NATURHOF WOLFSBERG

Das Hofblatt

INHALT

RÜCKBLICK WINTER 2019/20 S. 02

COVID-19 ERREICHT NRW S. 04

NEUES VOM NATURHOF WOLFSBERG: SÜSSKIRSCHEN UND TAFELTRAUBEN S. 06

BETRIEBSVORSTELLUNG: UNSER NEUER PARTNERBETRIEB S. 08

REZEPTE S. 10

DIES & DAS S. 12

DAS JAHR 2020 HAT GANZ SCHÖN TURBULENT BEGONNEN

Nach dem zweiten, sehr trockenen Jahr 2019, hatten wir einen recht nassen, jedoch sehr milden Winter. Es gab kaum Bodenfrost. Den Regen haben wir dringend gebraucht, insbesondere unsere Obstbäume, die Hausgärten und vor allem der Wald.
Auf den Feldern war es sehr nass, sodass es nicht möglich war, diese mit dem Schlepper zu befahren. Dadurch sind einige Pflegearbeiten bis ins Frühjahr hinein liegen geblieben. Für den Regen haben wir das jedoch gerne in Kauf genommen.
Früh im Jahr wurde es dann warm und trocken. Die Vegetation begann und auch unsere Apfel- und Birnenbäume standen bald in voller Blüte. Sobald die Knospen sichtbar sind, steigt jedoch die Anfälligkeit für Spätfröste – und die gab es dieses Jahr zu Genüge.
Das Auftreten von Spätfrösten im Frühjahr ist keine Besonderheit. Laut der alten Bauernregel kann es noch bis zum Ende der Eisheiligen dazu kommen. Der Unterschied zu den vergangenen Jahren ist, dass durch den frühen Vegetationsbeginn unsere Bäume früher in die Blüte kommen und dadurch anfälliger sind. Jedes Stadium, ob Knospe, Blüte oder Frucht, weist eine unterschiedliche Anfälligkeit gegenüber Nachtfrösten auf. So überleben Knospen noch bei Temperaturen bis zu -4°C, wohingegen die volle Blüte bereits bei -1°C erfriert.

WAS WIR TUN, UM DIE BLÜTEN ZU SCHÜTZEN

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um die Blüte zu schützen. Die effektivste Methode ist die Frostschutzberegnung. Hierbei werden die Obstbäume mit Wasser über der Baumkrone beregnet, sobald die Temperatur die kritische Marke unterschreitet (meist bei 0°C). Die Beregnung findet von diesem Moment an kontinuierlich statt, bis es wieder taut. Der Effekt dahinter ist, dass immer, wenn Wasser zu Eis wird, Wärme freigesetzt wird, die sogenannte Erstarrungswärme. Diese Wärme reicht aus, um die Blüte zu schützen und vor dem Erfrieren zu bewahren. Der limitierende Faktor hierbei ist das Wasser. Wir haben Wasser, um ca. die Hälfte unserer Flächen beregnen zu können. Die restlichen Flächen versuchen wir strategisch zu planen. So gibt es kältere Plantagen, in denen die kalte Luft schlechter abfließen kann. Hier pflanzen wir Sorten wie zum Beispiel Gala, die etwas unanfälliger gegenüber Frost sind.
Eine andere Möglichkeit ist es, die Hagelnetze frühzeitig zu schließen. Dies hat den Effekt, als würde man im Garten die Blumen abdecken, denn unter dem Hagelnetz bleibt es immer etwas wärmer. Außerdem ist es ratsam, das Gras in den Reihen kurz zu halten, damit die Wärme im Boden nachts abgegeben werden kann. Ansonsten heißt es, jede Nacht Daumen drücken.
2020 war für uns ein Ausnahmejahr. Die fehlenden Fröste im Winter kamen nun im Frühjahr, sodass wir 15 Mal beregnen mussten.
Im gesamten Gebiet sind viele Blüten erfroren. So auch bei uns, dennoch hat sich die nächtliche Arbeit bezahlt gemacht, sodass wir doch noch auf eine gute Ernte hoffen.

CORONAVIRUS

Covid-19 erreicht NRW

Das Coronavirus hat also auch uns hier in Deutschland erreicht!
Was müssen wir nun tun? Was dürfen wir noch tun? Wie gehen wir mit unseren Mitarbeitern um? Wie mit unseren Kunden? Und was ist mit den Saisonarbeitskräften?
Es gab und gibt so viele Fragen und immer noch ändern sich die Anforderungen und Regeln ständig.

Wir sind sehr dankbar, dass wir unseren Hofladen seit Beginn der Krise offenlassen durften. Stück für Stück haben wir uns intern Maßnahmen überlegt, wie wir in unserem Hofladen am besten auf diese Situation reagieren:

- Wir haben Spuckschutzwände aufgebaut
- interne Hygienemaßnahmen eingeführt
- unsere Probiertheke geschlossen
- und letzten Endes die Kundenzahl auf 5 Kunden gleichzeitig im Hofladen beschränkt

Gerade Richtung Wochenende und vor Feiertagen hat dies zur Folge, dass sich sehr lange Schlangen vor dem Hofladen bilden.
Wir möchten uns ganz herzlich bei Ihnen, unseren Kunden, bedanken, dass Sie die Geduld aufbringen, in der Schlange zu stehen und dass Sie sich in unserem Hofladen vorbildlich verhalten - mit Rücksicht auf unsere Mitarbeiter und auf andere Kunden.

Wir wünschen allen weiterhin gesund zu bleiben und hoffen, dass wir aus dieser Krise mit starkem Zusammenhalt bald wieder in die Normalität hinausgehen.
Außerdem möchten wir uns bei Ihnen bedanken, dass Sie auch in der Krise weiter bei uns einkaufen gekommen sind und einkaufen kommen.

Vielen Dank!

Süßkirschen & Tafeltrauben

2019 haben wir von einem Kollegen eine Obstplantage übernommen. Dort stehen Süßkirschen und Tafeltrauben.
Die neue Anlage befindet sich nun „in der Umstellung auf biologischen Landbau“, kurz gesagt „in Umstellung“.

WAS BEDEUTET DAS?

Die Plantage wurde bis letztes Jahr im Sommer konventionell bewirtschaftet. Nun haben wir sie übernommen und arbeiten dort seitdem nach BIO Richtlinien. Es dauert nun drei Jahre ab dem Übernahmetermin, bis wir die Trauben und Kirschen „BIO“ nennen dürfen. Die richtige Bezeichnung während dieser Zeit lautet: „in Umstellung auf BIO-Anbau“.

SÜSSKIRSCHEN:

Ab Anfang Juni hieß es für uns das erste Mal Süßkirschen ernten! Unsere Plantage befindet sich in Bornheim-Wesseling. Das ist eine frühe Lage, sodass wir früh mit der Ernte der leckeren Kirschen beginnen konnten. Die Kirschzeit beträgt in der Regel 8 Wochen, die sogenannten Kirschwochen. Da wir viele verschiedene Sorten haben, können wir auch diese 8 Kirschwochen mit eigenen Kirschen abdecken.
In diesem Jahr war der Ertrag nicht so hoch, da durch die Spätfröste im Frühjahr viele Blüten erfroren sind. Für uns war es aber ein gutes Probejahr, um in diese neue Kultur hineinzuwachsen. Wir sind sehr zufrieden und froh, diesen Schritt gewagt zu haben.

ANBAU:

Der Anbau von Süßkirschen ist nicht einfach. Jeder, der einen Kirschbaum im Garten stehen hat, weiß sicher, dass man in den Früchten Würmer findet, sobald sie rot und reif werden. Fast alle Früchte werden von der Kirschfruchtfliege befallen. Dieses Problem gibt es schon immer. Seit ein paar Jahren ist jedoch ein neuer Schädling zu uns eingewandert. Die Kirschessigfliege – Drosophila suzukii. Sie stammt aus Südostasien und ist nun auch bei uns zu Hause. Die Kirschessigfliege legt ihre Eier in unreife und reife Früchte, in denen sich ihre Maden entwickeln. An befallenen Früchten sind sehr kleine Anstechlöcher zu erkennen. Die Früchte werden weich und verfaulen durch die Sekundärinfektion an Schimmel. Die Kirschessigfliege befällt Stein- und Beerenobst und richtet große wirtschaftliche Schäden an. Ein weiteres Problem im Süßkirschenanbau ist, dass Kirschen sehr schnell platzen, wenn es regnet. Die Früchte sind dann nicht mehr vermarktungsfähig und faulen schnell.
Um wurmfreie und intakte Kirschen anbauen zu können, ist unsere Anlage komplett überdacht und eingenetzt. Die Netze werden geschlossen, sobald die Kirschen anfangen sich rot zu färben. Nach der Ernte wird das Dach wieder geöffnet und das Netz entfernt.

TAFELTRAUBEN

Tafeltrauben findet man bei uns in der Region kaum. Deren Anbau ist im Vergleich zum Weinbau sehr gering.
Familie Moog aus Fritzdorf hat diese Anlage mit viel Herzblut und Leidenschaft angelegt und die Marke der „RheinTraube“ entwickelt. Wir sind sehr stolz, dass wir diese tolle Anlage übernehmen durften.
Über Jahre haben Moogs verschiedene Sorten ausprobiert, die hier bei uns im Rheinland wachsen, Ertrag bringen und vor allem lecker schmecken.
Daraus haben sich folgende Sorten etabliert:

- Funny
- Arkadia
- Muscat Bleu

All unsere Trauben haben Kerne. Sie sind sehr lecker und großfrüchtig.
Die Ernte beginnt Mitte August und zieht sich bis in den September hinein.
Aus der letzten Pflücke der Trauben werden wir Saft pressen lassen, der dann im Herbst auch bei uns im Hofladen erhältlich ist.

Probieren Sie doch mal!

BETRIEBSVORSTELLUNG

Unser neuer Partnerbetrieb

BURG RAMELSHOVEN – FAMILIE FRIZEN

Meike und Peter Frizen bewirtschaften in der 5. Generation einen Mutterkuhbetrieb mit Grünland und Acker hier bei uns in Ramelshoven (Alfter-Impekoven).

Was heißt eigentlich Mutterkuhhaltung?
Frizens halten die zwei französischen Fleisch-Rinderrassen Limousin und Blonde d'Aquitaine. Ursprünglich aus Frankreich stammend zeichnen sich diese beiden Rassen durch eine starke Robustheit und Vitalität aus, die auch an extreme Temperaturen angepasst sind.
Die Kühe laufen in Herden mit einem Zuchtbullen den gesamten Sommer auf den nahegelegenen Weiden. Im Winter stehen sie in einem Offenstall auf Stroh. Die Kälbchen, meist in den Wintermonaten geboren, wachsen in der Herde auf und bleiben bis sie abgesetzt werden (also bis die Kuh keine Milch mehr für das Kalb hat) bei ihren Müttern. Sind die Kälbchen alt genug, werden sie von den Müttern getrennt und wachsen mit anderen Jungtieren in einer gesonderten Herde auf.
Meike und Peter haben sich nun dazu entschlossen, ihren Betrieb auf den ökologischen Anbau umzustellen. Viel mussten sie hierbei nicht ändern, da ihre Haltungsbedingungen schon sehr gut waren. Neu ist, dass nun auch das Futter der Tiere aus ökologischem Anbau kommen muss.

Seit Mai 2020 wirtschaften sie jetzt nach ökologischen Richtlinien. Der Betrieb befindet sich demnach im Moment in der Umstellung auf Bioanbau. Sobald die Umstellungszeit vorbei ist, werden sie einem Verband beitreten.
Meike und Peter möchten genau wissen, was mit jedem einzelnen Tier passiert. Sie möchten wissen, wer ihre Tiere schlachtet und dass eine artgerechte, natürliche Haltung bis zur Schlachtung gewährleistet ist. Kurze Transportwege der Tiere, hygienische und hochwertige Verarbeitung des Fleisches stehen hier im Vordergrund.
Auch wir (Christiane & Ulrich) haben uns den Schlachtbetrieb und den kompletten Gang eines Tieres vorab angesehen.

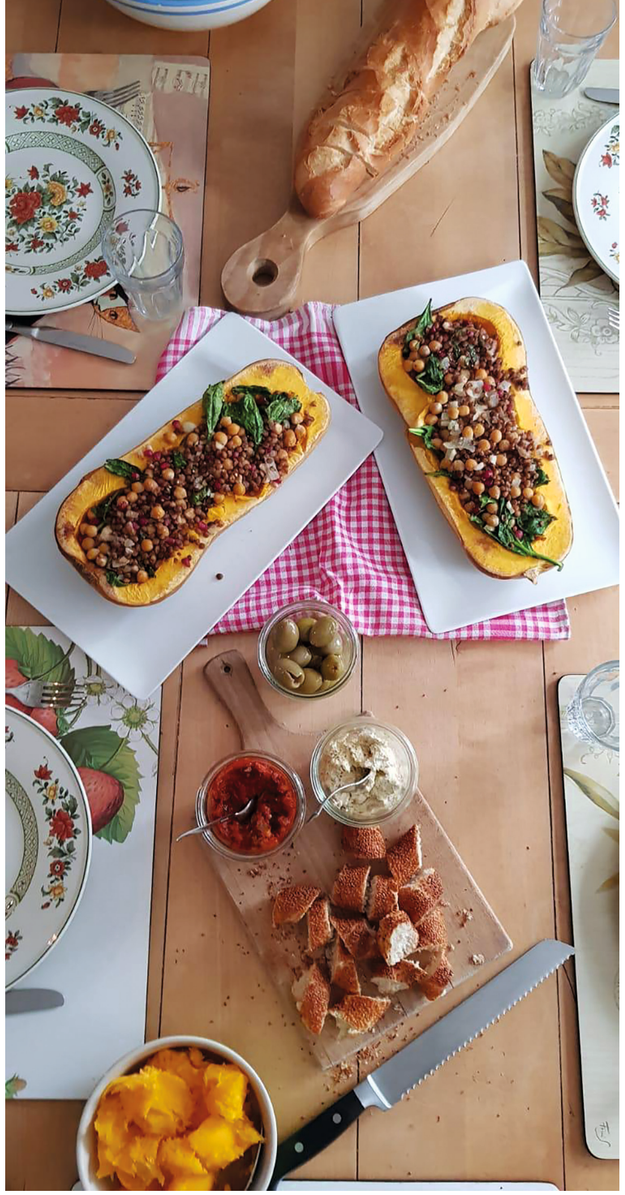
Wir freuen uns sehr Ihnen ab dem 22. August Rindfleisch direkt aus Ramelshoven/ Impekoven anbieten zu können.

Regionaler geht es nicht!

Wir werden langsam starten und abwarten, wie es sich entwickelt. Der Kerngedanke hinter der Zusammenarbeit ist eine nachhaltige Vermarktung. Das heißt für uns: wir verkaufen immer ein ganzes Tier. Dabei wird sich das vielfältige Sortiment an die verschiedenen Jahreszeiten orientieren, kann aber auch dazu führen, dass wir nicht immer von jedem Teilstück etwas vorrätig haben. Alle Produkte sind portioniert und eingeschweißt.
Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit Familie Frizen und hoffen, dass Ihnen unser neues Projekt gefällt.

REZEPTE

Gefüllter Butternutt-kürbis



ZUTATEN:

1 Butternuttkürbis
200 g Kichererbsen (aus der Dose)
90 g Quinoa (rot)
90 g Granatapfelkerne
1/2 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 große Hände frischer Spinat
Saft einer Limette
1 Esslöffel Harissa Gewürz
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 220°C vorheizen. Den Butternuttkürbis längs halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend beide Hälften mit der Schnittseite nach oben für 45 bis 60 Minuten (größenabhängig) auf mittlerer Schiene garen, bis sich das Fruchtfleisch leicht mit der Gabel einstechen lässt.
Die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln und mit einem Spritzer Wasser bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen, bis die Zwiebeln leicht bräunlich werden.
Kichererbsen, gehackten Spinat, Quinoa, Limettensaft, Granatapfelkerne, Harissa Gewürz, Salz und Pfeffer (nach Geschmack) hinzufügen.
Wenn der Butternuttkürbis gar ist, kurz abkühlen lassen und anschließend etwas von dem Fruchtfleisch entfernen, um genug Platz für die Füllung zu schaffen. Kürbis mit der Kichererbsen-Masse füllen und nochmals 5 Minuten im Ofen erhitzen.

Beeren-Zwetschgen-Crumble

ZUTATEN:

2 Tassen Beeren
2 Tassen Zwetschgen
1/2 Tasse Mehl
1/2 Tasse Nüsse gehackt
1/2 TL Zimt
1/2 Zitronenschale gerieben
2 TL Kokosraspel
2 EL Honig (oder 40 g Zucker)
1 TL Zitronensaft
4 EL Butter
1 Prise Salz
ggf. Vanilleeis

ZUBEREITUNG:

Mehl, gehackte, Nüsse, Zimt, geriebene Zitronenschale, Kokosraspel, Honig, Zitronensaft, Butter und eine Prise Salz zu krümeligem Teig verkneten. Früchte in eine Auflaufform geben und Streusel darüber verteilen.
Bei 180°C (Umluft) für 25 Minuten backen und am besten noch warm mit Vanilleeis servieren. Guten Appetit!

DIES & DAS

Wir haben geheiratet

CHRISTIANE & ULRICH NIEMEYER

Am 10.07.2020 haben wir uns das Ja-Wort gegeben. Dadurch ändert sich im Betrieb natürlich nichts, aber Sie müssen sich jetzt ein wenig umgewöhnen, denn mein Name ist ab jetzt Christiane Niemeyer.

Rheinische Apfelroute

WIR SIND JETZT APFELROUTEN-PARTNER!

Die Rheinische Apfelroute wurde im Mai 2019 eröffnet und ist ein ca. 130 km langer Radweg durch den linksrheinischen Rhein-Sieg-Kreis. Dabei führt sie durch die Gemeinden Alfter, Bornheim, Meckenheim, Rheinbach, Swisttal und Wachtberg. Es gibt neben der Hauptroute auch viele Nebenrouten, die man erkunden kann.
An unserem Produktionsbetrieb (In der Asbach) befindet sich eine Lernstation mit dem Schwerpunkt Bienen und Hummeln (die Stationen stehen aber noch nicht) und auch unser Hofladen ist nun als Partnerbetrieb eingetragen.

IMPRESSUM

Herausgeber: NATURHOF WOLFSBERG Handels GbR · Raiffeisenstraße 51
53347 Alfter · Telefon 0228 64 39 47 · Telefax 0228 64 76 65
www.naturhof-wolfsberg.de
Gestaltung: Maike Augé · www.maikedesigns.de
Fotos: © Burg Ramelshoven (S. 8-9), © Tanja Weber (S. 2-3, 12),
© Johanna Mager (S. 10), © Naturhof Wolfsberg (sonstige)

HOFLADEN

Raiffeisenstraße 51, 53347 Alfter

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 09.00 - 18.30 Uhr | Sa. 09.00 - 13.00 Uhr

www.naturhof-wolfsberg.de

DE-ÖKO-013
Deutsche Landwirtschaft

Naturland