

Hofgschichten



Während Max und Moritz den ganzen November verschlafen haben, waren wir fleißig am Werkeln. Die Maschinen wurden gewartet und eingewintert, diverse Waldarbeiten wurden erledigt und es wurden schon fleißig Kekse gebacken mit unserem eigenen Dinkel, den wir ganz frisch vermahlen.

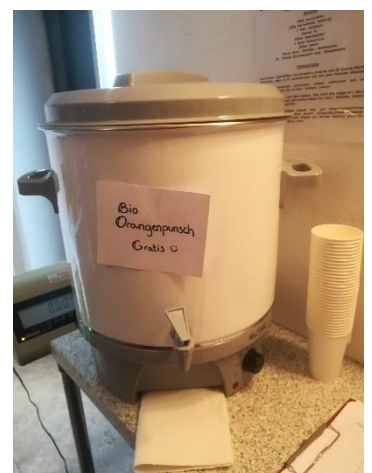


Unsere Ölproduktion läuft gut und wir freuen uns sehr, dass unser Hanföl so viel Begeisterung findet. Das grüne Elixier stärkt unser Immunsystem für die kalten Wintertage. Trotz magerer Kartoffelernte müssen wir die Qualität der heurigen Kartoffeln besonders loben. Vor allem die Sorte Princess (festkochend), die wir heuer zum ersten Mal angebaut haben, hat uns so überzeugt, dass wir sie ins Standardprogramm aufnehmen wollen.



Auf unseren Feldern ist nun die Winterruhe eingeleitet. Der Raps, als winterharte Hauptkultur, ist im biologischen Landbau eine sehr große Herausforderung. Heuer haben wir uns für den Anbau sehr viel Zeit genommen. Gute Stellung in der Fruchtfolge und angepasstes Düngemanagement sind hier besonders wichtig.

Für den Hofladen haben wir uns über die Adventzeit eine Kleinigkeit ausgedacht. Um die Kälte aus den Knochen zu vertreiben, gibt es übers Wochenende bei uns heißen Orangenpunsch.



Außerdem bieten wir für Weihnachten eine große Auswahl an Geschenken an, aber auch individuelle Geschenke stellen wir gerne für euch zusammen.

Kurz anmerken möchten wir unser gesteigertes Gemüseangebot. Eine tolle Bio-Bäuerin, Stefanie Reisenberger, aus Ungenach versorgt uns mit Roten Rüben, Pastinaken, Karotten, Zwiebeln und Wintersalaten. Bei ihr ist von der Pflanzung bis zur Ernte alles Handarbeit!



Am 14. Dezember findet von 14:00 bis 17:00 ein Biogenussmarkt im OKH (Offenes Kulturhaus) Vöcklabruck statt. Wir werden dort sein und würden uns freuen, euch zu sehen.

Eine schöne besinnliche Adventzeit wünschen euch Steffi + Jakob!

Bis ganz bald!

Saftiger Dinkel-Honig-Lebkuchen

Zutaten:

125g Roggenvollkornmehl

475g Dinkelvollkornmehl

50g Honig

100g Butter

4 Stk. Eier

Lebkuchengewürz

20g Natron



Zubereitung:

Für den saftigen Dinkel-Honig-Lebkuchen Butter, Honig und Lebkuchengewürz in einen Topf geben und leicht erwärmen. Eier und Natron verquirlen und das Honig-Butter-Gemisch hinzugeben. Dinkel- und Roggenmehl vermischen und zur übrigen Masse rühren. Den Teig gut durchkneten, dann den Teig ca. 5mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Auf ein vorbereitetes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und je nach Wunsch mit Mandeln, Dörrzwetschgen oder Nüssen belegen. Bei ca. 180°C, Ober- und Unterhitze, 10 – 12 Minuten backen.