



Apfelfibel



Einleitung

Steht man im Frühjahr auf dem Reesberg bei Hohenleipisch, liegt einem eine weiß bis rosa blühende Landschaft zu Füßen. Hier im Süden von Brandenburg spielt der Obstanbau seit Mitte des 19. Jahrhunderts eine bedeutende Rolle. Obstäcker und Streuobstwiesen, hauptsächlich mit Kirschbäumen, haben die Landschaft und die Menschen geprägt.

Für die Kleinbauern und -gärtner war es deshalb hart, als es Anfang der 1990er Jahre keine Nachfrage nach Kirschen und Co mehr gab. Erst der Apfel - als Hoch- oder Halbstamm, unter dem Namen Breuhahn oder Kaiser Wilhelm, frisch vom Baum oder als flüssige Variante in Form von Saft oder Obstbrand - erweckte die Obstwiesen wieder zum Leben.

Heute findet man im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft vor allem um die Orte Hohenleipisch und Döllingen große Streuobstwiesen. Diese Landschaft ist keineswegs nur etwas fürs Auge oder für obsthungrige Mägen. Streuobstwiesen sind kleine Naturparadiese, ein idealer Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.



Eine Streuobstwiese ist ein Lebensraum auf mehreren Etagen: Grünspecht und Wendehals brüten in den Baumhöhlen der alten Obstbäume, abgestorbene Äste bieten verschiedenen Prachtkäfern ein Zuhause. Gräser und Kräuter sind für Falter und Schwebfliegen Nahrungsgrundlage wie auch für Bienen und Hummeln, die zudem das reiche Blütenangebot im Frühjahr nutzen..



Der Apfel (*Malus*) gehört zur Familie der Rosengewächse. Der kleinste Apfel ist der Holzapfel mit einem Durchmesser von 2 bis 4 cm. Der schwerste Apfel der Welt kommt aus Japan und wiegt 1,85 kg.

Apfel ist nicht gleich Apfel

Ursprünglich stammt der Apfel aus Asien. Über alte Handelsstraßen gelangte er in den Schwarzmeerraum und wurde dort von den Griechen und Römern kultiviert und in verschiedenen Sorten gezüchtet. Im Mittelalter waren es vor allem die Klöster, die in ihren Obstgärten die Zucht ertragreicher Apfelsorten betrieben. Heute wird geschätzt, dass es auf der Welt mehr als 30.000 Apfelsorten gibt, 2.000 davon allein in Deutschland.

Der Apfel wird heimisch

Früheste Belege für den Obstbau zwischen Elbe und Schwarzer Elster stammen aus der Mitte des 16. Jahrhunderts. Aber erst Ende des 18. Jahrhunderts bekommt der Anbau von Obstkulturen einen Aufschwung. Traugott August Seyffarth (1762 bis 1831) war von 1798 bis 1806 in Liebenwerda als Pfarrer und Superintendent tätig. Er legte Baumschulen an und erteilte den Lehrern seiner Inspektion wöchentlich zweimal Unterricht in der Obstkultur.

Zu einer Hochburg des Obstbaus entwickelten sich nach 1850 die Dörfer nördlich von Elsterwerda. Ende des 19. Jahrhunderts gründeten die Bauern, Lehrer, Pfarrer und Einwohner Obstbauvereine. Sie organisierten u.a. 1902 eine Obstbauausstellung, in der 83 Apfelsorten und 32 Birnensorten aus den Gärten der Umgebung gezeigt wurden.

“Äpfel, kauft Äpfel ...“

Rund um das Thema Obst im Allgemeinen und Äpfel im Besonderen gibt es in der Naturparkregion Betriebe, die regionales Obst, alte Obstbaumsorten oder Obst in verarbeiteter Form aus den hier geernteten Früchten zum Verkauf anbieten.



1953 bei der Obsternte
in Hohenleipisch



Pomologischer Schau- und Lehrgarten

Führungen, Kaffee und
Kuchen, Kultur, Obst, Saft,
Seminare, Tag der offenen
Tür, Veranstaltungen

An der Umgehungsstraße
04928 Döllingen
Tel. 035341/61512
www.pomologischer-garten.de



Baumschule Graeff

Baumschulenerzeugnisse,
Blumen und Pflanzen;
hier wird Ihre Lieblingsorte
veredelt!

Am Friedhof 6
04924 Zeischa
Tel. 035341/12352
www.baumschule-graeff.de



Baumschule Saathainer Mühle

Verkauf von Obstgehölzen,
Rosen und anderen Pflanzen

Reichenhainer Str. 1
04932 Saathain
Tel. 03533/162830
www.saathainer.de

Schradenhof GmbH

zertifizierter Biohof mit
Hofladen,
Obstsäfte, Spirituosen,
Weine, Rind

Sansenweg 8
04932 Gröden
Tel. 035343/61385
www.schradenhof.de



Heidemanufaktur

Liköre aus Streuobst der
Region, Fruchtaufstriche,
Obstbrände und attraktive
Geschenkideen

Petra Wetzel
Bahnhofstr. 15
04934 Hohenleipisch
Tel. 03533/7823



Bioland Imkerei Christian Wolf

Streuobstwiesenhonig, Korn-
blumenhonig, Wickenhonig,
Obstbrände, Säfte und andere
Spezialitäten

Berliner Straße 15
01979 Lauchhammer
Tel. 0177/6001400
Christian0506@aol.com





Hmmm, lecker

Der Apfel ist das liebste Obst der Deutschen: über 20 kg verputzt jeder Bundesbürger durchschnittlich im Jahr - je nach Vorliebe roh oder gekocht, als Apfelkuchen, Apfelsaft, Apfelmus oder im Winter als wärmenden Apfelpunsch.

Der Bratapfel (*Volksgut*)

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel,
der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

Und dabei ist das Ganze auch noch gesund. Fruchtsäuren wirken wie eine biologische Zahnbürste, Apfelsäure wirkt gegen Rheuma oder Gicht. Die Fruktose im Apfel fördert die Konzentration und hält den Blutzuckerspiegel konstant. Polyphenole und Karotinoide im Apfel schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs. Das in den Zellwänden des Apfels steckende Pektin hat eine cholesterinsenkende Wirkung, Ballaststoffe regulieren die Verdauung.

In diesem Sinne also die Bestätigung für:

“An apple a day keeps the doctor away!”

Candy Banse von der Waldschänke Bad Erna empfiehlt ...

Putensteak mit Apfelingeln

Aus der Putenbrust 4 Steaks schneiden, würzen, 2-3 Minuten grillen. Die Kartoffeln kochen (Sorte Laura), in Spalten schneiden und in der Pfanne braten. Die Äpfel entkernen, in Scheiben schneiden und mit den Zwiebelringen in Butter braten. Einen bunten Salat aus Zutaten der jeweiligen Saison auf den Tellern anrichten. Die gegrillten Putensteaks mit den Apfel- und Zwiebelringen belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffelspalten daneben anordnen und mit Thymian bestreuen.

Inhaberin Birgit von Rein
Bad Erna 1
03253 Schönborn
Tel. 035322/2669
www.waldschaenke-bad-erna.de



Zutaten für 4 Personen

- 750 g Putenbrust
- 800 g Kartoffeln
- 4 feste Äpfel
- 4 rote Zwiebeln
- Butter
- Salat der Saison
- Salz, Pfeffer, Thymian



**Frank Schreiber vom Restaurant „Goldener Hahn“
Finsterwalde empfiehlt ...**

Apfel und Karamell

Zutaten für 4-6 Personen

Für das Apfelmousse

- 3 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- 6 Eigelb
- 125 ml Apfelsaft
- 1 Pr. Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 125 ml Sahne, geschlagen

Für das Apfel-Gelee

- 150 ml Weißwein
- 75 g Zucker
- 1 EL Vanillecremepulver
- ½ Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
- 1 Pr. Zimt
- 500 g Äpfel, geschält, entkernt, in feine Stücke geschnitten
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt

Apfelmousse:

Apfelsaft, Zucker, Eigelb, Zimt und Zitronensaft im Wasserbad schaumig aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine darin lösen. Die Masse kalt rühren. Die geschlagene Sahne unterheben, in Dessert-Förmchen füllen und im Kühlschrank anziehen lassen.

Apfel-Gelee:

Für die Apfelfüllung 3/4 vom Weißwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Den restlichen Wein mit dem Cremepulver glatt rühren, dazu geben und kurz kochen lassen. Die Apfelstücke zugeben und unter ständigem Rühren weich kochen. Die Gelatine darin lösen. Die entstandene Apfelfüllung kurz auskühlen lassen und auf das Apfelmousse in die Dessert-Förmchen füllen. Vor dem Servieren die Desserts aus den Förmchen lösen und auf vorgekühlte Teller setzen.

Inhaber Frank Schreiber
Bahnhofstr 32
03238 Finsterwalde
Tel. 03531/2214
www.goldenerhahn.de

Astrid Dehnz vom Gasthof "Zum Elstertal" Zeischa empfiehlt ...

Apfel-Kartoffel-Röstis

Die Äpfel, geschälten Kartoffeln und Zwiebeln grob reiben, vermengen und die Masse in einem derben Küchentuch auspressen. Die Toastscheiben ohne Rinde in feine Würfel schneiden und mit Eiern, Majoran und Salz in die Masse einarbeiten. Daraus handgroße Taler formen und im erhitzten Rapsöl von beiden Seiten anbraten.

- Tipp**
1. Als Vorspeise können die kalten Röstis mit einem würzigen Dipp auf herbstlichem Salat angerichtet werden
 2. Zu Kurzgebratenem oder als Beilage zum Braten die Röstis heiß servieren.
 3. Mit leckerem Apfelmus oder / und Vanilleeis sind die Röstis als Dessert zu genießen

Inhaberin Astrid Dehnz
Dorfstr. 27
04924 Zeischa
Tel. (035341) 2100



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Laura - rotschalige, festkochende Kartoffeln
- 2 säuerliche Äpfel - Goldrenette von Blenheim oder Gräfin von Paris
- 1 kleine Zwiebel
- 1 halbes Bund Majoran
- 2 Eier
- 6 Sch. Toastbrot
- Rapsöl
- 1 Prise Salz



Jens Uhlemann von der Gaststätte “Zu den Drei Rosen” in Winkel empfiehlt ...

Gefüllte Schweinelende mit Apfel an Apfelrotkohl und Kürbis-Kartoffelmus

Zutaten für 4 Personen

- 1 Schweinelende (400 g)
- 400 g Hackepeter
- 2 Stk. Säuerliche Äpfel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- Semmelmehl
- Gartenkräuter
- Oliveneöl
- Salz und Pfeffer

In die Lende mit einem scharfen Messer längs eine Tasche schneiden. Aus dem Hackfleisch, den klein geschnittenen Äpfeln und Zwiebeln, Ei, Semmelbröseln, Kräutern und Gewürzen einen nicht zu festen Teig bereiten und vorsichtig in die Öffnung der Lende stopfen. Wem das zu anstrengend ist, lässt sich beim Fleischer die Lende füllen.

Anschließend die Lende von außen würzen, mit Fleischnadeln oder Bindfaden verschließen und in heißem Öl rundherum anbraten. Etwas Brühe dazu gießen und insgesamt ca. 40 Minuten zugedeckt fertig garen. Soße wie gewohnt zubereiten. Dazu passt wunderbar ein Paprika-Zucchini-Gemüse und ein Kartoffel-Kürbismus.

Inhaber Jens Uhlemann
Hauptstraße 32
04924 Winkel
Tel. (035341) 94829
www.rosenwirt-winkel.de

Der Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft empfiehlt ...

Döllinger Apfelkuchen

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten. In einer gefetteten Kuchenform ausrollen und am Rand etwas hochdrücken. Den Teig noch mal gehen lassen.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Einen Teil davon dünn auf den Teig streichen. Die geschälten Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Schnitzel schneiden. Diese dicht auf den Teigen und mit Rosinen bestreuen. Den restlichen Pudding nun mit der sauren Sahne und den Eiern verquirlen und über die Äpfel geben. Den Kuchen bei 200°C etwa 60 Minuten backen und dann mit Zucker bestreuen.



Teig

- 250 g Mehl,
- 100g Zucker,
- 80 g Margarine
Salz
- 1 Pck. Vanillinzucker
Abgeriebene Zitronenschale
- 150 ml Milch
- 20 g Hefe

Belag

- ½ l Milch
- 4 EL Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
- 1 kg Äpfel (Boskop)
Rosinen,
- 1/4l saure Sahne
- 2 Eier
Zucker



Verein KERNGEHÄUSE e.V.
Andrea Opitz
An der Umgehungsstraße
04928 Döllingen
Tel. 035341/615-12
Kerngehaeuse_ev@web.de

Leistungen:

- Führung durch den Pomologischen Garten
- Kaffee und Kuchen
- fachliche Beratung
- Obstbaumbestellungen

Der Garten Eden

Lassen Sie sich ins Schlaraffenland für Obstliebhaber einladen. Auf lehr- und erlebnisreichen Pfaden bestaunen Sie im Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen 400 verschiedene Obstgehölze. Erleben Sie im Frühjahr einen einzigartigen Blühkalender oder naschen Sie im Jahresverlauf außergewöhnliche Früchte.

Mehr zum Garten und seinen Früchten erfahren Sie im entsprechenden Faltblatt.

Gartenplausch

Jeden 4. Sonntag (14:00 bis 17:00 Uhr) von Mai bis August können Sie mit uns auf Entdeckungsreise im Garten der Vielfalt alter Obstsorten gehen.

Wir beraten Sie, wenn Sie einen Obstbaum pflanzen möchten. Vielleicht unterstützen Sie aber auch den Garten mit einer Baumpatenschaft. Verweilen Sie bei Kaffee und Kuchen im Naturerlebnispfad und kommen mit uns ins Gespräch.

Eine besondere Patenschaft

Es ist ein alter Brauch und als Geschenk ein schönes Zeichen der Wertschätzung: eine Patenschaft für einen Obstbaum. Auch der Pomologische Garten Döllingen vergibt Baumpatenschaften. Etwa 90 Bäume können derzeit jährlich von „ihren“ Paten geerntet werden. Obstsorten wie die Zwetschke Tipala, die Sauerkirsche Karneol oder die Birne Professor Hutin warten noch auf einen interessierten Paten. Wenn Sie Näheres wissen wollen, fragen Sie beim Verein „Kerngehäuse“ nach.

Apfelzeit

Äpfel spielen von Ende September bis Ende Oktober die Hauptrolle bei den Apfelwochen im Naturpark. Während dieser Zeit dreht sich alles um das schmackhafte Kernobst. Die Gaststätten der „Regionalen Speisekarte“ bieten diverse Gerichte rund um den Apfel an.



beim Fachmann nachgefragt ...

Jana Reichel (Äppelmoid)
0174 9949456
Jale1979@gmx.de

Leistungen:

- fachliche Beratung zum ökologischen Obstbau

Christian Wolf
Berliner Straße 15
01979 Lauchhammer
Tel. 0177/6001400
Christian0506@aol.com

Leistungen:

- Obstbaumschnitt und
-veredlung



Verein KERNGEHÄUSE e.V.
Andrea Opitz
An der Umgehungsstraße
04928 Döllingen
Tel. 035341/61512
Kerngehaeuse_ev@web.de

Leistungen:

- Seminar
- Material

Baumschnittseminare

Haben Sie ein Birnenbäumchen geschenkt bekommen und wissen nicht, wie sie es behandeln sollen? Wird das Blätterdach Ihres guten alten Apfelbaumes immer dichter und werden die Früchte kleiner? Hilfe bietet das richtige Schneiden der Obstbäume.

Wir vermitteln Ihnen bei diesem Seminar in Theorie und Praxis wie Sie Ihren eigenen Ostbaum wieder in die richtige Form bringen können.

Veredlungsseminare

Sie haben einen alten Apfelbaum mit einer leckeren Sorte in Omas Garten, von dem Sie nicht genau wissen, wie lange er noch tragen wird? Oder Ihre Liebessorte soll in Ihrem eigenen Garten wachsen?

Lernen Sie, wie Sie auf einen neuen Baum Ihre Liebessorte veredeln. Nach etwas Theorie können Sie an Übungsmaterial die Schnitte üben, Ihr eigenes Bäumchen veredeln und mit nach Hause nehmen.

Blütenfest

Traditionell wird jedes Jahr die Obstsaison im Pomologischen Garten Döllingen am 1. Mai mit dem Blütenfest eröffnet. Ein buntes Programm, Kinderüberraschungen und Führungen im Garten lassen keine lange Weile aufkommen. Der kleine Markt mit regionalen Köstlichkeiten und Bioprodukten lädt zum Einkaufen ein. Gärtner bieten Raritäten für die Frühjahrspflanzung an.

Niederlausitzer Apfeltag

Jeden letzten Sonntag im September verwandelt sich der Pomologische Schau- und Lehrgarten zu einem fröhlichen Festplatz und steht ganz im Zeichen des schmackhaften Kernobstes. Hier gibt es allerhand Wissenswertes und Informatives, Köstliches und Regionales, Modernes und Altertümliches, Musikalisches und Unterhaltsames. Ein Fest für große und kleine Besucher.



Naturpark
Niederlausitzer Heideland-
schaft

Markt 20
04924 Bad Liebenwerda
Tel. 035341/6150

Aktionen zum Apfeltag:

- Festgottesdienst
- Apfelsstellung
- Obstsortenbestimmung
- Baumschnittseminar
- Apfelkindergarten
- Musikanten
- buntem Markttreiben



Haus des Gastes

Dresdener Str. 23

04924 Bad Liebenwerda

Tel. 035341/6280

info@bad-liebenwerda.de

www.bad-liebenwerda.de

Leistungen:

- geführte Radtour (alternativ ohne Führung)
- 1 Abendessen
- 1 Übernachtung mit Frühstück im DZ
- 1 Mittagessen beim Apfelgenusswirt
- 1 Führung im Pomologischen Garten Döllingen
- 1 Führung Elster- Natourem

Apfel(ver)führung

Wer kennt sie nicht, die paradiesische Frucht, mit der Adam verführt, Schneewittchen vergiftet und die Wilhelm Tell als Zielscheibe diente - den Apfel (*Malus domestica*). Sie begegnen ihm auf einer Tour durch den Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft in vielfältiger Form, als Apfelsaft, Apfelkuchen, Apfelsteak, in einem Apfelgarten ...

An den unterschiedlichen Apfelstationen erfahren Sie Informatives und Wissenswertes über Obst im Allgemeinen und natürlich den Apfel im Besonderen.

Den Höhepunkt der Reise bildet der Pomologische Schau- und Lehrgarten, wo man die Entwicklung der Obstbäume von ihrer Wildform bis zu den neuesten Züchtungen verfolgen, sich Rat zur Pflege der Bäume einholen und sich über Sorteneigenschaften informieren kann.

Im Reich der Blütenkönigin

Es gibt kaum einen idyllischeren Anblick als den von einem Schleier aus weißen bis zart rosafarbenen Blüten umgebenen Ort Hohenleipisch im Frühjahr zur Baumblüte. Während der Kremser tour erfahren Sie viel aus der 800jährigen Geschichte des Ortes und seinem Obstanbau. Zum Abschluss der Tour laden wir Sie ein, zu speisen wie die Blütenkönigin bei einem herrlichen Blütenmenü.



„Die Lobenburger“ e.V.
Bahnhofstr. 15
04934 Hohenleipisch
Tel.: 03533 / 7823

Buchung:
von April bis Mai

- Leistungen:**
- 1 Kremser tour (2 bis 2,5 Std)
 - 1 Picknick mit Blütenmenü
 - Preis pro Person:
 - inkl. Picknick: 15,- EUR
 - inkl. Picknick und
 - Blütenmenü: 24,90 EUR

Kontakt:

Naturpark
Niederlausitzer
Heidellandschaft



Naturpark Niederlausitzer Heidellandschaft

Markt 20

04924 Bad Liebenwerda

Tel. 035341/6150

Fax 035341/61514

www.naturpark-nlh.de

Herausgeber: Naturpark Niederlausitzer Heidellandschaft im Landesamt für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz

Redaktion: Cordula Schladitz, Naturparkverwaltung

Foto: Andrea Opitz, Veit Rösler, Cordula Schladitz, Archiv Naturpark Niederlausitzer Heidellandschaft, Berta Bauch, Baumschule Saathainer Mühle, Petra Wetzel, Christian Wolf, Birgit von Rein, Frank Schreiber, Jens Uhlemann

Satz: Ina Tschiesche, Naturwacht

1. Auflage: September 2014

Nationale
Naturlandschaften



Der Naturpark Niederlausitzer Heidellandschaft gehört zu den „Nationalen Naturlandschaften“, der Dachmarke der Nationalparks, Biosphärenreservate und Nationalparks Deutschlands.