



# APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

## Der Mai ...

ist auch im Alten Land das, was man im Volksmund als Wonnemonat bezeichnet. Viele Besucher zieht es jetzt ins Alte Land, um sich von der wundervollen Baumblüte verzaubern zu lassen, siehe nebenstehendes Fotos. Die wunderschön anzusehende weiße Kirschblüte befand sich bereits Mitte April in den Phasen zwischen Aufblühen und der Mittelblüte, die Vollblüte folgte dann um den 15. - 20. April herum.

Dann befand sich bereits die Apfelblüte (rosa-weiß) im Aufbruch, vereinzelt Knospen öffneten sich bereits. Je nach Witterungsverhältnissen kann mit der Vollblüte der Apfelbäume Anfang Mai gerechnet werden. Aus phänologischer Sicht wird mit der Apfelblüte der Vollfrühling eingeläutet.

Anfang Mai, genauer gesagt, am ersten Mai-Wochenende (4. und 5. Mai 2019) findet, wie seit Jahren schon, das Kirschblütenfest in Jork, dem Herzen des Alten Landes statt, eines der größten Ereignisse im Alten Land!

Das Altländer Blütenfest verbindet Tradition und Kultur in einem der größten zusammenhängenden Obstanbaugebiete Europas. Seit 1981 krönen die Altländer ihre Blütenkönigin. Blütenkönigin 2018/2019 war Raika Stresska, die jetzt Anfang Mai 2019 von der neu zu wählenden Majestät abgelöst wird.

Ihre Majestät, die Altländer Blütenkönigin, vertritt die Region des Alten Landes bei vielen Anlässen, wie z.B. auch als Gast bei der Kanzlerin Angela Merkel auf der Grünen Woche in Berlin, im Ruhrgebiet und auf vielen Regionstreffen in der ganzen Republik. Und natürlich fehlt sie nicht auf den vielen offiziellen Terminen im Alten Land sowie auch als gern gesehener Gast bei Fernseh- und Medienauftritten.

Für das Amt der Altländer Blütenkönigin können sich junge Damen aus dem Alten Land bewerben. Aus den Bewerbungen erwählt dann eine Jury die neue Majestät. Welche Kandidatin letztlich Altländer Blütenkönigin geworden ist, ist wohl das best gehütetste Geheimnis im Alten Land, denn vor der offiziellen Krönung am Samstag wird ihr Name streng geheim gehalten.

Auf die Gäste des Blütenfestes warten ca. 100 Stände von Kinderschminken, Kultur bis Kunsthandwerk, von Obstständen bis Obstler, von Bratwurst bis Bratfisch. Und auf zwei Bühnen steht ein abwechslungsreiches Programm mit Tradition und Kultur im Mittelpunkt. Im Anschluss an die Krönung gibt es einen großen Festumzug mit einem Blütencorso durch den Ort Jork. Am Abend findet im Rahmen des Musikprogramms ein Höhenfeuerwerk statt. Ein Besuch des Blütenfestes ist auf jeden Fall empfehlenswert.



Kirschblüte

## Ofenlachs mit grünem Spargel in Honig-Senf-Marinade

### Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Lachsfilet
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Zitronenabrieb
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- 1/2 Teelöffel gem. Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 kg grüner Spargel
- 50 g Parmesan
- 2 Esslöffel Honig
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- \* 1. Auflaufform einfetten.
- \* 2. Knoblauchzehen schälen und eine Knoblauchzehe fein hacken. Olivenöl mit Honig, Zitronenabrieb, Zitronensaft, gehacktem Knoblauch, Senf und gemahlene Zwiebeln vermischen.
- \* 3. Spargel waschen, unteres Drittel schälen und verholzte Enden entfernen.
- \* 4. Lachsfilet mit restlicher Knoblauchzehe in die Auflaufform geben und mit Marinade bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone in Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Spargel mit restlicher Marinade vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform geben.
- \* 5. Im heißen Ofen 10 Minuten backen. Auflaufform herausnehmen und Spargel mit geriebenem Parmesan bestreuen. Erneut 5-10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.



Apfelblüte