

Die Früchte aus dem



Ein würziger Tafelapfel ist dieser „Winderatter“.



Das Pomarium Anglicum in Winderatt sammelt seit Jahrzehnten alte Obstsorten. Vor allem sind es Apfelsorten, die auf einer ehemaligen Hauskoppel im lebenden Obstmuseum von Sörup



wachsen. Und jedes Jahr kommen neue „alte“ Sorten hinzu, die aufmerksame Menschen

in ihrem Umfeld finden.

Ziel des Obstmuseums ist, die in Jahrtausenden gewachsene Vielfalt zu erhalten. Mitte der 80er Jahre bekam Meinolf Hammerschmidt die Dokumentation der Landesbauernkammer von 1950 zum Thema „50 Jahre Obstbau in Schleswig-Holstein“ in die Hände, in der der Angelner Herrenapfel als Nr. 1 der besonders bewährten Lokalsorten beschrieben wird. Durch Hinweise aus der Bevölkerung fand Meinolf Hammerschmidt den ca. 1850 gepflanzten Apfelbaum in Sörup und schnitt die ersten Reiser für



Trotz dieser Erkenntnis

die Veredlung. Hammerschmidt kann viele solcher Apfel-Geschichten erzählen. In seinem gerade erschienenen Buch hat der Pomologe sie gesammelt. Hintergründig, kenntnisreich und anschaulich erzählt der gelernte Gärtner und Lehrer von den Apfelschätzen, die früher deutlich vielfältiger waren.

Paradies

stimmt „Das Apfelbuch Schleswig-Holstein“ optimistisch. Das liegt zum einen an den hinreißenden Zeichnungen der Frucht, zum anderen aber auch an den vielen köstlichen Rezepten, die sich mit den Äpfeln kochen, backen oder braten lassen. Rund 50 solcher Rezeptvorschläge finden sich in dem



ansprechend gestalteten Buch, das richtig Lust auf

Äpfel macht. Und noch etwas stellt sich beim Lesen dieses Buches ein: Respekt vor der Frucht, die so unterschiedlich schmecken und aussehen kann. Wer glaubt, dass man Äpfel nicht schätzen muss, weil es so viele von ihnen gibt, dem sei gesagt, dass die Ernte in diesem Jahr sehr mager ausgefallen ist. Im Vergleich zum Vorjahr wurde ein Viertel weniger Äpfel in Schleswig-Holstein gepflückt. Laut Ernteschätzung werden rund 13000 Tonnen Äpfel geerntet.

Das ist trotz gleicher Anbaufläche 25 Prozent weniger als im Vorjahr, weiß das Statistische Bundesamt. Für die schleswig-holsteinischen Obstbauern haben sich Spät-

fröste während der Blüte, Nässe im Mai sowie die anschließende Hitze und Trockenheit sehr nachteilig ausgewirkt. da sollte man jeden Apfel genießen. (sti)

■ Meinolf Hammerschmidt, „Das Apfelbuch Schleswig-Holstein“, 108 Seiten, Wachholtz-Verlag, 14,80 Euro.



Äpfel, die an Rosen erinnern. „Schaalbyer Rosen“ heißen sie. In der Mitte liegen Äpfel, die aus dem Rheinland zu uns kamen: Von Zuccalmaglios.

Rezept für Senfäpfel

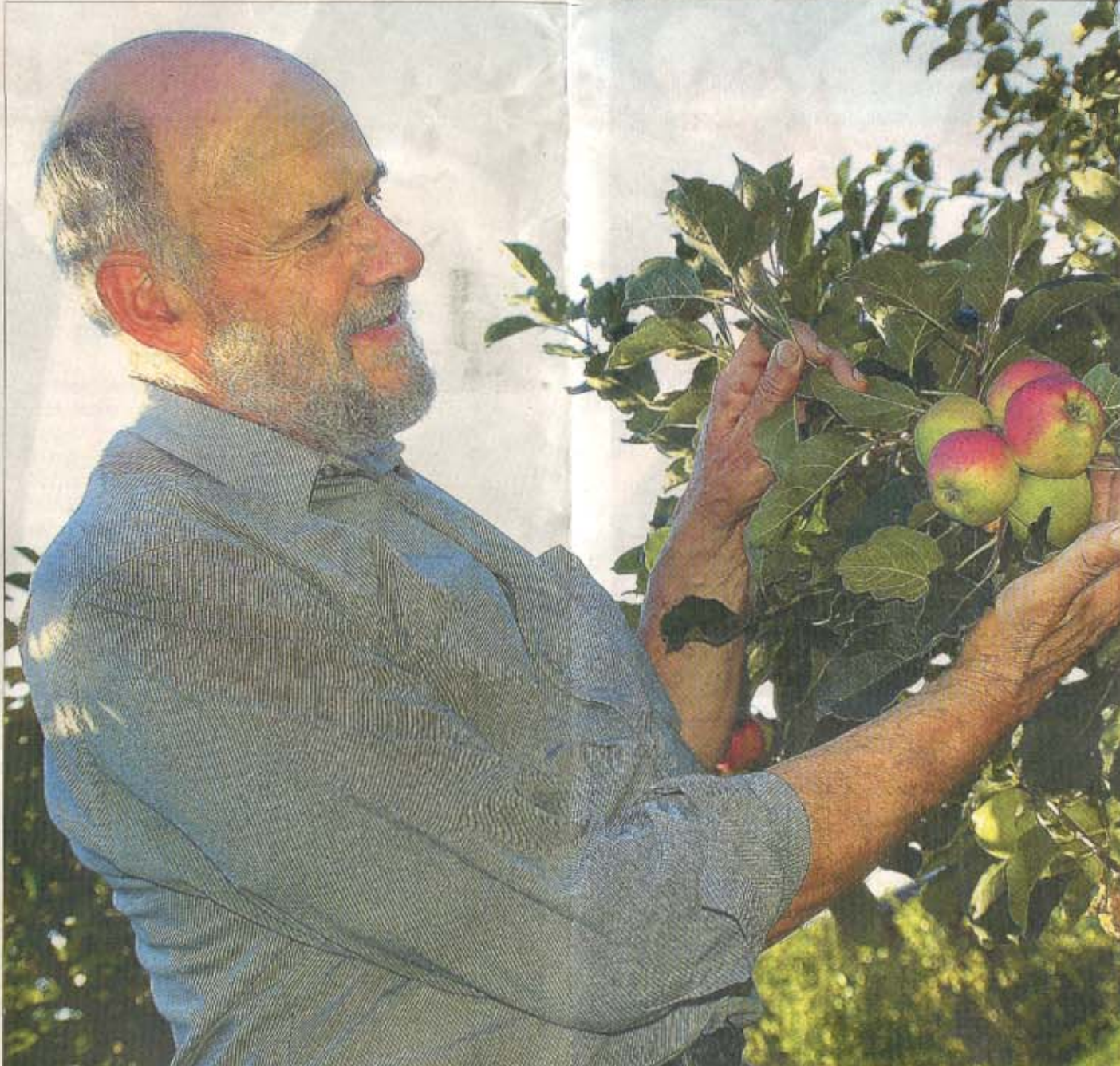
- 500 g Zucker
- 1 l Wasser
- 1 kg Äpfel: „Grahams Jubiläumsapfel“ oder „Boskoop“
- 70 g Senfmehl
- 1 EL Senfkörner – gelb

Die Äpfel darin kurz aufwallen lassen und beides in gut gesäuberte Twist-off Gläser füllen. Verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. **Tipp:** Die Senfäpfel passen sehr gut zu kaltem Braten, Fondue oder Grillfleisch.

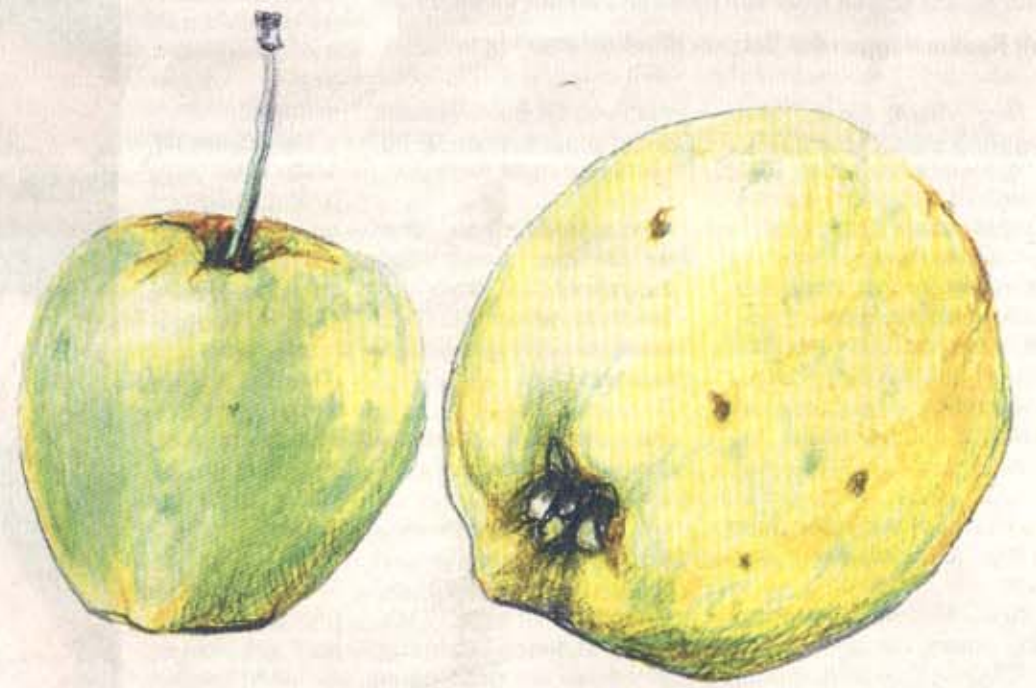
Aus Zucker und Wasser eine Zuckerlösung kochen. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in wenig Wasser 5 min kochen. Abgießen und mit der noch heißen Zuckerlösung bedecken. Äpfel 48 Std. kühl stehen lassen. Nach 2 Tagen Saft und Äpfel trennen, den Saft aufkochen und 10 min reduzieren lassen. Senfmehl einrühren und nochmals zu einer sämigen Konsistenz verkochen.



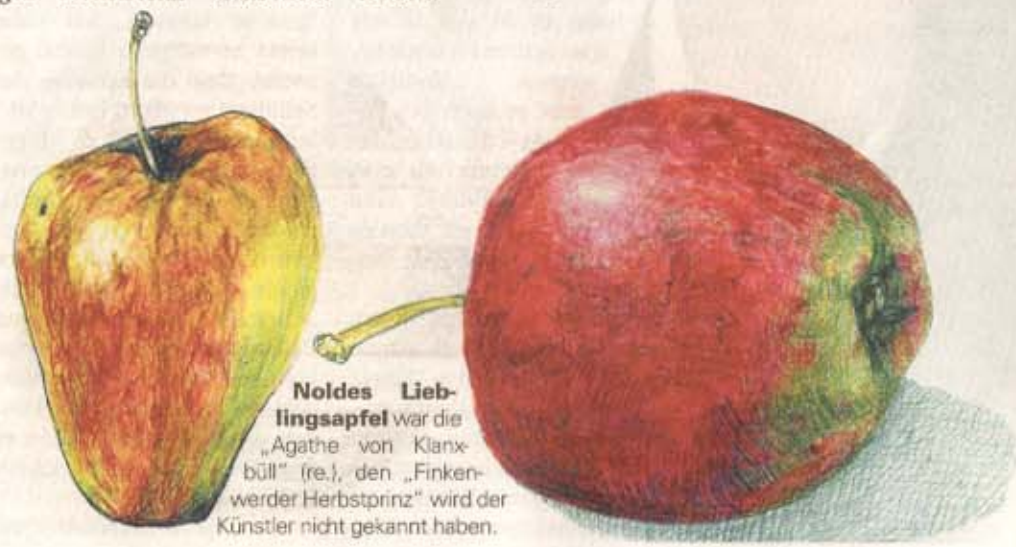
Aus: Das Apfelbuch Schleswig-Holstein, Wachholtz-Verlag



Früchte der Arbeit: Meinolf Hammerschmidt in seinem Pomarium Anglicum.



Wie gemalt - die Äpfel hat der Berliner Künstler Walter Karberg für das Apfelbuch mit viel Liebe zum Detail gezeichnet: Unten der „Kruppeter“, oben der „Großherzog von Baden“.



Noldes Lieblingsapfel war die „Agathe von Klankbüll“ (re.), den „Finkenwerder Herbstprinz“ wird der Künstler nicht gekannt haben.