

III. Was machen wir draus

An erster Stelle sind die genussreifen Früchte zu nennen die vom Baum in die Hand und direkt in den Mund gelangen. Reizvoll dabei ist die sich ergebende Bandbreite an auf den Punkt gereiften individuell schmeckenden Sorten. Darüber hinaus hat so mancher Apfel einen typischen Duft. (Goldparmäne- Lebkuchen; Prinzenapfel-Ananas ; Gelber Richard-Banane).

Zum Glück gehört der Apfel nicht zu den Lebensmitteln die man nur in maximale Mengen essen darf. Da ist bei 5-10 Äpfeln am Tag noch keine Gefahr. (Außer bei Diabetikern und manche Sorte bei Allergikern)

Meine persönlichen Lieblinge sind im Sommer die Sommerscheibe und dessen Enkel Piros, im Frühherbst der Prinzenapfel, im Herbst der Rosenapfel, im Spätherbst der Zuccalmaglio und Berlepsch , Weihnachten die Sternrenette und danach der Glockenapfel.

In Abhängigkeit vom jährlichen Ertrag stellen wir dann die unterschiedlichen Mengen für die Saftherstellung zusammen. Manchmal wird auch mit Birnen oder Birnenquitten nachgewürzt. So ist der entstandene Saft für Most oder Wein, jedes Jahr von Sortenrein bis speziell gemischt, eine Besonderheit. Vom Dülmener Rosenapfel gemischt mit dem Doppeltem Prinz und der Goldparmäne erhält man einen fruchtigen aber nicht zu sauren Apfelm most der seine Qualität über den Winter erhält. Für die Weinherstellung kommen noch 5 Früchte von der Birnenquitte auf den Zentner mit dazu.

Bevor aber die Mostäpfel in die Presse wandern, bekommen die gesündesten Früchte die Chance, auf dem Winterlager Weihnachten, Ostern oder Pfingsten, zu überleben.

Hier bewerben sich jedes Jahr die Rote Sternrenette, der Berlepsch, die Landsberger Renette, der Carola, der Prinzenapfel für bis Weihnachten.

Für bis Ostern liegen dann der Boskoop, der Topaz, der Ontario, der Gelbe Edelapfel in den Einlagerungskisten.

Bis Pfingsten halten dann der Rote Eiserapfel und der Winterglockenapfel durch.

Meine Frau backt den besten Apfelkuchen weit und breit. Das kann sie, weil sie das Geheimnis des alten Hefeteiges von ihrer Großmutter aus dem Burgenlandkreis kennt. Ich kann glücklicher Weise die Äpfel liefern, welche Oma damals schon kannte (Gelber Edel Apfel, Jacob Lebel, James Grieve).