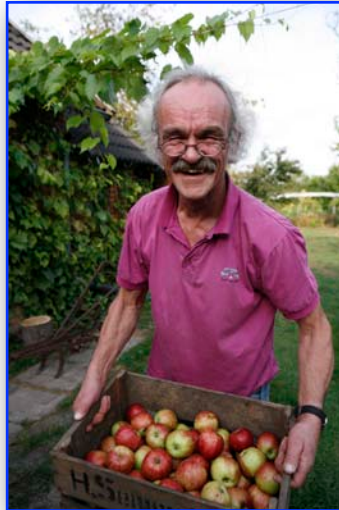




Wo wachsen die Äpfel für unseren Apfelkompott?



Günter Lühmann vom Demeterhof „Lachapfel“
aus dem Wendland

Kriwitzer Lachapfel“ heißt die erste Apfelsorte, aus der wir bei Wackelpeter Apfelkompott kochen. Die Äpfel kommen vom Demeterhof „Lachapfel“, den Günter Lühmann zusammen mit seiner Frau Hilde im Dörfchen Kriwitz im Wendland bewirtschaftet. Dort wachsen die Äpfel an alten, hohen Bäumen und haben so lustige Namen wie „Celler Dickstiel“ oder „Geflammter Kardinal“. Es gibt große und kleine Äpfel, saure, herbe oder süße. Manche sind knackig, andere eher zart. Je nach Erntezeit kochen wir also Kompott aus verschiedenen Äpfeln und so schmeckt unser Kompott natürlich immer nach Apfel, aber trotzdem unterschiedlich.

In der Wackelpeter-Küche werden die Äpfel mit kaum Zucker und einem Tropfen Wasser gekocht, mit Hilfe einer kleinen Maschine werden die Kerne entfernt und sobald das Kompott kalt ist, können wir es verpacken und zusammen mit Pfannkuchen und Liwanzen zu euch in den Kindergarten oder Hort schicken.



Im nächsten Newsletter schreiben wir über einen netten Holländer, der auf Gut Wulfsdorf den Joghurt für Wackelpeter macht.