

Feindts



# APFELBLATT

Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

## Der Februar und die Norddeutschen Obstbautage in Jork...

gehören zusammen. Die Wintermonate nutzen die Obstbauern auch gerne, um an informativen Veranstaltungen „Rund um den Obstbau“ und auch am Besuch der wichtigsten regionalen Obstbau-Messe teilzunehmen.

In diesem Jahr findet die 70. Messe am 14. und 15. Februar auf dem Messegelände im Zentrum von Jork statt. Es ist eine Fachausstellung von Maschinen und Geräten für den Obstbau. Erwartet werden ca. 3.000 Besucher, denen rund 180 nationale und internationale Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren und dabei alle Aspekte des modernen Erwerbsobstbaus zeigen. Auf ca. 10.000 qm Ausstellungsfläche und in 6 beheizten Zelten werden neueste Entwicklungen im Obstbau präsentiert.

Das ESTEBURG – Obstbauzentrum Jork ist mit einem Stand im Zelt 1 vertreten. Dort werden – wie in den Vorjahren – Berater und wissenschaftliche Mitarbeiter zu Auskünften zum Thema „Obstbau“ zur Verfügung stehen. Auf dem ESTEBURG –Stand kann man die Apfelsorten verkosten, die die Pflanzempfehlung der ESTEBURG für die Saison 2018/2019 darstellen. Verteilt in den Zelten 1 bis 6 ist traditionell der Baumhandel mit den Baumschulen vertreten sowie auch Obstbaubedarfsartikel, so dass auch der „Kleingärtner“



viel Nützliches an Geräten, z.B. Garten- und Baumscheren, Rasenmäher etc., zu sehen bekommt.

Die Landfrauen bieten wieder ihre beliebten Stärkungen an.

Außerdem sind auch regionale Banken, Sparkassen, Versicherungen und Autohäuser vertreten.

## Februar-Rezept:

### Hähnchen auf dem Gemüsebett

Zutaten (für 4 Personen):

- \* ca. 500 g Hähnchenfleisch (Brust)
- \* Olivenöl zum Braten
- \* 2 Zwiebeln
- \* 2 Zucchini
- \* 1 Brokkoli (ca. 300 g)
- \* 4 Karotten
- \* 1 rote Paprika
- \* ½ gelbe Paprika
- \* ½ grüne Paprika
- \* ½ säuerlichen Apfel



### Für die Marinade:

- \* 4 EL Olivenöl
- \* 4 TL Chili-Sauce
- \* 4 TL Sojasauce
- \* 4 TL Honig
- \* Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch würfeln und in der Pfanne in Olivenöl braun anbraten, dann die Marinade hinzufügen. Zucchini, Karotten, Paprika und den Apfel ebenfalls in Würfel schneiden und in die Pfanne geben (die Apfelwürfel ca. 10 Minuten später), und weichdünsten. Nochmal nach Geschmack nachwürzen und genießen.

So erhält man mit wenig Arbeit in kurzer Zeit ein leckeres und vor allem gesundes und leichtes Gericht. Der Honig mildert die Schärfe und erzeugt zugleich einen angenehmen scharf-süßlichen Geschmack. Nach dem meistens doch sehr üppigem Festtagsmahl ist das ein guter zudem noch kalorienarmer Ausgleich.

Ein Messebesuch lohnt sich auf jeden Fall zu den Öffnungszeiten:

am Mittwoch, 14.02.2018 von 9.00 bis 18.00 h und  
am Donnerstag, 15.02.2018 von 9.00 bis 17.00 h