

Rückblick: Obstverwertung von Spätsommer- und Herbstfrüchten

Zum Kursangebot „Obstverwertung“ am 19. Oktober trafen sich 10 Personen um 14 Uhr in der Küche der evangelischen Kirche.

Dieses Mal wurden Rezepte mit frisch geerntetem Kernobst wie Äpfeln, Birnen und Quitten gekocht bzw. gebacken. Auch die im Spätsommer geernteten und eingefrorenen, dieses Jahr reichlich vorhandenen Zwetschgen wurden verwertet. Da auch Walnussbäume auf unseren Streuobstwiesen wachsen, wurde auch ein Rezept mit Nüssen zubereitet.

Eine der ersten Tätigkeiten war das Knacken der Walnüsse mit dem vom Verein zum Verleih an Mitglieder neu angeschafften Nussknacker. Dann wurde in Handarbeit etwas mehr als ein Kilo Nussskerne von den Schalen getrennt.

Ein von Birgit Masur zuhause vorbereiteter Strudelteig wurde auf einem großen Leintuch hauchdünn ausgerollt, mit einer von Achim Schäfer ebenfalls zuhause vorbereiteten Füllung aus Apfelstücken, Rosinen und Pinienkernen belegt und schwungvoll mit dem Tuch aufgerollt. Auf ein Backblech gehoben und dick mit Butter bestrichen kam der Apfelstrudel in den Backofen.

An anderen Arbeitsplätzen in der Küche wurden derweil Äpfel und Quitten geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Birnen wurden geschält und das Kerngehäuse wurde ausgestochen. Aufgetaute, bereits entsteinte Zwetschgen tropften in einem Sieb zur Weiterverarbeitung ab.

Zuerst wurde das aus vorbereitetem Saft hergestellte Quittengelee heiß in Schraubgläser abgefüllt. Dann folgten die zu einem Kompott, aromatisiert mit Zimt und Amaretto, eingekochten Zwetschgen.

Die Walnüsse wurden in einem flachen Bräter goldgelb geröstet. Nachdem sie etwas abgekühlt waren, wurden kleine Schraubgläser zur Hälfte mit ihnen sowie einem Stückchen Vanilleschote oder Zimtstange befüllt. Mit einer Mischung aus erwärmtem Honig und braunem Rum wurden die Nüsse übergossen und die Gläser verschlossen. Diese sollten nun noch mindestens 14 Tage durchziehen, bevor sie zu Vanilleeis oder anderen Desserts gereicht werden.

Die Birnen wurden in einem Sirup aus Rotwein und Gewürzen gekocht, in Einmachgläser umgesetzt, mit dem Sirup übergossen und im Einkochtopf sterilisiert.

In der Zwischenzeit war der Apfelstrudel fertig gebacken und etwas abgekühlt. Die Kaffeetafel wurde eingedeckt und eine Pause eingelegt. Der mit Puderzucker bestreute, wahlweise mit Schlagsahne oder Vanillesauce verfeinerte Apfelstrudel schmeckte allen sehr gut.

Damit die Teilnehmenden auch beim Zubereiten des Strudelteiges und der Füllung für den Apfelstrudel dabei sein konnten, wurden diese ebenso noch zubereitet. Da beides danach, bevor der Strudel gebacken werden kann, eine Stunde ruhen bzw. durchziehen muss, wurden die zwei Komponenten vom Vorsitzenden mit nachhause genommen.

Aus den kleingeschnittenen Äpfeln wurde ein „Bratapfel im Glas“ mit den klassischen Bratapfel-Zutaten Rosinen, Rum, gerösteten Mandeln, Vanille und Zimt gekocht und ebenfalls heiß in Twist-off-Gläser abgefüllt.

Die Quitten wurden püriert und mit Zucker in einem flachen Bräter unter ständigem Rühren zu einer zähflüssigen Paste eingekocht. Diese wurde von Achim Schäfer und Simone de Lenardis mit nachhause genommen. Dort wurde sie noch warm auf Bleche gestrichen und dürfte so auskühlen. Wenn die „Quittenspeck“ oder auch „Quittenbrot“ genannte Nascherei etwas getrocknet ist, wird sie in Rechtecke oder Rauten geschnitten und in Zucker gewendet.

Nach dem Spülen und Aufräumen wurde noch ein Gruppenfoto geschossen, bevor die Köchinnen und Köche jeweils ein Glas der fünf verschiedenen, mittlerweile etwas abgekühlten Produkte bekamen.

Nach vier Stunden war der Spuk vorbei und wieder hatten viele Hände in der Kürze der Zeit mit viel Spaß beim gemeinsamen Schnippeln, Mischen, Rühren und Köcheln ein ansehnliches Sortiment an Produkten von den heimischen Streuobstwiesen gezaubert.

Unser herzlicher Dank gilt der ev. Kirchengemeinde für die Überlassung der Räumlichkeiten.

Autor: Birgit Masur