



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Klimawandel...

Dieses Thema ist zur Zeit höchst aktuell und in aller Munde. Es ist auch ein wichtiges Thema in diesem Jahr auf den Norddeutschen Obstbautagen. Am **Mittwoch, dem 13. Februar 2019** finden auf der Vortragsveranstaltung des ESTEBURG – Obstbauzentrums Jork drei Vorträge von Mitarbeitern statt, die sich mit dem Klimawandel beschäftigen. Das „Überthema“ dieser Veranstaltung lautet:

Was lernen wir aus den Extremwetterjahren 2016 - 2018?

- * **Dr. Matthias Görgens von der Obstbauversuchsanstalt Jork hält einen Vortrag zum Thema „Welche Auswirkungen sind für den Obstbau zu erwarten?“.**

Mit dem zweiten Vortrag:

- * **„Klimawandel in Norddeutschland“ hat sich das Helmholtz-Zentrum in Geesthacht beschäftigt.**
- * **Prof. Dr. Roland W.S. Weber (Obstbauversuchsanstalt Jork) berichtet über „Klimawandel oder Einschleppung? – Schaderregerpopulation passen sich an“.**

Auch die Obstbauern kommen an diesem Thema nicht vorbei. Ihnen stellt sich natürlich ebenfalls die Frage, „worauf haben wir uns einzustellen, wenn das Klima sich weiter verändert?“. Das letzte Jahr war ein gutes Beispiel dafür. Können wir mit dem bisherigen Obstsortiment auf längere Sicht weiter langfristig unseren Obstbau betreiben, oder müssen wir unsere Sorten den Klimaveränderungen anpassen?



Das Esteburg - Obstbauzentrum Jork ist im Zelt 1, Stand-Nr. Z 1.14 vertreten (s. Foto des Standes aus dem Jahr 2018).

Können auch andere Obstsorten neben der Hauptobstart Apfel in unserem Anbaugebiet im Alten Land und an der Niederelbe angebaut werden? Bisher werden noch zu über 90 % Äpfel angebaut. Kommen andere neue Sorten besser mit höheren Temperaturen und mehr Trockenheit im Sommer zurecht? Seit einigen Jahren werden bereits Aprikosen von einem Obstbauern auf der Geest angebaut. Welche Alternativen wären möglich?

Diese spannenden Fragen werden in Zukunft sicher immer wichtiger werden.

Auf dem Stand der Esteburg, der wieder im Zelt 1 platziert ist, stehen Obstbauberater für obstbaulich Interessierte für Fragen zur Verfügung, s. auch Zeitplan, der auf dem Messestand veröffentlicht wird.

Apfel-Cordon-bleu vom Schwein oder von der Pute

(4 Personen)

Zutaten:

- * **2 große Äpfel (z.B. Elstar)**
- * **Butter**
- * **4 Schnitzel à ca. 180 g**
- * **Salz, Pfeffer**
- * **4 Scheiben Katenschinken**
- * **1 Bund Majoran**
- * **100 g Mehl**
- * **2 Eier 250 g Paniermehl**

Zubereitung:

* Die Äpfel entkernen und in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Butter von beiden Seiten kurz anbraten und abkühlen lassen.

* Die Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern. Pro Cordon bleu eine Scheibe Katenschinken und 2 Apfelscheiben auf eine Hälfte des Schnitzels legen. Mit einigen Blättern Majoran würzen. Dann die andere Schnitzelhälfte darüber klappen und mit Zahnstochern befestigen.

* Das zusammengeklappte Schnitzel in Mehl wälzen, dann in geschlagenem Ei und anschließend im Paniermehl wenden. In der Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun backen (ca. 4 – 5 Min. von jeder Seite). Als Beilage eignen sich Kroketten, Püree oder auch Bratkartoffeln.

* **Guten Appetit !**