

Ernten und danken.

Unter dem alten Apfelbaum

Obstgehölze in Haus- und Schrebergärten hatten zu manchen Zeiten gewiss essentielle Bedeutung für Familien, Nachbarschaften oder Gartengemeinschaften. Die Früchte ergänzten und vervollständigten das Nahrungsangebot – je nach Lagerfähigkeit auch über die Winterzeit.

Inzwischen ist so mancher Apfelbaum würdevoll gealtert, trägt noch eine ausladende Krone und wurzelt tief im Boden.

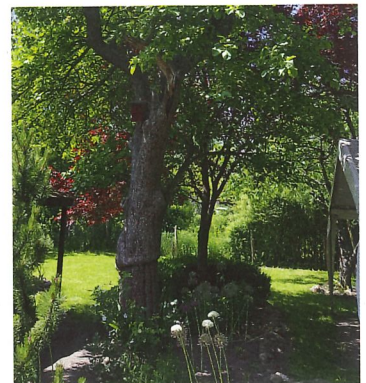
Ein solcher Baum steht im Garten des „Stövchen“, der Psychosozialen Kontaktstelle in Lüneburg, die zum Lebensraum Diakonie e. V. gehört. Mindestens einmal in der Woche können Menschen hier im Meisterweg für sich die Gartenarbeit entdecken oder ihre Erfahrungen einbringen. Auch einfach unter dem Apfelbaum sitzen, Kaffee trinken, vielleicht in die Gestaltungsgruppe eingebunden sein, das ist hier möglich.

Am Gartentisch kommen wir ins Gespräch: Gegen Ende September sind die Äpfel reif. Wahrscheinlich ist es die Sorte Boskop. Früher kam zur Ernte auch ein Apfelpflücker mit Beutel zum Einsatz, aber mittlerweile hängen die Früchte zu hoch. Nun wird lieber gewartet, bis das reife Obst vom Baum auf den Rasen fällt, und es wird anschließend aufgesammelt.



Ein Mandala der „Stövchen“-Gestaltungsgruppe.

Das ist dann die Zeit, in der in der „Stövchen“-Küche in der Heiligengeiststraße wieder Apfelpfannkuchen gebacken werden, Apfelmus gekocht oder ein Blech mit Apfelkuchen in den Ofen geschoben wird. Björn Schmiederer aus



Friedlicher Ort: der Garten am Meisterweg.

Apfelkuchen auf dem Blech

4 Eier
250 g Zucker
125 g Butter
100 ml Milch
300 g Mehl
3 TL Backpulver
5 mittelgroße Äpfel



Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter und Milch zum Kochen bringen und heiß zu der Eier-Zucker-Masse geben. Mehl und Backpulver unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Äpfel in Spalten schneiden und den Teig damit belegen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 25-30 Min. backen. Nach dem Erkalten mit Zimt-Zucker oder Mandeln bestreuen.

der Besucherrunde im Garten weiß sofort die Zutaten auswendig für eine herrlich üppige Variante eines solchen Kuchens. Seine Nachbarin merkt an, dass man dafür aber ein Kuchenblech mit hohem Rand benötigen würde, weil der Teig sehr luftig aufgeht. Es wird überlegt. Dann hat Caroline Niedermeyer vom „Stövchen“-Team noch ein Apfelkuchenrezept (siehe Kasten). Vielleicht wird es hier oder da mal nachgebacken.

Renate Bockholdt

Besuch beim Obstbauern

Die Winsener Elbmarsch – plattes Land mit Feldern, Gräben und Hecken auf der einen Seite, Straßendörfer hin zum Elbdeich auf der anderen. Ich bin mit dem Obstbauer Günther Kloodt verabredet, der mir seine Apfelbäume zeigen möchte.

Weil gerade ein heftiger Regenguss niedergeht, fangen wir in den Lagerhallen an. Da sehe ich sehr große, sehr leere Kühlräume und bin erstaunt. „Die sind doch nicht groß“, meint Kloodt lachend. Unter Umständen werden da im Herbst nicht alle seine Äpfel reinpassen. Obwohl er eine große Vielfalt an Obst und auch ein wenig Gemüse anbaut, sind Äpfel sein wichtigstes Erzeugnis.

Schwärmerisch erzählt mir Bauer Kloodt von der Apfelblüte in diesem Jahr: Weil es noch einmal kalt wurde, mussten die Blüten zum Frostschutz beregnet werden. Die feinen Wassertröpfchen gefrieren um die zarten Blütenblätter herum und setzen dabei ein wenig Wärme frei, so dass die Blüten, verpackt in einen glänzenden Kristallpanzer, geschützt sind. Das Ergebnis sind in der Morgensonne eisig glitzernde Apfelbäume. Auch Frau Kloodt meint, dass bei all der Arbeit so ein Anblick jedes Jahr wieder anrührend sei. Sie macht die Büroarbeit, ihr Mann ist auf den Feldern und gemeinsam fahren sie zweimal in der Woche um 5 Uhr los zum Wochenmarkt in Lüneburg. Viel Leerlauf haben die beiden nicht.

Draußen auf den Feldern sind wir bei den Apfelbäumen angekommen. Es regnet nicht mehr und ich laufe auf der ersten Plantage an vielen Reihen von ziemlich kleinen Apfelbäumen entlang, jede wenigstens 60 Meter lang. Die Äpfel, die jetzt noch klein und grün sind, können ab Mitte August geerntet werden. Kloodt bricht von einem Baum der Sorte Elstar einen Zweig mit eingerollten Blättern ab. „So sieht das aus, wenn die Laus zugange ist“, sagt er lachend. Bei Red Prince das Gleiche. Hier und da entfernt er ähnlich versehrte Äste. Bei der Sorte Wellant sieht er braune vertrocknete Äste. „Der



Obstbauer Günther Kloodt aus Drage/Elbsdorf.

Wellant kriegt diesen Krebs“, erklärt er, und diese Äste bricht er auch heraus. In ein paar Tagen will er seine vier rumänischen Mitarbeiterinnen, die ich gerade auf einem Erdbeerfeld gesehen habe, durch die Apfelreihen schicken, damit sie die Bäume mechanisch verlesen. Mit Schädlingen

hat er sonst zum Glück keine Probleme, denn seine Äpfel stehen in Einzellage, umringt von Kuhweiden und Feldern. „Im Alten Land ist das was anderes“, meint er. Da greift ein Schädling schnell auf mehrere Plantagen über.

Zur zweiten Plantage fahren wir wieder lange über die Felder. Hier stehen die jüngsten Apfelbäume in Kloodts Bestand und die letzten, die er gepflanzt haben wird. Wenn er in acht Jahren in den Ruhestand geht, wird sein Betrieb geschlossen werden. Die Kinder haben kein Interesse an einer Weiterführung. Das sei das Los vieler Obstbauern, die er kennt. Kurz ist es still im Auto, aber dann lacht Bauer Kloodt wieder und meint: „Ist halt so.“

Dr. Antje Bednarek-Gilland

Täglicher Erntedank: das Tischgebet

„Alle guten Gaben, alles, was wir haben, kommt, o Gott, von dir. Wir danken dir dafür!“ Zunächst sind die Jugendlichen auf dem Konfirmandenseminar regelmäßig irritiert. Sie sind es nicht gewohnt, vor den täglichen Mahlzeiten ein Tischgebet zu sprechen. Doch im Lauf der Woche wird ihnen dieser Moment des Innehaltens vertraut: Es ist nicht selbstverständlich, dass wir zu essen haben. Schließlich greift der eine Konfirmand oder die andere Konfirmandin gern zu dem kleinen Buch im Speisesaal, um ein Tischgebet auszusuchen und laut vorzulesen: „Jedes Tierlein hat sein Essen, jedes Blümlein trinkt von Dir, hast auch meiner nicht vergessen, lieber Gott, ich danke Dir!“

Das Tischgebet hat seine Wurzeln in der jüdischen Tradition: „Gepriesen bist du, Herr unser Gott, Schöpfer der Welt. Du schenkst uns das Brot, die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit.“ Da wird also auch der Menschen gedacht, die die Früchte der Erde geerntet und zubereitet haben. Was braucht es nicht alles, um nur einen Apfel genießen zu können.