

Liebe Baumpaten,

nun haben wir hoffentlich bald den Winter überstanden und können uns an den länger werdenden Tagen und dem sich verändernden Morgengesang der Vögel freuen. Die merken das nämlich auch.

Auf der Baumwiese bin ich noch nicht sehr viel weiter gekommen mit dem Zurückschneiden der Bäume. Etwa die Hälfte der jungen Bäume sind fertig und die anderen warten noch ein bisschen, bis der Schnee vollends geschmolzen ist und einem nicht schon bei dran Denken die Finger abfrieren. Dann werden zunächst die jungen Bäume geschnitten. Dafür braucht man zwischen einer halben Stunde und

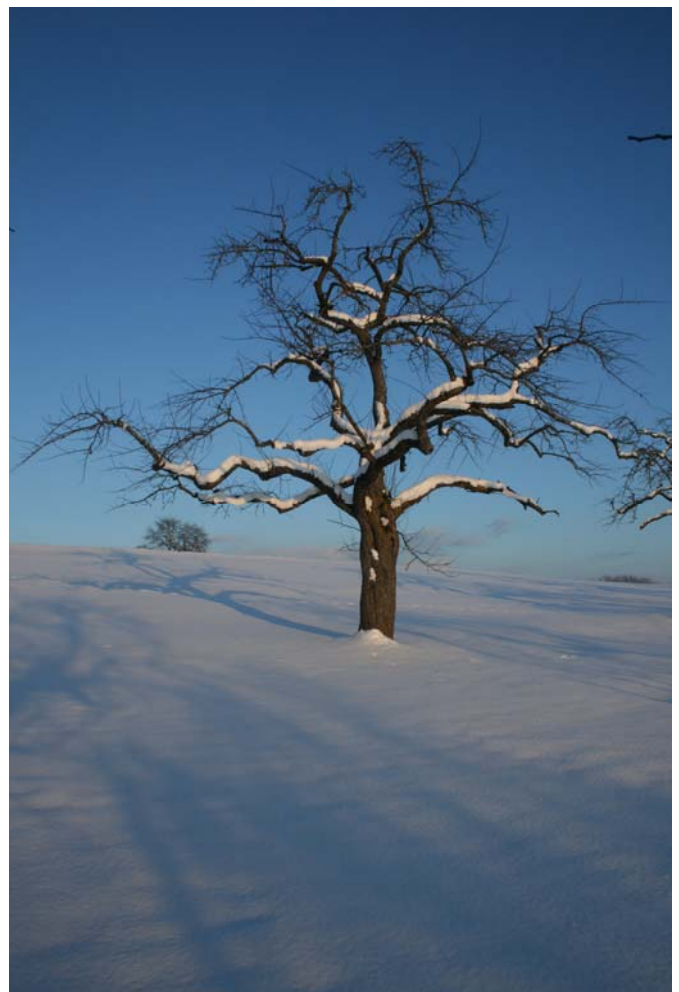


einer Stunde pro Baum. Bei den großen Bäumen sind es leicht mal drei Stunden, bis man von oben nach unten und ganz drumherum gekommen ist. Deshalb nehme ich mir jedes Jahr vier bis fünf von denen vor, die mir am struppigsten erscheinen. Wenn es mild ist und das Wetter schön, macht es viel Spaß, in den Kronen herum zu klettern.

Wenn viel Schnee liegt, freuen sich die Mäuse, denn sie haben es leichter und machen einfach ihre Autobahnen in den Schnee hinein. Außerdem sind sie viel besser vor jeder Art von Nachstellung verborgen und der Fuchs muss sich schon ziemlich anstrengen, um ab und zu mal eine zu erwischen. Bei Schnee finden natürlich auch Reh und Hase wenig zu fressen und tun sich mitunter an der Rinde der jungen Bäume gütlich. Ich bin froh, dass das bisher nicht passiert ist, denn das kann so ein kleines Bäumchen kaputt machen.

Das ist jedes Mal sehr schade, denn es ist schon ein ziemlicher Aufwand, so einen Baum zu pflanzen und wenn er dann im zweiten oder dritten Jahr kaputt geht, sind es aufs Neue zehn Jahre bis zur ersten Ernte.

In der Regel verlangt die Baumschule zwischen 25 und 30 Euro für einen jungen Hochstamm-Baum. Dieses Jahr nun habe ich mir mit Johannes, einem baumbegeisterten Freund, vorgenommen, eigene Jungbäume anzuziehen. Ich will mal kurz erklären, was das heißt: In der Regel bestehen unsere Bäume



aus zwei Teilen, einer sogenannten Unterlage und einem Edelreis. Die Unterlage ist beim Hochstamm eine

Apfelsorte, die sehr robust ist und gut wächst. Das kann ein Wildapfel sein, eine extra für diesen Zweck gezüchtete Sorte oder sonst eine stark wüchsige und widerstandsfähige Sorte. Das Edelreis ist aus der Sorte, die man gerne ernten will. Meist sind diese „Edelsorten“ weniger wüchsig, weniger robust als die Unterlage. Deshalb zieht man zunächst die Unterlage vor und propft auf diese dann im dritten oder vierten Jahr ihres Wachstums das Edelreis auf. Das heißt, man macht einen speziellen Schnitt, schiebt das Edelreis in die Unterlage hinein und verbindet das dann mit Bast und Baumwachs. Dann hofft man, dass es zusammenwächst. Und wenn es das tut, sieht man als Ungeübter nach zwei Jahren nicht mehr, dass da zwei verschiedene Hölzer miteinander verbunden wurden. Fast alle unsere Bäume und Sträucher werden auf diese Art und Weise hergestellt und mittlerweile passiert das z.B. sogar bei Gurken-, Zucchini- oder Kürbispflanzen.

Gut, und während ein junger Baum in der Baumschule 30 Euro kostet, kostet eine Unterlage etwa einen Euro. Natürlich muss man dafür auch was tun und man muss natürlich dann nochmals zwei Jahre warten, bis der Baum so groß ist, wie man ihn aus der Baumschule üblicherweise bekommt.

Für diese Veredelungsaktion, die wir in den Osterferien machen wollen, habe ich im November noch auf der Obstwiese die Edelreiser geschnitten und eingelagert. Ich hoffe, sie sind alle noch gut und man kann auch die Namen noch lesen.



Apfel-Zimt-Crisp mit Haferschrot

6 Äpfel geschält und ohne Kernhaus

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Zimt

1 Esslöffel Zitronensaft

Für den Belag

100 g Mehl

60 g Haferschrot (gehen vielleicht auch grobe Haferflocken)

175 g brauner Zucker

¼ Teelöffel Salz

125g Butter, gekühlt und in Würfel geschnitten

- Backofen auf 190° (Umluft 170, Gas Stufe 2-3) vorheizen.
- Äpfel in Scheiben oder in feine Spalten schneiden und in gefettete Auflaufform (ca. 20x26x5 cm) geben. Zimtzucker-Mischung darüber streuen und Zitronensaft dazu geben.
- Mehl, Haferschrot und Zucker in eine Schüssel geben und die Butter mit einem Messer Stück für Stück dazu geben (Butter dabei nicht, z.B. mit der Hand erwärmen). Masse mit Teigschaber hacken, bis sie gut durchmischt und krümelig ist.
- Die Früchte mit dem Belag bedecken und 45 Minuten backen bis der Belag goldbraun ist (beobachten, ggf. etwas früher als 45 Min. heraus nehmen, dann haben die Äpfel gerade noch etwas Biss, sind aber schön mürbe). Heiß servieren – Vanillesauce macht sich sicher gut dazu.

Sollte jemand von Euch Lust haben und auch einen Baum pflanzen wollen, seid Ihr gerne zur Veredelungs-Aktion eingeladen. Es wird in der Zeit der Osterferien sein und ich kann gerne den genauen Termin in den nächsten Wochen noch mitteilen.

Es freut mich, dass die meisten von Euch schon einen großen Teil ihres Saftes geholt haben. Im Moment stehen nicht ganz viele Kisten im offenen Lager, weil wir immer ein bißchen Angst vor dem Frost haben. Das heißt aber nicht, dass der Saft ausgeht. Wir haben noch eine ganze Menge, gut verpackt und stellen den in der nächsten Zeit nach vorne. Holt also ohne Scheu Euren Saft ab. Und noch was: Wer schon die ganzen fünfzig Liter geholt hat und getrunken und gemerkt hat, wie gut der ist, kann gerne mehr haben. Wir verkaufen ihn gerne an Euch zum Preis von einem Euro für

die Flasche. Einfach holen und auf der Liste eintragen.

So, und weil das schon ein bißchen dazu gehört, habe ich mal wieder ein Apfelrezept ausprobiert und finde, dass das ziemlich gut schmeckt. Ich habe dazu unsere eingelagerten Jonagold-Äpfel genommen, die sich dank Regines Lagerrezept (Äpfel in verschließbare Gefrierbeutel packen und so im Keller lagern) sehr gut gehalten haben.

Guten Appetit und seid herzlich begrüßt,

Jochen