



# APFELBLATT



Familie Claus Viets - Plantagenweg 2 - 21629 Mienenbüttel

E-Mail: [info@apfeland.de](mailto:info@apfeland.de)

## Obstbau-Arbeiten im April

Der Winterschnitt, sofern er noch nicht abgeschlossen ist, muss zügig fortgesetzt werden. Jetzt kann man Blütenknospen von Blattknospen gut unterscheiden, so dass Anlagen mit bisher zweifelhaften Blütenknospen-Besatz geschnitten werden können.

Die Beregnungsanlagen sollten jetzt auch einsatzbereit sein, falls doch noch Frost auftreten sollte.

Aus den Spezial-Lageräumen sind weiterhin Fruchtproben zu entnehmen und auf Haltbarkeit und etwaige Schäden zu überprüfen, damit die Äpfel noch bis zur neuen Ernte knackfrisch sind, was die neuen Lagermethoden möglich machen.

Bevor die Temperaturen 18°C überschreiten, werden Alkoholfallen für den Ungleichen Holzbohrer aufgehängt.

Im April nehmen Obstbauern auch Kontakt mit ihren Imkern auf, wenn sie Bienenvölker zur Bestäubung für ihre Obstanlagen brauchen.

Auf den Erdbeeranlagen liegen noch zur minimalen Frostschutzsicherung Vliesrollen, die bei Bedarf kurzfristig für die Abdeckung ausgerollt werden können.

In den Baumanlagen müssen die Baumanbinder auf passenden Sitz geprüft werden.

Wie man sehen kann, gibt es viel Arbeit für den Obstbauern, damit auch dieses Obstjahr erfolgreich verläuft.

Spannend bleibt auch abzuwarten, wann die Obstblüte einsetzt, beginnend mit der Kirschblüte. Jahrelang war mit ihr Anfang Mai zu rechnen. Dieser Termin wird aufgrund des sich schon abzeichnenden Klimawandels wahrscheinlich früher stattfinden. Damit Sie immer auf dem aktuellen Stand sind und wissen, wann die Blüte in voller Pracht steht, gibt es auf der Internetseite des Tourismus-Vereins unter [www.tourismus-althesland.de/bluetenfest](http://www.tourismus-althesland.de/bluetenfest) ein so genanntes Blütenbarometer, und auch sonstige interessante Tipps und Termine (z.B. des Blütenfestes) sind im Veranstaltungskalender aufgeführt. Hier in unserem Anbaugebiet gibt es immer etwas Interessantes zu sehen. Besonders zur Blütezeit kommen zahlreiche Touristen aus der ganzen Bundesrepublik, um sich an

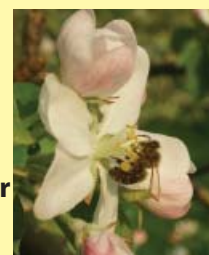


der Blütenpracht zu erfreuen. Für Hamburger Besucher bedeutet es auch nur einen Katzensprung z.B. mit einer Fähre über die Elbe, und sie befinden sich mitten in der Blütenpracht. Ein Besuch lohnt sich also immer.

## Frikadellen-Gemüse-Pfanne

### Zutaten (für 4 Portionen):

- \* 1 altbackenes Brötchen oder Paniermehl
- \* 2 Bund Petersilie
- \* 2 Zwiebeln
- \* ca. 6-7 El Öl
- \* 750 g Rinderhack1
- \* 2 Eier
- \* Salz, Pfeffer
- \* 2 Tl Harissa o. Paprikapulver
- \* 750 g Kartoffeln
- \* 2 Möhren
- \* 1 Fenchel
- \* 4 kleine rote Spitzpaprika
- \* 5 Frühlingszwiebeln
- \* 200 g Speisequark, (20 %)
- \* 2 El Schnittlauchröllchen
- \* 1 Tel. fein abgeriebene Zitronenschale



### Zubereitung:

\* Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Petersilie fein hacken. Zwiebel würfeln und in heißem Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Die Hälfte der Petersilie zugeben. Brot mit den Händen sehr gut ausdrücken. Hack, Brot, Zwiebeln und Ei sorgfältig mischen, mit Salz, Pfeffer und Harissa kräftig würzen. Mit feuchten Händen Frikadellen formen und kalt stellen.

\* Kartoffeln und Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden. Fenchel putzen, halbieren und den Strunk herauschneiden. Fenchel in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, entkernen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, längs halbieren und dritteln. Ofen auf 200 Grad (Umluft ca. 175Grad) vorheizen.

\* Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, Frikadellen darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und das Gemüse (bis auf die Frühlingszwiebeln) darin 5 Min. anbraten, dabei mehrfach wenden. Frikadellen und Frühlingszwiebeln auf dem Gemüse verteilen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20 Min. garen.

\* Quark mit Schnittlauch und Zitronenschale glatt rühren und salzen. Frikadellen-Gemüse-Pfanne mit der restlichen Petersilie bestreuen und den Quark dazu servieren.

**Guten Appetit !**