

Simpel und so lecker: Apfelkompott

für 2 Personen: 4-5 Äpfel, 1 El Rosinen, 1 Messerspitze Zimt. Die Äpfel waschen, schälen, in Würfel schneiden und in einen Kochtopf geben. Die Rosinen waschen und hinzufügen. Mit etwas Wasser (ca. 3 El) zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 5 bis 10 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Das Kompott in Schälchen füllen und mit etwas Zimt garnieren – es schmeckt lauwarm himmlisch.

Dazu passen verschiedene Toppings wie Vanilleeis, Vanillesauce, Vanillepudding oder Vanillequark ... einfach mal ausprobieren!

So – und nun schnell weiter gepflückt ;)
 Ganz liebe Grüße aus dem Alten Lande

Ihre Familie zum Felde und die ganze Bande

Oktober



Das Apfelblatt

Ein Garten ist ein großartiger Lehrer. Er lehrt uns Geduld und umsichtige Wachsamkeit; Er lehrt uns Fleiß und Sparsamkeit; Und vor allem lehrt er uns vollkommenes Vertrauen.

Gertrude Jekyl





Die Ernte läuft

Wir sind mitten in der Haupternte und es macht so richtig Spaß. Alle Mitarbeiter haben voll zu tun und es ist richtig schön zu sehen, wie jeder sich einbringt und versucht, alles am Laufen zu halten.

Abgesehen von etwas Hagel, der am 27. August über Teilen des Alten Landes niederging, haben wir eine sehr schöne Ernte und die Äpfel leuchten so kräftig, dass wir dieses Bild nur mit Wehmut durch die Ernte verändern mögen. Aber es gibt kein Pardon – die Ernte muss vom Baum.

Die Äpfel sind sehr schmackhaft und haben auch reichlich Zucker eingelagert. Ebenso ist auch die Menge gut und wir gehen von einer sehr guten Haltbarkeit aus.

Bei den Zwetschen sind alle Bäume abgeerntet und auch schon verkauft. Leider haben die Bäume nicht so reichlich getragen; das lag an dem kalten Blütewetter das die Zwet-

schen noch hatten. Bei den Zwetschen war auch die Kirschessigfliege sehr aktiv und wir sind wohl nur auf Grund der heißen Tage knapp an einer Explosion der Tierchen vorbei geschrammt. Es ist so, dass die Kirschessigfliege die hohen Temperaturen nicht gut verträgt und die Population sich nicht weiter entwickelt hat.

Wenn die Entwicklung der Einwanderer weiter so schnell voranschreitet, ist es möglich, dass der Anbau von Beeren und Steinfrüchten im biologischem Anbau noch schwieriger wird. Es ist nicht abzusehen, welche Lösungen sich da für uns abzeichnen. Oder ob es den Beerenanbauern nur noch unter Netzen und Dächern gelingt, Beeren und Kirschen in guter und gesunder Form zu produzieren. *Heinrich*

