

## **Rückblick: Obstverwertung von Beeren- und Steinobst**

Zum Kursangebot „Obstverwertung“ am 06. Juli trafen sich acht Personen um 14 Uhr in der Küche der evangelischen Kirche.

Dieses Mal wurden Rezepte mit Beeren- und Steinobst, sowie mit unreifen Walnüssen zubereitet.

Eine der ersten Tätigkeiten war das Vorbereiten der Brombeeren für das Eis, welches dann mit Milch, Joghurt und Sahne in einer Eismaschine gerührt und gekühlt wurde, während wir uns den anderen Rezepten widmeten.

Die Walnüsse für „Schwarze Nüsse“ wurden nur gewaschen und eingestochen. Die weitere Prozedur nach einem Rezept von Gertrud Rueß wird von Achim Schäfer in den nächsten Wochen zuhause vollzogen. Dazu gehört das tägliche Wässern in den nächsten 14 Tagen, das Weichkochen und das mehrmalige Übergießen mit einem heißen Sud aus Zucker und Gewürzen.

Mit klein geschnittenen grünen Walnüssen wurde, ebenfalls nach einem Rezept von Gertrud Rueß, ein Likör angesetzt. Auch hier übernimmt Achim Schäfer die weiteren Schritte wie tägliches Schütteln in den nächsten vier Wochen und das anschließende Filtern und Abfüllen.

Nach Rezeptur von Herbert Schäfer wurde ein Rumtopf mit Sauerkirschen und Erdbeeren angesetzt. Dieser wird von ihm in den nächsten Wochen noch mit weiten reif werdenden Obstsorten ergänzt und bei Bedarf mit zusätzlichem Rum aufgegossen.

Aus Johannisbeeren und Brombeeren wurden auf traditionelle Weise süße Fruchtaufstriche hergestellt, während im Backofen eine, bisher für alle Teilnehmenden unbekannte, Clafoutis mit Sauerkirschen, Brombeeren und roten Johannisbeeren gebacken wurde.

Nach rund zwei Stunden waren alle Nüsse und Früchte verarbeitet und man konnte sich zum Verkosten am gedeckten Tisch niederlassen. Zusammen mit unseren „Topfguckern“ Simone de Lenardis (die uns nach der Arbeit noch mit frischen Erdbeeren für den Rumtopf versorgt hatte) und Konstanze Fretwurst (die uns Sauerkirschen und ihre Eismaschine zur Verfügung gestellt hatte) genossen wir die lauwarme Clafoutis mit erfrischendem Brombeereis und einer Tasse Kaffee.

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

Das gemeinsame Schnippeln, Mischen, Rühren und Köcheln hat wieder allen viel Spaß gemacht und es war faszinierend zu sehen, was in so kurzer Zeit alles zubereitet werden kann, wenn so viele Hände mitmischen!

Autor: Birgit Masur