

# Hofschichten im September

Danke September für deine wundervollen sonnigen Tage. Innerhalb von 10 Tagen haben wir die gesamte Erdäpfelernte hinter uns gebracht. Wir sagen danke zum lieben Wettergott und allen Helfern, die so



spontan Zeit hatten. Die Erdäpfelernte ist immer ein richtiges Spektakel am Hof. Zur Ernte kommen so viele unterschiedliche Menschen, um zu helfen - es wird gut und viel gegessen, gelacht und diskutiert. Für uns ist das eine willkommene Abwechslung. Links drei brave Ernter bei der Kaffeepause.

Ab Mitte Oktober gibt es dann wieder unsere Einlagerungserdäpfel. Also für alle die einen guten Keller haben, schreibt uns eine Mail wie viele Erdäpfel und welche Sorte ihr haben wollt. Wir machen von allen Sorten 25 kg

Säcke - wobei es sich bei der Ditta und Princess um eine speckige, bei der Agria um eine mehligende und bei der Red Lady um eine vorwiegend festkochende Sorte handelt. Wenn ihr noch Fragen zur Einlagerung habt, ruft uns einfach an.

Zum Schulbeginn werden wir auch immer wieder von der einen oder anderen Schulklasse aufgesucht. Wir zeigen gerne unseren Betrieb und unsere Felder her. Oft lernen wir selbst sehr viel dazu. Und wir finden, dass gerade bei unseren Jüngsten der ökologische Gedanke auf nahrhaften Boden stößt. Vielleicht

versteckt er sich anfangs unbemerkt und keimt im Halbschatten, aber mit viel Liebe und Pflege reift er heran und die Früchte, die wir ernten, ist eine ökologisch handelnde Zukunft.



Das Wetter ist optimal für das Heranreifen unserer Spätkulturen. Hanf, Sonnenblume und Kürbis sollten in zwei bis drei Wochen zum Ernten sein. Bis dahin sind leider das Kürbis- und Sonnenblumenöl vergriffen. Der Speisekürbis ist heuer sehr stiefmütterlich behandelt worden, darum verwundert es uns nicht, dass die Ernte sehr mickrig ausgefallen ist. Für den Oktober haben wir sicher genug Hokkaido Kürbisse, aber die Ernte wird leider nicht länger reichen. Dafür gibt es bei uns im Hofladen endlich wieder Äpfel, Rote Rüben und

Karotten. Und unsere Biobäcker backen auch wieder das Kartoffelbrot. Jeden Freitag ab 11 Uhr erhältlich. Brotbestellungen werden gerne entgegengenommen.

Diese herbstlich sonnigen Tage laden zu langen ausgedehnten Spaziergängen ein. Vielleicht versucht ihr einmal die Felder und Wälder bewusst wahrzunehmen. Welche Kulturen werden in eurem näheren Umfeld angebaut und könnt ihr erkennen, ob sie biologisch bewirtschaftet werden? Gibt es Hecken, Obstbäume und Brachen? Und was könnt ihr von euren Beobachtungen ableiten? Was findet ihr großartig und was weniger? Und vielleicht fragt ihr euch selbst einmal, welchen



Beitrag leistet ihr, um die Stabilität und Gesundheit der Natur zu stärken. Teilt eure Gedanken, Ideen und Träume mit uns, wir würden uns sehr freuen!

## Passend zur Saison ein Rezept vom Blog -lanaeats- Gedeckter Apfelkuchen (vegan)

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 375 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 g Zucker
- 1 EL Apfelmark
- 5 EL Wasser
- 150 g vegane Margarine (man kann auch ganz normale Butter nehmen)

#### Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt



#### Für den Zuckerguss (optional):

- Puderzucker
- Wasser

### Anleitung

- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Wir starten mit der Füllung: Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Wasser dünsten.
- Währenddessen alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, mixen und anschließend durch 2 teilen. Jedes Teigstück zu einem gleichgroßen Quadrat / Rechteck ausrollen (eins wird der Boden, eins der "Deckel"). Wichtig: Falls ihr den Kuchen nicht in einer Form, sondern "frei" auf dem Backblech backen wollt, sollte ein Teil etwas größer sein.
- Den einen ausgerollten Teig in eine passende Form (oder das kleinere Stück auf ein Backblech) legen. Die Äpfel etwas abkühlen lassen und dann darauf verteilen. Jetzt den Deckel auf die Apfelschicht legen. Falls ihr ein Backblech verwendet könnt ihr durch das größere Stück einen "Rand" um die Äpfel bilden, sodass sie beim Backen nicht an den Seiten herauskommen.
- Den Apfelkuchen in den Ofen geben und goldbraun backen (ca. 20min).
- Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Ich habe den Apfelkuchen dann noch gestürzt, um die untere (glattere) Seite oben zu haben.
- Dann den Zuckerguss anrühren und den Kuchen damit bestreichen. Am besten zum Aushärten kurz in den Kühlschrank stellen.