

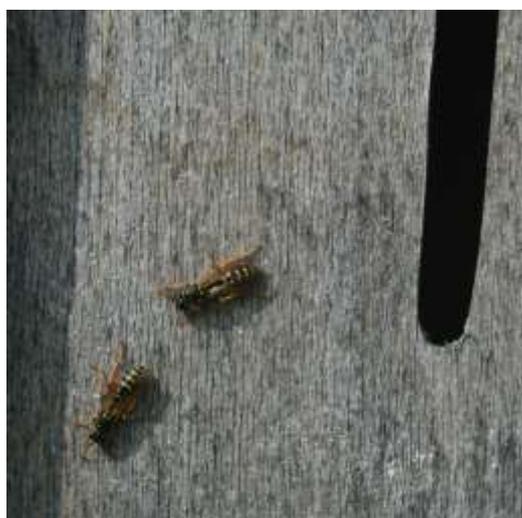
Liebe Baumpaten,

Der letzte Brief an Euch war mit dem Bild eines schneebedeckten jungen Baumes auf dem Obstgarten. Wie Ihr draußen beobachtet habt, ist seither unglaublich viel passiert in der Natur. So auch im Obstgarten! Wir hatten ein wunderbares Apfelfrühjahr, das heißt, es gab eine längere Phase mit wärmeren, aber nicht zu warmen Temperaturen, die nicht von allzu heftigen Kälteeinbrüchen unterbrochen wurden. Die etwas wärmeren Temperaturen halfen den Bienenvölkern, nach der Reduktion im Winter, sich langsam wieder aufzubauen, ohne schlimme Rückschläge hinnehmen zu müssen. Und sie halfen den Obstbäumen,



nicht zu früh zur Blüte zu kommen und damit nicht der Gefahr der späten Nachtfröste zu sehr ausgesetzt zu sein und gleichzeitig in der Vollblüte richtig starke Bienenvölker anzutreffen. Außerdem hatten wir hier auch noch einen kleinen lokalen Vorteil. Keiner der hier praktizierenden Ackerbauern hatte Raps gesät und so konzentrierten sich die Bienen ganz auf die benachbarte Baumwiese und die Hecken mit ihren Weißdornbüschen. Es war eine echte Freude, das Summen und Brummen in den voll erblühten Bäumen zu hören.

Trotzdem habe ich während der Blütezeit immer wieder ein bisschen gebibbert, vor allem wenn es nachts dann doch etwas kalt wurde oder wenn mal zwei oder drei regnerische und kühle Tage die Bienen eher die Stube hüten ließen. Aber dann war die Blüte vorbei und jedes Mal, wenn ich die Apfelbäume nun anschau, bin ich mehr begeistert. Denn es hängt einfach über und über voll – fast schon wieder ein bisschen beängstigend. Und was ich im letzten Jahr schon gehofft hatte, ist nun dieses Jahr wirklich eingetreten: die von uns seit 12 Jahren gepflanzten jungen Bäume haben das erste Mal einen richtigen Fruchtansatz. Also auch die meisten der von Euch bepateten Jungbäume. Und wenn alles gut geht (kein Hagel, keine Schädlings-Invasion), dann solltet Ihr tatsächlich schon mal vor der Ernte kommen, um Eure Brettacher, Alkmene, Berlepsch, Prinz Albrecht auch mal als Frucht zu probieren. Wir haben uns natürlich auch schon vorgenommen, gerade von den guten Speiseäpfeln dieses Jahr auch welche zu pflücken und einzulagern. Gerne will ich Euch deshalb dieses Jahr auch erst im September zu einem Gang über die Felder und natürlich den Obstgarten einladen. Dann können wir vielleicht schon erste Früchte ausprobieren und sehen auf jeden Fall, was der dann nahende Herbst verspricht. Der genaue Termin steht dann im nächsten Rundbrief.



Also gute Aussichten für den Herbst, aber immer noch ist Frühjahr und wir hoffen auf einen schönen Sommer. Die Saftvorräte aus dem eher spärlichen letzten Jahr werden so langsam weniger und ich freue

mich immer, wenn ich im Lager sehe, dass jemand von Euch da war und etwas von seinem Anteil geholt hat. Wir haben noch und ich stelle auch immer wieder neue Kisten nach vorne, also keine Bange, wenn da nur noch zwei volle Kisten stehen. Noch können wir herbei schaffen.



Die nächsten Wochen mit langen Tagen und warmen Abenden sind ja die von der Fleisch-Industrie beworbene Grill-Saison. Und obwohl ich eine tiefe

Abneigung gegen diese Hochglanz BBQ-Bücher mit ihren Hochleistungs-Grill-Umgebungen hege, habe ich letzthin doch mal eines durchgeblättert und bin auf zwei interessante Rezepte gestoßen (natürlich mit Äpfeln!), von denen ich Euch eines nicht vorenthalten will. Kein Fleisch, sondern Grillbeilage! Und grillen kann man ja was und wie man will. Also:

Orangen-Chutney als Grillbeilage

Zutaten:

- 500 g Rotwein
- 500 g säuerliche Äpfel
- 700 g Kandiszucker
- 250 Rotweinessig
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 1,5 kg Orangen
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Piment
- 1 TL Muskat
- 1 TL Korianderpulver
- 1 kleines Glas Preiselbeeren



1. Den Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen, Kandiszucker dazu geben und unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Vom Feuer nehmen und erkalten lassen. Rotweinessig und geschälte, fein geriebene Ingwerwurzel dazu geben.
3. 4 Orangen unter heißem Wasser abbürsten, die Schale dünn abschneiden, in feine Streifen schneiden und in den Sud geben. Alle Orangen großzügig schälen und filetieren. Den Saft auspressen, mit den Orangenfilets in den Sud geben.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit den Zimtstangen, dem Piment-, Muskat- und Korianderpulver und den Preiselbeeren untermischen.
5. Zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze 30-40 Minuten köcheln lassen. Das rote Orangenchutney in saubere Einmachgläser füllen, sofort verschließen und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Hört sich doch nicht ganz schlecht an, auch wenn es eigentlich etwas ist, was man im Winter herstellen sollte, im Moment geht es vielleicht gerade noch.

Seid herzlich begrüßt von Jochen