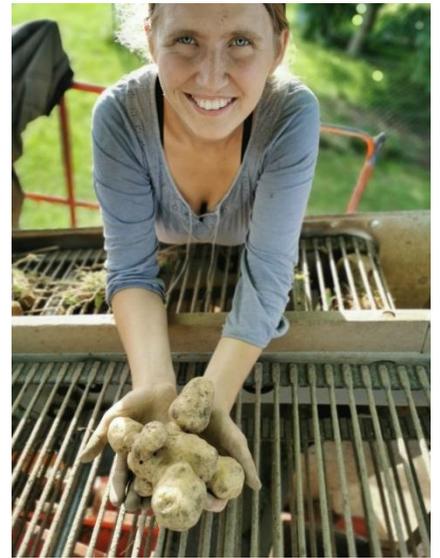


Hofgschichten im August



Um unsere leckeren Erdäpfel ernten zu können, brauchen wir viele Helfer, die mit uns Seite an Seite am Vollernter stehen. Auch heuer haben sich genügend Freiwillige gefunden und trotz der harten Arbeit wurde viel gelacht, geschwätzt und sehr gut gegessen. Im Vergleich zum Vorjahr haben wir heuer eine bombige Ernte. Auch wenn die Erntebedingungen manchmal nicht optimal sind, weil der Regen uns immer mal wieder einen Strich durch die Rechnung macht, sind wir vollauf zufrieden. Bei manchen Sorten (Anuschka und Red Lady) haben wir überhaupt kein Drahtwurmproblem. Als Drahtwurm werden die Larven von Käfern aus der Familie der Schnellkäfer bezeichnet. Diese

Larven fressen sich in die Erdäpfel und machen unschöne Löcher. Wir bemerken, dass vor allem in trockenen Jahren der Drahtwurm starke Schäden verursachen kann. Bei der Sortierung unserer Erdäpfel achten wir darauf, dass in die Sackerl nur einwandfreie Knollen kommen. Das eine oder andere Loch und kuriose Erdäpfelformen (hier kennt die Fantasie der Natur keine Grenzen 😊) dürfen hier aber schon vorkommen.



Der Spätsommer in seinen goldenen und üppigen Farben bedeutet für uns nochmal alle Kräfte zu sammeln, um die letzten Feldarbeiten mit Sorgfalt abzuschließen. Zwischenfrüchte und Winterungen werden angebaut. Unter anderem wurde bereits der Raps fürs nächste Jahr



gesät (Leider naschen die Schnecken schon eifrig davon). Den Raps nennen wir auch immer liebevoll unser Sorgenkind, im letzten Newsletter habe ich bereits auf Schwierigkeiten und Herausforderungen hingewiesen. Der Raps wurde dieses Mal einerseits in der Fruchtfolge sehr gut gestellt (Klee=Stickstoffbinder als Vorfrucht), andererseits wurde das Feld gekalkt und mit Ölpressekuchen gedüngt. Zudem wurde der Raps mit einer

Deckfruchtmischung angebaut. Diese Mischung soll das Unkraut unterdrücken und den Raps unterstützen, indem sie Nährstoffe produziert und speichert. Hoffentlich lohnen sich die ganzen Bemühungen!

Das Dreschen der Linsen ging überraschend gut, die Ausbeute war aber nicht überwältigend. Trotzdem freuen wir uns sehr, Linsen bald als neues Produkt anbieten zu können.

Im Obstgarten reift das Mostobst heran und die Beeren der Eberesche leuchten rot. Wenn man genau hinsieht, bemerkt man die vielen Vögel, die an all den leckeren Früchten und Samen naschen. Auch unsere Hanfkörner werden sehr geliebt. Alte Obstbäume, Hecken und Feldraine



sind wichtige Lebensräume für viele Tiere und Insekten. Leider verschwinden sie immer mehr aus unserer Kulturlandschaft umso wichtiger ist es sie zu erhalten und zu pflegen.

Die Vielfalt im Folientunnel ist auf ihrem Höhepunkt. Die Tomaten- und Zucchinischwemme nimmt kein Ende. Im Hofladen gibt es auch endlich wieder Zwiebeln. Bald soll es dann auch wieder die ersten Äpfel geben. Und fast hätten wir vergessen zu sagen,

dass es die ersten unserer Hokkaido-Kürbisse schon zu kaufen gibt! Im Hofladen wird's somit immer voller.

Unsere Homepage hat ein kleines Make Over bekommen. Schaut einfach einmal auf unserer Seite (www.leitnersbiohof.at) vorbei!



Blätterteig-Kürbisstrudel

Zutaten:

- Ca. 800g Kürbis
- 2 Stk. Weiße Zwiebeln
- 5 EL Rapsöl
- Salz
- Kümmel, gemahlen
- 400g gemischtes Faschiertes
- Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ roter Paprika, gewürfelt
- 100g Speck
- Je 1 EL fein geschnittener Salbei und gehackte Petersilie
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Rolle Blätterteig
- 150g Schafkäse, in Stifte geschnitten
- 2 Eier (mit etwas Milch verrührt)

Zubereitung:

Den Kürbis fein reiben oder schneiden. Für ca. 10 Minuten einsalzen und überschüssiges Fruchtwasser ausdrücken. Die klein geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl glasig werden lassen, Kürbis zugeben. Mit etwas Salz und Kümmel würzen und zum Abkühlen auf ein Blech geben. Das Faschierte mit dem restlichen Öl kurz sautieren und anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch würzen. Den ausgerollten Blätterteig auf ein Backpapier legen, mit Ei-Milch bepinseln. Je eine Lage Speck, Kürbis, Fleisch und noch einmal eine Lage Kürbis und Fleisch übereinandergeben. Nun mit dem Schafkäse und abschließend mit Speck belegen. Es sollte so viel Blätterteig frei bleiben, dass man die Masse gut einschlagen kann. Die Masse in Form bringen und leicht andrücken. Den Strudel einschlagen, mithilfe des Backpapiers auf ein Backblech heben, mit Ei bestreichen und bei 220°C (Umluft) 10 Minuten, dann noch einmal bei 170°C weiter 15 Minuten backen.