

SERIE / Familie Haiß eröffnet nächstes Jahr den „1. Gemüselust-Hofladen“

# Knackfrisches Gemüse direkt auf den Tisch

**AB HOF**

**HARTKIRCHEN** / Salat, Artischocken, neun Sorten Zwiebel, Tomaten, Paprika, Kürbisse, Radieschen, ... – alles Heimische, was man sich frisch auf den Gemüseteller wünscht, bietet die Familie Haiß im Hartkirchner Ortsteil Karling. Auf zehn Hektar bauen Anton und Maria Haiß Gemüse an, um es dann direkt an den Konsumenten zu bringen. „Da wir unseren Hof an der Bundesstraße haben, haben wir neben den Abnehmern aus der Umgebung viel Kundschaft aus dem Mühlviertel und auch aus Deutschland“, sagt Anton Haiß, der die Landwirtschaft von seinem Vater übernommen hat. Auch das Haubenlokal „Mühlthahof“ in Neufelden schätzt die Produkte aus Karling.

„Der Schwerpunkt wird das Gemüse bleiben.“

ANTON HAISS

Über den Großhandel wird das Gemüse der Familie Haiß nicht mehr vertrieben. „Wir machen das nur noch direkt und auf Märkten im Mühlviertel, in Rohrbach, Neufelden und Sarleinsbach“, schildert Maria Haiß. Damit der Ab-Hof-Verkauf an Attraktivität gewinnt, wird derzeit fleißig umgebaut.



Maria und Anton Haiß mit ihrem Gabriel und dem frischen Salat.

FOTO: RUNDSCHAU

Kommendes Jahr soll dort der „1. Gemüselust-Hofladen“ eröffnet werden. „Neben unserem Gemüse werden wir als Ergänzung auch Produkte anderer Bauern anbieten. Das Angebot ist umfangreich, der Schwerpunkt bleibt aber das Gemüse“, erzählt Anton Haiß.

Hochsaison ist im Sommer und im Herbst. Derzeit reifen aber in den Glashäusern schon Salat und Radieschen, auch Gemüse-Jungpflanzen können am Hof gekauft werden. Natürlich wird auch Wurzelgemüse und Kraut geboten.

Infos über die Produkte der Familie Haiß, Karling 37, Tel. 07273 / 6280 oder 0650 / 6280001.

## Hauben-Rezept

**HALMRÜBEN-MÜLISUPPE MIT INGWER** (Rezept vom Haubenlokal „Mühlthahof“ Rachinger & Eckl):

Zutaten: 2 Stück Halmrüben, 1 Stück Zwiebel, 4 EL Leinöl, Muskatblüte, Salz, Pfeffer (weiß), 1/16 lt. Weißwein, 0,7 lt. Gemüsefond, Ingwer, 0,7 lt. Milch, Birnenwürfel

Zubereitung: Klein geschnittene Zwiebel und Rüben in Leinöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Milch und Gemüsefond auffüllen. Mit Muskatblüte, Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Std. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zuletzt mit dem frisch geriebenen Ingwer nach Belieben abschmecken. Die Suppe mit dem Stabmixer nur leicht pürieren, dann durch ein Sieb passieren. Birnenwürfel in den Teller geben, Suppe darauf gießen und mit Milchschaum, Currypulver und Schwarzbrot garnieren.

