

# Hofschichten im Februar

Der Februar verläuft bei uns am Hof sehr ruhig. Privat tut sich dagegen sehr viel, weil wir in eine neue Wohnung ziehen. Und wir sind wieder einmal schockiert, wie viele Sachen wir in den letzten Jahren angehäuft haben. Deshalb nutzen wir die Gelegenheit um ordentlich auszusortieren und mit Weniger zufrieden zu sein. Auch Georg muss ein paar Spielsachen loslassen. Heute haben die Kinder einfach zu viele Spielsachen und viele davon werden unter widrigsten Bedingungen produziert und um die ganze Welt verschifft.

Aber um vom Wenigem auf Mehr zu kommen: Eine gute Nachricht für euch, wir haben noch ausreichend Erdäpfeln. Dieses Jahr wird es keine Engpässe geben. Nur die Mehligen werden bald alle aufgegessen sein, aber bei den Speckigen haben wir noch mehr als genug. Außerdem wurden zu unserem Nudelmacher „Schäffler“ neue Rohstoffe geschickt und hoffentlich können wir uns bald wieder über neue Kürbiskernnudeln freuen.

Am 2. April (14:00 bis 17:00) wird es endlich wieder einen Bio-Genussmarkt im OKH geben. Zusammen mit vielen anderen Produzenten, darunter Michael Reisecker (Reiseckers Eismanufaktur) und Kristina Lang (DorfCafe), werden wir unsere Produkte präsentieren. Dort findet ihr auch Gelegenheit unsere Öle zu verkosten und uns Löcher in den Bauch zu fragen. Wir würden uns sehr freuen, wenn ihr vorbeischaut!



Wie ihr sicher alle selbst am eigenen Leib mitbekommen hat, plagt uns momentan der Wind. Manchmal baut er sich zu einem richtigen Sturm auf und fegt über unsere Felder hinweg. Wir sind dankbar für unsere starken Begrünungen, wenn wir diese nicht hätten, würde so einiges an Boden einfach weggeblasen werden. Der Verlust von Humus und Pflanzennährstoffen und eine uneinheitliche, unausgeglichene Bodenqualität der Ackerschläge können unter anderem die Folgen sein.

Die momentane politische Lage regt sehr zum Nachdenken an. Am Rande von Europa herrscht Krieg. Schockiert und besorgt beobachten wir das Weltgeschehen. Die Fassade unserer Wohlstandsgesellschaft beginnt zum Bröckeln und wir sollten uns bewusst sein, dass durch unsere globalisierte Welt, Folgen des Krieges auf die eine oder andere Art auch bei uns spürbar werden. Die Geschehnisse lassen uns demütiger werden. Bewusster und dankbar nehmen wir wahr, wie gut es uns eigentlich geht. Für Frieden, Solidarität und Demokratie findet am

Samstag, den 5. März um 18 Uhr, im Volksbank-Stadium Vöcklabruck eine Partei- und Vereinsübergreifende Friedensveranstaltung statt. „Yes we Care“ setzt damit ein Zeichen gegen Krieg und für die Solidarität mit der Ukraine.

Hier noch ein interessanter Veranstaltungstipp (online) von Global 2000. Nähere Infos findet ihr unter diesem Link: <https://www.global2000.at/events/neue-gentechnik-fuer-eine-klimaangepasste-landwirtschaft>

---

Für alle Kürbiskernliebhaber und die, die es bis jetzt noch nicht sind

## KürbiskernKuchen

### Zutaten

- 4 Eidotter
- 4 Eiweiß
- 125 ml Wasser
- 125 ml Kürbiskernöl
- 250 g Rohrzucker
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Pkg Backpulver
- etwas Butter für die Form
- Brösel für die Form
- Staubzucker



### Anleitungen

1. Eiweiß steif schlagen.
2. Eidotter mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen.
3. Wasser hinzufügen und Kernöl unterrühren, bis die Masse schaumig ist.
4. Mehl und Backpulver einmengen und Eiweißmasse unterheben.
5. Backform mit Butter einfetten und Brösel einstreuen.
6. Masse einfüllen und bei 170 Grad Umluft 50 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen.
8. Mit Staubzucker bestreuen.