



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Die offizielle Erntesaison beginnt mit der

**Eröffnung der Apfelsaison
am Samstag, dem 09. September 2017.**

Veranstaltungsort ist in diesem Jahr der **Obsthof Matthies, Am Elbdeich 31 in Jork**. Zahlreiche Akteure aus der Region sind an der Ausgestaltung dieses Festes für die ganze Familie beteiligt, das von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr stattfindet. Die Kinder können sich an einem ganz speziellen Programm erfreuen, die Erwachsenen an Apfel-Verkostungen teilnehmen. Außerdem wird ein Informationsprogramm „rund um den Apfel“ für alle Generationen angeboten. Für das leibliche Wohl und natürlich frisches Obst sorgt das Hofteam vom Obsthof Matthies.

Ebenfalls am **Samstag, dem 09. September und am Sonntag, dem 10. September** findet auch wieder wie in den Vorjahren der „**Tag des offenen Hofes**“ statt, an dem sich in diesem Jahr folgende sechs Obsthöfe beteiligen:

- * **Obsthof Bey, Groß Hove 136, Jork**
- * **Obsthof Lefers, Osterjork 140, Jork**
- * **Herzaphelhof Lühs, Osterjork 102, Jork**
- * **Obsthof Matthies (s. auch Bericht oben), Am Elbdeich 31, Jork**
- * **Biohof Otilie, Ort 19, Mittelnkirchen**
- * **Obsthof Schröder, Hinterbrack 6, Jork-Hinterbrack**

(Ausführliche Informationen zum Tag des offenen Hofes (auch über den durch eine Baustelle geänderten Anfahrtsweg aus Richtung Hamburg) und über eine Vielzahl weiterer Veranstaltungen s. im Internet unter: www.tourismus-altesland.de).

Auf vielen Höfen ist das Selberpflücken von Äpfeln ein großes Highlight, besonders für die kleinen Besucher. Wer möchte, kann sich natürlich in den verschiedenen Hofläden mit leckerem Obst und speziell den ersten knackig-frischen Frühäpfeln entdecken. Ein Besuch im Alten Land lohnt sich immer nicht nur im September.



So schön sehen die ersten Frühäpfel-Sorten aus.



September-Rezept:

Apfel-Lachs-Ragout

Zutaten für 4 Personen:

- * 800 g Lachsfilet
- * Salz und Pfeffer
- * 1 Zitrone
- * 1 EL Butterschmalz
- * 1 Schalotte
- * 2 Äpfel
- * 100 ml Sahne
- * 100 ml Apfelsaft
- * 2 TL Mehl
- * 1 Bund Dill (oder Schnittlauch)

Zubereitung:

Das Lachsfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln, kurz durchziehen lassen.

Die Äpfel waschen und ebenfalls würfeln, die Schalotte fein hacken und beides im Butterschmalz andünsten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Sahne und den Apfelsaft mit dem Mehl unterrühren und aufkochen lassen.

Die Lachswürfel in heißem Butterschmalz kurz anbraten und in die Apfelsoße geben. Wer mehr Soße möchte, kann Apfelsaft dazu geben und wieder angerührtes Mehl zum Binden dazugeben. Mit Dill oder Schnittlauch bestreuen und servieren.

Dazu passen als Beilage Reis oder auch Nudeln und ein bunter Salat.