

Obst in Wörme 2018

Seit vielen Jahren vergrößert und vervielfältigt sich der Obstbau in Wörme. Dieses Jahr gab es den ganzen Sommer über Beeren, wegen der Trockenheit aber nicht immer in großer Menge und Qualität. Durch das milde Wetter in der Blüte und den sonnenreichen Sommer haben wir jetzt eine riesige Menge an sehr süßen Äpfeln. Ein guter Teil ist gesund und in Tafelobstqualität.

Unsere Bäume sind fast alle auf Demeterhöfen gezogen und veredelt worden (Dottenfelder Hof und Wörme), es sind hauptsächlich alte gehaltvolle Sorten auf kräftig wurzelnden Unterlagen. Eine Besonderheit unseres Obstes liegt darin, dass wir Stauden und Sträucher kaum und die Bäume gar nicht düngen und bewässern. Damit die Pflanzungen dabei gesund bleiben, müssen wir spezielle gesunde zum großen Teil alte Sorten anbauen und für die Bäume stark wurzelnde Sämlingsunterlagen nehmen, die sich selbst ihre Anregungen aus dem Boden suchen. Daher bekommt unser Obst seinen ausgeprägt reifen, süßen Geschmack.

Wir werden versuchen, wieder möglichst viele **Äpfel** als Tafelobst zu vermarkten. Das ist aber nicht einfach. Denn wir wenden außer den ursprünglichen Demeter-Präparaten **keine** von den über 1000, auch bei Demeter zugelassenen, **Dünge-, Hilfs-, Stärkungs-, Impfmitteln, sowie Spurenelementen, Fungiziden, Insektiziden, Schwefel oder Kupfer an**. Vertrauend auf die Gesundheitskraft unseres Hoforganismus machen wir also, **keine direkten Bekämpfungen von Insekten und Pilzen mit Kupfer, Schwefel oder sonstigen zugelassenen Fungiziden und Insektiziden**.



Diese Freiheit von Rückständen zeichnet unser **Wörmer Obst** unter allem im Handel befindlichen Obst aus und ist für empfindliche Menschen von großer Wichtigkeit.

Wir bieten **Gravensteiner (Entstehungsjahr/Erste Erwähnung 1669), James Grieve (1893), Wörmer Rosenapfel, Biesterfelder Goldrenette (vor 1850), Goldrenette Freiherr von Blehnheim (1870), Purpurroter Cousinot (1557), Baumanns Renette (1889), Wörmer Cox, Wörmer Boskoop, Ribston Cox, Cox Orangenrenette (1825), Schöner von Boskoop (1856), Altländer Glockenapfel (vor 1750)**

als Tafelapfel an und können bis weit ins Frühjahr liefern.

Eine große Menge der Äpfel wird zu Apfelsaft gemacht in den Sorten

Demeter Streuobst (Frisch säuerlich), Demeter Mischsaft (Fruchtig mild), Demeter Purpurroter Cousinot (Kräftig süß, sortenrein), Demeter Apfel-Birne (Mild und süß, 60%/40%), Demeter Rote Bete Apfelsaft (40%/60% vollaromatisch) und hoffentlich Demeter Apfel-Möhre (60%/40%) und Demeter Apfelsaft klar und alle werden im Laden, auf dem Markt und in einzelnen Läden zu kaufen sein.



Hofladen: [LINK](#)

Märkte: [LINK](#)

Verkaufsstellen: [LINK](#)

Guten Appetit wünscht der Obstbau

der Hofgemeinschaft Wörme



Hofgemeinschaft Wörme

Im Dorf 2, 21256 Wörme

Tel 04187/479 Mail schwan@hofwoerme.de

Net: www.hofwoerme.de

