

Liebe Baumpaten,

das große Blütenfest ist vorbei, man verliert sich nicht mehr so ganz im Gelb der Rapsfelder und die meisten Baumblüten fallen entweder welk vom Baum oder haben sich in winzige kleine Früchtchen verwandelt. Ich hatte beim letzten Mal von der Gefahr des späten Frostes erzählt, der die Blüten zerstören kann und hatte, einige Tage nach dem Brief, auch schon richtig die Befürchtung, dass der starke Nachtfrost vom 14. auf den 15 April ganze Arbeit geleistet hatte. Viele der Fruchtknoten in den ersten Blüten und Knospen waren auch schwarz aber es sieht doch so aus, als ob nicht alles verloren ist. Ein Fachmann vom Kompetenzzentrum Obstbau in Bavendorf hatte mir letzte Woche auch nochmals gesagt, dass man in einem guten Blütenjahr bei fünf Prozent der Blüten, die Früchte werden, von einem Vollertrag spricht. Unglaublich, dann sind 95% der Blüten nur dazu da, dass wir uns darüber freuen.



Und natürlich die Bienen! Die und den Imker hatten wir letzten Samstag höchstpersönlich getroffen, als wir zu unserem Entdeckungsgang in den Obstgarten aufbrachen. Und wir hatten es richtig schön erwischt, nach dieser ziemlich kühlen und regnerischen Woche. Die Sonne schien und die etwas wärmeren Temperaturen hatten auch einige Baumwiesenbewohner aktiviert. Die jungen Stare im hohlen Baum und die kleinen Meisen in den Nistkästen machten ein ziemliches Gequieke, die Hummeln schaukelten eifrig von Wicke zu Wicke und die Grillen, von denen wir eine aufgestört hatten, zirpten.



Wir waren ein kleines Grüppchen mit Ross und Reitern und hatten zum Teil richtig anstrengende naturkundliche Untersuchungen durchzuführen.



Das Insektenhotel ist dieses Jahr ziemlich voll belegt. Allerdings hatte der Specht einige der zu gemörtelten Nistlöcher als Vorratslager entdeckt. Überall auf der Wiese sind nun die Margariten aufgeblüht und es ist wirklich schön, wenn die grüne Wiese immer wieder ganz weiße Flecken hat.



Die Patenschilder habe ich neu gemacht und Ihr könnt jetzt wirklich alle sehr leicht Eure Bäume finden. An jedem „bepateten“ großen oder kleinen Baum hängt jetzt so ein helles kleines Schildchen, das man

schon von weitem sieht. Auf dem stehen der oder die Namen der Baumpaten, das Pflanzjahr, die Sorte, ein paar Informationen darüber und ein Bildchen von den Früchten. Seid herzlich eingeladen, auch einfach so mal durch die Gässchen der Wiese zu laufen und Euren Baum zu suchen.

Gerne will ich heute die unregelmäßige Reihe der Beschreibungen jener Sorten fortsetzen, die Ihr auf der Obstwiese der Hofgemeinschaft finden könnt. Heute ist der Bittenfelder dran, von dem wir drei Exemplare auf der Wiese stehen haben. Wie nicht schwer zu erraten, hat ihn



ein Obstbauer aus Bittenfeld bei Waiblingen entdeckt, für gut befunden und weiter gezüchtet. Es ist ein eher kleiner, fast zitronengelber

Apfel, der auch ein bisschen so schmeckt. Wenn er gut ausreift, ergibt er einen super Saft, weil er dann reich an Zucker und reich an Fruchtsäuren (Geschmacksträger) ist. Zum Essen ist er ein bisschen sauer. Die Bäume sind wunderschön, groß und stark (auch unsere drei Jungbäume machen echt was her!), allerdings dauert es ziemlich lange, bis sie Früchte bringen. Unser Ältester ist jetzt 13 Jahre alt und hatte im vorletzten Jahr das erste Mal vielleicht 20 kg Äpfel. Dieses Jahr nun hat er spät und schön geblüht und ich hoffe auf eine erste gute Ernte.



Zur Zeit ist es ja mit gut schmeckenden und knackigen Äpfeln eher knapp. Die Lager sind fast leer und wenn die vom letzten Jahr überlagerten Früchte aus dem Kühl- und Gaslager heraus kommen, werden sie rasch mürbe und mehlig. Deshalb habe ich Euch heute ein Rezept mit Apfelsaft und der



Holunderblüte. Die ist hier in Oberschwaben jetzt gerade am Aufblühen und überall zu finden. Beides zusammen ergibt den Holunderblüten-Gelee. Sieht aus wie Quittengelee und schmeckt angenehm auf dem Brot oder im Joghurt.

Seid begrüßt von *Jochen*

- 10 große Dolden Holunderblüten
- 1 l klarer Apfelsaft
- 40 g Gelfix
- 1 kg Zucker

Die Dolden am besten in der sonnigen Mittagszeit pflücken, dann ist der Aromagehalt am höchsten. Blüten nicht waschen, sondern nur von Käfern und Ungeziefer befreien. Stiele abschneiden und 24 Stunden in einem abgedeckten Gefäß im Apfelsaft ruhen lassen. Wichtig ist, den Saft ab und zu umzurühren, damit die Flüssigkeit das ganze Aroma der Blüten aufnehmen kann.

Den Sud in einen Topf durch eine dünne Mullwindel abseihen und mit dem Gelfix und 2 Esslöffeln Zucker (circa 40 Gramm) aufkochen. Danach den restlichen Zucker dazugeben und das Ganze einkochen. Den dabei entstehenden Schaum mit einer Kelle abnehmen.

Die Einmach-Gläser circa zehn Minuten im Ofen bei 100 Grad steril machen. Flüssigkeit in die Gläser abfüllen, verschließen, für fünf Minuten auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bildet und der Deckel sich am Glas festziehen kann.

Der Geschmack entwickelt sich am besten, wenn man die fertigen Gläser eine Woche vor dem Verzehr ruhen lässt