



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Norddeutsche Obstbautage in Jork vom 13. und 14. Februar 2019

Damit Sie rechtzeitig einen Besuch der Norddeutschen Obstbautage 2019 einplanen können, hier ein paar nützliche Hinweise:

Die Norddeutschen Obstbautage 2019 finden vom 13. und 14. Februar 2019

im Zentrum von Jork auf dem Festplatz statt.

Ausrichter dieser Messe ist wie immer der Obstbauversuchsring in Jork.

Diese Fachausstellung von Maschinen und Geräten für den Obstbau bietet wieder ein vielseitiges und interessantes Programm für die erwarteten über 3.000 Besucher und ist nicht nur für Fachbesucher interessant. Jeder obstbaulich Interessierte kann sich wertvolle Informationen „Rund um den Obstbau“ holen. Gartenbesitzer finden hier das nötige Handwerkszeug auf dem aktuell neuesten Stand. Wer braucht nicht gelegentlich eine neue Rosenschere, Gartenhandschuhe etc. ?

Am Stand der Landfrauen gibt es wie immer leckere Brötchen und Kaffee und Kuchen. An der Lostrommel kann man sein Glück versuchen und schöne Preise gewinnen. Auch die Kochbücher – von den Landfrauen in den letzten Jahren herausgegeben – sind empfehlenswert. Auch für die Kleinen ist der Messebesuch interessant, welcher kleine Knirps - und warum nicht auch kleines Mädchen - ist nicht von Treckern begeistert und würde gerne mal Probe sitzen.

Das ESTEBURG-Obstbauzentrum in Jork ist selbstverständlich auch wieder mit einem Stand vertreten, wo verschiedene neue Apfelsorten präsentiert werden, die natürlich auch probiert werden können. Obstbauberater stehen für Fragen zur Verfügung, Sprechzeiten sind auf einer Tafel am Stand des ESTEBURG-Obstbauzentrums Jork zu ersehen. Obstbaumschuler zeigen Jungbäume mit den entsprechenden Apfelsorten dazu.

Da alle Zelte beheizt sind, können Besucher dieser Obstbaummesse auch bei schlechter Witterung einen angenehmen Messerundgang erleben. Es lohnt sich also auch für Sie, sich diesen Termin schon einmal in Ihren Kalender einzutragen.

Was gibt es sonst noch für den Obstbauern im Januar zu tun? Der Januar ist zwar in der Regel ein ruhigerer Monat, wegen der Witterung ist Arbeit in den Plantagen oftmals nicht möglich, aber im Büro gibt es sicher genügend an Planungsarbeiten zu erledigen. Die neuen Pflanzungen müssen vorbereitet werden, und der gesamte Schriftverkehr wird wie in vielen anderen Bereichen ja leider auch für die Obstbauern nicht weniger und muss auch erledigt werden



Stand auf den Norddeutschen Obstbautagen im beheizten Zelt

Apfel-Kohlrabi-Suppe

einfach, raffiniert und sehr schmackhaft.

Zutaten:

- * 1 Zwiebel 600 g Kohlrabi
- * 186 g Äpfel (z.B. Braeburn)
- * 2 EL Rapsöl
- * 300 ml Apfelsaft
- * 400 ml Gemüsebrühe
- * 100 ml Sahne
- * Muskat, Salz und Pfeffer
- * 35 g Parmesan gerieben
- * 50 g Walnüsse
- * 1/2 Bund Petersilie
- * Abrieb 1/2 Zitrone



Zubereitung:

- * Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kohlrabi schälen und grob würfeln. Äpfel schälen und ebenfalls grob würfeln.
- * Rapsöl im Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig andünsten, Kohlrabi und Äpfel hinzugeben und mit andünsten. Mit Apfelsaft und Gemüsebrühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze 15 - 20 Minuten gar köcheln.
- * Parmesan, feingehackte Walnüsse und feingehackte Petersilie mit Zitronenabrieb mischen und zur Seite stellen.
- * Apfel-Kohlrabi-Suppe mit Sahne aufgießen, kurz kochen lassen und mit einem Pürierstab cremig pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
- * Suppe mit dem Parmesankäse anrichten.