



# JUGENDAUFBAUWERK DITHMARSCHEN

## Tag der offenen Tür

Petrus hatte wieder einmal sein Herz für das Jugendaufbauwerk in Lunden gezeigt. Regnete es noch in der Aufbauzeit, kam pünktlich zum Beginn des Tags der offenen Tür sogar die Sonne hinter den Wolken hervor. Und das war gut so: Standen doch schon eine Stunde vorher die ersten Kunden bepackt mit Transportkisten geduldig vor den Gewächshäusern, um die liebevoll von den Auszubildenden und Teilnehmern der Berufsvorbereitung Reha unter der Anleitung der Berufspädagogen Birgit Klinck und Jörn Frank aufgezogenen Pflanzen käuflich zu erwerben. Die jahrelang treuen Kunden wissen, dass sie hochwertige Qualitätspflanzen erhalten, die bis zum Ende der Saison im Herbst blühen und gedeihen.

Danach wurde das hervorragende Büfett der Küchenmeister Jasper Eggers und Manfred Bielefeldt in Zusammenarbeit mit der hochmotivierten, jungen Küchenmannschaft probiert und gelobt. Kassler in Brotteig, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, italienische eingelegtes Gemüse, Matjes nach Hausfrauen Art, Variationen von Krautsalaten...für Jeden war etwas dabei.

Schnell noch in die Holz- und Metallwerkstatt Geschenke und Dekorationsartikel sichern, die die Meister Jens Kantzmeier und



Jörg Siebke mit den zukünftigen Fachpraktiker in Holz oder in Metall in wochenlanger Vorbereitung hergestellt hatten, um den Tag bei alkoholfreien Cocktails oder bei einer Tasse Kaffee oder Tee ausklingen zu lassen. Und dazu noch die Qual der Wahl: Welche Torte oder welchen Kuchen esse ich dazu? Die Hauswirtschaftsleiterin Helga Peters oder eines von den emsigen Servicemitarbeiterinnen halfen bei der schweren Entscheidung.



Am Ende des Tages waren die vielen Kunden vollbepackt und zufrieden und die vielen jungen Menschen und ihre Ausbilder und Pädagogen erschöpft, aber glücklich auf dem Weg nach Hause.

Und damit man nicht ein Jahr warten muss, um den leckeren Elsässer Apfelkuchen essen zu dürfen, hier das Rezept:

### **Elsässer Apfelkuchen**

Zutaten für 1 Obstkuchenform von 26 cm Durchmesser

200 g Mehl  
100 g Butter  
1 Eigelb  
30 g Zucker  
1 Messerspitze Salz  
2 Essl. Kaltes Wasser  
500-750 g säuerliche Äpfel  
2 Essl. Zitronensaft  
100 g Zucker  
3 Eier  
1 Vanilleschote  
1/8 l Sahne



- Das gesiebte Mehl, die Butter, das Eigelb, den Zucker, das Salz und das Wasser verkneten.
- Den Teig in Alufolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

- Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Die Apfelviertel gleichmäßig längs einschneiden und mit dem Zitronensaft bestreichen.
- Den Backofen auf 200 ° vorheizen.
- Den Teig 4mm dick ausrollen und eine Obstkuchenform mit glattem Rand damit auslegen.
- Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Apfelvierteln belegen.
- Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 35 Minuten backen.
- Den Zucker mit den Eiern schaumig rühren.
- Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Sahne unter die Eimasse mischen.
- Den Kuchen damit übergießen und weitere 25-35 Minuten backen.
- Den Apfelkuchen in der Form etwas abkühlen lassen und zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter legen.

Guten Appetit