

# UNTER ÄPFELN

Direkt gegenüber von Hamburg, am südlichen Elbufer, liegt das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Deutschlands: das Alte Land. Unser Autor ging dort auf die Suche nach dem besten Apfel der Welt. Er sprach mit Bäuerinnen, traf einen Sterne-Koch und probierte sehr feinen Cider

TEXT JÜRGEN ZIEMER FOTOS CHRISTIAN KERBER

Bitte zugreifen! Die Äpfel des Bio-Obsthofes „Birgit Mählmann“ sind pflückreif

Natürlich erhält der Gast im „Café Obsthof PuurtenQuast“ Apfelkuchen, doch auch die Buchweizen-Eierlikör-Torte gehört probiert

**W**enn der Sommer müde wird, leuchten sie rot und gelb aus den Bäumen: Finkenwerder Herbstprinz, Wohlschmecker aus Vierlanden, Schöner aus Boskoop. Apfelsorten, mit Namen wie ein Versprechen. Ihre Heimat, das südlich der Elbe gelegene Alte Land, gilt als das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Nordeuropas. Außer Beeren und Kirschen werden hier auf rund 10000 Hektar vor allem Äpfel geerntet – seit über 600 Jahren. Das nordische Seeklima sorgt für dünnchalige, köstliche Früchte mit feinem Zucker-Säure-Verhältnis. Vielleicht stimmt ja, was viele behaupten: dass in der Elbmarsch die besten Äpfel der Welt wachsen. Das möchte ich gern herausfinden.

Von Hamburg aus sind es nur wenige Kilometer auf der A7 durch den Elbtunnel und dann gleich die erste Ausfahrt wieder raus. Vorbei am Gelände des Flugzeugbauers Airbus, hinein in eine bäuerlich geprägte Kulturlandschaft. Viele der oft jahrhundertealten Häuser tragen Reetdächer, das Fachwerk ist liebevoll restauriert, und an einigen Einfahrten stehen immer noch die im 17. Jahrhundert in Mode gekommenen Prunkportale – prächtige, mit farbigen Schnitzereien verzierte Hofzufahrten, die man so nur im Alten Land findet. Einige der Schönsten sind in Neuenfelde zu sehen. Dort lebt Familie Mählmann, deren Äpfel, Birnen und Säfte ich seit Jahren auf dem Bio-Markt in Hamburg-Ottensen kaufe.

Auf dem Weg nach Neuenfelde begegne mir immer wieder kleine Traktoren, die gleich mehrere Schmalspur-Anhänger hinter sich herziehen, beladen mit XXL-Holzboxen voller frisch geernteter Äpfel. Was wie eine Kindereisenbahn



2



1

### Die Mühle Jork

**1+2+3** Die Einfälle, wie hier Taube mit Johannisbeeren und Roter Bete, des Ehepaars Kerstin und Danny Riewolde belohnte der „Gault & Millau“ mit 16 Punkten. Serviert werden sie in den Räumen einer stillgelegten Mühle hinter dem Elbdeich



3

aussieht, erfüllt einen wichtigen Zweck: Normale landwirtschaftliche Fahrzeuge passen nicht durch die schmalen Reihen zwischen den kurzstämmigen Bäumen.

### Ein Apfel mit Aromen von Zitrus, Datteln, Rhabarber

Die Mählmanns wohnen in einem 1779 erbauten Hallenhaus mit Reetdach und prächtigem Giebelschmuck, am Eingang eine horizontal geteilte sogenannte Klöndör. Norddeutsche Distanziertheit und die gelegentliche Lust auf ein Schwätzchen halten sich so perfekt die Waage. Ich habe Glück, Birgit Mählmann führt mich in die große, von

massiven Holzbalken durchzogenen Küche. „Hier standen früher die Kühe“, sagt die 53-jährige Bäuerin und erinnert daran, dass Mensch und Tier früher zusammen unter einem Dach lebten. Wie im Alten Land üblich, liegt der Mählmann-Hof direkt an der Straße, dahinter erstrecken sich auf 20 Hektar die Obstfelder: „Bei uns wachsen zehn heimische Sorten Kirschen, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Birnen und natürlich Äpfel“, sagt Mählmann, die seit 20 Jahren biodynamisch wirtschaftet und anbaut. Doch das Herz des Familienbetriebs sind die Äpfel.

### Familie Mählmann

Mit einem kleinen Traktor fahren Erntehelfer durch die Obstbaumreihen und laden die Ernte auf Anhänger



Die seit einiger Zeit oft diskutierte Frage: Neuzüchtung oder alte Sorte? ist Birgit Mählmann nicht so wichtig. Ihr Liebling ist momentan die relativ junge Sorte Natyra: „Der kommende Star am Apfel-Himmel! Eine Memme im Anbau, trägt nur alle zwei Jahre und ist relativ klein – aber schmeckt genial“, schwärmt sie und gibt mir einen dieser rotbackigen Burschen in die Hand. Ein Biss, und das ausgewogene Verhältnis zwischen Säure und Süße sowie Aromen von Zitrus, Datteln und Rhabarber überzeugt sofort.

Birgit Mählmann ist eine traditionelle Obstbäuerin im besten Sinn. Sie hat aus guten Gründen auf Bio umgestellt – „weil man sich mit Kindern viel mehr mit Ernährung und der eigenen Zukunft beschäftigt.“ Trotzdem hält sie fest am jahrhundertealten Miteinander, das die Erzeugerfamilien des Alten Lands miteinander verbindet. „Wir haben hier eine kleinbäuerliche Struktur, selbst die Großbauern besitzen nur 100 oder 150 Hektar. Da gibt es keine Leute von außerhalb, die denken: Wir bauen hier jetzt einen 500-Hektar-Betrieb auf und saugen den leer.“

### Äpfel mit Herz und eine Obstroute für Radfahrer

Doch geschäftstüchtig sind die Altländer natürlich auch. Die Betreiber des Jorker „Herzapfelhofs“ hatten vor einigen Jahren die clevere Idee, ein Herz auf die Schale ihrer Bio-Äpfel zu lasern. Das Logo-Obst geht seitdem weg wie warme Semmeln. Inzwischen lässt sich der eigene Name, ein Firmenlogo oder die Botschaft „I love you“ nicht nur auf Äpfel, sondern auch auf Nüsse und Gemüse brennen. Familien, die eine sogenannte Baumpatenschaft übernommen haben, ziehen im September mit Handkarren durch die Reihen, um ihren Apfelbaum abzuernten. Dann ist die Zeit



1

### Biohof Otilie

1+3 An ausgewählten Wochenenden veranstaltet Kerstin Hintz auf ihrem idyllischen Hof in Mittelnkirchen kulinarische Abende und serviert saisonale Köstlichkeiten – wie hier Palmkohl mit Roter Bete



2 Neben allerlei Beeren wachsen auf dem „Biohof Otilie“ viele alte Apfelsorten



3

der Apfel- und Kürbis-Feste, auch auf anderen Höfen rund um Jork herrscht ein ziemliches Remmidemmi. Für Ausflügler und Touristen sind solche Events ein großer Spaß. Im Unterschied zur viel gerühmten, doch leider oft verregneten Zeit der Apfelblüte, strahlt während der spätsommerlichen Erntezeit überwiegend die Sonne. An den Feldrändern blühen Sonnenblumen und bunte Stauden, ein gut ausgebautes Radwegenetz – zum Beispiel die 87 Kilometer lange „Obstroute“ – führt zu den schönsten Hofläden und Sehenswürdigkeiten zwischen Stade, Jork und Buxtehude. Doch wohin, wenn der kleine

Hunger kommt oder der große Durst? Eine der besten Adressen für Ausflügler ist der „Biohof Otilie“ mitsamt „Hofcafé“. Im idyllischen Mittelnkirchen verbindet Kerstin Hintz seit gut 20 Jahren die losen Enden zwischen purem Genuss, ökologischem Anbau und der Wiederentdeckung alter Obst- und Gemüsesorten: „Ich wollte aus Äpfeln mehr machen als nur Apfelsaft, Apfelkuchen oder Apfelgelee“, sagt die 57-Jährige und sitzt dabei unter einem hundertjährigen Walnusbaum vor ihrem „Hofcafé“. Im Sommer ist der mit Lattenzäunen, Pferdewagen und antiquarischen Tischen und Bänken geschmack-



Blick auf Steinkirchen vom „Biohof Otilie“

voll möblierte Garten die perfekte Stadtfucht für zwischendurch. Die verschiedenen sortenreinen Apfelkuchen – etwa mit Horneburger Pfannkuchenapfel oder Signe Tillisch, dem Lieblingsapfel von Kerstin Hintz – sind eine kleine Reise wert. Der selbst kreierte Apfel-Ketchup schmeckt so harmonisch, dass er 2018 als „Kulinarischer Botschafter“ Niedersachsens prämiert wurde. „Äpfel lassen sich auch herzhaft zubereiten, aber leider wird das viel zu selten gemacht“, findet Kerstin Hintz.

### Wo ein Sterne-Koch gern ein und aus geht

Ihre Leidenschaft zeigt sich auch beim Engagement für die 30 alten Apfelsorten, die auf dem nur zwei Hektar großen Hof wachsen. Der Glockenapfel gehört zu den besten und ist auch als Saft eine Sensation. Leider hängen die süßen Früchte meist ziemlich hoch. Im Unterschied zu den niederstämmigen Veredelungen, die den Großteil der Apfelproduktion im Alten Land ausmachen, wachsen die alten Sorten auf hochstämmigen Bäu-

## Der Garten Eden liegt vor den Toren Hamburgs

men – und das macht viel Mühe: „Egal ob ich ernte, schneide oder Pflanzenschutz betreibe, ohne Leiter geht nichts“, klagt die Erzeugerin, deren Einsatz auch durch die Pandemie und aufgrund von Personalmangel stark gefordert wurde. „Der Lohn sind Äpfel voller Aroma und die vielen Farben unseres Apfelsafts. Das ist schon pures Glück.“

Ein Glück ist auch die Zusammenarbeit zwischen Kerstin Hintz und dem Sterne-Koch Jens Rittmeyer, der seit 2017 in Buxtehude sein „Restaurant No4“ betreibt. „Ich hatte schon vor unserem ersten Treffen über sie gelesen und dachte: Wow, das ist ja was Besonderes!“,

sagt Rittmeyer, dem es wichtig ist, die Region, in der er lebt und arbeitet, auch auf dem Teller abzubilden: „Wenn die Gäste ins Alte Land kommen, sollen sie sich auch ins Alte Land hineinschmecken können. Ich möchte Produkte von hier nutzen, aber meine eigene Altländer Küche entwickeln.“ Zitronen oder Olivenöl sucht man in Rittmeyers Küche vergeblich. Die weißen Ananas-Erdbeeren von Kerstin Hintz landen dagegen oft in einem seiner Desserts. Zwischen 2018 und 2020 zelebrierten die beiden jeden Sommer bei „Otilie“ ein dreiwöchiges Farm-to-Table-Event mit Überraschungsmenü: „Vorher sagten alle: Seid ihr wahnsinnig, das Wetter haben wir dafür hier gar nicht. Doch 2018 war es drei Wochen lang super. Zur Not war das immer noch die Scheune.“ Auch in Rittmeyers Restaurant spielen Äpfel aus der Region eine wichtige Rolle. „Es ist gar nicht so, dass ich sage, ich brauche den oder den Apfel. Es ist eher der Austausch mit den Erzeugern, der mich reizt: Welchen Apfel kannst du mir empfehlen, für Saft oder Kompott? Bei



In seinem „Boomgarden-Projekt“ sammelt Eckart Brandt seit 1985 alte und regionale Obstsorten. Mittlerweile sind es mehr als 800

Kerstin bin ich manchmal zweimal in der Woche, auch um ihr zu helfen.“

Diese Art der Zusammenarbeit funktioniert freilich nicht mit jedem Erzeuger. Das Alte Land agiert längst auf einem Weltmarkt. Zwar werden 20 Prozent der Höfe ökologisch bewirtschaftet, doch das Gros der Bauern setzt nach wie vor auf großflächigen Anbau und chemischen Pflanzenschutz. Und der Handel ruft nach Dumpingpreisen, das makellose Aussehen der Ware steht im Vordergrund. Dabei werden Bio-Anbau und Regionalität von den Kunden immer stärker nachgefragt, auch im Alten Land vollzieht sich ein vorsichtiger Wandel. Kerstin Hintz, Jens Rittmeyer und weitere Gastronomen, etwa das „Hotel Altes Land“, haben zusammen mit dem Tourismusverband die „Genussregion Altes Land“ ins Leben gerufen. Doch richtig zufrieden ist Rittmeyer noch nicht: „Viele Mitstreiter machen es sich ein bisschen einfach, auch der Tourismusverband könnte Kampagnen moderner gestalten. Diese ganzen Blütenfeste haben sicher eine Berechtigung, aber junge Leute oder schon Mid Ager erreicht man damit nicht mehr.“

### Apfelsaft? Klar doch! Aber Cider und Wein gehen auch

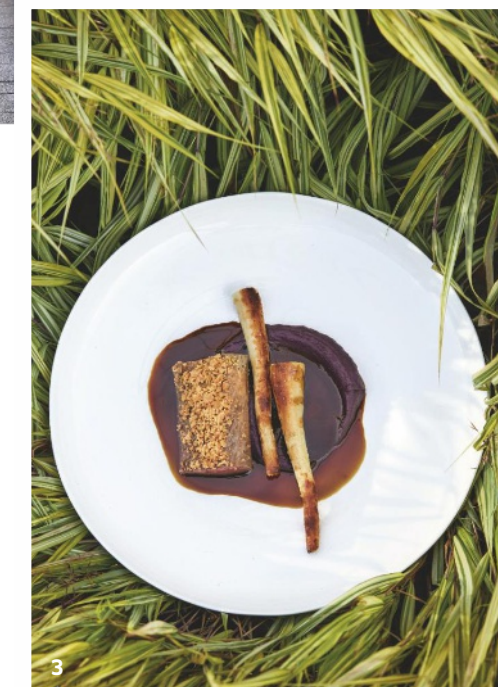
Dennoch: Nicht nur ältere Touristen schätzen den nostalgischen Charme, den Orte wie das „Gästehaus Rieper“ oder das „Café PuurtenQuast“ ausstrahlen. Die vom „Gault&Millau“ prämierte „Mühle Jork“ stellt die Qualität saisonaler und regionaler Produkte in den Mittelpunkt und präsentiert sie betont modern. So wie das Reh mit Schwarzwurzel, Hefecreme und eingelegten Zwetschgen. Die Räumlichkeiten, die sich über drei Etagen in der 1856 erbauten Windmühle erstrecken, bilden dazu einen gemütlich-rustikalen Kontrast.



1



2



3

### Rittmeyers Restaurant No4

1+2+3 Der Sterne-Koch Jens Rittmeyer arbeitet mit Produzenten aus dem Alten Land zusammen. In seinem Restaurant in Buxtehude können Gäste sehen und schmecken – etwa bei Rehrücken mit Pastinakencreme –, wie gut solche Kooperationen klappen

Zunehmend findet das Alte Land auch Anklang bei einer urbanen Klientel. Die beiden gelernten Köche Arno Lenz und Felix Cordes wundern sich darüber, dass es in Nordeuropas größtem Obst- und Weinanbaugebiet keine Cider- oder Obstweinkultur gibt. „Ein paar einzelne Bauern lassen ihren Saft zu Sekt vergären, aber das ist nicht das, was uns vorschwebt“, sagt Felix Cordes, der in Eltville am Rhein eine Ausbildung zum Winzer absolviert hat. „Möglicherweise liegt es daran, dass man Äppelwoi oder Cidre nicht aus typischen Speiseäpfeln macht, sondern eher aus Sorten, die zu bitter, zu sauer oder zu süß sind. Erst zusammen finden

sie zu einer aromatischen Balance“, vermutet sein Partner Arno Lenz, der sich nach einer Ausbildung zum Sommelier für Naturwein begeistert. Vor drei Jahren haben die beiden die Manufaktur „Klaar Fruchtfermente“ gegründet, seitdem produzieren sie mit sortenreinen Äpfeln des Altländer Produzenten Jörg Quast überwiegend Cider, aber auch einen Quitten-Birnen-Apfel-Wein.

Wir sitzen im „Elbwein“, einer rustikalen Mischung aus Bar und Weinladen im Hamburger Schanzenviertel, und probieren die einzelnen Sorten. Gerade perlt die „Cuvée 2“ in unseren Gläsern, ein als Pet Nat modern interpretierter



Im Alten Land dominieren kurzstämmige Obstbäume das Landschaftsbild – sie sind leichter zu ernten

Cider, der zu je einem Viertel aus Cox Orange, Boskoop, Ingrid Marie und Finkenwerder Herbstprinz besteht. „Das ist kein Süßkram“, sagt Arno, der die üblichen Einwände gegenüber Cider kennt. „Die ‚Cuvée 2‘ ist knochentrocken, hat sieben Prozent Alkohol und passt gut zu einer bodenständigen Brotzeit mit Sardinen oder Käse. Man kann sie aber auch gut als Aperitif kredenzen oder zu Meeresfrüchten und Krustentieren.“ Auf Filtration, Zusätze und Stabilisatoren verzichten die beiden Macher weitestgehend. Verkauft wird im Moment nur an Gastronomen und Weinläden – die 5500 Flaschen Jahresproduktion sind schnell weg. „Klaar“ ist ein Handwerksbetrieb im ursprünglichen Sinn, die Gründer haben bisher praktisch alles selbst gemacht. „Das ist natürlich wahnsinnig mühselig, anstrengend und zeitintensiv“, stöhnt Felix Cordes, der mit seiner Familie vor drei Jahren von Hamburg nach Steinkirchen im Alten Land gezogen ist. Drei Minuten sind es von dort zum „Biohof

## Das Paradies – auch für Insekten – heißt hier Streuobstwiese

Ottilie“, man kennt und schätzt sich. Nachbarschaft und Zusammenarbeit werden im Alten Land großgeschrieben.

### Statt Eintönigkeit lieber Sorten-Wirrwarr

Und es gibt einen, den hier wirklich alle kennen: Eckart Brandt. Mit seinem freundlichen, runden Gesicht, dem Vollbart und den immer noch üppigen Locken wirkt der 72-Jährige wie ein Weihnachtsmann, der sein rotes Wams gegen Gummistiefel und eine blaue Latzhose eingetauscht hat. Wenn es um Äpfel und ihren Anbau geht, ist Brandt

so etwas wie die letzte Instanz. Mit seinem „Boomgarden-Projekt“ startete der ehemalige Erwerbs-Obstbauer, der Geschichtswissenschaften studiert hat, 1985 die Wiederentdeckung der alten Sorten. Mehr als 800 hat er inzwischen kultiviert – und damit eine unerschöpfliche Fülle von Aromen und Geschmacksnuancen. Nicht alle sind für alles gut, manche wollen gebacken, gebraten oder gekocht werden. Doch das Wichtigste ist: Auf ihre Art überzeugen die meisten. „Als ich das Thema für mich entdeckte, hatte man im Alten Land dafür überhaupt keinen Nerv. Das interessierte niemanden, manchmal gab es sogar böse Reaktionen“, erinnert sich der Brandt an die Zeit, als Bauern für den Roden von Streuobstwiesen Subventionen bekamen. „Das war von Brüssel durchaus erwünscht, um den Obstbau wirtschaftlich zukunftsträchtig zu machen“, sagt er. „Es wurde behauptet, dass ein Sorten-Wirrwarr herrsche, deshalb müsse dringend eine Bereinigung her –



1

### Café Obsthof PuurtenQuast

1+2 Die Buchweizen-Eierlikör-Torte ist nur eine von vielen selbst gemachten Köstlichkeiten, die inmitten der Obstplantage serviert werden 3 Seit 1638 schmückt die Prunkpforte die Hofeinfahrt der Familie



3

als wären die alten Sorten irgendwie dreckig.“ Mit seinem in Helmste gelegenen „Boomgarden-Projekt“ hat Brandt nicht nur ein Museum der Apfelsorten geschaffen, sondern auch ein Biotop voller Futter für alles, was flattert, krabbelte und kriecht. „Ich möchte Wildbienen und andere interessante Insekten fördern und erhalten“, sagt er und deutet auf den hinteren Teil seines Gartens: „Hier haben wir eine Wildobsthecke, da wachsen siebzehn verschiedene Wildobst-Pflanzen, die danach ausgewählt wurden, ob sie interessant sind für Insekten, Vögel oder Schmetterlinge. Und an letzter Stelle für die Verar-

beitung.“ Aus den Früchten der Wildrosen könne man zum Beispiel ein Hagebuttenmus machen. Eckart Brandt schlendert durch die breiten Reihen zwischen seinen Bäumen und hat zu jeder Sorte eine Geschichte parat: „Hier ist eine dänische Sorte, Signe Tillisch aus dem nördlichen Mitteleuropa, die will ein kühles, maritimes Klima. Wenn die Temperatur anderthalb Grad weiter nach oben marschiert, dann macht das einigen Sorten schon fast den Garaus. Der Geschmack verändert sich, als könnten sich bestimmte Aromen bei höheren Temperaturen nicht entwickeln.“



2

Natürlich würde man von einem Kenner wie Eckart Brandt, der diverse Bücher zum Thema veröffentlicht hat und auch mal mit Vincent Klink im Fernsehkochstudio stand, gerne wissen, welcher Apfel ihm der liebste ist. Da muss er lachen: „Das ist eigentlich völlig egal. Wenn ich einen Apfel gut finde, heißt das noch lange nicht, dass er auch Ihnen schmeckt.“ Aber dann schwärmt er doch von einer rauschaligen Renette, mit exzentrischem Geschmack, benannt nach Jan Heitmann, Bürgermeister der Gemeinde Wilstedt im Kreis Rotenburg: „Wenn man da reinbeißt, hat das was echt Herbes. Und dann kommt aus der Hinterhand eine Süße hervor – wie eine unter die Äpfel gefallene Zartbitterschokolade.“

Auf dem Weg zurück nach Hamburg muss ich an die Golden-Delicious-Äpfel denken, die in meiner Kindheit immer in der Obstschale lagen. Die waren saftig, süß und pappig. Ein echter Kinderapfel – und inzwischen ziemlich verpönt. Doch laut Brandt steckt das Erbmaterial des Golden Delicious längst in unendlich vielen Sorten, auch im beliebten Elstar: „In der Tierzucht würde man das niemals machen, das wäre totale Inzucht und führte zu allen möglichen Problemen.“

Gut, dass im Alten Land verstärkt an der Erhaltung der alten Sorten, aber auch an köstlichen Neuzüchtungen gearbeitet wird. Denn den perfekten Apfel, der allen schmeckt und der für alles taugt, den gibt es nicht. Was es gibt, ist die unendliche Vielfalt der verbliebenen Streuobstwiesen und Bio-Plantagen. Dort findet mit Sicherheit jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsapfel. —



»e&t«-Autor Jürgen Ziemer pflückte als Kind im Taunus oft auf Streuobstwiesen und liebt deshalb bei Äpfeln das ganze Spektrum zwischen irre süß und wahnsinnig sauer.

## Wo das Alte Land Früchte trägt

### Bio-Obsthof Birgit Mähmann

Wunderschöner, uralter Hof, abgebrannt 1779 und danach gleich wieder aufgebaut. Viele Sorten (auch alte), der Topaz-Apfel wird zum Teil bei Vollmond geerntet. Es gibt keinen Hofladen, aber Marktstände in den Hamburger Stadtteilen Ottensen, Blankenese, Eppendorf und Winterhude. Stellmacherstraße 14, 21129 Hamburg [www.obst-maehmann.de](http://www.obst-maehmann.de)

### Herzapfelhof Lühs

Der beliebte Obsthof in Jork vermarktet sich und seine Angebote in höchster Perfektion: Baumpatenschaften, Lehrpfade, Apfel-labyrinth, Hofladen. Das gelaserte Logo-Bio-Obst wurde zum Markenzeichen. Osterjork 102, 21635 Jork, Tel. 04162/548200, [www.herzapfelhof.de](http://www.herzapfelhof.de)

### Biohof & Hofcafé Ottilie

Das Hofcafé gilt als das beste im Alten Land, auch der Hofladen ist einen Besuch wert. Hier gibt es Spezialitäten wie den Bio-Apfel-Ketchup und sortenreine Apfelsäfte.

Ort 19, 21720 Mittelnkirchen, Tel. 04142/81 26 34, [www.biohof-ottilie.de](http://www.biohof-ottilie.de)

### Rittmeyers Restaurant No 4

Nordische Sterne-Küche in einem ausgesprochen persönlichen Rahmen. Jens Rittmeyer kocht sein sechsgängiges Überraschungs-Menü am liebsten mit dem, was das Alte Land ihm bietet. Harburger Str. 47-51, 21614 Buxtehude, Tel. 04161/748 89 36 [www.jens-rittmeyer.de](http://www.jens-rittmeyer.de)

**Gästehaus Rieper** Hübsches 4-Sterne-Gästehaus im Altländer Stil. Die neu renovierten Zimmer und Ferienwohnungen tragen Obstnamen, ein eigenes Museum zum Alten Land bietet informative Einblicke. Osterjork 80, 21635 Jork, Tel. 04162/362 [www.gaestehaus-rieper.de](http://www.gaestehaus-rieper.de)

**Die Mühle Jork** Das ausgezeichnete Restaurant befindet sich in einer 1856 erbauten Windmühle am Ortseingang von Jork. Das vier- bis neungängige Degustationsmenü ist exzellent und basiert überwiegend auf loka-

len Produkten. Am Elbdeich 1, 21635 Jork Tel. 04162/63 95, [www.diemuehlejork.de](http://www.diemuehlejork.de)

### Café Obsthof PuurtenQuast

Die Familie Quast lebt und arbeitet seit 1720 auf dem Hof Puurten-Quast. Da es im Alten Land viele Familien mit dem Namen Quast gibt, bekamen viele zur Unterscheidung einen Zusatz als Beinamen. Nincoper Straße 45, 21129 Neuenfelde Tel. 040/31 79 38 51, [www.puurtenquast.de](http://www.puurtenquast.de)

### Klaar Fruchtfermente

Arno Lenz und Felix Cordes keltern ihren erstklassigen „Pet Nát Cider“ aus sortenreinen Altländer Apfelsorten. [www.klaar-fruchtfermente.de](http://www.klaar-fruchtfermente.de)

### Eckart Brandt/Boomgarden-Projekt

Wenn es um alte Apfelsorten geht, führt an Eckhart Brandt kein Weg vorbei. Im Frühjahr verkauft er Jungbäume, ab Spätsommer Äpfel. Boomgarden Park Helmste, Stader Str. 1, 21717 Deinste Tel. 0162/937 05 41, [www.boomgarden.de](http://www.boomgarden.de)



**TOGGO**  
tour

Das  
wird  
**euer  
Fest!**  
Kommt vorbei!

Alle Termine  
findet ihr hier:

