

Ingolf Hatz

Julia Ruby Hildebrand

# DAS GROSSE BUCH VOM APFEL

Feine Koch- und Backrezepte  
von herzhaft bis süß



Alte Sorten. Kreative Küche.

CHRISTIAN







## Inhaltsverzeichnis

Vorwort 2

Einleitung 4

Was ist dran am Mythos Apfel? 8

Anbauregionen im Alpenraum 12

Bio vs Konventionell 16

Alte Sorten vs neue Clubsorten 28

Sensorik (Sensorikrad) 33

Gut zu wissen / Die richtige Lagerung 45

Die Rezepte und Porträts 47

— Frühstück 50

Zu Besuch in der »Werft 1919«  
am Bodensee

— Snacks 52

Zu Besuch in der Kochschule von  
Karin Kaufmann in Vorarlberg

— Salate 64

Zu Besuch bei Dominik Wachter in  
der »Wachter Foodbar« am Chiemsee

— Suppen 88

Zu Besuch bei Achim Hack im »Gut Steinbach«  
in den Chiemgauer Alpen

— Hauptspeisen 105

Zu Besuch bei Barbara Noflatscher  
im »Kircherhof« in Südtirol

— Desserts 125

Zu Besuch beim Apfelbauern in  
der Steiermark

Gebäck 180

Vorratskammer 195



# Das Apfelbuch

AN APPLE A DAY... ODER BESSER ZWEI?  
DIESES BUCH MÖCHTE SIE MITNEHMEN AUF EINE  
KLEINE REISE IN DIE WELT DES APFELS.

Und damit von vornherein klargestellt ist, es handelt sich dabei nicht um die romantische Sicht eines Träumers, der auszog um die heile Welt auf der Streuobstwiese zu finden. Es soll auch keine rein wissenschaftliche Sichtweise sein oder die rein kulinarische, eher eine Art kulinarisches Sachbuch mit Hintergrundwissen. Wie steht's um unser Lieblingsobst? Gibt es ihn noch, den Apfel meiner Kindheit? Als ich mit meinem Hund unter den Apfelbäumen auf Leckerbissen aus war. Der Geruch der Wiese im Morgentau, etwas mostig, reife Zitrusnoten gepaart mit erdig grasiger Note.

Sie bemerken wie emotionsgeladen ich an das Thema herangegangen bin. Aber kann man beim Apfel ohne Emotion sein? Ein Kernobst, welches in seiner Vielfalt einzigartig ist auf unserer Erde - oder in meinem Lebensraum, den Alpen. Natürlich ist dieses Buch übertragbar auf andere Regionen, was Sorten und Verarbeitung in der Küche betrifft.

Grundsätzlich ist der Standort eines Baumes für den Geschmack des Apfels von großer Bedeutung. Fast schon könnte man wie beim Weinbau von Terroir sprechen. Nun ist das faszinierende am Alpenraum, das es viele Mikroklimen gibt die unterschiedlichsten Bedingungen dem Apfelanbau abverlangen. Kälte, Sonneneinstrahlung,

Nützlinge, Schädlinge, das beschäftigt Forscherteams genauso wie Kleingartenvereine.

Wer im Obstanbau tätig ist kann schwerlich vom Streuobst Anbau leben. Das liegt zum einen am Thema Wertschätzung, zum anderen am Handel der den Bauern zu niedrige Preise beim Einkauf diktiert. Warum ich dies erwähne? Damit Sie als Verbraucher besser die Zusammenhänge verstehen, warum Sie welche Äpfel in den Regalen finden. Und nach welchen Sorten Sie fragen sollten, damit der Handel dementsprechend reagiert. Nehmen wir den Gemüsehändler um die Ecke, der seine Ware im Großmarkt kauft. Der wird nur Äpfel von großen Genossenschaften dort finden. Es sei denn er macht sich die Mühe und kauft regional bei einem Apfelbauern ein und bietet diese an. Wenn Sie nicht nachfragen, wird er diese Äpfel nicht anbieten, denn es bedeutet ein Mehraufwand. Dazu kommt das Thema Optik: Muss ein Apfel immer perfekt aussehen wie uns die großen Lebensmittelketten seit Jahren in ihrer Werbung vorgaukeln?

Wer im Obstanbau tätig ist kann schwerlich vom Streuobst Anbau leben. Das liegt zum einen am Thema Wertschätzung, zum anderen am Handel der den Bauern zu niedrige Preise beim Einkauf diktiert. Warum ich dies erwähne? Damit Sie als Verbraucher besser die Zusammenhänge verstehen, warum Sie welche Äpfel in den Regalen finden. Und nach welchen Sorten Sie fragen sollten, damit der Handel dementsprechend reagiert. Nehmen wir den Gemüsehändler um die Ecke, der seine Ware im Großmarkt kauft. Der wird nur Äpfel von großen Genossenschaften dort finden. Es sei denn er macht sich die Mühe und kauft regional bei einem Apfelbauern ein und bietet diese an. Wenn Sie nicht nachfragen, wird er diese Äpfel nicht anbieten, denn es bedeutet ein Mehraufwand. Dazu kommt das Thema Optik: Muss ein Apfel immer perfekt aussehen wie uns die großen Lebensmittelketten seit Jahren in ihrer Werbung vorgaukeln?

Allein die Fragestellung dürfte die Antwort nahe legen: NEIN. Es ist naturgegeben dass es größere und kleiner Früchte gibt, oder welche mit ein wenig Schorf dran. Das ändert nichts am Geschmack, dies ist wissenschaftlich belegt.

Muss ein Apfel  
perfekt aussehen?

# Die Streuobstwiese

KULTURGUT  
STREUOBSTWIESE

Abgesehen davon dass ihre Bäume im Sommer schönen Schatten spenden und es kaum einen idyllischeren Ort gibt um ein Picknick zu machen, ist die Streuobstwiese ein Kulturgut.

Im römischen Reich kultiviert, entstand ab dem 16. Jahrhundert in einigen Regionen Deutschlands

Die Verknüpfung  
von Boden, Grundwasser,  
Klima, Pflanzen, Vögeln  
und Insekten stellen  
einzigartige Biotope dar.

der gezielte Streuobstanbau rund um Städte und Dörfer. Dieser diente in erster Linie als eine wichtige Nahrungsgrundlage. Nach 1930 - 1955 entstanden die sogenannten Streuobstwiesen, eingebettet in meist malerische Landschaften. Die Verknüpfung von Boden, Grundwasser, Klima, Pflanzen, Vögeln und Insekten stellen einzigartige Biotope dar. Keinerlei Düngemittel oder Pestizide kommen zum Einsatz - unterschiedlichste Bäume wachsen auf einer Wiese, heute finden wir meist Apfel- und Birnbäume gemeinsam vor.

Es handelt sich dabei um sogenannte Hochstämme. Mit einer Höhe von mindestens 180 cm -300cm benötigen diese Bäume rund 10 Jahre um an ihre volle Ertragsreife zu gelangen. Sie werden locker 50- 100 Jahre alt.

Der Streuobstanbau wurde von vielen Landwirten im Nebenerwerb geführt und hat bis heute in vielen Regionen entlang des Alpenraums Tradition.



Ingolf Hatz  
Autor/Fotograf  
6. Oktober 2022



## Karin Kaufmann

Egg, Vorarlberg

Seit 2010 betreibt Karin die Kochschule „Frau Kaufmann“ in einem ehemaligen Gasthaus in Egg. Ihre Philosophie die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen, gelang ihr nur durch intensive Zusammenarbeit von regionalen Gemüsebauern und Lebensmittelproduzenten aus dem Bregenzer Wald. Es gelingt ihr dadurch die besonderen Geschmäcker der Region auf den Teller zu bringen und ist damit weit weg von einer alltäglichen Gasthausküche. Ihre Gabe traditionelle Gerichte neu zu erfinden oder durch ihre Art des Würzens zu verfeinern und gleichzeitig unterschiedlichste Menschen an einen Tisch zu bringen ist bemerkenswert. Da es keine Gewürze in der Region zu beziehen gab, kreierte Sie kurzer Hand ihre eigenen Gewürzmischungen und bietet diese zwischenzeitlich in Handarbeit gefertigt in ihrem Shop an. Alles ist im Einklang in Karins Küche in Egg. Nicht zu wenig nicht zu viel, im Kleinen wie im Großen. Ein feiner überschaubarer Gesellschaftsraum, Kultur pur.

Alles ist im Einklang in  
Karins Küche in Egg





## Galette Bretonne

Ananas-Renette

In Frankreich wird zur Galette Bretonne typischerweise Cidre getrunken. Der Teig wird mit Buchweizenmehl und gesalzener Butter zubereitet und meist herzhaft belegt. Wer keine gesalzene Butter zur Hand hat nimmt einfach normale Butter und gibt etwas Salz hinzu. Im Handel finden sich spezielle Crêpes-Pfannen aus Gusseisen für die Zubereitung, wer hat kann auch sehr gut eine normale Gusspfanne mit niedrigem Rand benutzen.

### Zutaten

für 8 Stück

#### FÜR DEN TEIG

- 250 g Buchweizenmehl
- 2 Eier
- 15 g Salzbutter
- 200 ml Wasser
- 200 ml Milch
- Salzbutter zum Fetten der Pfanne

#### FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 Zwiebel
- 20 g Ghee oder Butterschmalz
- 400 g kleine braune Champignons
- 4 Äpfel (Ananas-Renette)
- 1 Zitrone
- 400 g Camembert
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- Piment d'Espelette
- 1 Schale Kresse

**Für den Teig** die Butter schmelzen und kurz abkühlen lassen. Das Buchweizenmehl mit den Eiern, der flüssigen Butter und Wasser mischen. Die Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Mindestens eine Stunde besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig mit einem Schneebesen kurz aufrühren.

**Für die Füllung** die Pilze bei Bedarf mit einem Pinsel oder einem trockenen Tuch vorsichtig säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Äpfel waschen und trocknen. Eine Pfanne erhitzen und das Ghee darin schmelzen. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze mit einer Prise Salz kurz andünsten. Die Pilze zugeben und 3 - 5 Minuten anbraten. Zitrone waschen und trocknen, die Schale fein abreiben und zu den Pilzen geben. Saft auspressen und mit etwas Wasser mischen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Apfelscheiben in das Zitronenwasser legen. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette würzen.

Eine Gusspfanne erhitzen und mit Ghee fetten, einen Schöpfer Teig hinein geben und entweder mit einem Raket oder durch schwenken der Pfanne sofort gleichmäßig verteilen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Ist der Teig goldbraun gebacken und löst sich am Rand, die Galette wenden und ebenfalls kurz backen. Nach dem Wenden einige Scheiben Käse und Apfel in die Mitte legen, so dass ein Quadrat entsteht. Ist die Galette fertig und der Käse geschmolzen, die Ränder von allen vier Seiten einklappen, sodass die Mitte sichtbar bleibt. Etwas Pilzfüllung darauf geben und mit Kresse bestreut sofort servieren.





## Apfelkuchen mit Toffee Creme

Tarteform Durchmesser 26 cm

### Zutaten

#### MÜRBEIG

- 175 g Mehl glatt
- Prise Salz
- 125 g Butter kalt in kleine Würfel geschnitten
- 1 Eigelb
- 3 EL Orangenlikör
- 3 bis 4 säuerliche knackige mittelgroße Äpfel in Spalten geschnitten
- 40 g geschälte geröstete Haselnüsse grob gehackt

#### TOFFEE CREME

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 180 ml Rahm

**Für den Mürbteig** Mehl und Salz vermischen, Butter, Eigelb, Salz und Orangenlikör hinzugeben und solange in der Küchenmaschine rühren bis es ein fester Teig wird.

Den Teig ausrollen und in die Tarteform geben. Die Nüsse darauf verteilen und mit Apfelspalten belegen.

**Für die Creme** Zucker mit Butter karamellisieren, mit Rahm aufgießen und zu einer cremigen Masse köcheln lassen. (das dauert ca. 8 Minuten)

Die Toffee Creme über die Apfelspalten gießen und im Backofen (Ober-Unter-Hitze 200°) ca. 30 bis 5 Minuten backen. Den Kuchen ca. 2 Stunden auskühlen lassen.







# AUS LIEBE ZUM APFEL

Der Apfel ist unser liebstes Obst. Pur, als Kuchen, Kompott, Apfel-Fenchel-Salat, Apfel-Rote-Bete-Risotto, Apfel-Kartoffel-Puffer zu Fisch – kaum ein Obst bietet so viele Ideen zum Kochen und Backen. Der Supermarktapfel aber enttäuscht unsere Liebe. Das Geheimnis sind die alten Sorten von der Streuobstwiese: Sie haben Aroma und Kraft. Folgen Sie Julia Hildebrand & Ingolf Hatz zu den Bauern, Köchinnen & Köchen und entdecken Sie die besten Rezepte.

- **Edel, exquisit und hochwertig:**  
das ultimative Apfel-Buch
- **Rezepte, Porträts und Geschichten über**  
Anbau, Ernte und Apfelleidenschaft
- **Es muss nicht immer Kuchen sein: kreative**  
Koch- und Backrezepte für jeden Anlass

Julia Ruby Hildebrand, Ingolf Hatz

## Das große Buch vom Apfel

Feine Koch- und Backrezepte von herzhaft bis süß.

Alte Sorten. Kreative Küche.

272 Seiten | ca. 100 Abb. | 22,5 x 27,1 cm • Hardcover

€ (D) 45,00 | € (A) 46,30 | sFr 59,50

ISBN 978-3-95961-725-3 | WG 453

ET April 2023