

Hofgschichten im August



Die Erdäpfelernte steht an. Für uns ist das immer eine ganz besondere Zeit im Jahr. Freunde und Familie kommen aus allen Ecken des Landes um auf den Erdäpfelroder zu stehen. Wenn es trocken und sehr windig ist, dann zwingt einen der Staub beinahe in die Knie und am Ende des Tages ist man in eine schöne Dreckschicht gehüllt. Doch wenn man die vollen Kisten sieht und frischgeduscht die Jause im Bauch hat, breitet sich im ganzen Körper ein wohliges Gefühl aus. Äußerst zufrieden und dankbar sind wir mit unseren Erntehelfern und mit der Qualität unserer heurigen Ernte. Vor allem unser Allrounder, die rotschalige Erdäpfelsorte Red Lady, hat sich gegen den Drahtwurm behauptet. Auch durch Größe und Geschmack zeichnet sie sich aus. Heuer hat sie vor allem einen Hang ins Mehlig.

Unseren Pauli geben wir nicht mehr her! Wir haben uns an unser Leben zu viert gewöhnt und können uns gar nicht mehr vorstellen, wie es davor war. Georg ist ein toller großer Bruder und macht enorme Entwicklungssprünge, manchmal vergisst er sogar, dass er erst $2\frac{1}{2}$ ist und möchte dann mit den großen Männern und Frauen auf dem Roder stehen und Erdäpfel sortieren.



Mit Opa Rudi in der Traktorkabine zu sitzen ist ihm einfach schon zu langweilig. Die Erdäpfelernte dauert heuer besonders lange. Zum einen hat es damit zu tun, dass sehr viele Erdäpfel in den Dämmen sind, zum anderen ist unser Ernter schon viele Jahre alt und unsere steinigen Böden lassen ihn noch schneller altern.

Der Sommer hat seinen Höhepunkt überschritten, die Tage werden wieder kürzer und morgens sowie abends herrscht eine kühle Brise. Wir lieben besonders an unserem Job, dass wir diese Veränderungen in der Natur so stark und hautnah spüren können. Die Ernte ist beinahe vorüber: nur der Ölkürbis und die Sojabohne sind noch auf dem Feld. Trotzdem passiert auf unseren Feldern so viel gleichzeitig. Begrünungen und Winterungen, wie der Raps, wurden schon wieder angebaut. Besonders ist, dass wir heuer den Raps in weitere Reihen angebaut haben. Dadurch können wir ihn während seiner Entwicklungszeit hacken. Wir erhoffen uns durch diese Maßnahme einen vitaleren und ertragreicheren Raps als in den vergangenen Jahren.

In unseren kurzen Verschnaufpausen versuchen wir viel für uns zu tun. Für unseren Körper, für unseren Geist und für unsere Kinder. Aus dem Gleichgewicht fallen, können wir uns momentan nicht leisten. Wenn einer ausfällt, bricht das System in sich zusammen. Darum verwöhnen wir uns mit guten gesunden Essen, machen lange Spaziergänge und liegen faul im Bett.

Wir haben einen neuen Gemüselieferanten: „der wurzgarten“ aus Aurach. Sein Gemüsesortiment ist Ab Hof noch viel größer als bei uns im Hofladen. Schaut euch mal seine Homepage (<https://www.derwurzgarten.at/>) an, ihr werdet begeistert sein. Die Menschen hinter dem Geschehen, sind pure Authentizität!



Erdäpfelroulade mit Eierschwammerl

Zutaten:

500 g mehliges Erdäpfel
1 Eidotter
Pfeffer, Salz, Muskat
5 EL Mehl
1 Zwiebel
Knoblauch
30 g Butter
100 g Eierschwammerl
150 g Bergkäse
1 Handvoll Petersilie
1 EL Thymian



Zubereitung:

Erdäpfel schälen, waschen, in kleine Spalten schneiden und mit leicht gesalzenem Wasser knapp bedecken. Zugedeckt ca. 20 min. garkochen. Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und mit dem Eigelb vermengen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Einen Bogen Pergamentpapier mit Mehl bestäuben. Erdäpfelmasse darauf verteilen. Etwas Mehl darüber streuen. Einen zweiten Bogen Papier auflegen und Erdäpfelmasse ca. 1 cm dick darauf ausrollen. Oberes Papier entfernen.

Gewürfelte Zwiebeln, geschnittene Eierschwammerl und Knoblauch in Öl andünsten. Geriebenen Käse, gehackte Petersilie und Thymian zufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Pilzmischung auf die Erdäpfelmasse streichen und aufrollen. Roulade mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen. Besonders schön und rund bleibt die Roulade, wenn man sie in ein mit Backpapier ausgelegtes Baguetteblech legt.