Ausgabe 1 / 2012

Das Hofblatt

NATURHOF WOLFSBERG

Naturland

INHALT

Neues von unserem Hofladen	3
Obstlagerung zu Hause	4
Wie war das Jahr 2012 bisher	4
Termine	6
Einige Gedanken zum ökologischen Anbau	7
Aktivitäten 2012 auf dem Naturhof Wolfsberg	8
Impressum	8

Die Geschichte unseres Obstbaubetriebs

Wir, Heike Mager, geb. Alef und Andreas Mager haben uns während des Studiums der Agrarwissenschaften 1981 in Bonn kennengelernt. Etwas später haben wir geheiratet und uns entschlossen, den seit Generationen bestehenden Obst- und Gemüsebaubetrieb der Eltern Gertrud und Matthias Alef weiterzuführen. Bei dem Betrieb handelte es sich um einen der vielen hundert typischen Vorgebirgsbetriebe mit vielen Obst- und Gemüsekulturen. Weil es damals so gut wie keine Fremdarbeitskräfte auf den Betrieben gab, wurde immer so viel von einer Kultur angebaut, wie man mit den eigenen Familienarbeitskräften ernten konnte. Deshalb reihten sich auf unserem Betrieb in den 80er Jahren noch Kultur an Kultur. Wir fingen im zeitigen Frühjahr mit Stiefmütterchen an, gefolgt vom Frühwirsing, Rhabarber, Kohlrabi, Blumenkohl, Johannisbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen, Pflaumen und bis zum Frosteinbruch Brombeeren. Außerdem hatten wir auf ungefähr einem Drittel der Fläche Äpfel. Vermarktet wurden all diese Produkte über die Erzeugergenossenschaft in Roisdorf, die früher Centralmarkt Rheinland hieß.

Dort lieferten all die vielen hundert Anbauer ihre Ware an, wir waren Anlieferer 2604. Die Produkte wurden gebündelt und an den Großhandel versteigert. Deshalb hieß es im Umgangston auch meist, „wir fahren zur Versteigerung“. Mitte der 90er Jahre ist der Druck der großen Ketten so groß geworden, dass nicht

mehr versteiget wurde. Vielmehr bekamen wir den Preis genannt, zu dem angeliefert werden durfte. Das war dann auch der Zeitpunkt, wo es sich nicht mehr lohnte, besonders gute und ausgefallene Produkte anzubauen. Alles wurde gleichgeschaltet und nach internationalen Maßstäben beurteilt. Damit begann auch das große Betriebssterben. Die nachfolgende Generation wollte sich diesem Wandel vielfach nicht stellen, die Betriebe liefen aus. Andere Betriebe entwickelten sich zu deutlich größeren Unternehmen und übernahmen die Flächen der Nachbarn oder gingen in die Selbstvermarktung. So hat es in unserem Dorf in Impekoven in den 80er Jahren noch neun Vollerwerbs- und mehrere Nebenerwerbsbetriebe mit dem Schwerpunkt Obst- und Gemüsebau geben. Heute wirtschaften nur noch wir als Obstbauern, dazu der landwirtschaftliche Betrieb Frizen und der Pferdebetrieb Mäsgen in der Gemarkung.

Unser Weg ging anfänglich in die gleiche Richtung, wie der vieler Kollegen. Wir haben uns auf wenige Kulturen spezialisiert, bei uns waren es Äpfel, Birnen und Himbeeren, gekoppelt mit Flächen- und Produktionsausdehnung.

Um den Betriebsablauf zu verbessern, sind wir im Jahre 2000 aus dem engen Ortskern von Impekoven in das freie Feld ausgesiedelt. Dort gelang es auch durch verbesserte Lager- und Sortiertechnik die Vermarktung effektiver zu gestalten. Aber der Vermarktungsdruck stieg immer weiter an und uns drohte, die Freude an der Arbeit im Obstbau verloren zu gehen. Wir haben deshalb im Jahre 2003 begonnen, unsere Ware verstärkt direkt an den Endverbraucher zu vermarkten. Der zweite ganz wesentliche Schritt war die komplette Umstellung auf ökologisch/biologische Wirtschaftsweise. Diese Anbauform hat uns schon lange beschäftigt und seit vielen Jahren begeistert. Wenn man den ökologischen Anbau gut machen will, erfordert dies ein sehr umfangreiches Wissen, dazu ein großes handwerkliches Können. Die Natur lehrt uns aber immer wieder, dass wir stets mit ihr zusammenarbeiten müssen, um mit ihr und unter Einsatz all unseres Könnens und Wissens eine gute Ernte einzufahren.

Unsere Kinder, Christiane studiert Landwirtschaft, Benedikt macht eine Ausbildung zum Obstbauern und möchte die Meisterschule anschließen, werden den Betrieb mit uns zusammen weiter entwickeln und die Oma (die Gertrud Alef aus den Anfängen des Betriebes) steht im Verkauf mit ihren mittlerweile 80 Jahren immer noch ihren „Mann“.

Neues von unserem Hofladen

„Wir haben uns verändert“ Ein großes Plakat im Hofladen weist darauf hin.

Unser Obstbaubetrieb wird nun komplett auf ökologische Wirtschaftsweise und nach Richtlinien des Bioverbandes „Naturland“ geführt. Dementsprechend gestaltet sich unser Hofladen neu.

Im großen Fensterbereich des Ladens präsentieren wir unsere Bio-Äpfel, darunter auch das typisch rheinische Sortiment mit Cox Orange, Berlepsch und Boskoop. Bei den Bio-Birnen finden sie alte Sorten wie Gute Luise und Vereinsdechant, leider dieses Jahr in ganz geringer Menge wegen des Frostes. Neben interessanten Angeboten sind reichlich 2.Wahl und Saftäpfel vorhanden. Der Mehrpreis für Bioobst braucht Sie daher nicht abschrecken. Ohnehin lässt die schwache Ernte europaweit, die Preise von konventioneller Ware zu Bio nicht zu weit auseinandergleiten. Als Bio bieten wir dazu den eigenen Apfelsaft an, Kartoffeln, Eier, Marmeladen.

Um die Interessen aller unserer Kunden zu wahren, werden einige wenige Apfel- und Birnensorten des konventionellen Anbaus angeboten. Sie stammen von Obstbaukollegen unseres Vertrauens und aus der Region. Das Gleiche gilt für die Weichfrüchte des Herbstes. Auf Tafeln zeigen wir dies deutlich an.

Der Bienenhonig unseres Imkers Dr. Römer stammt aus „naturnaher“ Haltung. Seine Bienenvölker stehen in unseren Plantagen oder der Eifel. Er verwendet keine Kunstwachsrahmen, keine fremde Chemie, vor allem zur Varroamilbenbekämpfung. Dennoch hat er sich bisher nicht als Bio zertifizieren lassen, was den Honig sehr verteuern würde.

Schauen Sie sich in unserem Hofladen um. Wir sind sehr gerne bereit, behilflich zu sein und auf Ihre Fragen einzugehen.

In unserem Hofladen erwartet Sie ein reichhaltiges Angebot von Bio-Produktn aus eigenem Anbau.

OBSTLAGERUNG ZU HAUSE

Äpfel gehören nicht in die Obstschale, denn hier verlieren sie schnell an Geschmack und Festigkeit. Wenn der Apfel denn doch in die Schale soll – schließlich ist er ja auch etwas Besonders- dann vielleicht ganz zu Beginn der neuen Ernte, wenn der Apfel noch hart und nicht zu reif ist, oder nur so viele wie man an dem Tage und dem Folgenden verzehrt.

Bei grünen harten Birnen empfehlen wir ein Aufbewahren im warmen Raum schon eher; sie müssen reifen, um Geschmack zu bekommen. Leider können Birnen nicht später geerntet werden, da sie sich ab einem späteren Entwicklungsstadium von den Bäumen abstoßen.

Kauft man gute reife Äpfel in größerer Menge, sollte folgendes bedacht werden. Mit der Ernte ist die Reife des Apfels nicht abgeschlossen. Er atmet weiter, wobei über lange Zeit Säure in Zucker umgesetzt wird. Dabei verbraucht er Sauerstoff, den er aus der Umgebung sehr stark aufnimmt. Lagert man den Apfel in der Garage, kann er nach kurzer Zeit nach Benzin schmecken, in dem Wäscheraum nach Waschmittel… Zudem entzieht die trockene Umwelt dem Apfel Feuchtigkeit. Er verliert Geschmack und wird mürbe. Will man die Qualität der saftig knackigen Äpfel behalten, gibt es folgende Möglichkeiten der Aufbewahrung:

- **Im Gemüsefach des Kühlschranks**
  Falls sie keinen sehr modernen Kühlschrank besitzen, der die Feuchtigkeit bewahrt, legen sie Äpfel mit der Tüte in das Gemüsefach. Viele Kunden packen ihre Äpfel lieber aus und lagern sie lose in der Schublade. Dann sollte aber eine Folie oder die Tüte lose darüber gelegt werden. Dann erhöht sich die Luftfeuchtigkeit in der Umgebung des Apfels und dieser verdunstet weniger.
- **Im kühlen Keller, Abstellraum oder Gartenhaus (Vorsicht, Mäuse lieben Äpfel)**
  Am besten nimmt man die Äpfel aus der Einkaufstüte heraus und lagert sie lose in einem Korb oder einer Kiste. Damit die Feuchte des Apfels nicht entweicht und damit seine Festigkeit, sollte auch hier eine Folie locker oben drüber gelegt werden. Wenn Sie den Korb dann noch mit einem Tuch umhüllen, atmet der Apfel verstärkt in seiner eigenen Atmosphäre, was den guten Geschmack bewahrt.

Wie war das Jahr 2012 bisher?

Jedes Jahr ist anders. Jedes Jahr fordert aufs Neue heraus. Jedes Jahr ist vielfältig auf seine Weise, bunt und prickelnd. Genauso gestaltete sich das Jahr 2012 , dazu aber auch mühsam. Nicht nur aus obstbaulicher Sicht. Wir sahen viele Mitmenschen ernst und tief durchatmen. Oft war es die Gesundheit. Bei uns betraf es den gesamten Kosmos, der unseren Obstbaubetrieb umgibt.

Im Winter fielen die Temperaturen tief, zum Glück nicht so tief, dass die Stämme unserer Obstbäume aufplatzten. Die Sorge um die Vitalität der Blütenknospen wuchs.

Der März zeigte sich als Frühsommer. Wir dachten an das vergangene Jahr: Frühes Frühjahr, frühe Blüte, frühe Trockenheit … in solchen Jahren rennt man der Arbeit hinterher. Sie ist kaum zeitgerecht zu schaffen. Dann beginnt man sich Gedanken zu machen, ob man in Zukunft anders planen und organisieren sollte und den Arbeitsplan umstellen.

Aber im April 2012 kam es anders. Die Kälte kam zurück, Nachtfröste. Durch den warmen März waren die Blütenknospen der Obstbäume gut angeschwollen und der Kälte gegenüber sehr empfindlich. Wir haben die Apfelanlagen beregnet. Nicht alle Anlagen können wir schützen. Unser natürliches Wasserreservoir reicht nicht aus, auch wenn wir teilweise aus dem öffentlichen Netz Wasser zulaufen lassen. Vier Mal liefen nachts

Die frühe Blüte und die wiederkehrenden Nachtfröste im April 2012 stellten eine besondere Herausforderung dar.

die Regner. Es muss immer von nachts 0°C bis morgens +1°C sein, bis das Eis wieder schmilzt. Die Erstarrungswärme ist es, die unsere Blüten bei – 1°C hält. Das reicht, um sie zu retten.

Das Wetter Ende April/ Anfang Mai zeigte sich sehr wechselhaft. Es war kalt, regnerisch, kurz sonnig und dennoch kalt. Unsere Blüten waren wenig vital, fielen dann schnell ab. Die Besucher, die bei „Alfter bewegt“ mit unserem Pflückzug durch die Plantagen fuhren, fragten: „Wo ist die wunderschöne Apfelblüte?“ Nur ganz kurze Zeit waren die Blüten befruchtungsfähig. Dazu flog die Honigbiene nur in den sehr kurzen Sonnenphasen, sonst war es zu kalt. Die Honigbienen überwintern als Volk und können daher bei warmem Blühwetter enorme Befruchtungsleistungen erbringen. Das blieb aus. Unsere Helfer an kühlen und nassen Tagen waren ebenfalls nicht da: die Hummeln und Wildbienen. Bei Hummeln überwintern in Erdlöchern nur die Königinnen, die zu Beginn des Jahres allein ein neues Volk aufbauen. Wildbienen schlüpfen im zeitigen Frühjahr und legen später einzelne Eier ab, z.B. in Bambusröhrchen, die darin überwintern. Wir vermuten, dass beide Arten im März aus der Winterruhe hervorgekommen sind und dann verhungerten. Sie waren zur Blüte nicht da und auch im Laufe des Jahres nicht reichlich vorhanden. Entsprechend traurig schauten wir auf unsere Obstbäume: Es wird keine gute Ernte geben.

Mai kühl und nass, füllt dem Bauer Scheuer und Fass. Nicht unbedingt im Obstbau, bestimmt nicht im Bio-Obstbau. Die tierischen Schädlinge sind nicht das große Problem. Es gibt Pflanzenextrakte, Nützlingspräparate, Pheromone mit denen wir erfolgreich arbeiten. Schwierigkeiten bereiten uns die

Das selbstgebaute Insektenhotel
Ort der Vermehrung und Überwinterung von Nutzinsekten wie Wildbienen, Florfliegen, Kleinschmetterlinge, Marienkäfer, Ohrenkneifer, Spinnen und viele andere.

TERMINE

30.9.2012, 11 Uhr
Erntedankgottesdienst unserer drei Pfarreien mit Pastor Theisen. Anschließend gemütliches Beisammensein.

Sie sind herzlich eingeladen

3. Advent,
15./16.12.2012, 9.00 Uhr
bzw.10.30 Uhr bis 16.00 Uhr
Wir nehmen am Weihnachtsmarkt der Baumschule Fuhs teil.

Termine zum Obstbaumschnitt und -Krankheiten folgen später. Beachten Sie Hinweise auf unserer Infotafel im Hofladen oder unserer Homepage.

Pilze, vor allem der Schorf am Apfel. Er keimt bei nassem und mildem Wetter. Nass war es genug. Aber permanent stellte sich die Frage: „Ist es kühl oder doch mild, müssen wir fahren oder nicht.“ Den Schorf haben wir erfolgreich überstanden.

Dann kam der Hagel. Jedes Gewitter lässt uns zittern. Nachts hagelt es selten. Tags fragt man sich, welche Richtung das Gewitter hat. Denn wenn sie vom Rhein zurückkommen, dann wird es bös, wissen wir von unseren Vorfahren. Aber schon mehrere Male brachten uns Gewitter aus Westen Hagelschauern. Zum Glück liegen unsere Obstbauflächen verstreut. In der Regel werden immer nur einige getroffen, dieses Mal vor allem die Plantage Oberdorf/Goldberg in Impekoven. Ist der Aufprall der Hagelkörner auf die kleine Apfelfrucht (Haselnuss- bis Walnussgröße) sehr hart, platzen sie auf und faulen. Sie sind für uns verloren. Ist der Aufprall schwächer oder das Hagelkorn rund und glatt statt kantig, kann die Frucht die Verletzung durch Narbenbildung heilen. Es ist ein Schönheitsfehler, am Geschmack ändert sich nichts. In unserem Hofladen werden Sie solche Früchte finden, sprechen Sie uns an.

Bei fast 40°C im Schatten kurz vor der Ernte kochten unsere Äpfel an den Bäumen, statt bei Ihnen im Kochtopf. Manche Früchte bekamen Sonnenbrand und faulten. Die warme Temperatur zum Frühherbst hin, dazu die enorme Trockenheit verzögern die Reife. Viele Kunden wundern sich, dass die Lieblingssorte noch nicht im Hofladen ist. Teilweise müssen wir verschiedene Sorten vor ihrer optimalen Reife abpflücken. Gerade in Waldnähe sind die Schäden durch Vogelfraß enorm hoch. Auch die Wildgehölze tragen nur wenig an Früchten, das Kurzgewachsene ist vertrocknet. Die Tiere suchen sich das Saftige verstärkt in unseren Obstplantagen.

Ja, das Jahr 2012 fordert uns sehr. Die letztjährig gegründete Vertriebsgesellschaft muss aquirieren, auch bei kleiner Ernte. Unser Hofladen wird neu gestaltet, auch mit Hageläpfeln. Unser Büro haben wir komplett umorganisiert, manchmal sind Prüfungen auch nützlich. Ökologisches und soziales Engagement ist uns wichtig, Fortbildung ebenso und vor allem die Familie …

Ich vergaß zu erwähnen, dass die Wildschweine gerade unsere Plantage umgraben, die wir dann im Frühjahr wieder ebnen und einsäen müssen, um arbeiten zu können.

Ist unser Leben nicht bunt?!

Besonders gern erkunden Besucher bei einer Fahrt im „Ernte-Express“ unsere Anlagen.

Einige Gedanken zum ökologischen Anbau

Immer wieder Schlagzeilen und schockierende Sendungen um unsere Ernährung. Dieses Mal Bio. Ich frage mich aber manchmal, wo Redakteure und Journalisten ihren Verstand lassen?! Sind sie nicht zur breiten Recherche verpflichtet? Stattdessen Schwarz-Weiß-Malerei und blinde Übernahme von Texten. Teilnehmer von Diskussionsrunden, die einander nicht zuhören und keine gemeinsame Gesprächsebene finden. Show statt ehrliche Aufklärung.

Bleiben wir beim Apfel. Bio heißt nicht, dass diese Frucht mehr Vitamine hat, als ein konventionell gereifter Apfel. Es heißt auch nicht, dass der Geschmack besser sein muss. Gerade der Geschmack ist eine persönliche Empfindung. Süß beim ersten Kunden ist nicht unbedingt süß beim zweiten. Der Geschmack einer Apfelsorte ist genetisch festgelegt, unterliegt mitunter aber großen Schwankungen durch die Faktoren Boden und Kleinklima. Der bei uns gewachsene Elstar war schon immer, Bio oder auch Konventionell aufgrund der starken Wetterkontraste kalt/warm rau. Das bedeutet ein anderes Zucker/Säureverhältnis als bei einem glattschaligen Elstar aus dem Vorgebirge oder Meckenheim, zumal dort die Bäume auf den besten Böden, dem Löss stehen. Unsere dagegen gedeihen auf ärmeren Böden. Wir gehören zur ehemaligen Rheinkante mit Ton- und Kiesschichten. Das Alter der Bäume hat ebenfalls Einfluss oder die Ausreife des Apfels am Baum.

Fakt ist: Im Bio-Anbau werden keine Herbizide angewendet, stattdessen die Maschinenhacke eingesetzt und einmal im Jahr auch per Hand die Grasbüschel am Stamm entfernt. Gedüngt wird mit kompostiertem Mist, Vinasse (Reststoff aus Zucker- und Hefeproduktion), natürlichen Mineralien oder Gesteinsmehlen. Pflanzenschutz heißt Einsatz von Pflanzenextrakten, Nützlingspräparaten und Pheromonen gegen Insekten. Schwefel, Schwefelkalk oder minimal Kupfer werden gegen die Pilze eingesetzt.

Bio- oder Konventioneller Anbau kann somit entscheidend sein, bei der Verträglichkeit des Apfels. Für nicht wenige Kunden bedeutet Bio-Anbau, dass sie Äpfel endlich wieder essen können, da sie die mikrokleinen Rückstände bei chemischer Pflanzenschutzmittelbehandlung, auch wenn sie unterhalb der gesetzlich zugelassenen Höchstmenge liegen und völlig legal sind, nicht vertragen können.

Andere Menschen suchen nach Möglichkeiten, die Aufnahme von fremden chemischen Stoffen, die uns überall begegnen zu verringern und beginnen bei der Ernährung, vor allem der ihrer Kinder.

Im Bio- Anbau ist man sehr darauf bedacht, mit der Natur zu arbeiten, anstatt sie sich zu Eigen zu machen. Wir sehen in den Hecken, die unsere Apfelplantagen umgeben, weniger den Brutplatz für Schädlinge als das große Reservoir unserer Nützlinge, und daher nicht die Notwendigkeit solche Wildgehölzhecken zu entfernen, wie es in vielen ausgeräumten Landschaften der Fall ist.

Da wir auf Herbizide verzichten, kommt stattdessen die Maschinenhacke zur Unkrautbekämpfung zum Einsatz.

Bio entspricht aus der Philosophie und der Arbeit heraus dem nachhaltigen Prinzip. Mit Bio-Anbau betritt man ein System, in dem man sich viel mehr in natürliche Prozesse eindenken und einfühlen muss, um sie für sein Gelingen zu nutzen.

Ein Wort zum Fernsehbericht über nicht artgerechte und furchtbare Tierhaltung bei Bio-Höfen. Die Welt ist groß und es gibt immer wieder Menschen, die mit nichts oder mit noch weniger Geld verdienen wollen. Davor ist auch Bio nicht gefeit. Gut, wenn man sie entdeckt, eine Schande für jede Branche.

Gut zu wissen, dass es in Deutschland neben der Bio-Produktion nach EU-Richtlinie Standards der Verbände wie Naturland, Bioland oder Demeter gibt, die weitaus strenger gehalten sind, wie auch deren Kontrollen. Achten Sie beim Kauf darauf.

Ein letzter „Bio-Gedanke“: Ein moderner ökologisch/biologisch wirtschaftender Obstbetrieb kann nicht aussehen wie der Hof in Ihrem Kinderbuch. Auch wir müssen uns spezialisieren, auch wir bewirtschaften große Flächen und benötigen Erträge. Der Betrieb muss rentabel sein, sonst kann er nicht bestehen. Pragmatismus ist angesagt. Auch das Argument zählt: Viele Menschen sind zu ernähren.

AKTIVITÄTEN 2012 AUF DEM NATURHOF WOLFSBERG

- Anfang Mai nahmen wir teil an der Veranstaltung der Gemeinde Alfter bei „Alfter bewegt“. Unseren Besuchern boten wir eine naturkundliche Treckerfahrt durch unsere Bioapfelanlagen. Für die Kinder gab es etwas Besonderes zum Thema Boden: schaufeln, buddeln, matschen, aber auch entdecken war angesagt.
- Im Juni stellte die Gemeinde Alfter eine Informationstafel am Rande unserer Streuobstwiese in der Asbach auf. Wir werden und sind Teil des Kulturlandschaftspfades „Streuobst“, der sich von Alfter Ort bis Impekoven erstreckt.
- Wir unterstützten die Gemeinde Alfter bei ihrer Teilnahme am Bundeswettbewerb „Entente florale“. Entscheidend dabei waren Gemeinschaftsaktionen von Verwaltung, Wirtschaft und Bürgern im Rahmen einer Nachhaltigkeit in der Grünentwicklung.
- Kindergarten- und Grundschulkinder besuchen uns in der Apfelernte. Während einer Treckerfahrt durch die Plantagen erfahren die Kinder unter anderem wie man einen Apfel „richtig“ pflückt. Dann heißt es, zeigen, ob man es kann.
- Unsere Schwalben bauen ihr Nest immer wieder in unseren Heizraum, der ebenerdig neben unserem Holzlager liegt. (Wir heizen das Haus und Büro mit Apfelholz.) Im 4. Jahr brüteten sie spät, wir nehmen an wegen des schlechten Wetters im Frühjahr/Frühsommers. Fünf kleine Schwälbchen kamen hervor, vier davon haben es geschafft. Gebrütet hat das Schwalbenpaar dieses Jahr nur einmal. Zeitig Anfang September haben sie uns verlassen und zogen nach Süden.

Impressum

Herausgeber: NATURHOF WOLFSBERG Heike und Andreas Mager GbR · In der Asbach 44 · 53347 Alfter-Impekoven
Telefon 02 28 / 64 39 47 · Telefax 02 28 / 64 76 65 · mager@obstbauconcept.de · www.obstbauconcept.de

Herstellung: DCM Druck Center Meckenheim · www.druckcenter.de

Fotos: Narurhof Wolfsberg, fotolia.com