



Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen bedankt sich bei den Redakteurinnen und Redakteuren für die freundliche Genehmigung, die nachfolgenden Artikel auf www.landservice.de zu präsentieren.

Hofschätze in NRW: Die Hofreportagen

SCHLAU- & SCHLEMMERKARTE
landservice.de

Apfelgeheimnisse & Köstliche Hofrezepte

Westfälisches Volksblatt vom 08.09.2012, Marion Neesen ■ www.westfalen-blatt.de

Bad Wünnenberg · Büren

Westfälisches Volksblatt

Nr. 1 im Kreis Paderborn

Lichtenau · Salzkotten

Samstag
8.
September

252. Tag des Jahres
114 Tage bis Jahresende
Kalenderwoche 35

06:49 Uhr 22:33 Uhr
18:56 Uhr 11:13 Uhr

Wochenend erstes Viertel | Wochentag letztes Viertel

16.08 22.08 28.08 30.08

Opas süßeste Früchtchen

Johannes Weilandt hat die Apfelernte für Selbstpflücker eingeläutet

■ Von Marion Neesen

Bosenholz (WV). Vielleicht hat der Opa nicht die dicksten Kartoffeln, aber gewiss die dicksten pfe! So muss es jedenfalls dem kleinen Arne (1) erscheinen. Denn seit Opa Johannes Weilandt die Apfelernte freigegeben hat, kann sich der Bosenholzer Obstbauer vor Kundschaft kaum retten.

»Das Erlebnis selbst pflücken liegt voll im Trend«, sagt Margitta Uhlich von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, die Selbstvermarkter in der Region unterstützt, »die Leute wollen dieses Gefühl, selbst die pfe! vom Ast zu pflücken, sie zu riechen und gleich hineinbeißen zu können.«

Während Arne sich mit der Schale noch ein wenig schwer tut, nehmen die Kunden in der Feldflur das Angebot gerne wahr. Sie haben die Wahl zwischen 16 000 Apfelbäumen. So viele nämlich stehen auf den Feldern des Bosenholzer Familienbetriebes. »Wir bauen auf 8,5 Hektar pfe! an. Insgesamt zehn verschiedene Sorten«, sagt Johannes Weilandt. Auch Himbeeren, Kirschen und Zwetschgen hat er im Angebot. Den meisten Menschen im Paderborner Land ist der Betrieb Weilandt aus der Erdbeerproduktion bekannt. Doch auch pfe! gehören seit 20 Jahren zum Geschäft. Reif sind jetzt die Sorten Elstar, Gala, Holstein Cox und Cox Orange. »Der Lieblingsapfe! der Deutschen ist der Elstar«, weiß der Agraringenieur, der vor 35 Jahren aus Schleswig Holstein in die Bauernschaft kam, »er hat 35 Prozent Marktanteil.« Das liegt wohl an der gewissen Süße und daran, dass er sich auch gut für den Kuchen eignet. »Der schmeckt den Leuten einfach«, sagt Weilandt. Sein Geheimtipp ist inzwischen die Sorte Topaz. »Der hat was, lässt sich gut lagern, ist aber erst in etwa zehn Tagen reif.« Er selbst beißt am liebsten in die Rominette. Aber auch da muss er noch ein bisschen warten.

Insgesamt beginnt die Ernte in diesem Jahr mit rund 14 Tagen Verspätung. Die Erträge seien deutschlandweit unterdurchschnittlich, sie lägen bei etwa 70 Prozent des Möglichen. Bei Weilandt sind es 75 Prozent. 160 bis 170 Tonnen werden seine Kunden ernten können. Jeder Baum sollte nicht mehr als 120 pfe! tragen, sonst lassen sie schnell in der Leistung nach. Johannes Weilandt



Der Apfe! fällt offenbar nicht weit vom Stamm: seinem Vater Christian und Opa Johannes gern durch Arne, gerade ein Jahr alt geworden, stromert mit | die Obstplantagen in Bosenholz. Foto: Neesen

ist in diesem Jahr zufrieden: »Dass bei uns die pfe! größer und reichlicher sind als vielleicht im heimischen Garten liegt an unserem Bewässerungssystem. Außerdem haben wir zwei Imker vor Ort, deren Bienen für die Befruchtung sorgen.« Ein lebenswichtiges Thema, das oft unterschätzt wer-

de, so Weilandt. »In diesem Jahr ist der Zuckergehalt der pfe! sehr hoch«, ergänzt sein Sohn und Obstbaumeister Simon Weilandt. Das liege an der Augustsonne, die die pfe! reichlich verwöhnt habe.

90 Prozent der Weilandt-pfe! kommen in die Direktvermarktung. Entweder pflücken die Kun-

den selbst, oder sie können im Hofladen kaufen. Der Rest wird zu Apfelsaft gepresst. Das A und O beim Apfelpflücken sei die Sorgfalt. Nur so blieben die Früchte monatelang knackig. »Das Kühlhaus ist kein Krankenhaus. Beschädigte Apfe! werden auch dort nicht besser«, sagt Simon Wei-

Kompott

Die Landwirtschaftskammer hat zur Unterstützung der Landwirte im Hochstift und der Direktvermarkter eine Broschüre zusammengestellt. Darin finden Interessierte Ferienhöfe, Bauernhofcafés, Partyservice-Anbieter, Landerlebnisse für Kinder und vieles mehr. Auch Obsthöfe mit Angeboten für Selbstpflücker sind aufgelistet. Ein leckeres Rezept für herzhafte frische Apfe!joghurt hat die Kammer ebenfalls parat:

Zutaten für den Kompott: 6 pfe!, 400 ml Apfelsaft, etwas frischer Ingwer und Zimt, 200 g Zucker und 19 g Butter.

Zutaten für den Joghurt: 400g Joghurt, 1 Zitrone, 1/2 Päckchen Vanillinzucker und 40 g Zucker. Alle Zutaten vermengen.

Zubereitung: pfe! schälen, entkernen, vierteln, in kleine Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Ingwer hineinreiben. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und aufkochen lassen. Mit Zimt abschmecken und erkalten lassen. Apfe!kompott und Joghurt schichtweise in Gläser füllen. Mit Apfe!kompott anfangen und mit Joghurt aufhören.

@ www.landservice.de

landt. Außerdem sollten pfe! dunkel, kühl und bei einer Luftfeuchtigkeit jenseits der 90 Prozent gelagert werden. »Die meisten Keller sind zu warm, dann sollte man lieber beim Direktvermarkter kaufen«, so Johannes Weilandt. Elf Monate im Jahr bietet er pfe! an.

Wer in Weilandts Plantagen selbst pflücken möchte, braucht nur Wannen, Kisten oder Körbe mitzubringen, eine Leiter ist nicht notwendig. Die Obstbäume sind extra klein gezeichnet, so dass man an alle pfe! problemlos herankommt. Der Betrieb Weilandt hat sich inzwischen einen Namen gemacht. Er hat viele Stammkunden, die bis zu 100 Kilometer anreisen. Auch am ersten Tag der Erntesaison haben viele den Weg nach Bosenholz gefunden. 95 Cent zahlen sie für das Kilo, Pfäulen haben den gleichen Preis.

Preise kümmern den kleinen Arne wenig. Und weil's bei ihm mit dem kraftvollen Zubeißen noch nicht so richtig klappt, hält er sich lieber an Muttis selbstgebackenen Apfe!kuchen.

NWKreis Paderborn

NR. 209, FREITAG, 7. SEPTEMBER 2012



Sogar Kinderhände reichen an die Apfelbäume: Der zweieinhalbjährige Lars wird hier allerdings von Mutter Silvia an die schönsten roten Exemplare hoch gehoben. Schwiegermutter Monika Kettelgerdes aus Delbrück fährt seit mehreren Jahren zum Selberpflücken nach Bosenholz. FOTOS: KARL FINKE

Selbstpflücker ziehen Geschmack vor

In Bosenholz startet die Apfelernte / Bis Mitte Oktober kann noch gepflückt werden

VON KARL FINKE

■ **Salzkotten.** Schon am ersten Tag reihen sich in Bosenholz Autos in Schlangen entlang der Apfelbaum-Reihen ein. Die Selbstpflücker kommen aus dem Hessischen, aus dem Sauerland oder der Soester Börde und natürlich aus der näheren Umgebung. Holzkisten und Waschkörbe haben sie mitgebracht. Und füllen sie mit dem beliebten Elstar, dem eigentlich neuseeländischen Braeburn und Topaz – in kaum einem Supermarkt zu kaufen.

Die Familie Weiland ist einer von zwei großen Obstbauern im Hochstift Paderborn. Neben Erdbeeren, Kirschen und Zwetschgen bauen Johannes Weiland und sein Sohn Christian (27) bei Salzkotten auf insgesamt 8,5 Hektar mehr als zehn verschiedene Apfelsorten an. Gestern startete der Verkauf für die Selbstpflücker. „Die wollen auch wissen, wo das Obst wächst“, kennt der 60-jährige Seniorchef eine Motivation seiner Kunden.

Weiland, in Schleswig-Holstein geboren, ist vor 35 Jahren

in die Bauerschaft gekommen. Als Agraringenieur hatte er den Obstanbau im Münsterland kennengelernt. „Kein Haus – gar nichts“, erinnert sich der Plantagenbetreiber an seinen Anfang. Auch heute ist das Gros der 80 Hektar, die er bewirtschaftet, gepachtet.

Mittlerweile hat er im Salzkotter Gewerbegebiet sogar Kühlhäuser gebaut. „Elf Monate im Jahr Äpfel“ ist Weilands Botschaft.

Dafür hat er die Plantagen mit einer Tröpfchenbewässerung aus in die Erde verlegten Schläuchen ausgerüstet. Nur, wenn das Obst zu jeder Zeit ausreichend Wasser bekommt, gelingen Blüte und Reifung.

120 Kubikmeter Wasser pro Hektar im Jahr, schätzt sein Sohn Christian, werden dafür benötigt.

Etwa 120 Äpfel und nicht mehr sollen die mannshohen Bäume tragen – sonst erschöpft sich die Leistung der Natur schnell. Auf Pflanzenschutzmittel kann Weiland nicht verzichten, „doch wir machen Rückstandstests“, versichert er.

Über die Wasserleitungen kann er bei Bedarf auch Dünger zuführen – in kleineren Mengen



Sauer? Der kleine Sohn von Christian und Enkel von Johannes Weiland muss noch auf den Geschmack des Elstar-Äpfels kommen. Die Landwirtschaftskammer, rechts Margitta Uhlich, unterstützt die regionale Obstwirtschaft. Der Apfelkuchen ist auf jeden Fall süß.

als wenn dies über der Erde geschehe. Risiken bleiben – zum Beispiel Hagel. Weiland trägt sich daher mit Überlegungen, zukünftig den Bereich seiner wertvollsten Äpfel zu überdachen – bei den Kirschen schon geschehen. „Eine finanzielle Frage“, sagt er.

Unter Weilands Apfelsorten sind die Rubinette und der Topaz von besonderer Bedeutung. „Die gibt es nicht im Handel“, so der Chef. Auf 40 Prozent seiner Apfelpflanzung allerdings wächst der Elstar – und der Chef sagt warum: „Das Zucker-Säure-Verhältnis stimmt, und er ist nicht zu fest.“

Aus Delbrück kommt Monika Kettelgerdes schon seit fünf, sechs Jahren zum Selberpflücken nach Bosenholz. „Sehr lecker“ lautet ihr Hauptargument, mehrmals in dieser Zeit mehrere Waschkörbe für die gesamte Familie nach Hause zu bringen. Die Rubinette ist ihr Lieblingsapfel. „In der Garage bleiben die bis Weihnachten knackig.“

Bis Mitte Oktober kann in Bosenholz noch gepflückt werden. Im Hofladen gibt es die Äpfel darüber hinaus fast das ganze Jahr zu kaufen.

INFO

Klimawandel und Arbeitskräfte

- ◆ Der Obstbauer kann den Klimawandel aus eigener Erfahrung schildern. Die Sorte Braeburn kommt eigentlich aus Neuseeland. Seitdem die Vegetationszeit sich bei uns in den vergangenen Jahren um zwei bis drei Wochen verlängert habe, so Weiland, wird der Apfel auch in Deutschland reif.
- ◆ Weiland beschäftigt zehn fest angestellte Mitarbeiter aus Rumänien und Polen. Sie haben bei ihm ein Jahresstundenkonto, arbeiten im Sommer länger und im Winter kürzer. Weitere bis zu 150 Saisonkräfte können gleichfalls bei ihm wohnen, verdienen nach Tarif 6,40 Euro pro Stunde. (fin)



Kartoeln suchen muss man bei jedem Wetter. das erlebten auch die Kindergartenkinder aus Gevelsberg, die im Rahmen der Aktion „Hofschätze“ den Hof Hegenberg besuchten Foto: Pielorz

Wenn die rote Laura sich im Boden versteckt

Hof Hegenberg: „Hofschätze“ heißt die Aktion der Landwirtschaftskammer NRW

Die rote Laura macht sich rar. Sie duckt sich in den Boden hinein. Und ihre Kolleginnen Belana und Cilena sind auch nicht besser. Mit schweren Maschinen ...ndet man sie trotzdem und dann kommen sie auf den Teller.

VON DR. ANJA PIELORZ

SPROCKHÖVEL. Wir reden hier nicht von Kannibalen in Sprockhövel, sondern von Kartoffeln auf dem Bauernhof Hegenberg. Die gab es zwar auch schon vor der Aktion

„Hofschätze“, doch jetzt widmet man sich ihnen mit besonderer Aufmerksamkeit. „Hofschätze“, so nennt sich die Aktion der Landwirtschaftskammer NRW. Sie hat das Ziel, die Schätze auf den Höfen dem Verbraucher bekannter zu machen. Dazu dient auch die Internetplattform „Landservice“. „Wir versuchen, die Vielfalt der Höfe aufzuzeigen und hoffen auf einen besseren Vermarktungs- und Bekanntheitsgrad“, erklärt Annette Höfinghoff, Landserviceberaterin mit dem Schwerpunkt Urlaub auf dem Bauernhof und Marketing. Viele Höfe haben mitt-

lerweile neben den Produkten aus ihrem Grund und Boden noch andere Standbeine, zum Beispiel Kindergeburtstage oder Ferienwohnungen. „Manche Höfe sterben aus, weil der Nachwuchs fehlt“, weiß Annette Höfinghoff.

Die Aktion „Hofschätze“ wird von der Landwirtschaftskammer auch mit Flyern begleitet. Wer schon immer wissen wollte, was die grünen Stellen an den Kartoffeln bedeuten oder die Stempel auf den Eiern, findet hier die Antworten. Übrigens gibt es auch leckere Rezepte wie Kartoffel-Birnen-Gratin oder Querbeet-Gemüse-Auflauf.

Umfangreich werden unter www.landservice.de auch die Angebote der Höfe dargestellt. Aktionen, Feiern, Landfrische Produkte, Bauernhofcafés und mehr finden sich darin aufgelistet.

Die Kinder aus dem Kindergarten interessierten sich auch im Regen mehr für die Hofschätze selbst. Mit dem Trecker fahren sie gemeinsam mit Ute und Friedrich-Wilhelm Hegenberg auf das Feld, um die rote Laura zu suchen. Klar, dass sie ein paar der gefundenen Köstlichkeiten mitnehmen dürfen. An diesem Abend kommt die rote Laura in die Pfanne...

Service und Direktvermarkter

Landwirte heben den Apfel-Schatz

Von unserem Mitarbeiter
HARALD HÜBL

Kreis Warendorf / Wadersloh (gl). Wenn Margit Paschen auf Apfel angesprochen wird, dann ist sie in ihrem Element. Zurzeit ist Erntezeit in ihren Plantagen, und deshalb hatte am Mittwoch die Landwirtschaftskammer ihren Betrieb zum Auftakt der Hofschatzaktion 2012 ausgewählt.

„Äpfel sind Hofschätze, die mit viel Einsatz, Fachwissen und Können angebaut, geerntet, gelagert und angeboten werden“, erklärte Margit Schulze Stentrup, Landserviceberaterin der Landwirtschaftskammer.

Und Apfel ist nicht gleich Apfel, machte Margit Paschen deutlich. Elstar, Jonagold, Cox Orange und Boskop gehören zu den Sorten, die bekannt sind. Jonagored, Topaz, Delbarestivale sind da schon weniger unbekannt und Sorten wie Pinova, Jonica und Wellant sind im Handel nicht erhältlich. „Wir werden bald noch eine weitere weniger bekannte Sorte anbauen“, erzählt Paschen. „Die Santana kann auch von Allergikern gegessen werden.“

In Aussehen und Geschmack unterscheiden sich die Äpfel deutlich, doch eines haben sie alle gemeinsam. Sie stammen aus naturgemäßem Anbau und werden nicht bestrahlt oder gewachst. Das ist der Herrin der Äpfel besonders wichtig. Um die Äpfel, die jetzt von rumänischen Saisonarbeitern gepflückt werden, lange Zeit aufbewahren zu können,

wandern sie in ein großes Kühlhaus auf dem Gelände des Floreana Landmarkts. Bei zwei Grad und einer erhöhten Luftfeuchtigkeit bleibt „des Deutschen liebstes Obst“ so bis Mai frisch. Wie viel Arbeit und Know-how in jedem Apfel steckt, dies bekannt zu machen, ist ein Anliegen der Hofschatzaktion. Von Januar bis März werden alle Bäume beschnitten, im April, wenn sie blühen, muss kontrolliert werden, ob genügend Bienen unterwegs sind. „Ist es zu kalt, dann müssen wir Hummeln kaufen und sie in den Plantagen aussetzen, damit die Blüten auch befruchtet werden“, erläutert Margit Paschen. Falls Frost droht, werden die Blüten mittels einer Beregnungsanlage vor Schäden geschützt. Im Sommer muss stets genügend Wasser da sein, damit sie wachsen können. Tragen die Bäume zu viele Äpfel, werden einige abgepflückt. „Damit die anderen wachsen können.“

Neben dem frischen Obst hat Margit Paschen noch eine Vielzahl von weiteren Produkten aus ihren Äpfeln im Angebot. Apfelsaft gehört genau so dazu wie Apfelbrand, Calvados, Liköre und die knackigen Apfelchips. Den dünnen Apfelscheiben wird in 16 Stunden in einem Trocknungs-ofen die Feuchtigkeit entzogen. „60 Kilogramm Äpfel verarbeiten wir so pro Woche.“ Und immer neue Produkte kommen der Direktvermarkterin in den Sinn. So ein Apfel-/Rote-Beete-Gelee. „Klingt abenteuerlich, schmeckt aber prima.“



Dick, rot und reif: Saisonarbeiter Mihai aus Rumänien hilft eifrig bei der Ernte.

Bilder: Hübl



Auch bei Regen fahren die Erntehelfer aufs Feld und pflücken die reifen Äpfel.



„Unser Hofschatz: Äpfel“ im Floreana Landmarkt: (v. l.) Margit Paschen und Margit Schulze Stentrup.



Chips und Wein aus Äpfeln

Apfelchips sind garantiert gesund und sogar bei Kindern ein echter Verkaufshit. Zu ihren weiteren „Hofschätzen“ zählt Margit Paschen, die den Hof „Floreana“ in Wadersloh betreibt, unter anderem auch Apfelwein. Kein Produkt wird an den Handel verkauft. Aber die Kunden finden den direkten Weg zum Hof – sogar aus dem Ruhrgebiet. | Kreis Warendorf Foto: Beate Kopmann

Mit allen Sinnen genießen

Hof Floreana baut zehn Apfelsorten an / Spezialitäten nur im Direktverkauf

Von Beate Kopmann

WADERSLOH. Klar, jeder kennt Apfelkompott oder Apfelgelee. Aber wer hat schon mal Apfelchips oder Apfelwein probiert? Vermutlich eher wenige. Unter ihnen sind sicher die Kunden von Margit Paschen, die in Wadersloh den „Floreana Landmarkt“ betreibt. Hier gibt es zwar auch Käse, Mettwurst und andere regionale Produkte zu kaufen. Aber vor allem dreht sich alles um Äpfel.

»Wenn bei der Baumblüte nicht genügend Bienen fliegen, kaufe ich beim Händler Hummeln ein.«

Margit Paschen

„Unsere Apfel-Plantagen sind sechs Hektar groß. Hier wachsen zehn verschiedene Apfelsorten“, erzählt Margit Paschen. Darunter sind alte Sorten wie Cox Orange oder Boskoop, aber auch Sorten, die im Handel gar nicht zu beziehen sind, beispielsweise Pinova oder Rubinette. Und völlig neu im Angebot ist der Apfel „Santana“, den auch Allergiker essen können.

Damit die Apfelernte gut ausfällt, wird das ganze Jahr gearbeitet. Unter anderem wird jeder Baum jedes Jahr geschnitten. Und im April müssen die Apfelbauern gucken, ob die Bienen auch



Mitten in den Plantagen liegt der Apfelhof „Floreana“. Zehn Apfelsorten baut Betriebsleiterin Margit Paschen hier an. Darunter sind einige, die im Handel gar nicht zu beziehen sind. Neu im Angebot ist der Apfel „Santana“, speziell für Allergiker. Foto: Kopmann

fliegen, damit die Blüten bestäubt werden. „Die Bienen brauchen ausreichend Wärme, sonst fliegen sie nicht. Wenn dann zur Zeit der Baumblüte nicht genügend Bienen da sind, kaufe ich beim Händler Hummeln ein. Kistenweise.“ Etwa 100 Tiere sind in so einer Kiste. Die

Hummeln übernehmen dann die Arbeit der Bienen. Margit Paschen beschäftigt auf dem „Floreana Landmarkt“ drei Verkäuferinnen. „Unsere Produkte gehen grundsätzlich nicht an den Handel.“ Aber an Kunden fehlt es trotzdem nicht. Die finden sogar aus dem Ruhr-

gebiet nach Wadersloh – viele nutzen dazu die Einkaufsmöglichkeit am Sonntag. Margit Schulze Stentrup von der Landwirtschaftskammer weist darauf hin, dass „Floreana“ echte „Hofschätze“ zu bieten hat. „Liebevoll gefertigte Spezialitäten wie Apfelschnaps oder

eben Apfelchips, die keine Zusätze haben, zeugen vom Ideenreichtum der Apfelbauern“, betont Schulze Stentrup. „Und außerdem ist das hier vor Ort ein echter Erlebnis-Einkauf.“ Sogar eine echte Brennerlei gehöre dazu. Der Kunde könne halt „mit allen Sinnen genießen“.