

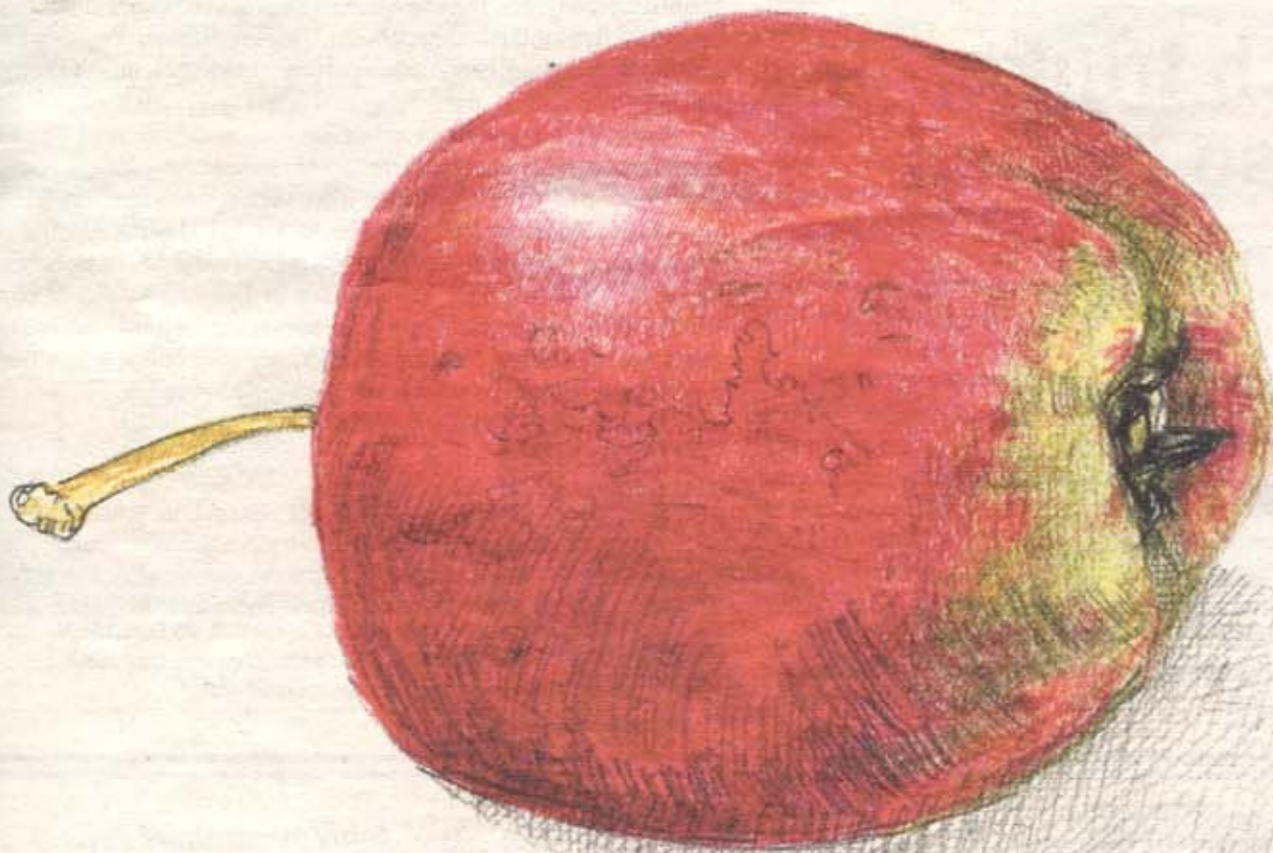
# JOURNAL

DAS MAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG

AUSGABE 41 09.10.2010

EXTRA

## Das Beste im Herbst



### PERSON DER WOCHE

Juli-Sängerin  
Eva Briegel

### STORY

Sintis in Kiel kämpfen  
gegen Vorurteile

### VOLKSLIEDER

Traditionelle Melodien  
zum Mitsingen

VON MICHAEL STITZ

Wenn jemand sich fachmännisch mit Äpfeln beschäftigt, dann nennt er sich Pomologe. Meinolf Hammerschmidt ist Pomologe. Der gelernte Gärtner und Lehrer kommt aber nicht so steif und wissenschaftlich rüber wie seine Berufsbezeichnung vermuten lässt. Hammerschmidt ist ein sympathischer Cordhosen-träger, der vorzugsweise ausgebeulte Beinkleider trägt, die von den Spuren seiner Arbeit gekennzeichnet sind. Und die besteht darin, alte, vom Aussterben bedrohte Apfelsorten zu retten.

In einem prächtigen Park in Winderatt/Sörup hat er unzählige Apfelbäume gepflanzt, die früher einmal ganz selbstverständlich in den Gärten der Schleswig-Holsteiner standen. Fast jeder Ort hatte seine eigenen Apfelsorten. Schon die Namen erzählen von ihrer Herkunft, ihren Züchtern. Da gab es die „Inge von Klixbüll“, die „Landsberger Renette“, die „Maren Nissen“ oder „Weigelts Zinszahler“. Sie alle waren beliebte Früchte, ihre schönen Farben, Formen und Aromen ließen die Apfelbaumbesitzer sich auf die Erntezeit freuen.

Doch Äpfel sind zur Einheitsware geworden. Viele Sorten sind verschwunden, weil sie weder lange Transportwege noch makelloses Aussehen garantieren konnten. Meinolf Hammerschmidt hält dagegen, will mit seinem Apfelhof die Vielfalt an regionalen Sorten, Aussehen und vor allem Geschmäcker erhalten. Sein gerade erschienenenes Apfelbuch ist aber keine Kampfschrift, sondern eine Liebeserklärung an die vielfältige Frucht. Die fällt besonders schön aus, weil der Winderatter Pomologe Apfel-Geschichten erzählt. Da ist die von den Äpfeln des Emil Nolde oder von Tante Agathes Äpfeln – das waren die, die nach Rosen dufteten oder die vom Gravensteiner, vom „edelsten aller Äpfel“.

Hammerschmidt unternimmt mit seinen

## Der Nord-Apfel

Der Apfel ist nicht nur die Lieblingsfrucht der Deutschen, er hat auch viel zu erzählen. Vom Paradies bis nach Winderatt (Kreis Schleswig-Flensburg) spannt sich seine reiche Geschichtensammlung. „Das Apfelbuch Schleswig-Holstein“ erzählt von besonders folgenreichen Begebenheiten.



Lecker: Matjestartar auf Schwarzbrot.  
STEFFI BRÜGGE

### MATJESTARTAR DAS REZEPT

#### Für vier Portionen:

4 Matjesfilet, 1 Apfel „Holsteiner Cox“,  
3 dünne Lauchzwiebeln, 3 Cornichons,  
ein halber Bund Schnittlauch, Salz,  
Pfeffer, 4 Scheiben Schwarzbrot,  
Salat zum Dekorieren

#### Zubereitung:

Matjesfilets in feine Würfel schneiden. Apfel entkernen, nicht schälen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln und Cornichons ebenfalls fein würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles gut miteinander mischen und abschmecken. Eventuell mit einer Prise Zuckernachwürzen. Das Schwarzbrot rund austechen und das Tatar mit Hilfe eines Dekorationsringes darauf anrichten. Mit Salatblättern dekoriert servieren.

Apfelgeschichten einen Streifzug durch Schleswig-Holstein, stellt vor, was es einst gab und was heute noch erhalten ist. Es sind kurze Erzählungen, die sich gut lesen, informativ und mit leichter Hand geschrieben sind.

Das Buch hat aber noch mehr zu bieten als die munteren Apfelgeschichten. Es erklärt auch, wie man einen Apfelbaum pflegen sollte, listet die Apfelsorten auf und bietet eine anregende Rezeptesammlung rund um die süß-säuerliche Frucht. Die in Italien lebende Gabriele Schmidt hat neue und traditionelle Rezepte rund um den Apfel überarbeitet. So ist eine Sammlung von rund 50 Kochanleitungen für meist einfach und schnell zu realisierende Apfelgerichte entstanden. Von Vorspeisen wie „Karins Kürbis-Apfel-Suppe“, über Hauptgerichte wie „Schweinefilet in Calvadosrahmen“, Desserts wie „Versunkene Äpfel“ bis zu Gebäckvorschlägen (Omas Rahmguss Apfelkuchen) und Extras (Senfäpfel) reicht die Auswahl.

Ansprechend, ja verlockend ist dieses Apfelbuch nicht zuletzt durch seine klare Gestaltung und die appetitmachenden Rezeptfotos von Steffi Brügge. Eine weitere Besonderheit dieses Buches sind die Zeichnungen des Berliner Künstlers Walter Karberg. Seine detailgetreuen Apfelbilder, die in der Tradition botanischer Malerei stehen, wirken wie eine Verbeugung vor der Frucht, die so viel Genuss und Geschichte zu bieten hat. ●



**Buchtipp:** Meinolf Hammerschmidt: „Das Apfelbuch Schleswig-Holstein. Sorten – Geschichten – Rezepte“, 108 Seiten, Wachholtz Verlag, ISBN: 3 529 05774 6, 14,80 Euro.