

MONATLICHER NEWSLETTER
05/2019

OBSTHOFGESCHEHEN

Ende April verwandelt sich das Alte Land für wenige Wochen in ein Paradies: Die immer runder werdenden Obstbaumknospen öffnen sich und zum Vorschein kommen wunderschöne roséfarbene Blüten, die einen fast schon berauschenden Duft in den Höfen verströmen. Auf den Feldern summt und brummt es nun, denn die Bienen und Hummeln bestäuben fleißig die Blüten.

Die Vegetation ist dieses Jahr bereits weit fortgeschritten und dem langjährigen Mittel etwa drei Wochen voraus. Die Apfelblüte begann am 21. April bei bestem Wetter und dauerte etwa bis zum 4. Mai 2019. Zum Glück, denn Bienen fliegen nur bei Temperaturen über 15 °C. Die Tage waren warm, die Nächte jedoch eisig kalt mit Temperaturen unter dem Gefrierpunkt. Dieses Jahr hatten wir außergewöhnlich viele Frostnächte, sodass die Obstbauern in mehr als 15 Nächten ausrückten, um die Frostschutzberegnung anzustellen und die kommende Ernte vor dem Erfrieren zu schützen.

Denn nicht nur die Blüten sind frostgefährdet, sondern auch die jungen Äpfel, die sich nach der Blüte in der Zellteilungsphase befinden. Werden die Zellen in diesem Stadium durch Frost geschädigt, entstehen sogenannte Frostrisse. Wer einen Apfelbaum im Garten stehen hat, ist dieses Schadbild mit den verkrusteten Streifen auf der Schale der Äpfel vielleicht schon mal aufgefallen.

Für das menschliche Auge zunächst unsichtbar, freuen sich die Mikroorganismen im Boden über den mit Präparaten verfeinerten Kompost. Der wurde Ende April ausgebracht und vertreibt das letzte bisschen Winter aus dem Boden. Denn nun haben die Mikroorganismen wieder frisches Futter, sodass im Boden die Post abgehen wird. Darüber freuen sich nicht nur wir, sondern auch die Wurzeln der Bäume, die nun ein reiches Angebot an Nährstoffen und Wasser zur Verfügung haben.



DIE CO₂-BILANZ UNSERER ÄPFEL

Kühlläger benötigen viel Energie, aber trotzdem sprechen gute Gründe für heimische Äpfel: unsere Läger werden zu 100 % mit selbst generierter Energie betrieben, die wir aus Photovoltaikanlagen und Windrädern generieren. Auch die Abwärme unserer Läger geht nicht verloren: Mit ihr werden u. a. die Wirtschaftsgebäude geheizt. Ein einzigartiges Konzept, mit dem wir sogar mit dem Förderpreis Ökologischer Landbau ausgezeichnet wurden.



KURZ NOTIERT

Die Sorte Topaz verlässt nun gänzlich unser Angebot. Daher bildet sich unser aktuelles Sortenspektrum weiterhin aus der Jonagold-Gruppe mit Jonagold, Jonagored, Marnica, Red Jonaprince und Rubinstar. Ergänzt wird das Angebot mit Natyra als Premiumsorte.

Die Fruchtqualität ist sehr gut. Insbesondere sind wir mit der Festigkeit der Äpfel sehr zufrieden. Unsere Obstbauern haben bei der Ernte ganze Arbeit geleistet, die hohen Mengen rechtzeitig zu pflücken und einzulagern. Wir kontrollieren weiterhin penibel die Partien und sortieren zu weiche und schadhafte Äpfel streng aus.



SORTE DES MONATS: NATYRA

In der Zukunftssorte verbinden sich positive ökologische Anbauaspekte wie gute Lagerfähigkeit und Schorfpilzresistenz mit marktattraktiven Merkmalen. Der Baum stellt hohe Ansprüche an Boden und Pflege im Anbau und im norddeutschen Meeresklima bringt er dabei nur geringe Erträge. Erst durch das hohe Preisniveau wird es uns ermöglicht, diese Sorte zu kultivieren.

Herkunft: Neuzüchtung aus den Niederlanden aus der Sorte Elise und einer schorpfresistenten Selektion

Aussehen: kompakter, mittelgroßer, leuchtend rot geflammter Apfel

Geschmack: süß-säuerlich mit einem bissfesten und knackigen Fruchtfleisch

APFEL-SPARGEL-SALAT

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spargel

2 kleine rote Äpfel

1 EL Agavendicksaft

Salz und Pfeffer

Salzwasser

3 EL Weinessig

1 Handvoll Wildkräuter

6 EL Rapsöl

Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 15 Minuten kochen. (Die Spargelschale gegebenenfalls für eine Suppe auskochen).

Spargelwasser abgießen und ebenfalls für die Suppe verwenden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stifte schneiden. Mit dem Spargel vermengen. Wildkräuter (zum Beispiel zarte Blättchen von Schafgarbe, Gänseblümchen, Gundelrebe, Wiesenkerbel, Löwenzahn, Sauerampfer waschen und trocken schleudern. Kleinzupfen und zum Salat geben. Für die Marinade Essig, Apfeldicksaft, Pfeffer, Salz und Öl verschlagen und mit den Salatzutaten vermischen.

Wer keine Wildkräuter hat, kann ersatzweise Gartenkräuter wie Petersilie, Kresse, Kerbel und Pimpinelle nehmen.

