

Soft müssen gepresst werden und jede Einzelne, obwohl sie 80 Grad Celsius heiß ist, per Hand zuge dreht werden. Bis zum Beginn der Sonntagsmärkte im Herbst entstehen sodann nach eigenen Rezepturen mannigfaltige Holunderprodukte. Während die Plantagen bis Ende der Wachstumsperiode gehegt und gepflegt werden wollen, füllen sich die Regale im Hofladen.

Mutig in die Nische Holunder

Auf dem Ackerboden pflanzte die Familie Aster schon immer Sonderkulturen. So waren es Xaver und Mechthilde Aster, die anfangs die Nische Erdbeeren vor knapp 50 Jahren und später den Holunder für sich entdeckten. Die ersten Zucht-Holunder-Pflanzen holte sich das Paar aus der Steiermark. Innerhalb von 28 Jahren bauten sie die Direktvermarktung ab Hof aus und boten ihre Waren überwiegend auf Wochen- und Bauernmärkten in der Region an. Sohn Franz Aster entschied sich vor neun Jahren dazu, den Holunderanbau voranzutreiben. Aus den einmal 0,3 Hektar Anbaufläche wurden 1,3 Hektar mit 1.200 Bäumen. Im fast 30. Jahr der Pioniere erklimmt die Generation mit Martina und Franz Aster einen neuen Gipfel. Nicht nur, weil der Hof auf einem der höchsten Punkte im Landkreis Dingolfing-Landau liegt, sondern vielmehr, weil sie mit viel Kraft und Energie dem Alleskönner Holunder eine kompetente Bühne geben. Franz Aster referiert in ganz Bayern über den Holunder und seine unendlichen Verwendungs- und Nutzungsmöglichkeiten.

Darüber hinaus ist das Ehepaar Aster auch auf Obst- und Bauernmärkten vertreten. Termine können unter der Internetadresse www.asters-holunderhof.de abgerufen werden, die Sie auch mit folgendem QR-Code erreichen:

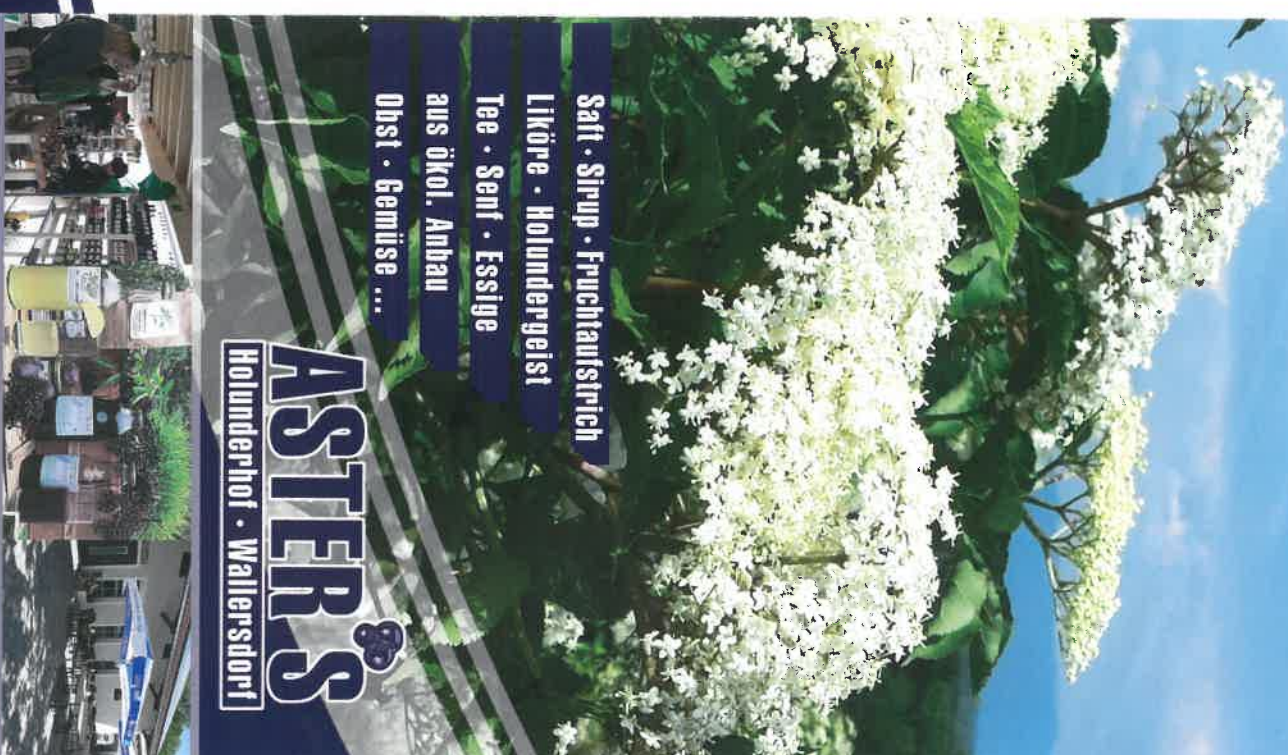


Asters Holunderhof
 Franz & Martina Aster
 Ettlinger Strasse 21+23
 94522 Wallersdorf / Westerrndorf
 Tel.: 09937-903 200

Ihr Weg zu uns:



Hofcafe · Hofladen · Holunder & mehr



Saft · Sirup · Fruchtaufstrich
 Liköre · Holundergeist
 Tee · Senf · Essige
 aus ökol. Anbau
 Obst · Gemüse ...

ASTER'S
 Holunderhof · Wallersdorf