

Hofgschichten im November

Die erste Erkältungswelle hat uns eingeholt. Unsere Buben husten und schneuzen vor sich hin. Wir lieben das nasskalte Wetter trotzdem. Nach einem Tag an der frischen Novemberluft ist es einfach herrlich in die warme Wohnung zu kommen und eine Tasse Honigmilch zu trinken oder ein üppiges Abendessen zu kochen. Dafür bietet uns unser kleiner Hofladen alles was wir dafür brauchen.

Mit zwei Kindern vergeht die Zeit einfach viel rasanter. Oft müssen wir selbst innehalten und uns bewusst machen, wie schnell sie heranwachsen. Georg wird immer selbstständiger und wir hoffen, dass er mit Jänner in den Kindergarten gehen darf. Eine neue Herausforderung tut unseren kleinen Mann bestimmt gut. Bis dahin genießen wir die Zeit und erwarten freudig den Advent. Mit kleinen Basteleien bereiten wir uns darauf vor. Aus dem Wald holen wir Tannenzweige und binden daraus unseren Adventkranz. Mit Materialien aus der Natur und längst vergessenen Schätzen (die jeder irgendwo zuhause versteckt hat) schmücken wir ihn. Vom Imker holen wir uns Kerzen und et voila schon haben wir einen regionalen, nachhaltigen und kostengünstigen Adventkranz.



Oft muss es nicht immer was Neues sein. Aus alten Sachen lassen sich wunderbare neue Dinge kreieren. Recyclen kann jeder und wir wollen euch daran erinnern, dass ihr eure alten Ölflaschen bei uns wieder befüllen lassen könnt. Bzw. nehmen wir gerne unsere Kartoffelsackerl zurück, solange sie noch intakt sind. Oft geht es ganz leicht Verpackungsmaterial zu sparen. Die Tatsache, dass wir für die Herstellung von Verpackungen so viel Energie aufwenden und dann wieder Energie aufwenden müssen um sie zu entsorgen, ist verrückt. Ein bewusster Umgang mit unseren Ressourcen und eine kleine Umstellung in seinen Gewohnheiten kann Großes bewirken.

Weihnachten steht vor der Tür und unser Konsumwahn findet gerade zu dieser Jahreszeit besondere Rechtfertigung. Ist es nicht so? Kann man auch Weihnachten feiern, ohne sich finanziell zu verausgaben und obendrein ohne unsere Umwelt mit ökologisch verwerflichen Produkten zu schaden? Warum verschenken wir nicht Gebrauchtes oder sehen die Wertigkeit von heimisch produzierten Waren? Können wir unseren Kindern auch ein Leuchten in die Augen zaubern ohne sie hemmungslos mit Geschenken zu überhäufen? Habt ihr Ideen, wie man ein nachhaltiges Fest feiern kann? Wenn ja, wir würden sie gerne hören!

Unsere Landmaschinen wurden gewartet und eingestellt. Die Arbeit verlagert sich immer mehr von Draußen nach Drinnen. Wir haben Zeit uns kreativer zu betätigen. Das äußert sich zum Beispiel in verschiedenen Geschenkspackerln, die wir für den Hofladen binden. Auf Wunsch binden wir sogar individuelle Geschenke.

Am Freitag den 16. Dezember laden wir von 10:00 bis 16:00 Uhr zu einem kleinen Adventfest bei uns am Hof ein. Mit Punsch, Keksal und leckeren Erdäpfelspiralen wollen wir eine gemütliche Atmosphäre schaffen. Eine Atmosphäre zum Austauschen und um einfach einmal Danke zu sagen für eure Kundentreue.



Als Einstieg in den süßen Advent folgt natürlich ein Keksrezept

Kürbiskernkipferl

Zutaten

- 250 g glattes Weizenmehl
- 150 g kalte Butter
- 100 g Kürbiskerne
- 80 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 2-4 EL Kürbiskernöl (je nach Intensität)

Zum Dekorieren

- Schokoladeglasur oder Kuvertüre
- geriebene oder gehackte Kürbiskerne

Zubereitung

Die Kürbiskerne für einen intensiveren Geschmack in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und fein mahlen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl verreiben. Staubzucker, eine Prise Salz, fein geriebene Kürbiskerne und Kernöl hinzugeben und rasch zu einem Mürbteig kneten. Den fertigen Kipferlteig zu einer Kugel formen und an einem kühlen Ort etwas rasten lassen. Nicht in den Kühlschrank geben, dann wird der Teig zu fest und zerfällt beim Formen. Aus dem Teig Stücke abschneiden und auf der Arbeitsfläche zu 1 bis 2 cm dicke Rollen formen. Davon wiederum nussgroße Stücke abteilen und Kipferl formen. Die Kürbiskernkipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 190° im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten auf Sicht hell backen. Die fertigen Kipferl ganz auskühlen lassen. Achtung beim Runtergeben, sie brechen sehr leicht! Schokolade oder Kuvertüre in Stücke brechen und langsam (am Besten im Wasserbad) schmelzen. Die Spitzen der Kürbiskernkipferl in Schokolade tunken und auf ein Gitter legen. Wer mag bestreut die Enden noch mit gehackten oder geriebenen Kürbiskernen.

