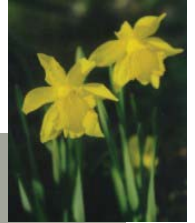




APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

März - die Winterpause für die Obstbauern ist vorbei ...

Die Norddeutschen Ostbautage In Jork waren bei schönem sonnigen Winterwetter wieder ein voller Erfolg mit ca. 3.000 Besuchern. Die Besucher der Vortragsveranstaltungen hatten am Donnerstag die Gelegenheit, die niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Frau Barbara Otte-Kinast, kennenzulernen.

Jetzt beginnt für die Obstbauern wieder die arbeitsintensive Zeit, d.h., wenn es die Bodenverhältnisse zulassen, können Obstbäume gepflanzt werden. Ca. 1 Million Obstbäume werden pro Jahr im Alten Land neu gepflanzt. Obstbäume stehen ca. 15 Jahre in den Anlagen, bevor sie wieder gerodet werden.

Auf den Vortragsveranstaltungen der Norddeutschen Obstbautage wurde lebhaft über die Situation neuer Apfelsorten diskutiert. Dieses Thema ist nicht neu, aber immer wieder aktuell, denn die Obstbauern müssen sich den Herausforderungen neuer Produktionstechniken stellen, wenn sie im Markt bestehen wollen.

Welche Apfelsorten werden an der Niederelbe angebaut?

Das zeigen die regelmäßigen Obstbaumanbauerhebungen. Die Hauptsorte an der Niederelbe heißt nach wie vor Elstar mit 33,4 % der Apfelanbaufläche. Die Erfolgsgeschichte dieser Sorte begann Ende der 80er Jahre.

Die nächste Hauptsorte ist der Jonagold. Wenn man die Jonagold-Gruppe, die auch aus Jonagold-Untersorten wie z.B. Marnica besteht, zusammenfasst, ergibt sich ein Gesamtergebnis von 28,4 %. Und Elstar und Jonagold zusammen ergeben dann nahezu 62 %. Die Obstbauern an der Niederelbe sind auf den Apfel spezialisiert (90 %) und auf zwei Sorten. Nach den o. g. zwei Sorten folgt der Braeburn mit 11,5 %. Die erste Generation der Bäume dieser Sorte, die aufgrund des Klimawandels seit ca. 17 Jahren an der Niederelbe angebaut wird, wird schon wieder durch neue Bäume ersetzt.

Die Bedeutung der andren Sorten - wie Boskoop und Holsteiner Cox, geht kontinuierlich zurück. Die "alten" Sorten wie Gloster, Cox Orange, Ingrid Marie und Golden Delicious haben keine Bedeutung mehr.

Zählt man die Clubsorten zusammen, erhält man einen Anteil von gesamt 4 %. Dazu zählen Kanzi, Rubens, Junami und Wellant. Die produzierten Clubsorten steigen kontinuierlich an und nehmen einen wesentlichen Anteil am Ergebnis der Niederelbe ein.

Käse-Apfelkuchen für 12 Personen:

ZUTATEN:

- 1 ½ kg geschälte und entkernte Äpfel
- 250 g Butter
- 6 Esslöffel Zitronensaft
- 315 g Mehl
- 375 g Zucker
- 1 ½ Prise Salz
- 375 g Schmand
- 375 g Magerquark
- 4 - 5 Eier
- 1 ½ Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack für 500 ml Milch zum Kochen
- 1 ½ abgeriebene Schale von Zitrone
- 60 g Mandelblättchen
- Zimt-Zucker



ZUBEREITUNG:

- Äpfel je nach Größe vierteln oder achteln. 50 g Butter und Zitronensaft in einem Topf erhitzen und die Apfelstücke zugedeckt darin ca. 10 Min. dünsten und abkühlen lassen.
- 200 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl und 100 g Zucker mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die flüssige Butter zugießen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem krümeligen Teig verkneten. Teig etwas abkühlen lassen. Dann den Teig in einer gefetteten und mit etwas Mehl ausgestreuten Springform (26cm) zu einem glatten Boden andrücken.
- Schmand, Quark, 150 g Zucker, Eier, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren. Äpfel gut abtropfen lassen und auf den Streuselboden verteilen. Quark-Masse darüber verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Bei ca. 175 Grad Umluft etwa 45-50 Min backen. 10 Min. vor Ende der Backzeit den Kuchen mit Zimt-Zucker bestreuen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 45 Min. -

Backzeit: ca. 45-50 Min. - pro Stück: ca. 270 kcal.