

Liebe Baumpaten,

das Jahr geht weiter und der November wird bald dem Dezember weichen. Auf der Baumwiese wird es ruhig. Es ist die Zeit des „In-die-Weite-Schauens“, denn der Reichtum des Naheliegenden zieht sich zurück und die großen Linien und Strukturen werden sichtbar. In der Landschaft und an den Bäumen.

Von November bis in den März ist auch die Zeit des Rückschnitts an den Obstbäumen. Jetzt wird deutlich, was für den Aufbau des Baumes wichtig bleibt und welche Äste im nächsten Jahr hoffentlich wieder reichlich Früchte tragen werden. Ich finde diese Arbeit immer besonders schön, weil damit auch die Gestalt eines Baumes so klar zum Vorschein kommt. Und schön ist es auch, weil man sich Zeit lassen kann, die sonnigen und trockenen Tage wählen im Herbst und Winter; oder an den weniger sonnigen und kalten Tagen auch nach einem Baum schon wieder ins Warme flüchten kann, ohne das Gefühl, zu wenig getan zu haben. An einigen jungen Bäumen habe ich schon angefangen, in den letzten Wochen, aber die Mehrzahl wartet noch auf den Schnitt. Das heißt, warten tun sie natürlich nicht, sie würden auch ohne diese Behandlung wachsen und auch Früchte tragen. Ohne Schnitt am jungen Baum würde aber kein stabiles Gerüst aus wenigen starken Ästen entstehen und Äste würden schon im jungen Alter unter der Last der Früchte abbrechen.

Auch würden sehr dichte Bäume entstehen, die viele kleine und relativ geschmacklose Früchte bildeten, die meisten davon wenig von der Sonne beschienen. Das ist bei den alten Bäumen in den vielen aufgegebenen Obstgärten so. Sie tragen noch einige Jahre, werden dabei immer verwachsener und produzieren in einem Jahr gar nichts, im anderen Jahr Massen von kleinen, farblosen Früchten und brechen nicht selten unter der Last dieser Früchte auseinander.



Hier ein Vorher-Nachher-Bild, bei dem die Veränderung durch den Schnitt an einem jüngeren Baum gut zu sehen ist.



Einen jungen Baum musste ich am Samstag neu setzen, nachdem der im letzten Jahr gepflanzte einfach nicht angegangen ist. Es ist ein Hauxapfel, eine robuste und wenig anfällige Sorte. Kein super Speiseapfel, aber geschmackvoll für den Apfelsaft und Most. Über das Pflanzen schreibe ich gerne mal in einem späteren Brief, da ist es ziemlich wichtig, dass man dem Bäumchen gute Bedingungen fürs Anwachsen schafft und guten Schutz gegen Wühlmäuse.



Die meisten von Euch haben ja das Saftlager, die dort ausliegende Liste schon entdeckt und sich auch schon ihren Anteil an der Ernte abgeholt. Für die, die den Weg noch nicht gefunden haben, herzlich Willkommen! Allerdings besteht auch kein Anlass zur Eile, denn die Ernte war gut und der Vorrat ist noch groß genug.

Apfel-Quark-Auflauf

- 500 g Quark
- 500 g Äpfel (Boskoop, Brettacher, Cox Orange)
- 65 g Butter
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- Abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Zucker
- 65 g Grieß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 TL Backpulver
- Zimt und Zucker

Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Quark, Butter, Eigelb, abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Grieß und Backpulver dazugeben. Eiweiß steif schlagen und mit den Apfelspalten unterheben. In eine feuerfeste Auflaufform füllen. Etwas Zucker und Zimt darüber streuen und mit Butterflocken garnieren. Im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 180-200 Grad backen. Mit viel Vanillesoße servieren.

Am nächsten Samstag, den **ersten Dezember**, wird Herr Gustorf, Gärtnermeister und Obstbaum-Experte aus Wilhelmsdorf für zwei Stunden mit in den Obstgarten gehen, zum gemeinsamen Baumschnitt. Wer von Euch gerne kommen will, ist herzlich eingeladen. Wir arbeiten von 13.00 Uhr bis 15.00 Uhr und werden uns dann an einem heißen Punsch, einem Kaffee und einer Apfelköstlichkeit laben.

So, und jetzt noch ein Apfelrezept für den Weihnachtsnachtisch. Guten Appetit!

Seid herzlich begrüßt, Jochen