

Liebe Baumpaten,

Der Sommer ist auf seinem Höhepunkt und fast ein bisschen besorgt entdeckt man schon erste kleine Anzeichen des Herbstes. Zeit für ein kleines Stimmungsbild von Euren Bäumen.



Im Obstgarten haben wir vor vierzehn Tagen das zweite Mal gemäht und ein wunderbares Öhmd herein gebracht, die Bäume füllen sich zusehends mit immer größer werdenden Früchten und die ersten davon werden auch schon abgeworfen. Nicht alle sind sehr schön anzusehen, in diesem Jahr und nur wenige sehen so lecker aus wie der abgebildete. Schorf und Hagel haben die meisten Früchte gezeichnet. Aber beim Apfelsaft kommt es ja sowieso vor allem auf die „inneren Werte“ an also nicht so schlimm.

Erste Früchte liefert schon der Jakob Fischer, eine frühe Sorte mit normalerweise großen, rotbackigen Äpfeln. Der alte Zwetschgenbaum hat schon reife Früchte, der junge hängt zwar über und über voll, wird aber wohl noch zwei Wochen brauchen bis er genießbare Zwetschgen hat. Auf dem Hof haben wir zwei Mirabellenbäume mit jetzt schon reifen Mirabellen. Wer da gerne mal naschen will, einfach kurz melden und vorbei kommen. Heidi hat vor, morgen für uns den ersten Apfelkuchen in diesem Jahr zu machen. Beides, den Jakob Fischer und den Apfelkuchen will ich Euch unten noch etwas genauer vorstellen.

Mittlerweile sind auch die Patentäfelchen an all Euren Bäumen angebracht, Ihr könnt sie also auf der Wiese besuchen. Außerdem haben wir das Insektenhotel aufgestellt, das uns Johannes Kraus gebaut und aus Freiburg mitgebracht hat. Mal sehen, wer sich da im nächsten Jahr einquartiert.

Ende August bekommen wir immer die Anfrage von unserer Mosterei, wann wir denn, mit wieviel Obst zur Verarbeitung kommen. Und nun haben wir uns für dieses Jahr zu zwei Terminen angemeldet, für die früheren und die späteren Sorten. Der Termin für die erste Ernte (Jakob Fischer Tag) ist am **22. September** und der zweite Termin (Bohnapfeltag) wird am **20. Oktober** sein. Herzliche Einladung an Euch, beim Schütteln, Auflesen, Mosten, Kuchen essen und Saft trinken dabei zu sein, bei dem Termin, der für Euch am besten passt. Wir werden wahrscheinlich am Samstag gegen 10 Uhr anfangen, beim ersten Termin ist die Menge eher klein, wir werden wahrscheinlich nicht mehr als 2 bis 3 Stunden auflesen. Von den späten Sorten haben wir mehr und daher wird das Auflesen da auch sicher eher 3 bis 4 Stunden gehen. Dann wollen wir gerne mit unserer Presse Saft machen und probieren. Wenn es reicht, füllen wir dieses Jahr erstmals ein Fass mit Saft zum Vergären. Bisher haben wir noch nie Most gemacht, Heidi findet, wir sollten das mal probieren. Mal sehen, ob und wie es funktioniert. Das wird aber sicherlich eher beim zweiten Termin stattfinden. Also, wenn Ihr Lust habt und es einrichten könnt, zur Ernte zu kommen, meldet Euch bitte vorher (eine bis zwei Wochen) kurz, damit wir uns schon mal freuen können.

Und nun zum Jakob Fischer für alle, die keinen Jakob Fischer als Patenbaum haben und die Sorte nicht kennen.



So sehen die Früchte aus, die bei uns Ende August, Anfang September reif werden. Ein anderer Name der Sorte ist „Schöner vom Oberland“ und damit passt er ja ganz gut in die Landschaft. Wie alle frühen Äpfel ist er nicht sehr lange lagerfähig und sollte innerhalb von vier bis sechs Wochen nach der Ernte genossen werden.

Der Jakob Fischer schmeckt ganz gut zum Essen aus der Hand und er gibt auch einen guten Kuchen. Die Frucht ist groß und saftig und auch der Baum ist eindrucksvoll und schön, bei unserem alten ist leider schon ein großer Ast abgebrochen. Wie bei vielen alten Sorten sind die Ernten nicht sehr gleichmäßig, der Baum kann in einem Jahr fast zusammenbrechen vor Früchten, im nächsten Jahr muss man die Äpfel am Baum dann suchen (warum das so ist, erklär' ich gerne mal). Er ist nicht sehr anfällig gegen Frost und deshalb für unsere Lagen gut geeignet, wird aber gerne vom Schorf befallen (schwarze verhärtete Flecken auf der Haut). Und weil wir nicht spritzen, ist das dieses Jahr leider der Fall.

Der erste Jakob Fischer wurde in Rottum im Landkreis Biberach als Sämling von einem Herrn namens J. Fischer entdeckt und ab 1903 dann auf andere Bäume weiter veredelt.

Der Kuchen, von dem es wahrscheinlich bei der Ernte einen gibt, den ihr aber auch schon vorher mal selbst ausprobieren könnt, geht so:

Zutaten für ein Backblech:

Weizenmehl Typ 550	250 g
Dinkelmehl Typ 630	250 g
Hefe	30 g
Butter	25 g
Schmalz	20 g
Zucker	100 g
Saft und Schale von einer halben Zitrone	
Warme Milch	250 ml
Ei	1 Stück
Salz	5 g
Apfelschnitze für den Belag	1 kg
Streusel	
Zucker	70 g
Butter	60 g
Mehl	100 g
Zimt	

Zubereitung: Aus den oberen Zutaten einen Hefeteig herstellen, hierbei das Fett zum Schluss unterkneten (ca. 10-12 Minuten kneten). Den Teig 45 Minuten gehen lassen danach auswellen und auf das gefettete Blech legen. Das Blech mit den geschnittenen Äpfeln belegen. Kuchen mit Streuseln bedecken (auch Rahmguss schmeckt gut).

Zubereitung der Streusel: Butter und Zucker so lange kneten bis Masse weich ist. Danach Mehl untermischen, bis große Streusel entstehen.

Backen: bei 200°C einschießen, 30-40 Minuten backen.

Mir schmeckt er besonders gut, wenn er noch warm ist.

Liebe Grüße,

Jochen