



Liebe Leserinnen und Leser,

Das Jahr 2012 war überwiegend kein gutes Obstjahr. Fröste, Blütenfröste oder Dauerregen machten den Kulturen zu schaffen. Mengeneinbußen von durchschnittlich 20-25 % vermiest die Ernten dieser Saison. Mit solchen Faktoren müssen Landwirte und Obstbauern jedoch rechnen. Ein Auf und Ab hat es immer gegeben. Das 20. Jubiläum unseres Apfelfestes in diesem Jahr bot für uns aber auch eine schöne Gelegenheit zum Rückblick. In diesen zwanzig Jahren konnten viele positive und negative Erfahrungen im Obstbau gesammelt werden. Hieraus wurden generell und auch besonders bei uns Schlüsse gezogen und Anbautechniken angepasst. Das ist ein Reiz unserer Arbeit: Die ständige Beobachtung und Weiterentwicklung des Obstbaus. Mit der Hofpost versuchen wir seit einigen Jahren, Sie als Verbraucher ein Stück weit mit uns mitzunehmen und ihnen zu zeigen, wie moderne Produktion aussieht und sich ständig entwickelt. In der Ausgabe, die sie in Händen halten, blicken wir zurück. Auf die diesjährigen Feste, auf die letzten zwanzig Jahre. Wir stellen ihnen Neues oder Bewährtes vor und geben ihnen Tipps.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen



Susanne & Jörg Umberg

Mit dem Apfel durch die Zeit

Jubiläen sammeln wir auf Hof Umberg schon seit längerem. Dieses Jahr steht jedoch ein uns sehr liebes an. Das Umbergsche Apfelfest jährt sich 2012 nämlich zum 20. Mal. Das Fest, das sich aus dem ersten Tag der offenen Tür vor 20 Jahren entwickelte, nimmt das beliebteste Obst der Deutschen als Anlass, nicht nur z.B. mit dem Plantagenexpress den Hof vorzustellen, sondern auch die saisonal anstehende Apfelernte zu feiern. Mit dem ältesten Festtag auf Hof Umberg tritt dann besonders dieses Jahr für uns ein Moment nostalgischer Rückschau ein. Denn es hat sich viel getan auf Hof

Umberg, gerade über die letzten 60 Jahre hinweg. Wo bis 1964 auf Hof Umberg noch Kaltblüter gezüchtet, Schweine und Milchvieh gehalten wurde, folgte darauf die Umstellung auf den Anbau von Obst und Gemüse wie Spargel, Äpfel, Beeren. Bis 1990 wurde z.B. großflächig der „Blubb-Spinat“ auf Hof Umberg angebaut. Wir bekamen 1997 das Prädikat „Anerkannter Obstbaufachbetrieb“ für integriert handelnde Betriebe und errichteten unser eigenes Windkraftwerk. In diesem Jahr war nun Zeit für die behutsame Renovierung unseres Hofladens, der jetzt mehr in neuem Glanz erstrahlt.



Aus dem Inhalt:

- Seite 2: Umbergs Hofladen behutsam renoviert
- Seite 3: Hühnerhaltung auf dem Hof Umberg
- Seite 4-5: 20 Jahre Apfelfest - Die Rückschau
- Seite 6: Ein Rezept für herzhaftes Apfel-Küchlein
- Seite 7: So war das Spargel-Gourmet-Festival

Umbergs Hofladen behutsam renoviert



Pünktlich zu Beginn der diesjährigen Spargel- und Erdbeersaison mit vielen vollen Kisten wurde der Hofladen in den alten Räumen auf Hof Umberg renoviert. Dabei haben wir großen Wert auf die Erhaltung des originalen Charakters der Räume gelegt. Schließlich sollte der Ursprung des Ladens weiterhin sichtbar sein. Das Herzstück und vor 20 Jahren bereits Umbergs Hofladen bildet der mittlere Raum, der früher einmal die alte Tenne des Hofes gewesen ist. Die beiden daran links und rechts anschließenden Räume beheimateten das Nutzvieh. Im mittleren Raum, der ehemaligen Tenne, ist noch sehr schön eine Bodenarbeit zu sehen, die beim Neuaufbau in den 1850er Jahren vorgenommen wurde, nachdem ein

verheerender Brand 1848 den gesamten Hof samt der eingelagerten Ernte zerstört hatte. Die aufwendig im Boden verlegten Natursteine zeigen ein schönes Mosaik, welches man nur noch selten so sieht. Auf einem Fachwerkgestell sind damals auch die Wände zur hohen Decke hochgezogen worden, die früher den Heuboden darstellte. Die links oberhalb der Theke zu sehende Tür ist übrigens der Eingang zum „Gesindezimmer“ gewesen, also den Stuben für die Mägde und Gesellen. Aus diesen stammt auch einer der Schränke des heutigen Hofladens, der Weiterverarbeitungsprodukte enthält. Wer sorgfältig hinschaut, erkennt noch sehr dünn die eingeritzten Namen zweier damaliger Mitarbeiter.

Um den bäuerlich-originalen Charakter zu erhalten, sollten die Renovierungen behutsam vorgenommen werden. Unsere Wünsche für eine gleichzeitige Modernisierung waren dabei eine neue Kühltheke, eine zweite Bedientheke sowie eine (deutlich) bessere Beleuchtung als bisher. Die Wände wurden neu gestrichen, die Holzmöbel überarbeitet, gereinigt und neu gewachst.

Wir empfinden die Renovierung des Hofladens nun als sehr gelungen und freuen uns, wenn auch Sie das echte Gefühl haben, in einer stimmigen Umgebung eingekauft zu haben – auf einem authentisch erhaltenen Bauernhof mit traditionellem Flair, aber unter moderner Führung!



Was tun bei Raupenbefall an Obstbäumen?

Gartentipps für den Herbst

Die blassgrünen Raupen des Kleinen Frostspanners *Operhophthera brumata* fressen im Frühling Baumblätter mitunter bis auf die Mittelrippen ab. Sie schlüpfen im Frühjahr während des Blattaustriebs und befallen unter anderem Ahorne, Hainbuchen, Linden und verschiedene Obstarten, vor allem Kirschen, Äpfel und Pflaumen. Frostspanner können Sie umweltschonend und effektiv bekämpfen, indem Sie Leimringe um die Stämme Ihrer Obstbäume legen. Die Oberfläche der etwa zehn Zentimeter breiten Streifen ist mit einem zähen, nicht trocknenden Klebstoff bestrichen, in dem sich die flügellosen weiblichen Frostspanner verfangen. So werden sie auf einfache Weise daran gehindert, in die Baumkrone zu klettern und ihre Eier abzulegen. Legen Sie die Leimringe Ende September um die Stämme Ihrer Obstbäume. Wenn die Rinde größere Vertiefungen aufweist, sollten Sie diese mit Papier oder ähnlichem ausstopfen, damit die Frostspanner die Leimringe nicht unterwandern. Versehen Sie möglichst alle Bäume und auch Baumpfähle in Ihrem Garten mit einem Leimring, damit nicht weitere Schäden durch windverdriftete Raupen entstehen.

Tipp: Besonders anwendungsfreundlich ist sog. Raupenleim. Er wird mit einem Pinsel als mind. 20 Zentimeter breiter Ring aufgetragen. Wichtig: Entfernen Sie die Leimringe im Dezember wieder und entsorgen Sie sie mit dem Hausmüll oder verbrennen Sie sie, denn oft legen die Frostspanner-Weibchen noch im Leimring ihre Eier ab. Raupenleim schaben Sie am besten Ende Januar mit einem Spachtel ab und tragen anschließend eine frische Schicht auf. Leimringe und Raupenleim eignen sich übrigens auch zur Bekämpfung einiger anderer Schädlinge. Sie wirken auch gut gegen andere Spanner-Arten, Blutläuse und verschiedene Borkenkäferarten.

Hühnerhaltung auf dem Hof Umberg



Frische Eier zum Frühstück oder als gute Zutat in leckerem Kuchen: das geht natürlich und tierschutzbewusst mit Eiern aus der Hühnerhaltung auf unserem Hof. Hühner wurden auf Hof Umberg schon immer gehalten, so zum Beispiel bis in die 1950er Jahre hinein in der rechten Gebäudehälfte unserer „Kleinen Scheune“. Dort – und mithilfe einer Außenverbindung auch draußen – liefen damals die Hennen des Hofes frei herum. Die Eier mussten also innen und außen gesucht und mit der Hand eingesammelt werden.

1956 dann gab es einen ersten Intensivierungsschritt für die Hühnerhaltung: Das damals lukrativ erscheinende Geschäft wurde mit dem Bau von Bodenhaltungssystemen in anderen bestehenden Gebäuden unterstützt. Die größten Nachteile der vorigen, oben erwähnten Haltung waren nämlich die hohen krankheitsbedingten Ausfälle, verlegte Eier u.m. Der Hof stellte sich, der Entwicklung der Zeit folgend, daraufhin um und produzierte Eier nun lange Jahre auf dem neuesten Stand der Technik in Käfigen. Zur damaligen Zeit war diese Haltungsform auch zu vertreten. Weniger Krankheiten, das Ausbleiben der Hackordnung, besseres Kontrollieren der

Temperatur und verbesserte Fütterungsmöglichkeiten führten zu einer besseren Qualität der Eier und einer deutlich geringeren Krankheitsanfälligkeit der Tiere. Weitere Modernisierungen und Vereinfachungen folgten. 1964 wurde der erste Abschnitt des heutigen Hühnerstalls errichtet. Die bis in die achtziger Jahre hinein in einem Stall großgezogenen Junghennen, die vorher mühsam von Hand in den benachbarten Legehennenstall umgetragen werden mussten, wenn sie im Alter von rund 20 Wochen legerief wurden, bekamen ein größeres Zuhause im Zuge der 1982 entstandenen Verlängerung des mit Aluminium verkleideten Stalls. In diesem und den alten Ställen zusammen wurden so in der Spitze einmal über 12.000 Tiere auf dem Hof Umberg gehalten.

Die mit Einführung der Käfighaltung erreichten Vorteile führten allerdings deutschlandweit zu einer Überproduktion. Außerdem war die öffentliche Akzeptanz der Käfige nur eingeschränkt gegeben. Hierzu muss jedoch erwähnt werden, dass die Form der Käfighaltung zwar deutschlandweit geißelt wurde, in Supermärkten und anderswo jedoch trotzdem fast ausschließlich die hierdurch günstiger produzierten Eier gekauft wur-

den. Das änderte sich aber langsam und mit der Kritik am System stieg nach und nach auch die Nachfrage nach alternativ produzierten Eiern. Im Jahr 2005 fiel auf Hof Umberg dann die Entscheidung, die fast 40 Jahre zuvor getroffene, überholte Wahl zum Käfig rückgängig zu machen. Durch den Einsatz besserer Stalltechnik, guter Züchtungsarbeit und speziell aufgezogener Jungtiere war es möglich, den Tieren wieder den Auslauf zu geben, den sie haben sollten. Die Gesundheit und Qualität hat nicht gelitten. Zum 50. Jubiläum unserer Hühnerhaltung lebten ab dann alle Tiere wieder so wie zu Beginn: in klassischer Bodenhaltung. Dies freut nicht nur die Hühner, sondern auch uns. Hat es doch gezeigt, dass gute Leistungen, Qualität und Tierschutz in der Hühnerhaltung nicht widersprüchlich sein müssen. Im vergangenen Jahr wurden nun die klassischen Käfige in der gesamten EU verboten. Wir sind froh, das wir diesen Schritt schon vor rund sieben Jahren gegangen sind. In unserem umgebauten Hühnerstall leben die Tiere nun in zwei Altersgruppen und versorgen Hof und Hofladen ganzjährig mit frischen Eiern. Rund ein Sechstel der Tiere entstammt der weißen Rasse „LSL = Lohmann Selected Leghorn“, der Rest der Rasse „LB = Lohmann Brown“. Täglich werden die Eier gesammelt, zum direkten Verkauf in den Hofladen gebracht oder für die Auslieferung verpackt. Wir arbeiten außerdem mit einem befreundeten Betrieb zusammen, der die gleichen Rassen hält, die gleiche Haltungsform hat und das gleiche Futter verfüttert wie wir, damit zum Beispiel bei Leerstand der einen Stallhälfte oder bei Stoßzeiten immer genügend Eier in gewohnter Qualität vorhanden sind. Mit der Kennzeichnungspflicht der Eier hat der Gesetzgeber übrigens ein einfaches Kriterium gefunden, die Haltungsform der Eier zu erkennen. Achten Sie auf den Stempel auf ihrem Frühstücksei und fragen Sie danach: die geprüfte „2“ vorne auf den sortierten Eiern bestätigt die Bodenhaltung der Tiere.

Hätten Sie es übrigens gewusst: hin und wieder zu sehende, dunkle „Einsprenkelungen“ im Eidotter sind die Farbpigmente der Schale, welche während des Entstehens des Eis im Huhn in das Ei gelangen können. Übrigens gänzlich ohne irgendwelche Nachteile.



20 Jahre Apfelfest

Kaum zu glauben: In diesem Jahr findet bereits zum zwanzigsten Mal das Apfelfest statt. Oder genauer gesagt der Festtag, der zu dem zweitägigen Apfelfest wurde. Begonnen hatte nämlich alles im Herbst 1992 mit einem „Tag der offenen Tür“ auf Hof Umberg.

Was gab es damals auf dem Hof zu entdecken? Erdbeeren gab es von Umberg schon seit einigen Jahren, genauso die Selbstpflückfelder für Erdbeeren in Recklinghausen-Suderwich und (damals noch) in Gelsenkirchen-Hassel. 1990 war der erste Spargel gepflanzt worden, ebenso die ersten Äpfel. Spargel wie auch Äpfel kamen 1992/ 1993 in die erste Ernte. Die Pflanzung von weiterem Obst wie Zwetschgen und Himbeeren war für 1993 vorgesehen. Nicht zuletzt hatte unser Hoffladen nun dort geöffnet, wo 1990 noch eine Abitur-Feier stattgefunden hatte. Alles Gründe genug, den Hof einmal genauer vorzustellen. Was lag also näher, als ein Tag der offenen Tür? Auf der freien Hoffläche und im damals noch kleinen Laden (der heutige mittlere



Raum mit hoher Decke) wurden Produkte und Lieferanten vorgestellt und auf den Rasenflächen verschiedene Maschinen gezeigt. Durch die noch jungen Plantagen wurden Hofführungen geleitet und viele Fragen beantwortet.

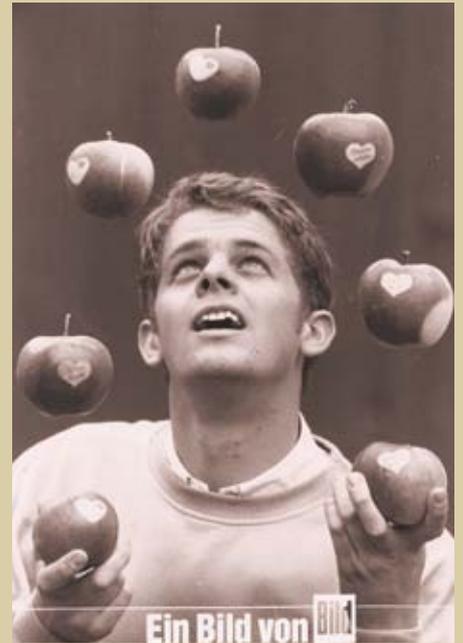
Das Gesamtkonzept des Festtags kam gut an, der Wunsch nach weiteren Festen war bei allen da. Der Name Tag der offenen Tür blieb zunächst, aber es kam doch schnell die Idee auf, dem Kind ein Thema und einen speziellen Namen zu geben. Hier lag es durch den Termin – immer am dritten September-Wochenende – natürlich sehr nah, die in der Ernte stehenden Äpfel aufzugreifen: Das Apfelfest



war geboren – und es wuchs schnell. Es kamen mehr teilnehmende Stände, Kinderprogramm und musikalische Begleitung wie die Geschwister Leismann dazu. Die Tradition der Krönung von Apfelfürstin und Apfelfürst wurde eingeführt. Die zu wählende Apfelfürstin musste sich Geschicklichkeitsaufgaben und kniffligen Fragen stellen, während der ebenfalls zu kürende Apfelfürst wie Wilhelm Tell sein Können mit der Armbrust auf der Ringscheibe unter Beweis stellen musste. Eine entsprechende Apfelfürst-Halskette wurde von Jahr zu Jahr an die neue Majestäät verliehen.

Der 11. September 2001 beendete dies. Eine Änderung des Waffengesetzes unterband den Einsatz der Armbrust auf unserem Fest und machte den 2001er König zum letzten seiner Art. Die Wahl zur Apfelfürstin fand noch einige Jahre länger statt; ihre Wahl wurde aber dann vor wenigen Jahren ebenfalls beendet. Wichtiges ist aber geblieben. Musik in Form eines größeren Musikprogramms gibt es ebenso wie die Stände und das große Kinderprogramm noch immer. Hier gehören zu den Höhepunkten immer wieder die Blaskapellen aus Deutschland oder Holland, die für richtig Stimmung sorgen, wenn sie durch die Besuchermengen marschierend musizieren.

Gewinnen Sie hier mit einer kleinen Auswahl an Fotos einen Einblick in die letzten Jahre des Apfelfests auf Hof Umberg.



Herzhaftes Apfel-Küchlein



Tartelettes mit Apfel-Schinken-Creme

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Stck. mittelgroße Äpfel
- 250 g Crème fraîche
- 1/3 Stg. Lauch
- 75 g gewürfelter Schinkenspeck
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Blätterteigplatte in gleich große, quadratische Stücke schneiden und die Muffinförmchen damit auskleiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch in halbierte Ringe schneiden.

Zwiebeln, Äpfel und Speck in einer Pfanne mit etwas Öl leicht anbraten und mit Salz und grobem Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen und anschließend mit der Crème fraîche verrühren. In die Blätterteigförmchen nun die fertige Crème fraîche-Masse füllen und bei 200° 20-25 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit!



Lehrlingstreffen auf Hof Umberg

Das 20. Jubiläum unseres Apfelfestes möchten wir nutzen, um mit allen unseren ehemaligen Auszubildenden gemeinsam zu feiern. Gerade unsere „Azubis“ haben immer sehr zum Gelingen des Festes beigetragen. Mit der Ausbildung von angehenden Obstbäuerinnen und Obstbauern haben wir im übrigen im Sommer 2004 begonnen. Seitdem werden im Betrieb immer zwei Ausbildungsplätze zur Verfügung gestellt, die von den Lehrlingen für einen Zeitraum von ein bis drei Jahren in Anspruch genommen werden. Beide zeitlichen Varianten machen unserer Meinung nach Sinn: Mit dem Wechseln zwischen verschiedenen Höfen und Ausbildern im Rahmen der ersten Variante gewinnen die jungen Obstbauern einen Einblick in

verschiedene Produktions- und Denkweisen, und dadurch in verschiedenen Regionen Deutschlands auch die mit diesen verbundenen, unterschiedlichen Voraussetzungen. Allerdings kann gerade mit den im Obst- oder Spargelanbau genutzten Dauerkulturen auch ein besonders durchgreifender Einblick in die Auswirkungen von Sortenversuchen, Schnitt- oder Anbauvarianten gewonnen werden, wenn man einen längeren Zeitraum (3-Jahres-Variante) im gleichen Betrieb bleibt.

Die Ausbildung zum Gärtner/in, Fachrichtung Obstbau ist ein Zukunftsberuf. Vielfach werden später eigene Betriebe geführt oder verantwortungsvolle Posten in großen Betrieben übernommen. Der

Umgang mit Pflanzen, Maschinen und vielen Menschen bietet einen Abwechslungsreichtum wie in nur sehr wenigen, anderen Berufen. Gerade auch im Bereich der Direktvermarktung. Wir freuen uns immer wieder auf „Die Neuen“, auch wenn wir uns meist nur schweren Herzen von den sich verabschiedenden Azubis trennen können.

Wir hoffen auf ein zahlreiches Zusammentreffen und den Austausch von vielen interessanten Geschichten zu diesem kommenden Ehemaligentreffen.



Herbstlicher Lichterzauber

Verzierte Kerzen für einen romantischen Herbsttag

- I Schablone
 - I Schere
 - I Kugelschreiber
 - I Pinsel
 - I Serviettentechnik-Kleber, feuerbeständig
- verschiedene Motiv-Servietten
- I Stumpenkerze

Bastelanleitung

Drucken Sie sich zuerst eine Schablone mit Ihrem gewünschten Motiv aus (bei Schrift auf möglichst breite Buchstaben achten). Schneiden Sie dieses sauber aus und übertragen Sie es mit einem Kugelschreiber auf links auf die Rückseite der Serviette. Schneiden Sie das übertragene Motiv nun sauber aus. Lösen Sie die obere, bedruckte Schicht der Serviette von den restlichen Schichten ab. Im Anschluss tragen Sie mit einem weichen Pinsel dünn den feuerfesten Leim dort auf die Kerze auf wo das Motiv sitzen soll. Sie können es dann zusätzlich mit etwas Leim bedecken, damit das Motiv gut auf der Kerze haften bleibt.

Viel Spaß beim Nachbasteln!



Diesen Sommer am Pfingstwochenende vergrößerte sich das beliebte Spargel-Gourmet-Festival von Hof Umberg, das in Zusammenarbeit mit ESSEN GENIESSEN e.V. organisiert wird. Mit von der Partie waren nun auch die Aussteller des ehemaligen Rosenduft & Himbeerzauber-Festes von Hof Umberg. Dass das Spargel-Gourmet-Festival sich über drei Tage

erstreckt, hat sich besonders dieses Jahr als weiser Zug herausgestellt. Denn der schon mit Gastronomen und Ausstellern gut bestückte Hof ist diesen Sommer an jedem der drei Tage sehr gut besucht gewesen. Das gute Wetter ist dafür sicher nicht der einzige Grund gewesen. Die Gastronomen aus Bottrop und Essen legten sich auch dieses Jahr wieder so sehr ins Zeug, dass

vorzeitige Ausverkäufe mit schnellem Nachschub ausgeglichen werden mussten. Die zufriedenen Aussteller aus dem Bereich Kunst, Handwerk und Garten verschafften mit den dekorativen Präsentationen ihrer Stücke neben den brillant angemachten Spargelgerichten dem Fest einen weiteren Kick fürs Auge. Dazu sorgten die musikalischen Interpretationen verschiedener Ensembles von Latin bis Musical regelmäßig für zusätzliche Unterhaltung. Und natürlich konnten sich die Besucher wieder mit Spargel satt für zu Hause, angebaut vom Hof Umberg, eindecken. Es musste gleich mehrmals mit dem Gabelstapler neuer Spargel auf den Hof gefahren werden. Die Gastfreundlichkeit auf Hof Umberg konnten übrigens auch noch späte Gäste kennenlernen. Als an dem Sonnabend spät zwei junge, reisende Fahrradfahrer den Hof erreichten, wurden diese nicht nur eingeladen, auf einem der Umbergschen Felder zu zelten, sondern auch gleich mit an den Tisch der feiernden Gastgeber gebeten. Wir danken allen Besuchern und Gästen des Spargel-Gourmet-Festivals 2012 für den Spaß, den wir gemeinsam hatten! Wir sehen uns im nächsten Jahr wieder!

Impressum:

Umbergs Hofpost

Herausgeber:

Hof Umberg / Jörg Umberg

Redaktion:

Designbüro Harges & Wessler
www.harges-wessler.de

Entwurf / Gestaltung / Realisation:

Designbüro Harges & Wessler

Fotos:

Designbüro Harges & Wessler, J.Umberg, Fotolia

Anschrift:

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

Auflage:

5.000 Stück

Erscheinungsweise:

2 mal jährlich

Ausgabe:

Heft 13 - Herbst/Winter 2012

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 auf die Frühjahr-/Sommerausgabe 2012

Auch in der nächsten Ausgabe der Hofpost beschreiben wir wieder, was Sie an Neuem bei uns erwarten wird. Freuen Sie sich zum Beispiel auf neue Obstsorten von Hof Umberg! Wir haben uns mit Ihnen unterhalten und Ihre Nachfrage verarbeitet. Und da wir auf Hof Umberg uns ständig weiterentwickeln und offen für Neues sind, haben wir direkt mit der Planung für den Anbau angefangen.

Interessantes aus dem Bereich der Technik darf dann auch in der nächsten Ausgabe nicht fehlen: Nach nun drei Jahren Praxis werden wir von den Ergebnissen des maschinellen Obstbaumschnitts an unseren Apfelbäumen in der nächsten Hofpost von Hof Umberg ausführlich berichten können. Außerdem versorgen wir Sie natürlich pünktlich vor dem Spargel-Gourmet-Festival 2013 mit allen interessanten Informationen vorab.



Erleben Sie das Beste am Herbst!
15. und 16. September
von 10.30 Uhr bis 18.30 Uhr

Gemütliches Beisammensein, Musik, kühle Getränke und natürlich Köstlichkeiten rund um den Apfel.

Und wer mag, pflückt sich Umbergs knackfrische Äpfel sogar selbst ...

Hof Umberg