

Umbergs Hofpost



Ausgabe 15 – 7. Jahrgang

Herbst/Winter 2013



Liebe Leserinnen und Leser,

Das Jahr 2013 stand für den Hof Umberg vor allem unter dem Zeichen des außergewöhnlichen Jubiläums, das wir feiern durften. Die im Jahre 1163 verfasste Steuerurkunde der Abtei Deutz bescherte uns unser 850-jähriges. In dieser Ausgabe finden Sie den 2. Teil der Hofchronik (Mitte 20. Jh. bis heute) des Hof Umberg. In diesem jetzigen, besonderen Jahr machte der Hof Umberg außerdem weitere Schritte hin zum Spezialbetrieb für Obst und Spargel. Neben unseren lange bekannten Hauptkulturen wurde in diesem Sommer und Herbst das Sortiment durch weitere Neuerungen, sowohl mit Obstarten als auch Obstsorten, erweitert. Lesen Sie in dieser Ausgabe der Hofpost, was es damit auf sich hat. Nun, wo mit der Ernte von Zwetschgen und Äpfeln die letzten Kulturen beerntet werden und das Erntejahr langsam dem Ende zugeht, ist auch wieder ein kleiner Rückblick angebracht. Was dieses Jahr ganz besonders prägte, war der sehr lange Winter, der noch bis in den nächsten Herbst hinein zu spüren war. Selbst die Ernte der meisten Apfelsorten liegt ungefähr sieben bis vierzehn Tage hinter dem langjährigen Mittel zurück. Erntemengen und Qualitäten sind jedoch als gut zu bezeichnen. Lediglich die ein oder andere Sorte ist, wie im übrigen Westeuropa auch, etwas kleiner geblieben. Hierzu trug auch der wiederum sehr warme August bei. Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Susanne & Jörg Umberg
Susanne & Jörg Umberg

Umbergs Apfelvielfalt wird noch größer...

Der Deutsche liebt den Apfel – und der Hof Umberg auch!

W Weil der Apfel zu unseren wichtigsten Kulturen gehört, haben wir auf dem Hof Umberg das Sortenkarussell noch einmal gedreht und neue Apfelsorten angebaut. Denn ein Apfel ist nicht wie der andere und es gibt noch viele leckere Sorten zu entdecken. Da wäre zum Beispiel der erfrischende Sommerapfel Zari. Dieser Apfel ist besonders knackig und saftig und wird schon früh, Ende August, mit einer optimalen Genussreife geerntet. Der Wellant ist eine weitere neue und noch recht junge Sorte aus den Niederlanden, die dieses Jahr Mitte September geerntet wird und sehr gute Tafeläpfel abgibt. Sein

Geschmack ist aromatisch-süß mit einer gewissen Säure. Ein neuer später Apfel ist die neue deutsche Sorte Sabora, der erst ab Mitte Oktober pflückreif ist, aber mit seinem knackig-süßen Geschmack und seiner Robustheit sich hervorragend als Apfel jeder Art verwenden lässt, also zum Direktverzehr, zur Verarbeitung oder als Lagerapfel. Die Sorten Zari und Wellant bekommen Sie auch auf unseren Selbstpflückfeldern, die Sorte Sabora ausschließlich in unserem Hofladen. Für nächstes Jahr dürfen Sie sich schon auf eine besonders aufregende, neue Apfelsorte freuen. Denn dann ernten wir einen ECHT roten Hingucker...



Aus dem Inhalt:

- Seite 1: Neue Apfelsorten
- Seite 2: Anbau neuer Obstspezialitäten
- Seite 3-5: 850 Jahre Hof Umberg - Teil 2 unseres Geschichtsrückblicks
- Seite 6: Nachschau Spargel-Gourmet-Festival 2013
- Seite 7: Rezept - Leckerer Kartoffelbrot
- Seite 8: Umbergs Obst gibt's jetzt auch auf's Brot

Neue Obstspezialitäten angebaut, noch mehr Früchte – alles, was das Herz begehrt



Hof Umberg als Obstspezialist der Region weitet das Angebot aus eigenem Anbau aus

Mit der weiteren Intensivierung und Spezialisierung auf den Obstanbau wurden auch wieder neue Obstarten auf dem Hof Umberg angepflanzt, welche, teilweise noch in geringem Umfang, in 2013 erstmals geerntet werden konnten.

Spargel, Erd- und Himbeeren, Zwetschgen und Äpfel sind die bekannten Hauptkulturen unseres Hofes. Daneben werden aber in kleinerem Umfang zusätzliche andere Nebenkulturen angebaut und geerntet. Die Ernte erfolgt oft zweifach: zu einem Teil durch die Hände unserer fleißigen Mitarbeiter, teilweise durch Sie, lieber Leser, als Selbstpflückkunde. Schon länger im Anbau sind zum Beispiel Mirabellen und Renekloden zu nennen. Während die etwa kirschgroßen, gelben Mirabellen, die zum Direktverzehr oder zum Einmachen den meisten durchaus bekannt sind, ist die in 2013 nun (nach sechs Jahren!) erstmals geerntete Renekloode (auch Edel-Pflaume) hier weniger bekannt. In Größe und Form an südeuropäische Esspflaumen erinnernd, schmeckt diese grünlich-gelbe Frucht zuckersüß. Ende August 2013 konnten Sie diese

Früchte rund 14 Tage lang in unserem Hofladen bekommen.

Die Familie unserer Steinobstkulturen hat mittlerweile noch weiteren Nachwuchs bekommen. 2010 pflanzten wir probeweise die ersten Pfirsich- und Nektarinenbäume zwischen unseren Zwetschgenkulturen an, um erste Erfahrung mit diesen, für uns neuen Kulturen, sammeln zu können. Diese wenigen Bäume haben nach 2012 nun zum ersten Mal etwas größere Mengen an Früchten getragen, die jedoch insgesamt noch kein lohnendes Maß erreichten. Die Erweiterung der Anlage auf über 200 Bäume, die wir im vergangenen Winter durchführten, lässt uns jedoch für nächstes Jahr eine angemessene Menge erwarten. Der Vorteil des hiesigen Anbaus liegt unschlagbar darin, die Früchte bis zur Genussreife am Baum zu belassen, so dass sie frei von langen Transportwegen mit einem hervorragenden Geschmack angeboten werden können. Die Pfirsiche und Nektarinen reifen in der Regel in der Zeit zwischen Ende Juli und Ende August/Anfang September. Auch wenn Sie wohl etwas kleiner bleiben als ihre aus dem Ausland importierten Artgenossen, haben die ersten Früchte bei uns im Verkauf bereits ihre Freunde gefunden. Ein größeres Steinobst-Angebot aus eigenem Anbau werden Sie in der Region nicht finden können.

Neues Obst auf Hof Umberg - Klappe, die Zweite: Brombeeren auf Hof Umberg

Neue, eigen angebaute Spezialitäten konnten wir auch im Bereich Beeren- und Kernobst in unser Produktportfolio aufnehmen. Neben den begehrten Himbeeren aus unserem geschützten Anbau, mittlerweile das Maß der Dinge für viele Kulturen, konnten wir in diesem Jahr auch erstmals große, schmackhafte Brombeeren anbieten. Im Hofladen und an unseren Verkaufsständen sind diese sehr gut angekommen. In der Selbstpflücke wiederum konnten die Beerenexperten unter den Kunden ihr Können zeigen: denn weil die Früchte schon ein bis zwei Tage vor der optimalen Reife schwarz sind, ist hier ein sehr sorgfältiges Pflücken nötig. Wer hier zu früh zugreift, wird mit sauren Beeren „belohnt“. Auch die Haltbarkeit dieser Früchte ist durch den ausschließlichen Anbau „unter Dach“ deutlich besser, als andernorts bekannt.



Eleganter Neuzugang im „Kleinen Schwarzen“

Eine weitere Besonderheit ist auf einer vor drei Jahren angelegten Apfelplantage zu finden. Dazu ist zu sagen, dass ein aktuelles Ziel vieler weltweiter Züchtungs-

programme derzeit Sorten mit rotem Fruchtfleisch sind. Ein Grund für die Beliebtheit solcher Sorten liegt schon auf der Hand: die außergewöhnliche und exotische Optik dieser Früchte. Da die Äpfel im Inneren rot sind, ergeben sich in der Verarbeitung dann zum Beispiel roter Apfelkuchen, rotes Apfelkompott oder roter Apfelsaft. Zudem sollen die rotfleischigen Apfelsorten einen erhöhten Anteil an Antioxidantien aufweisen, die bekanntlich der Krebsvorsorge dienen. Speziell darauf hin wird gezüchtet. Ein weiteres Zuchtziel ist außerdem, dass, im Gegensatz zu den üblichen Sorten, diese Früchte nach dem Aufschneiden nicht oder nur sehr wenig verbräunen sollen. Diese roten Apfelsorten gibt es schon länger, jedoch waren sie bislang entweder als Baum sehr krankheitsanfällig oder als Frucht zu sauer, so dass sie bestenfalls

zur Verarbeitung in der Mischung mit anderen Sorten genügten. Mit einer ersten „Mini-Ernte“ in diesem Jahr haben wir aber nun als einziger Betrieb der Region eine Sorte stehen, die sich nicht nur zur Verarbeitung eignet, sondern auch akzeptable Tafelobst-Eigenschaften besitzt. Auch für diese Obstkultur sollten ab 2014 größere Mengen verfügbar sein. Apropos: Der Baum dieser Sorte ist auch ohne Frucht ein interessanter Anblick: Die Blüten, die Blätter und auch das Holz sind nämlich tiefrot gefärbt.

Mit all diesen neuen, im Jahr unseres 850. Betriebsjubiläums eigens angebauten Obstarten und unserem stetig wachsenden Angebot möchten wir zu IHREM Obstbauexperten der Region werden. Schauen Sie doch mal vorbei und entdecken, was wir Neues zu bieten haben!



Interessanter Anblick: Rote Apfelblüten

850 Jahre Hof Umberg

Teil 2 der Betriebschronik – Mitte 20. Jahrhundert bis Heute

Durch eine Steuerurkunde wurde der Hof Umberg in Kirchhellen zum ersten Mal im Jahre 1163 erwähnt. Der Betrieb wird in diesem Schreiben daran erinnert, wie in den Jahren zuvor den an die Abtei Deutz bei Köln zu entrichteten Zehnt, also die Kirchensteuer, weiterhin regelmäßig zu bezahlen.

In der letzten Ausgabe dieser Hofpost konnten Sie einen Einblick in die Jahre bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts bekommen. Das 20. Jahrhundert war auch für die Landwirtschaft eine Zeit großer Umbrüche. Die breit und in der Regel zur Selbstversorgung aufgestellten Betriebe spezialisierten sich vor allem nach dem zweiten Weltkrieg immer mehr. So begann in den 1950ern der langsame Rückzug aus einigen Betriebszweigen, während die Aufnahme anderer begonnen wurde. Begleiten Sie uns nun bei der Geschichte über die Entwicklung des Hof Umberg bis zur Gegenwart.

Im Hauptmerk der Geschäfte des Hof Umberg stand in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts unter dem Besitzer Josef Umberg (1898-1968) die Zucht von Kaltblutpferden als Arbeitstiere. Wenige Züchter Westfalens waren in dieser



Bau der A31

Zeit mit dieser Rasse erfolgreicher. Die Umstellung nach dem II. Weltkrieg, hin zur Bewirtschaftung mit Traktoren und anderen, größeren Maschinen, machte die Tiere jedoch überflüssig. Genauso konsequent wie sich Jahrzehnte zuvor der Betrieb auf die Pferde spezialisiert hatte, wurde, wenn auch mit Bedauern, von der Haltung der Tiere abgelassen. 1964 verließ das letzte Pferd den Hof. Ähnliches geschah mit den anderen Tierhaltungszweigen. Die Kuhhaltung, auch nicht unerheblich für die damalige Zeit, wurde ebenso eingestellt wie die Haltung der Schweine. Stattdessen wurde 1956 in die Haltung von Legehennen investiert und 1964 ein neuer Stall mit damals noch modernen Käfigsystemen gebaut. Bis in die 1960er hinein hatte es noch aufgrund von verschiedenen Krankheiten und anderen Problemen Ausfälle von

bis zu 20-25 % bei den Tieren gegeben. Verbesserte Zuchtlinien und vor allem die bessere Hygiene in den neuen Käfigen und die Möglichkeiten von Impfungen beendeten dies nun beinahe schlagartig. Die Vorzüge dieser Haltungsform lagen, aus damaliger Sicht betrachtet, auf der Hand. Aus diesem Grund blieben die Käfige bis in das neue Jahrtausend hinein im Betrieb. Doch dazu später mehr.

Auf den Feldern des Hofes vollzogen sich ebenfalls bedeutende Umbrüche. Dadurch, dass nun keine Kühe und Pferde mehr auf dem Hof gehalten wurden, entfiel die Notwendigkeit einer Weidewirtschaft. Die Grünflächen des Betriebes wurden darum umgebrochen und die im Niedermoor liegenden Parzellen der Bräucke damals großräumig entwässert. Der Anbau von Getreide nahm daraufhin zu und wurde schnell von anderen Kulturen begleitet.

Hansgeorg Umberg (geb. 1938), der den Hof Umberg schon vorab bewirtschaftet hatte, übernahm diesen nach dem Tode des Vaters 1968 komplett. Er begann mit dem Anbau von Kartoffeln und mit dem Vertragsanbau von Industriegemüse. Die Firma Langnese-Iglo mit ihrem Werk im Kreis Borken hatte dazu Anbauer zur Produktion von Spinat gesucht. Mit gut 10 Hektar Fläche machte dann genau dieses Gemüse viele Jahre einen bedeutenden Teil der Anbauflächen im Betrieb aus.



Der mit dem Blubb – Spinaternte auf dem Hof Umberg

Auf dem Hof Umberg wurden nicht nur Kartoffeln angebaut, sondern auch gehandelt. Zusammen mit der Bottroper Firma Hans Stadtmann zog man einen deutschlandweiten Frühkartoffelhandel auf. Der Vertrieb lief über das auch heute noch „Kartoffelscheune“ genannte Gebäude in der Hofeinfahrt, an welchem heute das große Schild auffällig für den Hof Umberg wirbt. Dieses Geschäft wurde bis zum Beginn der 1980er betrieben.

In den 1980er Jahren widmete sich Hans-georg Umberg vermehrt dem Ausbau bestehender Geschäftszweige und neuen Kulturen. Nachdem der Hühnerstall Mitte der Achtziger erweitert wurde, begann er als nächstes damit, Erdbeeren als erste Obstkultur einzuführen. Nach der zuerst als Selbstpflückfeld konzipierten Erdbeerplantage in Kirchhellen folgten schnell weitere Standorte in Recklinghausen-Suderwich und in Gelsenkirchen-Hassel. Letztere wurde nach rund zehn Jahren wieder geschlossen, während der Betrieb in Suderwich noch heute gemeinsam mit der Lebenspartnerin Marielis Schulte-Holthausen betrieben wird. Schon in Abstimmung mit Sohn und Nachfolger Jörg Umberg pflanzte man 1990 Spargel und Äpfel sowie 1993 Himbeeren und Zwetschgen – und damit neben Erdbeeren die bis heute wichtigsten Kulturen. Zum Verkauf des Spargels wurde 1991 der Hofladen auf der alten Tenne eröffnet, der bis 1998 zweimal räumlich erweitert wurde. Aus dem zunächst als Tag der offenen Tür entstandenen Wochenende im Jahr 1992 wurde das, was heute das Apfelfest ist. Mit Ausnahme des Spargels wurden schließlich auch alle anderen

Kulturen für die zunehmende Zahl an Selbstpflück-Kunden geöffnet.

In den ersten Jahren als angehender Obstbaufachbetrieb waren bereits viele Ideen von einem regen Einfallsreichtum für die Direktvermarktung geprägt. So gab es Äpfel mit in der Schale gewachsenen Herzen oder mit Schriftzügen versehene Äpfel, die Mitte der 1990er Jahre u.a. auch die Bild-Zeitung begeisterten. Kurz darauf ließ man auf dem Hof Umberg für Obstbrandversuche Äpfel auch in



Die im Jahr 2000 abgebrannte „Alten Scheune“ von 1804

Flaschen wachsen, während Marielis Schulte-Holthausen mit Spargeln im Schnaps experimentierte. 1994 erhielt der Hof Umberg schließlich als erster Betrieb in dieser Region den Titel „Anerkannter Obstbaufachbetrieb“ vom Landesverband

Obstbau Westfalen-Lippe zugesprochen. Zur Jahrtausendwende wurde der Staffelstab an die nächste Generation weitergereicht. Jörg Umberg und seine Frau Susanne (geb. 1971 bzw. 1972), beide Dipl. Ing. (FH) in der Agrarwirtschaft, übernahmen und bauten aus, was in den Jahren zuvor begonnen wurde. Die Anbauverfahren wurden intensiviert, der Anbauumfang ausgeweitet und die Hauptkulturen (Äpfel, Erdbeeren, Spargel und Zwetschgen) durch begleitende Nebenkulturen ergänzt.

So stehen zum Beispiel heute beinahe alle Erdbeeren auf sogenannten Tropfschläuchen. Unter jeder Pflanzenreihe ist ein dünner Schlauch verlegt, durch den in kleinen dosierten Gaben Wasser und Dünger direkt an die Wurzeln der Pflanze gegeben wird. In Summe liegen so rund 300.000 m Schlauch unter den Feldern des Hofes.

Im Jahr 2000 geschah es auch, dass die Alte Scheune Brand fing und völlig zerstört wurde. Glücklicherweise wurde niemand dabei verletzt, dennoch war es vor allem ein historischer Verlust des aus der napoleonischen Zeit stammenden Gebäudes.

2004 führte der Hof Umberg auf einer Fläche von vier Hektar Wandertunnel für die Verfrühung und den Schutz der Erdbeeren in der Region ein. Dieses Verfahren wurde seitdem weiter ausgebaut und auch auf Him- und Brombeeren



selber pflücken zu Beginn der 1990er

angewendet, so dass mittlerweile rund sieben Hektar geschützt angebaut werden.

Das Tempo in den Produktionsentwicklungen nahm in dieser Zeit generell zu. Der Hof Umberg gab sich seitdem viel Mühe, die richtigen Trends herauszufiltern und mitzugestalten. Spargel wird so heute fast 100 Tage geerntet, Erdbeeren beinahe 180 Tage, Himbeeren und Brombeeren nur etwas kürzer. Der Hof ist mittlerweile zu einem ständigen Lieferanten vieler Supermärkte in der Region geworden. Dazu wird direktvermarktet im eigenen Hofladen und an den saisonalen Ständen. Mit einem breit aufgestellten Angebot an Selbstpflück-



Ein Plan, der funktioniert hat: Erster Spargel und erste Apfelbäume.



Stolze Erdbeerernte!

kulturen und der Eigenschaft als größter Schulobstlieferant in NRW schließlich konnten wir zum hohen Anspruch an einen verantwortungsvollen Gartenbau und an eine gesunde Ernährung für unsere Region einiges beitragen.

Die Experimente und Entwicklungen gehen jedenfalls weiter. Derzeit beobachten wir das Thema der mechanischen Ausdünnung und des mechanischen Schnitts intensiv. Viele Erfahrungen dazu liegen schon vor und werden bereits auf Hof Umberg umgesetzt. Zum Beispiel werden Obstbäume heute deutlich höher und schlanker geschnitten als

noch vor wenigen Jahren. Sämtliche Kulturen im geschützten Anbau werden mittlerweile aufwändig, aber qualitätssteigernd in einem Blumenerde-ähnlichen System angebaut, so zum Beispiel die ehemals mehrjährig wachsenden Strauchbeeren, die heute nur noch einjährig in Töpfen angebaut werden.

Die Ausrichtung des Betriebes Hof Umberg liegt nun ganz klar auf Spargel und Obst verschiedenster Kulturen – von traditionell bis ausgefallen. Wer in der Region über breite Obstbaukompetenz nachdenkt, sollte schnell an den Hof Umberg denken, so das Ziel.

Das traditionelle Spargel-Gourmet-Festival



Nachschau auf das Spargel-Gourmet-Festival

Mit dem diesjährigen Spargel-Gourmet-Festival waren wir trotz nicht zu beeinflussender Überraschungen sehr zufrieden. Nicht zuletzt, da wieder viele tausend Gerichte über die Tresen der Gastronomen gegangen sind. Das Wetter ist vielleicht nicht vollends auf unserer Seite gewesen – Samstag und Montag speziell – mit vielen Tischen und Stühlen in unserer regenfesten Scheune und überdachten Tischen im Außenbereich

waren wir jedoch gut vorbereitet. Trotz vorherrschender Kälte kam am Samstag die Sonne durch und zu leichtem Pop und Jazz der Live-Bands und Interpreten konnte ohne Stress an den Gastronomenpavillons bestellt werden und der Abend klang gemütlich aus.

Mit dem überaus schönen Pfingstsonntag zog es dann, ganz zu unserer Freude, Tausende von Menschen auf den Hof. Trotz Terminkollision mit der Kirchheller Bauernolympiade und dem Movie Park-Cheerleaderwettbewerb



tummelte es sich rege vor und auf dem Hofgelände. Die Parkmöglichkeiten wurden bis zum Anschlag genutzt, aber es reichte! Nach der Erweiterung der Gastronomenliste um den Sengelmanshof und einer Erhöhung der Zahl der Sitzplätze wird das Fest 2014, wieder zu Pfingsten, schon jetzt vom Verein „Essen genießen“ und dem Hof Umberg gemeinsam vorbereitet. Wir freuen uns schon jetzt darauf und möchten noch einmal all unseren Gästen danken, die uns dieses Jahr auf dem Spargel-Gourmet-Festival besucht haben!



30-jähriges Betriebsjubiläum

Am 01.08. diesen Jahres konnte unser Mitarbeiter Ludger Gedding aus Dorsten-Lembeck ein seltenes Jubiläum feiern. Seit nunmehr 30 Jahren ist er als landwirtschaftlicher Gehilfe auf dem Hof Umberg beschäftigt. Während er im heimischen Lembeck zusammen mit seiner Familie noch einen eigenen Betrieb bewirtschaftet, ist er weitere drei Tage, in den Sommermonaten auch mehr, mit der Pflege und Bewirtschaftung unserer Kulturen beschäftigt und bringt dabei auch immer seinen eigenen Sachverstand mit ein.

Familie und Mitarbeiter bedanken sich bei Herrn Gedding für die immer angenehme Mitarbeit und freuen sich auf weitere gemeinsame Jahre.



Kartoffelbrot mit Apfel-Nussaufstrich

Zutaten

Brotteig

- 850 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 60 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- ½ TL Zucker
- 250 g Mehl
- Kastenform
- Backpapier

Apfel-Nussaufstrich

- 1 Lorbeerblatt
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 ½ TL getrockneter Majoran
- 1 großer Apfel vom Hof Umberg
- 1 Zwiebel
- 4 Stg. Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Butter
- 2 TL Instant-Gemüsebrühe
- schwarzer Pfeffer
- etwas Preiselbeer-Konfitüre
- zum Garnieren

Zubereitung des Brotes

425g Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und fein zerdrücken. Die Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, mit Zucker und Milch verrühren und das Ganze zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die andere Hälfte Kartoffeln (425g) schälen und fein reiben. 1 ½ TL Salz, 250g Mehl sowie gekochte und rohe Kartoffeln (exkl. des beim Reiben entstandenen Safts) in eine große Schüssel geben. Hefeansatz zugießen und mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Bei einem zu weichen Teig kann noch etwas Mehl hinzugefügt werden. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und in der gut mit Mehl ausgestäubten Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort weitere 15 Minuten gehen lassen. Dann den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und das Brot im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°C/ Umluft: 200°C/ Gas: Stufe 4) 45 Minuten

backen. Nach der Hälfte der Zeit eventuell mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen.

Zubereitung des Aufstrichs

Für den Brotaufstrich das Lorbeerblatt zerbröseln. Nüsse, Lorbeer, Thymian und Majoran im Mörser fein mahlen. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, sehr fein würfeln. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Apfelwürfel zufügen und alles goldgelb braten. Nuss-Kräutermischung zugeben und unter Rühren 1-2 Minuten mitbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Gemüsebrühe, 6 Esslöffel Wasser und 150g Butter unter die heiße Masse rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Brotaufstrich einmal kurz pürieren u. mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1-2 Stunden zugedeckt kalt stellen. Zum Brot mit etwas Preiselbeer-Konfitüre reichen. Der Brotaufstrich hält sich kalt und gut verschlossen ca. 7 Tage.

Guten Appetit!

Marmelade, Konfitüre, Gelee oder Fruchtaufstrich – Hauptsache lecker!

Umbergs Obst gibt es ab sofort auch auf Ihr Brot!

Nach altem Hausfrauen-Rezept haben wir - in kleiner Produktion und mit eigenen Händen sozusagen - eine feine Auswahl an Gelees und Fruchtaufstrichen mit unseren Früchten eingemacht, die ab sofort im Hofladen auf Hof Umberg erhältlich sind. Das Schöne: die Gelees und Fruchtaufstriche sind wirklich wie selbstgemacht. Wir haben absolut keine Zusätze und nichts außer Früchte, Gelierzucker und Zitronensaft verwendet. So lässt sich Süßes natürlich und unmittelbar vom Land entstanden genießen.

Sie haben die freie Auswahl zwischen Gelee oder Fruchtaufstrich von der Brombeere oder der Himbeere, Erdbeer-Fruchtaufstrich sowie Johannisbeer-Gelee, Heidelbeer-Fruchtaufstrich oder Aprikosen-Fruchtaufstrich aus hochwertigen Früchten, die in unserer Region angebaut wurden und wir auch in unserem Hofladen anbieten.



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

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 15 - Herbst/Winter 2013

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 2014

Altes geht und Neues kommt: Gewinnen Sie mehr Einblicke in die moderne Landtechnik, wenn wir über unseren neuen Obstbauschlepper berichten, der zum Jahreswechsel kommt.

Begleiten Sie die Arbeit auf dem Hof Umberg, wenn wir darüber schreiben, wie wir neue Obstplantagen anlegen.

Und natürlich wieder alles Lesenswerte und Neue rund um das Spargel-Gourmet-Festival das wieder zu Pfingsten, also am 7. – 9. Juni 2014, stattfindet.



Umbergs Apfelfest



Erleben Sie das Beste am Herbst!

14. und 15. 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 ...