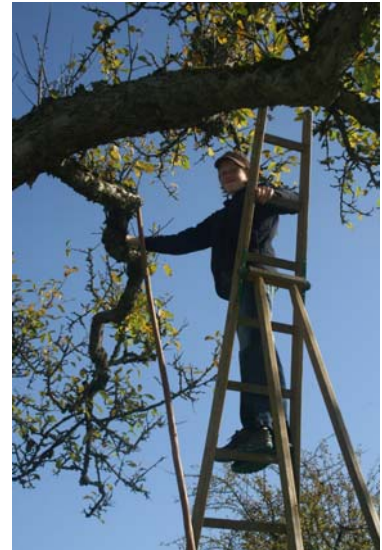


Liebe Baumpaten,

ein Monat nach dem letzten Brief und eine Erntetag später. Dieses Mal mit herrlichem Herbstwetter und einer richtig schönen Ernte. 2260 kg Äpfel haben wir heute in die Mosterei gebracht und am Mittwoch Morgen



werden wir einen Anhänger voll Saftflaschen nach Guggenhausen ziehen. Und ich bin gespannt, wie der schmeckt, denn selten hatten wir so lange gewartet mit dem Schütteln und selten sind selbst die späten Sorten (Bohnapfel, Bittenfelder) so gut gefallen wie dieses Jahr. Das heißt, dass sie gut ausgereift sind. Natürlich heißt das auch,



„abgeerntet“ hat und in den letzten beiden Wochen bin ich gar nicht mehr zum Obstgarten hoch gegangen, weil ich Angst hatte, zu viele Äpfel auf dem Boden faulen zu sehen und dann vielleicht doch die Nerven zu verlieren und schnell aufzulesen. Aber das Nerven behalten hat sich gelohnt. Es waren nicht zu viele angefaulte und kaputte Früchte, die Bäume hingen immer noch schön voll und wir mussten den Äpfeln eigentlich nur noch „ab geht`s“ sagen und schon prasselten sie auf die Wiese.



Viele Menschen waren wir, die Arbeit war wirklich sehr schnell getan und wir hatten noch Zeit zum miteinander



reden, singen, Sonne genießen. Wolfgang machte wieder die Mostpresse flott und neben frischem Saft haben wir dieses Mal auch einen Glasballon gefüllt, den wir gerne vergären wollen zu Apfelmost. Bin gespannt, wie es wird.

Den Saft gab es zum Essen von Carmen und Mariana und die beiden hatten wirklich gezaubert. Alles, was man mit Äpfeln machen kann („aber nicht unbedingt machen sollte“, fanden die Kinder), stand auf dem Tisch – Apfel-Chutney, geröstete Äpfel mit Knoblauchscheiben als Vorspeise, Äpler-Makkaronen mit Äpfeln als Hauptspeise (das Rezept gibt's unten) und zum Nachtisch ein Apfelkuchen von Heidi (das Rezept habt Ihr schon). Ein ziemlich runder Tag war das (auf jeden Fall, was den Bauch angeht).





Ja, und nun sind die Bäume leer, bis auf ein paar widerspenstige Früchtchen. Die sind für die Nachernte von Amsel, Drossel und Rabe. Heute mäht Wolfgang zum letzten Mal und bringt das Gras am Mittwoch zur Trocknung nach Ostrach. Dann ist die Wiese wieder kurz und ich werde wohl in den nächsten Wochen immer mal wieder drüber gehen und Mäusefallen stellen. Denn die Wühlmäuse haben sich wieder mal richtig breit gemacht im hohen Gras, das wir ja wegen der am Boden liegenden

Äpfel nicht mähen konnten.





Ein kleines Bäumchen muss auch nach gepflanzt werden, das werde ich an den Tagen vom 7. bis 10. November machen. In diesen Tagen will ich auch anfangen die Bäume zu beschneiden. Wenn jemand von Euch Interesse und Freude daran hat, können wir gerne



einen Tag ausmachen, an dem wir gemeinsam auf die Leiter steigen, oder die Schaufel in die Hand nehmen, zum Baum pflanzen. Meldet Euch gerne und wir verabreden einen passenden Tag. Gerne will ich dieses Jahr auch die Nistkästen säubern und einige neu gemachte aufhängen. Vielleicht wäre das auch etwas für Kinder, die dann ein zwei Stunden mit in den Obstgarten gehen können.







Einige von Euch haben schon einen Teil ihres „Baumpaten-Apfelsafts“ geholt. Gerne will ich Euch alle einladen, Euch jetzt mit Apfelsaft zu versorgen. Wenn Ihr noch nicht wisst, wo der Saft steht, meldet Euch kurz bei einem von uns (Jochen/Heidi 07503-2642, Wolfgang/Regine 07502-1889, Gottfried/Barbara 07503-2513) und wir zeigen Euch das Lager. Dort liegt dann eine Liste, auf der Ihr eintragen könnt, wieviel Ihr mit nehmt. Gut ist, dass Ihr jetzt vergleichen könnt, den Saft aus den frühen Sorten mit dem, den wir am Samstag ernteten.

Und nun die Älpler Makkaronen (4 Portionen):

- 300 g Rigatoni oder Makkaroni
- 100 g Speck gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebel gewürfelt
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 2 Äpfel
- 1 EL Petersilie
- 1/8 l Weißwein (Burgunder – vielleicht geht auch Most)
- 1 Prise Muskat
- 1 El Mehl
- 2 EL süße Sahne
- Pfeffer (schwarz)
- 300 g Käse (Greyerzer/Emmentaler)

Nudeln kochen, Speck in heißer Pfanne auslassen, Zwiebeln zugeben und glasig dünsten, mit Brühe ablöschen.

Wein mit Mehl verquirlen, die Masse damit binden, unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Äpfel entkernen, ungeschält in nicht zu kleine Würfel schneiden und zusammen mit Sahne und den Nudeln unter die Zwiebel-Speckmasse heben, mit Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils 1/3 der Nudel Masse und 1/3 des Käses abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten und bei 200° C kurz überbacken, so dass der Käse geschmolzen ist.

Seid herzlich begrüßt,

Jochen