



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Die Kirsche läutet den Sommer ein: Erntezeit im Alten Land

Nach der Vollblüte, die meist Ende April stattfindet gegenüber früheren Jahren, in der sie erst Anfang Mai war, haben die Kirschen Zeit zum Reifen. Dicht aneinandergedrängt hängen die kleinen grünen Früchte in den Bäumen, bis sie zu süßen, prallen Kirschen heranreifen. Ab Juni werden die ersten Kirschen im Alten Land gepflückt. Maximal sieben bis acht Wochen vergehen von der ersten Fröhkirsche bis zur letzten Knubber. Die Haupterntezeit ist im Juli. Und die späten Sorten werden ab Mitte Juli gepflückt. Diese werden dann meist unter den Namen „Knubberkirschen“ vermarktet. Hinter den schönen Namen wie **Valeska, Regina, Karina** oder **Ok-tavia** verbergen sich knackige, dicke und festfleischige Früchte mit tiefroter Farbe. Weitere bekannte leckere Sorten sind auch z.B. **Earlise, Burlat, Merchant, Belise, Vanda, Kordia** etc. Bis in den September hinein gibt es Kirschen im Handel. Abgefüllt in spezielle Foliensäcke können Kirschen bei einem Grad Celsius maximal zwei Monate haltbar gemacht werden.

Urlaubsgäste haben bei zahlreichen Obstbauern die Möglichkeit, an der Kirschernte teilzunehmen und selber Früchte zu pflücken. Auf manchen Obsthöfen gibt es sogar sog. Naschkarten. Und überall können die roten Vitaminbomben auf den Obsthöfen oder im Straßenverkauf gekauft werden. Gerade am Wochenende kommen die Hamburger gern ins Alten Land, um die leckeren Kirschen zu kaufen. Die Kirschernte ist immer auch ein Stück Kindheitserinnerung. Am Naschen kommt keiner vorbei!

Der Juli ist die ideale Reisezeit für Kirschenfans. Ob Hofführungen, Radtouren, Hoffeste, Kirschkernweitspucken oder Orgelkonzerte - jeder findet hier „seine Kirsche“. Für Rückfragen steht das Team der Tourist-Info Altes Land in Jork vom Tourismusverein Altes Land e.V. zur Verfügung: Tel. 04162 / 914755, alle Details zur Kirschenwoche s. auch unter www.mein-altesland.de. Eine gute Zeit für Besucher des Alten Landes, um die Kirschenenernte zu erleben, ist z.B. während der Altländer Kirschenwoche, die immer in der ersten Juliwoche stattfindet, in diesem Jahr also von **Freitag, den 29.06.2018 bis Sonntag, den 08.07.2018**.

Hätten Sie gewusst, wem wir die Kirschen zu verdanken haben?

Die Kirsche stammt von der im Kaukasus wild vorkommenden Vogelkirsche ab. Kultiviert wurde sie zuerst in Kleinasien, bevor die Römer sie nach Europa brachten. Angebaut werden sie heutzutage überwiegend im europäischen Raum sowie in Süd- und Nordamerika.



Hier ein leckeres „schnelles“ Rezept für die Kirschenzeit.

Kirschpfannkuchen

Zutaten für 2 Personen:

- * 150 g Mehl
- * 1/4 TL Salz
- * 200 ml Milch
- * 4 Eier (trennen)
- * 400 g Süßkirschen
- * 2 EL Zucker
- * 50 g Butter Butterschmalz zum Backen
- * Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl, Salz und Milch glatt rühren. Die Eier trennen und das Eigelb unter den Teig rühren. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Kirschen waschen und entsteinen, mit 1 EL Zucker mischen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Die Butter zerlassen und unter den Teig rühren. Den Eischnee locker unterheben. Etwas Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig hineingeben, glatt streichen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. backen. Die Kirschen darauf verteilen. Pfannkuchen im Ofen (Umluft ca. 175°C) 10-15 Min. fertig backen.

Auf einer Platte in Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

