

Rezepte zum Sammeln

Nr. 6



Umbergs Hofpost

Herbst 2016
Zum Mitnehmen

Willkommen auf dem Hof Umberg

Hof Umberg
1163
850
Jahre
2013

APFEL MAL ANDERS
HERZHAFTE KÜCHLEIN MIT SPECK

SAISONABSCHLUSS
HOF UMBERG MACHT SICH WINTERFEST



HERZHAFTE APFEL-KÜCHLEIN



Zutaten (für ca. 12 Stück)
 250 g Crème fraîche
 75 g gewürfelter Schinkenspeck
 2 Äpfel
 1/3 Stange Lauch
 Öl zum Anbraten
 Salz, Pfeffer und Muskat zum Würzen
 Arbeitszeit: ca. 35 Min.
 Schwierigkeitsgrad: leicht

Den Lauch in feine Ringe schneiden. Lauch, Äpfel und Speck in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und mit Salz, grobem Pfeffer und Muskat abschmecken. Leicht abkühlen lassen und anschließend mit der Crème fraîche verrühren. In die Blätterteigförmchen nun die fertige Crème fraîche-Masse füllen. Wer es besonders herzhaft mag, kann auch zusätzlich etwas geriebenen Emmentaler oben aufstreuen.

Die Küchlein dann bei 200° für 20-25 Minuten goldgelb backen. Die Küchlein schmecken warm sehr gut, sind aber auch kalt noch ein leckerer Snack.

Guten Appetit!

Die Blätterteigplatte kurz bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend in gleich große, quadratische Stücke schneiden und die Muffinförmchen damit auskleiden. Sollten Sie eine Muffinform verwenden, dieser kurz mit Butter einfetten. Nun die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



Herbstzeit ist Apfelzeit



Umbergs Apfelvielfalt

Bei der großen Auswahl an Äpfeln auf Hof Umberg ist für jeden etwas dabei: Ob zum Lagern, Backen, Einmachen oder für den Sofortverzehr, bei uns finden Sie immer genau die richtige Sorte. Natürlich bekommen Sie alle unsere Äpfel im Hofladen, aber eine besondere Freude ist es immer wieder, sich selbst die schönsten Früchte auf unseren Selbstpflück Feldern auszusuchen. Es lohnt sich!



Hinter Umbergs Kulissen

DIE SAISON 2016 NEIGT SICH DEM ENDE ZU

Der Rückblick auf die Ernte-Saison 2016 steckt für uns vom Hof Umberg voller Erinnerungen. Besonders prägend waren die vielen Wetterextreme des Jahres.

Aus dem eher durchwachsenen, warm-nassen Winter ging es für uns in eine recht gute frühe Spargelsaison hinein. Die Erntemenge fiel im Vergleich zum Vorjahr zwar etwas knapper aus, dafür konnten wir jedoch sehr gute Qualitäten ernten. Was dann jedoch die gesamte Freiland-Erdbeersaison über passierte, kann nur als katastrophal bezeichnet werden. Mit über 300 mm Regen war Kirchhellen einer der Niederschlag-Hotspots in NRW. Allein am 07. Juni fielen innerhalb von zwei Stunden 79 Liter Regen, begleitet von starkem Hagel. Um es bildlich zu sagen: Auf jede einzelne Erdbeerpflanze im Feld wurden innerhalb der vier Haupt-Erntewochen zehn Eimer Wasser ausgeschüttet. Kombiniert mit dem Hagel, ging so ein Drittel der Ernte verloren. Es folgten weniger gute Ernteleistungen und Qualitäten und wetterbedingt auch eine ruhigere Nachfrage. In der Landwirtschaft sind wir leider sehr stark vom Wetter abhängig. Äußerst zufrieden waren wir deshalb mit den Ergebnissen der im Verlauf der letzten Jahre und aktuell aufgebauten Systemen zum geschützten Anbau. Unter den sogenannten „Tunneln“ litten die Früchte nicht unter dem Regen,

die Qualität war besser und auch unsere Erntekräfte waren zufriedener, weil sie trocken blieben. Die Vorteile zeigten sich besonders bei unseren Strauchbeeren: 100% unserer Him- und Brombeeren stehen mittlerweile unter diesen schützenden Dächern und erlauben in Kombination mit anderen Sorten und Anbaumethoden hervorragende Qualitäten, wie wir sie so früher noch nicht kannten. Die immer größere Nachfrage nach diesen kleinen Superfrüchten bestätigt die Qualität deutlich und auch jetzt pflücken wir die Beeren immer noch. Neben den Äpfeln werden die Beeren in diesem Jahr am längsten geerntet. Die Ernte im Gewächshaus wird noch bis in den November hinein anhalten.

Während wir mit der Zwetschgen-Ernte zufrieden waren, sah es bei der Apfel-Ernte leider nicht ganz so gut aus. Die Mengen fielen geringer aus als im Vorjahr, denn auch hier hat der Hagel zu Ausfällen in einzelnen Anlagen von teilweise über 50% geführt. Den Herbst nutzen wir jetzt wieder zur Vorbereitung auf den Winter. Während die Ernte langsam nachlässt, müssen Pflanzen und Maschinen winterfest gemacht werden, neue Anlagen für die Anpflanzung in 2017 geplant und Tunnel auf- und abgebaut werden. Langweilig wird es uns also wirklich nicht.

Wir wünschen Ihnen allen und uns einen schönen, farbenfrohen Herbst mit hoffentlich „normalerem“ Wetter. Ihr Hof Umberg



Frischer Apfelsaft

Haben Sie schon unseren frisch gepressten Apfelsaft versucht? Besuchen Sie uns doch mal, wenn das mobile Saftmobil auf dem Hof steht und erleben Sie live vor Ort die Apfelpresse! Unseren Apfelsaft können wir pur oder als Grundlage für leckere Smoothies sehr empfehlen (sh. Ausgabe Juli 2016). Im Hofladen gibt es den leckeren Saft auch in der 5 Liter Bag-in-Box, wo er nach Öffnen mehrere Wochen haltbar bleibt.

Festlicher Herbst

Zur bunten Herbstzeit gibt es immer etwas zu feiern: Erntedank, Halloween, Drachen steigen lassen, Kürbisse schnitzen oder Kastanien sammeln. Der Herbst lockt uns oft mit einer Fülle an warmen Sonnenstrahlen, bunten Blättern und vielen leckerem Obst und Gemüse. Alles was Sie für ein gelungenes Herbstmahl und -dessert brauchen, bekommen Sie bei uns im Hofladen!

