

Liebe Baumpaten,

höchste Zeit, Euch ein bisschen von der letzten Ernte zu erzählen und Euch für nächsten Samstag, **den 24.10. um 14.00 Uhr** einzuladen zur zweiten Apfellese. Mal sehen, ob es nochmals so schön wird wie beim letzten Mal. Damals hatten wir ja mit einem naturkundlichen Entdeckungsgang zur und über die Obstwiese begonnen. Und zu



entdecken gab es viel, im Großen und im Kleinen.



Und erst nach dem Kaffee- und Apfelsafttrinken auf der Obstwiese ging es so richtig los mit Schütteln und Lesen. Und wie ich Euch ja im letzten Brief schon schrieb, war es wirklich eine reiche Ernte und es machte richtig Spaß, die Früchte vom Baum prasseln zu hören und sie nachher wie einen Teppich auf der Wiese liegen zu sehen. Das Bücken ist es dann halt! Wir konnten fast zweieinhalb Tonnen in die Moste fahren und haben jetzt schon 1700 Liter ziemlich guten

Saft eingelagert. Er ist am üblichen Platz, fühlt Euch eingeladen, Euren Anteil zu holen.



Ja,

und nun soll es ja morgen in einer Woche den zweiten Streich geben. Fast schon ein bisschen spät, denn die Äpfel fallen und fallen und ich kann es fast gar nicht mehr mit anschauen, wie voll hängenden Bäume immer leerer, die Wiese immer voller wird. Hoffentlich verderben nicht zu viele in den

Tagen bis nächsten Samstag! Aber gut, Früchte die ganz allein vom Baum fallen, sind natürlich vollreif und wir können uns auf einen weiteren „edlen Tropfen“ freuen.

Gerne will ich Euch heute mal wieder ein Apfelrezept schicken und zwar „**Herzhafte Bratäpfel**“. Wir haben es ausprobiert und es ist eine echte Geschmacks-Überraschung. Für 8 Äpfel braucht Ihr:

- 4 Scheiben Brot (von Toast bis Vollkorn)
 - 1 rote Zwiebel
 - 2 EL Butter und Fett für die Form
 - 125 g saure Sahne
 - 1 Zweig Salbei
 - 8 Äpfel (etwas größere wie Brettacher, Boskop, Winterrhambour, Jakob Lebel)
 - Salz, Pfeffer
1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Brot in 1cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, würfeln. Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel und Brotwürfel darin kross braten. Salbeiblätter abzupfen, in feine Scheiben schneiden.
 2. Äpfel waschen, Deckel abschneiden, aushöhlen, bzw, mit spitzem Messer Kerngehäuse entfernen. Innen mit Salz und Pfeffer würzen. Geriebenen Käse mit Salbei, Sahne, Zwiebel und Brot mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in Äpfel füllen, Deckel aufsetzen. Äpfel in gefettete Auflaufform setzen und im Ofen ca. 25

- 200 g Bergkäse (gerieben)
- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 1 TL Zucker
- 1-2 EL Preiselbeeren
- 50 ml Balsamico Essig
- 50 ml Nussöl
- 50 ml Gemüsebrühe

Minuten backen.

3. Für den Salat Rotkohl putzen, vierteln, Strunk entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, mit Salz und Zucker kräftig verkneten, mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Dann mit Preiselbeeren, Balsamico, Öl, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Servieren Rotkohlsalat wie ein Bett auf Teller anrichten, Bratäpfel darauf setzen.
4. *Wir haben statt des Salates das Rotkraut einfach gekocht und das war auch ziemlich gut. Vorbereitungszeit ist etwa 45 Minuten, Backzeit 25 Minuten*

Seid herzlich begrüßt von

Jochen