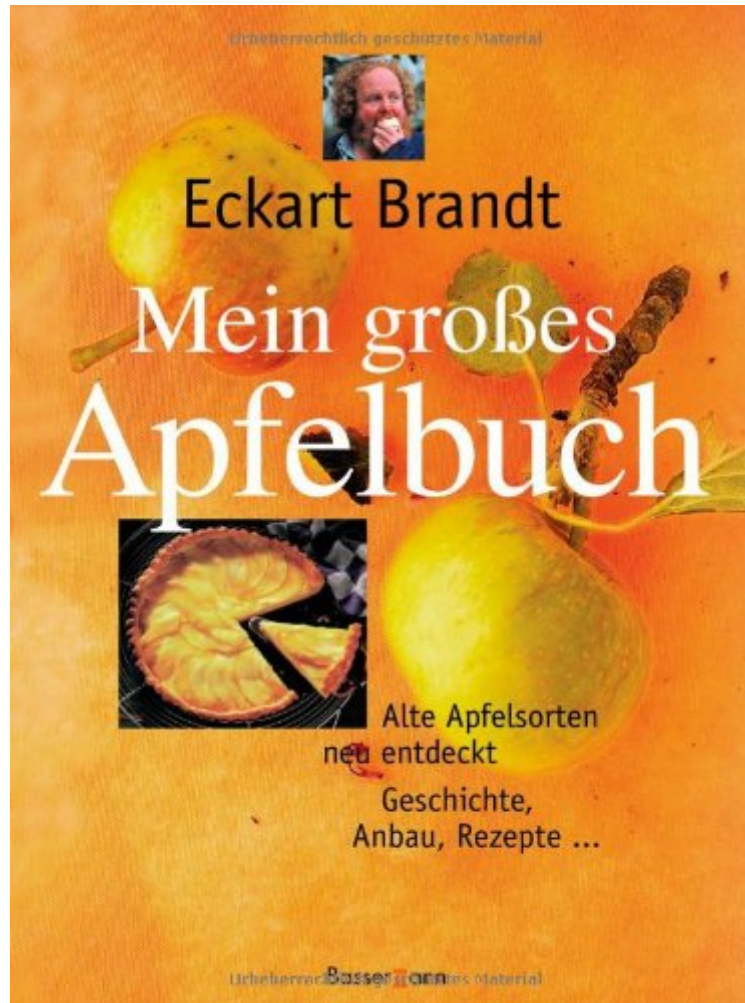


(Mobile ebook) Mein groes Apfelbuch: Alte Apfelsorten neu entdeckt. Geschichte, Anbau, Rezepte

# Mein groes Apfelbuch: Alte Apfelsorten neu entdeckt. Geschichte, Anbau, Rezepte

Von Eckart Brandt

DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #129812 in BcherVerffentlicht am: 2008-07-14Abmessungen: 11.10 x .59b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 73.Mb

**Von Eckart Brandt : Mein groes Apfelbuch: Alte Apfelsorten neu entdeckt. Geschichte, Anbau, Rezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mein groes Apfelbuch: Alte Apfelsorten neu entdeckt. Geschichte, Anbau, Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Apfelanbau und Baum PflegeVon B. StolzIch habe auf Grund eines Fernsehberichts dieses Buch erworben und kann es nur empfehlen. Alles was man ber pfeel wissen mchte ist dort aufgefhrt. Selbst ich als Hobbygrtner habe viele Tips zum Apfelanbau erlernt und werde sie umsetzen.5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Buch eines (positiv) Verrckten - grandios!Von C. BenedictWir haben das Buch geschenkt bekommen und haben uns am Anfang nur gedacht: Was ist das denn? Der Autor machte auf uns spontan den Eindruck eines besessenen Verrckten -

und zwar zu recht. Neben viel Wissenswertem zum Apfel und alten Apfelsorten finden sich ausgefallene Apfel-Rezepte im Buch. Unser absoluter Geschmacks-Geheimtipp: Das Apfelbrot!<sup>2</sup> von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gutes Apfelbuch !!! Von M.D. Leckere Rezepte im Buch, nur leider ist es nicht grade leicht eine Alteapfelsorte im herrkmlichen Einkaufsladen zubekommen aber sonst sehr Interessant was es alles fr pfeel gibt !!!

**Kurzbeschreibung** Eine aufrichtige Liebeserklrung an den Apfel. Brigitte online Kstliche alte Apfelsorten die gibt es noch und es gibt auch die Menschen, die sie pflegen und dafr sorgen, dass sie nicht ganz vergessen werden. Eckart Brandt fhrt den Leser in diesem Buch durch seinen bunten Apfelbaumgarten, weist dem Hobbygrtner den Weg zum eigenen Apfelbaum, erzht Geschichten rund um diese gesunde Frucht und nennt berlieferte, verfhrrische Koch- und Backrezepte. ber den Autor und weitere Mitwirkende Eckart Brandt, studierter Germanist und Historiker, hat sich mit Leidenschaft alten Obstsorten, allen voran dem Apfel verschrieben. Zusammen mit seiner Frau bewirtschaftet er einen groen Bio-Obsthof bei Hamburg. Das von ihm ins Leben gerufene Boomgardenprojekt mit mehr als 800 alten Obstsorten ist eine groartige Arche fr das kulturelle Erbe der Vergangenheit und eine einzigartige Genbank. Er ist Mitglied der Deutschen Pomologengesellschaft und steht mit europäischen Kollegen im stndigen Erfahrungsaustausch. Bei der Expo 2015 in Mailand ist er als Botschafter der Artenvielfalt dabei. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. **Der Apfel und ich - eine Liebesgeschichte** Nein, ich habe nicht mein ganzes Leben lang immer nur pfeel geliebt. Seit meiner Jugend, muss ich gestehen, gab es da auch noch anderes, das ich liebte: schne alte Bcher zum Beispiel oder Johann Sebastian Bach und Bob Dylan, meine plattdeutsche Muttersprache, die Imkerei. Den Apfel liebte ich nicht von Kindesbeinen an. Dazu war er mir zu alltglich und selbstverstndlich. Wenn man in der frhen Nachkriegszeit im Herzen des Elbe-Weser-Dreiecks in einem 600-Einwohner-Dorf namens Gro Wohnste aufwchst, sind einem pfeel nun mal alltglich und selbstverstndlich. Selbstverstndlich wie das Gemse aus dem eigenen Garten, das Frhstcksei aus dem Hhnerstall und der Sonntagsbraten vom selbst gemsteten Schwein waren eben auch die selbst gepfleckten pfeel von den eigenen Obstbumen. Sie hieen 'James Grieve', 'Finkenwerder Herbstprinz', 'Boskoop' und 'Altlander Pfannkuchen', schmeckten lecker oder auch nicht, bestimmt aber waren sie gesund. pfeel gab es fast das ganze Jahr hindurch, erst vom Baum, spter aus dem Keller. Tafelpfeel zum Essen, Wirtschaftspfeel fr Apfelmus, den Apfelkuchen und zum Kochen von Brotsuppe. Brotsuppe galt eigentlich als Arme-Leute-Reste-Essen, aber so, wie meine Mutter sie kochte, mit viel Boskoop und Rosinen, war sie doch eine sehr typische, norddeutsche se Suppe, einfach und schmackhaft ich esse sie noch heute gern. pfeel waren fr mich nichts Besonderes, sondern eine Alltglichkeit. Erst viel spter lernte ich, dass dies nicht fr jedermann zutrif. Spter ging ich weg aus Gro Wohnste, hinaus in die groe weite Welt, die war 60 km entfernt und hie Hamburg. Ich wohnte mitten in der schnen Hansestadt und hatte beschlossen, ein moderner Stadtmensch zu werden wie andere aufstrebende, junge Studenten auch. Essen konnte man auch gut aus der Dose zubereiten und pfeel gab es in jedem Supermarkt. Allein, der Mensch lenkt dann doch nicht alles. Je lnger ich in der Grostadt wohnte, umso deutlicher sprte ich, dass ich mein Herz im Elbe-Weser-Dreieck verloren hatte dort war meine Heimat. Die ersten knapp 20 Jahre auf dem platten niederschsischen Lande hatten mich mehr geprgt, als ich mir zunchst eingestehen wollte. Mit 30 war mir klar: Ich gehe dorthin zurck, woher ich gekommen bin, nicht in dasselbe Dorf, wohl aber in dieselbe Region. Nicht als derselbe Mensch, als der ich weggegangen war, aber um einige Erfahrungen und Einsichten reicher. Hier wohnten meine Leute, hier sprach man mein Platt, hier wuchsen meine Apfelsorten. Hier gab es immer noch die Hausgrten meiner Kinderzeit mit Gemsebeeten und Obstbumen. Hier funkte es dann auch zwischen dem Apfel und mir. Wir hatten damals einen Resthof in der Elbmarsch gekauft, zu dem gehrte ein halber Hektar Land, ein Apfelhof, wie man heute sagt, dicht bestanden mit lteren Obstbumen. 600 Jahre frher nannte man das hier zu Lande en bomghart, spter en bomhoff. 'Boskoop' standen darin, wunderschne, alte 'Gravensteiner' und vor allem herrliche 'Finkenwerder Herbstprinzen' in stattlicher Anzahl. Der Herbstprinz eroberte schnell mein Herz was fr ein Anblick, diese goldenen, rotbackigen, glockenförmigen pfeel in der Herbstsonne! Ohne groen Pflegeaufwand, ohne jegliche Spritzungen trugen die Bume groe Mengen makelloser Frchte. Und was fr ein Geschmack krftig, unverwechselbar wrziges Prinzen-Aroma. Diese Liebe auf den zweiten Blick war kein Zufall, sondern die Wiederentdeckung des Geschmacks aus Kindertagen, den ich ber den Hamburger Supermarkt-pfeeln schon fast vergessen hatte. Aber es war nicht nur Nostalgie ich entdeckte wieder etwas Echtes, Bodenstndiges und den guten Geschmack. Der 'Herbstprinz' ist wirklich ein Prinz unter den pfeeln und hat sich einen frstlichen Platz in meinem Herzen erobert. Andere Menschen wren in dieser Situation vielleicht froh gewesen, endlich ein schnes Hobby gefunden zu haben. Ich hingegen versprte den unwiderstehlichen Drang, aus dieser Neigung meinen Beruf zu machen. Ich pachtete noch ein paar Hektar Land dazu und wurde Obstbauer. **AM APFELBAUM** Als hier im stillen Tale Der Frhling weilte kaum, Stand ich zum letzten Male An diesem Apfelbaum. Es flochten Bltenflocken - Erschpft vom Wirbeltanz - In ihren dunklen Locken Geschftig sich zum Kranz. Der Winter ist gekommen, Und dahin nach altem Brauch, Und was er mir genommen, Erweckt kein Frhlingshauch. Auch heut ich's von den Zweigen Wie Blten fallen seh; Doch tanzt den stillen Reigen In Flocken nur der Schnee. Ich seh' vom Haupt ihn tropfen Gleich Trnen niederwrts, Und lauter hr' ich klopfen Mein tiefbewegtes

HerzTheodor Fontane  
Mein Weg zum Biobstbauer  
Aufgewachsen in einem Imkerhaushalt, waren die Obstbauern mein solides Feindbild. Aus meiner Sicht spritzten sie ihre Bäume und damit unsere Bienen tot. So einer wollte und konnte ich natürlich nicht werden. Ich wurde Bio-Obstbauer. Bio-Obstbau ohne Einsatz von Giftspritzen war 1983 bei uns noch etwas ziemlich Neues. Es gab damit noch nicht viele Erfahrungen, und ich als Autodidakt hatte ein gerütteltes Maß an Lehrgeld zu zahlen. Ich reduzierte die Einzugsleistung meiner Bio-Spritze immer mehr, inzwischen benutze ich sie gar nicht mehr. Das hatte natürlich zur Folge, dass ich zunehmend Nicht-Tafelobst produzierte. Denn jede Frucht, die mehr als einen Quadratzentimeter Schalenfehler aufweist, darf laut Handelsklassenverordnung nicht als Tafelobst verkauft werden. Auf meinen Pachtflächen standen diverse Apfelsorten, die mir den Entzug der gewohnten Pflanzenschutzmittel sehr belahmten: Meine 'Cox Orange'-Äpfel trugen im zweiten Jahr meiner Bewirtschaftung kaum noch Blätter, geschweige denn Früchte, die 'Gloster' standen noch kahler und völlig fruchtlos da, die 'Golden Delicious' trugen nur noch kleine, von Schorf befallene Murmel-Früchte, 'Ingrid Marie' und 'Laxton Superb' platzten auf und verfaulten am Baum. Entzugserscheinungen von Sorten, die bis dahin nach allen Regeln der Chemie unterstützt worden waren. Anderen, vor allem älteren und lokalen Sorten schien hingegen der Entzug wenig auszumachen, sie trugen brav weiter. Ich lernte daraus zweierlei. Erstens: Man kann die Sorten des modernen Erwerbsobstbaus ohne Spritzungen mit den so genannten Pflanzenschutzmitteln nicht zum Tragen von Obst bringen. Der Bio-Obstbau, soweit er mit diesen modernen Sorten arbeitet, fährt pro Saison zum Beispiel 15-20 mal mit Netzschwefel gegen Schorfbefall durch die Plantagen. Wer sich das als Hausgarten-Besitzer nicht antun will oder kann, sollte einen großen Bogen um das moderne Sortiment machen ('Golden Delicious', 'Gloster', 'Jonagold', 'Elstar' usw.). Es wird ihn nur unglücklich machen und die Freude am selbst gezeigten Obst verleiden. Er sollte robuste, alte und regional bewährte Sorten pflanzen.