

Rezepte zum Sammeln

Nr. 8

Umbergs Hofpost

Sommer 2017
Zum Mitnehmen

Willkommen auf dem Hof Umberg

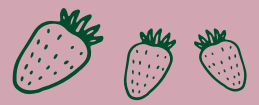


KOKOS-ERDBEER-REIS

Zutaten (für 4 Portionen)

- 500 ml Milch
- 400 ml Kokosmilch
- 200 g Milchreis
- 500 g Erdbeeren
- 80 g Zucker
- 2 EL Limettensaft
- Kokos-Chips und
- Melisse zum Garnieren

Arbeitszeit: ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel



Milch zusammen mit Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Reis hinzufügen, nochmals kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 25-30 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte mit 40 g Zucker und Limettensaft pürieren. Reis abkühlen lassen, 40 g

Zucker unterrühren. Mit Erdbeersoße und Erdbeerstückchen abwechselnd in Gläser schichten. Kokos-Chips in einer Pfanne ohne Fett anrösten, den Reis damit bestreuen. Nach Belieben mit Melisse und Kokosflocken verzieren. Für den kühlen Genuss vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen. Das Rezept funktioniert natürlich genauso köstlich mit Himbeeren! **Guten Appetit!**

SOMMERZEIT IST BEERENZEIT

DIE BEERENSaison LÄUFT AUF Vollen TOUREN

KOKOS-ERDBEER-REIS

UMBERGS BEEREN TREFFEN AUF DIE TRENDPFLANZE KOKOS



ständig frische Beeren!





Beerenvielfalt auf Hof Umberg

Sommerzeit ist Beerenzeit: Durch den geschützten Anbau und die exklusiven Sorten können Sie bereits im Juli unsere köstlichen Him- und Brombeeren genießen! Ob selbstgepflückt oder feldfrisch aus dem Hofladen, die Saison ist in vollem Gange. Auch unsere Erdbeeren bekommen Sie noch im Hofladen, mit Glück sogar bis über den Oktober hinaus!



Hinter Umbergs Kulissen

UNSERE BEEREN-VIELFALT – LECKER UND BUNT!

Neben Erdbeeren, den beliebtesten Beeren Deutschlands, gibt es jetzt auch wieder Him- und Brombeeren bei uns. War es früher üblich, Himbeeren erst ab Juli zu bekommen, können Sie unsere Umberg-Beeren mittlerweile von Mai bis zu den ersten Frösten im November genießen. Beim Anbau von *Rubus Idaeus* (Himbeere) unterscheidet man zwei verschiedene Himbeerarten. Ähnlich wie bei Erdbeeren gibt es hier sommertragende (= einmal tragende) und herbsttragende (= immertragende) Arten. Die ersten produzieren in einem Jahr eine aufrechte Rute, an dessen Verzweigungen – den „Lateralen“ – im nächsten Jahr wieder Früchte wachsen. Von diesem Entwicklungsprinzip unterscheiden sich die Herbsthimbeeren. Auch hier wächst im ersten Jahr eine Rute empor, jedoch produziert diese selbst schon Blüten und daraus Früchte, allerdings nur in der Spitze der Hauptrute. Die Herbsthimbeeren werden zumeist mit einem Tunnel überzogen, damit die Ernte gegen Witterung geschützt und die Ernte verfrüht bzw. verlängert werden kann. Da die Dauer von Wachstumsbeginn bis Ernte recht gut zu kalkulieren ist, können wir den Erntetermin gut bestimmen und durch zeitlich verschieden gepflanzte Pflanzen einen Ernteblock nach dem anderen folgen lassen. Wir erhalten so eine

konstante Ernte ohne Unterbrechungen – bei konstant hoher Qualität. Wenige Wochen nach Beginn der roten Himbeeren beginnt die Ernte unserer Brombeer-Kulturen. Groß und schwarz reifen auch Sie in Folienhäusern und sind ebenfalls zur Selbstpflücke geöffnet. Die in Töpfen stehende Selbstpflück-Sorte hat nahezu keine Stacheln an den Ruten. Hier haben wir an Sie gedacht, denn das Brombeerpflücken soll schließlich auch Spaß machen. Bei Brombeeren gibt es allerdings eines zu Bedenken: Sie färben sich schon vor der Ernte schwarz, auch wenn sie noch nicht reif sind! Pflücken Sie also bitte auf keinen Fall harte schwarze Früchte, sondern warten sie unbedingt, bis sie etwas weich werden. Alle diese Beeren, also Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren gibt es natürlich auch noch nach Abschluss der Selbstpflücksaison als fertig geerntete Ware bis in den Herbst in unserem Hofladen. Den Spätsommer und Herbst leiten dann unsere letzten Selbstpflück-Kulturen ein: Ab August werden wir unsere Felder für die Zwetschgen-, Mirabellen- und Apfelernte öffnen. Freuen Sie sich mit uns auf die Erntesaison 2017 und genießen Sie den Geschmack der Früchte über mehrere Monate hinweg. Sonne, Land und Regen verändern den Geschmack! *Viel Spaß beim Pflücken wünscht Ihr Hof Umberg Team!*

Unser Steinobst: Gesund und lecker!

Ende Juli startet wieder unsere Steinobstsaison. Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen und Pfirsiche bekommen Sie stets frisch und saftig in unserem Hofladen. Trotz der geringeren Erntemengen haben wir immer eine große Auswahl für Sie im Angebot. Probieren Sie sich doch mal durch! :-)



Väterchen Frost

Der Frost hat unserer – und der deutschen Ernte allgemein – dieses Jahr einen dicken Strich durch die Rechnung gemacht. Große Teile der Ernte haben wir an die teilweise extrem kalten Nächte Ende April verloren. Das bedeutet für unsere Kunden eine geringere Menge im Verkauf und einen leicht höheren Preis, aber natürlich schmeckt das verbleibende Obst ebenso gut wie immer!

