



APFELBLATT



Familie Claus Viets - Plantagenweg 2 - 21629 Mienenbüttel
E-Mail: info@apfelland.de

Die Norddeutschen Obstbautage 2016 ...

waren wieder ein großer Erfolg für die über 200 Aussteller und die über 3.000 Fachbesucher auf dem Messegelände.

Ein besonderes Highlight war der Besuch des Bundesministers für Ernährung und Landwirtschaft Christian Schmidt (s. nebenstehendes Foto mit der Blütenkönigin des Alten Landes) am Donnerstag, dem 11.2. Mit Spannung wurde das Statement des Ministers zur aktuellen Agrarpolitik im Obstbau erwartet. Auch wenn der Politiker leider nicht viel Zeit mitbrachte - der nächste Termin wartete bereits, und für Fragen blieb somit keine Zeit - konnte er doch zumindest seine Unterstützung zum Obstanbau zum Ausdruck bringen. Er betonte, dass es im Obstbau nicht ohne Pflanzenschutz gehe, und zwar - so seine Worte: "so viel wie nötig, so wenig wie möglich." Dies ist eine Aussage, nach der in unserer Anbauregion ohnehin verfahren wird. Kein Obstbauer verwendet mehr Pflanzenschutzmittel als er muss, um vermeidbare Schäden zu verhindern.

Große Sorgen bereitet den Obstbauern derzeit die Umsetzung des Mindestlohnes für die Obsternte. Wenn man bedenkt, dass z.B. in Polen Mindestlöhne von ca. 2,00 € gezahlt werden, hier in Deutschland dagegen ein Lohn von 8,50 € gilt, dann ergibt sich daraus schon die Problematik, wie bei dieser Kalkulation noch gewinnbringend Obstbau betrieben werden soll. Der interessante Vortrag von Dr. Matthias Görgens vom ESTEBURG - Obstbauzentrum Jork behandelte genau diese Problematik.

Auch der Klimawandel wird mehr und mehr eine Rolle für den Obstanbau spielen. Die Vegetationsphasen verändern sich. Die Redensart, man solle "Äpfel nicht mit Birnen vergleichen", stimmt so auch nicht mehr, denn Züchter stellen bereits seit einigen Jahren Versuche an mit einer Kreuzung aus Äpfel und Birnen. So könnte man eine ganz neue Obstart kreieren, die die Vorzüge beider Obstarten vereint. Bereits vor ca. 30 Jahren hatte man schon Versuche in dieser Richtung unternommen, diese später aber wieder eingestellt, bis dann die Abteilung Obstbau an der Hochschule Osnabrück dieses Thema wieder aufgriff. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die Form und das Aussehen, den einzigartigen Geschmack und das Fruchtfleisch, das ja bei jeder Frucht eine ganz andere Festigkeit hat, gelegt. Warum ist diese Kreuzung aus Apfel und Birne eigentlich so interessant?

Beim Apfel gibt es extrem viele Sorten und damit eine große Konkurrenz. Mit einer Kreuzung kann man ein ganz neues Produkt entwickeln, um auf dem Markt



ein Alleinstellungsmerkmal zu erreichen. Außerdem ist es ein Versuch, auf diese Weise eine Sorte zu bekommen, die gegen die typischen Apfelkrankheiten - wie z.B. Apfelschorf - resistent ist.

Diese Versuchsarbeiten werden natürlich noch sehr viele Jahre in Anspruch nehmen, und auch weiterhin wird gelten: "Ein Apfel bleibt ein Apfel - eine Birne eine Birne!" Die Sortenvielfalt im Alten Land wird also erhalten bleiben, und der Verbraucher kann sich auch weiterhin aus dem reichhaltigen Angebot bedienen, ob auf dem Wochenmarkt, direkt beim Obstbauern seiner Wahl oder auch im Supermarkt.

Apfel-Tarte mit Blätterteig

Zutaten für den Boden:

* 1 Paket Blätterteig (Rolle aus Kühlregal)

Zutaten für die Creme:

* 300 ml Milch
* 2 EL Zucker
* 1 Ei
* 2 EL Amaretto
* 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
* 50 g Marzipanrohmasse
* 2 EL gem. Mandeln
* 2 TL Vanillezucker

Zutaten für den Belag:

* 3 mittelgroße Äpfel
* 1 EL Zucker
* 1 TL Zimtpulver

Zubereitung:

Den Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen und etwa 2 cm Rand hochziehen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, abkühlen lassen. Gelegentlich umrühren, um Hautbildung zu vermeiden.

In der Zwischenzeit Marzipan zerbröseln, mit Ei, Mandeln und Amaretto unter den Pudding rühren. Die Masse auf dem Teigboden verteilen.

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden, fächerartig auf die Creme legen. Zucker und Zimt mischen und auf die Äpfel streuen. Die Apfeltarte auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen.