



Eckart Brandt | Judith Bernhard

Unser Apfel- kochbuch

Bassermann



Wissenswertes zu Beginn

Vorwort	8
Äpfel für die Küche	10

Die Rezepte

<i>Suppen, Vorspeisen, Salate</i>	12
-----------------------------------	----

<i>Hauptgerichte</i>	34
----------------------	----

<i>Apfel & Kartoffel</i>	36
------------------------------	----

<i>Apfel & Fisch</i>	44
--------------------------	----

<i>Apfel vegetarisch</i>	50
--------------------------	----

<i>Apfel & Fleisch</i>	56
----------------------------	----

<i>Nachtsch</i>	64
-----------------	----

<i>Kuchen</i>	74
---------------	----

Wissenswertes zum Nachlesen

Die große Apfeltabelle	88
------------------------	----

Alphabetisches Rezeptverzeichnis	90
----------------------------------	----

Adresse von Eckart Brandt und Judith Bernhard	92
---	----

Impressum	92
-----------	----

Vorwort

Obst gehörte so selbstverständlich zu meinem Alltag als Kind wie das selbst gezogene Gemüse. Was nicht verkauft oder frisch verzehrt wurde, wurde verarbeitet, eingemacht, gedörrt oder versaftet. Der Geschmack dieser unverfälschten selbst erzeugten Lebensmittel liegt mir noch heute auf der Zunge, sie haben wohl meine Geschmacksempfindungen so nachhaltig geprägt, dass ich mich bis heute nicht gern mit „nachgemachten“ Billig-Lebensmitteln abfertigen lasse.

Als ich mich 1983 mit einem gepachteten Obsthof selbständig machte, war klar, dass ich qualitativ hochwertiges Obst auf Basis ökologischen Anbaus erzeugen wollte. Bald erkannte ich, dass für mich diese Wirtschaftsweise am besten funktionierte, wenn ich sie mit alten robusten Sorten betrieb, die den ganzen Schnickschnack des modernen „Pflanzenschutzes“ nicht nötig hatten.

In den jetzt schon über 30 Jahren der Beschäftigung mit alten Obstsorten entdeckte ich, was für eine nahezu unerschöpfliche Fülle von Aromen und Geschmacksnuancen in diesen alten Sorten stecken – neben der geradezu unendlichen Fülle verschiedener Formen und Farben. Was ich erst lernen musste: nicht jede Frucht ist eine großartige Tafelfrucht; manche Sorten entfalten ihre wahren Qualitäten erst in der Verarbeitung, also im Kochtopf, im Backofen oder nach spezielleren Verarbeitungsgängen. Hier sind sie dann auch unübertrefflich. Wer einmal probiert hat, eine würzige alte Apfelsorte durch einen faden modernen Supermarktapfel zu ersetzen, weiß wovon ich rede.

Ein Grund mehr, die alten Sorten nicht untergehen zu lassen; sie sind Garanten für die Vielfalt des Geschmacks.

Seit meine Frau Judith vor ein paar Jahren auf den Hof gezogen ist, haben sich ganz neue Möglichkeiten ergeben. Als gelernte Hauswirtschaftsleiterin weiß sie einfach besser mit Herd und Backofen umzugehen als ich oller Obstbauer.

So haben wir denn für dieses Buch unsere Kenntnisse und Fähigkeiten gebündelt, um Ihnen zu zeigen, was aus Obst alles werden kann und um Sie zu animieren, Ihren Speisezettel (mal wieder) mit dem einen oder anderen leckeren Obstgericht zu bereichern.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei.

Eckart Brandt und Judith Bernhard



Äpfel für die Küche

Natürlich kann man auch Tafeläpfel in der Küche verwenden. Allerdings nicht alle. Viele von ihnen, vor allem viele moderne Sorten, sind Äpfel, die man am besten nur als Frischobst verzehren sollte. Im Backofen und im Kochtopf sind sie langweilig und nichtssagend. Manche Tafeläpfel sind allerdings gleichzeitig auch hervorragende Verarbeitungs- oder Wirtschaftsäpfel wie z. B. der berühmte Gravensteiner, der Cox Orange oder die Goldparmäne.

Sie sind einem aber vielleicht (fast) zu schade für die Küche. Wenn man reichlich oder gar im Überfluss hat, kann man natürlich auch diese Sorten in den Topf oder in die Backröhre tun, zumal ja zumeist auch immer einige Früchte anfallen, die nicht optimal ausgebildet sind oder die eine Macke haben. Nun ist aber z. B. gerade der Gravensteiner als reichlich fauler Träger bekannt und man freut sich immer über jeden Apfel, den man überhaupt zu ernten bekommt. Und die schöne Goldparmäne alterniert zumeist heftig, d. h. sie trägt nur ordentlich in jedem zweiten Jahr. Hat man nur einen Baum dieser Sorte, wird man in einem Alternanzjahr kaum von den wenigen anfallenden Früchten noch etwas in der Küche verwenden wollen.

Da ist es dann gut, wenn man für die „häusliche Oeconomie“ (wie man im 19. Jahrhundert sagte), also zum Verarbeiten, noch seine eigenen Sorten hat. Diese „Wirtschaftsobstsorten“ erfreuten sich früher großer Wertschätzung, als in großen Familien die Lebensmittel möglichst selber hergestellt wurden und man sich im Rahmen einer umfassenden Vorratswirtschaft selbst sein Obst für die obstlose Jahreshälfte zur Seite stellte. Da wurde im großen Stil eingemacht, in Essig eingelegt, gedörert, vermostet und gebrannt.

Diese Zeiten sind vorbei. Es gibt keine Großfamilien mehr, in denen flinke, jahrzehntelang geübte Großmütter zentnerweise Obst zerschnibbeln und einmachen, es gibt keine kühlen Vorratskeller mehr. Die Essgewohnheiten haben sich geändert: als Nachtisch gibt es heute ein Eis aus der Tiefkühltruhe und kein Kompott aus dem Weckglas. Und doch sollten wir noch einmal genau hinschauen, bevor wir diese alten Sorten sozusagen auf den Abfallhaufen der Obstgeschichte befördern. Die besten dieser Wirtschaftssorten sind keineswegs „Obst zweiter Wahl“. Viele dieser Sorten entfalten ihre wahren Qualitäten erst in der Verarbeitung. Erst wenn man sie sozusagen ihrer „wahren Bestimmung“ zuführt, kommen ihre großartigen Qualitäten zum Vorschein. Erst dann zeigt sich, dass sie den konkurrierenden Tafeläpfeln durchaus überlegen sein können, wenn sie auf ihrem idealen Feld zum Einsatz kommen.

Dieses Buch möchte Sie anregen, sich einmal mit diesem oft vernachlässigten Aspekt des Obstgenusses zu beschäftigen. Wir haben für Sie eine Auswahl unserer besten Apfelrezepte zusammengestellt und wir möchten Ihnen die eigentlichen Helden dieses Buches, die ausgewählten alten Apfelsorten, auf diese Weise kulinarisch näherbringen.



