

## Von der Streuobstwiese bis ins Glas - Äpfel ernten und entsaften

Es ist Herbst. die Äpfel sind reif und wollen zum Mosten heruntergeschüttelt werden. Am 07.10. war es wieder so weit. Wetterbedingt hingen dieses Jahr merklich weniger Früchte an den Bäumen und da wir uns vom angesagten Sturm nicht auch noch die letzten wegschnappen lassen wollten, sind wir mit Kerstin Lieber schon eine Woche früher als geplant auf die Wiese gezogen. Wie auch schon letzten Jahr war es regnerisch, konnte uns jedoch nicht schrecken.

Auf einer Streuobstwiese haben wir



Äpfel vom Baum geschüttelt und aufgelesen.



In die Säcke wanderten vor allem Äpfel der Sorte Kaiser-Wilhelm.

*„Die Sorte wird Ende September geerntet und ist von Ende Oktober bis April genießbar. Sie hat ein wohlschmeckendes, himbeerartiges Aroma. Das anfangs feste Fruchtfleisch wird im Laufe der Lagerung mürbe. Dies wurde in der Vergangenheit aufgrund der schlechten Zahnqualität eher gern gesehen.“*

*Das Problem an dieser Apfelsorte war und ist, dass der Baum stark in die Höhe wächst und somit kommerziell kaum interessant ist. Deshalb verschwand er spätestens in den 1950er Jahren aus dem Erwerbsanbau in Deutschland. Der Apfel hat sich deshalb, obwohl wenig empfindlich, nur in privaten Gärten und einigen bäuerlichen Streuobstwiesen erhalten. Erst mit der Slow-Food-Bewegung kam diese Apfelsorte wieder ins Blickfeld einer vorerst kleinen Liebhaberschar.] Sie wird seit einigen Jahren wieder von gut sortierten Baumschulen angeboten.“*

Quelle: Wikipedia

Nach der Ernte haben wir uns mit heißer Kartoffelsuppe, Wienerwürstchen, Rindsknacker und Kuchen gestärkt, bevor es dann ans Saften und Verpacken ging.





Am Ende des Tages hatten wir ca. 1 Tonne Äpfel aufgesammelt, vermostet und verpackt.

Rechtschaffen müde haben wir glücklich mit einigen Kartons des frischen Saftes den Heimweg angetreten.

Wir waren sicher nicht zum letzten Mal hier. Vielleicht hat Petrus ja beim nächsten Mal ein Einsehen und gönnt uns etwas Sonne bei der Ernte.

