

Apfelernte im Alten Land - Äpfel selbst pflücken

Von claudia am Sep 28, 2009 | In News, Herbst | 1 Feedback »

Über dieses Foodblog

[About me](#)

[Impressum](#)

[Kontakt](#)

[Rezept-Archiv](#)

[Rezept-Kategorien](#)

[Rezepte nach Kategorien](#)

[Letzte Kommentare](#)

[Buchshop](#)

[Buchshop co.uk](#)

Glam Publisher Network

Suche

- Alle Wörter
- Irgendein Wort
- Ganzer Ausdruck

Suche

Rezept-Suche

Foodblog-Rezeptsuche
von foolforfood.de

Such' Rezepte!

Fool for Food

Kochen, Backen & Kulinarisches - Rezepte mit Bild, Tipps & Tricks und Kochbuch-Rezensionen. Mehr lecker geht nicht!

Party-Rezepte



Leckere Kuchen- und Tortenrezepte



Anzeige

Rezepte-Mix

[Apple Pie](#)

[Apfelernte im Alten Land - Äpfel selbst pflücken](#)

[Kartoffelernte - Kartoffeln selbst ausbuddeln](#)

[Panna Cotta mit Heidelbeeren](#)

[Spaghetti mit Parmaschinken, Tomaten und Rucola](#)

[Schoko-Kokos-Cookies mit Walnüssen](#)

[Interview mit mir auf Valentinas-](#)



Die Sehnsucht der vieler Städter nach dem Land ist bekanntlich groß. Das ist bei mir nicht anders, und so versuche ich - wo immer möglich - das Fehlen eines eigenen Gartens zu kompensieren. Am Wochenende habe ich als Patin meinen Apfelbaum im Alten Land bei Jork besucht, um zu ernten.

An zwei Ernte-Wochenenden findet auf dem **Apfelpatenhof von Obstbauer Schuback** ein regelrechtes Erntefest statt. Am ersten Wochenende wurden die Sorten Cox Orange und Elstar geernet, am 26./27.9. dann die Sorten Jonagold,

Mein Küchengezwitscher:

Nach dem Regen
Spaziergang durchs
Viertel. Herrlicher Duft
nach Waldpilzen. Leider
keine gefunden.

#trüffelschwein #fail 35
minutes ago

[follow me on Twitter](#)

Kategorien

Alle
Alltagsküche
Ans Eingemachte
Antipasti
Aus fremden Küchen
Beilagen
Brot & Brötchen
Dampfgarer / Steamer
Fisch & Meeresfrüchte
Fleisch
Food for Friends
Fool for gadgets
Fool for photos
Frühling
Frühstück & Brunch
Fundstücke
Geflügel
Getränke
Herbst
In English
Käse
Klassiker
Kuchen & Kekse
Hefeteig
Lexikon

Kochbuch.de
Frische Erbsen
Himbeer-Tarte brûlée
Jagdhaus Schellenberg in Essen
Orangen-Kokos-Risotto mit Nektarinen
Pflaumenkuchen mit Kokos
Hefeteig
Paprika-Sauce aus gerösteten Paprika
Barcomi's Deli in Berlin
Lauwarmer Mortadella-Salat
Martha Stewart's Cupcakes
Blaubeer-Cupcakes
Pfifferlinge mit Rührei
Rosencafé in Glücksburg

Beliebte Rezepte

amerikanisch **backen** beeren brot brotbacken
deko dekoration desserts eier erdbeeren franzoesisch
französisch fruehstueck frühstück garnelen gebaeck
gebäck hamburg hefeteig howto italienisch
joghurt kaese karamell kartoffeln kekse kokos
kuchen käse mehlspeisen nachtisch ostern pasta reis
restaurants rezensionen **rezept** ricotta rind
sahne salat sauce schokolade suppe tarte tipps
tomaten «tuesdays with dorie» weihnachten äpfel



Roter Boskop und Gloster. Bei meinem Baum hatte ich mich für den Roten Boskop entschieden, weil Boskop mit seiner leckeren Säure und den hervorragenden Backeigenschaften mein Lieblingsapfel ist.



Die Patenschaft kostet 40 Euro pro Jahr. Man erhält eine Urkunde und am Baum wird dann der Name des Paten mit einem Zettel angebracht. Im Laufe des Jahres kann man den Baum zu den Öffnungszeiten des Hofladens besuchen - das ist nicht nur zur Erntezeit angebracht, sondern macht auch zur Apfelblüte im Frühjahr Spaß.

- [Nachtisch](#)
- [New Food](#)
- [News](#)
- [Norddeutsches](#)
- [Ostern](#)
- [Partyfood](#)
- [Pasta](#)
- [Restaurants](#)
- [Rezensionen](#)
- [Salate](#)
- [Saucen](#)
- [Selbstgemachtes](#)
- [Sommer](#)
- [Suppen](#)
- [Süßes](#)
- [Tipps & Tricks](#)
- [To die for](#)
- [Vegetarisches](#)
- [Vegan](#)
- [Weihnachtsrezepte](#)
- [Winter](#)
- [Kochblogs & mehr](#)
- [Kochbücher](#)
 - [Besser kochen mit Jamie Oliver](#)
- [My sites](#)
 - [Tomatenblog](#)
 - [Die Rezeptsuche](#)
 - [Küchengarten](#)
 - [Claudia Schmidt](#)
- [Kochsites](#)
 - [Petras Brotkasten](#)
 - [Epicurious](#)
- [Kochblogs](#)
 - [Deichrunner](#)
 - [Testschmecker](#)
 - [Low Budget Cooking](#)



Ein wenig enttäuscht war ich natürlich als ich sehen musste, dass mein Baum nur ein paar wenige Äpfel trug. Das kann natürlich auch vorkommen - alles kann der Mensch eben nicht kontrollieren. Für den Fall, dass ein Baum in einem Jahr weniger trägt, garantiert der Obstbauer jedem Paten auf jeden Fall 20 kg Äpfel der Sorte des Patenbaumes. Natürlich blöd, wenn man selbst ernten möchte. Doch auch dafür gibt es eine Lösung: Ich habe einen Ersatzbaum zum Abernten bekommen.

Delicious Days
Nutriculinary
Gourmetpilot
Valentinas Kochbuch
RezKonv-Blog
Man kann's essen
Schnuppschnüss
Küchenlatein
Buntcooking
Barbaras Spielwiese
Ye olde bread blogge
Lamiacucina
La Cerise
Kochfrosch
Genussmousse
FoodFreak
Bolli's Kitchen
Wie Gott in
Deutschland
Nachhaltigkeit in
der Küche
1x umrühren bitte
Wohl bekomm's!
Tastespotting
Chili und Ciabatta

 [Artikel als RSS-Feed](#)

RSS 2.0: [Einträge](#),
[Kommentare](#)
Atom: [Einträge](#),
[Kommentare](#)

[What is RSS?](#)



Mit den gegen 3 Euro Pfand geliehenen alten Obstkisten waren mehr als 2 Kisten schnell gepflückt. Zwar sind die Bäume nicht so groß wie in alten Hausgärten oder auf Streuobstwiesen, aber für die höheren Regionen konnte man sich einen Ernteschlitten holen. Einen Ehrenapfel musste ich allerdings am Baum lassen - dort kam ich selbst mit Ernteschlitten und mit lang ausgestrecktem Arm nicht dran.

Nach der Ernte - und gut 2 zwischendurch verspeisten Äpfeln - ging es ans Wiegen: 49 Kilo brachten meine Äpfel auf die Waage. 8 Kilo habe ich vor Ort gegen einen Kasten Apfelsaft eingetauscht. Für zusätzlich 6 Euro (Pfand + Saftgeld) bekommt man einen Kasten mit 6 Flaschen.



Ein Teil der Ernte wird zu getrockneten Apfelingeln verarbeitet - so wird ein Teil der Äpfel mich durch den Winter begleiten. Eine Tüte mit Äpfeln habe ich schon verschenkt, gestern abend zu einer kleinen Party habe ich einen

amerikanischen Apple Pie gebacken. Rezept folgt. Und last but not least möchte ich natürlich auch noch in den nächsten Wochen etwas von den Äpfeln haben. Auf dem Obsthof werden die Äpfel bei ca. 3 Grad gelagert. Temperaturen, die ich hier in der Stadtwohnung natürlich nirgendwo erreiche. Der Rest in einer Kiste wird auf den Balkon wandern, eine Kiste bleibt erst einmal im Auto. Dort ist es zumindest nachts und in den nächsten Wochen wahrscheinlich auch tagsüber kälter als im Keller.

Und ich freue mich schon jetzt, den Baum im nächsten Jahr zur Blüte zu besuchen. Apfelblüte im Alten Land ist auch ohne Patenbaum immer ein schönes Ausflugsziel - sei es mit Fahrrädern von Finkenwerder aus (man kann mit einer kostengünstigen Fähre aus dem Hamburger Nahverkehr von den Landungsbrücken überfahren) oder mit der Fähre von Blankenese zum alten Esteserrwerk. Bei mir ging es diesmal mit dem Auto über die Köhlbrandbrücke mit tollem Blick auf Hafen und Stadt. Bei Sonnenschein verliebt man sich dann ganz von allein immer wieder in die Hansestadt.

Mehr zu Äpfeln:

Wer sich für eine Apfelpatenschaft interessiert: **Apfelpatenhof**

Schuback

Info zu Äpfeln allgemein

Bericht über die Apfeltage 2007

Apfel-Tage-Info

Liste mit Apfelsorten bei Wikipedia

Apfelrezepte:

Apple Crumble à la Wolfram Siebeck

Apple Crumble mit Walnüssen

Gedeckter Apfelkuchen nach Familienrezept

Noch ein **leckerer Apfelkuchen-Rezept**

Apfelmuffins

Himmel und Erde

Matjes mit Zwiebeln und Äpfeln (ein norddeutscher Klassiker!)

Wilstedter Apfel im Müsli

Milchreis mit Apfelkompott

Überbackene Ziegenkäse-Häppchen mit Apfel

Schlagworte: **äpfel**, **events**

1 Kommentar

Kommentar von: multikulinaria [Besucher] · <http://www.multikulinarisch.es>

Der Boskop ist auch unser Lieblings-Apfel. Wir haben zwar keine Lizenz zum Pflücken, aber einen Supermarkt, der - Gott sei Dank - von Herbst bis Frühjahr immer Boskop im Programm hat..

28.09.09 @ 10:30

 **Kommentar-Feed für diesen Eintrag**

Einen Kommentar hinterlassen

Name:

E-Mail:

Ihre E-Mail-Adresse wird nicht auf dieser Seite angezeigt.

Webseite:

Ihr URL wird angezeigt.

Kommentar:

- Optionen:
- Auto-BR** (Zeilenumbrüche werden zu
)
 - Angaben merken** (Name, E-Mail-Adresse & Webseite)
 - Erlaube Nachrichten-Formular** (Benutzern erlauben, Sie durch ein Kontaktformular zu kontaktieren (Ihre E-Mail-Adresse wird nicht weitergegeben))

Kommentar senden

Vorschau

« [Apple Pie](#)

[Kartoffelernte - Kartoffeln selbst ausbuddeln](#) »

©2009 by Claudia Schmidt - [Kontakt](#) - evoCamp skin : Blog Design
Family & Friends: [Scubs for Boys](#), [Heilkräuter-Garten](#), [Dampfgarer-Rezepte](#), [Braunbären.de](#)
F. Planque - Autor der Blogsoftware, Blog-Software

kostenloser Counter

