



HEIKES REZEPT

APFELCARPACCIO

.....
Dressing: 50g Mayonnaise, 80g Senf, 50 ml Apfelsaft,
40g feine Kapern, Salz | Gemüse: 1 Bund Radieschen, 50g
Schalotten, 20g Butter, 20 ml Honig, 15 ml Apfelessig, Salz |
Carpaccio: 1 Zitrone, 6 kleine säuerliche Äpfel, z.B. Cox

Die Dressing-Zutaten mit der Hälfte der Kapern und ein
wenig Kapernsaft pürieren und mit Salz abschmecken.

Radieschen vierteln. Schalotten abziehen, würfeln und in einem Topf in Butter leicht
anschmoren. Mit Honig glasieren und mit dem Essig ablöschen. Zugedeckt garen und mit
Salz abschmecken. Zitrone auspressen, Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden und mit wenig Zitronensaft beträufeln. In
einer Schale oder auf einer Platte anrichten und das Dressing darüber geben. Mit den rest-
lichen Kapern und den Radieschen garnieren. Dazu ein frisches Bauernbrot...lecker!

Guten Genuss und ganz herzliche Grüße von der ganzen Bande. *Ihre zum Feldes*

DAS APFELBLATT

NOVEMBER 2017
.....

Manchmal muss man
nur auf dem Markt einkaufen,
um gute Laune zu bekommen.

R. Tavernier





ES IST GESCHAFFT!

DIE ERNTE IST EINGEBRACHT!

Bei zum Teil sehr schwierigen Bedingungen haben wir unsere Ernte gut nach Hause gebracht. Ein besonderer Dank gilt unseren fleißigen Erntehelfern, die bei Regen, Sturm und Matsch, ohne zu klagen, jeden Tag am Baum gestanden haben – trotz kalter Finger und Wasser, das in die Ärmel läuft. Zum Abschluss war das Wetter aber doch noch versöhnlich. Mit schönem Altweiber-Sommer ging die Ernte zu Ende. Niemand ist krank geworden und niemand ist verletzt. Was bei dem schweren Geläuf nicht immer selbst verständlich ist. Gott sei Dank.

Wir haben unsere Ernteschätzung nicht ganz erreicht. Gerade bei den konventionellen Sorten wie Elstar und der Jonagold-gruppe gab es doch weniger Äpfel als erhofft. Alles in allem sind

wir aber sehr dankbar für das, was wir bekommen haben. Die Äpfel sind lecker und gut gefärbt. Jetzt schlafen sie in unseren Speziallagern bei 1,5% Sauerstoff und 1-4% CO₂, bis wir sie wecken und verkaufen.

Die Zusammensetzung der Atmosphäre in den Zellen regeln wir mit einem Adsorber, der den CO₂-Gehalt beeinflusst. Das geschieht mithilfe von Aktivkohle, die die großen Moleküle des Kohlenstoffs bindet. Danach wird die Aktivkohle mit Umluft gespült und ist bereit für den nächsten Zyklus. Dieses kann beliebig oft wiederholt werden. Die Kohle verbraucht sich nicht und ist bei uns schon seit vielen Jahren im Einsatz. Um den Sauerstoff aus der Raumluft herauszubekommen, nutzen wir dieselbe Methode, die ganz ohne Chemie funktioniert. Zusammen mit der kalten Temperatur in unseren Räumen bewirkt das Absenken des Sauerstoffs, dass die Äpfel zur Ruhe kommen und somit lange frisch bleiben. *Keinrich*

