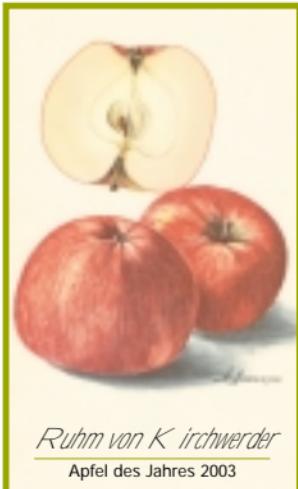




NORDDEUTSCHE APFELTAGE

26.–28. SEPTEMBER 2003

WWW.APFELTAGE.INFO



Alte Sorten – kernige Typen mit Biss!

Schirmherrschaft: Prof. Dr. h.c. Loki Schmidt

Fachtagung im Haus am Schüberg

Freitag 26. September 2003

Apfelfest im Hamburger Umwelt-

zentrum Karlshöhe

Samstag 27. und Sonntag 28. September 2003

Veranstalter:



Förderer:



EDITORIAL

Liebe Gäste der Hamburger Apfeltage,

Äpfel sind aus unserer täglichen Nahrung nicht wegzudenken. Ob Apfelmus, Apfelgelee, Apfelkuchen, Apfeleis oder Apfelsaft – der Apfel bereichert den Speisezettel um viele Varianten.

Seit Jahrhunderten werden die unterschiedlichsten Apfelsorten kultiviert, jeweils angepasst an ihre Region und das dort vorherrschende Klima. Doch diese Vielfalt ist bedroht. Wer kennt heute noch den „Ruhm von Kirchwerder“ oder den „Celler Dickstiell“? Das Angebot im Supermarkt umfasst in der Regel nur zwei bis drei Sorten.

Dem BUND Hamburg war der Erhalt der alten Obstsorten schon immer ein besonderes Anliegen. Seit Jahren betreut der Landesverband Streuobstwiesen mit alten Apfel-, Birnen oder Zwetschgensorten.

Im vergangenen Jahr hat der BUND erstmals die Hamburger Apfeltage organisiert – mit überwältigendem Zuspruch aus der Bevölkerung und der Fachwelt.

Nutzen Sie auch in diesem Jahr die Gelegenheit, die alten Sorten zu testen. Und falls Sie immer schon mal wissen wollten, welche Apfelsorte in Ihrem Garten wächst – Apfexperten (Pomologen) bestimmen Ihre mitgebrachten Früchte.

Informieren Sie sich über Anbautipps und probieren Sie den frisch gepressten Apfelsaft im Hamburger Umweltzentrum Karlshöhe.

Maren Jonseck-Ohrt

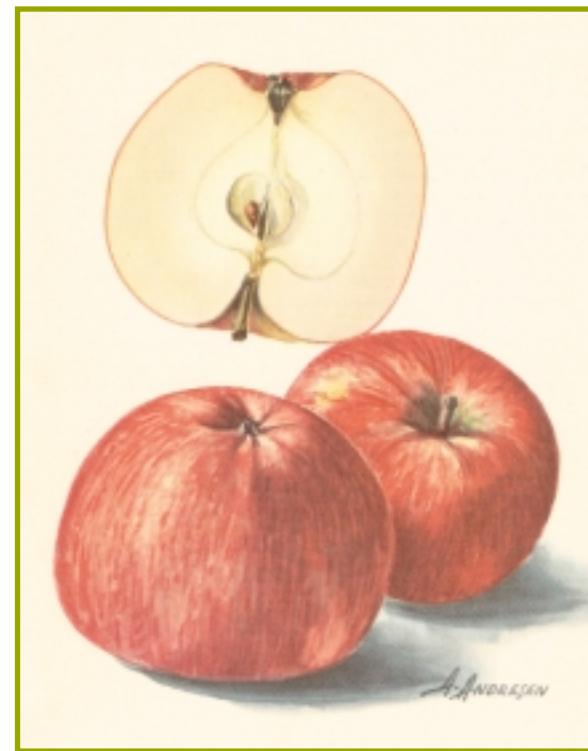
Vorsitzende BUND Hamburg

Grußwort

„Äpfel haben für mich etwas Paradiesisches, obwohl sie entgegen landläufiger Meinung in der biblischen Paradieseserzählung nicht erwähnt werden. Äpfel erinnern mich an Kindheit, an Herbst und Ernte, an den Duft der Früchte im Apfelkeller. Sie stehen für die Fülle des Lebens, für Gottes Schöpfung, die uns Menschen anvertraut ist. Diese Vielfalt gilt es zu bewahren. Darauf weisen uns die Norddeutschen Apfeltage hin, mit Informationen und Diskussionen, mit gemeinsamen Aktionen und mit spielerischen Angeboten. Ich wünsche den diesjährigen Norddeutschen Apfeltagen gutes Gelingen und viele Menschen, junge und alte, die sich einladen lassen zur Mitfreude über diese Fülle und zur Verantwortung für die Bewahrung der Schöpfung.“

Bischöfin Maria Jepsen

Nordelbische Evangelisch-Lutherische Kirche



Ruhm von Kirchwerder

Apfel des Jahres 2003

Herkunft: Niederelbe, o.J.

Synonym: Johannsens Roter Herbst, Lokalsorte vorwiegend in Ost-Hannover und Hamburg

Frucht: Baumreife Anfang September, Genussreife Ende Oktober bis Ende Dezember, schrumpft leicht, muss frisch gegessen werden, Frucht mittelgroß, plattrund, Grundfarbe hellgelb mit leuchtend roten b9s dunkelroten Streifen überzogen, Fleisch gelblich, zum Kelch hin rötlich, saftig, schaumig, süß, Tafelfrucht, früh- und reichtragend

Baum: stark wachsend, pyramidal, geeignet als Hoch- und Halbstamm mit frosthartem Stammbildner

Blüte: Blütezeit früh, hart in der Blüte, guter Pollenspender

Anbau: als früher und regelmäßiger Träger vor allem in Land Kehdingen angebaut, liebt schweren, tiegründigen Boden und feuchtes Klima, Windschutz erforderlich, selten schorf-, aber stark krebs-anfällig

PROGRAMM FACHTAGUNG

Freitag, 26.09.2003

10.00 Uhr

Zur Situation des Erhalts der genetischen Vielfalt alter und neuer Obstsorten in Deutschland
Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden-Pillnitz/Gatersleben

11.30 Uhr

Alte Obstsorten in Schleswig-Holstein – aktueller Stand und Perspektiven
Meinolf Hammerschmidt, Obstmuseum Winderatt/Pomologenverein e.V.

12.30 Uhr Mittagessen

13.30 Uhr

Erfahrungen aus der Kampagnenarbeit:
Es lebe der Finkenwerder Herbstprinz!
Stephan Kaiser, Lüneburger-Landgarten-Agentur

14.30 Uhr Kaffee und Kuchen

15.00 Uhr

Vermarktungsmöglichkeiten alter Obstsorten
Eckart Brandt, Boomgarden-Projekt
Hof Königsmoor/Pomologenverein e.V.

16.00 Uhr

Projekte stellen sich vor:

- Sortensammlung der Genbank, Dresden-Pillnitz (national)
Prof. Dr. Manfred Fischer
- Boomgarden-Projekt, Hof Königsmoor (regional)
Eckart Brandt
- Obstmuseum Winderatt (regional)
Meinolf Hammerschmidt
- Projekt GISA (Geographisches Informationssystem Apfel)
am Beispiel der Streuobstwiese „Auf der Heide“ (lokal)
Bettina Käppeler/Dieter Nitz
- Apfelsaftprojekt (regional)
Sabine Fortak, Arbeitsgemeinschaft Streuobst e.V.

18.30 Uhr Gemeinsames Abendessen

Ort:

Haus am Schüberg
Wulfsdorfer Weg 33
22949 Ammersbek
Moderation:
Thomas Schönberger
UmweltHaus am Schüberg

Beitrag (inkl. Verpflegung):

60.- Euro für Verdienende

40.- Euro für Nichtverdienende

Anmeldung:

Fon: 040/605 10 14

Information:

www.apfeltage.info

PROGRAMM APFELFEST

Sonnabend, 27.09.2003, 13.00 – 17.00 Uhr

13.00 Uhr Eröffnung

Grußworte der Schirmherrin Prof. Dr. h.c. Loki Schmidt
Verlesung des Grußwortes von Bischofin Maria Jepsen
Heinrich Quast, Präsident der Landwirtschaftskammer Hamburg
Maren Jonseck-Ohr, Vorsitzende BUND Hamburg

Angebot am Sonnabend:

Brasilianische Rhythmen von Madrugada
Haralds Mitmach- und Spaßtheater für Kinder

Sonntag, 28.09.2003, 11.00 – 16.00 Uhr

Angebot am Sonntag:

Apfelbasteln und -rallye
Apfelkuchen und Bratäpfel
Seilerei
Sonnenutzung

Angebote an beiden Apfelfesttagen:

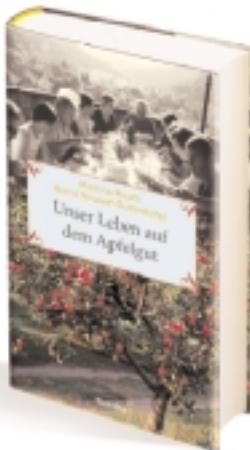
Apfelbestimmung durch Experten
Apfelkunst und Literatur
Apfelsaftpressen und Verköstigung
Ausstellung „Erhalt alter Obstbaumalleen“
Beratung zur Anlage und Pflege von Streuobstwiesen und Naturgärten
Boomgardenprojekt
Essensangebote
Führung über die Streuobstwiese (Sa 15.00 Uhr, So 14.30 Uhr)
Information über Bienen und andere Insekten
Information über Pestizideinsatz im Obstbau
Information und Verköstigung von Säften
Kaffee und Apfelkuchen
Kletterpfahl für Groß und Klein
Nachhaltige Vermögensbildung
Obstsortenausstellung (ca. 200 Sorten)
Projekt Obstbaumpatschaften
Spiel- und Bastel- und Mitmachangebote für Kinder
Tipps zur Obstbaumpflege
Wasserbar

Ort:

Hamburger Umweltzentrum
Karlshöhe
Karlshöhe 60d
22175 Hamburg

Information:

Fon: 040/600 38 60
www.apfeltage.info
Eintritt frei!



Seit 20 Jahren leben und arbeiten Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer, Deutschlands Genuss-experten Nr. 1, auf ihrem Apfelgut im nördlichen Schwarzwald. In ihrem bisher persönlichsten Buch erzählen die beiden Gourmets, wie sie traditionsbewusst, aber unter Einbeziehung modernster Erkenntnisse Naturprodukte züchten und verkaufen. 416 Seiten
€ 19,00 [D] · www.blessing-verlag.de

KARL BLESSING VERLAG

Bücher für neugierige Leser



OBSTMUSEUM „ALTE OBSTSORGEN“

Melinolf und Karin Hammerschmidt

Waldweg 2, 24966 Sörup

Tel. 04635/2745 Fax 04635/ 1299

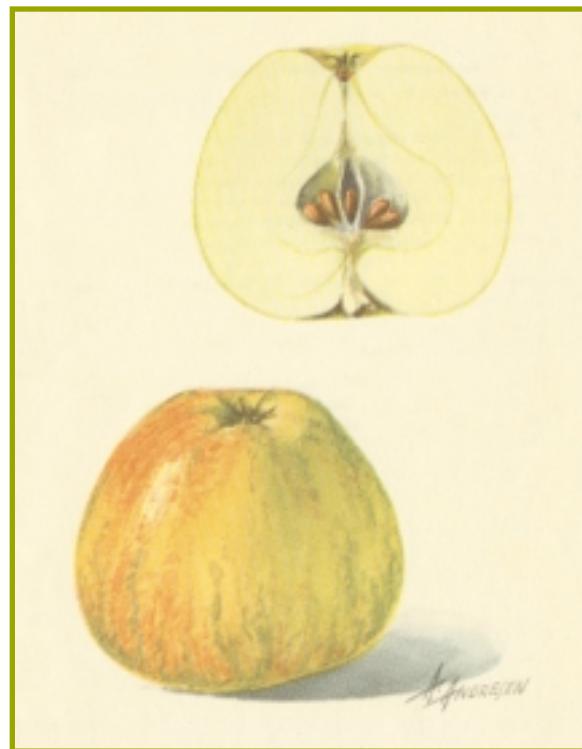
e-mail: hammerschmidt@alte-obstsorten.de

Internet:www.alte-obstsorten.de

Schanzenstern BIO-RESTAURANT UND HOTEL

- Mittagstisch, täglich wechselnd
- Bioland Fleisch
- Produkte aus biologischem Anbau
- Hausgemachter Vollwertkuchen
- Sonntagsbuffet
- Ruhiger Garten
- Übernachtung ab 17 Euro

Bartelsstraße 12 · 20357 Hamburg
Tel: 040 / 432 90 40 9 · Fax: 040 / 439 34 13
www.gasthaus-schanzenstern.de



Celler Dickstiel

Apfel des Jahres 2002

Herkunft: Norddeutschland, o.J.

Synonym: Achimer Goldrenette, Krügers Dickstiel, Donnerhorster, Krügers Goldrenette, Woltmanns Renette

Frucht: Baumreife Anfang bis Mitte Oktober, Genussreife Dezember bis Februar, wird leicht stippig und schrumpft bei zu trockener Lagerung. Frucht mittelgroß, rundlich, unregelmäßig, graugelb, eigenartig grün gefleckt, sonnenwärts rot gestreift und verwaschen, festhängend, Fleisch fest, weiß, saftig, angenehm gewürzt, leicht säuerlich, guter Tafelapfel, früh- und reichtragend

Baum: mittelstark wachsend, geeignet als Hoch- und Halbstamm und Buschform

Blüte: Blütezeit spät, schlechter Pollenspender

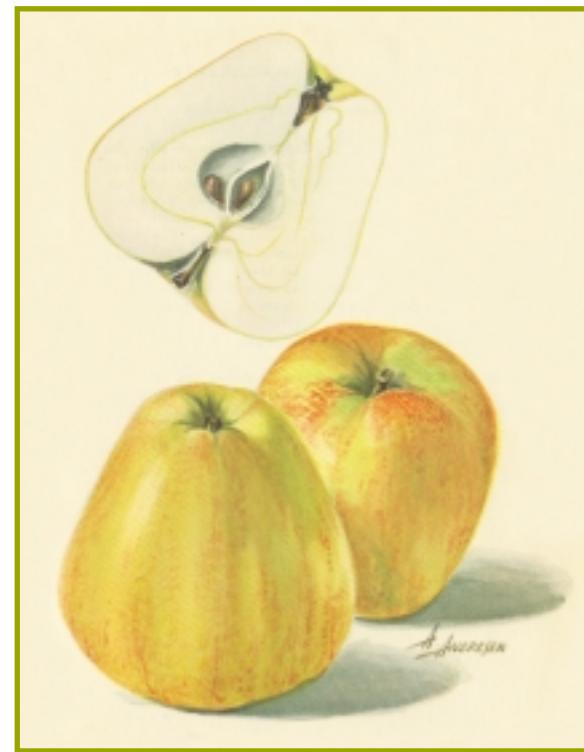
Anbau: vorwiegend in Nord- und Ost-Hannover angebaut, anspruchslos an Boden und Klima, für trockene Böden nicht geeignet, selten anfällig gegen Krankheiten, in zu trockenen Lagen mehltauangfällig

A U S S T E L L E R

Folgende Stände sind auf dem Apfelfest im Hamburger Umweltzentrum Karlshöhe vertreten:

Alstergärten/Ev. Stiftung Alsterdorf, Pflanzen
Amt für Agrarstruktur Lüneburg, Obstbaumalleen
Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung
Baum und Landschaft, Obstbaumpflege
Bettina Behrens, Glasbläserin
Buchhandlung Klauder
Bund für Umwelt und Naturschutz
De Spieker e.V. Museumsdorf Volksdorf, Sellerei
BUND Wandsbek, Führung über die Streuobstwiese
Eckart Brandt, Autor und Apfelbauer
Gärtnerei Piepereit, Pflanzen und Gefäße
Hamburger Gentechnik-Arbeitskreis, Vielfalt der Obstsorten
Hamburger Umweltzentrum, Apfelsaftpressen
Hamburger Wasserwerke (HWW), Wasserbar
Hamburger Werkstatt GmbH, Holzprodukte
Hanseatische Solarmobil e.V., Fahren mit Sonne
Haralds Mitmach- Spaß- und Quatschtheater
Imkerverein Hamburg-Bramfeld e.V., Café, Kletterbaum
Madrugada, brasiliische Rhythmen
NABU Ortsgruppe Bramfeld
Obstmuseum „Alte Obstsorten“, Apfelausstellung
Oikocredit, sozialethische Geldanlage
Phoenix Solarzentrum
Pomologenverein Hamburg/Schleswig-Holstein, Apfelbestimmung
Streuobstwiese „Auf der Heide“, Apfelsaftpressen
Südflora Peter Klock, alte Sorten
Süßmosterei Paul Schmid, Säfte
Umweltberatung Bezirksamt Wandsbek, Pestizide und Obstbau
UmweltHaus am Schüberg
Umweltzentrum Karlshöhe e.V., AG Feldbackofen
Verein Integratives Wohnen e.V., Suppe und Pflanzen
VERITAS Catering GmbH
Versiko, nachhaltige Vermögensbildung
Voelkel, Säfte
Volksmarkt Volksdorf, Agenda 21
Wohldorfer Hof, Milchprodukte

Einen Übersichtsplan der Stände gibt es unter www.apfeltage.info und natürlich auf dem Fest.



Finkenwerder Herbstprinz

Apfel des Jahres 2001

Herkunft: Niederelbe, 19. Jahrhundert

Synonym: Finkenwerder Prinzenapfel

Frucht: Baumreife Mitte Oktober, Genussreife Januar bis März, gute Lagerfähigkeit, schrumpft leicht im trockenen Lager, Frucht breit, spitzkegelig, gelb mit roter Streifung, Fleisch weißig gelb, fest, abknackend, erfrischend, süß-säuerlich, würzig, gute Tafelfrucht, früh-, reich-, und regelmäßig tragend

Baum: mittelstark wachsend, in der Jugend muss auf guten Aufbauschmitt gesehen werden. Zweige nehmen später hängenden Wuchs an. Geeignet nur als Hoch- und Halbstamm mit starkwüchsiger Stammbildner, auch als Sorte zum Umveredeln älterer Bäume geeignet

Blüte: Blütezeit mittelpät, guter Pollenspender

Anbau: wegen seiner Fruchtbarkeit im Alten Land und Vierlanden zunehmend wieder angebaut, liebt mittelschweren bis schweren Boden und feuchtes Klima, frosthart, auf geeignetem Boden gesund und krebsfest

REZEPT

A pfekuchen – sehr erfrischend

(Vollwertkost)

Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Vollkorn, frisch gemahlen, fein)

200 g Butter

1 Prise Salz

5 EL kaltes Wasser

1 TL Honig

alles kneten (gut kalt!)



Für die Füllung:

1-1,5 Kg Äpfel (Borsdorfer)

roh raspeln

1-3 EL Honig

Saft 1/2 Zitrone

Zimt

50 – 100 g gehackte Mandeln

100 g Rosinen

2 EL Mehl oder Gries

zum binden (muß nicht!)



3/4 des Teiges in die Springform kneten, mit Rand, Füllung drauf, den Rest des Teiges darauf zupfen.

Meinolf Hammerschmidts Lieblingsrezept

Anfahrt

Hamburger Umweltzentrum Karlshöhe, Karlshöhe 60d

Auf dem Gelände des Umweltzentrums stehen keine Parkplätze zur Verfügung!

Sie erreichen das Zentrum jedoch mit dem Bus:

Linie 277 (S-Bhf Barmbek – U-Bhf Berne), Station Karlshöhe

Linie 27 (U-Bhf Farmsen – S-Bhf Wellingsbüttel, Station

Umweltzentrum Karlshöhe

Impressum

B U N D Landesverband Hamburg e.V.

Lange Reihe 29

20099 Hamburg

Fon: 040/600 386 0

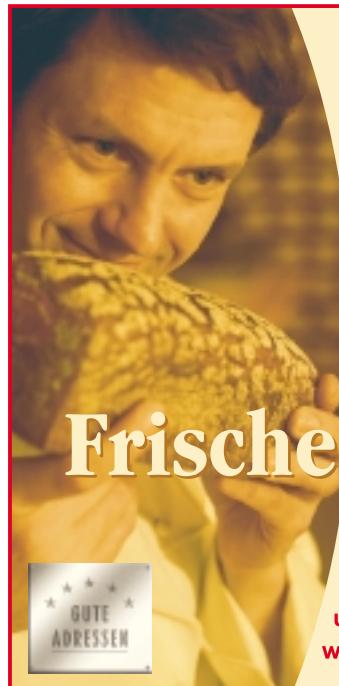
Fax: 040/600 387 20

Internet : www.bund.net/hamburg

e-mail : bund.hamburg@bund.net

Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland

Landesverband
Hamburg e.V.



EFFENBERGER
VOLLKORN - BÄCKEREI

Ob Brot oder Kuchen:
Wir verwenden nur frische Zutaten,
das Korn wird unmittelbar vor der
Teigbereitung vermahlen.

Frische Duft

Altona: Bahnenfelder Str. 115

Schanzenviertel: Altonaer Str. 70

City: Landesbank Galerie + Dammtor-Bahnhof

Univiertel: Rutschbahn 18 + Grindelallee 88

Winterhude: Mühlenkamp 37 + Alsterdorfer Str. 17

„Hamburgs bester Biobäcker“ – DER FEINSCHMECKER 2003

Wir bringen Natur ins Haus.

Bei uns finden Sie auf 300 m² Ausstellungsfläche alles für gesundes und schadstofffreies Wohnen:

Massivholzböden, Fertigparkett,
Bodenbeläge · Farben und Lacke
Dämmstoffe für Dach, Wand und Boden
Lehmbaustoffe · Bauelemente
Baupapiere · Putze · Tapeten · u. v.m.

Mordhorst

BAUBIOLOGISCHER FACHHANDEL

KELLERBLEEK 10A · 22529 HAMBURG

RUF 040/570070-6 · FAX 040/570070-89

www.mordhorst-hamburg.de

MO - FR 9.00 - 18.00 UHR · SA 9.00 - 14.00 UHR

ANZEIGE HEIN & CO

UNSER TRINKWASSER DER BESTE SCHLUCK

Aus gutem Grundwasser

Immer frisch und
schnell im Haus

Der ideale Durstlöscher

