



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Die Ernte ist eingefahren

die Obstbauern an der Niederelbe rechnen mit einer um ca. 35% niedrigeren Ernte gegenüber dem Vorjahr, was auch noch von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich sein kann. Alle Betriebe sind jedoch bei diesen Ernterwartungen auf akzeptable Preise angewiesen.

Den anderen Regionen in der Bundesrepublik, wie z.B. den Obstbauern am Bodensee und auch in den angrenzenden Ländern der EU geht es nicht besser, eher schlechter. Aber alles in allem werden die Verbraucher in unserer Anbauregion ausreichend mit neuen knackigen Äpfeln versorgt werden, die beliebtesten Sorten wurden im Oktober-Apfelblatt beschrieben.

Bei der Birnenernte wird es ähnlich aussehen, auch hier rechnet man mit einer Einbuße von ca. 1/3. Nach wie vor sind hier die beliebtesten Sorten im Alten Land und an der Niederelbe, die man jetzt erntefrisch genießen kann:

- * **Clapps Liebling**
- * **Köstliche von Charneu, besser bekannt als Bürgermeister-Birne**
- * **Conference**
- * **Alexander Lucas**
- * **Njoabrskaja (eine rel. neue Sorte)**

Passend zum Herbst hier ein schönes Gedicht von Theodor Storm (1817-1888):

Herbst

*Schon ins Land der Pyramiden
floh die Störche übers Meer.
Schwalbenflug ist längst geschieden,
und die Sonne scheint nicht mehr.*

*Seufzend in geheimer Klage
streift der Wind das letzte Grün,
und die süßen Sommertage,
ach, sie sind dahin, dahin!*

*Nebel hat den Wald verschlungen,
der dein stilles Glück gesehn.
Ganz in Duft und Dämmerungen
will die schöne Welt vergehn.*

*Nur noch einmal bricht die Sonne
unaufhaltsam durch den Duft,
und ein Strahl der alten Wonne
rieselt über Tal und Kluft.*

*Und es leuchten Wald und Heide,
dass man sicher glauben mag:
Hinter allem Winterleide
liegt ein ferner Frühlingstag.*



Clapps Liebling

Conference



Köstliche von
Charneu oder
Bürgermeister-
Birne

Ein leckeres Herbst-Rezept - Kürbissuppe

Zutaten für 4 Personen:

- * **1 kg frischer Kürbis (Hokkaido)**
- * **2 Kartoffeln**
- * **1 Stange Porree**
- * **2 Äpfel (säuerlich)**
- * **1 Zwiebel**
- * **1 Knoblauchzehe**
- * **1 1/4 l Hühnerbrühe**
- * **2 EL Butter**
- * **100 g Schinkenspeck / 2 TL Öl**
- * **Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker**

Zubereitung:

Kürbis, Kartoffeln und Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Wenn man einen Hokkaido-Kürbis verwendet, kann man sich das Schälen ersparen. Porree in feine Ringe schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch feinhacken, alles in der heißen Butter dünsten. Dann die Brühe hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Nach ca. 10 Minuten 1/4 Viertel der Gemüsemenge herausnehmen und die restliche Suppe weiterkochen. Dann pürieren. Die Suppe nochmals abschmecken. Den Schinkenspeck in Streifen in heißem Öl knusprig braten. Zum Schluss den Schinkenspeck und Gemüswürfel in die Suppe geben und fertig ist eine leckere Herbstsuppe. Guten Appetit !

