

Umbergs Hofpost



Ausgabe 05 – 2. Jahrgang

Sommer 2008



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

etwas später als eigentlich geplant haben wir für Sie nun die fünfte Ausgabe von Umbergs Hofpost fertig gestellt. Die stets arbeitsreichen Sommermonate forderten ihren Tribut. Neben den üblichen Arbeiten widmeten wir uns dieses Jahr vor allem dem Anlegen neuer Himbeerplantagen.

Doch neben all der Arbeit haben wir auch zwei wunderbare Feste gefeiert. Den Auftakt lieferte der Ungarische Abend, den der Lions Club Bottrop gemeinsam mit der Csilla von Boeselager Stiftung auf dem Hof Umberg veranstaltete. Weiter ging es dann mit unserem Rosenduft & Himbeerzauber, das sich im zweiten Jahr sogar noch größerer Beliebtheit erfreute. Und dem nicht genug, wir freuen uns schon auf das am 20. und 21. September stattfindende Apfelfest.

Apropos Äpfel – die Ernte hat bereits begonnen und mit der bislang geernteten Qualität sind wir sehr zufrieden. Die Zwetschgenernte hingegen fällt in diesem Jahr leider weniger üppig aus ...

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen Ihr

Jörg Umberg

Ungarisches Flair für einen guten Zweck

Nachdem es am Nachmittag noch kräftig über dem Hof Umberg gewittert hatte, klarte pünktlich zum Beginn der Veranstaltung der Himmel auf. So konnten wir ungetrübt ein interessantes und abwechslungsreiches Programm genießen.

Die aus Veszprém angereisten Tänzer – der jüngste unter ihnen gerade einmal 12 Jahre alt – ließen die Zuschauer erleben, was ungarisches Flair bedeutet. Mit fliegenden Röcken, ausgelassenem Jauchzen und stampfenden Stiefeln führten sie volkstümliche Tänze aus den verschiedenen Regionen Ungarns auf. Die bemerkenswerte Vielfalt farbenfroher Trachten und Kostüme sowie kleine Darbietungen ungarischer Bräuche bereicherten das unterhaltsame Abendprogramm. Ein Streichertrio untermalte mit klassischer Musik die Pausen, in denen sich die Gäste Scharuns köstliches Gulasch mit feuriger Paprika schmecken lassen konnten.

Durch den Eintritt, verkaufte Speisen und Getränke war es dem Lions Club Bottrop möglich rund 6.000 Euro einzunehmen, die dem ESE Hilfszentrum Elisabeth Alemany im ungarischen Isaszeg gespendet wurden. Ein Erweiterungsbau der Einrichtung für pflegebedürftige und behinderte Menschen, für den dieses Geld Verwendung fand, wurde bereits am 20. August eingeweiht.



Aus dem Inhalt:

Seite 2: Von Himbeeren und den Eidgenossen

Seite 3: Des Deutschen liebstes Obst einmal herzhaft und warum es in diesem Jahr wohl weniger Zwetschgenkuchen gibt

Seite 4-5: Navigieren Sie zur richtigen Apfelsorte – Umbergs großer Apfelpass

Seite 6-7: Über Erdbeerkinder und Dekofische, Liebesäpfel einmal selbstgemacht und wie der Sommerschnitt die Apfelbäume ruhig hält

Himbeeren nach „Schweizer Art“

Die Himbeere als kleine, aber sehr feine Frucht erfreut sich auf dem Hof Umberg zunehmender Beliebtheit. Neue, in der Schweiz entwickelte Anbaumethoden, ermöglichen bisher nicht gekannte Qualitäten und ebenso durch die Sortenwahl können ganz andere Ergebnisse erzielt werden als früher.



Im Juni besichtigten wir einen sehr intensiv wirtschaftenden Schweizer Beerenobstbetrieb und tauschten Er-

fahrungen aus. Die gewonnenen Erkenntnisse wendeten wir daraufhin beim Anlegen unserer neuen Himbeerplantage an, wobei durch die auf der halben Pflanzung verwendeten Hochtunnel, die Saison um einiges verlängert werden kann. Die alte Anlage – fleißigen Selbstpflückern seit Jahren bekannt – wurde direkt im Anschluss gerodet.

Im Ergebnis sollte es in 2009 möglich sein, beinahe lückenlos von Mitte Mai bis in den Oktober hinein Himbeeren zu ernten – äußerst geschmackvoll, großfruchtig und haltbar. Unter anderem pflanzten wir auch eine neue, vielversprechende Himbeersorte an, welche nur von vier Betrieben im gesamten Landesverband angebaut wird. Diese kann sich eventuell als ideale Ergänzung zur bisherigen Hauptsorte entwickeln – aber warten wir es ab.

Bis dahin muss jedenfalls noch viel Fürsorge in die Plantage investiert werden. Eine Arbeit, die sich jemand wohl etwas erleichtern wollte. Schon wenige Wochen nach der Pflanzung wurden die ersten Himbeerpflanzen gestohlen und einige Tage später auch Teile des Gerüsts, an welchem die Himbeeren emporwachsen sollen ... Dennoch freuen wir uns jetzt schon auf das Himbeerjahr 2009.

Erneut Landesbeste

Im August 2004 begannen auf dem Hof Umberg die ersten beiden Auszubildenden ihre Ausbildung im Obstbau, einem Spezialbereich des Gartenbaus. Seitdem arbeiten – und leben auch – bis zu zwei Azubis für ein bis drei Jahre bei uns auf dem Hof. So schlugen seit 2004 nun schon fünf Lehrlinge diesen Weg ein und vier von ihnen haben ihre Abschlussprüfung bereits hinter sich gebracht.

Nachdem mit Simon Weilandt aus Salzkotten im Kreis Paderborn schon im letzten Jahr ein Auszubildender des Hof Umberg als Jahrgangsbester abschloss, sind wir in diesem Jahr sehr stolz auf Katharina Eßer aus Löhne-Ulenburg im Kreis Herford. Sie beendete ihre Ausbildung als landesweite Jahrgangsbeste mit der Traumnote 1,1. Herzlichen Glückwunsch!

Wie beliebt dieser Ausbildungsgang ist, lässt sich nicht nur an den hervorragenden Leistungen hochmotivierter Absolventen ablesen, sondern auch daran, dass unsere Ausbildungsplätze bereits bis 2010 vergeben sind.

Rosenduft & Himbeerzauber

Nach einer erfolgreichen Premiere im letzten Jahr feierten wir auch in diesem Juli wieder ein Fest für alle Sinne.

Dank dem günstigeren Wetter konnten wir unseren Gästen diesmal auch genügend edle Freilandschnittrosen sowie köstliche Himbeeren anbieten und damit dem Namen des Festes vollkommen gerecht werden. Unsere gastronomischen Partner verwöhnten die Besucher mit kulinarischen Spezialitäten wie „Schoke-Chili Truthahn an Butterreis und Mango-Curry Chutney“ oder „Weinschaumtörtchen mit marinierten Himbeeren“. Neben diesen und vielen weiteren Gaumenfreuden gab es bei einem kleinen Verdauungsspaziergang über den Hof natürlich auch einiges zu entdecken. So konnte man sich von Vorschlägen



für ansprechende Tischdekoration bis hin zu vielfältigen Möglichkeiten der Gartengestaltung inspirieren lassen. Die farnefrohen Sitzobjekte und imposanten Skulpturen des Künstlers Guido Hofmann rundeten die Entdeckungsreise ab. Und

nicht zuletzt lud die dezente Pianomusik zum Verweilen ein. Viele Besucher blieben gleich mehrere Stunden, kamen an beiden Tagen vorbei oder machten sogar morgens einen Ausflug zum Fest und beehrten uns am Nachmittag ein weiteres Mal.

Apfel-sellerie-Cremesuppe

Pikante Suppe für vier Personen

200 g	Kartoffeln
300 g	Sellerieknolle
1/2 l	Gemüsebrühe
2 EL	Currypulver
20 g	Butterschmalz
1/2 l	Milch
50 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
1/8 l	Apfelsaft
1	Zitrone (Saft)
500 g	süß-saure Äpfel (z. B. Boskoop)

Nach Belieben:
Apfelsaft durch Apfelwein ersetzen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und mit einem kleinen Kugelausstecher 16 Kugeln ausstechen, diese mit dem Zitronensaft beträufeln.

Geschälte Sellerie und Kartoffeln sowie den Rest der Äpfel kleinschneiden. Butterschmalz erhitzen, Gemüse und Äpfel darin andünsten – Currypulver etwas später dazugeben und kurz mitdünsten. Anschließend mit Brühe und Milch ablöschen, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen.

Nun alles pürieren, Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat die Suppe abschmecken.

Apfelkugeln mit Zitronen- und Apfelsaft 3 bis 5 Minuten dünsten, dann die abgekühlten Kügelchen vorsichtig auf die Spieße stecken.

Schließlich den Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Suppe mit diesem und den Spießen anrichten.

Tipp

Wenn vorhanden, den Apfelsaft durch Apfelwein ersetzen und damit die Suppe noch verfeinern.



Äpfel einmal pikant

Weniger Zwetschkuchen in diesem Jahr?

Zwetschgenbäume in weißer Blütenpracht sind ein wunderschön anzuschauendes Bild, so auch in diesem Frühjahr. Die frostigen Temperaturen der Ostertage – das Thermometer zeigte -45°C – trübten leider die Freude. Mussten wir auf Hof Umberg doch bei diesem Kälteeinbruch befürchten, dass ein großer Teil der Blüten erfrieren würde. Wir wurden allerdings eines besseren belehrt. Trotz Frost gab es einen befriedigenden

Ansatz an Früchten. Aber nur für kurze Zeit. Nach wenigen Millimetern Wachstum verfärbten sich in diesem Jahr annähernd 80% der jungen Früchte gelb und fielen von den Bäumen. Der Frost hatte die Blüten zwar nicht erfrieren lassen, die Bedingungen danach waren jedoch ungenügend für eine ausreichende Befruchtung. Sogar noch im Juli warfen einige Sorten weiterhin Früchte ab – alles Spätfolgen der österlichen Frostnächte.

Die Zwetschgenernte 2008 fällt somit fast deutschlandweit nur sehr gering aus. Gepflegt werden müssen die Bäume trotz fehlenden Ertrages natürlich dennoch. Kranke oder zu wüchsige Bäume würden sonst auch im nächsten Jahr zu wenige Früchte tragen. So begannen wir schon direkt im Mai, zu stark wachsende Zweige und Triebe zu entfernen, indem wir sie per Hand ausrissen. Ein großer Aufwand zwar – aber immer noch besser als im Herbst ganze Äste schneiden zu müssen. Ein zu wüchsiger Baum setzt unregelmäßiger Früchte an.

Durch die angewandten Pflegemaßnahmen werden die Bäume ruhig gehalten und dies ist damit zumindest die Basis für eine hoffentlich bessere Ernte im nächsten Jahr.



Umbergs großer Apfelkompass

Sorte	Geschmack	Aussehen	Verwendung
Alkmene	Das Fruchtfleisch ist fest, knackig, fein säuerlich und sehr aromatisch.	Goldgelbe, orangerot verwaschene Schale. Eher kleiner bis mittelgroßer Apfel.	Durch sein festes Fruchtfleisch ist der Apfel besonders geeignet für Backwaren.
Boskoop	Der Boskoop ist ein kräftiger, renetteartig gewürzter Tafelapfel, dessen intensives Aroma durch seine fruchtige Säure abgerundet wird. Sein Fruchtfleisch ist fest und saftig, später mürbe.	Gelblichbraune bis grüne Schale, wobei die Sonnenseite mehr oder weniger orange- bis dunkelrot gefärbt und freundlich verwaschen ist (rote Backe).	Vielfältige Verwendung: Von Back- und Kochen bis hin zum Rohverzehr. Besonders geeignet für Apfelstrudel und Apfelmus.
Braeburn	Das hellgelbe, sehr feste und knackige Fruchtfleisch schmeckt leicht süßlich und erfrischend.	Der Braeburn weist eine grünlichgelbe Fruchtschale mit ziegelroter, teils bräunlicher Deckfarbe auf.	Hochwertiger Apfel mit hohem Vitamin-C-Gehalt. Hervorragend geeignet für Rohverzehr, da das Fruchtfleisch leicht zu schneiden ist.
Collina	Diese Sorte ist mittelfest im Biss und besitzt einen feinsäuerlichen, aromatischen Geschmack.	Ein Viertel bis die Hälfte des Collina besitzt eine gestreifte rote bis bräunlich-rote Deckfarbe.	Dieser Apfel eignet sich besonders für den Frischverzehr.
Delbarestivale	Mild-säuerliches, würziges Fruchtfleisch, das knackig und wohlschmeckend frisch ist.	Die Schale des Delbarestivale ist gelbgrün mit leicht rötlichen Streifen auf der Sonnenseite.	Durch die milde Säure ist der Apfel bei Kindern beliebt. Die empfindlichen Stellen reagieren (z. B. bei Allergien).
Elstar	Der Elstar schmeckt kräftig, süßlich und feinsäuerlich. Seine ausgezeichnete Qualität verdankt er ausserdem seinem saftigen, kurzbrechigen, im Ganzen vorteilhaften Fruchtfleisch.	Farbe variiert von gelb bis strohgelb (Schattenfrüchte grünlich), wobei ein bis zwei Drittel der Schale schwach orangerot marmoriert bis verwaschen rot sein kann.	Besonders als Tafelapfel geeignet. Als Kuchenbelag – weniger für Apfelmus.
Fuji	Der Fuji ist ein sehr saftiger, süßlich-betonter Winterapfel mit knackigem Fruchtfleisch	Hellgrün-rötliche Schale, Asymmetrisch, mittelhoch gebaut.	Am besten geeignet für den Frischverzehr (z. B. als Salat) ist er auch für Backwaren geeignet.
Gala	Süßfruchtiger und aromatischer Apfel mit feinem Geschmack. Nach längerer Lagerung mehr süßlich und leicht parfümierter Geschmack.	Die vollreifen Früchte besitzen ein sattes Gelb, wobei fast alle Äpfel zusätzlich rötlich über orangerot bis hin zu kräftig rot marmoriert gefärbt sind.	Sehr guter Tafelapfel. Besonders für die Verarbeitung geeignet.
Jonagold	Kennzeichnend ist das ungewöhnlich breite, langanhaltende Aroma und sein süßlich-feinsäuerlicher Geschmack. Das Fruchtfleisch ist saftig und auffällig mürbe.	In der Grundfarbe grünlichgelb bis vollreif-sattgelb reicht die Deckfarbe von orangerot bis leuchtend erdbeerrot mit sonnenseitigen Verwaschungen, Sprenkeln und Streifen.	Beliebte Apfelsorte für Backwaren.
Melrose	Der Melrose besitzt einen fruchtig-süßlichen und aromatischen Geschmack.	Die mittelgroßen bis großen Früchte besitzen eine dunkelrote bis braune Farbe auf gelbem Grund.	Vor allem als Tafelapfel geeignet. Als Backapfel geeignet beim Erhitzen.
Pinova	Eine Apfelsorte mit festem und knackigem Fruchtfleisch – schmeckt aromatisch und recht süß, da sie wenig Säure besitzt.	Kleine bis mittelgroße Früchte mit gelber Grundfarbe. Die Sonnenfrüchte können bis zu zwei Drittel dunkelrot gefärbt sein.	Gehaltvoller Apfel. Besonders für Backwaren geeignet und auch roh verzehrbar.
RubINETTE	Intensiver und aromatisch-süßfruchtiger, „Cox“-ähnlicher Geschmack, der durch einen hohen Zucker- und mittleren Säuregehalt begünstigt ist.	Die Schale hat einen bräunlichen Grundton. Die Sonnenfrüchte sind teilweise dunkelrot gefärbt.	Durch ihre Saftigkeit und Größe eignet sie sich hervorragend als „Kinnersnack“ oder Pausensnack.
Topaz	Der Topaz besitzt einen säuerlichen, sehr aromatischen, fast „Berlepsch“-ähnlichen Geschmack mit festem Biss.	Der eher flach geformte Apfel besitzt eine rote, leicht gestreifte Deckfarbe auf gelbgrünem Grund.	Sehr gut als Tafelapfel geeignet. Besonders für Backen und Kochen geeignet.

ung	Pflückreife	optimale Genussreife	Lagerfähigkeit
sonderes Aroma eignet sich anders für den Frischverzehr.	Ende August bis Anfang September	Mitte September bis Ende Oktober	bis Oktober
wendbarkeit als Tafel-, Schapfel, der sich hervorragend für die Saftgewinnung	Mitte bis Ende September	Die Genussreife setzt etwas nach der Ernte, im Oktober, ein.	kühl und dunkel gelagert bis in den März haltbar
Tafelapfel mit dem höchsten C-Gehalt aller Apfelsorten. zum Kochen und Backen das Fruchtfleisch nach dem Kochen langsam verbräunt.	Mitte bis Ende Oktober	Der Braeburn entwickelt sein volles Aroma ab Mitte November und hält seinen Geschmack kühl gelagert bis Ende Mai bei.	kühl und trocken rund 4-5 Monate lagerbar
eignet sich am besten für den Frischverzehr	Ende Juli bis Anfang August	Ende Juli bis Anfang August	beschränkt lagerfähig
de Säure vor allem bei Kindern, aber auch bei Menschen, die auf säuerliche Äpfel (stillende Mütter)	etwa ab Mitte August	ab der Ernte im August	beschränkt lagerfähig
Tafelapfel beliebt. Ebenfalls zum Kochen und für Salate geeignet die Bereitung von Saft und	Anfang bis Mitte September	Die optimale Genussreife hat der Elstar nach Abschluss der Ernte bis in den Mai hinein.	ca. 3 Monate – verliert bei zu langer Lagerung sein Aroma
man isst man den Fuji frisch. In Scheiben (z. B. im Waldorfsalat) empfehlenswert.	Mitte bis Ende Oktober	Januar bis Mai	ca. 5 Monate
Tafelapfel, der sich für eine Schapfel eher mittelmässig eignet.	Mitte bis Ende September	direkt nach der Ernte	beschränkt lagerfähig (verlieren bei der Lagerung ihren typischen Geschmack)
orte zur Herstellung von Saft	Ende September bis Anfang Oktober	direkt nach der Ernte	bei kühler Lagerung bis in den März haltbar (je länger er lagert, desto weicher wird er)
Tafelapfel beliebt. Weniger geeignet, da das Fruchtfleisch leicht matschig wird.	Anfang bis Mitte Oktober	Dezember bis Mai	bei kühler und dunkler Lagerung bis in den Februar hinein haltbar
Tafelapfel, der meist gut auch in der Küche verwendet	Ende September bis Mitte Oktober	Oktober bis Mai	bei Zimmertemperatur ca. 14 Tage, gekühlt ca. einen Monat haltbar
Lagerfähigkeit und meist geringe Säuregehalt die Rubinette hervorzuheben "Rubinenderapfel" oder auch als	Ende September	Die Genussreife setzt erst wenige Tage nach der Pflücke ein und hält sich im Kühllager bis in den Dezember.	Kühl gelagert hält er sich bis in den Dezember.
Tafelapfel, aber auch zum Kochen geeignet.	Mitte Oktober	ab November	je nach Lagerung 4-5 Monate

„Erdbeerkinder“ auf Hof Umberg

Schulspeisungsprogramme oder Organisationen wie beispielsweise „Fünf am Tag“ zeigen immer wieder auf, wie wichtig eine gesunde Ernährung vor allem für Kinder ist. Doch viele unserer Jüngsten wissen heutzutage kaum noch etwas über Obst und Gemüse, geschweige denn über Anbaumethoden oder wann welche Früchte geerntet werden. Um dies zu ändern, haben wir am Projekt »Erdbeerkinder« des Landesverbandes Obstbau Westfalen Lippe teilgenommen. Zunächst wurden Schüler der Grundschule Feldhausen in einer Unterrichtseinheit von einer ausgebildeten Lehrkraft zum Thema gesunde Ernährung und Erdbeeranbau unterrichtet. Bei einem Schulausflug auf unsere Erdbeer-



felder führten wir die Kinder dann durch den Betrieb. Hier konnten Sie nicht nur die Traktoren, sondern auch die großen Kühlhäuser und die aufwendigen, technischen Anlagen bestaunen. Den krönenden Abschluss bildete ein Abstecher auf unsere Selbstpflückfelder, bei dem

die Schülerinnen und Schüler natürlich ausgiebig von den süßen Vitaminbomben naschen durften. Und als Erinnerung an diesen erlebnisreichen und spannenden Tag bekam jedes der Kinder ein Erdbeer-T-Shirt geschenkt.

Dekotipp: serviettenfische



Freche Fische gegen fliegende servietten

Sie brauchen:

schöne Kieselsteine (ca. 7-9 cm Länge)
Aluminiumdraht (2mm Durchmesser)
Spitzzange

Anleitung:

Reinigen Sie die Kieselsteine mit einer Bürste und trocknen Sie Ihre Fundstücke.
Beginnen Sie nun mit dem Auge des Fisches, indem Sie den Draht mit Hilfe der Spitzzange wie eine kleine Schnecke aufwickeln.
Ist das Auge groß genug, biegen Sie den Draht wie eine Spirale eng um den Kieselstein herum.
Zum Schluss formen Sie an der Unterseite des Fisches eine Schwanzflosse und schneiden den Draht ab, so dass das Ende von oben nicht zu sehen ist.

Mitbringsel aus dem letzten Strandurlaub bekommen so als Serviettenbeschwerer eine völlig neue Funktion.

Eine süße Versuchung



Ein Sommerschnitt für Apfelbäume

Jeder Hobbygärtner weiß: Obstbäume bedürfen einer intensiven Pflege – vor allem was den Schnitt betrifft. Wurden in der Vergangenheit auf dem Hof Umberg die Bäume aus Zeitgründen ausschließlich im Winter geschnitten, so verlagern sich bedeutende Anteile des Schnitts jetzt immer mehr in den Sommer hinein. Früher wurde im Winter geschnitten, weil in diesen Monaten schlichtweg mehr Zeit für diese Arbeit zur Verfügung stand – im Sommer ist schließlich Beerenernte und andere Arbeiten haben Vorrang.

Vorteile durch vorgezogenen Schnitt

Werden jedoch bestimmte Schnittmaßnahmen im Sommer durchgeführt, reagiert der Baum sehr positiv darauf und dankt es mit gleichmäßigen Erträgen in hoher Qualität. Vor allem sorgt eine gezielte, nicht übermäßige Auslichtung der Bäume für mehr Sonneneinstrahlung auf die wachsenden Früchte. Und die

Sonne ist schließlich einer der wichtigsten Faktoren für eine hervorragende Qualität der Äpfel.

Durch die richtige Dosierung der Schnittintensität und die Entfernung gewisser Baumpartien ist es besser als im Winter möglich, die Bäume „ruhig und ausgeglichen“ zu halten. Ein „unruhiger“ Baum wechselt zu stark zwischen übermäßigem Behang in schlechterer Qualität sowie übermäßigem Wuchs, welcher zu mehr Arbeit und im Folgejahr wiederum zu übermäßigem Fruchtansatz führt. Außerdem heilen die Schnittwunden im Sommer besser.

Im Winter erfolgt die Heilung nur unzureichend und führt zu einer erhöhten Anfälligkeit für Holzkrankheiten. Der Winterschnitt bleibt nichtsdestotrotz ein wichtiger Baustein der Baumpflege – aber eben nur ein Baustein. Die passende Abstimmung von Pflege- und Schnittmaßnahmen bestimmt maßgeblich die Qualität der Früchte.

Überzeugen sie sich selbst. Die Obsternte beginnt auf dem Hof Umberg Ende Juli, die Plantagen für Selbstopficker sind von Ende August bis Anfang Oktober täglich für sie geöffnet.

Rote Liebesäpfel

- 6-8 mittelgroße, feste Äpfel
(säuerliche Sorte, z. B. Braeburn oder Boskoop)
- 550 g Zucker
5 EL Wasser
2 TL rote Lebensmittelfarbe
1 TL Zitronensaft

Nach Belieben:
Kokosflocken zum Garnieren

Vorbereitung

Die Äpfel abspülen, gut trocken reiben und jeweils einen dicken Schaschlikspieß (alternativ Holz-Esstäbchen) in den Stängelansatz stecken. Alufolie auf ein Küchenbrettchen legen und mit Öl bestreichen.

Zubereitung

In einem Topf Wasser, Zucker und Zitronensaft langsam auflösen, die Speisefarbe hinzugeben und gut vermischen. Unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse dickflüssig ist. Sobald der Sirup beginnt, klar zu werden, Topf vom Herd nehmen.

Anschließend Apfel für Apfel in die Zuckerlösung stellen und diese mit einem Esslöffel gleichmäßig über den Äpfeln verteilen. Dabei schnell arbeiten, denn beim Abkühlen wird die Glasur rasch fest. Äpfel nun auf die Alufolie stellen und abkühlen lassen. Wird die Masse zu fest, kann diese wieder etwas erhitzt werden.

Solange die Zuckerglasur noch heiß ist, kann man die roten Liebesäpfel auch mit Kokosflocken oder aber gehackten und gerösteten Haselnusskernen garnieren.

Tipp

Anstelle der roten kann natürlich auch gelbe oder grüne Lebensmittelfarbe verwendet werden – ein echter Renner auf jedem Kindergeburtstag!

Umbergs Apfelfest 2008

Mittlerweile zu einem nicht mehr wegzudenkenden Ereignis auf dem Hof Umberg ist das Apfelfest geworden – am 20. und 21. September wird sich zwei Tage lang wieder alles um des Deutschen liebsten Obst drehen.

Schon seit 1991 feiern wir jedes Jahr in der dritten Septemberwoche unser Fest und bringen dabei Jung wie Alt zusammen. In diesem Jahr werden wir das bereits über 15 Jahre bestehende Konzept ein

wenig ändern. Wir möchten Geselligkeit und gemütliches Beisammensein mehr in den Vordergrund stellen. Deutlich mehr Sitzmöglichkeiten sollen Sie, liebe Gäste, zum Verweilen einladen.

Ebenfalls aus diesem Grunde haben wir beschlossen, das Programm etwas zu reduzieren und so trennen wir uns daher schweren Herzens von der alljährlichen Wahl der Apfelkönigin. Allen bisherigen Majestäten an dieser Stelle ein großes Dankeschön.

Wir würden uns freuen, Sie auf Umbergs Apfelfest begrüßen zu dürfen!



Silbernes Betriebsjubiläum

Ständige Arbeitsplatzwechsel, Betriebsänderungen „Hire-and-Fire“-Mentalität. Heute bilden lange Betriebszugehörigkeiten eher die Ausnahme. Darum freuen wir uns um so mehr, Ludger Gedding, Nebenerwerbslandwirt aus Dorsten-Lembeck, zum 25jährigen Betriebsjubiläum gratulieren zu können. Im August 1983 trat er seine Stelle an und ist bis heute bei uns tätig.

Im Laufe der Jahre hat sich im Betrieb einiges getan – ein klassischer Landwirtschaftsbetrieb wandelte sich zum spezialisierten Obstbaufachbetrieb und die Anforderungen an die Arbeit wandelten sich mit.

Herr Gedding, wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihren Einsatz in den vergangenen Jahren und freuen uns auf die kommenden!

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

Anschrift:

Hof Umberg
Overhagener Feld 10
46244 Bottrop-Kirchellen
Telefon: 0 20 45 / 51 03
www.hof-umberg.de
post@hof-umberg.de

Auflage:

5.000 Stück

Erscheinungsweise:

3 mal jährlich

Ausgabe:

Heft 05 - Sommer 2008

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 Herbst/Winter Ausgabe 2008

In der nächsten Ausgabe von Umbergs Hofpost werden wir Ihnen von den Baumaßnahmen eines neuen Kühlhauses für Obst zu berichten haben.

Selbstverständlich versorgen wir Sie wieder mit interessanten Geschichten vom Hof, schmackhaften Rezeptvorschlägen und netten Dekorationsideen.

Weiterhin werden wir uns dem Kürbis widmen und Ihnen außerdem verraten, wie man Äpfel ganz ohne Chemikalien oder Farbe mit einem individuellen Aufdruck versehen kann. Seien Sie gespannt auf eine weitere Ausgabe von Umbergs Hofpost.

