



APFELBLATT

Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Sortenangebot im Alten Land

Heute zum Thema des letzten Apfelblattes „Vielfalt der Apfelsorten im Alten Land und an der Niederelbe“ noch einige Ergänzungen.

Die abgebildete Grafik von Dr. Matthias Görgens (ESTEBURG – Obstbauzentrum Jork) zeigt auf eine anschauliche Art, welche Apfelsorten die Obstbauern in unserer Anbauregion anbauen, um den Verbrauchern die Vielfalt verschiedener Geschmacksrichtungen anbieten zu können. Wie diese Grafik verdeutlicht, ist schon seit vielen Jahren der Elstar der absolute Liebling unter den hiesigen Äpfeln, gefolgt von der Jonagold-Gruppe und z.B. auch dem Braeburn.

Trotzdem müssen Überlegungen angestellt werden, wie dieser Trend weiterentwickelt werden kann. Geschmäcker ändern sich, auch generationenbedingt. Soll der Apfel süß oder sauer bzw. säuerlich sein, welche Größe soll er haben. Muss er am besten immer schön rot sein?

Die Clubsorten wie z.B. Kanzi, Junami etc. sind schon ein Weg in diese neue Richtung. Über sie ist schon wiederholt berichtet worden, jedoch sind sie nicht allen zugänglich.

Wie kommt der Rocket, der kleine handliche Apfel – gedacht als Pausensnack oder als Reiseproviand – bei den Verbrauchern an?

Ob und welcher Apfel ist ideal für Apfelallergiker, darüber streiten sich noch die Experten. Sind es wirk-

lich die alten Apfelsorten, wie schon öfter zu lesen war, oder welche andere Lösungen gibt es noch für dieses Problem?

Wie man sieht, es gibt noch viel zu tun, was ja auch wieder gut ist, damit der Apfelanbau nach wie vor ein Haupterwerb in unserem schönen Alten Land und damit in den III Meilen des Alten Landes bleibt und den Obstbauern ein erträgliches Einkommen sichert.

Feine Apfeltorte (ein Rezept aus Ostpreußen)

Zutaten:

- * 1 ½ kg säuerliche Äpfel
- * 2 EL Wasser
- * 200 g Zucker
- * 125 g Sultaninen
- * 1 Likörglas Rum (kann man natürlich auch weglassen)
- * 375 g Mehl
- * 2 – 3 Eier
- * Salz
- * 1 Zitrone
- * 150 g Butter
- * 1 kleine Tasse Sahne
- * 250 g Puderzucker
- * 1 Eiweiß



Zubereitung:

Eine erfrischende und damals in Ostpreußen an Feiertagen sehr beliebte Apfeltorte. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden und mit Wasser, 50 g Zucker und den gewaschenen Sultaninen leicht dünsten, dann Rum - wer mag – unterrühren. Nun aus dem Mehl, den Eiern, 150 g Zucker, einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale der Zitrone, Butter und Sahne einen festen Teig bereiten.

Dreiviertel davon ausrollen und auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen. Darüber die gedünsteten Äpfel dick schichten, Dann den Rest des Teiges ausrollen und in ½ cm breite Streifen schneiden, als Gitter über die Äpfel legen.

Bei mittlerer Hitze 30 Minuten backen. Währenddessen aus Puderzucker, Saft der Zitrone und Eiweiß einen Guss bereiten, über den abgekühlten Apfelkuchen streichen. Zur Apfeltorte gehört Schlagsahne.

