

# Feste Termine im Alten Land

Über das gesamte Jahr verteilt gibt es diverse immer wiederkehrende Feste und Events, die Sie nicht verpassen sollten!

<b>Februar</b>	Anfang Februar	Norddeutsche Obstbautage in Jork
<b>Mai</b>	1. Wochenende	Altländer Blütenfest in Jork
<b>Juni</b>	Mitte Juni	Altländer Wildkräutertage
<b>Juli</b>	1. Woche 2. Sonntag	Kirschenwoche im Alten Land Kirschmarkt in Jork
<b>September</b>	2. Wochenende 3. Sonntag	Tag des offenen Hofes im Alten Land Altländer Apfelfest in Steinkirchen
<b>Oktober</b>	2. Wochenende	Apfel- und Kürbisfest im Obstparadies Schuback
<b>November</b>	1. Sonntag	Erntedankfest in den Altländer Kirchen



Rund ums Obst

mein  *Altes Land*



## Der Schulpf: ein regionales Schulfruchtprogramm aus dem Alten Land



Seit Herbst 2006 liefert der Förderverein Integriertes Obst aus dem Alten Land e.V. knackfrische Äpfel direkt an Schulen und Kitas in Hamburg und Umgebung. Ziel des Projektes ist es, Kinder täglich mit einem frischen Schulpf zu versorgen und Impulse für das regionale Marketing der Fruchtbranche zu geben.

Der Förderverein beliefert durchschnittlich 80 Schulen und Kitas einmal in der Woche mit rund 1t Äpfel, abgepackt in Kisten zu 5 kg und 10 kg. Die Kinder aus Hamburg und an-

grenzenden Gemeinden in Niedersachsen und Schleswig-Holstein lernen jeden Monat eine der rund 35 verschiedenen Apfelsorten aus dem Alten Land kennen. Kindgerechte Materialien informieren über gesunde Ernährung und verschiedene Sorten. Das wirtschaftlich nachhaltige Projekt finanziert sich über einen kostengünstigen Kistenpreis, der für das gesamte Schuljahr gilt, also unabhängig von der Saison.

Mit guten Konzepten, Öffentlichkeitsarbeit und viel Engagement konnten Eltern, Lehrer und Kitaleitungen überzeugt wer-

den, den Schulpf für die Kinder zu abonnieren und in den Klassen und Gruppen auszugeben. Mit dem Schulpf zeigt die Obstbranche auf eindrucksvolle Weise, dass ein derartiges Projekt zu einem attraktiven Preis wirtschaftlich nachhaltig umzusetzen ist. Der Abpreis deckt sowohl die Kosten für die Früchte als auch die der Logistik ab. Dass der Einsatz für den gesunden Pausensnack sehr gut ankommt, zeigt der enorme Zulauf von Schulen und Kitas, die sich am „Schulpf“ beteiligen. *Mehr Infos online:* 



Die Äpfel, die unter diesem Zeichen gehandelt werden, stammen alle aus integrierter Produktion. Diese Anbauweise hat eigene, strenge Regeln, die vom Förderverein und der Landwirtschaftskammer kontrolliert werden. Die Regeln betreffen die Pflege und den Schutz der Bäume wie auch den Schutz und die Förderung der Nützlinge. Die Obstbauern wählen Apfelsorten aus, die im hiesigen Klima gut wachsen und widerstandsfähig gegen Krankheiten sind. Sie achten sehr auf die natürliche Bodenfruchtbarkeit und siedeln gezielt Nützlinge an. Erst wenn das Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen nicht mehr auf natürliche Weise gehalten werden kann, muss der Obstbauer seine Bäume mithilfe von Pflanzenschutzmitteln pflegen.

Verein zur Förderung der Produktion und Vermarktung von Integriertem Obst aus dem Alten Land e.V.  
Obstmarschenweg 350 · 21683 Stade  
www.schulpf.de · E-Mail: info@dasalteland.de



*Altländer Obst: fruchtig & lecker*



Kontakt: Verein zur Förderung der Produktion und Vermarktung von Integriertem Obst aus dem Alten Land e.V.  
Obstmarschenweg 350 · 21683 Stade · www.schulpf.de · E-Mail: info@dasalteland.de



# Obst frisch vom Hof

- 1 Obsthof Ramdohr Hofladen und Onlineshop**  
Hollernstraße 156, 21723 Hollern-Twielenfleth, Tel. 04141 7221, [www.obsthof-ramdohr.de](http://www.obsthof-ramdohr.de)
- 2 Altländer Obsthof, Familie Beckmann**  
Hollernstraße 97, 21723 Hollern-Twielenfleth, Tel. 04141 7220, [www.altlaenderobsthof.de](http://www.altlaenderobsthof.de)
- 3 Bio-Umstellungs Obsthof Ernst-August Eckhoff**  
Hollernstraße 95, 21723 Hollern-Twielenfleth, Tel. 04141 70420, [www.apfeleckhoff.de](http://www.apfeleckhoff.de)
- 4 Biohof Otilie & Hofcafé Otilie**  
Ort 19, 21720 Mittelnkirchen, DE-ÖKO-006, Tel. 04142 812634, [www.biohof-otilie.de](http://www.biohof-otilie.de)
- 5 Der Apfelpatenhof, Axel Schuback**  
Hinterdeich 172, 21635 Jork-Hinterdeich, E-Mail [info@apfelpatenhof.de](mailto:info@apfelpatenhof.de), Öffnungszeiten auf [www.apfelpatenhof.de](http://www.apfelpatenhof.de)
- 6 Obsthof, Hofladen, Café Matthies**  
Am Elbdeich 31, 21635 Jork-Borstel, Tel. 04162 91580, [www.obsthof.de](http://www.obsthof.de)
- 7 Obstparadies Schuback**  
Westerjork 81, 21635 Jork, Tel. 04162 370, [www.obstparadies-jork.de](http://www.obstparadies-jork.de)
- 8 Obsthof, Hofladen, Café Feindt**  
Westerjork 57, 21635 Jork, Tel. 04162 7549, [www.hofladen-lore-feindt.de](http://www.hofladen-lore-feindt.de)
- 9 Cohrs Hofladen**  
Rutenbeck 5, 21640 Bliedersdorf, Tel. 04164 879090, [www.cohrs-hofladen.de](http://www.cohrs-hofladen.de)
- 10 Obsthof und Hofladen Hauschildt**  
Westerladekop 1, 21635 Jork, Tel. 04162 6439, [www.obsthof-hauschildt.de](http://www.obsthof-hauschildt.de)
- 11 Obsthof Ueck**  
Osterjork 45, 21635 Jork, Tel. 04162 8163, [www.obsthof-ueck.de](http://www.obsthof-ueck.de) [www.apfelsaftsack.de](http://www.apfelsaftsack.de)

- 12 Herzapfelhof Lühs (Bio-Obsthof)**  
Osterjork 102, 21635 Jork, Tel. 04162 2548200, [www.herzapfelhof.de](http://www.herzapfelhof.de), DE-ÖKO-005
- 13 Obsthof und Hofladen Lefers**  
Osterjork 140, 21635 Jork, Tel. 04162 375, [www.lefers.de](http://www.lefers.de)
- 14 Harmshof mit Hofcafé, Heinrich Stöken**  
Königreicher Str. 88, 21635 Jork-Königreich, Tel. 04162 435, [www.harmshof-koenigreich.de](http://www.harmshof-koenigreich.de)
- 15 Obsthof Bey**  
Groß Hove 136, 21635 Jork, Tel. 04162 6445, [www.gueltige-äpfel-altes-land.de](http://www.gueltige-äpfel-altes-land.de)
- 16 Obst vom Hof und Hofladen, Henning Meyer**  
Leeswig 127, 21635 Jork-Leeswig, Tel. 040 7458743, E-Mail [obsthofmeyer@gmx.de](mailto:obsthofmeyer@gmx.de)
- 17 „Im Apfelgarten“, Dirk Meyer**  
Neuenfelder Fährdeich 18, 21129 Hamburg, Tel. 0176 51006010, [www.apfelgarten-altesland.de](http://www.apfelgarten-altesland.de)
- A Nordik Edelbrennerei & Spirituosen Manufaktur**  
Osterjork 140, 21635 Jork, [www.nordik-edelbrennerei.de](http://www.nordik-edelbrennerei.de)

**BILDNACHWEIS:** Eisblüte und Blüte mit Biene S. 5, Sortierung S. 6, S. 7, Apfelkistenexpress S. 8, Chutney und Honigäpfel S. 9, S. 10, S. 11, S. 12, Kirschen in Kiepe S. 15, **Tourismusverein Altes Land e.V.** · Ollanner Appelkeuignin S. 2: [www.pixels-best.de](http://www.pixels-best.de) · Erntehelfer S. 3, Erntehelfer S. 4, Äpfel in Großkiste und Erntehelfer S. 6: **Guto Ramos** · Apfel ganze Frucht Titel und S. 2-3, Kirschen Titel und S. 15, Pflaume Titel und S. 16, Birne Titel und S.17: **Insdes** - [Fotolia.com](http://Fotolia.com) · Apfel halbe Frucht Titel und S. 4: **Natis** - [Fotolia.com](http://Fotolia.com) · Baumschnitt S. 5: **M. Schuppich** - [Fotolia.com](http://Fotolia.com) · Dr. Jarvis Cocktail S. 8: **Andreas Berheide** - [Fotolia.com](http://Fotolia.com) · Apfelbrand S. 9: **Nordik Edelbrennerei** · Äpfel S. 13: **saschanti** - [Fotolia.com](http://Fotolia.com) · Kirschen S. 14: **Kanea** - [Fotolia.com](http://Fotolia.com) · Pflaumen in Kiepe S.16: **Obsthof Lefers** · Birnen S. 17: **moonraiter** - [Fotolia.com](http://Fotolia.com)

**IMPRESSUM**  
Herausgeber: TOURIST-INFO ALTES LAND  
Osterjork 10 · 21635 Jork · Tel. 04162 914755 | Stand Februar 2017  
Grafik & Druck: visi.on GmbH · Harburger Str. 193 · 21680 Stade  
[www.visi-on.de](http://www.visi-on.de) · Tel. 04141 9912420

mein **Altes Land**

Informationen rund um das Alte Land:  
**TOURIST-INFO ALTES LAND** · Telefon: 04162 914755  
Osterjork 10 · 21635 Jork · [www.mein-altes-land.de](http://www.mein-altes-land.de)  
...sowie im Haus der Maritimen Landschaft Unterelbe  
Tel.: 04142 889410 · Kirchenstieg 30  
21720 Grünendeich · [www.maritime-elbe.de](http://www.maritime-elbe.de)







*Beiß' nicht gleich in jeden Apfel,*

### **...aus dem Alten Land sollte er sein!**

Das Alte Land ist für sein leckeres Obst, das hier im milden Seeklima heranreift, weit über seine Grenzen hinaus und bis ins Ausland bekannt. Der Obstanbau hat hier eine über 700-jährige Tradition. Die Anfänge des Obstbaus sind seit 1312 nachweisbar.

Obstplantagen soweit das Auge reicht. Auf ca. 90% der Flächen werden im Alten Land Äpfel angebaut, gefolgt von den Süßkirschen mit etwa 5% Anbaufläche. Der Obstanbau auf ca. 650 Obsthöfen ist der bedeutendste Wirtschaftszweig der Altländer. Nach modernsten Anbaumethoden wird in den Familienbetrieben gewirtschaftet und auf den fruchtbaren Böden gesundes, schmackhaftes Obst naturnah und umweltfreundlich erzeugt. Dieser fruchtbare Boden und das milde Nordseeklima bilden die Grundlage für den Obstanbau im Alten Land. Leckere Äpfel und Birnen, süße Kirschen, köstliche Pflaumen und Zwetschen gedeihen hier in bester Qualität. Durch modernste Technik in den Obstlagerhallen ist es den Obstbauern möglich, das ganze Jahr hindurch die Verbraucher mit knackfrischen, vitaminreichen Früchten zu versorgen.



### **Wie wird geerntet?**

Jede Frucht wird bei uns behutsam per Hand vom Baum geholt. Bereits beim Ernten wird sorgfältig auf die Qualität der Ware geachtet. Ebenso sacht werden die Früchte beim Transport und bei der Lagerung behandelt.

### **Wie alles entstand:**

Nach der letzten Eiszeit vor rund zehntausend Jahren gruben die abschmelzenden Wasser das Urstromtal der Elbe. Im Laufe der Zeit verlangsamten sich die Schmelzwasserflüsse, das Flussbett wurde schmaler und verlagerte sich an den nördlichen Elbhang bei Blankenese.

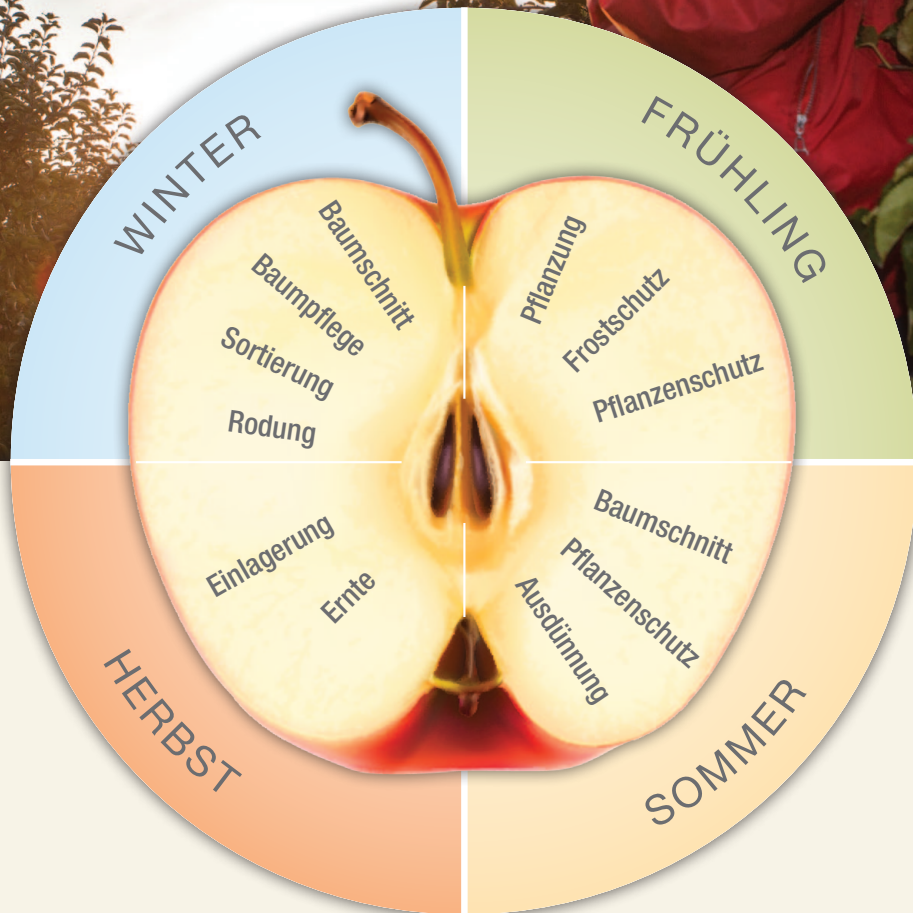
Die täglichen Fluten der Nordsee brachten Sedimente, die sich entlang des südlichen Ufersaums als Marschland aufschichteten. Noch heute können Sie diese geologische Struktur gut erkennen – entlang des Ufersaums, wo sich über Jahrtausende die größten und schwersten Sedimente ablagerten, bildete sich das ein bis zwei Meter über dem Meeresspiegel liegende Marschenhochland, während im Hinterland die feineren Ablagerungen das bis zu einem Meter unter NN liegende Sietland (siet = niedrig) prägten.





# Mit dem Obstbauern durchs Jahr

Für uns Obstbauern gibt es rund um das Jahr allerhand Arbeiten zu erledigen, bevor wir Ihnen unsere besonders frischen und leckeren Früchte präsentieren können. Gern geben wir Ihnen hier einen kurzen Einblick in unseren Jahreszyklus.



**Im Frühjahr** pflanzen wir die Plantagen, die im Herbst gerodet wurden, neu auf. Dabei ersetzen wir alte Bäume durch zeitgemäße Sorten. Im Frühling achten wir sehr genau auf das Wetter, denn bis Mitte Mai kann es immer wieder zu Nachfrösten kommen, wodurch die Obstblüte schwer geschädigt werden kann. Um dies zu vermeiden, beregnen wir unsere Bäume, bis es wieder taut. Durch den ständigen Gefriervorgang werden die Knospen im Eismantel gewärmt.



Im Frühjahr: Frostschutzberegnung

Die meisten Äpfel im Alten Land werden im „kontrollierten integrierten Anbau“ erzeugt. Das bedeutet, dass wir uns an bestimmte Regeln halten müssen, um die Umwelt, alle Nützlinge und letztendlich auch unsere Bäume zu schützen. Außerdem gibt es Vorschriften zu Pflanzenschutz, Ernte, Lagerung und Sortierung. Die Einhaltung dieser Regeln wird von uns in einem Betriebsbuch festgehalten und regelmäßig kontrolliert.



Im Sommer: Baumschnitt

**Im Sommer** vor der Ernte führen wir den sogenannten Belichtungsschnitt durch, damit die Bäume ausreichend Licht, Luft und Sonne bekommen und somit die Äpfel später ihre schöne Farbe. Des Weiteren kontrollieren wir, ob ein zu großer Behang, also zu viele Äpfel an einem Baum, vorliegt. Dadurch kann es zu kleineren Früchten kommen. Um dies zu verhindern, dünne wir die Früchte aus. Eine chemische oder maschinelle Ausdünn-

ung erfolgt schon in der Blüte. Andernfalls pflücken wir bereits nach dem Junifall per Hand die überschüssigen kleinen Früchte vorzeitig ab. Damit reduzieren wir die Anzahl der Äpfel am Baum und ermöglichen den verbleibenden Früchten ein besseres Wachstum. Im August ernten wir dann sogar bereits die ersten Frühäpfel.







**Im Herbst** ernten wir die Äpfel, was meistens in zwei Durchgängen erfolgt. Im ersten Durchgang pflücken wir erst die reifen, farbigen Äpfel. Der zweite Durchgang erfolgt ein paar Tage später, damit die dann nachgereiften Früchte geerntet werden können. Wir pflücken alle Äpfel einzeln vorsichtig per Hand und transportieren und sortieren diese später ebenso behutsam, damit keine Druckstellen entstehen. Das frische Obst vermarkten wir entweder direkt oder lagern es ein.



Im Herbst: Ernte

**Im Winter** nehmen wir uns Zeit, um den Baumaufbau für das nächste Jahr zu gestalten. Wir schneiden größtenteils alte, zu dichte Astpartien aus dem Baum heraus und schaffen damit Platz für neue fruchtbare Zweige. Umgefallene Bäume stellen wir wieder auf und ersetzen kranke Bäume. Veralterte Obstanlagen werden von uns gerodet und durch neue Bäume bzw. neue Sorten ersetzt. Für die Kurzzeitlagerung der Äpfel nutzen wir Kühllhäuser (2-4°C), für die Langzeitlagerung spezielle CA-Lager. In den CA-Lagern werden die Äpfel bis in den Sommer hinein „schlafen gelegt“. Während des Winters lagern wir die Äpfel aus, sortieren sie und verkaufen sie auf dem Wochenmarkt, den Hofläden oder über Händler in den Läden.



Im Winter: Sortierung

Kaum ist der Winter vorbei, beginnt alles im Frühjahr wieder von Neuem.

## Äpfel haben's in sich!

**Äpfel sind nicht nur gesund, sondern vor allem lecker!**

„An apple a day keeps the doctor away.“

Jeden Dag een Appel, un de Doctor holt sien Sappel.“

Der Apfel ist reich an sekundären Pflanzenstoffen und wichtigen Ballaststoffen wie Pektin mit verdauungsfördernder und cholesterinsenkender Wirkung. Ein hoher Kaliumgehalt sorgt für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt im Körper. Trauben- und Fruchtzucker der knackigen Frucht liefern schnell Energie. Außerdem sind Äpfel durch ihren hohen Wassergehalt sehr erfrischend.

Äpfel liefern viele Vitamine. Neben den Vitaminen A und die der B-Gruppe enthält der Apfel vor allem Vitamin C. Vitamine und Niacinsäure, ebenfalls ein Inhaltsstoff von Äpfeln, sind für den Stoffwechsel von zentraler Bedeutung. Zu dem enthalten Äpfel mehr als 30 Mineralstoffe. Die meisten Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe sitzen in der Apfelschale oder direkt darunter. Deshalb ist es wichtig, das Obst nach Möglichkeit mit Schale zu genießen.



## Begriffe aus dem Obstbau

**Alternanz:** Bezeichnet die Schwankung des Fruchtertrages im zweijährlichen Rhythmus an Obstbäumen (1. Jahr voller Behang – 2. Jahr geringerer Behang).

**Behang:** Beschreibt die Menge an Äpfeln an einem Baum.

**CA-Lager:** Bei der Lagerung in „controlled atmosphere“ (kurz: CA) wird die Atmosphäre bei 90% Luftfeuchtigkeit und nur 1% Sauerstoff (statt 21% in unserer Atmosphäre) gehalten. So reduzieren die Äpfel ihren Stoffwechsel und halten sozusagen Winterschlaf und bleiben daher erntefrisch und nährstoffreich. Auch wenn diese Lagerung viel Energie kostet, entspricht dies nur 15% des Energieverbrauchs eines Apfeltransports von der Südhalbkugel.

**Junifall:** Hierbei trennt sich der Baum von zu vielen, meist unterentwickelten Früchten.

**Lebensdauer eines Baumes:** Unsere Apfelbäume werden in der Regel zwischen 15 und 20 Jahre alt.

**Nützlinge:** Bezeichnet die kleinen Helfer, die Schädlinge reduzieren, aber die Frucht nicht schädigen, wie z. B. Marienkäfer gegen Blattläuse.

**Spreen:** Ist das plattdeutsche Wort für die Vogelart „Star“.

**Zieräpfel:** Der Zierapfelbaum trägt meist deutlich mehr Blüten und dient den Bienen für die Vielfalt und die Bestäubung.



## Aktivitäten rund um unseren Apfel

Unser Apfel ist nicht nur ein Genuss, sondern es gibt auch allerhand rundherum zu erleben, sehen und lernen:

- Obsthofführungen für Gruppen
- Obsthofführungen zu festen Terminen für Individualreisende
- Picknick unter Obstbäumen
- Apfeldiplom und Apfelabitur
- Apfelkistenexpress
- Apfelbaumpatenschaften
- Äpfel zum Selbsternten
- Apfelbäumchen zum Mitnehmen
- Hofläden (teilweise mit Hofcafé)
- Obstbrennereien mit Verkostung
- Obstlehrpfad in Jork
- Naturlehrpfad in Hollern-Twielenfleth
- Geschichten aus der Apfelkiste

Nähere Informationen zu den einzelnen Themen finden Sie auf unserer Homepage unter: [www.mein-altes-land.de](http://www.mein-altes-land.de). Auf den Umschlagsseiten dieser Broschüre finden Sie außerdem eine Auswahl an Obsthöfen, die u. a. viele dieser Aktivitäten anbieten.



## Apfelprodukte

Obst und vor allem der Apfel, ist vielfältig einsetzbar! Um Ihnen einen kleinen Einblick zu geben, was man aus unseren leckeren Früchten alles machen kann, haben wir hier eine kleine Auflistung für Sie:

- Naturtrüber Apfelsaft in Flaschen und bag in box
- Obstler aus Äpfeln und Birnen
- Spezialbrände aus sortenreinen Äpfeln
- fassgelagerter Apfelbrand aus Finkenwerder Herbstprinz (wie Calvados)
- Bratapfellokör
- Apfelsecco mit und ohne Alkohol
- Apfel-Cider
- Apfelsaft-Gummibärchen
- Apfelbonbons
- Apfelgelee und -marmelade
- Apfel-Chutney
- Apfelchips und -pommes
- Apfelbrot-Backmischung
- Apelessig
- Apfelwein
- Apfelkuchen und -torten



## Dr. Jarvis-Cocktail

- 2 TL Apelessig mit
- 1-2 TL Honig und
- 1 Glas Wasser verrühren.

Wir empfehlen: Trinken Sie den Cocktail einmal täglich morgens vor dem Frühstück! Apelessig stärkt die Abwehrkräfte, liefert gesundheitsfördernde Sekundärstoffe und kurbelt den Stoffwechsel an, stabilisiert die Darmflora und damit das Immunsystem, macht das Blut fließfähiger und wirkt der Übersäuerung des Organismus entgegen.





## Apfelsorten im Überblick

**Pflückreife:** Die Pflückreife beschreibt den optimalen Zeitpunkt der Ernte. Der Obstbauer zieht für die Bestimmung der Pflückreife verschiedene Kriterien heran. Dazu gehören: Stiellöslichkeit, Fruchtfleischfestigkeit, sonnentypische Fruchtfarbe und der Grad des Stärkeabbaus in der Frucht.

**Genussreife:** Ab dem Zeitpunkt der Genussreife ist der Apfel zum Verzehr geeignet. In der Zeitspanne zwischen Ernte und Genussreife findet ein Aufbau von wertgebenden Inhaltsstoffen statt. Gleichzeitig werden Gerbstoffe und Fruchtsäuren abgebaut. Bis zur Genussreife der Äpfel bewirken diese Ab- und Umbauprozesse ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis zueinander. Es kommt zur vollen Entfaltung der sonnentypischen Duft- und Geschmacksnoten.

### Braeburn

**Ursprung:** 1952 Neuseeland, Zufallssämling · **Farbe:** grünlich gelbe Fruchtschale mit ziegelroter, teils bräunlicher Deckfarbe · **Fruchtfleisch:** knackig-fest · **Geschmack:** süß, schwach aromatisch · **Pflückreife:** Ende Oktober · **Genussreife:** November bis Juni



### Boskoop

**Ursprung:** um 1860 Niederlande, Zufallssämling · **Farbe:** orange bis dunkelrote Deckfarbe, Schale rau und matt · **Fruchtfleisch:** fest, saftig, später mürbe · **Geschmack:** fruchtig-sauerlich, erfrischend, würzig · **Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober · **Genussreife:** November bis April



### Delbarestivale

**Ursprung:** 1965 Frankreich, Kreuzung aus Stark Jon Grimes x Golden Delicious · **Farbe:** gelb-orange bis rot · **Fruchtfleisch:** weißlich und knackig · **Geschmack:** aromatisch frisch, mildsauerlich · **Pflückreife:** Mitte August · **Genussreife:** August bis Oktober



### Elstar

**Ursprung:** 1955 Niederlande, Kreuzung aus Golden Delicious x Ingrid Marie · **Farbe:** gelb, sonnenseits zwischen orangeroter und kräftig roter Deckfarbe · **Fruchtfleisch:** saftig, knackig, weiß-gelblich, später mürber · **Geschmack:** fein säuerlich, würzig, erfrischend · **Pflückreife:** Mitte September bis Anfang Oktober · **Genussreife:** Ende September bis Mai



### Finkenwerder Herbstprinz

**Ursprung:** um 1860 Deutschland, Zufallssämling des Prinzenapfels · **Farbe:** grün bis gelbgründig mit halbseitig roten Streifen · **Fruchtfleisch:** weißgelb, fest · **Geschmack:** leicht säuerlich, angenehm gewürzt · **Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober · **Genussreife:** November bis März



### Gala

**Ursprung:** 1934 Neuseeland, Kreuzung aus Kidds Orange x Golden Delicious · **Farbe:** goldgelbe bis rosarot marmorierte Schale · **Fruchtfleisch:** knackig, fest-fleischig, saftig · **Geschmack:** süßfruchtig · **Pflückreife:** Mitte September · **Genussreife:** Ende September bis Anfang März



### Gravensteiner

**Ursprung:** 1669 Dänemark, Zufallssämling · **Farbe:** karminrot geflammte Deckfarbe, Schale glatt und fettig · **Fruchtfleisch:** hellgelb, sehr mürbe und saftig · **Geschmack:** sehr saftig, feinfuchtig, aromatisch · **Pflückreife:** Ende August · **Genussreife:** Anfang bis Ende September



### Holsteiner Cox

**Ursprung:** um 1920 Schleswig Holstein, Zufallssämling aus Holsteiner Cox · **Farbe:** grüngründig, sonnenseits mit orangeroter Deckfarbe · **Fruchtfleisch:** grünlich-weiß, fest und saftig · **Geschmack:** würzig-erfrischend · **Pflückreife:** Anfang September · **Genussreife:** Oktober bis März



### Jonagored

**Ursprung:** 1986 Belgien, Mutation von Jonagold · **Farbe:** grüngelbliche, sonnenseits flächig rote Deckfarbe · **Fruchtfleisch:** cremefarben bis gelblich · **Geschmack:** süßlich-feinsauerlich, saftig · **Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober · **Genussreife:** Oktober bis Mai



### Kanzi

**Ursprung:** 1992 Belgien, Kreuzung aus Gala x Braeburn · **Farbe:** starker Glanz, hellgelbe bis rote Farbnuance · **Fruchtfleisch:** fest, knackig, saftig · **Geschmack:** geringe Süße mit hohem Säureanteil · **Pflückreife:** Mitte September bis Mitte Oktober · **Genussreife:** Mitte Oktober bis Juni



### Red Prince

**Ursprung:** 1994 Niederlande, Mutation von Jonagold · **Farbe:** vollumfänglich tiefrote nicht streifige Deckfarbe · **Fruchtfleisch:** sehr knackig und saftig · **Geschmack:** süß · **Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober · **Genussreife:** Oktober bis Juli



### Rubinette

**Ursprung:** 1966 Schweiz, Kreuzung aus Golden Delicious x Cox Orange · **Farbe:** schwankt von grünlich-gelb auf der Schattenseite bis zu orange-rot-gestreift auf der sonnenzugewandten Seite · **Fruchtfleisch:** ausgewogen gelblich, knackig, saftig · **Geschmack:** feinsäuerlich · **Pflückreife:** Ende September · **Genussreife:** bis Januar



### Santana

**Ursprung:** 1978 Niederlande, Kreuzung aus Elstar x Priscilla · **Farbe:** flächig hellrot bis dunkelrote Deckfarbe bei gelbgrüner Grundfarbe · **Fruchtfleisch:** mittelfest, saftig, mit gelblicher Färbung · **Geschmack:** zart und weich nach exotischen Früchten, geprägt von deutlicher Säure · **Pflückreife:** Anfang bis Mitte September · **Genussreife:** Ende Oktober bis April



### Topaz

**Ursprung:** 1984 Tschechien, Kreuzung aus Rubin x Wanda · **Farbe:** längsgestreifte und punktierte Rotstrukturen dominieren über einem pastellen Gelb · **Fruchtfleisch:** fest und saftig-spritzig · **Geschmack:** deutlich säuerlicher zitroniger Geschmack, dem eine kräftige Fruchtsüße folgt · **Pflückreife:** Anfang bis Mitte Oktober · **Genussreife:** November bis März





## Vorspeise: Süßkartoffel-Apfel-Suppe

### Zutaten für 2 Personen:

- 3 Schalotten
- 2 säuerliche Äpfel
- 750 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Butter
- (ca. 350 g, z. B. Elstar)
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 400 g Süßkartoffeln
- 2 Stiele Basilikum
- Salz, Cayennepfeffer

Schalotten schälen und würfeln, Süßkartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden, Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Süßkartoffelstücken zugeben und ca. 2 Minuten unter Wenden mitdünsten.

Mit Brühe ablöschen, kurz aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten kochen.

Inzwischen Äpfel waschen, schälen. Von 1 Apfel rund um das Kerngehäuse dünne Scheiben abschneiden. Scheiben in feine Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Übrigen Apfel entkernen und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.

Apfelwürfel zur Suppe geben, kurz aufkochen.

Suppe mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und

Cayennepfeffer würzen. Apfelstreifen in die Suppe rühren. In Schälchen mit Basilikum bestreut anrichten.

Quelle: LECKER, Ausgabe Dezember 2015



## Hauptgang: Geschnetzeltes in Apfelsauce

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 125 ml Apfelsaft
- 2 Äpfel
- 1 TL Honig
- 200 g Crème fraîche
- 800 g Schweinefilet
- 125 ml Weißwein
- 2 EL frisch gehackter Majoran
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Rinderfond
- 1 EL Öl
- (aus dem Glas)

1. Zwiebel schälen und fein würfeln, Äpfel schälen (oder waschen), vierteln und ohne das Kerngehäuse würfeln, Fleisch in schmale Streifen schneiden.

2. Das Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Öl 5 Minuten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Butter in die Pfanne geben und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Äpfel und Honig dazugeben, hellbraun glasieren, mit Weißwein ablöschen und mit Rinderfond und dem Apfelsaft auffüllen. Alles 4 – 6 Minuten kochen lassen.

3. Crème fraîche einrühren, Fleisch in Sauce wieder erwärmen, Majoran darüber streuen, Geschnetzeltes nochmals aufkochen und sofort servieren. Dazu passen Spätzle.

Quelle: Jürgen Christ, Birgit Rademacher, Julia Skowronek, Landküche

## Dessert: Apfel-Zimt-Muffins

### Zutaten für 12 Stück:

- 500 g Äpfel
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Butter
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- ½ TL Zimt
- oder Margarine

Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und unter den Teig rühren. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel unter den Teig heben und in 12 Muffinformen geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° / Gasherd: Stufe 3) 15 bis 20 Minuten backen.

## Lob dem Apfel

Eines musst Du Dir gut merken,  
wenn Du schwach bist, Äpfel stärken.

Äpfel sind die beste Speise,  
für zu Hause, für die Reise,  
für die Alten, für die Kinder,  
für den Sommer, für den Winter,  
für den Morgen, für den Abend,  
Apfel essen ist stets labend.  
Äpfel glätten Deine Stirn  
bringen Phosphor ins Gehirn.  
Äpfel geben Kraft und Mut  
und erneuern Dir Dein Blut.

Sinds nicht Äpfel, sondern Saft,  
auch vom Most, sofern Dich durstet,  
wirst Du fröhlich und auch lustig.  
Darum Freund, so lass Dir raten  
esse frisch, gekocht, gebraten  
täglich ihrer fünf bis zehn,  
wirst nicht dick, doch jung und schön  
und kriegst Nerven wie ein Strick  
Mensch im Apfel liegt Dein Glück!

Georg Ries





## Das Besondere an unserem Obst

Unser Obst aus dem Alten Land hat unschlagbare Vorteile:

- Große Auswahl
- Garantierte Herkunft
- Kompetente Beratung
- Einzigartiger Geschmack dank Klima- und Bodenverhältnissen
- Keine Qualitätsverluste
- Keine Umweltbelastungen durch lange Transportwege
- Absolute Frische
- Per Hand geerntet

## Die richtige Lagerung bei Ihnen zu Hause

Damit sich das Obst bei Ihnen zu Hause länger frisch und knackig hält und auch nach ein paar Tagen noch so richtig köstlich schmeckt, lagern Sie es am besten im Kühlschrank. Gern auch in einer Plastiktüte, allerdings so, dass das Obst noch Luft bekommt.

## Erntekalender

● = Erntezeit    ● = Verfügbarkeit

Erntekalender Altländer Obst	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Erdbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Süßkirschen und Sauerkirschen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zwetschen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pflaumen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Äpfel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Birnen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



## Unsere Kirschen

### ...rot und rund

Sommerzeit ist Kirschenzeit – besonders hier bei uns im Alten Land.

Nur die reifen Kirschen werden in mehreren Durchgängen per Hand gepflückt und verkauft. Wir legen Wert darauf, dass das Pflücken immer mit Stängel erfolgt, da sonst eine Wunde entsteht und die Kirsche schneller verdirbt. Als Frischtipp für Sie: Beim Kauf sollte der Stängel noch grün sein.

Doch nicht nur der Mensch mag die süßen Früchte, auch große Schwärme von Spren sind seit jeher ein natürlicher Fressfeind der Süßkirschen. Früher hatte jeder Hof seinen Sprenhüter, meist Kinder, die mit allerlei lauten Rasseln, die kostbaren Kirschen bewachten und die Vögel vertrieben. Heute werden die meisten Kirschanlagen zum Schutz mit großen Netzen eingehüllt oder mit einem festen Foliendach versehen. Diese Foliendachung bietet zusätzlichen Schutz vor Regen, denn dieser lässt die empfindlichen Kirschen leicht platzen.

„Knubber-Kirschen“ sind entgegen der landläufigen Meinung keine Kirschsorte, sondern bezeichnet einfach alle prallen, saftigen und dunkelroten Kirschen, die besonders viel Fruchtfleisch besitzen.

**Unsere Bestseller** sind in der Reihenfolge ihres Reifens: Merchant, Valeska, Oktavia, Kordia, Regina

In den letzten Jahren stieg die Nachfrage nach Sauerkirschen (Schattenmorellen), die sich sehr gut zur Weiterverarbeitung in aromatischen Marmeladen und köstlichen Kirschkuchen eignen, wieder stark an.

Zum Schluss: Kirschen gehören zur Familie der Rosengewächse und sind wie viele Steinobstvertreter wahre Vitamin- und Mineralstoffbomben, die außerdem kalorienarm sind. Besonders erwähnenswert ist der hohe Anteil an Kalium, Eisen, Folsäure, Zink und die entzündungshemmende Wirkung des rotviolettten Farbstoffes, der Kirschen unverwechselbar macht.

### Kirschprodukte

- Kirschlikör
- Kirschsaft
- Kirschsecco mit und ohne Alkohol
- Kirschmarmelade
- Kirsch-Balsamico-Essig
- Kirschkernkissen







## Unsere Pflaumen und Zwetschen

### ...schmackhaft und gesund

Pflaumen und Zwetschen sind Klassiker im Obstbau und haben im Alten Land eine lange Tradition. Dank ihrer Vitamine und Mineralstoffe (Magnesium und Kalium) sind sie sehr gesund.

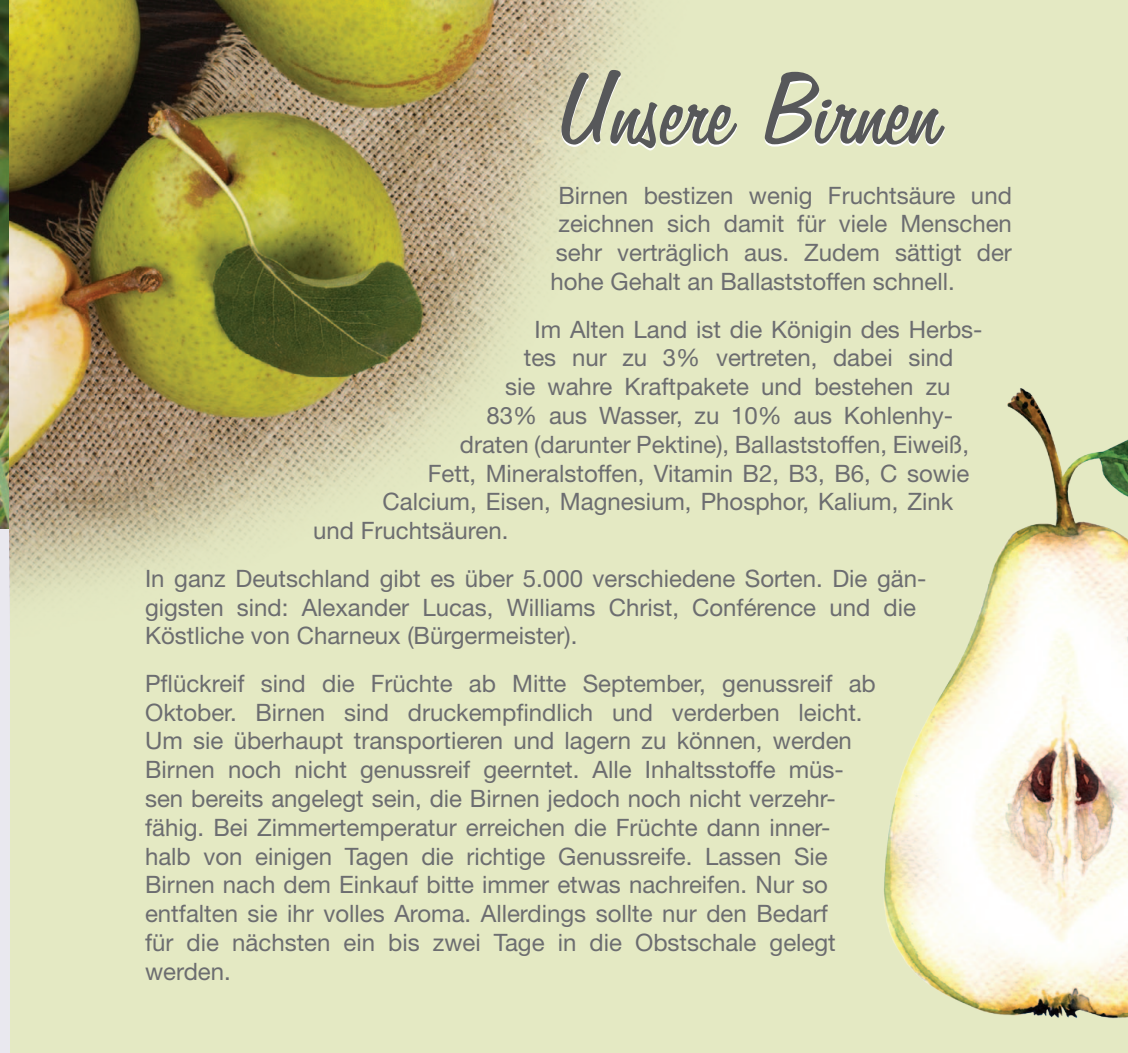
Außerdem sind sie sehr vielseitig in der Küche verwendbar: als Kuchen, in Aufläufen und Desserts, in Saucen und Salaten – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Zum Backen eignen sich Zwetschen besser, da sie nicht so stark saften. Tipp: Pflaumen und Zwetschen können auch sehr gut eingefroren werden, vorher nur halbieren und entsteinen.

- |                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Echte Pflaume</b> | rundlich, weich und saftig   |
| <b>Reineclaude</b>   | rundlich, grün bis rot, mittelfest, süß, schlecht steinlöslich                                   |
| <b>Mirabelle</b>     | klein, rund, gelbrot, fest, sehr süß   |
| <b>Zwetsche</b>      | länglich, meist blau, stark beduftet, fest, würzig, süß bis herzhaft säuerlich, gut steinlöslich |

Die Grenzen zwischen Zwetschen und Pflaumen sind fließend. Weltweit gibt es über 2.000 Sorten und jährlich kommen Neuzüchtungen hinzu.

#### Unsere beliebtesten Sorten

- Katinka
- Hanita
- Tegera
- Tophit
- Fellenberger
- Hauszwetsche
- Doppelte Hauszwetsche



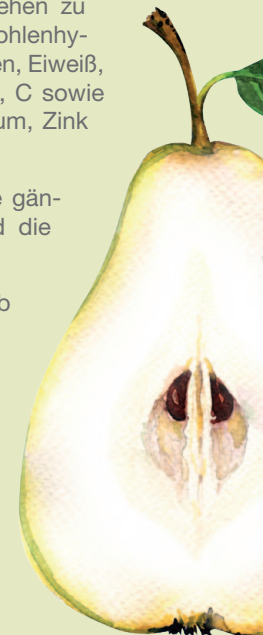
## Unsere Birnen

Birnen besitzen wenig Fruchtsäure und zeichnen sich damit für viele Menschen sehr verträglich aus. Zudem sättigt der hohe Gehalt an Ballaststoffen schnell.

Im Alten Land ist die Königin des Herbstes nur zu 3% vertreten, dabei sind sie wahre Kraftpakete und bestehen zu 83% aus Wasser, zu 10% aus Kohlenhydraten (darunter Pektine), Ballaststoffen, Eiweiß, Fett, Mineralstoffen, Vitamin B2, B3, B6, C sowie Calcium, Eisen, Magnesium, Phosphor, Kalium, Zink und Fruchtsäuren.

In ganz Deutschland gibt es über 5.000 verschiedene Sorten. Die gängigsten sind: Alexander Lucas, Williams Christ, Conférence und die Köstliche von Charneux (Bürgermeister).

Pflückreif sind die Früchte ab Mitte September, genussreif ab Oktober. Birnen sind druckempfindlich und verderben leicht. Um sie überhaupt transportieren und lagern zu können, werden Birnen noch nicht genussreif geerntet. Alle Inhaltsstoffe müssen bereits angelegt sein, die Birnen jedoch noch nicht verzehrfähig. Bei Zimmertemperatur erreichen die Früchte dann innerhalb von einigen Tagen die richtige Genussreife. Lassen Sie Birnen nach dem Einkauf bitte immer etwas nachreifen. Nur so entfalten sie ihr volles Aroma. Allerdings sollte nur den Bedarf für die nächsten ein bis zwei Tage in die Obstschale gelegt werden.



## DIE BRENNEREI ZUM ANFASSEN

Tauchen Sie ein in die Welt des flüssigen Obstes, der Kräuter und der Aromen und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Edelbrennerei. Mehr Infos unter: [www.nordik-edelbrennerei.de](http://www.nordik-edelbrennerei.de)

**Öffnungszeiten:** Di. - Fr. 10:00 - 13:00 & 14:00 - 17:00 Uhr, Sa. & So. (Apr.-Sept.) 11:00 - 17:00 Uhr.



NORDIK Edelbrennerei GmbH & Co. KG  
Osterjork 140 · 21635 Jork  
Tel. 04162 / 908 56 01

