

# Unser Partner

von der Lüneburger Heide



Michael Scharein kultiviert Heidelbeeren in der dritten Generation.



Heidelbeerbüsche können bis zu zwei Meter hoch werden.



Früh übt sich!



Zwei der vielen Helfer bei der Handpflücke der Heidelbeeren.



## Bio-Heidelbeeren von Michaels Biolandhof

aus Deutschland, Otersen

Am Westrand der Lüneburger Heide, zwischen Verden-Aller und Walsrode liegt der Familienbetrieb Scharein. Auf ca. 65 ha wird seit 2007 nach Biolandrichtlinie Obst (Heidelbeeren ca. 15 ha), Gemüse (Hokkaido-Kürbisse ca. 18 ha) und Getreide angebaut.

Vor über 60 Jahre wurden auf der sandig-moorigen Flächen die ersten Heidelbeeren angepflanzt. Heute werden über zehn verschiedene Heidelbeersorten kultiviert. Mehr als 30.000 Heidelbeerbüsche, die bis zu 2 Meter hoch werden können, werden von Juni bis September von über 80 Erntehelfern abgeerntet und kundengerecht abgepackt. Alle Heidelbeeren werden von Hand gepflückt und verlesen, um den Kunden bestmögliche Qualitäten zu garantieren.

Wenn im Herbst die Blätter fallen, beginnt die Zeit des Pflagens. Alle alten Triebe werden von Hand geschnitten, um der Pflanze die Kraft für gesunde Beeren im nächsten Jahr zu geben.

|                      |
|----------------------|
| Art des Betriebes    |
| Familienbetrieb      |
| Anbaufläche          |
| ca. 65 Hektar        |
| Herkunft             |
| Deutschland, Otersen |
| Bio-Zertifizierung   |
| Bioland              |



| Produkte     | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Heidelbeeren |   |   |   |   |   | X | X | X |   |   |   |   |
| Kürbisse     |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X | X | X |





Ihr PLUS an Frische.

## Heidelbeer-Pfirsich Traum

50 g b\*Cashewkerne  
 150 g Zartbitterkuvertüre  
 50 g Cornflakes  
 200 g Heidelbeeren  
 2 EL Cassis-Sirup, z.B. von Agava  
 3 EL Zitronensaft  
 2 Pfirsiche  
 3 EL Zucker  
 1 EL Amaretto  
 (ersatzweise Orangensaft)  
 200 ml b\*Schlagsahne  
 500 g b\*Demeter Joghurt mild

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, grob hacken. Kuvertüre in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Cornflakes, Cashewkerne zugeben und alles mischen. Auf Backpapier aufstreichen und erkalten lassen. Heidelbeeren verlesen und mit Sirup und 1 EL Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, häuten und in Spalten schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker und Amaretto marinieren. Sahne steif schlagen. Vollmilchjoghurt mit restlichem Zucker verrühren. Sahne kurz unterheben. Schokomasse in Stücke brechen. Heidelbeeren und Pfirsiche mit der Joghurtsahne und den Schokocrossies in Gläsern schichten.

## Heidelbeer-Käsekuchen

200 g Zucker  
 4 EL Speisestärke  
 500 g b\*Speisequark, Magerstufe  
 500 g Quark, 20%  
 6 Eier (Kl. M)  
 1 TL abgeriebene Zitronenschale  
 2 EL Zitronensaft  
 125 g Heidelbeeren  
 1-2 TL Puderzucker

Zucker und Stärke mischen. Mit Quark, Eiern, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Masse verrühren. In eine gut gefettete Tarte- oder Springform (28 cm Ø) füllen. Heidelbeeren verlesen und auf der Quarkmasse verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40-45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

## Heidelbeer-Auflauf

1 Ei  
 25 g Butter  
 70 g Zucker  
 Saft ½ Zitrone  
 250 g Quark  
 50 g Semmelbrösel  
 25 g Haferflocken  
 250 g Heidelbeeren  
*Für den Guss:*  
 1 Ei  
 20 g Zucker  
 ½ TL Zitronenschale  
 50 ml b\*Schlagsahne

Das Ei trennen. Butter mit 50 g Zucker schaumig schlagen, das Eigelb hinzufügen, dann Zitronensaft, Quark, Semmelbrösel und Haferflocken. Alles zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter heben. Die Masse auf den Boden einer hohen gefetteten Auflaufform streichen. Den Auflauf im Backofen ca. 30 Min. backen. Danach die Heidelbeeren darauf verteilen. Für den Guss das Ei, den Zucker, die Zitronenschale und die Sahne verschlagen und zu einer glatten Masse rühren. Den Guss über die Heidelbeeren geben und alles zusammen noch ca. 10-15 Min. weiter backen, bis der Guss goldgelb ist.