



# APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

## Die Ernte hat begonnen ...



Am **Samstag, dem 25.08.** fand zusammen mit dem Tag der offenen Tür bei der M.AL. (Marktgemeinschaft Altes Land in Jork) die Apfelsaisonöffnung statt. Bei der Präsentation der „Apfelernte“ war auch die Altländer Blütenkönigin neben viel Gästen anwesend. Die Blütenkönigin des Alten Landes 2018 ist Raika Stresska.



Wegen der Witterungsextreme, die zunehmen, findet auch die Ernte der Äpfel, genau wie bei den vorhergegangenen Obstsorten Erdbeeren, Kirschen etc. ebenfalls verfrüht statt, was Wetterexperten schon als Zeichen des Klimawandels sehen. Weil in den zurückliegenden Wochen kaum Regen fiel, wurden die Apfelplantagen größtenteils beregnet, um Schäden wie z.B. Sonnenbrand, an den Äpfeln zu verhindern.

Je nach Wasserversorgung wird es ein sehr unterschiedliches Qualitätsbild geben, einerseits gute bis sehr gute Fruchtgrößen, andererseits auch wieder zu kleine. Es wird insgesamt eine gute Ernte erwartet, wohl aber keine Spitzenernte, die Verbraucher werden jedoch auf jeden Fall mit einer guten Apfelversorgung rechnen können.

Die Apfelernte beginnt wie immer mit den ersten leckeren Frühäpfeln wie den Sorten **Astramel, Delbarrestivale, Gravensteiner, Colina**. Weiter geht es dann mit den sogenannten Haupt- und Lageräpfeln.

Bekannte Sorten sind hier **Elstar, Cox Orange, Holsteiner Cox, Gala, Rubens, Boskoop, Jonagold, Golden Delicious** und eine Reihe weiterer Sorten. Der Verbraucher kann hier aus dem Vollen schöpfen, je nach

Geschmack und wie er die Äpfel verwerten möchte. Für die Küche werden meistens Elstar, Boskoop und auch Jonagold, also eher säuerliche Sorten, bevorzugt.

Haben Sie gewusst, dass in unserer Region schon Aprikosen und Nektarinen angebaut werden? Ein Obstbauer in Buxtehude baut diese Früchte schon seit einigen Jahren sehr erfolgreich an. Wegen der besseren Qualität werden die Früchte überdacht und auch mit Netzen versehen, was natürlich auch seinen Preis hat, weil der Anbau ja auch aufwändiger ist. Dafür sind sie aber auch besonders lecker.

## Koteletts in Apfel-Senfsoße mit Kräuter-Kartoffeln

### Zutaten für 4 Personen:

- \* 1 Zwiebel
- \* 1 säuerlicher Apfel
- \* 4 Schweinekoteletts (je ca. 250 g)
- \* Salz
- \* 6 EL Sonnenblumenöl
- \* 250 ml Apfelsaft
- \* 800 g neue Kartoffeln
- \* 1 Packung (50 g) tiefgefrorene Kräuter
- \* 2 Lauchzwiebeln
- \* 1 EL grobkörniger Senf
- \* 50 g Crème fraîche

### Zubereitung:

- \* **Zwiebel schälen und würfeln. Apfel waschen und Fruchtfleisch würfeln. Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz würzen.**
- \* **4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin von jeder Seite je ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: ca. 100 °C, sonst etwas höher) ca. 15 Minuten garen.**
- \* **Zwiebel- und Apfelwürfel im Bratfett ca. 2 Minuten andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.**
- \* **Inzwischen Kartoffeln gründlich waschen und ca. 20 Minuten kochen.**
- \* **Kräuter und 2 EL Öl verrühren. Mit ca. 1/4 TL Salz würzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Soße mit Senf würzen und Crème fraîche verfeinern.**
- \* **Fertige Kartoffeln abgießen, das Kräuteröl dazugeben und die Kartoffeln darin schwenken. Koteletts mit Soße und Kräuter-Kartoffeln anrichten.**