



MARINUS  HOF

Was ist los auf dem Hof?

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, wie manche meinen. 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“ : 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 könnte.

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 den 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 im Sommer ist auch das „Zupfen“ (Ausdünnen).
Zu kleine und schadhafte Früchte werden entfernt.

Ab Anfang September beginnen wir mit der Apfelernte.

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

Wein:

Zum Marinushof zählen fünf Weinberge in arbeitsintensiven Terrassenlagen. Dort wachsen ein hochwertiger Pinot Noir (Spätburgunder), ein samtiger Zweigelt, ein feiner Riesling und ein rassiger Pinot Grigio (Grauburgunder), ergänzt durch einen vollmundigen Rosé und einen trinkanimierenden Weißwein aus drei Rebsorten. Seit 2015 betreiben wir mit Freude und Stolz unsere eigene, kleine Weinkellerei.

1) Gerne laden wir Sie zu einer gemütlichen **Weinverkostung** in unseren Kostraum direkt am Hof ein. Wann immer Sie Zeit und Lust dazu haben, wir sind bereit!

Wie auch unsere Edelbrände verkaufen wir den Wein ab Hof! Eine Broschüre über unser Weinangebot finden Sie auf Ihrer Kommode.

2) Außerdem organisieren wir gemeinsam mit dem **Köfelgut** jeden Freitag, um 16:30 Uhr eine **Wein- und Schnapsverkostung**. Martin Pohl, unser Bruder bzw. Schwager, ist ausgebildeter Winzer. Er führt Sie durch die Weinberge direkt am Köfelgut, zeigt Ihnen den hofeigenen Keller und im Anschluss können Sie im Gewölbekeller die edlen Tropfen des Köfelguts genießen. Bitte geben Sie uns am Donnerstag Bescheid, wenn Sie an der Besichtigung teilnehmen möchten. Wir melden Sie gerne an.

Edelbrände:

Unsere besondere Leidenschaft gilt der Obstbrennerei. 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 Pflaumen- und Birnenbäumen nicht weit von hier. Vielleicht haben Sie Glück und sind gerade unser Gast, wenn wir am Brennen sind, dann können Sie daran teilnehmen. Andernfalls können Sie aber trotzdem unsere Edelbrände kosten und gerne auch ab Hof kaufen.

In den letzten Jahren haben wir mit unseren Edelbränden eine stattliche Medaillensammlung angehäuft, wobei die Goldmedaillen für Marille, Williams, Löhrpflaume und Grappa Pinot die Höhepunkte waren. Im Jahr 2014 wurde unser Marillenbrand zum „Edelbrand des Jahres“ in Salzburg bei der „Destillata“ (inoffizielle Weltmeisterschaft der Kleinbrenner) gekürt, die höchste Auszeichnung überhaupt. Die Gesamtwertung unserer Brennerei wurde als HÖCHSTE QUALITÄT eingestuft. Die Destillata ist international der wichtigste Destillate-Wettbewerb; es wurden mehr als 1700 Edelbrände beurteilt.

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.

Äpfel:

Vinschgau ist das Apfeltal Europas und da machen wir einen kleinen Anteil mit unseren 140 Tonnen RED DELICIOUS (Stark) und GALA aus. Wir begleiten Sie gerne auf unsere Felder; Sie können je nach Jahreszeit die wunderschöne Apfelblüte (Mitte April), das „Apfelzupfen“ (Juni), die Ernte (September) miterleben.

Verkauft werden die Äpfel ausschließlich über die Obstgenossenschaften, wir sind Mitglied der Genossenschaft Juval. Sie befindet sich östlich vom Zentrum von Kastelbell direkt an der Hauptstraße - machen Sie einen Abstecher dorthin. Sie können die Äpfel dort am günstigsten erwerben und außerdem kann einmal die Woche die Hightech-Apfelwelt besichtigt werden.

Um den Qualitätsstandard im Servicebereich zu vereinheitlichen wurde vor einigen Jahren der Verband der Vinschger Obst- und Gemüsegenossenschaften VI.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.

APFELSAFT: unser Freund Klaus Oberhofer in Latsch hat die modernste Produktion im Untervinschgau (Biosaft EVA) und presst einen Teil unserer Äpfel zu schmackhaftem Apfelsaft. Sie können ihn gerne kosten und in unserem Verkaufslokal kaufen.

Spargel:

Seit 30 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.

Andere Obstsorten:

Kirschbaum, Pfirsichbaum, Feigenbaum, Beeren sind am gedeihen. Pflaumen, Marillen und Birnen – nicht zu vergessen unsere Äpfel – wachsen in unseren Obstwiesen. Sind Sie gerade zur Erntezeit hier, sollten Sie auf den Genuss dieser Früchte nicht verzichten. Auch hier gilt: einfach melden!