



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Norddeutsche Obstbautage 2016

Der Februar ist wie schon seit vielen Jahren der Messe-Monat im Alten Land. In diesem Jahr finden die Norddeutschen Obstbautage

**am 10. und 11. Februar 2016
auf dem Messegelände in Jork**

statt, ein Termin, den sich nicht nur die Obstbauern schon seit langem im Kalender vermerkt haben. Die Aussteller kommen aus ganz Deutschland sowie auch aus dem Ausland. Am Eingang zum Messegelände kann man einen Messekatalog erwerben, in dem alle Aussteller aufgeführt sind mit Vermerk, wo sie zu finden sind.

Technische Neuheiten, aktuelle politische Themen des Berufsstandes und neueste Erkenntnisse aus Wissenschaft und Forschung: die 68. Jorker Fachausstellung, die traditionell vom Ostbauversuchsring organisiert wird, hält wieder ein interessantes und vielseitiges Programm für die erwarteten 3.000 Besucher bereit. Rund 200 Fachaussteller für den Erwerbsobstbau präsentieren sich und ihre Produkte und Dienstleistungen auf über 10.000 qm, davon mehr als 10.000 qm in beheizten Zelten.

Das **ESTEBURG-Obstbauzentrum Jork** ist in diesem Jahr gemeinsam mit der Fachgruppe Obst und dem Kreislandvolkverband Stade im **Zelt 1 (Stand 1.14)** (s. Abbildung unten) vertreten. Berater und wissenschaftliche Mitarbeiter werden an beiden Tagen für Gespräche und Beratungen zur Verfügung stehen und freuen sich auf zahlreiche Besucher.



In den Zelten stellen sich führende Unternehmen des Baumhandels sowie Baumschulen und auch Forschungseinrichtungen mit altbewährten und neuen Züchtungen dar. Rund um den Obstbau finden Besucher außerdem alles, was erfolgreichem Anbau dient, bis hin zur richtigen Versicherung und dem pas-



Blick von oben auf das Messegelände Jork

senden Geldinstitut. Zahlreiche Autohäuser stellen ihre neuesten Modelle vor, und die Landfrauen verwöhnen die Besucher wieder mit leckeren Snacks. Bei der Tombola auf dem Stand der Landfrauen sind wieder zahlreiche attraktive Preise zu gewinnen. Ein Messebesuch lohnt sich auf jeden Fall, auch wenn man nicht direkt aus dem Obstbau kommt.

Apfel-Schnitzel-Auflauf (4 Personen)

Zutaten:

- * 600 g Schweinefilet
- * Butterschmalz zum Braten
- * Salz und Pfeffer
- * 3 große säuerliche Äpfel
- * 1 1/2 Becher Sahne
- * 1 1/2 EL Tomaten-Ketchup
- * 3 TL Curry
- * 200 g geriebenen Käse



Zubereitung:

Das Filet in Scheiben schneiden und in heißem Schmalz portionsweise kräftig anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form fetten.

Zunächst eine Lage Äpfel in die Auflaufform hineinlegen, darüber die Fleischscheiben verteilen, dann wieder Apfelringe und so weiter. Die oberste Lage sollte aus Äpfeln bestehen. Sahne mit Ketchup, Curry und Salz verrühren, über den Auflauf gießen. Mit dem Käse bestreuen und 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.