NATURHOF WOLFSBERG

DAS HOFBLATT

Ausgabe 1 / 2016

Naturland

INHALT

Christiane & Benedikt voll dabei! 2

Hagelnetze 2

Warum riecht es im Frühsommer manchmal nach faulen Eiern? 3

Apfelallergie – gibt es eine verträgliche Apfelsorte? 5

Rezeptvorschlag 6

Rückblick Alfter Bewegt 01.05.2016 7

Dies & Das 9

Aktuelles aus dem Hofladen

Wir haben die Sommerpause dazu genutzt, unseren Hofladen ein wenig umzugestalten. Ab jetzt möchten wir Ihnen, neben unserem Obstsortiment, auch saisonales Bio-Gemüse anbieten. Hierbei arbeiten wir verstärkt mit der Familie Hemmersbach (Bliesheimer Mühle aus Erftstadt) zusammen, die für uns mitproduzieren wird. Für uns steht an erster Stelle, deutsches Obst und Gemüse anzubieten. Durch die Supermärkte und den damit verbundenen internationalen Handel hat sich die Gewohnheit eingeschlichen, dass jedes Nahrungsmittel zu fast jeder Jahreszeit erhältlich ist. Wir werden ausschließlich saisonale Erzeugnisse anbieten. Dies gilt sowohl für das Obst, als auch für das Gemüse. Wir möchten versuchen, Ihnen ein buntes Angebot zu bieten. Wenn möglich aus Bio-Anbau. Bei einigen Kulturen, wie zum Beispiel Spargel und Erdbeeren, ist dies schwieriger. Es muss auch gewährleistet sein, ausreichende Menge in guter Qualität zu einem noch erschwinglichen Preis zu generieren. Aus diesem Grund bieten wir neben den Bio-Produkten auch konventionelle Ware von Kollegen unseres Vertrauens an. Dabei achten wir auf Regionalität.

Christiane & Benedikt voll dabei!

Christiane: Abschluss 2014 (Master of Science Agrarwissenschaften)

Benedikt: Abschluss 2016 (Obstbaumeister)

Wir, Christiane und Benedikt, sind nun beide in unseren Bio-Obstbetrieb eingestiegen. Es macht uns sehr viel Spaß mit unseren Eltern zusammen zu arbeiten und neue Ideen in den Betrieb einzubringen. Wir sind recht unterschiedlich, worin wir eine große Chance sehen.

Benedikt ist der Praktiker, der einen sehr guten Blick für die Apfelbäume hat. Sein Ziel ist es, unsere Produktion zu optimieren.

Christianes Stärke liegt in der Organisation. Sie ist für die Vermarktung zuständig.

Da unser Betrieb sehr breit aufgestellt ist, von der Produktion über die Sortierung, Vermarktung und den Hofladen, aber auch Buchführung, Zertifizierungen und dem Sachverständigenbüro unseres Vaters, sind wir sehr glücklich darüber, dass die gesamte Familie an einem Strang zieht.

Hagelnetze

Fast jedes Jahr hagelt es in Impekoven. Oft nur einmal für wenige Minuten, aber das genügt, um erheblichen Schaden an den Äpfeln zu verursachen.

Wir denken schon seit vielen Jahren darüber nach, ob wir Hagelnetze bauen sollen oder nicht. Auf der einen Seite stehen die hohen Investitionskosten und die ökologischen Bedenken wie auch das Landschaftsbild, auf der anderen Seite die ständige Angst bei Unwetter. Wir haben diese Entscheidung lange nach hinten geschoben und im letzten Jahr, am 05.07.2015 kam es zu dem schlimmsten Hagelunwetter in Impekoven seit vielen Jahren. Es war nicht nur ein Teil unseres Betriebes verhagelt, sondern alles.

Es ist heute wichtig, seinen Markt, sei es der Hofladen oder der Lebensmitteleinzelhandel (LEH), regelmäßig zu beliefern.

Im Hofladen haben viele unserer Kunden sehr großes Verständnis für unsere Apfelqualität gezeigt. Dafür möchten wir uns bei Ihnen herzlich bedanken! Dennoch müssen wir eine gute Apfelqualität gewährleisten können. Der LEH verzeiht keine Qualitätseinbußen. Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschieden, mit dem Bau der Hagelnetze anzufangen. 2016 haben wir nun fünf Hektar unter Netz. Wir werden auch noch weitere Anlagen mit Hagelnetzen versehen, aber nicht alle.

eigroße Hagelkörner

Die Netze bestehen aus Polyethylen-Fäden und sind sehr stabil. Wir haben uns für die weißen Hagelnetze entschieden, da sie für unseren Breitengrad am geeignetsten sind und das meiste Sonnenlicht durchlassen. Sie haben eine Lebensdauer von etwa 8 Jahren.

Die Netze werden nach der Apfelblüte geschlossen, damit die heranwachsenden Früchte geschützt werden. Nach der Ernte werden sie dann wieder geöffnet.

Bei Fragen sprechen Sie uns einfach an. Wir erklären gerne weitere Details.

Warum riecht es im Frühsommer manchmal nach faulen Eiern?

Der Übeltäter lautet: Schwefelkalk!

Auch im Bio-Anbau müssen die Bäume behandelt werden, damit qualitativ hochwertige Früchte heranwachsen können. Anders als im konventionellen Anbau werden im Bio-Anbau jedoch keine chemisch-synthetisierten Pflanzenschutzmittel, Herbizide oder hoch aufgespaltete Düngemittel verwendet.

Die häufigste Krankheit im Apfelanbau ist der Apfelschorf (venturia inaequalis). Zunächst werden die Blätter mit dem Pilz infiziert, anschließend weisen die Früchte dunkel gefärbte Flecken auf, in denen meist sternförmige Risse auftreten. Der Pilz verbreitet sich zu Vegetationsbeginn. Immer wenn es im Frühjahr regnet, werden Ascosporen, die am Boden und altem Laub überwinternden Pilz gebildet werden, auf die jungen Apfelblätter ausgeschleudert. Hier

s.g. Schorfäpfel

keimen sie aus und dringen in die Blätter ein. Ein befallener Baum wird geschwächt und die später befallenen Früchte können nicht mehr vermarktet werden.

Was können wir nun dagegen unternehmen?

Wir behandeln unsere Bäume mit Schwefelkalk – und der riecht leider nach faulen Eiern.

Wir bekommen aktuelle Informationsschreiben von unseren Beratern über das Infektionspotential der Ascosporen. Wird der Schwellenwert überschritten, müssen wir behandeln. Dabei fahren wir bei hoher Infektionsgefahr in den Regen hinein, damit wir die sich gerade bildenden Keimschläuche des Pilzes treffen und verätzen. Die Behandlung ist wetterabhängig. Das bedeutet, dass es Jahre gibt, in denen man nicht viel behandeln muss, da das Frühjahr trocken ist, und andere Jahre, wie in diesem, in dem auf Grund der Feuchtigkeit mehr Behandlungen nötig sind. Unsere Bio-Mittel wirken nicht vor- oder nachbeugend. Sie müssen immer direkt in das Infektionsfenster hinein appliziert werden. Das ist der Grund dafür, dass wir das eine oder andere Mal auch sonntags oder feiertags behandeln müssen.

Es gibt bereits Apfelsorten, die eine Schorfresistenz besitzen, wodurch geringere Behandlungen notwendig sind. Dazu zählen z.B. Topaz, Santana und Natyra. Wir versuchen in unserem Betrieb, vermehrt diese Sorten anzubauen.

Apfelallergie – gibt es eine verträgliche Apfelsorte?

Die Symptome der Apfelallergie sind vielfältig. Ursache hierfür sind bestimmte, im Apfel vorkommende Proteine. Es werden dabei zwei verschiedene Allergietypen unterschieden:

Mal d 1 Unverträglichkeit:

Hierbei sind die Allergiesymptome (Reizerscheinungen im Mund- und Rachenbereich) während oder unmittelbar nach dem Verzehr auf das Protein Mal d 1 zurückzuführen. Dieses Protein ähnelt sehr dem Allergen der Birkenpollen, sodass es häufig zu Kreuzreaktionen kommt. Eine gegen Mal d 1 gerichtete Apfelallergie entsteht demnach häufig durch eine bereits bestehende Sensibilisierung gegenüber Birkenpollen. Mal d 1 ist jedoch nicht Hitze stabil, sodass bei Verarbeitung der Äpfel, insbesondere durch Erhitzen, die Verarbeitungsprodukte verträglich sind.

Mal d 3 Unverträglichkeit:

Das Protein Mal d 3 ist hauptsächlich in der Fruchtschale der Äpfel lokalisiert. Dieser Proteintyp ist im Pflanzenreich weit ver-

Sorte: Santana

breitet und spielt in der Abwehr bakterieller und pilzlicher Infektionen eine Rolle. Es ist hitzebeständig, sodass Mal d 3 Allergiker häufig auch keine verarbeiteten Früchte vertragen.

Ausgehend von Aussagen verschiedener Apfelallergiker gibt es jedoch Unterschiede der Allergiereaktion abhängig von der Apfelsorte.

Festzuhalten ist ebenfalls, dass neben der Sorte auch das Reifestadium und die Lagerungsart bzw. -dauer entscheidend ist. Für Mal d 1 Allergiker gilt, je länger die Frucht lagert und je reifer die Frucht ist, desto unverträglicher ist sie. Bei Mal d 3 Allergikern kann eine Langzeitlagerung das Allergen senken. Die höchsten Werte finden sich direkt nach der Ernte oder bei überreifen Früchten.

Die Apfelsorte „Santana“ entstand 1978 in den Niederlanden und wurde 1996 in den Markt eingeführt. Santana wird Anfang bis Mitte September geerntet und hat ein süß-säuerliches Aroma. Bis Weihnachten lässt er sich gut lagern, danach nimmt die Festigkeit ab.

Die Besonderheit dieser Apfelsorte ist die gute Verträglichkeit für Apfelallergiker. Daher wird er auch als Allergiker Apfel bezeichnet.

Unser Tipp:

Apfelsorte: Santana
Herkunft: Niederlande
Kreuzung: Elstar x Priscilla
Eigenschaft: schorfresistent, Allergiker geeignet

Rezeptvorschlag

Apfelkuchen – der Allrounder

Dieser Kuchen ist unser absoluter Geheimtipp. Er schmeckt richtig lecker und ist total schnell gemacht.

Zutaten:

Für den Teig:
125 g Butter, zimmerwarm
125 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
2 Eier
175 g Mehl
1 TL Backpulver, gestrichen
100 g Mandeln, ungeschält, gemahlen (wahlweise auch Haferflocken)

Für den Belag:

750 g Äpfel (Elstar) – hier können auch sehr gut Zwetschen oder Rhabarber verwendet werden

Zubereitung:

- Backofen auf 175°C vorheizen, auch bei Umluft
- Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig bereiten
- Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen
- Form einfetten
- Rührteig einfüllen und glatt streichen (etwas Teig aufheben und später über den Früchten grob verteilen
- Äpfel in Scheiben schneiden und in den Teig einstecken, dicht an dicht
- Ca. 60-70 Minuten auf der 2. Leiste von unten backen lassen
- Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen

Viel Erfolg und lassen Sie es sich schmecken!

Rückblick Alfter Bewegt 01.05.2016

In diesem Jahr haben wir wieder bei „Alfter Bewegt“ teilgenommen (wir machen alle zwei Jahre mit). Um 11 Uhr ging es los. Nach anfänglichen Sorgen bezüglich des schlecht gemeldeten Wetters, lächelte gegen 12 Uhr die Sonne durch die Wolken hindurch. Somit war die erste Hürde genommen. Mit der Sonne trafen nach und nach die ersten Besucher ein und gegen Mittag war unser Hof gefüllt. Man konnte mit dem Ernteexpress an Führungen durch die Apfelplantagen teilnehmen oder auch in kleinen Gruppen den Hof besichtigen. Gerade die Kinder hatten sehr viel Spaß an den Traktorfahrern. An unserem Hof angrenzend hatte Herr Philippi seine 2 PS starke Pferdekutsche stationiert, sodass man ebenso mit den beiden kräftigen Kaltblütern durch Impekoven fahren konnte.

Auch für das leibliche Wohl war gesorgt. Kaffee und Kuchen für die Einen, Bratwurst im Brötchen für die Anderen.

Es war eine erfolgreiche Veranstaltung, die uns allen sehr viel Spaß gemacht hat!

Dies & Das

Wildbienen

Seit letztem Jahr versuchen wir, vermehrt die Wildbienen zu fördern. Dafür haben wir in fast jeder Plantage Wildbienenhotels errichtet. Sie werden sehr gut angenommen und im Frühjahr, bei warmem Wetter, tummeln sich die fleißigen Bienen davor. Wildbienen fliegen im Gegensatz zur Honigbiene auch bei kühleren Temperaturen, sodass sie ein wichtiger Befruchter für unsere Apfelblüte sind.

Roter Milan

Wir freuen uns sehr, dass wir in Impekoven zwei Pärchen des seltenen Roten Milans antreffen können. Ihr eleganter Flug während der Beutesuche lässt einen jedes Mal verzaubern.

HOFLADEN

Raiffeisenstraße 51
53347 Alfter-Witterschlick

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 09.00 - 18.30 Uhr
Sa. 9.00 - 13.00 Uhr

DE-ÖKO-013 Deutsche Landwirtschaft

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C081774
www.fsc.org

Print kompensiert
Id-Nr. 1331518
www.bvdm-online.de

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.naturhof-wolfsberg.de
Hofladen Handels-GbR · Raiffeisenstraße 51 · 53347 Alfter-Witterschlick · Telefon 02 28 / 96 49 94 50
Hofverkauf Ende August bis 24. Mai · Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-18.30 Uhr, Sa. 9-13 Uhr

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

Fotos: Naturhof Wolfsberg, © Alice Wiegand / CC-BY-SA 4.0 (via Wikimedia Commons)