

Liebe Baumpatinnen und Baumpaten,

eine Apfelernte und ein Apfelfest später will ich mich (nun fast wieder euphorisch) bei Euch melden. Wir hatten ein tolles Fest mit Ernten, Genießen, Geschichten hören, Saft pressen, Feuer machen. Und wir haben am Ende tatsächlich mehr geerntet, als wir nach all den Wetterschlägen ausgerechnet hatten. Und jetzt ist, nach fast unendlichem Sommer, der erste kühle, regnerische Herbsttag – welch ein Segen! So und nun der Reihe nach: Als wir in den vergangenen Wochen immer wieder viele Früchte auflesen mussten, die wegen Trockenheit und Hagelschäden von alleine gefallen waren, stieg in mir so ein bisschen die Sorge hoch, ob wir am Erntetag wohl noch genügend Äpfel würden schütteln können, um unsere notwendigen Mengen an Apfelsaft pressen lassen zu können. Am Freitag schon und auch am Samstag zeigte sich aber am Prasseln der Früchte auf den trockenen Boden, dass es trotz allem noch eine richtig gute Ernte werden konnte. Und dann sammelten wir mit so vielen Händen, guter Laune und Freude an jedem Apfel am Samstag innerhalb von zweieinhalb Stunden 3.580 kg sonnengereifte Früchte auf den Wagen. Mega! Kurz vor eins am Mittag fuhr der vollgeladene Kipper auf den Hof und wir alle konnten uns an den verschiedenen Suppen gütlich tun, die fleißige Köchinnen und Köche vorbereitet hatten – vielen Dank dafür. Ein kleiner Teil der Ernte wanderte nach dem Essen gleich in die kleine Hofpresse und zwei große Kolben frischer Apfelsaft konkurrierten mit dem Kaffee ums Getrunken-Werden. Und fast gleichzeitig tauchte auch unser „Special Guest“, Andreas Geiger auf, Filmemacher und Buchautor. Er hat, nach zwei Filmen über den Streuobstpionier Jörg Geiger aus Schlat bei Geislingen, ein Buch darüber geschrieben, wie Streuobst auch heute noch die Landschaft prägt und ihr einen typischen Geschmack gibt. „Streuobst – vom Geschmack einer Landschaft“ heißt es und erzählt, in kurzen Geschichten, Betrachtungen und sehr schönen Bildern, welche wunderbaren Getränke man mit Birnen, Äpfeln, Ideen, Neugier und Kreativität herstellen kann. Dass wir diese Getränke dann auch noch ausprobieren konnte, war ein wirklicher Genuss. Mit diesen Priseccos, Ciders und Säften wird noch einmal eine neue Perspektive auf die Streuobstwiese aufgemacht. Nach den Aspekten der Kultivierung von Bäumen, alten Sorten, dem Erhalten einer großen Artenvielfalt und einer Kulturlandschaft durch dieses Kultivieren, nun auch die Perspektive des Geschmacks, der in diesen Gärten und dieser Landschaft erzeugt werden kann. Mutmachend!

Ein letzter Höhepunkt am Apfelfest war dann das erste Anfeuern unseres neuen Pyrolyse-Kessels. Ein beeindruckendes Teil, mit dem Monika, unsere Feuermeisterin im Verlauf der nächsten beiden Stunden etwa 150 kg Pflanzkohle herstellte. Wir haben dieses Gerät mithilfe einer Förderung durch das EU-Projekt LEADER anschaffen können und wollen erproben, ob wir damit einen Teil des Baumschnitts zu



langfristig stabiler Pflanzenkohle umwandeln können. Diese soll dann in den Obst- und Gemüsegärten zum Humusaufbau beitragen, Nährstoffe und Wasser über längere Zeit einlagern und so Fruchtbarkeit und Wasserhaltefähigkeit des Bodens in trockener werdenden Zeiten mindestens erhalten. Mit dem Verlöschen des wahrhaft riesigen Feuers ging dann auch unser Apfelfesttag zu Ende.

Und gestern nun, einige Tage später, haben wir die vollen Flaschen mit neuem Saft eingefahren. 2.526 Liter Apfelsaft hat die Mosterei Stiefel aus

unseren gesammelten Früchten gewonnen und in Flaschen gefüllt – fast sechs Paletten, deren Geschmack uns nun in den kommenden Wochen und Monaten an blühende Wiesen, trockene, heiße Tage und einen hohen blauen Sommerhimmel erinnern wird.

Lasst mich noch eine kleine Sache anfügen, die mir eben durch den Kopf ging, als ich die Rechnung der Mosterei vor mir liegen hatte. Und da Ihr mehr als Konsumenten seid, ist es ja auch wichtig, Euch hinter die Kulissen und auf die Zahlen und Finanzen werfen zu lassen. Für die Herstellung der 2.526 Liter Saft aus unseren Äpfeln zahlen wir 2.400 Euro. Damit sind wir fast bei einem Euro pro Liter angekommen. Ein Teil davon ist der Press- und Abfülllohn, ein Teil ist der Ersatz der verlorenen Flaschen. Pressen und Abfüllen kostet 74 Cent pro Liter. Jede Flasche, die wir wieder neu zukaufen müssen, kostet 81 Cent. Das ist gewaltig, aber wahrscheinlich auch gerechtfertigt, denn Glas ist nun einmal ein sehr energieaufwendig herzustellendes Material. Aufgrund dieses Verhältnisses will ich Euch noch einmal bitten, die leeren Flaschen wirklich auf jeden Fall wieder hier nach Guggenhausen zurück zu bringen.

Seid herzlich begrüßt,

Jochen

PS.: Vor uns liegt nun die Zeit des Baumschnitts und des Pflanzens. Gerne laden wir Euch schon mal am Samstag, den 7. November zum Bäume pflanzen ein. Schreibt kurz, wenn Ihr kommt.

PSS.: Ihr findet diesen Brief auch auf der Internetseite www.streuobstgemeinschaft.de



