



Theo's Tipp September 2025

Liebe Gartenfreunde,

der September ist der Monat der Apfelernte

Ein Apfelbaum ist ein wertvoller Schatz. „An apple a day, keeps the doctor away“ lautet ein englisches Sprichwort.

Vom Baum gepflückt, abgewischt und gleich gegessen. Werden da Kindheitserinnerungen wach?

Einkellern wird immer schwieriger, da Keller heute zu warm und zu gut isoliert sind. Wenn der Keller aber eine höhere Luftfeuchtigkeit hat und kühl aber frostfrei ist, können Äpfel bis zu 6 Monate halten. Das hängt von der Sorte ab. Die lagerfähigen Sorten schmecken leider erst mit der Zeit. Mein Tipp: im Keller nur gesunde, unbeschädigte Äpfel einlagern und nur nebeneinanderlegen, nicht stapeln.

Meine Tante Frieda kochte das beste Apfelmus ein. Lag es an der Apfelsorte oder hatte sie ein besonderes Händchen? Ich weiß, dass sie den Apfelmus immer durch ein Sieb rührte.

Im Backofen gedorrt, halten Äpfel lange und sind als Snack vor dem Fernseher sehr begehrt und eine gesunde Alternative zum Salzgebäck.

In vielen Regionen gibt es Obstannahme Plätze für Äpfel zum Mosten. Als Saft oder Schorle ist der Apfel sehr schmackhaft.

Unsere Freunde kredenzten zu Sylvester einen Glühwein von eigenen Äpfeln. Apfelmost lässt sich hervorragend vergären und dadurch haltbar machen.

Äpfel eingemacht als Chutney sind eine leckere Anleihe aus der indischen Küche. Chutney ist fruchtig durch den Apfel, süß und sauer durch Zucker und Essig und würzig bis scharf durch Gewürze wie Ingwer, Curry oder Chili und passt hervorragend zu Fleisch, Käse oder Wraps. Einkoch ist Chutney mehrere Monate haltbar.

Was sagte Luther einst? „Und wenn ich wüsste, dass Morgen die Welt unterginge, ich würde heute einen Apfelbaum pflanzen.“

Viele Vereine und Gruppen nehmen an der **Baumpflanz-Challenge** teil. Stellt Euch der Herausforderung mit einem Apfelbaum!

Euer Theo