

Der Apfel.



Als Kind wurde ich oft Apfelbäckchen genannt. Heute darf ich die Krone sowie Ehre der 23. Sächsischen Blütenkönigin tragen und die Apfelsaison 2020 in Sachsen-Anhalt eröffnen.

In dem Lied „BiBaButzemann“ bekommt nur das gute Kind zur Nacht einen Apfel gebracht. Der Apfel ist das regionale Superfood schlechthin. Wie heißt es so schön: "One apple a day keeps the doctor away." Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass nicht nur in der Schwangerschaft und Stillzeit der Apfel ein schneller, gesunder Energielieferant ist. Er enthält wertvolle Vitamine und zahlreiche Mineralstoffe. Zudem stimmt er den Magen nach einer fettigen und reichhaltigen Mahlzeit wieder gelinde. Insbesondere die Inhaltsstoffe der äußeren Schicht begünstigt diese Wohltaten.

In Frau Holle werden die reifen Äpfel vom Baum gerüttelt und geschüttelt. Die Obstbauern aus der Region ernten sie fast ausschließlich per Hand. Die Früchte werden durch Heben und Drehen von den Trieben gelöst. Ganzjährig sorgen die Obstbauern für das Wohlergehen der Bäume, um von Juli/August bis November ertragreich belohnt zu werden. Dabei macht sich unsere Agrargenossenschaft Helmsdorf eG mittels integrierten und kontrollierten Anbau die natürlichen Wechselbeziehungen zu Nutze. Es werden beispielsweise Nistkästen aufgehängt, der Boden optimal gepflegt und der Schnitt fachgerecht ausgeführt. Folglich wird der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln deutlich reduziert, die Qualität der Frucht enorm gesteigert und der Geschmack natürlich belassen.

Heutzutage sind in den Supermärkten viele Obstarten Jahreszeiten unabhängig erhältlich. Daher ist uns manchmal das Gefühl von saisonalen Früchten abhanden gekommen. Der regionale Apfel hingegen begleitet uns treu durch das gesamte Jahr. Die Apfelreifeklassen unterscheiden in Sommer-, Herbst- und Winteräpfel. Die verbleibenden Monate lassen sich ausgezeichnet mit Lagerware überbrücken. Das Aroma und die Frische bleiben erhalten, da in den Kühllhäusern u.a. eine sauerstoffarme Atmosphäre geschaffen wird.

In Zeiten, in denen auf umweltbewusstes Handeln besonders viel Wert gelegt wird, möchte ich darauf aufmerksam machen, dass die kurzen Wege vom Obstbauer zum Endkonsumenten einen entscheidenden Klimabeitrag leisten. Denn derzeit verursacht der Lebensmitteltransport eine größere Kohlenstoffdioxidemission als alle reisenden Menschen zusammen.

Die Äpfel aus dem hiesigen Betrieb können Sie entweder im Hofladen erhalten oder erkennen sie im Einzelhandel an der Bezeichnung VEOS und Saaleobst.

Kinder bevorzugen die Sorte Gala. Die Sorte Champion eignet sich nicht nur als Tafelobst sondern auch zum Einkochen und Backen.

Frühstück:	Apfel-Aprikosen-Konfitüre, Apfel-Jogurt-Müsli, Apfel-Pancake, Apfel-Zimt-Porridge
Vorspeise:	Apfel-Sellerie-Suppe, Apfel-Möhren-Rohkost, Apfel-Müsli-Muffin, Apfelmus
Hauptspeise:	Apfel-Kartoffel-Salat, Milchreis mit Apfelmus, Apfel-Taschen, Babys: geriebener Apfel
Nachtsch:	Apfel-Müsli-Kuchen, Bratapfel, Apfel-Strudel, gedeckter Apfelkuchen, Apfel-Zimt-Pudding, Apfel-Streuselkuchen, Apfel Crumble, Apfel-Nuss-Brot
Getränke:	Apfel-Kiwi-Smoothie, Apfel-Zimt-Likör, Apfel-Birnen-Shake, Apfel-Wein-Punsch
Ganzjährig:	Apfel-Heidelbeer-Sauce, Apfel-Chips, Apfelessig, Apfelfringe, Apfelschalentee

Als Kind durfte ich mich beim Spiel Schneewittchen entscheiden, ob ich die rote oder gelbe Apfelhälfte essen wollte. Damals favorisierte ich die gelbe Hälfte. Heute zählt der Golden Delicious zu meinen Lieblingsorten.

Ich lade Sie zum Apfelessen ein. Vielleicht entdecken Sie dieses Jahr Ihre Lieblingsapfelsorte.

Ihre 23. Sächsische Blütenkönigin Antje I.