

Rezepte zum Sammeln

Nr. 1

Umbergs Hofpost

April 2016
Zum Mitnehmen

Willkommen auf dem Hof Umberg



SPARGEL TARTE

RAFFINIERT UND SCHNELL ZUBEREITET

DIE „SPARGELSPINNE“

EIN PRAKTISCHER HELFER BEI DER ERNTE

SCHNELLE SPARGEL TARTE

Zutaten (für ca. 1 Blech)

- 400 g Spargel
- 8 Stck Blätterteig
- 250 g Crème fraîche
- 3 Stck Frühlingszwiebeln
- 150 g gewürfelter Speck

Salz, Muskat & Pfeffer zum Würzen
Basilikum & Parmesan zum Garnieren



Arbeitszeit: ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen. Crème fraîche darauf verstreichen. Spargel schälen und kurz in heißem Wasser vorgaren. Die Spargelstangen dann längs halbieren und die Hälfte auf dem Blech verteilen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe

schneiden und darüber streuen. Die restlichen Spargelhälften darüber schichten. Speckwürfel ebenfalls darauf verteilen. Im Ofen bei 180° Grad (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 15–20 min backen. Mit kleiner Salatgarnitur anrichten und genießen. **Guten Appetit!**



Die Spargelsaison startet!



Bauernhofkekse

03.04.2016



Besuchen Sie uns am ersten Sonntag nach Ostern mit der ganzen Familie, und probieren Sie zusammen mit uns knusprig leckere Bauernhofkekse mit lustigen Hoftieren und Traktoren. Ein Fest für Groß und Klein, denn naschen macht jedem Spaß!



Weinverköstigung

30.04.2016



Sie lieben Wein und Spargel? Kommen Sie zur Weinverköstigung und probieren Sie mit uns verschiedene Weine, die als perfekte Begleiter zum Spargel gehen. So wird das Spargelessen abgerundet und zu einem besonderen Erlebnis.



Hinter Umbergs Kulissen

ERNTEN MIT DER „SPARGELSPINNE“



Auf einigen Feldern des Hof Umberg können Sie in diesem Jahr seltsame blaue Gefährte sehen, welche langsam ihren Weg über die endlosen Spargelreihen fahren. Auf vier Rädern bewegen sie sich mittig über die Dämme und nehmen unseren Mitarbeitern einen Teil ihrer schweren Arbeit ab. Bekanntlich werden die Spargelreihen mit mindestens einer Folie bedeckt, um die Qualitäten zu steuern. Die schwarze Folienseite erwärmt den Damm, die weiße kühlt ihn ab.

Dies steuert die Erntemengen, erhöht aber auch die Qualität. Ein zu warmer Boden führt zum Beispiel zu einem höheren Teil geöffneter Spargelköpfe. Die Folie verhindert aber vor allem den Kontakt des Spargels mit dem Sonnenlicht und gewährleistet so die gewünschte weiße Stangenfarbe. Deswegen ist es bei der Ernte sehr wichtig, dass die Folie nur kurz angehoben wird. Diese Arbeit, bislang von Hand erledigt, übernimmt in den entsprechenden Feldern

die sogenannte „Spargelspinne“. Die Folie, auf manchen Feldern sogar zwei, wird gelüftet und mittels Umlenkrollen hinter der Maschine wieder abgelegt.

Unsere fleißigen Helfer müssen nun also nur noch den Spargel ernten und die Löcher im Damm wieder schließen. Die Spinne übernimmt sogar den Transport der schweren Kisten. Müssen die Folien von einer Farbe auf die andere gedreht werden, kann das automatisch erledigt werden. Die Technik ist vor allem auf jungen, ertragreichen Feldern im Einsatz. Und natürlich nur dort, wo es lange Reihen gibt. Auf kurzen Feldern ist der Aufwand zu groß, die Maschine am Reihenende von einer in die nächste Reihe zu drehen. Hier ist die Ernte im gewohnten Verfahren immer noch schneller und einfacher.

Also keine Angst: Die „Spargelspinne“ ist nichts zum Angst haben, sondern eine tolle Erfindung zur Arbeitserleichterung.



Der Frühling ist da!

Und damit auch die Spargelsaison: Wussten Sie schon, dass wir Ihren Spargel nach dem Einkauf frisch für Sie schälen? So haben Sie weniger Arbeit in der Küche und mehr Zeit für Genuss! Zudem gibt es wieder unseren Spargel in der versiegelten 750 g Schale. Freuen Sie sich außerdem auf unser jährliches Spargel Gourmet Festival im Mai!