

Finca Jelanisol

Permakultur



MISPELN

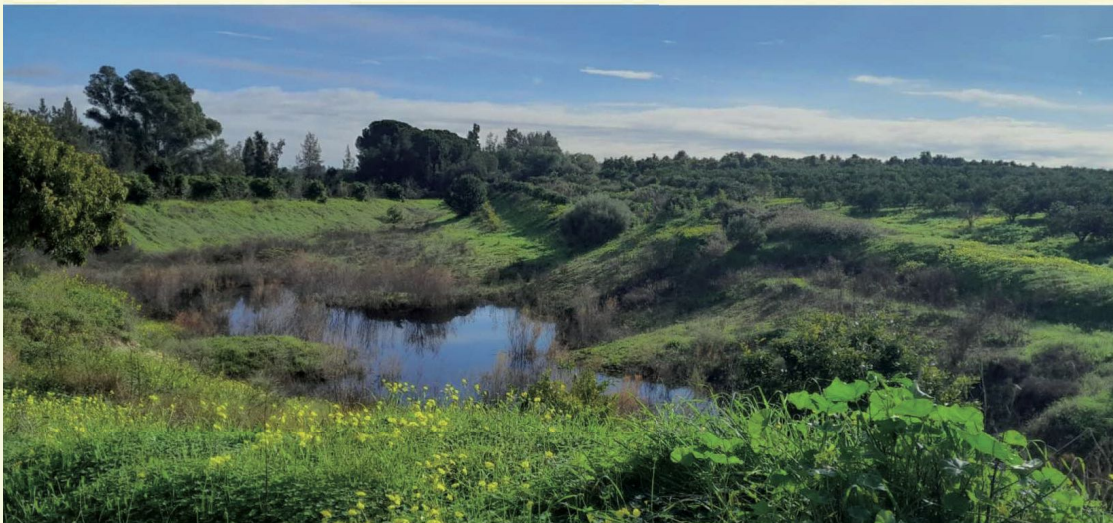
Im deutschen LEH sucht man die Mispel vergebens. Manch einer erzählt von einer tollen Frucht während seines Spanienurlaubs, kann deren Geschmack aber nur schwer beschreiben, weil sie einfach zu wenig bekannt ist. Dabei sind Mispeln das Highlight der spanischen Erntesaison. Von März bis April erntereif, erinnert ihr fruchtig frischer Geschmack an Aprikose, Pfirsich und Apfel. So verzaubern sie regelmäßig Liebhaber exotischer Früchte.



WEITERE FRUCHTSORTEN

Auf Finca Jelanisol bauen wir noch weitere Fruchtsorten in kleineren Mengen an. Daher sind weiterhin erhältlich: Buddhas Hand, Finger Limes, Wilde Zitronen, Litschis, roter peruanischer Pfeffer, rote Drachenfrucht, Mangos, Guaven, frische Mandeln in der Schale, Honigmelonen & Passionsfrüchte. Bei Interesse spricht uns gerne an. Erntedaten siehe Erntekalender.

Merke: Da unsere Früchte immer zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden, sind sie bei 6-8 °C problemlos 4-6 Wochen lagerbar. Im Warmen verkürzt sich diese Zeit!



Südfrüchte aus Spanien



KAKIS

Unsere Kaki-Hauptsorte ist "Hanna Fuyu". Die Schalen- und Fruchtfleischfarbe ist hellorange, der Geschmack süß. Die ei-/achatförmigen Früchte müssen nicht mit Reifegas vorbehandelt werden und sind sofort verzehrfertig. Anders ist es bei der Sorte "Rojo Brillante", die mit Ozon vorbehandelt und entbittert werden muss. Sie hat ovale und gelbliche Früchte. Die Erntezeit der Kakis erstreckt sich von Anfang Oktober bis Mitte November.



GRANATÄPFEL

Granatäpfel werden bei uns von Anfang Oktober bis Ende Dezember geerntet. Unsere angebauten Sorten sind "Wonderful" und "Mollar". Während man die dunkelroten "Wonderful" mit ihrem süßen Geschmack und leicht säuerlicher Note bestens aus dem Großhandel kennt, dürfte die Sorte "Mollar" mit ihrer eher blassen Schale relativ unbekannt sein. Eigentlich sehr schade! Innen sind "Mollar" eher rosa bis leichtrot. Bei diesen ist der Geschmack ausgezeichnet. Sie sind sehr süß mit wenig Säure. Die Kerne sind sehr weich, was umso weniger beim Essen stört. Natürlich dürfen unsere Granatäpfel auch größer sein als der Standard, eben so wie die Natur sie hat wachsen lassen. Wir lieben "Mollar".



AVOCADOS

Avocados werden von Dezember bis Anfang April beerntet. Zunächst sind "Bacon" reif, gefolgt von "Gwen" und schließlich "Hass". Zudem gibt es wilde Avocados, die in die Richtung "Bacon" gehen. Geschmacklich sind unsere Favoriten die wilde Sorte sowie "Bacon", welche zudem eher größere Früchte ausbilden und ein sehr cremiges Fruchtfleisch besitzen. Dagegen sind "Gwen" und "Hass" eher kleinerer Natur. Der Geschmack von Gwen ist recht nussig. Unsere Avocados sind jede für sich einzigartig. Avocados sind klimakterisch und müssen nachgereift werden. Am besten gelingt dies gemeinsam mit Äpfeln oder Bananen bei Zimmertemperatur.



ORANGEN

Unsere Orangen sind von Mitte November bis Mitte April erntereif. Es gibt verschiedene Sorten, die allesamt sowohl zum direkten Verzehr als auch zum Entsaften bestens geeignet sind. Dabei sind sie alle relativ süß mit einer leichten Säure. Bei uns dürfen die Orangen auch größer als der Standard Kaliber 3/4 sein. Je nach Monat wird immer die Sorte geerntet, die den optimalen Reifezeitpunkt erreicht hat.



GRAPEFRUITS

Unsere Grapefruit Sorte heißt "Star Ruby" und wird von Dezember bis Mitte April geerntet. Diese Sorte hat eine leicht abgeflachte Kugelform, eine dicke gelbliche Schale sowie rubinrotes Fruchtfleisch. Normalerweise ist sie kernlos. Sie besitzt viel Saft, ist leicht bitter im Geschmack, der je weiter die Saison fortgeschritten ist, sich in eine angenehme Süße wandelt. In Spanien heißen Grapefruits "Pomelos", haben aber mit der bei uns im Laden bekannten Pomelo nichts zu tun. Dennoch haben unsere Grapefruits eine gute Größe und können zum Höhepunkt der Saison schon einmal 600-800g pro Stück haben.



KUMQUATS

Von Ende Dezember bis Ende März sind unsere leckeren Kumquats verfügbar. Die angebaute Sorte heißt "Fortunella margarita" und hat die typische ovale Form mit wenig Fruchtfleisch und süß-säuerlichem Geschmack. Kumquats enthalten Kerne. Auch wenn die pure Frucht nicht jedermanns Sache ist, so kann man aus den Früchten extrem leckere Marmeladen herstellen. Kennst Du schon unsere fermentierten Kumquat-Marmeladen? Sie werden Dich vom Hocker hauen!