



# APFELBLATT

Obsthof Günther Pape - Sandhörn 8 - 21720 Grünendeich  
Tel. 04142 - 2474 - [info@obsthof-pape.de](mailto:info@obsthof-pape.de) [www.mein-afelbaum.de](http://www.mein-afelbaum.de)



**ESTEBURG**  
OBSTBAUZENTRUM JORK



Im Dezember 2010 wurde der Erweiterungsbau mit Schulungs- und Tagungsräumen fertiggestellt, seitdem auch der neue Name.

Das bis Ende 2010 unter dem Namen Obstbau Versuchs- und Beratungszentrum Jork bekannte Institut in Jork-Esteburg bekam im Dezember 2010 einen neuen Namen: ESTEBURG - Obstbauzentrum Jork und gleichzeitig ein neues Logo bzw. eine neue Wort-Bildmarke, wie es korrekterweise heißt, s. **obiges Foto**.

Im ESTEBURG - Obstbauzentrum Jork wird in erster Linie **geforscht, beraten und ausgebildet**. Heute bewirtschaften an der Niederelbe ca. 1.000 Obstbaubetriebe eine Anbaufläche von mehr als 10.500 Hektar. Damit ist das Niederelbegebiet das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet in Deutschland - das zweitgrößte Europas. Die Hauptobstart ist der Apfel. 300.000 Tonnen zeichnen eine gute Ernte aus. Jeder dritte Apfel kommt von der Niederelbe. Am Bekanntesten dürften die Sorten wie 'Elstar', 'Jonagold', 'Holsteiner Cox' und 'Braeburn' sein. Die Vermarktung des Obstes geschieht zu 70% über Erzeugerorganisationen und Genossenschaften sowie Fruchthandelsbetriebe. Ca. 10% der Betriebe vermarkten ihr Obst über die Direktvermarktung, d.h. das sind die Betriebe, bei denen Sie sich mit Obst eindecken können, Obststände auf den Wochenmärkten, in Supermärkten oder in den Hofläden bei dem Obstbauern Ihrer Wahl.

Eine der o. g. drei Hauptaufgaben ist die praxisnahe angewandte **Forschung für den Obstbau**. In Hunderten von Versuchen werden jedes Jahr Äpfel und Birnen, Süßkirschen, Sauerkirschen, Pflaumen und Zwetschen sowie Erdbeeren, Himbeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren und Brombeeren auf den angeschlossenen Versuchsbetrieben in Jork-Moreende und Vechta-Langförden (Beerenobst) bearbeitet.

Eine umfangreiche Sortenprüfung untersucht das Verhalten der Sorten unter den hiesigen klima-

## Nach dem Festtagsschmaus etwas Einfaches ... Apfel-Kartoffel-Eintopf

### Zutaten für 4 Personen:

- \* 500 g Kartoffeln
- \* 500 g Zwiebeln
- \* 500 g Äpfel (säuerlich)
- \* Gemüsebrühe
- \* 4 Kasseler Koteletts oder wahlweise
- \* 4 Kohlwürste (Mettenden)
- \* 1 Becher Creme fraiche
- \* Pfeffer, Salz, Petersilie und Senf

### Zubereitung:

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel ebenfalls schälen und in Spalten teilen.

1/2 l Wasser mit Gemüsebrühe im Topf aufkochen und die Hälfte der Kartoffelscheiben einfüllen und leicht pfeffern und salzen. Jetzt kommt die Hälfte der Zwiebeln in den Topf und zuletzt die Apfelspalten - jetzt das Ganze noch einmal wiederholen. Zuletzt kommen das Fleisch bzw. die Würste darauf - alles ca. 30 - 40 Minuten garen. Zum Schluss Creme fraiche (je nach Geschmack ca. 1/2 Becher) unterheben und mit Petersilie garnieren und mit Senf servieren.

*Guten Appetit !*



tischen Bedingungen und Bodenverhältnissen und leitet daraus entsprechende Bewirtschaftungsempfehlungen ab, die an die Obstbauern im Anbaugebiet an der Niederelbe weitergegeben werden. Es werden neue Anbautechniken, Versuche zu Pflanzsystemen, zu Schädlingsbefall und Krankheiten, Erntesysteme und Lagerungstechnik bilden das umfangreiche Versuchsprogramm.

Die ESTEBURG betreut von Jork und Langförden aus ca. 1.400 Obstbaubetriebe in Norddeutschland.