Glantz Seiten

DAS MAGAZIN FÜR ERDBEERHOF-FREUNDE

Hohen Wieschendorf
Sommer 2017

ERDBEERHOF GLANTZ

Erdbeeren! Himbeeren!

Leckere Rezepte

So schmeckt Meck-Pomm: Genuss aus der Region

Erdbeerhof-Chef Enno Glantz

Das Eingangsschild des Glantz-Standortes in Hohen Wieschendorf bei Wismar

Unsere bunte Erdbeer-Welt

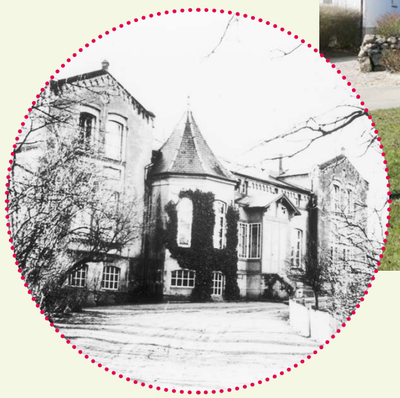
Endlich sind sie wieder in aller Munde: die leckeren Erdbeeren von Glantz. Täglich frisch gepflückt und einfach unschlagbar in Qualität und Geschmack – probieren Sie selbst!

Liebe Leserinnen und Leser,

es ist soweit: Wir bei Glantz sehen endlich rot! Auf unseren Erdbeerfeldern in Hohen Wieschendorf bei Wismar und Delingsdorf vor den Toren Hamburgs werden fleißig Früchte gepflückt, die wir Ihnen täglich frisch an rund 250 Verkaufshäuschen in ganz Norddeutschland anbieten.

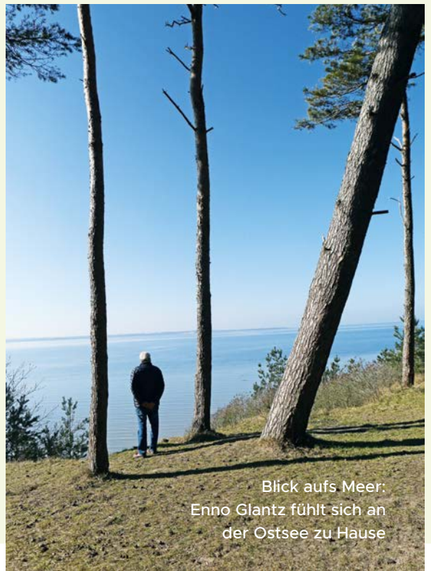
Mit unseren neuen „GlantzSeiten“, dem Magazin für Erdbeerhof-Freunde, möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die bunte Glantz-Welt geben. Zwischen unseren beiden Erdbeer-Höfen liegen genau 90 Kilometer. Ich werde nicht müde, die Strecke hin- und herzupendeln, denn die Familie Glantz ist sowohl in Mecklenburg-Vorpommern als auch in Schleswig-Holstein fest verwurzelt.

Wir sind Landwirte aus Leidenschaft – und das seit 300 Jahren. In den Kriegswirren war mein Vater Günther Glantz gezwungen, seinen Gutsbetrieb in Hohen Wieschendorf an der Ostsee hinter sich zu lassen und mit Frau und Kindern nach Schleswig-Holstein überzusiedeln. Dort öffnete sich 1961 mit der Übernahme eines Betriebes in Delingsdorf, wo wir später Erdbeeren anpflanzten, ein neues Kapitel meiner Familiengeschichte. Und 30 Jahre später schloss sich der Kreis wieder: 1991 kauften wir unseren Familiensitz in Hohen Wieschendorf zurück und eröffneten dort den zweiten Erdbeerhof Glantz. Vor genau 25 Jahren ernteten wir dann die ersten Früchte in der alten Heimat. Für uns war die Rückkehr nach Mecklenburg-Vorpommern viel mehr als eine geschäftliche Entscheidung. Es fühlte sich an wie ein Nachhausekommen, was es ja auch war. Ich bin heute noch sehr dankbar und glücklich darüber, dass ich meiner Mutter, von der wir uns im vergangenen Jahr – zwei Wochen nach ihrem 100. Geburtstag – leider verabschieden mussten, mit dem Rückkauf des Hofs damals einen großen Herzenswunsch erfüllen konnte. Wie Sie vielleicht aus meinen Zeilen herauslesen, stecken in unseren Erdbeeren jede Menge Herzblut und Familientradition. Wer mehr über unsere Geschichte wissen möchte, dem empfehle ich mein Buch „Glantz-Zeiten“.



Das Gutshaus Hohen Wieschendorf damals (vor 1945, unten) und heute (Foto rechts)

In der historischen Scheune freuen sich Besucher im Winter über Kaffee, Kuchen und auch deftige Speisen



Blick aufs Meer: Enno Glantz fühlt sich an der Ostsee zu Hause

„IN UNSEREN ERDBEERREN STECKEN HERZBLUT UND TRADITION“

Auf beiden Höfen stehen die Erdbeeren natürlich im Mittelpunkt – aber auch Himbeeren, Weihnachtsbäume und nicht zuletzt die Pferde und der Reitsport spielen bei Glantz eine große Rolle. Auf den folgenden Seiten möchte ich Ihnen den gesamten Glantz-Kosmos vorstellen und Ihnen ganz nebenbei auch noch Wissenswertes über die schönste Frucht der Welt vermitteln. Eine kleine Erdbeerkunde zu den unterschiedlichen Sorten und leckere Rezepte – zum Beispiel von Spitzenköchin Cornelia Poletto – finden Sie auf der nächsten Doppelseite. Und auf den Seiten 6 und 7 erklären wir Ihnen den geschützten Anbau, dank dessen die allerersten Erdbeeren der Saison in Hohen Wieschendorf immer schon ein bisschen früher gepflückt werden können als andernorts. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen der „GlantzSeiten“! 🍓

In seinem Buch gibt Erdbeer-Unternehmer Enno Glantz Einblicke in die Familiengeschichte, € 12,50

Ihr Enno Glantz

Egal ob gekauft oder selbst-gepflückt – Qualität und Frische haben bei Glantz höchste Priorität

Darf's ein bisschen Flair sein?

Erdbeere ist nicht gleich Erdbeere. Ähnlich wie bei Äpfeln gibt es große Unterschiede. Boskoop, Elstar und Granny Smith kennt fast jeder – aber wer hat schon mal was von den Sorten Flair, Sonata und Honeoye gehört?

Knallrot, glänzend und süß – so und nicht anders kennen und lieben die Deutschen ihre Erdbeeren. Dass es von Sorte zu Sorte aber wesentliche Unterschiede in Form, Farbe und Geschmack gibt, wissen nur wenige. Die erste Glantz-Erdbeere des Jahres heißt Flair. Die Frühsorte wächst unter großen, schützenden Sonnentunneln auf den Feldern in Hohen Wieschendorf heran und wird bereits Anfang Mai geerntet. Abgelöst wird sie von der Honeoye (sprich: Hanoi), die von Mitte Mai bis Mitte Juni wächst und aufgrund ihrer leicht herben Note die beliebteste Sorte ist, wenn es um das Einmachen von Marmelade geht. Später folgen Sonata, Faith und Malwina. Jede eine Klasse für sich. Achten Sie doch mal drauf und schmecken ganz genau hin – vielleicht entdecken Sie dabei in dieser Glantz-Saison ja Ihre persönliche Lieblingsbeere.

Hier können Sie Erdbeeren pflücken

Selbst gepflückt schmeckt's doppelt gut! Auf dem Glantz-Feld im mecklenburgischen Gramkow können Sie während der Saison (ab Anfang/Mitte Juni) täglich von 8 bis 20 Uhr fleißig Erdbeeren ernten – wie zu Großmutters Zeiten. Ein toller, sommerlicher Ausflugsspaß für die ganze Familie! Es darf auch mal genascht werden...
Tipp: Zupfen Sie immer den Stiel mit ab, damit kein Fruchtsaft austritt und die Beere nicht an Geschmack verliert.

Das Selbstpflückfeld von Glantz liegt an der Landesstraße 01 zwischen Gägelow / Proseken und Klütz. Aus Proseken kommend liegt das Feld rechts direkt am Ortseingang von Gramkow.

Von der Blüte bis zur reifen Frucht: die beliebte Sorte Honeoye

Erdbeer-Lexikon

Flair
Erntezeitraum: Anfang Mai bis Ende Mai.
Hellrot und kegelförmig, saftig und süß, eignet sich gut für Salate. Wächst im geschützten Anbau heran und läutet traditionell den Beginn der Erdbeersaison ein.

Honeoye
Erntezeitraum: Mitte Mai bis Mitte Juni.
Die Früchte sind glänzend dunkelrot durchgefärbt und ideal geeignet zum Einfrieren und für hausgemachte Konfitüren. Der Geschmack ist etwas herber, aber sehr intensiv erdbeerig und saftig.

Sonata
Erntezeitraum: Anfang Juni bis Mitte Juli.
Konische Form, orangerot, saftig-süßes und mildes Aroma. Sie eignet sich auch als sog. „Terminkultur": Besonders kräftige Sonata-Pflanzen werden Ende Mai ausgepflanzt und bringen dann bis ca. Ende August die letzten Früchte der Saison.

Faith
Erntezeitraum: Anfang Juli bis Ende Juli.
Ausgewogener, süß-fruchtiger Geschmack. Eignet sich mit ihrem festen Fruchtfleisch sehr gut zum Frischverzehr.

Malwina
Erntezeitraum: Mitte Juli bis Anfang August.
Einmalig ausgeprägtes Aroma, das nur dann entfaltet wird, wenn die Früchte punktgenau dunkelrot gepflückt werden. Erinnert an „Erdbeeren aus Omas Garten".

Spitzenköchin Cornelia Poletto

Lieblings-Rezepte

POLETTO-ERDBEER-CAPPUCCINO

ZUTATEN: Für das Vanille-Parfait: 2 Eigelb, 1 Vollei, 75g Zucker, 1 Blatt eingeweichte Gelatine, 250g Schlagsahne;
Für den Erdbeer-Coulis: 350g Erdbeeren, 30g Zucker, 1 Vanilleschote, 2cl Erdbeerlikör, 10 Blatt Minze; Für die Vanillesahne: 125ml Sahne, 30g Zucker, 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG: 1. Vanille-Parfait: Eier und Zucker über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine darin auflösen und die Masse in der Küchenmaschine kalt rühren lassen. Die Hälfte der Schlagsahne einrühren, die andere vorsichtig unterheben. Bis zur Hälfte in gekühlte Cappuccino-Tassen füllen und einfrieren. 2. Erdbeer-Coulis: 100g Erdbeeren putzen und mit den anderen Zutaten fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln und dazugeben. 3. Vanillesahne: Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark mit der Sahne und dem Zucker schlagen. Zum Servieren den Erdbeer-Coulis auf dem Parfait verteilen und Vanillesahne daraufgeben.

MARMELADE

ZUTATEN:
1 kg frische Erdbeeren,
1kg Gelierzucker

ZUBEREITUNG:
Erdbeeren waschen, Kelchblätter entfernen, Früchte klein schneiden. Erdbeeren wiegen, in einen großen Topf geben und mit exakt der gleichen Menge Gelierzucker (1:1) verrühren. Mehrere Stunden kühlen, stehen lassen, dann etwa 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Nach dem Abschäumen die heiße Marmelade in Gläser füllen und verschließen.

ERDBEER-BOWLE

ZUTATEN:
Je 1 0,75l-Flasche Glantz Erdbeer-Johannisbeer-Nektar, Glantz Erdbeerwein, Sekt o. Prosecco, Weißherbst (Rosé), Weißwein (Rivaner), 1 kg frische Erdbeeren, Eiswürfel, Zitronen- und Limettenscheiben

ZUBEREITUNG:
Alle Zutaten in ein großes Gefäß geben, zwei Stunden ziehen lassen. Mit Eiswürfeln, Zitronen- und Limettenscheiben servieren.

Enno Glantz' Spezialität

ENNOS CHEFTORTE

ZUTATEN: 5 Eier, 200g Zucker, 4 EL Öl, 200g Mehl, 1 Packung Backpulver, Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre, 1l Sahne, Vanillezucker, frische Erdbeeren oder Himbeeren

ZUBEREITUNG:
Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Zucker, Eigelb und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Bei 150°-160° (Umluft) ca. 35 Min backen. Anschließend auskühlen lassen und zweimal durchschneiden. Unteren Boden mit Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre bestreichen, mit Erdbeerstücken oder Himbeeren belegen. Ca. 1l Sahne steif schlagen und nach Belieben mit Vanillezucker süßen. Früchte mit einem Teil Sahne bestreichen, mittleren Boden auflegen, mit Sahne bestreichen, oberen Boden auflegen. Die Torte rundum mit Sahne bestreichen und mit Sahnetupfen und Früchten verzieren.

Die Glantz-Erdbeeren werden von unseren Erntehelfern jeden Morgen für Sie frisch gepflückt

Erdbeeren satt!

Auf unseren Feldern herrscht Hochbetrieb. Um unseren Kunden täglich frische Erdbeeren anbieten zu können, wird parallel gepflanzt und geerntet. Dabei immer im Blick: die „glantzbekannte“ Qualität

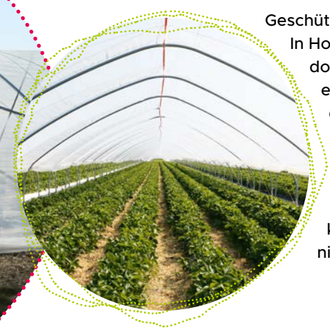
Sommerzeit ist Erdbeerzeit! Für uns als Anbau-Betrieb beginnt die Saison allerdings schon viel früher. Damit sich die regionale Lieblingsfrucht der Deutschen bereits Anfang Mai auf den Speisekarten der Restaurants wiederfindet, bauen wir einen Teil unserer Erdbeeren geschützt an. Die Frühsorte „Flair“ wächst auf unseren Feldern in Hohen Wieschendorf in luftigen Sonnentunneln heran. Wind und Wetter können den kältesensiblen Früchten dort weniger anhaben und sie können in Ruhe reifen. Die rund drei Meter hohen und 120 Meter langen Tunnelkonstruktionen haben schon so manchem Landwirt ruhigere Nächte beschert, denn Hagel und Frost können in einer einzigen Nacht 80 bis 90 Prozent der Ernte einer Kultur zerstören.
Von April bis Mitte Juni werden bei Glantz neue Erdbeeren gepflanzt. Jeder einzelne Setzling wird dabei von Hand in sein Pflanzloch gesetzt. Etwa zehn Tage später bilden die inzwischen verwurzelten Pflänzchen die ersten Blätter. Bis die leuchtend weißen Erdbeerblüten zu sehen sind, dauert es weitere zwei bis drei Wochen, erste Früchte sind rund acht Wochen nach der Pflanzung zu sehen. Sie machen jedoch nur einen winzigen Teil unseres Ertrags aus. Der Pflanz- und Erntezyklus ist im Erdbeeranbau nämlich um ein Jahr versetzt. Sprich: Die Erdbeeren, die sie heute an unseren Ständen kaufen können, stammen überwiegend von Pflanzen aus dem vergangenen Jahr, die ausreichend Zeit zur Entwicklung hatten.
Ende Mai beginnt auf unseren Feldern das große „Suchen“. So nennen wir es, wenn sich vereinzelt die ersten roten, reifen Erdbeeren zeigen. Später, wenn die Pflanzen viele Früchte tragen, rücken in den frühen Morgenstunden bei Sonnenaufgang mehrere Gruppen à 70-80 Erntehelfer zum Pflücken aus.

„ERDBEERANBAU IST ECHTE HANDARBEIT“

1 Jeder einzelne Erdbeer-Setzling wird von Hand auf die mit Mulchfolie geschützten Dämme gepflanzt
2 Zehn Tage nach der Pflanzung sprießen die ersten Blätter 3 Zwei bis drei Wochen später zeigt sich die wunderschöne Erdbeerblüte 4 Erste vereinzelte Früchte sind rund acht Wochen nach dem Einsetzen zu sehen. Bis die Pflanze jedoch einen echten Beitrag zur Ernte leistet, dauert es bis zum nächsten Jahr

Jede einzelne Erdbeere muss dabei so vorsichtig und behutsam behandelt werden wie ein rohes Ei. Druckstellen mindern die Qualität und die will als unser oberstes Gebot schließlich gewahrt werden. An unseren Verkaufshäuschen bieten wir Ihnen nur die besten, täglich frischen Erdbeeren an.
Und bereits jetzt sind wir für Sie schon auf der Suche nach dem Geschmackssieger der Zukunft. Der Erdbeerhof Glantz gehört zu den Anbaubetrieben, die neue und erfolgsversprechende Sorten testen dürfen. So wachsen auf einigen unserer Felder noch namenlose Erdbeeren heran, die vielleicht schon 2018 in die Fußstapfen ihrer beliebten Verwandten „Honeoye“, „Sonata“, „Faith“ und Co. treten werden. Bleiben Sie gespannt!

„SCHNELLER REIF DURCH BESONDEREN SCHUTZ“



Geschützter Anbau: In Hohen Wieschendorf wachsen die ersten Erdbeeren des Jahres in sogenannten Sonnentunneln heran – Wind und Wetter können ihnen nicht schaden

Glantz-Termine

Weihnachtszauber bei Glantz
Den ersten Glühwein 2017 gibt es schon Mitte November. Denn dann eröffnet auf dem Erdbeerhof Glantz in Hohen Wieschendorf ein gemütlicher kleiner Weihnachtsmarkt mit jeder Menge musikalischer Adventsstimmung.
Am Gutshof 14,
23968 Hohen Wieschendorf

O Tannenbaum!
Wer seinen Weihnachtsbaum selbst sägen möchte, ist bei Glantz an der richtigen Adresse. Suchen Sie sich im Tannenwäldchen in Hohen Wieschendorf IHREN Baum aus. Oder lassen Sie sich ein bereits gesägtes Prachtexemplar an unseren Verkaufsständen einnetzen.
Vorraussichtlich hier:
Wismar: auf unserem Feld bei „Marktkauf“
Grevesmühlen: auf dem Parkplatz des Piraten Action Open Air Theaters
Pingelshagen: auf dem Parkplatz am Sportplatz
Schwerin: an der Sport- und Kongresshalle
Schwerin: Ratzeburger Straße, vor „Netto“
Güstrow: Lindenallee, auf dem „Sky“-Parkplatz
Ludwigslust: Grabower Allee, neben der „Total“-Tankstelle

Perfekte Höhe: Himbeeren können ganz bequem im Stehen gepflückt werden

Himmlische Himbeeren

Vorhang auf für die „kleine Schwester“ der Erdbeere! Ab Ende Juni werden bei Glantz die ersten Himbeeren der Saison geerntet. Super gesund und super lecker!

Sie ist Enno Glantz’ zweite große Fruchtliebe und steht der Erdbeere in nichts nach. Auf den Feldern in Delingsdorf und Hohen Wieschendorf werden Himbeeren der Sorten „Tulameen“ und „Glenn Ample“ angebaut. Ob als Smoothie, Marmelade oder pur – die kleinen, roten Powerbeeren haben es in sich. Sie enthalten viele verschiedene Spurenelemente, Vitamine und Antioxidantien, sind obendrein kalorienarm und reich an Ballaststoffen. Während die Erdbeerpflanzen niedrig am Boden wachsen, erstrecken sich Himbeer-Sträucher bis zu zwei Meter in die Höhe und ermöglichen dadurch ein wirbelsäulenfreundliches Selbstpflücken. Die Felder sind ab Juli geöffnet!

„HIMBEEREN SIND SOOO GESUND!“

Hier können Sie Himbeeren pflücken: Landesstraße 01 zwischen Gägelow / Proseken und Klütz, aus Proseken kommend rechts am Ortseingang von Gramkow

Das Glantz-Hoffest

Sie sind herzlich eingeladen zum Glantz-Hoffest in Delingsdorf vor den Toren Hamburgs! Das Event, das jedes Jahr am zweiten August-Wochenende 40.000 Besucher anlockt, ist der krönende Abschluss der Erdbeer-Saison und bietet neben einer Hüpfburg, Ponyreiten, einer Landmaschinenausstellung, einem Kunsthandwerkermarkt und vielem mehr vor allem eins: Pferde! Auf der „Glantz & Gloria Auktion“ werden hochwertige Fohlen und Reitpferde versteigert und beim „Erdbeer-Cup“ treten international erfolgreiche Springreiter gegeneinander an. Erstmals finden auch Dressurprüfungen statt. Der Eintritt ist frei.

Glantz-Hoffest: 12.+13.8.17 (ab 10 Uhr), Hamburger Str. 2b, 22941 Delingsdorf

Impressum

Herausgeber:
Erdbeerhof Glantz
Am Gutshof 14
23968 Hohen Wieschendorf

Konzeption & Redaktion:
hesse und hallermann PR,
www.hessehallermann.com

Artdirektion: grafikdeerns.de

Druck: Eversfrank Berlin GmbH,
Ballinstr. 15, 12359 Berlin

Fotos: Dreysse.com,
istock (S. 1/Titel,
S. 5/Marmelade, Bowle),
Studiolassen.de (S. 5),
Jan-Peter Westermann
für ZS Verlag (S. 5)