



Blogtext von Kati vom 3.9.2024

## **DIE SÜSSE DES LEBENSAPFELS**

Vom Sommer zum Frühherbst! Während es auch hier im Balkan allmählich sehr trocken geworden ist fangen die lang ersehnten Äpfel an reif zu werden.

Die Kinder wissen ganz genau welcher Baum wo die besten Früchte trägt :)

**In diesem Blogtext wollen wir euch zeigen was man mit den runden Früchten so alles anstellen kann ;-)**

### **1. ÄPFEL TROCKNEN**

**Klingt einfach—aber es ist wirklich herrlich!** Schneidet bei euren Äpfeln das Kerngehäuse raus und die Apfelschnitten, die Scheiben so groß wie ihr möchtet. Nicht zuuuu dünn scheiden. Wenn man anfängt Obst zu trocknen / zu dörren hat man ein wenig Angst, dass die Früchte verderben könnten und trocknet alles knochentrocken—das muss nicht sein! **Eine leichte Restfeuchte ist ok, Äpfel und auch anderes Obst müssen nicht soooo durchgetrocknet sein!** Denkt an Rosinen, die sind ja auch nicht komplett trocknen, dann wird es schwierig sie zu essen ;)

**Wir trocknen unser Obst in einer Dörre draußen & haben auch schon Feuerdörren ausprobiert.** Im Kleineren haben wir über unserem Stangenofen 2 Latten befestigt die selbst gebastelte Roste halten können. Darauf legen wir dann das Obst. **Durch die Ofenwärme bleiben die Fliegen auf Abstand.** Wenn der Ofen dann abends ausgeht legen wir Tücher darüber um das Obst vor lästigen Insekten zu schützen. **Passt auf wenn ihr euer Obst in Metalldosen packt!** Besonders Äpfel nehmen diesen Geschmack nach Metall leider an. Dann lieber in einen Stoffsack und DANN in einen Metallbehälter.

Bulgaren haben ihr Trockenobst früher in Stoffsäckchen neben dem Ofen hängen gehabt. So sicherten sie, dass das Obst nicht feucht wurde und verdarb. Und es war stets greifbar :) *(Fotos von den Dörrmöglichkeiten auf der letzten Seite)*



## 2. APFELSAFT

**Gestern haben wir 107 Liter Apfelsaft gepresst!** Sven hat extra für den Saft 40 x 5 l Glasbehälter gekauft. Eine große finanzielle Anschaffung für uns, aber es ist uns lieb und teuer den Saft in Glas zu haben—und nicht in Plastik oder Alu...

**An solchen Tagen arbeiten wir alle zusammen.** Morgens früh gehen viele von uns Äpfel ernten. Dann werden sie gewaschen und halbiert. Die wurmstichigen Stellen werden heraus geschnitten. Dann kommen die Äpfel in einen Häcksler, der bei uns normalerweise von Hand betrieben wird. Unter den speziellen Umständen der viiiiielen Äpfel haben unsere Herren kurzerhand einen Bohrhammer dran gebastelt, der das Häckseln schneller übernehmen kann als jeder von uns per Hand ;) **Die Maschine dreht, nicht die Hand.**

Dann kommen die feinen Apfelschnitzel in die Presse. Der Kelter—in dem auch Trauben oder anderes Obst gepresst werden kann—funktioniert einfach durch Druck. Die Äpfel kommen hinein, dann wird oben die Öffnung mit einem Holzdeckel verschlossen und **durch Hebeln wird der Druck auf das Obst immer mehr und mehr erhöht.** Der Saft läuft dann durch einen Trichter hinaus und wir fangen ihn auf.

**Wichtig ist hier immer wieder zu warten und nicht zu schnell zu viel zu pressen.** Nach einer gewissen Dauer haben sich die Obstschnitzel „gesetzt“, wenn man dann nochmal presst kommt mehr Saft dabei heraus.

*Links Nadine mit einem kleinen Teil der Ernte. Rechts Teamwork: Timo schüttelt oben, die anderen fangen die Äpfel mit einem Tuch auf.*



Hier rechts unser Kelter, der unermüdlich den Äpfeln ihren Saft durch drehen und pressen entlockt!



... und hier links der Saft, wie er in die Schüsseln rinnt und tropft :) Das zieht Wespen magisch an, Vorsicht beim probieren!



Den Saft erhitzen wir in großen Töpfen auf 70 bis höchstens 80 Grad Celsius und halten die Temperatur ca. 20 Minuten. Dadurch wird der Saft **pasteurisiert, er ist länger haltbar**. Er wird dann so schnell es geht in Flaschen abgefüllt, die direkt vorher mit kochendem Wasser ausgekocht wurden und dadurch auch die selbe Temperatur wie der Apfelsaft haben damit sie nicht reißen oder platzen.

**Die Press-Rückstände trocknen wir für den Winter.** Sie werden auf jeden Fall die Schweine gut versorgen. Mal sehen ob die Schafe auch was davon fressen :) Auch die direkten „Abfälle“ der heraus geschnittenen Kerngehäuse landen bei den Tieren.

**An solchen Tagen gibt es sprichwörtlich Äpfel für alle!**





Und hier könnt ihr ganz links auf dem oberen Bild den Bohrhammer sehen, der die Handkurbel an der Quetsche ersetzt ;) *Man muss nur Ideen haben.* In der Mitte ist das Innere der Quetsche gut zu sehen, und die Zähne die alles klein machen.

David und Sven (unten im Bild) haben das Häksel-Gut teilweise auch 3 x durchgejagt, weil dann noch mehr Saft herauskam.



Rechts im Bild die schnelle Konstruktion um den Häksler auf Tischhöhe zu bekommen. Da das Häksel-Gut einfach herunterfällt muss der Eimer unbedingt darunter passen! Ein paar Werkzeugkisten halten alles auf Höhe ;)

### 3. VIEZ & HOCHPROZENTIGER

Viez wird durch Vergärung hergestellt. Dadurch enthält er Alkohol. **Der große Vorteil ist, dass die Äpfel komplett im Rohzustand genutzt werden können**, nichts wird erhitzt! Also bleiben viele Inhaltsstoffe erhalten.

*Das ist nicht direkt was für die Kinder, aber wir haben ja auch viel Saft :-)*

*Für den Viez wird Apfel-Presssaft in ein Fass gegeben. Das war es dann eigentlich schon, durch Gärung bekommt man dann Viez der abgefüllt wird damit er nicht umgeht und zu Essig wird—wobei wir Essig auch probieren werden!*

**Den Rest Apfel Gehäkseltes geht an die Tiere UND mit Wasser und Zucker in ein Fass um daraus hochprozentigen Alkohol werden zu lassen.** Das sollte auch ohne Zucker funktionieren, aber wir wollen dieses Jahr nicht zu viel mit einer so großen Menge experimentieren und gehen lieber auf Nummer sicher.



Hier zertritt Matthias in guter alter Manier Zwetschgen, die anschließend zum vergären in ein Fass kommen. Wir arbeiten sehr viel mit Kräutermedizin, und um die Inhaltsstoffe länger haltbar zu machen setzen wir Kräuter auf Alkohol auf um Rezepturen dann individuell mischen zu können.



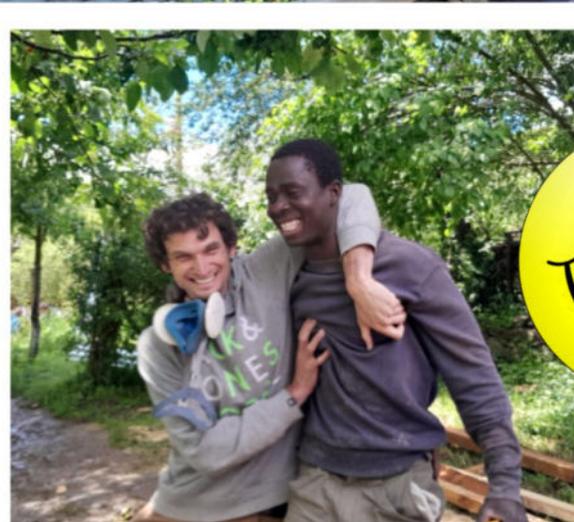
Der typische „Rakia“, der bulgarische Schnaps ist mit mindestens 15 Leva pro Liter auch

eher Kostspielig für uns (rund 8 Euro / Liter).

Wir hoffen so mehr Medizin ansetzen zu können mit eigenem Alkohol.



. So und was man bei all der Arbeit nicht vergessen sollte ist DER SPASS BEI DER SACHE, wie hier einige Spirebos auch gerne vormachen



## 4. APFEL-LEDER

Dafür kocht man im Prinzip Apfelmus und verteilt dieses dann auf Backpapier, einem Blech etc. Dieses wird anschließend getrocknet und –schwupps– hat man Apfelleder! **Besonders die Kinder lieben es, weil man herrlich lange darauf herum kauen kann, es hat was von Kaugummi und ist eine zuckerfreie gute Süßigkeit.** *Hier im Bild unser Leder aus Kornelkirsche.*



## 5. APFELMUS

**Der Klassiker, wer kann darauf verzichten...?** Ob mit Vanille oder Zimt, Zucker oder pur—da bleibt jedem der eigene Geschmack überlassen!

Kerngehäuse heraus schneiden, Äpfel weich kochen, musen und dann einkochen. Wir machen das mit Schale, andere ohne.

## 6. APFEL STÜCKE

Auch ein Leckerbissen im Winter :) Einfach Apfelstückchen einkochen, schmeckt super zu Grießbrei, Einkornbrei oder anderen Möglichkeiten Pudding zu kochen ;)

## 7. APFEL ESSIG

Das werden wir auch bald ausprobieren, Apfelessig ist für uns in der Ernährung aber auch medizinisch seeehr wertvoll!

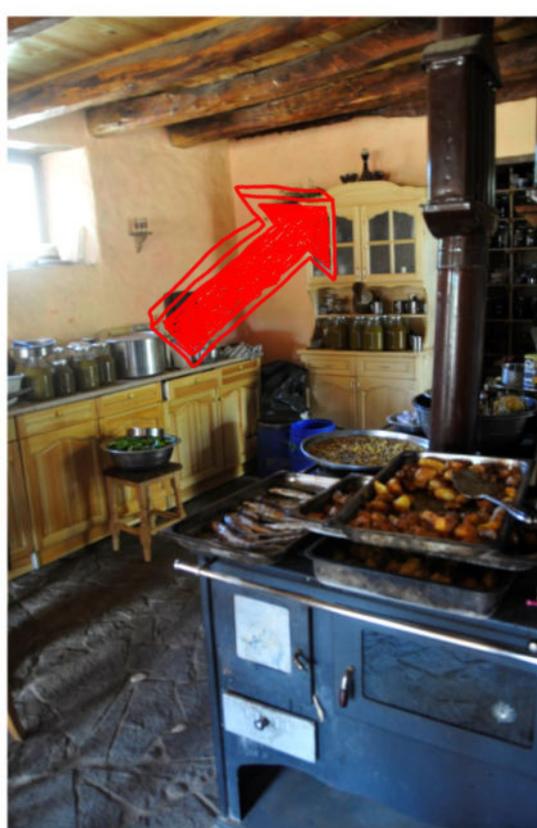
**OK Leute, es gibt sicher noch viiiiele Varianten was man mit Äpfeln alles anstellen kann, das waren die Möglichkeiten, die wir aktuell ausführen!**

**Wir grüßen euch alle lieb und wünschen euch einen guten Herbst!**

Eure Spirebos, eure Kati



Hier rechts im Bild fehlen die Roste, die wurden nachträglich dran gebastelt, über dem Ofen trocknen ist super für Wäsche und alles andere!



Hier links könnt ihr Tabakblätter sehen, die einfach auf Fäden aufgezogen an der Decke fermentieren und trocknen.

Und hier unsere selbst gebaute Außen-dörre. Auch die Roste sind selber gemacht. Hier trocknen Kürbis und Zucchini.



Das ist noch in Odrintsi, hier müssen wir uns noch etwas bauen—nächstes Jahr!



Danke, dass du unser (B)Log-Buch liest :)

WWW.SPIREBO.COM - AUFTOUR@SPIREBO.COM



SPIREBO ON  
TOUR

DER WEG IST DAS ZIEL