

Liebe Baumpaten,

Die Besorgnis über den weichenden Sommer ist der Gewissheit gewichen: „Wir sind im Herbst.“ Wobei das doch auch nicht so schlimm ist, wie noch im Sommer befürchtet. Eines jedenfalls ist gut: „Die Früchte, Grüße des Frühjahrs und des Sommers, werden reif.“ Und einen ersten Eindruck davon hatten wir ja am letzten Samstag, bei unserem ersten Erntetermin im Obstgarten. Nur die frühen Sorten waren dran, Jakob Fischer (der war schon fast leer), Jakob Lebel, Josef Musch und Kaiser Wilhelm. Und damit wurde es schon ein bisschen knapp mit der Mindestmenge beim Verarbeiter, der mindestens 1000 kg braucht, um Saft vom eigenen Obst zu machen. Heute haben wir die Flaschen geholt, es wurden 624 Liter wirklich leckerer Saft, süß und mit gutem Geschmack. Das ist bei allen frühen Früchten nicht selbstverständlich, denn oft fehlt ihnen eine Komponente. Entweder sind sie süß und haben keinen Geschmack oder sie sind sauer.

Ankommen tut es aber auf die Balance: Wie bei vielen Lebensmitteln das Fett, so sind bei Früchten die Fruchtsäuren die Geschmacksträger. Ohne sie, die Fruchtsäuren, schmeckt eine Frucht – oder der Saft – eben flach und wässrig, im schlechtesten Falle wie Zuckerwasser. Allerdings, ein Saft, der nur oder fast nur Säure hat, erfreut den Gaumen auch nicht allzu sehr. Also brauchen wir zur Säure auch den Zucker.

Und das ist ein ganz dynamisches Verhältnis während der gesamten Fruchtreifezeit. Der Zuckergehalt steigt stetig an, bis irgendwann die Fäulnis einsetzt. Die Säuren dagegen werden aufgebaut, haben irgendwann im Reifeprozess eine Höhepunkt und werden dann wieder abgebaut. Überreife Früchte schmecken deshalb nur noch süß, genauso wie sehr früh reifende Früchte. Die haben nämlich während ihres kurzen Lebens nicht genug Zeit, die komplizierteren Säuren überhaupt aufzubauen. Also braucht man zwei Dinge für einen guten Saft: „Gute, säurehaltige Sorten und den richtigen Zeitpunkt zur Ernte.“ Deshalb sind die spätreifenden Früchte in ihrer Qualität meistens besser, wenn man sie zum richtigen Zeitpunkt erntet.

Gut, genug des Fachvortrages, der Saft ist gut und wer von Euch ihn schon genießen will, der ist herzlich willkommen seine Flaschen abzuholen, sie stehen bereit. Gebt einfach kurz Bescheid (07503-791 oder 07503-2642) und wir machen einen Termin aus. Gern könnt Ihr auch zwei Mal kommen, einen Teil jetzt und einen Teil später, von der nächsten Ernte holen.



Ach, vielleicht noch ein paar Eindrücke vom Samstag. Angekündigt hatten wir die Aktion ja auf 10 Uhr. Aber als am Vorabend der Wetterprophet im Computer ankündigte, dass es den ganzen Morgen schütten werde und erst ab zwölf Uhr mit Wetterbesserung zu rechnen sei, verschoben wir die Aktion sehr kurzfristig auf 13.00 Uhr. War etwas blöd, weil wir nicht mehr alle Helfer rechtzeitig erreichen konnten, das tut mir leid. Richtig dumm aber wurde es dann ab 10.00 Uhr. Da war nämlich relativ stabiles Wetter, manchmal sogar ein paar Sonnenstrahlen. Aber wir hatten ja entschieden – und den meisten so kundgetan – dass wir um 13.00 Uhr beginnen würden. Punkt eins waren wir auch alle zusammen, hatten Wagen und Eimer gerichtet und es fing an zu gießen wie aus Kübeln. Da macht doch die ganze Planerei keinen Spaß mehr! Gott sei Dank hörte es nach einer Zeit doch wieder auf und ziemlich schnell hatten wir dann die schon geschüttelten Äpfel beisammen, pressten frischen Apfelsaft und taten uns am frisch gebackenen Zwetschgen- und Apfelkuchen gütlich. Der nächste Erntetermin ist am 20. Oktober und ich wir werden dann beim angekündigten Anfang bleiben.

Ein letztes Mal will ich gerne noch die Zwetschgen anbieten. Wer gerne welche holen will, ist herzlich eingeladen. Wir haben dieses Jahr schon einige Zwetschgenkuchen gegessen und auch ziemlich viele Zwetschgen eingefroren. Unser Bäumchen, das fast zusammen gebrochen ist, hat immer noch ca. 10-15 kg, die in den nächsten Tagen auf Pflücker warten.

Seid herbstlich begrüßt,

Jochen



