



HEIKES REZEPT

ERDBEERMILCH MIT EISVARIATIONEN

Für 4 Personen: 4 Gläser kalte Milch, 4 Hände frische Erdbeeren, Vanillezucker oder Vanilleschoten, Spritzer von einer Zitrone, Speiseeis nach Wahl.

Alle Zutaten – außer Eis und ein paar Erdbeeren für die Deko – mit dem Pürierstab zerkleinern. Evtl. mit etwas Zucker abschmecken. Die Erdbeermilch auf die Gläser verteilen und ein bis zwei Kugeln pro Glas ihres Lieblingseises dazugeben. Mit den Erdbeerspalten dekorieren und evtl. eine Jahreszeiten-Blüte ansetzen. Ist ein Hingucker, schnell fertig und sehr schnabulös.

Ein herzlicher Maigruß von Ihrer *Familie zum Felde* und der ganzen Bande aus dem Alten Lande

DAS APFELBLATT

MAI 2018

Ein Maitag ist ein kategorischer Imperativ der Freude.

F. Hebbel





MEHR GEHT NICHT!

DA LOHNT SICH EIN AUSFLUG

Die Bäume haben sich in diesem Jahr so mit Blüten behängt, dass es eine Pracht ist durch das Alte Land zu fahren. Auch wenn wir nicht wissen wie es ausgeht, so ist die Freude über diese Wonne groß. Alle, die mal ein Wochenende im Alten Land mit dem Fahrrad verbracht haben, wissen wovon ich rede. Unter „Blütenbarometer.de“ können Sie sich übrigens über den Entwicklungsstand der Blüte informieren.

Alle Bäume, die im letzten Jahr nicht voll geessen haben, haben alle Kraft in Blüten investiert. Wenn jetzt auch noch das Wetter im Mai freundlich mit uns ist, könnte es eine reichliche Ernte geben. Jetzt haben wir viel mit Ausdünnung zu tun, um auch

für die nächste Ernte zu sorgen. Bei vielen Sorten gibt es die Alternanz. Das heißt, die Bäume sitzen in diesem Jahr übervoll und haben nicht die Kraft, um für das nächste Jahr ausreichend Blüten zu machen.

Wir haben schon etwas mit dem Winterschnitt ausgelichtet, aber das alleine reicht nicht. Wir fahren auch noch mit dem Fadengerät durch die Anlage und schlagen mit dünnen Fäden ein Teil der Blüten ab. Von einer normalen Blüte reichen 50% der Blüten aus, um einen normalen Ertrag zu haben. Da wir aber nicht wissen, wie viel der Blüten befruchtet sind, hängt es auch ein wenig von der Erfahrung und dem Gefühl des Obstbauern ab, das richtige Maß zu finden. Wenn es trotzdem noch zu viele Früchte gibt, bleibt nur die Handausdünnung, um die Qualität hinzubekommen. Denn wenn zu viele Früchte verbleiben, sind die Ausfärbung und der Geschmack nicht optimal. Dann gibt's Ärger mit den Kunden ... ;) *Heinrich*

