

Umbergs Hofpost



Ausgabe 02 – 1. Jahrgang

Frühjahr 2007

Hof Umberg erntete 2007 so früh spargel wie noch nie!



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Wetter hat in diesem Jahr bereits bemerkenswerte Kapriolen geschlagen.

Nach dem Frühlingswetter Mitte März sah der Frühlingsanfang am 21.03. eher wieder nach Winter aus. Dennoch startete die Vegetation rund zwei bis drei Wochen früher als in anderen Jahren. Für unsere Obstkulturen ist dadurch das Risiko von verheerenden Blütenfrösten gestiegen. Was wir dagegen unternehmen können, erfahren Sie in dieser Ausgabe.

Der Frühling steht ansonsten ganz im Zeichen von König Spargel und Prinzessin Erdbeere. Auch darüber informieren wir Sie mit dieser Ausgabe der Hofpost.

Ganz besonders hinweisen möchte ich Sie auf einen neuen Höhepunkt in unserem Hofkalender. Am 30.06. und 01.07. findet erstmals unser „Rosenduft & Himbeerzauber“ statt, ein exklusives Fest mit namhaften Teilnehmern. Worauf genau Sie sich schon jetzt freuen dürfen, finden Sie auf Seite 6.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr

Jörg Umberg

Fast pünktlich zum Frühlingsanfang wird es königlich auf deutschen Feldern: Der Spargel, König der Gemüse, läutet die Saison der erntefrischen Obst- und Gemüsesorten ein. Die Sonnenstrahlen entfachen immer mehr ihre wärmende Wirkung, die ersten Spaziergänge ohne dicken Wintermantel führen uns über saftige Felder und das langersehnte erste Eis mit frischen Erdbeeren rückt in greifbare Nähe.

Jetzt beginnt auch die Zeit, in der Sie in Ihrem Garten wieder richtig aktiv

werden können. Wilde Rosentriebe müssen entfernt werden, sowie abgeblühte Blumen und Fruchtstände von Zwiebeln und Knollen. Sommerzwiebeln können gesteckt, Stauden gepflanzt und neuer Rasen gesät werden.

Im Frühjahr geht es auch auf unserem Hof heiß her. Wie wir die Ernte bewältigen, mit welchen speziellen Methoden wir arbeiten, um Ihnen stets die bekannte Qualität zu liefern, und was gerade an Erdbeeren und Spargel das Besondere ist, erfahren Sie auf den folgenden Seiten.



Die Natur erwacht

Aus dem Inhalt:

Seite 2-3: Erfahren Sie Interessantes über den König des Gemüses und seine Gefolgschaft – Spargel und Erdbeeren

Seite 4: Rezepte, Tipps und Tricks rund um Spargel und Erdbeeren

Seite 5: Landerlebnis Selbstpflücke und Blütenschutz aus Eis

Seite 6-7: Eine neues Fest und eine genutzte Scheune: Rosenduft & Himbeerzauber und Umbergs Scheune

Spargel – Eine königliche Köstlichkeit



Spargel ist ein traditionsreiches Gemüse. Schon die römischen Kaiser wussten die delikatsten Stangen zu schätzen – nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch wegen ihrer gesunden Eigenschaften. Hippokrates erwähnte Spargel etwa 400 v. Chr. als Heilpflanze und Cato beschrieb 160 v. Chr., wie Spargel anzubauen sei, so dass man ihn nicht mühsam suchen müsse. Das älteste schriftliche Spargelrezept stammt ungefähr aus dem Jahr um Christi Geburt. Ausgrabungen beweisen, dass Spargel auch bei uns mindestens schon seit dem 2. Jahrhundert nach Christus angebaut wird.

Die Deutschen lieben vor allem den weißen Spargel, Bleichspargel genannt, aber auch die grünen Stangen sind bekannt. Das sind nicht etwa unterschiedliche Sorten, sie sind nur unter unterschiedlichen Bedingungen gewachsen. Die weiße Farbe behält der Spargel, wenn kein Licht an den Spross kommt. Um das zu erreichen, schüttet man den sandigen Boden zu einem Damm auf und lässt die Sprossen durch das Erdreich wachsen. Im Dunkeln bleiben sie bleich und zart. Kurz bevor die Köpfe die Erdoberfläche durchbrechen, werden die Stangen mit dem

Spargelmesser gestochen. Sobald Licht an die Spargelspitzen gelangt, verfärben sie sich rosa-violett. Wächst der Spargel komplett überirdisch, wird er grün. Grünspar- gel ist geschmacklich intensiver und der lästige Schälaufwand viel geringer.

Die kurze Herrschaft des Spargels

Spargel ist kalorienarm und hat viele Ballaststoffe, die gut für die Verdauung sind, trotzdem ist er reich an Kohlenhydraten und Mineralstoffen. Wer sich gesund ernähren möchte, sollte die Spargelsaison also nutzen – die ist jedoch viel zu kurz. Das beklagte schon Johann Wolfgang v. Goethe: „Der Spargel ist wahrlich der König aller Gemüse; bedauerlich nur, dass seine Herrschaft so kurz währt.“ Goethe hegte eine besondere Vorliebe für das edle Gemüse und wünschte sich, wie alle Spargelliebhaber, seine Saison würde länger dauern. Durch den Einsatz verschiedener Techniken wie z. B. beweglicher Mini-Klimatunnel können wir unseren herzhaften Spargel bereits drei Wochen früher als üblich anbieten: von Anfang April bis zum 24. Juni, dem „Spargelsilvester“.

Königliche Mini-Gewächshäuser

Ab den ersten Apriltagen werden die edlen weißen Stangen wieder bis zu zweimal täglich geerntet. Im Februar wurden Tausende von kleinen Stahlbügeln manuell über die Dämme gesteckt, darüber dann eine durchsichtige Folie gezogen, die wie in einem kleinem Gewächshaus das darunter entstehende Luftpolster erwärmt. Auf dem Damm selbst liegt eine schwarz-weiße Wendefolie, die Licht von den Spargelstangen abhält und damit in der begehrten weißen Farbe erhält. So lässt sich auch die Temperatur des Bodens steuern und die Menge sowie Qualität der Spargelstangen beeinflussen.

Die Ernte wird dadurch zwar erschwert, das Ergebnis ist es aber wert. Da die Ernte deutlich früher anfängt, wird sie natürlich auch früher beendet, länger als 40 bis 50 Tage sollte eine Spargelpflanze schließlich nicht geerntet werden. Durch das vorgezogene Ernteende kann sich die Anlage bis zum Herbst länger erholen, insgesamt profitiert sie also sogar von der Verfrühung.

Spargel-Spinnen als Erntehelfer

Anschließend an die Ernte im Mini-Tunnel werden ab Ende April die anderen Spargelfelder beerntet. Hier setzen wir 2007 erstmals maschinelle Hilfen ein. In der Landwirtschaft herrscht Arbeitskräftemangel, deswegen ist die „Spargel-Spinne“ des holländischen Herstellers Engels Innovatietechnik eine willkommene Hilfe. Sanft gleiten diese Geräte über die Spargeldämme und heben dabei die Folien an. Die Mitarbeiter laufen nebenher und stechen wie gewohnt die Stangen, welche sie in die von der Maschine mitgeführten Kisten ablegen.

Ob mit oder ohne Hilfe: Unser Spargel wird schonend geerntet, direkt im Betrieb nach Ihren Ansprüchen sortiert und steht Ihnen in der Spargelsaison stundenfrisch zur Auswahl. Auch bei namhaften Gastronomen ist Umbergs Spargel sehr geschätzt. Wir bieten mehr als ein Dutzend verschiedene Sortierungen – weiß, grün, auf Wunsch auch geschält. Eine Qualität, die Sie bei jedem Biss genießen werden.

Erfreuen Sie sich an dieser Spargelsaison!

Ein Maitraum: frische Erdbeeren



Die Erdbeere war die erste Obstkultur auf dem Hof Umberg. Heute wird sie an den Standorten Kirchhellen, Schermbeck und Recklinghausen angebaut, um das Optimum der verschiedenartigen Böden zu nutzen. Aber: Erdbeere ist nicht gleich Erdbeere. Dank Züchtungen und Kreuzungen ist im Laufe der Jahre weltweit ein breites Spektrum tausender Erdbeersorten entstanden, die sich in Geschmack, Farbe und Größe unterscheiden. Durch unsere spezielle Sortenauswahl und -zusammenstellung sowie den Einsatz beweglicher Wandertunnel zur Verfrühhung und zum Schutz der empfindlichen Früchte beginnt Umbergs Erdbeersaison schon Anfang Mai und endet im August.

Die frühesten Erdbeeren sind zu Beginn der Spargelernte bereits in voller Blüte. Wenn im Januar/Februar die ersten Sonnenstrahlen auf die Tunnel fallen, haben die darunter stehenden Pflanzen einen angenehm warmen Vorteil ihren Artgenossen im freien Feld gegenüber. Sobald es ab April jedoch blüht, ist höchste Vorsicht geboten: Nun wird es schnell zu heiß und über 30° C mögen es Erdbeeren nicht. Um Schäden zu vermeiden, müssen wir unsere Pflanzen nun also jeden Morgen belüften und jeden Abend wieder abdecken, bis keine nächtliche Frostgefahr mehr besteht. Durch den besonders frühen Vegetationsbeginn 2007 ist dieses Risiko deutlich größer als in anderen, „normaleren“ Jahren.

Bei der Bestäubung der Blüten sind uns ganz besondere „Mitarbeiter“ behilflich: Hummeln. Sie leben und arbeiten zu Hunderten in unseren Tunneln. Da Hummeln schon bei geringeren Temperaturen fliegen als Bienen, leisten sie uns in dieser Jahreszeit die bessere Arbeit.

Haben die Pflanzen alles gut überstanden, so beginnt die Ernte in normalen Jahren um den 1. Mai herum. Zwei Wochen später folgen die mit flach auf dem Feld liegender Folie verfrühten Erdbeeren, noch einmal zwei Wochen später die „normalen“ Erdbeeren.

Da die unter dem Tunnel-Dach gereiften Früchte in der Ernte natürlich nicht nass regnen können, gibt es hier deutlich weniger Verderb als im freien Feld. Deshalb nennt man das Verfahren auch „geschützten Anbau“.



Fliegende Helfer

Vitaminbombe und Schlankmacher

Die Erdbeere besteht zwar zu 90 Prozent aus Wasser, ist aber eine wahre Vitaminbombe. Ihr Vitamin-C-Gehalt übertrifft sogar den von Orangen. Außerdem enthalten Erdbeeren viel Kalium, Magnesium und etwas Folsäure.

Die Beeren haben pro 100 g nur 32 Kalorien und wirken zudem entwässernd. Ein köstlicher und figurfreundlicher Snack für zwischendurch.

Erdbeeren eignen sich auch für die Schönheitspflege – die enthaltene Fruchtsäure wirkt etwa in Masken stimulierend für die Haut.

Einkauf und Lagerung

Schon wenige Stunden nach der Ernte lassen Aroma und Vitamingehalt nach. Daher sind kurze Transportwege für die Qualität der Erdbeeren unerlässlich. Greifen Sie beim Einkauf lieber zu Beeren aus Ihrer Region.

Ein großer Feind der Erdbeere ist das Wasser – ihr Fruchtfleisch wird schwammig und sie verliert an Aroma. Deshalb nur wenn unbedingt nötig unter einem schwachen Brausestrahl waschen, gut abtropfen lassen und dann erst die grünen Kelchblätter entfernen.

Kühl und trocken können die empfindlichen Früchte ein bis zwei Tage im Kühlschrank oder im Keller gelagert werden.

Wenn Sie auch außerhalb der Saison Erdbeeren genießen möchten, frieren Sie die Früchte ungeputzt und ungewaschen ein. So bleiben sie nach dem Auftauen schön fest.

Erdbeeren, die Sie nicht frisch verbrauchen, können Sie auch zu Marmelade oder Limonade verarbeiten.

Umberts Erdbeer-Tipps und Rezepte



Erdbeeren im eigenen Garten

Wer in der Erdbeersaison 2008 zwischen Mai und Juni Erdbeeren aus dem eigenen Garten ernten möchte, der sollte sie bereits im August 2007 einpflanzen.

Nach 2-3 Jahren Erdbeeren auf der gleichen Stelle, sollten Sie die nächsten zwei Jahre einen anderen Platz suchen, um die Bodengesundheit zu erhalten. Möglichst nicht nach Kartoffeln oder Kohl pflanzen, diese sind schlechte Vorkulturen.

Halten Sie die Reihen und den Platz dazwischen immer schön sauber, damit die Pflanze keine Konkurrenz um Licht, Wasser oder Nährstoffe fürchten muss.

Erdbeerblütenstecher:

3 bis 4 mm großer, brauner bis schwarzer Rüsselkäfer, der im April und Mai die Blätter und Blütenstiele der Erdbeeren annagt und zur Eiablage ansticht, woraufhin sie absterben. Gegenmaßnahme:

Die Erdbeeren ab Anfang April regelmäßig kontrollieren und abgeknickte Knospen entfernen, da darin die Larven sitzen.

Erdbeerbruschetta

Zutaten für 4 Personen als Dessert:

- ½ St. Ciabattabrot oder Vollkornbaguette
- 4 EL Butter
- 300 g Erdbeeren
- 25 g Frischkäse
- ½ TL Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL Bitterschokolade, geraspelt
- 1 TL Zucker
- 4 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Das Brot schräg in circa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese in heißer Butter von beiden Seiten rösten. Die Hälfte der Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Stabmixer pürieren. Dann eine Hälfte des Frischkäses in einer Schüssel mit dem Erdbeerpüree und dem Vanillezucker verrühren. Den restlichen Frischkäse mit Bitterschokolade, Zucker und Zitronensaft verrühren. Je die Hälfte der Brote mit Erdbeerfrischkäse und mit Schokofrischkäse bestreichen. Die restlichen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf den Broten anrichten. Zu guter Letzt dann die gehackten Pistazien darüber streuen, fertig!

Spargelrisotto mit Bärlauchbutter

Zutaten für vier Personen:

- 500 g Spargel
- 1 Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 75 g Butter
- 300 g Risottoreis
- 1 Glas Weißwein
- Salz, Pfeffer
- ½ l Gemüse- beziehungsweise Spargelsud
- 2 Hand voll Bärlauch
- 50 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen – aus den Schalen einen Sud kochen (circa 20 Minuten bei starker Hitze). Die Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Schnellkochtopf (ist auch in einem normalen Kochtopf möglich, dort Risotto wie gewohnt zubereiten) zwei Löffel Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin weich dünsten. Den Reis kurz mitdünsten, schließlich mit dem Wein ablöschen. Einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist, salzen und pfeffern. Mit Spargelsud auffüllen und die Spargelstücke zufügen.

Den Topf verschließen, auf starker Hitze unter Dampf setzen. Sobald das Ventil verschlossen ist, die Hitze herunter schalten und auf kleinem Feuer sieben Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen die restliche Butter mit dem Bärlauch im Mixer zu einer leuchtend grünen Creme mixen. Aus dem Risottopotopf den Dampf ablassen, den Topf öffnen, geriebenen Parmesan und Kräuterbutter einrühren.

Den jetzt leuchtend grünen Risotto auf keinen Fall mehr stehen lassen, sondern sofort am besten in tiefen Tellern servieren.

Landerlebnis selbstpflücke

Unsere Erdbeeren werden sorgfältig von Hand gepflückt und in der Saison stundenfrisch in Umbergs Hofladen angeboten. In Frische und Geschmack kein Vergleich zu den „Straßenbeeren“, die zum Teil über hunderte Kilometer aus Spanien, Italien oder Belgien transportiert werden. Dennoch geht natürlich nichts über eine frische, selbstgepflückte Erdbeere. Mitte/Ende Mai beginnt auf unseren Feldern wieder die Selbstpflücke. In Bottrop-Kirchhellen und in Recklinghausen-Suderwich stehen Ihnen dann Erdbeeren auf zwei Flächen in der Größe von mehr als zehn Fußballfeldern zur Verfügung. Sechs Wochen lang können von der ersten frühen bis zur letzten späten Sorte so viele Erdbeeren gepflückt werden, wie das Herz begehrt. Nach der Erdbeersaison können in Kirchhellen übrigens auch Himbeeren, Zwetschgen und Äpfel selbst gepflückt werden. Erleben Sie, was „regionale Frische“ heißt! Innerhalb der freigegebenen Blöcke können Sie auch pflücken, wo Sie wollen. Sie werden also nicht gezwungen, nur eine spezielle Reihe oder womöglich noch immer die gleiche Reihe zu pflücken.



Frostberegnung

Eis zum Schutz der jungen Blüten?

Wenn die Tage wieder länger und wärmer werden, bilden die Bäume erste zarte Blüten aus, die Grundlage für frisches und köstliches Obst im Herbst. Doch obwohl die Apfelblüte normalerweise erst im Mai beginnt, kann sie durch besondere klimatische Verhältnisse auch schon eher erfolgen. Kommt es allerdings in besonders kalten Frühlingsnächten zu Frösten, würde dies die Blüten schädigen und die Ernte gefährden.

Doch es ist möglich die Triebe der Bäume zu schützen – mit Eis.

Das hört sich zunächst widersprüchlich an, basiert aber auf physikalischen Prinzipien. Wer jetzt jedoch glaubt, das Eis würde die Blüten wie in eine Decke gehüllt warm halten, der irrt sich leider.

Physik macht den Eisschutz möglich

Eis ist ein sehr guter Wärmeleiter und könnte daher nie als Isolierung dienen. Es würde im Falle der Apfelblüten den Schaden sogar noch verschlimmern.

Das Prinzip, das der Frostberegnung zugrunde liegt, ist ein völlig anderes. Es beruht auf dem unterschiedlichen Energiegehalt von flüssigem und gefrorenem Wasser. Flüssiges Wasser enthält mehr

Wärme (also Energie) als gefrorenes. Dies bedeutet, dass ein Teil dieser Wärme während des Gefrierens an die Umgebung abgegeben wird. Die freigesetzte Wärme schützt die Blüten. Diese werden aber nur dann erfolgreich geschützt, wenn ständig neues Wasser gefriert. Daher wird die Beregnung nur dann eingestellt, wenn der Tag anbricht und die Lufttemperatur durch die Sonne allmählich höher wird. Ein interessanter Effekt kann auch durch die an die Luft abgegebene Wärme auftreten: In manchen Alpentälern, in denen viel Obst angebaut wird, kann die durch den Gefrierprozess freigesetzte Wärme ausreichen, um die Lufttemperatur um zwei bis drei Grad anzuheben. Bei uns in Kirchhellen tritt diese Erwärmung jedoch nicht auf, da hier die warme Luft durch den Wind sogleich großflächig verteilt wird.



Genießen sie mit all ihren sinnen

Ein Fest mitten im Jahr

Genau zur Jahresmitte, am 30. Juni und 1. Juli, erwartet Sie ein neuer Höhepunkt im Hof-Umberg-Kalender.

Mit unserem Fest „Rosenduft & Himbeerzauber“ möchten wir Sie auf eine Reise ins Reich der Sinne entführen. Zwei Tage lang können sich Genießer und Feinschmecker an unseren kleinen Pagoden und Ständen verwöhnen und von der Vielfalt und Vielseitigkeit von Umbergs Himbeeren und Freilandrosen begeistern und inspirieren lassen.

Klassisches trifft Kulinarisches

Namhafte Gastronomen wie der „Bahnhof Nord“ aus Bottrop verführen Sie mit erlesenen Spezialitäten, die Naturfleischerei Scharun lässt sich in die Töpfe und Pfannen schauen, das „Brauhaus am Ring“ aus Kirchhellen ist sogar zweimal vertreten und bietet neben ausgefallener Küche auch frisches Kirchhellener Bier.

Um dem Bouquet an Gaumenfreuden einen angemessenen Rahmen zu bieten, präsentiert „Glas-Porzellan Timmerhaus“, weit über die Grenzen Kirchhellens

bekannt, ausgefallene Tischkultur. Als einer der führenden Floristen der Region zeigt ihnen „Stiel und Blüte“ aus Haltern die Vielfalt gärtnerischer Gestaltung. „Blanik Garten- und Landschaftsbau“ wird Ihnen beweisen, dass sie Meister ihres Faches sind und auch Ihren Garten in ein kleines Paradies verwandeln können.

Am Samstagabend runden wir Ihr Sinneserlebnis mit einem Klassik-Konzert auf unserem Hof ab. Lassen Sie sich mitten auf dem Land von wahren Klang-Virtuosen verzaubern. Es gibt also viel zu entdecken, zu erfahren und zu erleben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Ein Fest der Sinne!

Rosenduft & Himbeerzauber

*Klassisches trifft Kulinarisches
auf dem Hof Umberg*

*Gemeinsam mit unseren namhaften, lokalen Partnern
verwöhnen wir Ihren Gaumen, schmeicheln Ihren Ohren
und lassen Ihre Augen strahlen!*

Genießen Sie selbst!

30. Juni und 1. Juli

*Hof Umberg
Overhagener Feld 10 · Bottrop-Kirchhellen
www.hof-umberg.de*

Kaffee genießen und vom Ambiente inspirieren lassen

Ab dem 1. Mai gibt es für Sie eine neue „Attraktion“ auf dem Hof Umberg. Direkt gegenüber von unserem Hofladen eröffnen wir Umbergs Scheune.

In der verwunschenen kleinen Scheune finden Sie Blumen, Pflanzen und ausgesuchte Artikel für Ihren Garten sowie saisonale Dekore für innen und außen. Dabei setzen wir nicht auf ein breites Sortiment, sondern auf exklusive und mit Liebe ausgesuchte Stücke, mit denen Sie Ihren Garten und Ihr Heim individuell verschönern können. Schlendern Sie durch unseren Laden, lassen Sie sich von unseren individuellen Dekorationsideen inspirieren oder nehmen Sie an einem der liebevoll geschmückten Tische Platz. Bei einer Tasse Kaffee und einer leckeren Waffel mit frischen, hofeigenen Früchten lässt es sich nach dem Spaziergang übers Land oder dem kleinen Einkaufsbummel in Umbergs Hofladen ideal entspannen.



Bis zur Eröffnung haben wir noch viel zu tun, um den ehemaligen Hühnerstall in Umbergs Scheune zu verwandeln.

Ab dem 1. Mai freuen wir uns darauf, Sie von Mittwoch bis Sonntag zwischen 10.00 und 16.00 Uhr in unserer Scheune begrüßen zu dürfen. Egal, ob Sie nach einer passenden Pflanze für Ihren Garten suchen, nach sommerlicher Dekoration für Ihren Sonntagstisch oder sich mit unseren kleinen Leckereien verwöhnen möchten, ein Besuch lohnt sich. Entdecken, einkaufen, erfrischen, entspannen.



Umbergs Scheune
Waffelduft & Gartenzauber

Neueröffnung:
01. Mai 2007

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag, 10.00 bis 16.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag



Unter alten Eichen...

Neue Pflanzen für 2008



Im Mai können Sie wieder die gewaltigen Pflanzmaschinen beobachten, welche schon die Pflanzen für die nächste Saison in den Boden setzen. Mit einer Arbeitsbreite von über acht Metern und insgesamt bis zu zwölf Mitarbeitern auf und hinter der Maschine fährt dieses Gerät vom Schlepper gezogen langsam die Parzellen auf und ab. Die flinken Hände unserer Mitarbeiter setzen

in vorgegebenem Abstand die jungen Erdbeerpflänzchen in die Maschine, diese setzt sie dann in richtiger Tiefe wieder im Boden ein. Ein Teil der neu angelegten Felder wird im Mai mit sogenannten „Frigo“-Pflanzen bestellt, ein anderer Teil im August mit „Grünpflanzen“.

Bei den Frigos handelt es sich um Pflanzen, die während der Winterruhe

im Dezember gerodet und dann bis Mai im Kühlhaus bei -2°C gelagert wurden. Durch dieses Verfahren können schon zwei Monate nach der Wiedereinpflanzung erste kleine Mengen Früchte geerntet werden. So verlängern wir unsere Erntesaison bis in den August hinein. Die dann verwendeten Grünpflanzen werden frisch, also „grün“, auf den Vermehrungsfeldern gerodet und direkt im Anschluss wieder in unseren Feldern eingesetzt, um im Folgejahr beerntet zu werden. Im Verlauf dieser Monate werden insgesamt rund 750.000 Pflanzen neu verpflanzt.

Unter jeder Reihe Erdbeeren verlegt die Maschine außerdem einen dünnen Wasserschlauch. Während die Felder in den ersten Tagen nach der Pflanzung noch mittels Sprinkler von oben bewässert werden, leiten wir Wasser und Dünger nach dem Anwachsen nur noch von unten mit dem tropfenden Schlauch direkt zur Wurzel. Wasser und Dünger gelangen also direkt und ausschließlich dorthin, wo sie benötigt werden. Dies ermöglicht enorme Einsparungen und ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz.

Impressum:

Umbergs Hofpost

Herausgeber:

Hof Umberg / Jörg Umberg

Redaktion:

graphicum, www.graphicum.de

redaktion-hofpost@graphicum.de

Entwurf / Gestaltung / Realisation:

graphicum, www.graphicum.de

Fotos:

graphicum, www.graphicum.de

photocase, www.photocase.de (Seite 5, 6)

Anschrift:

Hof Umberg

Overhagener Feld 10

D-46244 Bottrop-Kirchhellen

Telefon: 0 20 45 / 51 03

www.hof-umberg.de

post@hof-umberg.de

Auflage:

10.000 Stück

Erscheinungsweise:

3 mal jährlich

Ausgabe:

Heft 02 - Frühjahr 2007

Copyright:

Diese Ausgabe der Hofpost einschließlich all ihrer Teile und Beiträge ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrecht zugelassen ist, bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Vorschau 03/2007

Sommerzeit, Fruchtezeit

In kaum einem Monat gibt es eine solche Vielfalt an gesunden Früchten wie im Juli. Neben unseren Erdbeeren und Himbeeren verführen Sie dann auch frische Heidel-, Stachel- oder Johannisbeeren. Ende Juli beginnt dann schon die Ernte unserer nächsten Früchte. Zwetschgen sind mit die vielseitigsten Früchte im Obstjahr und Äpfel reifen kurz drauf ab Anfang August.

Der Sommer ist auch die Zeit unserer farbgewaltigen Rosen, täglich frisch geschnitten. Und am dritten September-Wochenende öffnet sich der Hof mit dem mittlerweile 13. Apfelfest wieder seinen Gästen. Eigentlich ist es viel zu schade, in diesen Monaten in den Urlaub zu fahren, finden Sie nicht auch?

