

Was ist los auf dem Marinushof??

Liebe Gäste,

Sie haben Urlaub auf dem Bauernhof gebucht und sind sicherlich daran interessiert das bäuerliche Leben im Vinschgau kennenzulernen. Gerne zeigen wir Ihnen das Leben auf unserem Hof. Vorab möchten wir Ihnen aber gerne das bäuerliche Leben vorstellen:

Das bäuerliche Leben im Lebenslauf

Im Winter halten wir Bauern keinen Winterschlaf. Die Arbeiten sind vielfältig. Es beginnt mit dem Schneiden der Obstbäume und der Weinreben. Der richtige Schnitt ist ausschlaggebend für den Ertrag und die Qualität der Ernte.

Nach dem „Aufrichten“ (Instandhalten des Gerüsts) beginnt mit den ersten warmen Sonnenstrahlen im Februar die Arbeit des Rebenbindens. Jede einzelne Rebe muss an das Drahtgerüst gebunden werden.

Wenn sich der Boden erwärmt, beginnen die Reben zu „woanen“ (weinen): das heißt, an den Schnittstellen sammelt sich der austreibende Rebensaft zu Tropfen. Den Bauern freuen diese Tränen, denn sie zeigen, dass die Reben wieder voller Kraft und Leben sind.

Für den Bauern gibt es jetzt so manche schlaflose Nächte, da die Spätfröste die gesamte Ernte vernichten könnten.

Auch wenn es eigenartig klingt, der Bauer wehrt den Spätfrösten mit Eis! Bei Minusgraden schaltet er die Beregnung ein. Bald umhüllt ein Eismantel die empfindlichen Blüten. Die beim Gefriervorgang entstehende Wärme schützt sie vor dem Erfrieren.

Zu „Jörgi“ (St. Georg am 23. April) sollen die Reben „leuchten“. Das bedeutet, die frischen Triebe haben bereits eine Länge von ca. 5 cm erreicht.

Auch das Unkraut hat in der Zwischenzeit eine beachtliche Höhe erreicht. Das abgemähte Gras (Mulch) bleibt liegen, und wird so als Humus dem Kreislauf der Natur zurückgegeben.

Anfang Juni ist es soweit: der Wein blüht. Unscheinbare Weinblüten verbreiten einen zarten Duft. Um den Trauben Licht und Luft zu verschaffen, werden dem Sommer über beim „Schabingen“ und „Auslauben“ überschüssige Blätter und Nebentriebe von der Rebe entfernt. Auch die Obstbäume werden nun einem Grünschnitt unterzogen.

Verschiedene Schädlinge und Pilzkrankheiten bedrohen den Sommer über die Obst- und Rebanlagen. Unzählige Messstationen und Kontrollgänge sowie Beratungsstellen ermöglichen es den Bauern gezielte Behandlungen vorzunehmen.

Eine wichtige Arbeit in den Obstgärten im Sommer ist auch das „Zupfen“ (Ausdünnen). Zu kleine und schadhafte Früchte werden entfernt. Ähnliche freiwillige Ertragsbegrenzungen werden auch im Weinberg gemacht. Die „grüne Ernte“ erfolgt, wenn die Trauben noch klein

und locker sind. Etwa die Hälfte jeder Traube wird entfernt. Nur so entstehen hochwertige, gehaltvolle Weine.

Ab Anfang September beginnen wir mit der Apfelernte, während die Weinlese Ende des Monats beginnt.

Ob süß oder sauer, für jeden Geschmack ist etwas dabei, so zieht sich die Ernte bis Mitte Oktober hin.

Eines jeden Bauern Stolz ist der eigene Wein im Keller. Mit viel Leib und Fleiß verwandelt sich der süße Traubenmost nach und nach in bekömmlichen Wein.

In fröhlicher Runde werden beim „Törggelen“ der neue Wein und die Früchte des Jahres genossen.

Und nun zu uns:

Apfelanbau:

Unser Haupterwerb besteht im Apfelanbau. Wir bauen die Sorten STARK, GALA und GOLDEN DELICIOUS an. Wir begleiten Sie gerne auf unsere Felder; Sie können je nach Jahreszeit die wunderschöne Apfelblüte (Ende April), das „Apfelzupfen“ (Juni), die Ernte (September-Oktober) miterleben.

Verkauft werden die Äpfel über die Obstgenossenschaften, wir sind Mitglied der Genossenschaft Juval. Sie befindet sich im Zentrum von Kastelbell, machen Sie einen Abstecher dorthin. Sie können die Äpfel dort am günstigsten erwerben.

Um den Qualitätsstandard im Servicebereich zu vereinheitlichen wurde vor einigen Jahren der Verband der Vinschgauer Obst- und Gemüsegenossenschaften V.I.P. gegründet; Bereiche wie Verkauf, Marketing und Qualitätskontrolle werden nun gemeinsam und nicht mehr autonom durch jede Genossenschaft abgewickelt.

Eine äußerst positive Entwicklung der letzten Jahre, zeigt sich darin, daß wir Bauern uns immer stärker am Veredelungsprozeß unserer qualitativ, hochwertigen Produkte beteiligen. Überzeugen Sie sich selbst, und verkosten Sie den wunderbaren Apfelsaft, den wir im Hause haben.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle das Buch „Vinschger Köstlichkeiten“ ans Herz legen. Vinschger Bäuerinnen haben es in liebevoller Zusammenarbeit besonders für Sie erarbeitet. Auf Ihrer Kommode finden Sie die Kurzfassung dieses Buches zum Mitnehmen. Probieren Sie z. B. das Rezept für den berühmten Apfelstrudel. Er gelingt immer und schmeckt einfach köstlich. Auch Ihre Freunde zuhause werden sich daran erfreuen!

Schnapsbrennen – Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Marillen, Trester:

Unsere besondere Leidenschaft gilt der Schnapsbrennerei. Wir bauen alle Obstsorten, die wir für unsere Edelbrände benötigen selbst an. Die Vinschger Marillenbäume wachsen direkt im Umkreis unseres Hofes. Diese Aprikosensorte besitzt ein unvergleichliches Aroma und ist

weit über Südtirol hinaus eine gesuchte Rarität. Gerne begleiten wir Sie auch zu unseren Zwetschgen- und Birnenbäumen nicht weit von hier. Vielleicht haben Sie Glück und sind gerade unser Gast, wenn wir am Brennen sind. Gerne können Sie dann daran teilnehmen. Andernfalls können Sie aber trotzdem unsere Brände verkosten und gerne auch ab Hof kaufen.

Vor allem Zwetschgen und Marillen finden in den Sommermonaten Einzug in die Küche jeder Bäuerin. Wir bereiten in dieser Zeit Marmeladen, Säfte, Kuchen und die köstlichen Marillen- oder Zwetschgenknödel zu.

Wein:

Zum Marinushof zählen zudem noch zwei Weinberge. Wir keltern seit 2006 unseren eigenen Wein und zwar bei einem ertsklassigen Weingut, dem Poppohf in Marling. Damit wir die Auslastung der Infrastruktur im Keller (Weinpresse, Rebel, Gärtanks, Pumpen, Stahltanks, Barriquefässer etc.) optimieren, haben wir diese Zusammenarbeit gewählt. Wir haben einen fruchtigen, körperreichen Grauen Burgunder (1.500 Flaschen), einen Blauburgunder Rosé (Pinot Noir; 400 Flaschen) und einen Blauburgunder Barrique (2.000 Flaschen). Alle drei Weine gehören in Südtirol zur Qualitätsspitze.

Verkosten können Sie dann unsere Weine sowie auch Weine anderer Produzenten in unserem gemütlichen Verkostraum direkt am Hof – der Heimweg ist dann nicht mehr so weit! Eine Broschüre über unser Weinangebot finden Sie auf Ihrer Kommode.

Spargel:

Seit 20 Jahren werden in Kastelbell Spargel angebaut und auch vermarktet. Unser Vater bzw. Schwiegervater, Hubert Pohl, hat im Spargelanbau Pionierarbeit geleistet und wir sind stolz darauf, daß wir daran aktiv durch unsere Mitarbeit teilhaben durften und noch dürfen. Sollten Sie in der Spargelzeit (Mitte April bis Anfang Juni) unser Gast sein, können Sie gerne die Spargelfelder besichtigen und natürlich auch unsere Spargel genießen – entweder im Restaurant oder auch in Ihrer Wohnung.

Vinschger Bauernladen:

Wie schon an anderer Stelle erwähnt, konzentrieren wir Bauern uns immer mehr auf die Veredelung unserer vielfältigen Produkte. Um unsere Produkte direkt, ohne lange Wege, ohne Zwischenhändler und vor allem ohne Qualitätsverlust zu vermarkten, haben wir den Vinschger Bauernladen gegründet. Sie finden dort eine Vielzahl an Vinschger Produkten von Bauernhänden für Sie geerntet und veredelt.

Adresse:

Vinschger Bauernladen Juval, Hauptstraße 78

39025 Naturns

Tel. 0473-667723

FAX 0473-672934

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Urlaub und Aufenthalt bei uns und im schönen Vinschgau.

**Ihre Familie
Sabrina und Heiner Pohl
Marinushof**