

Gartenfachberatung mit Dampfensafter und Einwecktopf

Was für ein Obstjahr! Trotz Trockenheit hängen die Äpfel, Birnen und Pflaumen voll und kilowise Johannisbeeren warten bereits seit Juni im Tiefkühlfach.

Wie gut, dass wir von den Kolonien Britzer Wiesen und Alpental gerade dabei sind, eine Gartenfachberatungs-Gruppe zu gründen! So wurde Konservierung von Früchten als Thementag angesetzt. Dabei haben wir einiges gelernt:



Foto: Ulrike Schnupp

- Ein Dampfensafter ist für große Mengen Johannisbeeren viel geeigneter als mein Haushaltsensafter, weil er sie ohne Spritzen und ohne Schaum ganz nebenbei zu Saft verarbeitet.
- wie praktisch ist ein Weck-Kochtopf für große Mengen von Mus und Kompott!
- Pflaumen haben viel weniger Maden, wenn ein Vogelhaus im Baum hängt (wir hatten zwei Ernten von Bäumen ohne Vogelhaus und eine Ernte mit Vogelhaus).
- auch Alkohol ist ein ausgezeichnetes Konservierungsmittel, wie Konrads Schwarze Johanna und Maritas Rum-Mirabellen aus dem letzten Jahr bewiesen. Lecker!
- Pflaumenknödel sind nur bedingt zur Konservierung geeignet. Man kann sie zwar sehr gut einfrieren, aber sie haben allen so gut geschmeckt, dass wir die meisten gleich aufgegessen haben und es nur wenige in die Tiefkühltruhe geschafft haben.



Foto: Ulrike Schnupp

Dazu hier das Rezept nach Mama Lufen:
1 Pfund Quark, 1 Pfund Mehl, 2 Eier und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, dünn ausrollen (ca. 3 mm), in kleine Rechtecke (ca. 5x10 cm) schneiden und die Pflaumen (ca. 50 Stück mit Kern) ummanteln. 20 min. in Salzwasser kochen und mit zerlassener Butter und Zimtucker servieren.

Und was man immer wieder lernt: Gemeinsam macht es einfach mehr Spaß.

Fruchtige Grüße von den Gartenfachberatern Konrad und Ulrike (Britzer Wiesen)