

Auf dem Beet findet Max sogar noch ein paar Erdbeeren. Die kommen nicht mit in die Grütze. Max verputzt die Erdbeeren gleich noch im Garten, nachdem er sie mit Opa am Wasserhahn abgewaschen hat. Für dieses Jahr sind das die letzten reifen Erdbeeren. Seine Oma erzählt ihm, dass die Pflanzen bis maximal September Früchte tragen. Dafür sind aber Erdbeeren auch eine der ersten Obstsorten, die im Frühjahr geerntet werden. Von Mai bis September gibt es sie immer. Im Gewächshaus oder unter Folie gepflanzt, sind sie sogar schon im April reif. Jedoch ist die Erntezeit dann schon im Mai zu Ende.



Weil es so warm ist, braucht Max in seiner Pause etwas zu trinken. Er holt sich aus der Küche eine Holundersaftschorle. Den Saft hat Oma mal nicht selbst gemacht. Max weiß aber von ihr, dass es Holunderbeeren auch in Thüringen von August bis Oktober gibt. Sowohl die Blüten, als auch die Beeren können zur Herstellung von Saft genutzt werden.



Inzwischen ist seine Oma dabei, Rote Grütze und Konfitüre zu kochen. Im September wird sie dann auch noch Quittengelee machen. Einen Quittenbaum hat sie selbst nicht im Garten. Aber Oma kann Quitten aus heimischem Anbau von September bis Dezember kaufen.

Als Max den fruchtigen Duft riecht, freut er sich schon auf die Vesper. Oma hat heute Morgen noch einen frischen Pflaumenkuchen gebacken, natürlich aus selbst geernteten Früchten, die von Juli bis Oktober am Baum wachsen. Bei Pflaumen muss Max auch an Mirabellen denken. Auch diese gelben Steinfrüchte sind eine Obstsorte, die jetzt gerade und im September an Bäumen zu finden ist. Da er von vielen Kindern aus seiner Klasse weiß, dass sie Mirabellen nicht kennen, will Max einige von den Früchten nach den Ferien mit in die Schule nehmen.



Bei den vielen Beerensorten vermisst Max jetzt nur noch die Stachelbeeren. Auch davon gibt es einen Strauch im Garten. Aber Stachelbeeren reifen schon im Juni und Juli. Im August tragen sie keine Früchte mehr. Seine Oma kocht sie immer zu Kompott ein. Nächstes Jahr will er ihr dabei unbedingt helfen und sich eine eigene Kompottkreation ausdenken. Bei dem Gedanken an die süßsaurigen Beeren läuft Max schon das Wasser im Mund zusammen.

Nach dem Beerenpflücken braucht Max erst einmal eine Pause im Schatten. Er setzt sich unter den größten Baum im Garten, einen Birnenbaum. Wenn er nach oben schaut, kann er auch schon viele reife Früchte entdecken. Die Birnenzeit beginnt gerade im August und geht bis zum Jahreswechsel. Da sie gut einzulagern sind, können sie sogar über den Winter bis zum März genossen werden.



Zum Essen setzen sich Max und seine Großeltern immer auf die kleine Terrasse hinter dem Haus. Sogar hier ist Obst zu finden. Die Terrasse ist von einem Geländer umgeben und um das Geländer ranken sich Weintrauben. Schon jetzt sind einige Reben mit grünen Trauben reif. Sie sind aber auch noch die kommenden zwei Monate zu ernten.

Über ganz andere Früchte, nämlich die Schalenfrüchte, hat Max vor Kurzem erst viel in der Schule gelernt. Damit sind Nüsse gemeint, welche mit zum Obst gezählt werden. Diese gibt es auch im Winter. Im September, Oktober, November und Dezember fallen die Walnüsse von den großen Bäumen. Und in derselben Zeit reifen an mittelgroßen Sträuchern die Haselnüsse. Aus der Schule weiß Max, dass es aber auch „unechte Nüsse“ gibt. Cashew, Erdnuss und Mandeln zählen nämlich nicht zu den echten Nüssen. Schmecken tun sie ihm natürlich trotzdem.



Neben dem Birnenbaum hat sein Opa vor vielen Jahren noch zwei weitere Obstbäume gepflanzt. An dem einen reifen im Juli und August Aprikosen und an dem anderen von Juli bis September Pfirsiche. Vor allem Max' Mama freut sich über die neuen Bäume, da sie deren weiße und rosa Blüten so schön findet, die die Bäume im Frühjahr tragen.

Max isst aber auch gerne Nektarinen. Deshalb fragt er seinen Opa, ob die auch in der Umgebung wachsen. Sein Opa zeigt prompt auf den Nachbargarten. Und tatsächlich sieht er dort an einem Baum Nektarinen hängen. Geerntet werden sie sogar in der gleichen Zeit wie die Pfirsiche.



Neben dem Nektarinenbaum in Nachbars Garten stehen auch noch zwei Kirschbäume. Die Kirschenzeit ist nur sehr kurz. Süßkirschen gibt es im Juni und Juli und Sauerkirschen im Juli und August. Sein Großvater erzählt ihm, wie er früher in seiner Kindheit immer in die Bäume geklettert ist, um bei der Kirschernte zu helfen. Heute klettert Opa natürlich nicht mehr in Bäume. Bei der Ernte hilft ihm die Nachbarin, welche als Belohnung immer eine große Schüssel Kirschen mit nach Hause nehmen darf.



Als Max und sein Opa nach der Gartenarbeit zum Haus gehen, fällt Max noch eine Frage ein. Gibt es eigentlich auch Obstsorten, die in Thüringen nicht wachsen? Seinem Opa fallen da zum Beispiel Kiwi, Preiselbeere, Mango, Litschi und Mandarine ein. Ob es sie gar nicht gibt, kann er allerdings auch nicht genau sagen. Aber im Großen und Ganzen ist es diesen Pflanzen bei uns wohl nicht warm genug. Deshalb kannst du diese und auch andere Obstsorten, zum Beispiel Orangen, Bananen oder Ananas, kaufen, wenn sie aus wärmeren Ländern eingeführt werden.



Die meisten Obstsorten gibt es also wirklich im Sommer. Aber was ist im Winter, fragt sich Max dann. Sein Opa erklärt, dass bestimmte Birnen- und Apfelsorten gut lagerfähig sind. Deshalb gibt es sie auch in den kalten Monaten. Äpfel sind fast das ganze Jahr über verfügbar, außer im Juli und August. Aber es gibt Unterschiede. Wenn Max einkaufen geht, sieht er in den Regalen immer viele Apfelsorten liegen. Aber nicht alle gibt es zur gleichen Zeit. Je länger Obst und Gemüse allerdings gelagert werden und je weiter weg sie produziert und von dort zu uns transportiert werden, desto größer ist die Auswirkung auf das Klima. Saisonales Obst und Gemüse aus deiner Nähe sind also gut für die Umwelt und bringen Abwechslung auf den Tisch.

Max hat der Tag im Garten bei seinen Großeltern wieder viel Spaß gemacht und gelernt hat er auch eine Menge.



Rezept:
Stachelbeereis
Du brauchst:

- 500 g Stachelbeeren, gemischt rot und weiß
- 100 ml süße Sahne
- 1 sehr reife Banane oder 5 Datteln ohne Kern
- 1 Messer
- 1 hohes Gefäß
- 6 Eisformen
- Pürierstab



Los geht's:

Wasche die Stachelbeeren gründlich ab und entferne dann Stiel und Blütenstand. Fülle die Früchte in ein hohes Gefäß und püriere sie, bis keine groben Stückchen

mehr zu sehen sind. Gib nun nach und nach die Sahne sowie die Banane bzw. die Datteln hinzu und püriere noch kurz weiter. Nun kannst du die Masse auf ca. sechs Eisformen für Eis am Stiel umfüllen und ins Gefrierfach stellen. Am nächsten Tag kannst du das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen und genießen.