



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

August 2018

Die Kirscherntezeit ist beendet. Die Obstbauern in unserem Anbaugebiet sind mit der Ernte sehr zufrieden. Sie hatten Mühe, alle Kirschen zu vermarkten. Die Früchte waren wegen des anhaltend guten Wetters im Mai besonders groß und machten ihrem Namen „Knubber“ alle Ehre. Das kann ich in dieser Saison sogar aus eigener Erfahrung berichten. Noch nie hatten wir so viele und so schöne Früchte an unseren „nur“ vier Kirschbäumen in unserem Garten, und – was besonders auffiel – die Am-seln haben uns nicht - wie in den Vorjahren - die meisten Früchte stiebitzt, warum? Vielleicht waren sie so satt??

Im Alten Land vor den Toren Hamburgs kommen die Obstbauern mit dem warmen Wetter gut zurecht. Ein Vorteil ist der schwere Marschboden, der das Wasser sehr gut speichern kann. Wasser und Sonne, das ist die ideale Mischung. Grundsätzlich sind die Früchte in diesem Jahr zwei Wochen früher reif als üblich. Die Qualität des Obstes ist gut. Normalerweise werden die letzten Kirschen Ende Juli und Anfang August geerntet, das verschob sich in diesem Jahr nach vorne.

Wegen der hochsommerlichen Temperaturen im Norden sind die Obstbauern in unserem Anbaugebiet genauso früh dran wie in Süddeutschland, teilweise gibt es sogar eine Überschneidung mit den Ländern im Mittelmeer.

Pflaumen und Zwetschen...

sind die nächsten leckeren Früchte, die nach der Kirschernte folgen. Sie gelten als Klassiker im Obstbau und haben im Alten Land eine lange Tradition. Dank ihrer Vitamine und Mineralstoffe (Magnesium und Kalium) sind sie sehr gesund und sehr vielseitig in der Küche verwendbar für Kuchen, in Aufläufen und Desserts, in Saucen und Salaten. Zum Backen eignen sich Zwetschen besser, da sie nicht so stark saften.

Pflaumen und Zwetschen können auch sehr gut eingefroren werden, man sollte sie vorher nur halbieren und entsteinen.

Die Merkmale von Pflaumen und Zwetschen, hier noch einmal kurz zusammengefasst:

- * **Die Pflaume ist rundlich, weich und saftig.**
- * **Die Zwetsche ist eher länglich, meist blau, fest, würzig, süß bis herzhaft säuerlich und gut steinlöslich.**
- * **Die Reineclaude ist rundlich, grün bis rot, mittel fest, süß, aber schlecht steinlöslich.**
- * **Die Mirabelle ist klein, rund, gelbrot, fest und sehr süß.**

Die beliebtesten Sorten in unserem Anbaugebiet im Alten Land und an der Niederelbe (nach Reifewochen):

Hauptsorten:

- Tegera (mittel/fest – Aroma gut)
- Topfive (sehr fest – Aroma gut)
- Fellenberg (fest – Aroma sehr gut)
- Doppelte Hauszwetsche (fest – Aroma sehr gut)

Nebensorten:

- Katinka (mittel/fest – Aroma mittel)
- Hanita (mittel/fest – Aroma gut)
- Frühe Fellenberg (fest – Aroma gut)
- Schönberger (mittel/fest – Aroma mittel/gut)
- Hauszwetsche (fest – Aroma sehr gut)
- Haroma (fest – Aroma gut)



Pflamkuchen mit Quark

Zutaten:

- 250 g Mehl**
- 125 g Butter**
- 125 ml Milch**
- 125 g Zucker**
- 4 Eier**
- ½ Pck. Backpulver**
- 1 kg Pflaumen, frische**
- 500 g Quark**
- 200 ml Öl**
- 1 Pk. Vanillepudding**
- 350 ml Milch**
- 200 g Zucker**



Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Milch, Zucker Backpulver und den Eiern einen Teig zubereiten und ihn auf ein großes gefettetes Blech verteilen. Darauf die Pflaumen legen. Danach aus dem Quark, dem Öl (Empf. Sonnenblumenöl), der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver einen Teig anrühren. Dieser muss gießbar sein und wird nun auf den Pflaumen verteilt. Alles bei 180 - 190 °C für ca. eine Stunde in den Ofen schieben. Fertig ist der Kuchen, wenn der Rand braun wird...