

Reiche Ernte: Was tun mit den vielen Äpfeln?

Guter Ertrag und schlechtere Jahre wechseln sich ab – Früchte dieses Jahr durch viel Feuchtigkeit oft groß und schwer



Für viele ist es dieses Jahr eine üppige Apfelernte – allerdings gibt es dabei immer regionale Unterschiede. Durch den reichlichen Niederschlag sind die Früchte teilweise sehr groß geworden. Es gibt aber auch Sorten, die bei viel Feuchtigkeit Pilzbefall bekommen. – Foto: dpa

Von Gudrun Wanninger

Lkr. Passau. Der Apfelbaum sei noch nie so voll mit Früchten gewesen wie dieses Jahr. Das hört Ute Ellwein in letzter Zeit immer wieder. Sie ist Gartenbauingenieurin und Obstbauberaterin und seit April am Staatsgut Kringell in Hutthurm beim Projekt Streuobst tätig. Es sei auf jeden Fall ein gutes Obstjahr, stellt sie fest. Allerdings gebe es da regional immer große Unterschiede.

Zu beobachten sei jedenfalls, dass durch den vielen Niederschlag dieses Jahr die Früchte sehr groß und schwer geworden sind. Die Expertin weist in dem Zusammenhang aber auch auf die Alternanz – also die Schwankung des Ertrags von einem Jahr zum nächsten – hin: „Nächstes Jahr ruhen sich die Bäume dann etwas

aus“, meint sie. Dann rechne sie eher mit einer mittleren Ernte.

Man sehe, dass die Bäume gut mit Wasser versorgt sind, weil auch die Knospen, die sich jetzt ausbilden, prall sind. Es gebe aber immer auch Apfelsorten, die die viele Feuchtigkeit nicht mögen. Dann drohe Pilzbefall beispielsweise durch den Schorfpilz, wie sie erklärt. Der liegt dann wie ein Belag auf Blättern und Früchten. Die Blätter fallen ab, die Äpfel werden faul, bevor sie reif sind. Es zeige sich bei der großen Feuchtigkeit dieses Jahr auch bei den alten Sorten, welche besonders robust seien, meint sie.

Hängen die Bäume allzu voll, tut das den Ästen bisweilen nicht gut. Diese zu entlasten, hätten die Baumbesitzer allerdings für dieses Jahr bereits verpasst, erklärt Ute Ellwein. Das einzige, was man

jetzt noch für die schwer behängten Apfelbäume tun kann: Ernten, bevor die Herbststürme kommen. Ansonsten hätte man bereits im August aktiv werden müssen. Dann wäre es möglich gewesen, Äste einzukürzen oder bei den Früchten auszudünnen.

Erntereif ist der Apfel, wenn er sich leicht ablösen lässt und die Kerne bräunlich sind. Werden Äpfel eingelagert, empfiehlt die Expertin, möglichst jene nebeneinander zu legen, die auch beieinander an einem Ast hingen. Diese Früchte hätten mehr Kalzium als die einzelnen Exemplare außen am Ast. Und mehr Kalzium heiße in dem Zusammenhang weniger Anfälligkeit für „Stippe“, eine Apfelkrankheit.

Geschnitten werden sollten ältere Apfelbäume an trockenen, frostfreien Tagen, sobald die Blät-

ter abgefallen sind, also etwa ab November. Wichtig sei, dass es bei frischen Schnittstellen nicht unmittelbar nach dem Schneiden regnet. Sie rate beim Baumschnitt zur Säge, um größere Teile heraus zu nehmen. „Nicht schnippeln“, betont sie immer wieder. Bei jüngeren Apfelbäumen (bis etwa zehn Jahre) würde sie erst zum Austrieb Mitte oder Ende März schneiden, wenn die Knospen schwellen.

Gefragt, ob sie die alten Apfelsorten bevorzugt, zeigt sich Ute Ellwein sehr offen. „Die gute Mischung macht's“, sagt sie. Man müsse doch auch mal was Neues zulassen. „Wir wollen natürlich die lokalen Sorten erhalten, die vom Aussterben bedroht sind. Aber manchmal hat es auch eine neue Sorte verdient, gepflanzt zu werden.“

Frisch gepresst: Aus kiloweise Früchten wird der eigene Apfelsaft



Die mobile Saftpresse des Bund Naturschutz steht in Straßkirchen zum Einsatz bereit. – Foto: Haberzettl

Salzweg. Wenn die Äpfel kiloweise am Baum hängen, ist auch für ein paar Liter Apfelsaft genug da. Die mobile Saftpresse des Bund Naturschutz hat inzwischen ihren festen Platz am Bauhof der Gemeinde Salzweg gefunden und ist dort an den Herbstwochenenden im Dauereinsatz. Aber beispielsweise auch am Staatsgut Kringell in Hutthurm kann man Saft pressen lassen.

Ums Saftpresen kümmert sich in Straßkirchen das Team des Bund Naturschutz um Karl Haberzettl. Aus 50 Kilo Äpfeln werden etwa 30 Liter Saft, rechnet Haberzettl vor. Allein am vergangenen Samstag seien 4,8 Tonnen Äpfel gepresst worden.

Das Besondere: Man bekommt genau den Saft aus den eigenen Äpfeln. „Und aus dem eigenen Garten schmeckt er besonders gut“, meint Haberzettl. Der frisch gepresste Saft werde auf 80 Grad erhitzt und sei so gut zwei Jahre haltbar. Abgefüllt wird er in Fünf-Liter-Kartons mit Zapfhahn. Auch der geöffnete Karton sei noch einige Zeit haltbar, betont Haberzettl. Die Schachtel drumherum ist wiederverwendbar, nur der innere Beutel nicht. Und auch für die Apfelreste nach dem Pressen gibt es eine Verwendung: Den Apfel-Trester verwenden Jäger zur Wildfütterung.

Info unter www.saftpresse-passau.de. – gbe

Mit Geduld zur Essigmutter

Durch Fermentation eigenen Essig herstellen



Auch Apfelreste lassen sich bei der Herstellung von Apfelessig gut verwenden. Nach etwa zwei Wochen bildet sich im Glas eine glibberige Masse: die Essigmutter. – Foto: Genussregion Niederbayern/Armin Weigel

Lkr. Passau. Hat man aus den vielen Äpfeln im Garten schon alles Mögliche gekocht und gebacken, dann lassen sich auch die Apfelreste noch verwerten und zwar bei der Herstellung von Apfelessig. „Zu gut für die Tonne“ ist das Motto von Genussmanagerin Miriam Dick, Projektleiterin der Genussregion Niederbayern.

Grundlage der Essigherstellung sei die so genannte „Essigmutter“, erklärt sie. Durch Bakterien entsteht eine glibberige Masse, die Basis für den Essig ist. „Toll ist, dass die sich dann auch immer wieder vergrößert“, sagt Miriam Dick. So kann man immer wieder Teile abzwacken und für neuen Essig verwenden.

Bei der Genussmanagerin gibt es den Essig in verschiedenen Variationen. In einer Zweitfermentation lassen sich Heckenfrüchte (wie Hagebutte, Weißdorn, Schlehe oder Kornelkirsche) aber auch

Wildkräuter hinzufügen. Auch einen Essig mit Fichtennadeln gab es bei Miriam Dick schon. Wenn man Schnittlauchblüten hinzufügt, erzählt sie, werde der Essig pink. „Da kann man ganz toll experimentieren.“ Ab und zu sollte der Essig bei der Zweitfermentation geschüttelt werden. Die Genussmanagerin legt Wert darauf, dass heimisches Obst und Gemüse verarbeitet und auch haltbar gemacht wird. „Eigentlich ist das keine Kunst, es ist nur in Vergessenheit geraten.“

Rezept für Apfelessig

Klein geschnittene Äpfel oder Apfelreste ohne braune Stellen in ein steriles (ausgekochtes) Gefäß geben und eventuell zwei Esslöffel Zucker hinzufügen (beschleunigt den Fermentierungsprozess). Mit Wasser aufgießen, bis alles gut bedeckt ist. Das Gefäß mit Butterpapier oder einem Mulltuch abdecken und mit einem Gummi verschließen. An einen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung stellen und täglich umrühren, damit kein Schimmel entsteht.

Nach ein bis zwei Wochen bildet sich Schaum und ein leichter Essiggeruch tritt auf – die Fermentation beginnt. Wenn die Früchte nach unten gesunken sind, die Flüssigkeit durch ein Tuch gießen und in ein steriles Glas füllen. Dieses wieder mit Butterpapier abdecken und vier bis sechs Wochen stehen lassen. Nach etwa zwei Wochen bildet sich die Essigmutter. Flüssigkeit dann erneut filtern und abfüllen. Die Essigmutter kann im Kühlschrank aufbewahrt und wieder verwendet werden.

Weitere Apfelrezepte und Anregungen gibt es unter www.genussregion-niederbayern.de. Es werden auch Kurse angeboten. – gbe

Apfelrezepte von der Suppe bis zum Kuchen

An der Hauswirtschaftsschule werden regionale und saisonale Produkte verarbeitet

Passau. Einmal pro Woche wird der Unterricht für die derzeit 26 Schülerinnen in die Küche verlegt. Dann ist Praxistag an der Landwirtschaftsschule in der Abteilung Hauswirtschaft. Katharina Kiermeier, Fachlehrerin für Küchenpraxis, legt Wert darauf, dass viele Zutaten aus dem eigenen Schulgarten kommen. „Wir sind sehr bemüht, regional und saisonal zu kochen“, sagt sie.

Folglich dreht sich auch bei den Hauswirtschaftsschülerinnen zur Zeit viel um den Apfel. Wenn in einem Kuchen Apfelmus verwendet wird, ist auch gleich das Thema Haltbarmachen mit abgedeckt. Schließlich lässt sich Apfelmus auch einige Zeit aufbewahren und dann bei Bedarf als Beilage zu Süßspeisen oder eben als Zutat für diesen schnellen Kuchen wieder verwenden. Auch hier stammen die Äpfel aus dem Schulgarten.

Fachlehrerin Katharina Kiermeier stellt Apfel-Rezepte von süß bis salzig vor:

Apple Crumble (Apfelaufbau mit Streuseln)

750 Gramm Äpfel in Spalten Butter für die Form
3 EL Zucker, 1 TL Zimt
2 EL Weißwein oder Calvados
2 EL Zitronensaft
Zitronenabrieb
3 Nelken
Für die Streusel:
120 Gramm Mehl
80 Gramm Zucker
80 Gramm weiche Butter
1 TL Zimt

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Auflaufform mit Butter ausstreichen. Apfelspalten mit allen anderen Zutaten in die Auflaufform füllen. 10 Minuten backen. Für die



Stolz auf den gelungenen Apfelaufbau sind Fachlehrerin Katharina Kiermeier (Mitte) und ihre beiden Schülerinnen Claudia Seltl (l.) und Theresia Stockbauer (r.).

Streusel Mehl in Rührschüssel geben, übrige Zutaten dazu. Mit Handrührgerät vermischen. Streusel auf den Äpfeln verteilen und weitere 20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Auch mit Zwetschgen funktioniert das Rezept. Dann sollte man Rotwein verwenden.

Gittermuskuchen

Für den Teig: 100 Gramm Zucker,

1 Ei, 200 Gramm Butter, 300 Gramm Mehl
Für das Apfelmus: 1 Kilo Äpfel, 100 ml Wasser, 75 Gramm Zucker, 1 Zitrone, 1 Stück Zitronenschale, 1 Zimtstange

Mürbteig herstellen und kühl stellen. Für das Apfelmus: Äpfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen. Äpfel mit restlichen Zutaten weich dünsten. Zimtstange und Zitro-



Auch mit Schale lassen sich die Äpfel im Apple Crumble verwenden. – Fotos: Landwirtschaftsschule

nenschale entfernen. Evtl. durch ein Sieb streichen und mit Zucker abschmecken. Ofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

2/3 vom Teig ausrollen und Springform damit auslegen, drei Zentimeter Rand hochziehen. 1/3 vom Teig ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Apfelmus in die Springform geben, Gitter aus Teigstreifen darüber legen. Kuchen 20 bis 30 Minuten backen.

Apfel-Curry-Suppe

20 Gramm Ingwer
2 Schalotten
400 Gramm Äpfel
1 Kartoffel
1,5 EL Curry
800 ml Brühe
Sahne
Salz, Pfeffer

Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Äpfel putzen, evtl. schälen und in Stücke schneiden. Kartoffel schälen und in Stücke schneiden. Schalotten in Öl andünsten, Kartoffeln, Äpfel und Ingwer mit andünsten. Zutaten mit Curry bestäuben. Mit Brühe aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren, mit Sahne und Gewürzen abschmecken. – gbe