

## FRÜHE SORTENBESTIMMUNG

**Sonntag, 03.09.2017, 13–17 Uhr**

Der Pomologe **Jens Meyer** bestimmt Ihre unbekannteren Äpfel und Birnen. Bitte bringen Sie 3–5 typische und gesunde Früchte mit.  
Ort: Grüne Schule im Botanischen Garten  
Kosten: 2,50 Euro pro erfolgreich bestimmter Sorte

## WORKSHOPS

**Freitag, 22.09.2017, 11–17 Uhr**

### Workshop 1

Birnenbestimmung für Einsteiger und Fortgeschrittene  
Leitung: **Jan Bade & Jens Meyer**  
Ort: Großes Gewächshaus im Botanischen Garten

### Workshop 2

Auswählen, Pflanzen, Schneiden: Obstbaumpraxis  
Leitung: **Volker Ciesla & Sebastian Dorn**  
Ort: Grüne Schule im Botanischen Garten

Kosten: je 40,00 Euro  
Information und Anmeldung:  
Ulrich Kubina, Tel. 040/460 63 992, uk@apfeltage.de

## WORKSHOP VEREDELUNG

**Sonntag, 24.09.2017, 12–13 Uhr**

Veredeln von Obstgehölzen  
Leitung: **Thorsten & Peter Klock**  
Kosten: 10,00 Euro  
Ort: Rollgewächshaus, ohne Anmeldung

### Förderer:



### Kooperations-Partner:



*Tietzenapfel*  
Apfel des Jahres 2017

- Synonyme:** Uphuser Tietzenapfel, Uphuser Tietzenapfel  
**Herkunft:** Uphusen, Ortsteil der Stadt Achim, südlich von Bremen; dort vermutlich als Zufallssämling vom Dorfschullehrer und Heimatdichter Friedrich Seebode Ende des 19. Jahrhunderts gefunden und weiter vermehrt.  
**Pflückreife:** Oktober  
**Genussreife:** Oktober – November/Anfang Dezember  
**Fruchtform:** kugelig, zum Kelch verjüngt  
**Schale:** glatt, nicht fettend  
**Fruchtfleisch:** fest, markig, saftig, süß-säuerlich mit einer charakteristischen leicht holzigen Note  
**Baum:** mittelstark wachsend, gesund, sehr fruchtbar  
**Verbreitung:** im Achimer Raum, südlich von Bremen  
**Anmerkung:** Aufgrund seiner Robustheit (kaum schorfanfällig) und Anspruchslosigkeit (auch auf armen Sandböden anbaufähig) sehr guter Selbstversorgerapfel mit regelmäßigen Erträgen und ansprechendem Geschmack; neigt wegen der hohen Fruchtbarkeit zu Kleinfrüchtigkeit, wenn nicht ausgedünnt wird.

Quelle: Uwe Ciesla, Die Wiederentdeckung des Tietzenapfels.  
In: Jahressheft 2016 des Pomologen-Vereins e.V., p. 106f  
zusammengestellt von Michael Ruhнау, www.michael-ruhнау.com

## PROGRAMM APFELFEST

**Sonnabend + Sonntag, 23. + 24.09.2017, 9–18 Uhr**

- Norddeutschlands größte **Apfel- und Birnenausstellung**
- **Apfel- und Birnenbestimmung** mit Jan Bade & Jens Meyer
- **Obst-Verkostungen & Verkauf**
- **Info- & Beratungsstände** zu Auswahl, Pflanzung & Pflege von Obstbäumen
- **Marktstände** mit Pflanzen & Essensangeboten
- **SaftMobile**, Hamburgs erste Mosterei auf Rädern (Schaupressen)
- **Kinderprogramm:**
  - Apfel- und Bienenmärchen aus aller Welt:
  - Kletterturm der NaturFreunde Hamburg
  - Saftpresen mit dem BUND Hamburg & AKOWIA
  - Bauen mit Lehm

## VORTRÄGE

**Sonnabend, 23.09.2017**

**16 Uhr**

**Dr. Susanne Becker**, Pomologen-Verein e.V.:  
„Dieses Kribbeln im Mund – Apfelallergie aus pomologischer Sicht“

**Sonntag, 24.09.2017**

**11 Uhr**

**Dr. Carsten Schirarend**, wiss. Leiter des Botanischen Gartens der Universität Hamburg: „Der Apfel aus botanischer Sicht“

**13 Uhr**

**Dipl.-Forstwirt Roland Jeschke**, Flügel GmbH:  
„Warum Jungbäume nicht wachsen“

**14 Uhr**

**Dr. Susanne Becker**, Pomologen-Verein e.V.:  
„Wie kommt der Geschmack in den Apfel?“ (mit Verkostung)

**15 Uhr**

**Volker Ciesla**, Obstgehölzpflege Ciesla:  
„Streuobst in Schleswig-Holstein“

**Moderation:** Thomas Schönberger, UmweltHaus am Schüberg  
**Ort:** Grüne Schule

### Veranstaltungsort

Loki-Schmidt-Garten  
Botanischer Garten der Universität Hamburg  
Ohnhorststraße, 22609 Hamburg-Klein Flottbek

**Eintritt frei!**

Änderungen vorbehalten!

» **WIR** wollen gemeinsam etwas bewegen. «



Gemeinsam mehr als eine Bank

## Sparda Horizont – mit Deutschlands erstem klimaneutralen Girokonto.

Wir engagieren uns für den Klima- und Umweltschutz – machen Sie mit! Mit Sparda Horizont erhalten Sie ein klimaneutrales Girokonto, attraktive Einkaufsvorteile für nachhaltige Produkte und können sich an Naturschutzaktionen vor Ort beteiligen. Mehr Infos unter [www.sparda-bank-hamburg.de/horizont](http://www.sparda-bank-hamburg.de/horizont) oder auch in unserer Filiale Elbvororte in der Osdorfer Landstr. 102.

Sparda  
Horizont

Sparda-Bank

# ANFAHRT



Der Botanische Garten ist sehr gut erreichbar mit der S-Bahn Linie S1 und den Buslinien 15 und 21, Haltestelle Klein Flottbek. Der Eingang ist gleich gegenüber.

**Information**  
[www.apfeltage.de](http://www.apfeltage.de)  
 Tel. 040/460 63 992, [uk@apfeltage.de](mailto:uk@apfeltage.de)

**Impressum**  
**BUND-Landesverband Hamburg e.V.**  
 Lange Reihe 29, 20099 Hamburg  
 Telefon: 040/600 387 0  
[bund.hamburg@bund.net](mailto:bund.hamburg@bund.net)  
[www.bund-hamburg.de](http://www.bund-hamburg.de)

**Pomologen-Verein e.V.**  
 Husumer Straße 16, 20251 Hamburg  
 Telefon: 040/460 63 755  
[info@pomologen-verein.de](mailto:info@pomologen-verein.de)  
[www.pomologen-verein.de](http://www.pomologen-verein.de)

**UmweltHaus am Schüberg**  
 Wulfsdorfer Weg 33, 22949 Ammersbek  
 Telefon: 040/605 10 14  
[schoenberger@haus-am-schueberg.de](mailto:schoenberger@haus-am-schueberg.de)  
[www.haus-am-schueberg.de](http://www.haus-am-schueberg.de)

**Botanischer Garten der Universität Hamburg**  
 Ohnhorststraße, 22609 Hamburg  
 Telefon: 040/428 16 476  
[www.bghamburg.de](http://www.bghamburg.de)



**Köstlich erfrischende fruchtige Säfte und Nektare für den täglichen Durst**  
 Direktverkauf ab Kelterei und im qualitätsbewußten Handel. Nutzen Sie unseren Lieferservice. Gern senden wir Ihnen unsere Preisliste.

**Trinke und genieße**

Flüssiges Obst aus der Region

Mo.-Fr. 10-12 Uhr & 13-16 Uhr  
 Mi. bis 18 Uhr + Sa. 10-13 Uhr

Dorfstraße 28 23863 Nienwold Tel. 04537-250  
[www.suessmost-schmidt.de](http://www.suessmost-schmidt.de)

**Ein Ausflug auf den historischen Museumsbauernhof Wennerstorf!**

Bio-Landwirtschaft, Café, Bauerngärten, Kinder-Aktionen, Museum, Kurse

**Tipp: Apfeltag am 15.10.**

Nahe A 2, Abfahrt Rade  
[www.museumsbauernhof.de](http://www.museumsbauernhof.de)  
 (0 41 65) 21 13 49

**JJK JORK CIDER COMPANY**

JJK Jork Cider Company UG Hamburg ist der brandneue Produzent von preisgekrönten Cider von Äpfeln, die in der Region 'Altes Land' angebaut werden. Wir freuen uns darauf, Ihnen bei den 'Norddeutschen Apfeltagen' einige erfrischende Kostproben reichen zu können.

[www.jorkcider.com](http://www.jorkcider.com)  
[www.facebook.com/finnegancider](http://www.facebook.com/finnegancider)

**SaftMobile**

Hamburgs erste Mosterei auf Rädern presst köstlichen Saft aus Ihren Äpfeln!

[www.saftmobile.de](http://www.saftmobile.de) • Tel. 0178-55 63 991

**NEU**

Erscheint zu den Norddeutschen Apfeltagen

128 Seiten, 285 Abbildungen, gebunden, € 14,95  
 ISBN 978-3-8042-1466-8  
[www.boyens-buchverlag.de](http://www.boyens-buchverlag.de)

**BOYENS BUCHVERLAG**

**Hochwertig, natürlich, zeitlos schön: So wollen wir leben**

Mit ehrlichen Baustoffen aus der Natur

Alles für den wohngesunden Innenausbau finden Sie in unserem umfangreichen Fachhandels-Sortiment.

**Mordhorst**  
 BAUBIOLOGISCHER FACHHANDEL

H. J. Mordhorst KG Baubiologischer Fachhandel • Papenreye 8 • 22453 Hamburg  
 Ruf 040 5 70 07 06 • [baubio@mordhorst-hamburg.de](mailto:baubio@mordhorst-hamburg.de) • [www.mordhorst-hamburg.de](http://www.mordhorst-hamburg.de)

**Schanzenstern BIO-RESTAURANT UND HOTEL**

Mittagstisch  
 Mo - Fr  
 12:00 - 16:00 Uhr  
 alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen

Catering  
 Übernachtung ab 21,- Euro

**BIO**

Kleine Flainstr. 24-26 • 22765 Hamburg • Tel: 040-39 91 91 91  
[www.schanzenstern.com](http://www.schanzenstern.com)

**Vorschau 2018 Norddeutsche Apfeltage 28.-30.09.2018**

**NORDDEUTSCHE APFELTAGE**  
**23.-24. SEPTEMBER 2017**  
[WWW.APFELTAGE.DE](http://WWW.APFELTAGE.DE)



**Loki-Schmidt-Garten**  
**Botanischer Garten Hamburg-Klein Flottbek**  
 Ohnhorststraße, 22609 Hamburg

**Freitag, 22.09.2017**  
**Workshops „Birnenbestimmung“ und „Obstbaumpraxis“**  
 11 bis 17 Uhr

**Apfefest**  
**Sonnabend, 23.09.2017, 9 bis 18 Uhr**  
**Sonntag, 24.09.2017, 9 bis 18 Uhr**  
 Eintritt frei!



Redaktion + Gestaltung: www.lansemweltkontor.de

© www.nimar-blume.de