



Rund ums Obst

Informatives über den Obstbau, Verarbeitung und mehr



Informationen rund um das Alte Land:

Tourist-Info Altes Land

Osterjork 10
21635 Jork

.....
Fährstraße 1
21720 Grünendeich

.....
Telefon: 04162 914755
www.tourismus-altesland.de
info@tourismus-altesland.de

Besuchen Sie uns auch bei:



/AlteslandTourismus



@AlteslandTourismus



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Liebe Gäste...

...wir freuen uns, dass Sie sich für den Obstbau im Alten Land interessieren!

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen alles Wissenswerte über das Obstanbaugebiet Altes Land und die Produkte aus dieser einmaligen Kulturlandschaft vor den Toren der Metropole Hamburg näherbringen.

Auf vielen Höfen können Sie den Obstanbau auf vielfältige Weise erleben, auf einigen Obsthöfen sogar übernachten. Diese Höfe und weitere Unterkünfte können Sie direkt online buchen:

www.tourismus-altesland.de/unterkuenfte

Wenn Sie Fragen haben oder Informationen benötigen, besuchen Sie uns gerne auf unserer Internetseite oder in der Tourist-Info Altes Land. Sie finden uns in Jork oder Grünendeich im Zentrum des größten Obstanbaugebiets nördlich der Alpen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Ihr Team der Tourist-Info Altes Land



Beiß' nicht gleich in jeden Apfel ...

... aus dem Alten Land sollte er sein!

Das Alte Land ist für sein leckeres Obst, das hier im milden Seeklima heranreift, weit über seine Grenzen hinaus bekannt, sogar international. Der Obstanbau spielte viele Jahre eine untergeordnete Rolle in der Landwirtschaft, heute gibt es Obstplantagen so weit das Auge reicht. Die Anfänge des Obstbaus sind seit 1312 nachweisbar. Auf rund 90% der Flächen werden im Alten Land Äpfel angebaut, gefolgt von den Süßkirschen mit etwa der 5% Anbaufläche. Der Obstanbau auf rund 500 Obsthöfen ist der bedeutendste Wirtschaftszweig der Altländer.

Nach modernsten Anbaumethoden wird in den Familienbetrieben gewirtschaftet und auf den fruchtbaren Böden gesundes, schmackhaftes Obst naturnah und umweltfreundlich erzeugt. Diese Böden und das milde Nordseeklima bilden die Grundlage für den Obstanbau im Alten Land. Verschiedene Sorten von Äpfel und Birnen, knackige Kirschen, köstliche Pflaumen und Zwetschen gedeihen hier in bester Qualität. Durch modernste Technik in den Obstlagerhallen ist es den Obstbauern möglich, das ganze Jahr hindurch Verbraucherinnen und Verbraucher mit knackfrischen, vitaminreichen Früchten zu versorgen.

Wie alles entstand

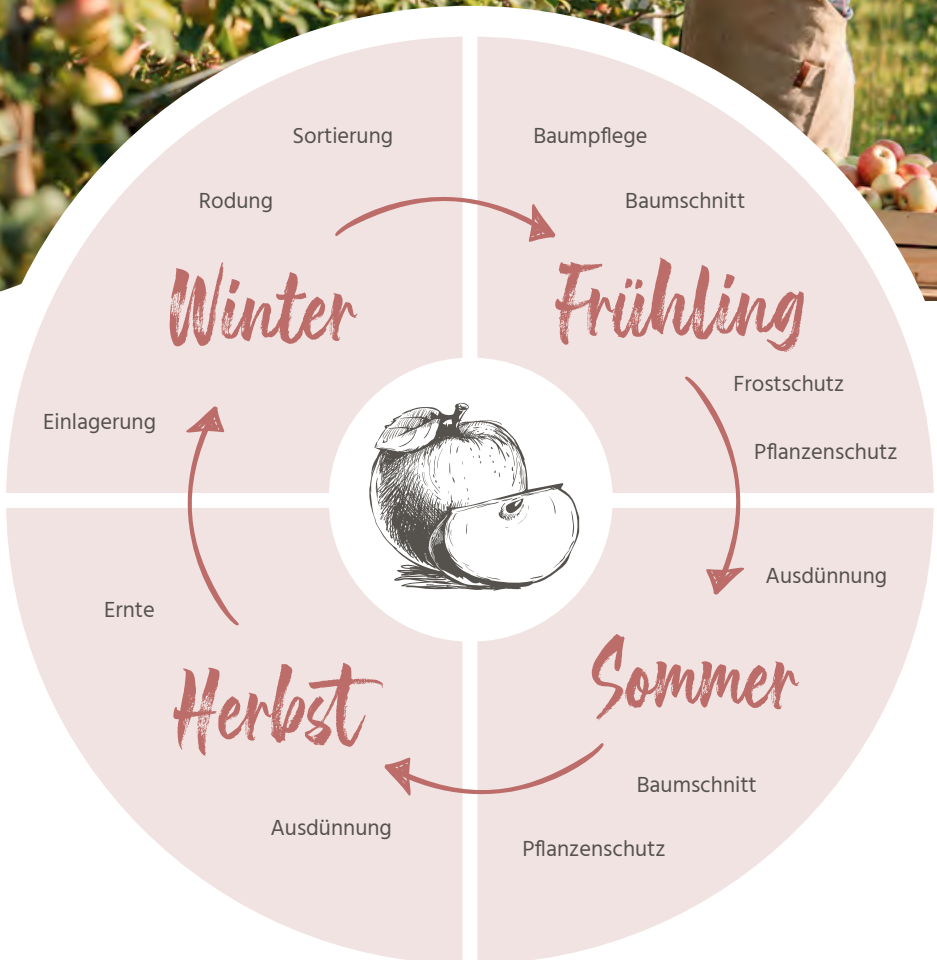
Nach der letzten Eiszeit vor rund zehntausend Jahren gruben die abschmelzenden Wasser das Urstromtal der Elbe. Im Laufe der Zeit verlangsamten sich die Schmelzwasserflüsse, das Flussbett wurde schmaler und verlagerte sich an den nördlichen Elbhang bei Blankenese. Die täglichen Fluten der Nordsee brachten Sedimente, die sich entlang des südlichen Ufersaums als Marschland aufschichteten.

Noch heute können Sie diese geologische Struktur gut erkennen – entlang des Ufersaums, wo sich über Jahrtausende die größten und schwersten Sedimente abgelagerten, bildete sich das ein bis zwei Meter über dem Meeresspiegel liegende Marschenhochland, während im Hinterland die feineren Ablagerungen das bis zu einem Meter unter NN liegende Sietland (siet = niedrig) prägten.



Mit dem Apfelbau durch das Jahr

Für uns Obstbauern gibt es rund um das Jahr allerhand Arbeiten zu erledigen, bevor wir Ihnen unsere schonend gereiften und leckeren Früchte präsentieren können. Gern geben wir Ihnen hier einen Einblick in unseren Jahreszyklus:



Im Frühjahr pflanzen wir einen Teil der Plantagen, die im Herbst gerodet wurden, neu auf. Dabei ersetzen wir alte Bäume durch zeitgemäße Sorten. Im Frühling achten wir sehr genau auf das Wetter, denn bis Mitte Mai kann es immer wieder zu Nachtfrösten kommen, wodurch die Obstblüte schwer geschädigt werden kann. Um dies zu vermeiden, beregnen wir unsere Bäume, bis es wieder taut. Durch den ständigen Gefriervorgang werden die Knospen im Eismantel gewärmt.



Die meisten Äpfel im Alten Land werden im „kontrollierten integrierten Anbau“ erzeugt. Das bedeutet, dass wir uns an bestimmte Regeln halten müssen, um die Umwelt, alle Nützlinge und letztendlich auch unsere Bäume zu schützen. Außerdem gibt es Vorschriften zu Pflanzenschutz, Ernte, Lagerung und Sortierung. Die Einhaltung dieser Regeln wird von uns in einem Betriebsbuch festgehalten und regelmäßig kontrolliert. Eine zunehmende Anzahl an Betrieben baut gemäß den Kriterien des biologisch-dynamischen Obstbaus an.

Im Sommer und damit vor der Ernte führen wir den sogenannten Belichtungsschnitt durch, damit die Bäume ausreichend Licht, Luft und Sonne bekommen und somit die Äpfel später ihre schöne Farbe. Des Weiteren kontrollieren wir, ob Bäume zu viele Früchte tragen, also ob der Behang zu groß ist. Dadurch kann es zu kleineren Früchten kommen. Um dies zu verhindern, dünnen wir den Behang aus. Eine chemische oder maschinelle Ausdünnung erfolgt schon in der Blüte. Andernfalls pflücken wir bereits nach dem Junifall per Hand die überschüssigen kleinen Früchte vorzeitig ab.

Damit reduzieren wir die Anzahl der Äpfel am Baum und ermöglichen den verbleibenden Früchten ein besseres Wachstum. Im August ernten wir dann sogar bereits die ersten Frühäpfel.



Wie wird geerntet?

Jede Frucht wird bei uns behutsam per Hand vom Baum geholt. Bereits beim Ernten wird sorgfältig auf die Qualität der Ware geachtet. Ebenso vorsichtig werden die Früchte beim Transport und bei der Lagerung behandelt.

Im Herbst ist die Zeit der Ernte, die meistens in zwei Durchgängen erfolgt. Im ersten Durchgang pflücken wir erst die reifen, farbigen Äpfel. Der zweite Durchgang erfolgt ein paar Tage später, damit die dann nachgereiften Früchte geerntet werden können. Wir pflücken alle Äpfel einzeln vorsichtig per Hand und transportieren und sortieren diese später ebenso behutsam, damit keine Druckstellen entstehen. Das frische Obst vermarkten wir entweder direkt oder lagern es ein.

Im Winter nehmen wir uns Zeit, um den Baumaufbau für das nächste Jahr zu gestalten. Wir schneiden größtenteils alte, zu dichte Astpartien aus jedem Baum heraus und schaffen damit Platz für neue fruchtbare Zweige. Umgefallene Bäume stellen wir wieder auf und kranke Bäume ersetzen wir. Veraltete Obstanlagen werden von uns gerodet und durch neue Bäume mit neuen Sorten ersetzt.

Für die Kurzzeitlagerung der Äpfel nutzen wir Kühllhäuser (2-4°C), für die Langzeitlagerung spezielle CA-Lager. In diesen Lagern, in denen die Raumluft überwacht und geregelt ist, werden die Äpfel bis in den Sommer hinein „schlafen gelegt“. Während des Winters lagern wir die Äpfel aus, sortieren sie und verkaufen sie auf dem Wochenmarkt, den Hofläden oder über Händler in den Läden. Bis in den folgenden Sommer können Sie somit unsere frischen und knackigen Äpfel genießen, als ob sie gerade gepflückt wurden. Kaum ist der Winter vorbei, beginnt alles im Frühjahr wieder von Neuem.



Äpfel haben's in sich!

„An apple a day keeps the doctor away.“

„Jeden Dag een Appel, un de Doctor holt sien Sappel!“

Äpfel sind nicht nur gesund, sondern vor allem lecker!

Äpfel sind reich an sekundären Pflanzenstoffen und wichtigen Ballaststoffen wie Pektin mit verdauungsfördernder und cholesterinsenkender Wirkung. Ein hoher Kaliumgehalt sorgt für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt im Körper. Trauben- und Fruchtzucker der saftigen Frucht liefern schnell Energie. Außerdem sind Äpfel durch ihren hohen Wassergehalt sehr erfrischend. Äpfel liefern viele Vitamine. Neben den Vitaminen A und die der B-Gruppe enthalten sie vor allem Vitamin C. Vitamine und Niacinsäure, ebenfalls ein Inhaltsstoff von Äpfeln, sind für den Stoffwechsel von zentraler Bedeutung. Zudem enthalten die Früchte mehr als 30 Mineralstoffe. Die meisten Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe sitzen übrigens in der Apfelschale oder direkt darunter. Deshalb ist es wichtig, das Obst nach Möglichkeit mit Schale zu genießen.

Begriffe aus dem Obstbau

Alternanz

Bezeichnet die Schwankung des Fruchttrages im zweijährlichen Rhythmus an Obstbäumen (1. Jahr voller Behang – 2. Jahr geringerer Behang).

CA-Lager

Bei der Lagerung in „controlled atmosphere“ (kurz: CA) wird die Atmosphäre bei 90% Luftfeuchtigkeit und nur 1% Sauerstoff (statt 21% in unserer Atmosphäre) gehalten. So reduzieren die Äpfel ihren Stoffwechsel, halten sozusagen Winterschlaf und bleiben daher erntefrisch und nährstoffreich. Auch wenn diese Lagerung viel Energie kostet, entspricht dies nur 15% des Energieverbrauchs eines Apfeltransports von der Südhälfte der Kugel.

Junifall

Hierbei trennt sich der Baum von zu vielen, meist unterentwickelten Früchten.

Lebensdauer eines Baumes

Unsere Apfelbäume werden in der Regel zwischen 15 und 20 Jahre alt.

Nützlinge

Das sind die kleinen Helfer, die Schädlinge reduzieren, aber die Frucht nicht schädigen, wie z. B. Marienkäfer, die gegen Blattläuse nützlich sind.

Spreen

Ist das plattdeutsche Wort für die Vogelart der Stare.

Zieräpfel

Der Zierapfelbaum trägt meist deutlich mehr Blüten und dient den Bienen für die Vielfalt und die Bestäubung.

Wir schenken ein ... und zwar Obst!

In unserer Erlebnisbrennerei, die seit Jahren als Familienbetrieb geführt wird, verarbeiten wir Obst aus dem Alten Land direkt zu unseren leckeren Produkten. Als Meisterbetrieb achten wir mit großer Sorgfalt auf die Wahl unserer Zutaten wie Gewürze. Lassen Sie sich vor Ort bei einer Sonntagsverkostung doch selbst davon überzeugen!

Von April bis Oktober finden jeden Sonntag zwischen 15:00 – 16:00 Uhr unsere beliebten und begehrten Sonntagsverkostungen statt.

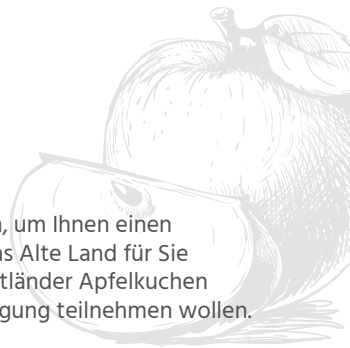
Zur Verkostung erhalten Sie eine Führung durch unsere Spirituosenmanufaktur. Hierbei weihen wir Sie in die Geheimnisse der Destillation ein und Sie können dabei eine Auswahl unserer Produkte genießen.

Kommen Sie vorbei – wir freuen uns auf Sie!

Edelbrennerei & Spirituosenmanufaktur



Kurzporträts unserer Obsthöfe und Betriebe



Hier möchten wir einige unserer Obsthöfe und Betriebe vorstellen, um Ihnen einen Eindruck zu vermitteln, welche tollen Angebote rund ums Obst das Alte Land für Sie bereithält. Egal, ob Sie selbst pflücken möchten, den köstlichen Altländer Apfelkuchen genießen oder doch lieber ganz spontan an einer Obsthofbesichtigung teilnehmen wollen.

Bei unseren Obsthöfen bleiben (fast) keine Ihrer Wünsche offen. Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten inspirieren und kontaktieren Sie uns oder die Obsthöfe bei weiteren Fragen gerne direkt. Wir stehen Ihnen bei Ihren Fragen Rede und Antwort.



BIO-OBSTHOF KÖNIGREICH **BIO** DE-ÖKO-005

Kontakt Königreicher Straße 13, 21635 Jork,
Tel. 04162 458

Internet www.bio-obsthof-koenigreich.de

Öffnungszeiten 01.09. – 19.10., mittwochs bis sonntags:
9 – 18 Uhr, 20.10. – 30.04., mittwochs:
15 – 18 Uhr, samstags: 9 – 13 Uhr,
Sommerpause von Mai bis August

**Leistungen/
Angebote/
Aktionen** Wir bieten in unserem Hof-Verkauf verschiedene Bio-Apfelsorten, Bio-Apfelsäfte und saisonale Bio-Produkte wie Zwetschen und Birnen an. Gerne beraten wir Sie! Und damit die "Qual der Wahl" nicht zu groß wird, dürfen Sie unsere Bio-Früchte auch probieren. Kommen Sie doch mal vorbei!





© Martin Elsen

HERZAPFELHOF LÜHS **BIO** DE-ÖKO-005

Kontakt	Osterjork 102, 21635 Jork, Tel. 04162 2548200
Internet	www.herzapfelhof.de
Öffnungszeiten	April bis Oktober: Mo. – Sa. 8 – 18 Uhr, So. 10 – 18 Uhr, Fr. 8 – 19:30 Uhr November bis März: Mo. – Sa. 9 – 17 Uhr, So. 10 – 17 Uhr

Leistungen/ Angebote/ Aktionen	Bio-Obsthof mit Hofladen, Hofcafé, Herz-Apfel-Garten mit 250 Apfelsorten, Obsthoofführungen & -fahrten, Bio-Obst (Kirschen, Zwetschen, Äpfel) selbst pflü- cken (Jun. – Okt.), Apfelbaum-Patenschaf- ten, Picknick, Seminarraum, Onlineshop, DE-ÖKO-005.
---	--

HOFMOSTEREI JOACHIM HOLST KG

Kontakt	Bassenflether Chaussee 4d, 21723 Hollern- Twielenfleth, Tel. 04141 792664
Internet	www.apfelhaus.de
Öffnungszeiten	Mo. – Fr., 09 – 12:30 Uhr und 14 – 18 Uhr, Sa. 09 – 12 Uhr

Leistungen/ Angebote/ Aktionen	Die Hofmosterei mit Most-Shop und dem Blick in die Produktion! In unserem Most- Shop wartet unser gesamtes Saftsortiment darauf, von Ihnen entdeckt zu werden: sor- tenreine Apfelsäfte - auch in Bio-Qualität, regionale Beerenobst- und Steinobstsäfte, Seccos. Streuobstannahme im Herbst.
---	---



HOTEL ALTES LAND

Kontakt	Schützenhofstraße 16, 21635 Jork, Tel. 04162 9146-0, info@hotel-altes-land.de
Internet	www.hotel-altes-land.de
Öffnungs- zeiten	Restaurant: Sa., So. & feiertags 11:30 – 15 Uhr, Mo. bis So. 17:30 – 22 Uhr, Saison: Mo. – So. 11:30 – 15 Uhr, Empfang & Reservierung: Mo. – So. 8 – 18 Uhr

Leistungen/ Angebote/ Aktionen	Entdecken Sie im Zentrum von Jork den Fami- lienbetrieb Hotel Altes Land. Mit 37 Zimmern und Gastronomie bieten wir Ihnen u.a. regionale Küche und Altländer Spezialitäten. Regelmäßig stattfindende Hausevents finden Sie auf der Website.
---	--

NORDIK EDELBRENNEREI

Kontakt Bahnhofstr. 4, 21640 Horneburg,
Tel. 04163 866 92 60

Internet www.nordik-edelbrennerei.de

Öffnungszeiten Di. – Fr. 10 – 17 Uhr,
Sa. & So. (März – Dez.) 11 – 17 Uhr

**Leistungen/
Angebote/
Aktionen** Wir bieten Brennseminare für Gruppen oder Einzelpersonen an, regelmäßige Verkostungen, Whiskeytastings und natürlich den Verkauf unserer Erzeugnisse, wie Gin, Brände und unseren frisch gerösteten Kaffee zum Probieren und Genießen.



OBSTHOF FEINDT GBR HOFLADEN UND CAFÉ

Kontakt Westerjork 57, 21635 Jork,
Tel. 04162 7549

Internet www.hofladen-lore-feindt.de

Öffnungszeiten Hofladen: Mo. bis Sa. 8 – 18 Uhr, So. 9 – 18 Uhr (Januar & Februar Mo. geschlossen)
Café: Mo. bis Fr. 12 – 18 Uhr, Sa. & So. 10 – 18 Uhr (November bis April Mo. – Fr. geschlossen)

**Leistungen/
Angebote/
Aktionen**

Bei uns finden Sie neben Obst aus integriertem Anbau und regionalen Spezialitäten auch viele andere Köstlichkeiten. Im Café verwöhnen wir Sie mit unseren hausgemachten Torten oder unserem leckeren Schlemmerfrühstück. Für Gruppen bieten wir Hofführungen und Hoffahrten durch die Plantagen an.

OBSTHOF HAUSCHILDT

Kontakt Westerladekop 1, 21635 Jork,
Tel. 04162 6439

Internet www.obsthof-hauschildt.de

Öffnungszeiten Mo. – Fr. 8:30 – 12 Uhr & 14 – 18 Uhr,
Sa. 8:30 – 13 Uhr. In der Kirschenzeit (Mitte Juni – Ende Juli) tägl. von 8:30 – 18 Uhr, sonntags von 9:30 – 18 Uhr
Im Winter montags geschlossen

**Leistungen/
Angebote/
Aktionen** Unser Herzblut steckt in unserem Hofladen, in dem wir neben vielen Produkten aus der Region hauptsächlich unser selbst erzeugtes Obst (Äpfel, Kirschen, Zwetschen), hofeigenen Apfelsaft und selbst gemachte Marmeladen anbieten.



H E N N I N G
M E Y E R



O B S T V O M H O F

OBSTHOF HENNING MEYER

Kontakt	Leeswig 127, 21635 Jork, Tel. 040 7458743
Internet	www.obst-vom-hof.jimdofree.com
Öffnungszeiten	Mo. – Sa. 8 – 18 Uhr, So. (Juni – Ende Okt.) 9 – 18 Uhr
Leistungen/ Angebote/ Aktionen	Hofladen mit Obst aus eigenem Anbau sowie selbst gemachte Konfitüren und Säfte, außerdem immer frisches Gemüse, Eier, Wurst und Obstbrände.

OBSTHOF LEFERS **BIO** DE-ÖKO-039

Kontakt	Osterjork 140, 21635 Jork, Tel. 04162 2545678
Internet	www.lefers.de
Öffnungszeiten	Mo. – Sa. 9 – 18 Uhr, sonn- und feiertags 10 – 17 Uhr
Leistungen/ Angebote/ Aktionen	Bio erleben! Wir bieten verschiedene Hof- führungen, amüsante Boßeltouren durch unseren Obsthof und Tannenbaumschlagen im Advent. Es gibt Selbstpflück-Angebote zur Kirschen-, Pflaumen und Apfelzeit. Hofeigener Honig und verschiedenste Marmeladen- kreationen überraschen die Gäste im Hof- laden genauso wie die vielen regionalen Köstlichkeiten und Geschenkideen. Wer grad nicht in der Nähe ist bekommt Äpfel, Saft und Co. auch über unseren Online Shop.



OBSTHOF MATTHIES

Kontakt	Am Elbdeich 31, 21635 Jork-Borstel, Tel. 04162 91580
Internet	www.obsthof.de
Öffnungszeiten	täglich 8 – 18 Uhr, auch sonn- und feiertags
Leistungen/ Angebote/ Aktionen	Frisches Obst aus eigener Ernte, täglich Früh- stücksbuffet und selbstgebackene Torten, Sonn- und Feiertagsbrunch, Hofladen zum Stöbern, Tagungs- und Eventlocation für jeden Anlass, Ferienwohnungen (5 Sterne), Gruppenangebote, Hofführungen mit dem Obsthof-Express, Verkos- tungen, Fahrradtour, Hoffest am zweiten Sept. Wochenende, Spielplatz, Onlineshop, Hochzeiten & Trauungen im Obstgarten.

OBSTHOF RAMDOHR

Kontakt Hollernstr. 156, 21723 Hollern-Twielenfleth, Tel. 04141 7221

Internet www.obsthof-ramdohr.de

Öffnungszeiten Mo. – Sa. 8 – 18 Uhr, So. 10 – 17 Uhr, im Winter So. und Mo. geschlossen

**Leistungen/
Angebote/
Aktionen** Altländer Qualitätsobst aus eigenem Anbau, zahlreiche hausgemachte Spezialitäten und Geschenkideen, ganzjährig geöffnet, entdecken Sie die große Vielfalt in unserem Hofladen oder im Online-Shop.



OBSTPARADIES SCHUBACK

Kontakt Westerjork 81, 21635 Jork, Tel. 04162 370

Internet www.obstparadies-jork.de

Öffnungszeiten November bis März
Mi. – So. 10 – 17 Uhr
April bis Oktober
Di. 12 – 17 Uhr, Mi. – So. 10 – 17 Uhr

**Leistungen/
Angebote/
Aktionen** Hofladen, Führungen & Verkostung, Firmenveranstaltungen, Picknick & Buschkochen, Apfeldiplom, Ferienwohnung, Selber Pflücken, Apfel- & Kürbisfest, Schlafen in der Apfelkiste, Kaffee & Kuchen am Wochenende Apr. - Okt.

THE JORK LANDHAUS

Kontakt Osterjork 45a, 21635 Jork, Tel. 0163-6261722

Internet www.thejork.de

Öffnungszeiten Start in 2024: Kontakt bitte über 0163-6261722 oder www.thejork.de

**Leistungen/
Angebote/
Aktionen** Inspiriert vom Agriturismo entsteht in Jork zurzeit ein Bauernhof der Gastlichkeit, der Harmonie, der Entspannung und des Genusses. Es entstehen in 2024 fünf Ferienwohnungen, ein Hofladen, ein Bistro, eine Essig-Manufaktur, eine Yoga-Oase und eine Kultur- und Veranstaltungsdiele. THE JORK wird erschaffen für alle Menschen, die die authentische Natürlichkeit lieben und neue Energie, auf unterschiedliche Art und Weise, tanken möchten.



THE JORK

Feriedorf "Altes Land"

Gemütliche Ferienhäuser direkt an der Elbe



Im Haar tanzt der Wind, salzige Meeresluft umschmeichelt die Sinne – ein Urlaub im Feriedorf "Altes Land" verspricht Erholung für die gesamte Familie!

Unser idyllisches Feriedorf liegt nur 15 Schritte vom malerischen Elbdeich entfernt in einem alten Altländer Obsthof und ist von tausenden Apfel- und Kirschbäumen umgeben.

Gönnen Sie sich eine Auszeit in unserem kleinen Paradies und lassen Sie sich von der Harmonie von Natur und Kultur verzaubern.



Entdecken Sie die maritime Elb-landschaft und den Elbdeich mit seinen nahezu endlosen Weiten.

Ob Sie sich für einen entspannten Tag am Elbstrand entscheiden, kulturelle Highlights wie das Blütenfest besuchen, die Blüte-/ Erntezeit genießen oder lieber die Atmosphäre der nahegelegenen Städte Hamburg, Buxtehude und Stade erleben wollen – hier findet jeder seinen persönlichen Glücksmoment!



Unsere Ferienhäuser bieten Ihnen je nach Haustyp Platz für 4-7 Personen. Hunde sind bei uns gern gesehene Gäste.

Vom Holzfachwerk-Ferienhaus mit der Atmosphäre einer Käte, den urigen Nurdachhäusern und den Satteldachhäusern, bis hin zu den finnischen Nordlandhäusern, sind alle Häuser innen gemütlich und komfortabel ausgestattet. WLAN ist in allen Ferienhäusern vorhanden. Die Terrassen und Gärten laden zu entspannten Abenden unter freiem Himmel ein.

Aktivitäten rund um unseren Apfel

Unser Apfel ist nicht nur ein Genuss, sondern es gibt auch allerhand rundherum zu erleben, zu sehen und zu lernen:

- Obsthoffführungen für Gruppen
- Obsthoffführungen zu festen Terminen für Individualreisende
- Picknick unter Obstbäumen
- Apfeldiplom
- Apfelkistenexpress
- Apfelbaumpatenschaften
- Äpfel zum Selbsternten
- Apfelbäumchen zum Mitnehmen
- Hofläden (teilweise mit Hofcafé)
- Obstbrennereien
- Obstlehrpfad in Jork
- Naturlehrpfad in Hollern-Twielenfleth
- Geschichten aus der Apfelkiste
- Übernachtung in einer Apfelkiste

Nähere Informationen zu den einzelnen Themen finden Sie auf unserer Homepage unter: www.tourismus-altesland.de. Auf den Umschlagseiten dieser Broschüre finden Sie außerdem eine Auswahl an Obsthöfen, die u. a. viele dieser Aktivitäten anbieten.

Apfelprodukte

Obst und vor allem der Apfel ist vielfältig einsetzbar! Um Ihnen einen kleinen Einblick zu geben, was man aus unseren tollen heimischen Früchten alles machen kann, hier eine kleine Auflistung:

- Naturtrüber Apfelsaft in Flaschen und "bag in box"
- Obstler aus Äpfeln und Birnen
- Spezialbrände aus sortenreinen Äpfeln
- fassgelagerter Apfelbrand aus dem Finkenwerder Herbstprinz (wie Calvados)
- Bratapfellikör
- Apfelsecco mit und ohne Alkohol
- Apfel-Cider
- Apfelsaft-Gummibärchen
- Apfelbonbons
- Apfelgelee und -marmelade
- Apfel-Chutney
- Apfelchips und -pommes
- Apfelbrot-Backmischung
- Apfelessig
- Apfelwein
- Apfelkuchen und -torten

Apfelsorten im Überblick

Pflückreife: Die Pflückreife beschreibt den optimalen Zeitpunkt der Ernte. Obstbauern ziehen für die Bestimmung der Pflückreife verschiedene Kriterien heran. Dazu gehören: Stiellöslichkeit, Fruchtfleisfestigkeit, sonnentypische Fruchtfarbe und der Grad des Stärkeabbaus in der Frucht.

Genussreife: Ab dem Zeitpunkt der Genussreife ist der Apfel zum Verzehr geeignet. In der Zeitspanne zwischen Ernte

und Genussreife findet ein Aufbau von wertgebenden Inhaltsstoffen statt. Gleichzeitig werden Gerbstoffe und Fruchtsäuren abgebaut. Bis zur Genussreife der Äpfel bewirken diese Ab- und Umbauprozesse ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis. Es kommt zur vollen Entfaltung der sonnentypischen Duft- und Geschmacksnoten.

Braeburn

Ursprung	1952 Neuseeland, Zufalls-sämling
Farbe	grünlich gelbe Fruchtschale mit ziegelroter, teils bräunlicher Deckfarbe
Fruchtfleisch	knackig-fest
Geschmack	süß, schwach aromatisch
Pflückreife	Ende Oktober
Genussreife	November bis Juni



Boskoop

Ursprung	um 1860 Niederlande, Zufalls-sämling
Farbe	orange bis dunkelrote Deckfarbe, Schale rau und matt
Fruchtfleisch	fest, saftig, später mürbe
Geschmack	fruchtigsäuerlich, erfrischend, würzig
Pflückreife	Ende September bis Mitte Oktober
Genussreife	November bis April

Delbarestivale

Ursprung	1965 Frankreich, Kreuzung aus Stark Jon Grimes x Golden Delicious
Farbe	gelb-orange bis rot
Fruchtfleisch	weißlich und knackig
Geschmack	aromatisch frisch, mildsauerlich
Pflückreife	Mitte August
Genussreife	August bis Oktober



Elstar

Ursprung	1955 Niederlande, Kreuzung aus Golden Delicious x Ingrid Marie
Farbe	gelb, sonnenseits zwischen orangeroter und kräftig roter Deckfarbe
Fruchtfleisch	saftig, knackig, weiß-gelblich, später mürber
Geschmack	feinsäuerlich, würzig, erfrischend
Pflückreife	Mitte September bis Anfang Oktober
Genussreife	Ende September bis Mai

Fräulein

Ursprung	auf natürliche Weise entstanden, Zufallszüchtung von Gerd Sundermeyer
Farbe	grün-gelblich, rote Deckfarbe
Fruchtfleisch	knackig-chrisp, sehr saftig, weißgelblich, fest
Geschmack	ausgewogen süß & säuerlich, fruchtig-aromatischer Geschmack
Pflückreife	Oktober
Genussreife	bis in den Frühling





Fuji

Ursprung	1939 Japan, Kreuzung aus Ralls Janet × Red Delicious
Farbe	blass grünlich bis rotgestreifte Schale
Fruchtfleisch	cremefarbig, feinzellig und vergleichsweise fest und saftig
Geschmack	sehr süß mit nur wenig Säure
Pflückreife	Ende Oktober
Genussreife	Anfang November bis Juli

Gala

Ursprung	1934 Neuseeland, Kreuzung aus Kidds Orange x Golden Delicious
Farbe	goldgelbe bis rosarot marmorierte Schale
Fruchtfleisch	knackig, fest-fleischig, saftig
Geschmack	süßfruchtig
Pflückreife	Mitte September
Genussreife	Ende September bis Anfang März



Gravensteiner

Ursprung	1669 Dänemark, Zufallssämling
Farbe	karminrot geflammte Deckfarbe, Schale glatt und fettig
Fruchtfleisch	hellgelb, sehr mürbe und saftig
Geschmack	sehr saftig, feinfruchtig, aromatisch
Pflückreife	Ende August
Genussreife	Anfang bis Ende September



THE JORK

NEU, AUTHENTISCH, LECKER



Entdecken Sie unsere ersten Produkte, entwickelt in Jork und
gedacht für alle Genießer und Freunde des Alten Landes.

Mehr auf: www.thejork.de

THE JORK Landhaus GmbH - Osterjork 45a - 21635 Jork



Holsteiner Cox

Ursprung	um 1920 Schleswig-Holstein, Zufallssämling aus Cox Orange
Farbe	grünrundig, sonnenseits mit orangeroter Deckfarbe
Fruchtfleisch	grünlich-weiß, fest und saftig
Geschmack	würzig erfrischend
Pflückreife	Anfang September
Genussreife	Oktober bis März



Jonagold

Ursprung	1943 Geneva, Kreuzung aus Golden Delicious x Jonathan
Farbe	sonnig gelb, sonnenseits orangerot bis leuchtend erdbeerrot
Fruchtfleisch	cremefarben bis gelblich
Geschmack	süßfruchtig-feinsäuerlich
Pflückreife	Anfang Oktober
Genussreife	Oktober bis Juli

Jonagored

Ursprung	1986 Belgien, Weiterentwicklung aus Jonagold
Farbe	grünlichgelbe, sonnenseits flächig rote Deckfarbe
Fruchtfleisch	cremefarben bis gelblich
Geschmack	süßlich-feinsäuerlich, saftig
Pflückreife	Ende September bis Mitte Oktober
Genussreife	Oktober bis Mai



Kanzi

Ursprung 1992 Belgien, Kreuzung aus Gala x Braeburn

Farbe starker Glanz, hellgelbe bis rote Farbnuance

Fruchtfleisch fest, knackig, saftig

Geschmack geringe Süße mit hohem Säureanteil

Pflückreife Mitte September

Genussreife Mitte Oktober bis Juni



Red Prince

Ursprung 1994 Niederlande, Weiterentwicklung aus Jonagold

Farbe vollumfänglich tiefröte nicht streifige Deckfarbe

Fruchtfleisch sehr knackig und saftig

Geschmack süß

Pflückreife Ende September bis Mitte Oktober

Genussreife Oktober bis Juli

RubINETTE

Ursprung 1966 Schweiz, Kreuzung aus Golden Delicious x Cox Orange

Farbe schwankt von grünlich-gelb auf der Schattenseite bis zu orange-rot auf der Sonnenseite

Fruchtfleisch ausgewogen gelblich, knackig, saftig

Geschmack feinsäuerlich

Pflückreife Ende September

Genussreife bis Januar





Santana

Ursprung	1978 Niederlande, Kreuzung aus Elstar x Priscilla
Farbe	flächig hellrot bis dunkelrote Deckfarbe bei gelbgrüner Grundfarbe
Fruchtfleisch	mittelfest, saftig, mit gelblicher Färbung
Geschmack	zart und weich nach exotischen Früchten, geprägt von deutlicher Säure
Pflückreife	Anfang bis Mitte September
Genussreife	Ende Oktober bis April

Topaz

Ursprung	1984 Tschechien, Kreuzung aus Rubin x Wanda
Farbe	längsgestreifte und punktierte Rotstrukturen dominieren über einem pastellen Gelb
Fruchtfleisch	fest und saftig-spritzig
Geschmack	deutlich säuerlicher zitroniger Geschmack, dem eine kräftige Fruchtsüße folgt
Pflückreife	Anfang bis Mitte Oktober
Genussreife	November bis März



Wellant (Fresco)

Ursprung	1987 Niederlande, Kreuzung aus Elstar x CRPO-Selektion x Elise
Farbe	intensiv mittel- bis dunkelrot gefärbt
Fruchtfleisch	saftig und knackig
Geschmack	sehr intensiv, feinsäuerlich
Pflückreife	Mitte bis Ende September
Genussreife	Ende September bis April

Weirouge

Ursprung Der Sämling stammte aus dem Kaukasus und gelangte über verschiedene Stationen zur Züchtung an die TU in Weihenstephan. Daher der Name Wei-rouge.

Farbe dunkelrot

Fruchtfleisch dunkelrot

Geschmack feinsäuerlich, fest

Pflückreife Ende August

Genussreife als Saft sehr gesund, aber als Tafelapfel ungeeignet



Weirouge Spritz

Regional und lecker!

Zutaten:

- 150 ml Weirouge Saft
- 150 ml Tonic Water
- 1 Teelöffel Appelceto
- ein Zweig Minze
- Eiswürfel

Zubereitung:

Ein großes Glas mit Eiswürfeln befüllen. 150 ml Weirouge Saft und 150 ml Tonicwater über einen Teelöffel in das Glas füllen. Einen Teelöffel Appelceto zugeben und den Cocktail leicht mit dem Löffel vermischen. Zum Ende einen Zweig Minze zwischen die Eiswürfel positionieren. Fertig!

Wir empfehlen:

Trinken Sie den erfrischenden alkoholfreien Cocktail anstatt eines Aperol Spritz.

Mehr Infos
online:



OBST AUS

DEM ALTEN LAND

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

DAS ALTE LAND (HAMBURG UND UMGEBUNG)

Ein Apfel im Abonnement für Schulen und Kitas
in der Metropolregion Hamburg:

Zu Beginn jeder Schulwoche liefern wir die Kisten mit 10 kg oder 5 kg Äpfeln aus, direkt in die Schulen und Kitas. Wir wählen jeden Monat eine andere Sorte aus den 35 handelsüblichen Altländer Apfelsorten aus, damit die Kinder die gesamte Geschmacksvielfalt des Alten Landes kennenlernen.

Nur das, was etwas kostet, hat einen Wert. Die Kunden bezahlen einen Festpreis, der für das gesamte Schuljahr gilt. Für die Schulen und Kitas gehört der Schulapfel längst zur Routine im Alltag.

Wir wollen mit diesem Projekt das Alte Land als regionales Obstanbaugebiet vor den Toren Hamburgs in den Köpfen der Kinder und Eltern verankern. So freut sich unsere Fahrerin, wenn sie freudig begrüßt wird mit „Oh, da kommt die Apfelfrau!“



Was heißt „integrierte Produktion“?

Diese Anbauweise hat eigene, strenge Regeln, die vom Förderverein und der Landwirtschaftskammer kontrolliert werden. Die Regeln betreffen die Pflege und den Schutz der Bäume wie auch den Schutz und die Förderung der Nützlinge. Die Obstbauern wählen Apfelsorten aus, die im hiesigen Klima gut wachsen und widerstandsfähig gegen Krankheiten sind. Sie achten sehr auf die natürliche Bodenfruchtbarkeit und siedeln gezielt Nützlinge an. Erst wenn das Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen nicht mehr auf natürliche Weise gehalten werden kann, müssen die Obsthöfe ihre Bäume mithilfe von Pflanzenschutzmitteln pflegen.

Verein zur Förderung der Produktion und Vermarktung von Integriertem Obst aus dem Alten Land e.V.

Obstmarschenweg 350 · 21683 Stade
www.schulapfel.de · E-Mail: info@dasalteland.de





Die gute Küche im Alten Land



Inmitten von Obstplantagen bieten wir Ihnen eine bodenständige, regionale Küche.
Wir empfehlen uns für Hochzeitsfeiern, Geburtstage, Jubiläen, Betriebsfeiern und vieles mehr.

Rezeptideen mit Altländer Obst

Brokkoli-Apfel Salat mit Mandelblättern

Zubereitung

Den Brokkoli, Paprika und Apfel in einen Mixer gegeben und 5 bis 10 Sekunden auf höchster Stufe zerkleinern. Alternativ können die Zutaten auch ganz fein per Hand geschnitten werden. Dadurch bleiben sie etwas bissfester. Der Brokkoli bleibt in beiden Varianten roh und kann auch problemlos roh verzehrt werden.

Die Zutaten für das Dressing mischen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut vermengen. Abschließend mit ein paar Mandelblättern bestreuen.

Tipp: Die Mandelblätter können noch kurz in der Pfanne ohne Öl goldbraun geröstet werden und schmecken dadurch intensiver.

Zutaten

- 300g Brokkoli
- 1 rote Paprika
- 1 großer Apfel
- 30g Mandelblätter

Soße

- 25g Olivenöl
- 15g Obstessig
- 1 1/2 TL Honig
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer

Optional:

Feta und Cranberries



Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Apfel

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Jeweils eine Tasche in die Hähnchenbrustfilets schneiden und von außen mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter Zwiebeln anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Währenddessen den Apfel in dünne Scheiben schneiden und vierteln. Die Hähnchenbrustfilets mit den Äpfeln und Brombeeren füllen und mit einer Schinkenscheibe fest umwickeln. Alternativ funktioniert auch ein Zahnstocher.

Das Hähnchenbrustfilet in der Pfanne kurz von allen Seiten scharf anbraten und anschließend für 25 Minuten zusammen mit den restlichen Äpfeln und Brombeeren in einer Auflaufform in den Backofen geben.

Dazu können Sie noch frischen Salat und Kartoffeln servieren.

Zutaten

- 800g Hähnchenbrustfilet
- 2 EL Butter
- 30 g Zwiebelwürfel
- 200g Brombeeren
- 2 - 3 Äpfel
- Salz
- Pfeffer



Zwetschenknödel mit Mandelkrokant auf Kompott

Zubereitung

Zwetschen waschen, längs der Mitte einschneiden und den Stein entfernen. Die Innenseiten mit Zimtzucker einstreuen. Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen, elastischen Teig kneten. Den Teig in ca. 20 – 25 gleichgroße Portionen aufteilen. Die Teigportionen zu Bällchen formen, plattdrücken, je eine Zwetsche darauflegen und diese dann komplett mit dem Teig ummanteln.

Den Teigmantel gut schließen und die Bälle zu runden Knödeln formen. In einem Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen, die Knödel in das Wasser geben und bei leicht siedendem Wasser ca. 10 – 15 Min. ziehen lassen. Knödel aus dem Wasser holen, abtropfen lassen. Die restlichen Zwetschen zu Kompott aufkochen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einen Teller schütten. Zucker in der Pfanne goldbraun karamellisieren, Mandeln unterheben. Krokant auf ein Backpapier streichen, abkühlen lassen und klein hacken. Anschließend über die Knödel streuen und mit dem Kompott servieren.

Zutaten

- 1 kg Zwetschen
- ca. 2 EL Zimtzucker

Für den Krokant:

- 100 g Zucker
- 80 g Mandelstifte

Für den Teig:

- 500 g Magerquark
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- Salz
- 1/2 TL Zimt
- 100 g Zucker



Erntekalender

Altländer Obst

Äpfel



Birnen



Erdbeeren



Kirschen



Pflaumen



Zwetschen



	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Äpfel	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Erntezeit	Erntezeit	Erntezeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit
Birnen	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Erntezeit	Erntezeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit
Erdbeeren	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Erntezeit	Erntezeit	Erntezeit	Erntezeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit
Kirschen	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Erntezeit	Erntezeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit
Pflaumen	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Erntezeit	Erntezeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit
Zwetschen	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Erntezeit	Erntezeit	Erntezeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit

Verfügbarkeit



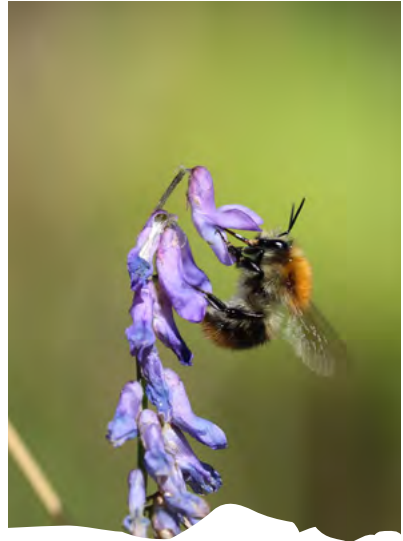
Erntezeit



Biodiversität im Alten Land

Das Alte Land ist von vielen Gräben und einer Vielzahl von Nebenflüssen der Elbe durchzogen. Neben diesen Gewässern gibt es unzählige Teiche, die von den Obstbauern geschaffen wurden. Zusammen bilden sie einen besonderen Pool für Biodiversität.

Es gibt eine sehr große Artenvielfalt in Bezug auf Flora und Fauna in den Obstanlagen. Ungefähr dreißig von einhundertsechs nachgewiesenen Vogelarten im norddeutschen Obstanbau sind von Gewässern abhängig. Von diesen dreißig stehen dreizehn auf der Roten Liste. Obstbauern stellen Nistkästen auf, die regelmäßig kontrolliert werden. Ein gutes Zusammenspiel von Mensch und Tier ist den Altländern sehr wichtig.



© Sonja Recht



Entdecken Sie das Alte Land mit Obstland Ehlers

Wenn Sie Lust auf frische und köstliche Produkte aus dem Alten Land haben, dann können Sie sich mit wenigen Klicks das Alte Land nach Hause holen und die Vielfalt unseres leckeren Sortiments genießen!

Unser Sortiment

In unserem Onlineshop finden Sie eine beeindruckende Auswahl an frischen Produkten aus dem Alten Land:

- **Äpfel und Birnen:** Neben den klassischen Obstsorten bieten wir auch echte Neuheiten wie z.B. Selstar®, Fräulein®, Kissabel® u.v.m. an.
- **Saisonale Highlights:** Freuen Sie sich auf Knubber-Kirschen, Mirabellen und Co., die im Alten Land in voller Pracht gedeihen.
- **Honig und Aufstriche:** Die perfekte Ergänzung zu unseren Früchten, hergestellt aus regionalen Zutaten.
- **Besonderheit:** Wir sind besonders stolz auf unser Angebot von über 18 „Allergikerapfel-Sorten“. Die Sorten Wellant®, Santana® und Topaz sind bei unseren Kunden sehr beliebt.



Besuchen Sie unseren Onlineshop
www.obstland-ehlers.de



Das Besondere an unserem Obst

Unser Obst aus dem Alten Land hat unschlagbare Vorteile:

- Große Auswahl
- Garantierte Herkunft
- Kompetente Beratung
- Einzigartiger Geschmack dank Klima- und Bodenverhältnissen
- Keine Qualitätsverluste
- Keine Umweltbelastungen durch lange Transportwege
- Absolute Frische
- Per Hand geerntet

Die richtige Lagerung bei Ihnen zu Hause

Damit sich das Obst bei Ihnen zu Hause länger frisch und knackig hält und auch nach ein paar Tagen noch so richtig köstlich schmeckt, lagern Sie es am besten im Kühlschrank. Gern auch in einer Plastiktüte, allerdings so, dass das Obst noch Luft bekommt.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

FÜR SIE GEÖFFNET: MO-SA 8-18 UHR · SO 10-17 UHR

OBSTHOF RAMDOHR · HOLLERNSTRASSE 156 · 21723 HOLLERN-TWIELENFLETH
TEL. 0 41 41/72 21

INTERNET-SHOP: WWW.OBSTHOF-RAMDOHR.DE



Unsere Kirschen rot und rund

Sommerzeit ist Kirschenzeit – besonders hier bei uns im Alten Land

Nur die reifen Kirschen werden in mehreren Durchgängen per Hand gepflückt und verkauft. Wir legen Wert darauf, dass das Pflücken immer mit Stängel erfolgt, da sonst eine Wunde entsteht und die Kirsche schneller verderbt. Als Frischetipp für Sie: Beim Kauf sollte der Stängel noch grün sein.

Doch nicht nur der Mensch mag die süßen Früchte, auch große Schwärme von Spreen sind seit jeher ein natürlicher Fressfeind der Süßkirschen. Früher hatte jeder Hof seinen Spreenhüter, meist Kinder, die mit allerlei lauten Rasseln, die kostbaren Kirschen bewachten und die Vögel vertrieben. Heute werden die meisten Kirschanlagen zum Schutz mit großen Netzen eingehüllt oder mit einem festen Foliendach versehen. Diese Folienbedachung bietet zusätzlichen Schutz vor Regen, denn dieser lässt die empfindlichen Kirschen leicht platzen.

„Knubber-Kirschen“ sind entgegen der landläufigen Meinung keine Kirschsorte, sondern bezeichnet einfach alle prallen, saftigen und dunkelroten Kirschen, die besonders viel Fruchtfleisch besitzen.

In den letzten Jahren stieg die Nachfrage nach Sauerkirschen (Schattenmorellen), die sich sehr gut zur Weiterverarbeitung in aromatischen Marmeladen und köstlichen Kirschkuchen eignen, wieder stark an.

Zum Schluss: Kirschen gehören zur Familie der Rosengewächse und sind wie viele Steinobstvertreter wahre Vitamin- und Mineralstoffbomben, die außerdem kalorienarm sind. Besonders erwähnenswert ist der hohe Anteil an Kalium, Eisen, Folsäure, Zink und die entzündungshemmende Wirkung des rotviolettten Farbstoffes, der Kirschen unverwechselbar macht.

Unsere Bestseller sind in der Reihenfolge ihres Reifens:
Merchant, Valeska, Oktavia, Kordia, Regina

Kirschprodukte

- Kirschlikör
- Kirschsaft
- Kirschsecco mit und ohne Alkohol
- Kirschmarmelade
- Kirsch-Balsamico-Essig
- Kirschkernkissen



Unsere Pflaumen und Zwetschen

Schmackhaft und gesund

Pflaumen und Zwetschen sind Klassiker im Obstbau und haben im Alten Land eine lange Tradition. Dank ihrer Vitamine und Mineralstoffe (Magnesium und Kalium) sind sie sehr gesund.

Außerdem sind sie sehr vielseitig in der Küche verwendbar: als Kuchen, in Aufläufen und Desserts, in Saucen und Salaten – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Zum Backen eignen sich Zwetschen besser, da sie nicht so stark saften.

Unser Tipp

Pflaumen und Zwetschen können auch sehr gut eingefroren werden, vorher nur halbieren und entsteinen.

Echte Pflaume	rundlich, weich und saftig
Reineclaude	rundlich, grün bis rot, mittelfest, süß, schlecht steinlöslich
Mirabelle	klein, rund, gelbrot, fest, sehr süß
Zwetsche	länglich, meist blau, stark beduftet, fest, würzig, süß bis herzhaft säuerlich, gut steinlöslich

Die Grenzen zwischen Zwetschen und Pflaumen sind fließend. Weltweit gibt es über 2.000 Sorten und jährlich kommen Neuzüchtungen hinzu.

Unsere beliebtesten Sorten

- Katinka
- Hanita
- Tegera
- Tophit
- Fellenberger
- Hauszwetsche
- Doppelte Hauszwetsche



Unsere Birnen

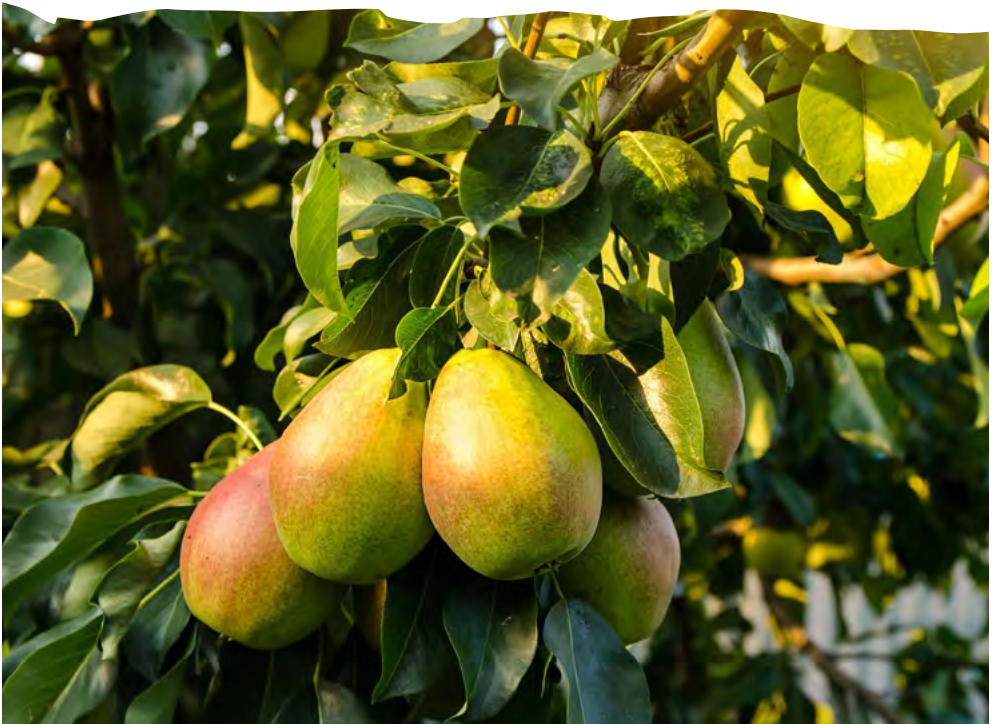
Birnen besitzen wenig Fruchtsäure und sind damit für viele Menschen gut verträglich. Zudem sättigt der hohe Gehalt an Ballaststoffen schnell.

Im Alten Land ist die Königin des Herbstes nur zu 3% vertreten, dabei ist sie ein wahres Kraftpaket und besteht zu 83% aus Wasser, zu 10% aus Kohlenhydraten (darunter Pektine), Ballaststoffen, Eiweiß, Fett, Mineralstoffen, Vitamin B2, B3, B6, C sowie Calcium, Eisen, Magnesium, Phosphor, Kalium, Zink und Fruchtsäuren.

In ganz Deutschland gibt es über 5.000 verschiedene Sorten. Die gängigsten sind: Alexander der Lucas, Williams Christ, Conférence und die Köstliche von Charneux (Bürgermeister).

Pflückreif sind die Früchte ab Mitte September, genussreif ab Oktober. Birnen sind druckempfindlich und verderben leicht. Um sie überhaupt transportieren und lagern zu können, werden Birnen noch nicht genussreif geerntet. Alle guten Inhaltsstoffe müssen bereits angelegt sein.

Bei Zimmertemperatur erreichen die Früchte dann innerhalb von einigen Tagen die richtige Genussreife. Lassen Sie feste Birnen nach dem Einkauf am besten immer etwas nachreifen. Nur so entfalten sie ihr volles Aroma. Allerdings sollte nur der Bedarf für die nächsten ein bis zwei Tage in die Obstschale gelegt werden.



Obst frisch vom Hof und andere Altländer Spezialitäten

1. **Bio-Obsthof Königreich**
Königreicher Straße 13, 21635 Jork,
Tel. 04162 458
www.bio-obsthof-koenigreich.de
2. **Herzapfelhof Lühs**
Osterjork 102, 21635 Jork,
Tel. 04162 2548200
www.herzapfelhof.de
3. **HOFMOSTEREI JOACHIM HOLST KG**
Bassenflether Chaussee 4d,
21723 Hollern-Twielenfleth,
Tel. 04141 792664, www.apfelhaus.de
4. **Hotel Altes Land**
Schützenhofstraße 16, 21635 Jork,
Tel. 04162 9146-0, info@hotel-altes-land.de, www.hotel-altes-land.de
5. **Nordik Edelbrennerei**
Bahnhofstr. 4, 21640 Horneburg,
Tel. 04163 866 92 60
www.nordik-edelbrennerei.de
6. **Obsthof Feindt GbR Hofladen & Café**
Westerjork 57, 21635 Jork,
Tel. 04162 7549
www.hofladen-lore-feindt.de
7. **Obsthof Hauschildt**
Westerladekop 1, 21635 Jork,
Tel. 04162 6439
www.obsthof-hauschildt.de
8. **Obsthof Henning Meyer**
Leeswig 127, 21635 Jork,
Tel. 040 7458743
www.obst-vom-hof.jimdofree.com
9. **Obsthof Lefers**
Osterjork 140, 21635 Jork,
Tel. 04162 2545678
www.lefers.de
10. **Obsthof Matthies**
Am Elbdeich 31, 21635 Jork-Borstel,
Tel. 04162 91580
www.obsthof.de
11. **Obsthof Ramdohr**
Hollernstr. 156, 21723 Hollern-
Twielenfleth, Tel. 04141 7221
www.obsthof-ramdohr.de
12. **Obstparadies Schuback**
Westerjork 81, 21635 Jork,
Tel. 04162 370
www.obstparadies-jork.de
13. **THE JORK Landhaus**
Osterjork 45a, 21635 Jork,
Tel. 0163-6261722
www.thejork.de

Das Ausflugsziel für Apfellihaber

Foto: Martin Eisen



Herz-Apfel-Garten
Schaugarten mit
250 verschiedenen
Apfelsorten



Hofladen
täglich geöffnet



Onlineshop
Leckere Bio-Äpfel
deutschlandweit
geliefert



Bio-Obst
selbst pflücken
Juni bis Oktober

Foto Familie Lühs: Dennis Williamson

Einfach raus ins Grüne! Der Herzapfelhof lädt täglich zum Verweilen ein: Im Hofladen nach Leckereien für Zuhause stöbern, im Hofcafé Apfelkuchen schlemmen und zur Erntezeit Bio-Obst von Kirschen, Pflaumen bis Äpfeln direkt vom Baum selbst pflücken. Wem der Weg zu weit ist, kann direkt über'n Onlineshop bestellen. Lust auf einen Blick hinter die Kulissen? Öffentliche Hofführungen finden regelmäßig statt.



Familie Lühs:
Hein und Beate Lühs mit
ihren Kindern Rolf und Meike

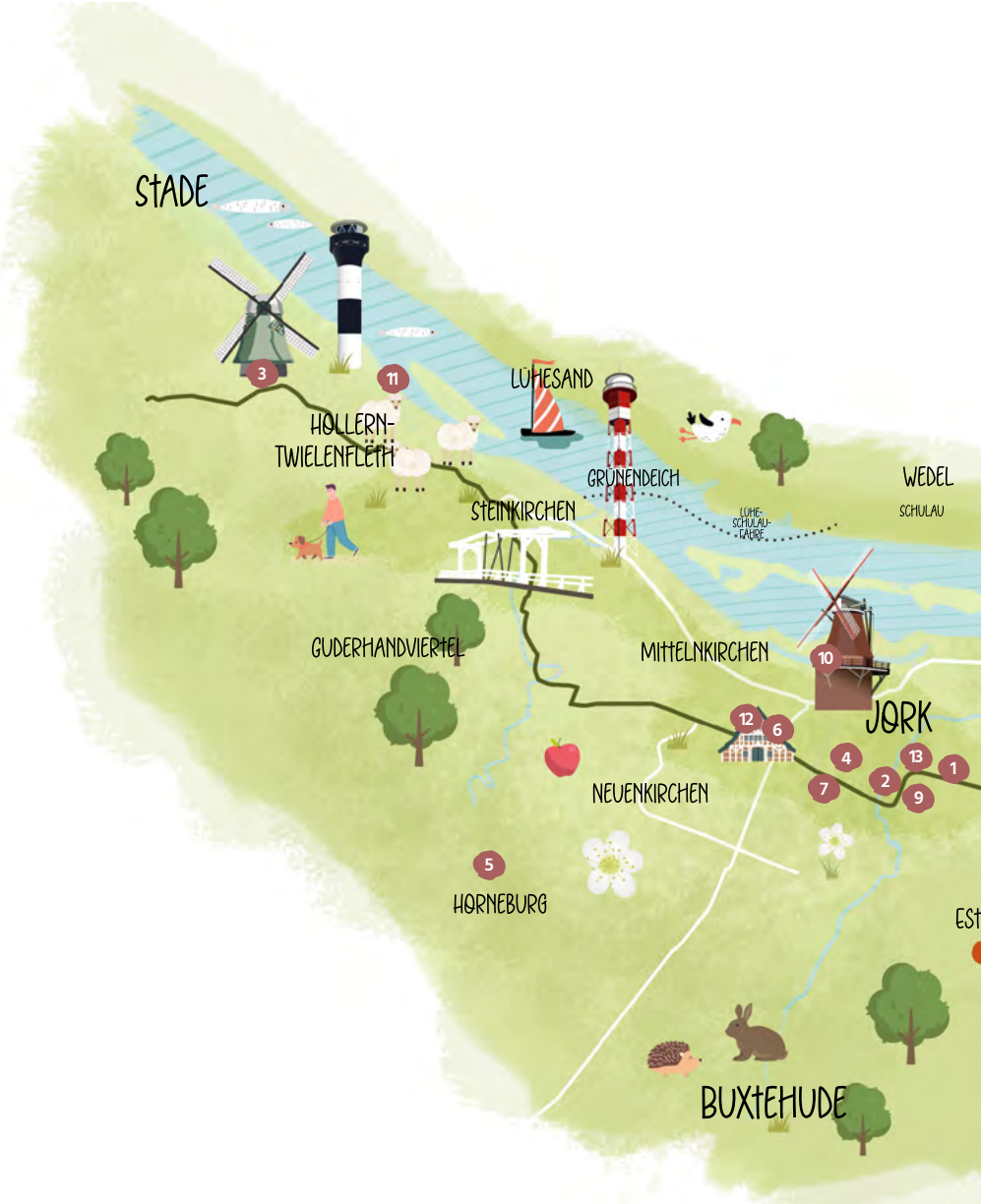
Täglich geöffnet: Bio-Obsthof mit Hofladen und Hofcafé sowie der Schaugarten „Herz-Apfel-Garten“

Herzapfelhof Lühs · Osterjork 102 · 21635 Jork / Altes Land
Tel.: 04162 254820-0 · info@herzapfelhof.de

Hof-Infos & Onlineshop: www.herzapfelhof.de · ·



ALTES LAND

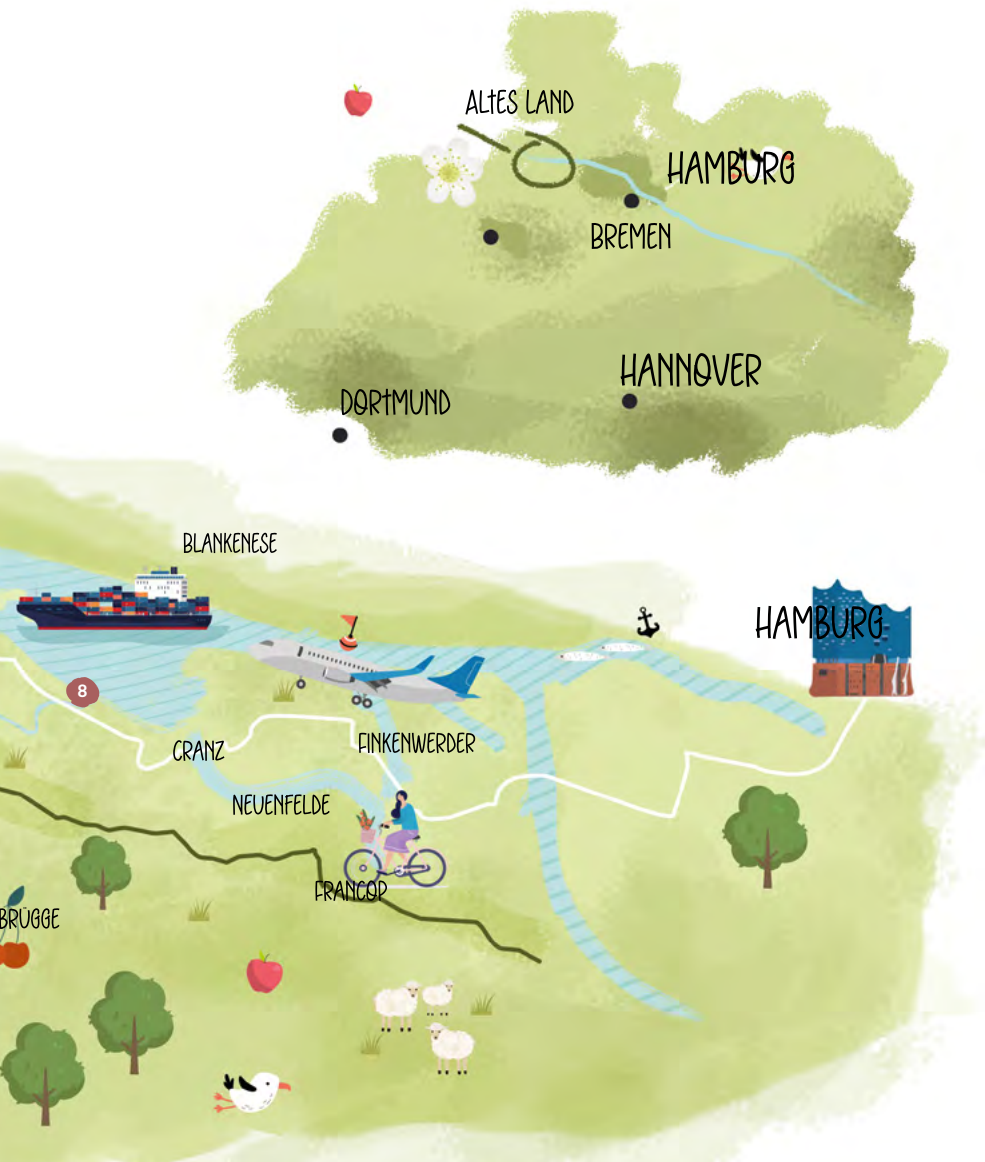


IMPRESSUM:

Herausgeber: Tourist-Info Altes Land · Osterjork 10 · 21635 Jork · www.tourismus-altesland.de
Redaktion: Tourist-Info Altes Land, DAS LEKTORAT Beate Carle · **Grafik & Layout:** modevo GmbH
Druck: v. Stern'sche Druckerei · Zepelinstraße 24 · 21337 Lüneburg

BILDNACHWEISE:

Guto Ramos, Julia Cirkel, shutterstock, Sonja Recht, Thomas Gramlow · Bilder der Apfelsorten: Herzapfelhof Lühs, Obstland Ehlers und THE JORK Landhaus · Bilder in den Porträts: gehören jeweils dem Betrieb, wenn das Copyright nichts anderes angibt



Diese Rund ums Obst Broschüre der **Tourist-Info Altes Land** wurde gemeinsam mit der **Klimainitiative der Druck- und Mediaverbände** klimaneutral gedruckt. Der Verbrauch von CO₂ wird auftragsgenau ermittelt und als Kompensation im gleichen Umfang ein Projekt zur Verringerung der CO₂-Treibhausgase unterstützt. Unter Eingabe der ID erfahren Sie auf www.klima-druck.de mehr zum unterstützten Projekt.