

Birgit Kallerhoff



Fahrradliebe & Apfelglück

*Genussvolle Radtouren zu alten Sorten
und Manufakturen*



6 Vorwort

8 Die Schönheit der Apfelblüte / Prolog

Münsterländische Parklandschaft / Tour 1

12 Radtour von der Werse in Münster über Everswinkel nach Warendorf

20 Café Bistro Vinothek »Engelchen«

23 Rezept: Struwen

26 Hofladen Austermann

Heimische Vielfalt im Hofladen und Aroma des Apfels: von süß bis sauer

29 Rezept: Apfel-Nuss-Torte

Naturpark Arnsberger Wald / Tour 2

30 Radtour vom Möhnesee über Gut Meinolf, Torhaus und Drüggelter Kapelle

36 Obstbaumschule Christoph Abel

Die Kunst der Anzucht, die wirtschaftliche Grundlage und das Phänomen der Alternanz

46 Torhaus Möhnesee

51 Rezept: Wildburger »À la Marcel«

Nördliches Münsterland / Tour 3

52 Radtour von Münster über den Apfelhof Helmig nach Greven

58 Apfelhof Helmig

Tradition trifft Bio: Alte Sorten neu belebt

62 Einkehrschwung Stilkontor coffee & shop

65 Rezept: Gedeckter Apfelkuchen

66 Apfelhof Helmig im Mai und August

Von der Bestäubung bis zur Ernte

Polyphenole: Warum alte Apfelsorten weniger Allergien auslösen

Rund Münster / Tour 4

82 Radtour vom Aasee Münster zum Kapuzinerkloster, am Gievenbach entlang zum Mühlenhof und LWL-Museum für Naturkunde

86 Kapuzinerkloster

Orden und Klosterkirche

89 Rezept: Apfel-Chutney

92 Restaurant Feldmann

96 Rezept: Gebratener Label-Rouge-Lachs mit Apfel Beurre Blanc, Balsamicolinsen und Pommes Dauphine

98 Das Kapuzinerkloster zur Erntezeit

Bunt, biologisch und köstlich. Bruder Laurentius führt durch den Klostergarten

Am Niederrhein / Tour 5

108 Radtour von Hamminkeln über Diersfordt nach Dingden

110 Obstkelterei van Nahmen

Familie van Nahmen lädt in ihren Streuobstwiesen-Lehrgarten ein

118 Gasthof Küpper

122 Rezepte: Rote Bete-Chutney und Apple-Crumble-Törtchen

124 Obstkelterei van Nahmen

Wie der Apfel in die Flasche kommt

Verkostung: Sortenreiner Genuss und kreative Inspirationen

Tecklenburger Lang / Tour 6

132 Radtour von Ibbenbüren über Tecklenburg nach Leeden

136 Moriss Obstplantagen

Apfelglück: Vielfalt aus der Region

140 Café Elisabeth im Lindenhof

143 Rezept: Apfel-Mascarpone-Torte

146 Stiftschänke Schwermann

150 Rezept: Mit Apfel und Zwiebel gebratene Leber vom Leedener Reh

152 Apfelernte auf der Obstplantage Moriss

Das geheime Leben der Äpfel: Atmung, Sonnenbrand und die Tücken der Ernte

Altes Land / Tour 7

160 Radtour von Cranz über Borstel zur Lühe nach Buxtehude

164 Herzapfelhof Lühs

Blick auf das Unternehmen und seine Heimat

168 Gasthaus zur Post

173 Rezept: Matjesfilet »Hausfrauenart«

176 Der Herzapfelhof Lühs in Jork zur Apfelernte

Der Weg zum perfekten Apfel: Ernte, Pflanzenschutz und Sortierung

187 Rezept: Schneller Apfelkuchen

Am Schöppinger Berg Tour 8

188 Radtour von Havixbeck über Schöppingen nach Billerbeck

196 Das Kleine Café

198 Rezept: Apfel-Calvados-Torte

202 Feinbrennerei Sasse

Der Apfel in der Flasche: Die Kunst, den Herbst zu destillieren

216 Impressum

Äpfel erinnern an die Kindheit. Der Duft ist für mich immer abrufbar und weckt sofort glückliche Erinnerungen. Apfelbäume, die wir an freien Feldern und auf großen Wiesen entdeckten, waren immer anziehend. Bald gelangten die unteren Früchte zu uns und wir kamen in den Genuss dieser knackigen Beute.

Streuobstwiesen gehörten zu der Zeit noch zum normalen Landschaftsbild vieler Regionen in Westfalen und Lippe. Zahlreiche Alleen und Obstbaumreihen prägten die offene Landschaft; fast jede Hofstelle war von alten Bäumen umgeben. Oma holte frische Äpfel vom Bauern. Bald lag der Duft von bestem Apfelkuchen in der Luft. Im kühlen Keller reihten sich auf einer alten Holzkommode die gefüllten Apfelmusgläser aneinander. Für uns fast unmerklich nahm die Bedeutung der heimischen Obstwiesen im Lauf der Jahrzehnte ab und somit auch die Vielfalt der alten Sorten. Der Plantagenobstbau hielt Einzug. Die Menschen kauften von nun an überwiegend im Supermarkt ein.

Unsere Kindheit unterschied sich auch da von der Kindheit unserer Kinder. Zwar backte ich noch Apfelkuchen und kochte Apfelmus ein, doch die Äpfel hatten ihren Duft und das wunderbare Aroma verloren. Selbst angeschnitten wurde ihr Fruchtfleisch nicht mehr braun. Was war passiert?

Dieser Frage möchte ich auf den Grund gehen, denn die Begeisterung für dieses Obst ist nach wie vor da. So besuchte ich Streuobstwiesen und deren Besitzer, ebenso wie Obstplantagen, die gewissenhaft mit Baum und Fläche umgehen. Manufakturen öffneten mir ihre Türen, die Äpfel in echte Gaumenfreuden verwandeln. Dazu gehören Obstkeltereien, Brennereien, Restaurants und Cafés. Natürlich habe ich alles probiert. Es gibt Äpfel für jeden Geschmack: von süß bis sauer, weich oder bissfest.

Erfreulich ist, dass Streuobstwiesen und der bewusste Umgang mit diesem Obst in den letzten Jahren wieder mehr Beachtung finden. Sie sind ein kulturelles und heimatprägendes Landschaftselement und bieten mit ihren Bäumen vielen Tierarten Nahrung und Unterschlupf.

Heute besteht wieder ein verstärktes Interesse an dem Erhalt, der Nachpflanzung und der Neuanlage von Streuobstwiesen. Dabei finden die alten, oft robusten und an die klimatischen Verhältnisse angepassten Obstsorten wieder mehr Beachtung, auch auf den Plantagen.



Die Schönheit der Apfelblüte

Die Idee zu diesem Buch wurde nicht am Schreibtisch geboren, sondern bei einer meiner Radtouren. Als ich Johanna Austermann fragte, ob sie bei diesem Projekt wieder dabei ist, zögerte sie keinen Augenblick. Mein Wunsch, die Apfelblüte zu fotografieren, sollte auf der nahe am Hof Austermann gelegenen Apfelplantage erfüllt werden.

Die ersten Radtouren zu Beginn des Frühjahrs sind immer etwas Besonderes. Die Kette ölen, Luft aufpumpen und einfach losfahren. Mein persönlicher Startschuss in die Freiheit. Zu dieser Zeit scheint die Natur noch zurückhaltend zu sein, also bin ich gespannt, wie weit die Blüte ist.

Langsam rollt mein Fahrrad über den Weg an einem Gehöft vorbei, als ich die Bäume schon entdecke. Zunächst betrachte ich die Szene mit Abstand, um alles wahrzunehmen. Es ist immer noch früh am Morgen, auf den Wiesen liegt ein leichter Nebel und ich schaue auf Stämme, in Reihen gepflanzt. Die Triebe ragen in alle Himmelsrichtungen, wie um die Gegend zu erkunden.



Apfelbäume im Frühjahr



Apfelblüte

Ich komme näher. Die Blüten sind zahlreich und strecken sich in Weiß oder Rot-Weiß dem Licht entgegen. Sie sind wunderschön und verströmen einen leichten Duft nach Veilchen und Maiglöckchen. Da kann ich die Bienen verstehen, die sich gerne anlocken lassen.

Was haben Äpfel, aber auch Birnen, Quitten, Kirschen, Pfirsiche, Himbeeren, Brombeeren, Mandeln und Erdbeeren gemeinsam? Sie alle gehören zur Familie der Rosengewächse. Wenn man die Blüten miteinander vergleicht, fällt die Ähnlichkeit auf. Alle haben offene, runde Blüten, überwiegend mit fünf Blütenblättern. Ausnahmen sind die Edelrosen, deren Form durch die menschliche Auslese verändert wurde. Man kann die Verwandtschaft oftmals auch riechen. Rote Rosen duften leicht nach Apfel, gelbe nach Pfirsich.

Die Natur muss sich nicht anstrengen, bedeutend zu sein. Sie ist es. — Robert Walser

Recht hat er. Und das frühe Aufstehen hat sich wieder gelohnt. Das Morgenlicht ist so besonders!

Mit den Gedanken an die Reifezeit, die jedes Jahr wieder in Gang kommt, bis die Äpfel geerntet werden, verlasse ich für heute dieses schöne Fleckchen Erde. Die Planung beginnt! Erste Routenideen für Radrundtouren entstehen gerade.



Münsterländische Parklandschaft

Von der Werse in Münster über Everswinkel nach Warendorf



EMPFEHLUNGEN

Café Bistro Vinothek »Engelchen«
Ostwall 8 | 48231 Warendorf
www.hotel-im-engel.de/engelchen

Öffnungszeiten:
Di – Sa 10:00 bis 17:00 Uhr
und an ausgewählten Sonntagen
warme Küche 11:30 bis 14:00 Uhr

Hofladen Austermann GmbH & CO. KG
Neuwarendorf 24 | 48231 Warendorf
www.hofladen-austermann.de

Öffnungszeiten:
Mo – Sa 9:00 bis 18:00 Uhr
So 10:00 bis 18:00 Uhr



STRECKE
Streckenlänge 69,1 km
Höhenmeter 205 m
Fahrzeit 5:07 h

ROUTE AUF
NAVIKI



Sattelglück! Heute startet die erste Rundtour mit Restaurant und Café am Weg. Ich beginne an der Pleistermühle in Münster Mauritz, hier kann ich in den idyllischen Werse-Radweg einbiegen.

Die Route ist steigungsarm, also etwas für Genussradler. Ich mag diese von dem Fluss geprägte Landschaft mit ihren bewaldeten Gebieten und angrenzenden Wiesen sehr. Die Spiegelungen im dunkelgrünen Wasser, die naturnahen Ufer sowie die kleinen gepflegten Häuschen am Rand des Flusses wirken malerisch verträumt.

Ich liebe es, die Waldluft einzuatmen, höre das Zwitschern der Vögel, darunter das typische Klopfen eines Spechtes, das leise Rascheln der Bäume im Wind, nur ab und zu unterbrochen von einer Fahrradklingel. Es lohnt sich, stehen zu bleiben und die Frühblüher, in diesem Fall Buschwindröschen zu betrachten. Sie nutzen das Licht, bevor die Laubbäume den Boden beschatten.



Buschwindröschen



Die Werse in Münster Mauritz



Fahrradfahrerin mit Begleitung vor Albersloh

Bald erreiche ich Albersloh. Kurz vor der Ortseinfahrt begegnet mir eine Radfahrerin mit Pferd. Das sieht man auch nicht alle Tage. Wir unterhalten uns kurz über die Möglichkeiten, ein Pferd zu bewegen. Diese hier finde ich einfallsreich.

Albersloh hat nicht nur eine wunderschöne Lage direkt an der Werse, das Dorf liegt zudem nahe am Naturschutzgebiet Hohe Ward und hat einen schönen historischen Kern.



Die Werse in Albersloh



Haus Brückhausen in Everswinkel

Die Geschichte des Ortes reicht weit zurück; erste steinerne Kirchenbauten an der Stelle der heutigen St. Ludgerus-Kirche lassen sich bis ins 11. Jahrhundert zurückverfolgen. Mein Weg führt mich nun über landwirtschaftliche Wege nach Alverskirchen. Am historischen Herrenhaus Brückhausen raste ich kurz. Das Gebäude ist ein von einer Gräfte umgebener Backstein-Herrensitz aus dem 17. Jahrhundert, der heute für Übernachtungen und Veranstaltungen genutzt wird.

Was gibt es Schöneres, als sich mit Zeit und Rad durch die Landschaft zu bewegen? Diese Route ist nicht die kürzeste von Münster nach Warendorf. Aber Umwege erweitern bekanntlich die Ortskenntnis.



Promenadenrundgang Warendorf

Ich überquere die Angel. Sie bildet teilweise die kommunale Grenze nach Sendenhorst und fließt weiter nach Wolbeck. Danach geht es weiter über Everswinkel in Richtung Warendorf, mittlerweile etwas rascher, beflügelt von der Idee einer Pause. Bis zur „Stadt des Pferdes“ sind es nur wenige Kilometer. Und es gibt gute Restaurants und Cafés.

Umgeben von Ems und Promenade liegt die malerische Altstadt mit ihren über 300 denkmalgeschützten Häusern wie ein Schmuckstück im Grünen. Die Promenade ist ein wunderbarer Rundweg zum Ausruhen im Schatten der Bäume. Infotafeln erzählen hier spannende Geschichten aus der Stadtgeschichte und machen jeden Stopp zu einer kleinen Zeitreise.

Ich schlendere durch die Gassen, betrachte die Gebäude und werfe den ein oder anderen Blick in die schön dekorierten Schaufenster. Vor dem lachsfarbenen Altbau mit seinen weißen Fensterrahmen bleibe ich stehen. Gerade werden außen die Tische einladend gedeckt. Es ist mittlerweile sonnig und noch etwas kühl. Aber mit einer leichten Jacke könnte man sich auch draußen kulinarisch verwöhnen lassen und das frühe Treiben auf dem Pflaster beobachten.

Ich stelle das Rad ab, verschnaufe.

Café Bistro Vinothek »Engelchen«



Eingang mit Theke »Engelchen«

Heute wird Gerhard Leve „Struwen“ zubereiten, ein traditionelles westfälisches Hefengebäck, das vor allem im Münsterland eine feste Tradition am Karfreitag hat. Heute bekomme ich einen persönlichen Vorgeschmack und weiß dies zu schätzen. Es handelt sich um kleine Hefepfannkuchen, die in der Pfanne goldbraun ausgebacken werden. Der Name leitet sich von „struva“ ab, was so viel wie „etwas Gekräuselter“ oder „Krauses“ bedeutet. Normalerweise werden sie mit Apfelmus und Salat gereicht.



Gastraum im »Engelchen«

Ich öffne die Tür und schon duftet es herrlich nach diesem Gebäck. Immer der Nase nach finde ich den Hausherrn und sein Team beschäftigt in der Küche. Also nutze ich die Zeit, um mir die Gasträume anzuschauen. Ein wenig Frankreich.

Die Einrichtung ist stilvoll und gradlinig, dennoch gemütlich. Eine große Tafel weist auf sehr ansprechende Mittagsgerichte hin. Die Theke ist gefüllt mit Verlockendem der Konditorei Thumann aus Sassenberg.

Erlesene Weine aus aller Welt zieren Theke, Regale und Fensterbank. Mein Blick fällt sofort auf Rheingauer Weißburgunder und Riesling. Einige Winzer dort kenne ich von einem früheren Buchprojekt.



Gerhard Leve am »Engelchen«

Gedanklich bin ich gerade in Geisenheim, als Gerhard Leve gelassen charmant die Struwen bringt. Sie sind warm, außen goldbraun und duften nach Omas guter Küche. Mit goldgelbem Apfelmus, etwas Zimt und Zucker und einer Schale Salat stehen sie vor mir auf dem Tisch. Sie halten, was ihr Duft verspricht: außen zart knusprig, innen himmlisch fluffig und durch feine Rosinen angenehm süß.

Ab heute wird dieses Gebäck ein fester Bestandteil besonderer Tage bei uns und ich komme bald wieder, um andere Gerichte zu probieren. Aber vielleicht sollte ich dann reservieren, denn innerhalb von kürzester Zeit hat sich das Bistro mit Gästen gefüllt. Es ist auch ein Treffpunkt.

Übrigens: Dieses Haus ist das Geburtshaus von Doris Days Großvater, Franz Josef Wilhelm Kappelhoff, der 1890 in die USA auswanderte.



Struwen

Zutaten

- 500 g Mehl
- 125 -150 ml Milch
- 40 g Hefe
- 2 EL Zucker
- 125 g Rosinen
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 2 mittelweiche Äpfel in kleinen Würfeln

Zubereitung

Zunächst einen Topf mit heißem Wasser aufsetzen, der später als Wärmequelle dient. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Vertiefung eindrücken. In diese Mulde die Hefe geben und mit etwas Zucker bestreuen.

Anschließend so viel der handwarmen Milch dazugießen, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Hefe und Zucker sollten sich dabei komplett auflösen. Eine Prise Salz ebenfalls hinzufügen. Die Schüssel wird nun auf den warmen Topf mit Wasser gestellt, damit der Teig gleichmäßig Wärme bekommt.

Dann alles 30 Min. mit einem Tuch abdecken und gehen lassen. Ei und etwas warme Milch unterrühren, bis der Teig homogen ist.



Anschließend den Hefeteig kräftig schlagen, bis sich Blasen bilden. Das ist ein Zeichen dafür, dass er luftig wird. Danach die Rosinen sowie die klein gewürfelten Äpfel unterheben. Den Teig nun noch einmal so lange stehenlassen, bis er deutlich aufgegangen ist. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln setzt man portionsweise kleine Teigstücke in das heiße Fett. Diese werden von beiden Seiten goldgelb ausgebacken, bis sie schön knusprig sind.

Zum Schluss bestreut man die fertigen Struwen nach Belieben mit Zucker oder einer Mischung aus Zucker und Zimt und serviert sie am besten noch warm mit Apfelmus und Salat.

*An der Ems*

Nach einer leckeren Pause besuche ich die Ems. Sie speist den Emssee und prägt als grünes Erholungsgebiet das Stadtbild. Neue Naturprojekte machen den Fluss wieder lebendiger.

Jetzt wird wieder in die Pedale getreten. Die nächste Etappe ist der Hofladen Austermann. Niemals, oder nur sehr selten, verpasse ich einen Besuch hier, wenn ich in der Nähe bin. Der regionale Einkauf und das gemütliche Hofcafé lasse ich mir nicht entgehen.

Es ist Nachmittag. Die Temperatur ist leicht gestiegen. Ich setze mich nach draußen unter die alte Eiche. Hier will ich meine Gedanken sortieren. Dazu esse ich ein Stück von der verlockenden Apfel-Nuss-Torte.

Das war ein erfüllter Tag. Den Rückweg nehme ich über Telgte und Kasewinkel bis zur Pleistermühle, mit vielen Eindrücken im Gepäck. Wer nach der Entspannung und einem möglichen Glas Wein sein Rad schonen möchte, fährt einfach mit der Bahn zurück nach Münster.



Hofladen Austermann



Hofladen Austermann im Herbst

Die Radtouren haben den Vorteil, dass sie vom Frühling bis zum Herbst möglich sind und jedes Mal andere Facetten bereithalten. Jetzt im Oktober fahre ich wiederum zum Hof Austermann, um nach den Äpfeln zu schauen, deren Blüte ich im April bestaunt hatte. Der frühe Herbst taucht den Hofplatz in ein warmes, goldenes Licht. Innen sind es die Holztöne, die mit schön beschrifteten Gläsern gefüllten Regale, die jahreszeitliche Dekoration und die freundlichen Menschen in dem alten Fachwerkgebäude, die es hier wieder so gemütlich machen.



Johanna Austermann

Zunächst fällt mein Blick auf die Äpfel. Sie haben es bis hierher geschafft, duften herrlich und füllen mit ihrer Leuchtkraft in Gelb und Rot die Körbe. Einige von ihnen wurden gepresst und stehen nun als Apfelsaft „Bag in Box“ vor dem Regal. Wenn ich hierherkomme, möchte ich Zeit mitbringen. Frisches Gemüse der Saison, die eingelegten Gurken in verschiedenen Geschmacksrichtungen sind köstlich, auch die fertigen Chutneys und Suppen wandern regelmäßig in meinen Korb. Gewöhnlich bleibe ich dann als wankelmütiger Vegetarier vor der Frischetheke stehen. Ich kaufe Fleisch und Wurst ein, denn ich weiß, woher die Produkte kommen. Und das schmeckt man.

Ich bin mit Johanna verabredet. Sicherlich hat sie als Geschäftsführerin viel zu tun, aber ich habe den Eindruck, dass sie mit ihrer vollen Aufmerksamkeit immer in der jeweiligen Situation ist. Also in diesem Fall bei mir. In kurzer Zeit haben wir das Portrait fertig und ich erfahre noch einiges über die Äpfel.

Seit 2016 werden jedes Jahr verschiedene Sorten wie Elstar, Delbar, Red Topaz, Boskoop, Rubinette und Wellant von der nahe gelegenen Apfelplantage geerntet. Dies bedeutet kurze Transportwege. Man weiß genau, wo der Apfel wächst und herkommt. Von großer Bedeutung ist für Johanna ein gewissenhafter und gezielter Anbau. Der fachgerechte Obstbaumschnitt und die Pflege bringen dann die hohe Qualität. „Ohne Fleiß kein Preis.“



Präsentkorb
mit Holunder Apfel
Gelee und Apfel
Amaretto Gelee

Der Geschmack

All diese Äpfel sind aromatisch. Sie unterscheiden sich jedoch in ihrer Verwendung. Beispielsweise eignet sich der Boskoop hervorragend zum Backen. Der Elstar ist der Allrounder unter den Äpfeln. Besonders beliebt ist er bei Kindern und eignet sich zum Kochen. Der Delbar schmeckt aromatisch süß mit einem gewissen Säureanteil. Der Topaz überzeugt in seinem Geschmack, nicht zu süß oder sauer.

Woher kommt der säuerliche Anteil? Johanna gibt die Antwort sofort. Nicht alle Äpfel haben einen ausgeprägten säuerlichen Anteil, aber praktisch jeder Apfel enthält Säure. Verantwortlich hierfür ist hauptsächlich die Äpfelsäure, unter anderem ist auch Vitamin C enthalten. Die Wahrnehmung von "sauer" hängt vom Verhältnis zwischen Zuckergehalt und Säuregehalt ab. Während der Apfel am Baum reift, wird Säure abgebaut und der Zuckergehalt steigt. Deshalb schmecken Äpfel, die zu früh geerntet wurden, saurer als voll ausgereifte Früchte. Der Geschmack eines Apfels wird also durch das Zusammenspiel von Zucker, Säuren und Aromastoffen bestimmt. Ein "süßer" Apfel hat dennoch eine geringe Menge Säure, die den Geschmack abrundet, ohne dominant zu sein. Ich bemerke viel Herzblut, während sie begeistert erzählt. Jetzt muss sie auch schon weiter und ich stelle noch einen Geschenkkorb zusammen. Er soll, passend für diese Jahreszeit, aus Äpfeln und Apfelprodukten bestehen.

Nur fahren kann ich noch nicht. Ich habe die Apfel-Nuss-Torte wiederentdeckt. Dazu ein herrlich duftender Kaffee und ich bin glücklich.



Apfel-Nuss-Torte

Zutaten

Tortenboden

300 g Butter
300 g Zucker
400 g Eier (8 kleine oder 7 größere)
400 g Haselnüsse, gemahlen
18 g Backpulver
50 g Kakao = 6 EL
1 Msp Vanillemark

Apfelkompott

800 g Äpfel, gern Boskoop
1 El Zitronensaft
2 El Zucker
250 ml Wasser

Belag

500 ml Sahne
200 ml Schmand
20 g Sahnesteif
40 g Zucker
100 g Haselnüsse (geröstet/gehackt)
100 g gemahlene Mandeln
Apfelkompott
Vanillemark

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanille schaumig schlagen. Eier langsam einrühren, trockene Zutaten vermengen und unterheben. Den Teig auf zwei runde Backformen teilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen.

Für den Apfelkompott den Zitronensaft mit dem Wasser in eine Schüssel geben.



Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser geben. Die Apfelscheiben mit dem Zitronenwasser und dem Zucker zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten köcheln und danach abkühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif, Schmand, Zucker und Vanillemark steif schlagen. Dann unter die geschlagene Sahne die Nüsse und Mandeln heben. Jetzt auf einen der Nussböden zwei Streifen mit den eingekochten Äpfeln bestreichen. Die Hälfte der Nussahne darauf verteilen, den nächsten Tortenboden auf diese Schicht legen.

Die restliche Sahne auf den zweiten Boden verteilen, um abschließend die Torte mit gehackten Nüssen, Sahnepuffern und frischen Apfelspalten zu dekorieren.



EMPFEHLUNGEN

Obstbaumschule Christoph Abel
Seeuferstraße 1 | 51519 Möhnesee
(Stockum)

www.meinobst.com

Öffnungszeiten des Hofladens:
Mo – Sa 09:00 – 18:00 Uhr
So (April – Dezember) 11:00 – 18:00 Uhr

*Verkauf von Obstgehölzen direkt vom Hof
von Oktober bis April*

Torhaus Möhnesee GmbH
Arnsberger Straße 4 | 59519 Möhnesee
(Delecke)

www.torhausmoehnesee.de/restaurant

Öffnungszeiten:
Di – Sa 09:00 – 22:00 Uhr
So 9:00 – 21:30 Uhr

Naturpark Arnsberger Wald

Vom Möhnesee über St. Meinolf, Torhaus und Drüggelter Kapelle



STRECKE
Streckenlänge 36,1 km
Höhenmeter 473 m
Fahrzeit 2:57 h

**ROUTE AUF
NAVIKI**



Die Möhnetalsperre



Staumauer bei Delecke

Es geht ins schöne Sauerland. Das Besondere hier ist die Begegnung von Mittelgebirge, Wald und Talsperren. Die Möhnetalsperre liegt zwischen dem Haarstrang im Norden und dem Arnsberger Wald im Süden. Sie wird zu Recht auch „Das Westfälische Meer“ genannt und verbindet Geschichte mit Natur und Erholung.

Start und Ziel der Radtour ist das Torhaus, natürlich inklusive abschließender Einkehr. Zunächst geht es über den Hevedamm und ich fahre westlich in Richtung Günn. Dabei überquere ich den Fluss Möhne. Sie entspringt bei Brilon und mündet nach etwa 65 Kilometern bei Neheim in die Ruhr. Von hier aus geht es zur imposanten Staumauer bei Delecke. Sie ist ein beliebtes Ziel für alle Ausflügler. Es ist ein Wochentag und noch etwas kühl. Die zahlreichen Motorradfahrer, die die Kurvenlage und die Höhen in schönster Natur lieben, sind noch nicht in Sicht.

Bei ihrer Einweihung war diese Talsperre die größte in Europa. Sie entstand zwischen 1908 und 1913 zur Trinkwasservorsorge und Regulierung der Ruhr. Die Täler von Möhne und Heve wurden geflutet, damit der Stausee entstehen konnte. Im Zweiten Weltkrieg kam es zur Zerstörung der Mauer durch britische „Rollbomben“, was zu einer verheerenden Flutwelle mit über 1600 Opfern führte.

Auch heute dient sie dem Hochwasserschutz, der Niedrigwasseraufhöhung der Ruhr und mittlerweile der grünen Stromerzeugung. Sie ist heute mit 1037 Hektar Wasserfläche die größte Talsperre in Nordrhein-Westfalen.

Das sanfte, lebendige Glitzern des Wassers steht im interessanten Kontrast zur 650 Meter langen und 40 Meter hohen, grauen Gewichtsstaumauer aus Bruchstein. Allein für diese Anblicke lohnt sich die Anfahrt.



Die Drüggelter Kapelle

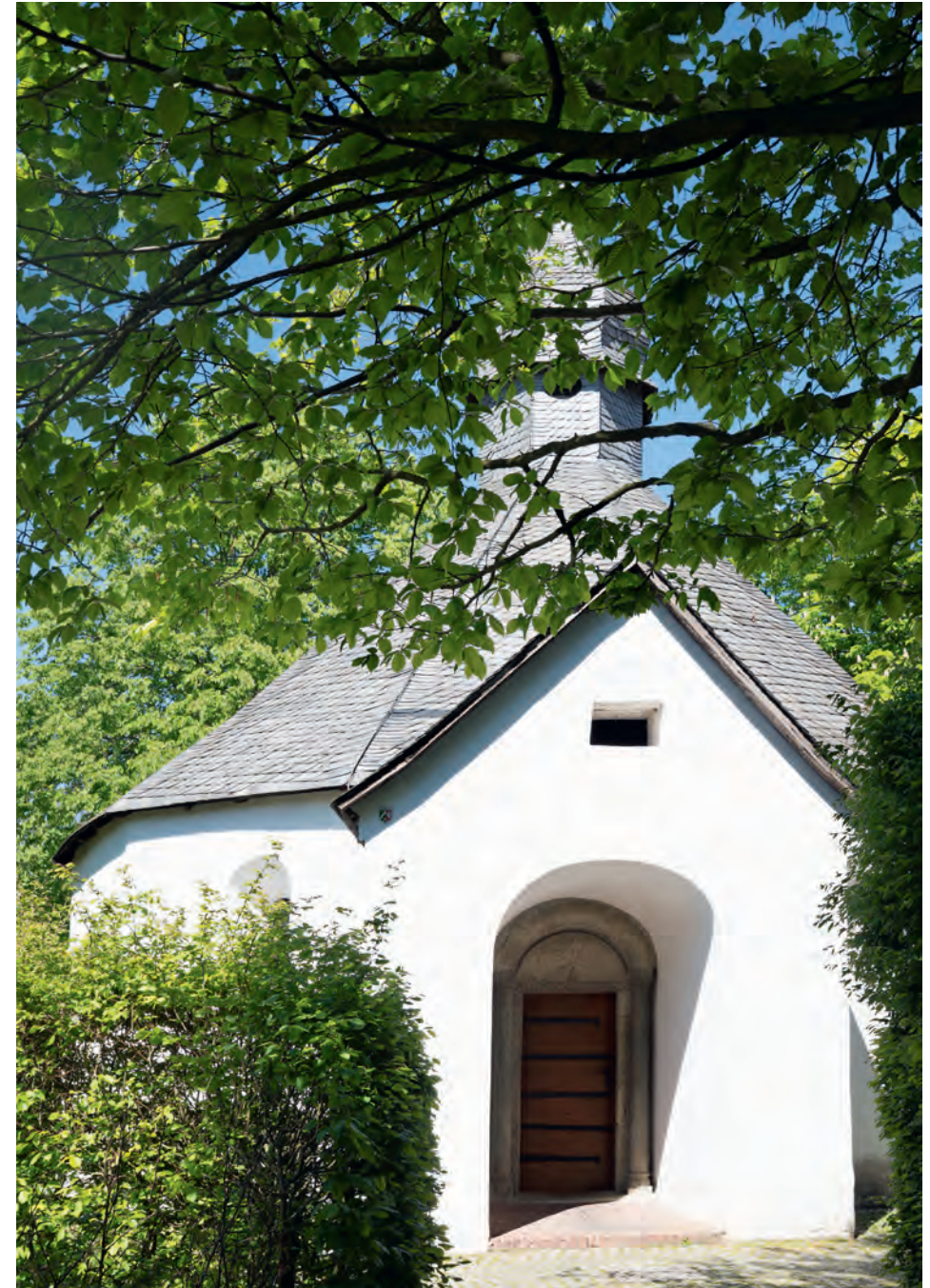
Ich bin bester Stimmung. Hund Frieda ist im Fahrradanhänger dabei und es geht weiter zur Drüggelter Kapelle. An diesen Ort habe ich viele Erinnerungen. Mein Vater nahm mich als Kind häufig mit zum Gutshof Schulte-Drüggelte. Er war mit seinem Großhandel im Bereich Erde, Dünger und Substrate auch beratend tätig und verbrachte den ein oder anderen Nachmittag hier. Ich spielte dann mit den Kindern des Verwalters und lernte das Landleben kennen. Oftmals kamen die kleinen Gummistiefel aufgrund des strengen Geruchs dann anschließend erst in eine Tüte, bevor wir ins Auto stiegen. An der Kapelle spielten wir häufig Verstecken oder Fangen.

Die geheimnisvolle Drüggelter Kapelle aus dem 12. Jahrhundert vereint heidnische Wurzeln und das Vorbild der Jerusalemer Grabeskirche. Ihr zwölfeckiger Bau mit 16 Säulen und Funde wie die Truhe von 1172 machen sie zu einem besonderen, fast zeitlosen Kraftort.

Von hier aus radele ich bei leichtem Wind und herrlichstem Sonnenschein weiter in Richtung Körbecke.



*Zufahrt zur
Drüggelter Kapelle*



Drüggelter Kapelle

Obstbaumschule Christoph Abel



Hofladen Abel

Bei der Umrundung der Talsperre mache ich immer wieder Pausen, denn es gibt viel zu entdecken. So wie jetzt die Obstbaumschule Abel mit dem dazugehörigen Hofladen. Das Unternehmen betreibt gleichzeitig Obstanbau.

Während meiner Beschäftigung mit dem Thema Apfel kommt natürlich auch die Frage auf, woher ein Obstbaum kommt. Ich fahre zunächst auf den beliebten Hofladen zu. Neben einer größeren Auswahl eigener Äpfel, auch alte Sorten, gibt es weiteres Obst, Gemüse, Milch- und Fleischprodukte, am Wochenende sogar Backwaren der Region.



Christoph Abel mit Bruno

Christoph Abel begrüßt mich mit festem Händedruck. Wir fahren sofort zu einer der Baumschulflächen am Ortseingang und stapfen kurze Zeit später durch die Reihen der jungen Obstbäume. Es ist ein schönes Bild. Die Äste sind noch zierlich und bewegen sich leicht im Wind, wie zur Begrüßung.

Vor uns sehen wir ein Sortiment von 70–80 Apfelsorten, darunter einige alte Sorten wie Sternrenette und Goldparmäne, dazu wenige Exemplare vom Roten Münsterländer und des Berner Rosenapfels. „Es gibt Menschen, die genau diese seltenen Arten bevorzugen.“ Hier wird also gepflanzt, was die Kunden lieben. Sortenvielfalt nach Maß. Von dem Hauptsortiment, wie z.B. Boskoop, Kaiser-Wilhelm, gibt es anteilig mehr.

Die Anzucht von Apfelbäumen

Jetzt wird es spannend: Ich lerne, warum aus Apfelkernen keine identischen Früchte entstehen. Die Erbinformation ist hier nicht hinterlegt. Die Veredlung, als eine Form der vegetativen, also ungeschlechtlichen Vermehrung, bestimmt die Sorte. Dabei wird ein Teil einer Pflanze, das Edelreis, auf eine andere Unterlage übertragen, um genetisch identische Klone der Mutterpflanze zu erzeugen. Dies ermöglicht die sortenechte Vermehrung. Die Elternsorten der Apfelsorte Elstar beispielsweise sind bekannt und fest dokumentiert. Der Elstar ist eine Kreuzung aus den Sorten Golden Delicious und Ingrid Marie.

Das Thema ist nahezu unerschöpflich. Die Unterlage, auf der veredelt wird, bestimmt den Wuchs. Soll es ein Hochstamm werden, ein Halbstamm oder ein Busch? Ich erfahre, dass Hochstämme auf starkwachsenden Wurzeln stehen. Halbstämme können auch auf diese Wurzeln gesetzt werden, aber ein Busch benötigt schwachwachsende Wurzeln. Man könnte einen Busch auch auf starkwachsende Wurzeln setzen und ihn bei 60–70 cm anschneiden. Es bleibt ein Busch, aber rasch wachsend. Er wird dann so groß wie ein Hochstamm.

Ein Zufallssämling beim Apfel hingegen ist eine generative Vermehrung. Es entstehen neue, genetisch einzigartige Individuen. Zu dieser Gattung gehören der Braeburn, ebenso der Dülmener Herbstrosenapfel, welcher dem Gravensteiner ähnelt. Er reift nur später. Ein Zufallssämling benötigt oft 7 bis 10 Jahre, bis man sehen kann, ob er anbauwürdig ist. Erst dann wird dieser weiterempfohlen und vermehrt. Dahingegen trägt ein veredelter Apfelbaum meist schon nach 2 bis 4 Jahren die ersten Früchte.

Christoph Abel ist in seinem Element. Über sich erzählt er wenig, also frage ich nach. Als Meister im Fachbereich Baumschule führte er anfangs das ganze Sortiment. Vor 10 Jahren kam die Entscheidung, eine reine Obstbaumschule zu betreiben.

„Es gibt sicherlich Kulturen, die einfacher sind, aber ich habe Spaß daran! Die Zucht und der Anbau von Apfelbäumen ist die aufwendigste Kultur, sie ist arbeitsintensiv. Es gilt, die saisonalen Zeiten zu beachten. Bei der Veredlung, dem Schnitt und der Ernte ist der Zeitpunkt sehr wichtig. So gibt es in der Zukunft der Obstbaumschulen immer weniger Betriebe. In Westfalen sind es noch drei bis vier.“



Gravensteiner in der Anzucht

Mittlerweile stehen wir auf einem Feld mit unterschiedlichen Apfelbäumen in herrlichster Blüte. Auf dieser Anlage stehen verschiedene Sorten, um die Erntezeit zu entzerren und um für die Befruchtung passende Sorten zu mischen. Sie sind in Reihen gepflanzt, aber gemischt.

Die wirtschaftliche Grundlage

Das letzte Jahr war ein sogenanntes Vollertragsjahr. Die Bäume hingen voll, aber durch das Überangebot fiel der Kilopreis deutlich. Ein Teil der Ernte ist in die Mosterei gekommen, ein anderer wird wohl auch in diesem Jahr noch angeboten.

Der Obstbauer bestimmt den Preis nicht, sondern die Absatzmöglichkeiten. Wer seine Produkte direkt über Hofläden oder Wochenmärkte vermarktet, kann den Verkaufspreis selbst beeinflussen. Bei einer Lieferung an Genossenschaften ist das dagegen nicht möglich. Die Flächen im Obstbau wachsen stetig, um rentabel zu bleiben. Dass man heute 20–30 ha statt früher 15–20 ha benötigt, gibt mir zu denken.

Ich bin hier, um etwas über die Kinderjahre der Apfelbäume zu erfahren, aber ohne eine gute wirtschaftliche Grundlage wird es immer weniger von diesen wertvollen Betrieben geben.



Braeburn in der Blüte

Die Alternanz

Das Phänomen, dass auf ein Vollertragsjahr ein ertragsarmes Jahr bei Apfelbäumen folgt, nennt man Alternanz. Davon hatte ich gehört. Der Baum teilt seine Kräfte ein. Was macht der erfahrene Obstbauer? Er „schlägt“ die überschüssigen, nicht befruchteten Blüten aus.

Christoph Abel führt diese kulturmechanische Maßnahme mit einem Fadengerät durch, welches vorn am Trecker angebracht wird. Übertrieben ausgedrückt wird dem Baum vorgetäuscht, dass dies sein letztes Jahr ist. Ein Stresshormon wird gefördert. Wie ein Hagelschlag. Ammoniumthiosulfat führt zu einem ähnlichen Ergebnis. Diese Substanz verätzt die Blüte. Eine Knospe hat 5–6 Blüten. In der Mitte befindet sich die befruchtete Königsblüte. Die anderen benötigt man nicht.

Zudem wird der Fruchtbehang im ertragreichen Jahr frühzeitig reduziert, beispielsweise durch das Entfernen kleiner Äpfel. Ich schaue die Reihen entlang. Es gibt Bäume mit wenig Blüten. Selbst bei Sorten, die keine hohe Alternanz haben, wie zum Beispiel Topaz oder Santana, wird es in diesem Jahr nur ca. 50 % des Ertrages vom Vorjahr geben. Das liegt auch an der Trockenheit der vergangenen Monate Juli und August.

„Es gehört viel Leidenschaft zu einem Unternehmen mit der Natur.“

Trotz der beschriebenen Risiken sehe ich bei meinem Gegenüber Herzblut für den Obstanbau auf diesen sauerländischen Flächen. „Der beste Dünger ist die Leidenschaft des Bauern.“ Das war ein Spruch meines Opas.

Christoph Abel setzt auf 7–8 Sorten mit dem Prinzip der Direktvermarktung. Im Hofladen hatte ich einige alte Sorten gesehen.

Danke. Das war ein wundervoller und lehrreicher Rundgang. Ich bin dem Thema Apfel wieder etwas nähergekommen und für mich geht es nun weiter. Insgesamt ist diese Tour geprägt von Wasserblicken, waldreichen Abschnitten und meist flachen Wegen.





Arnsberger Wald

Die Panoramablicke am Südufer geben mir ein Urlaubsgefühl und es wird klar, woher der Ausdruck „Westfälisches Meer“ kommt.



Die Landschaft ist geprägt von einem spannenden Wechsel zwischen der Wasserfläche und dichtem Wald.

*Unten:
Frieda im Arnsberger Wald,
nur für das Foto ohne Leine*



Das vielfach umgebaute, herrschaftliche Jagdschloss aus dem Jahr 1891, heute in privater Hand, wurde als private Jagdresidenz für den Hamburger Bankier Baron Conrad Hinrich II. von Donner errichtet.

Über das Gut Meinolf geht es durch das Naturschutzgebiet „Unterer Arnsberger Wald“ zurück zum Torhaus. Es war keine allzu lange Radtour, aber die vielen Eindrücke haben den Tag gefüllt und zu einem wunderbaren Erlebnis gemacht. Das ist Naherholung. Jetzt kommt der kulinarische Einkehrschwung.

Torhaus Möhnesee



Eingang zum Torhaus

Das Torhaus kenne ich schon lange. Zu besonderen Anlässen fuhren wir schon Anfang der 70er-Jahre mit der gesamten Familie an die Möhnetalsperre. Ich erinnere mich an lange Spaziergänge durch den Arnsberger Wald; die Erwachsenen schlenderten in gleichbleibend langsamem Tempo über die Wege. Meine Brüder und ich fanden das langweilig, wir entdeckten derweil die Unwegsamkeit des Waldbodens, die unterschiedlichen Bäume dienten als Versteck. Erst später wusste ich die Rotbuchen, Fichten, Lärchen und Eichen zu unterscheiden und zu schätzen.



Die Gäste können sich auf einer der zahlreichen Sitzgelegenheiten unter Sonnenschirmen niederlassen

Zudem kommen Hainbuchen, Schwarzerlen und Karpatenbirken in Moorbereichen vor. Mit viel Glück kann man Schwarzstörche oder sogar den Eisvogel in den Bachtälern der Heve oder der Großen Schmalenau entdecken.

Nach der Wanderung ging es dann zur Stärkung ins Torhaus. Zum Glück gibt es diese Gastronomie heute noch. Das gesamte Gelände umfasst knapp vier Hektar Fläche, wovon rund 5.000 qm zum reinen Torhausgelände gehören. Der Rest ist als Grün- und Waldfläche ausgewiesen.

Das 1911 erbaute Fachwerkhaus diente ursprünglich als Pförtner- und Torhaus für das 1891 errichtete Jagdschloss Gut Meinolf. Nach dem Verkauf des Wildparks 1964 wurde das Gebäude zum Restaurant umgebaut. Seit 1999 beherbergt es ein Café, ein Restaurant, ein Landhotel sowie einen Skulpturengarten und ist seit 2024 im Besitz der Torhaus Möhnesee GmbH.



Die Begrüßung

Jetzt bin ich mit Marcel Gabel, dem Küchenchef, verabredet. Immer, wenn ich mich den Gebäuden nähere, wird mein sonst rascher Gang langsamer. Es gibt so viel zu entdecken: wunderbare Bepflanzungen in Kübeln und Beeten, Skulpturen, hölzerne Sitzgruppen und Sonnenschirme laden ein, näher zu kommen.

Das Torhaus fügt sich mit seinem markanten, klassischen Fachwerk und dem historischen Charme harmonisch in die Umgebung des angrenzenden Arnsberger Waldes ein. Heute ist Montag. Zum ersten Mal sehe ich die Räume ohne Gäste. Nur so kann ich alles ablichten, ohne den sonst so regen Betrieb zu stören. Marcel kommt mir fröhlich entgegen. Er hat einen wunderbaren Wildburger mit Apfelscheiben und Trüffelmayonnaise vorbereitet, es ist seine Kreation.

Während er in der Küche verschwindet, um letzte Hand anzulegen, schaue ich mich um. Die Räume laden mit ihrer rustikalen Eleganz zum Genießen und Verweilen ein. Gerade wird die Dekoration frühlingshaft und mit frischen Blumen gestaltet.



Torhaus Restaurant im Gutsherrenstil

Unterschiedliche Nischen und offene Räume geben das Gefühl einer stimmungsvollen Gutsherren-Atmosphäre. Zudem bietet der neue Wintergarten Platz für viele Gäste mit bequemen Möbeln und einem modernen Beleuchtungskonzept.

Schon kommt der herrliche Duft von gebratenem Wild zusammen mit Marcel in den Raum. Vorsichtig schiebt er das Brett mit der Komposition auf den Tisch. Die in dünne Scheiben geschnittenen, gebratenen und mit Portwein abgelöschten Apfelringe befinden sich unter den Schalotten. Welche Apfelsorte? Der aromatisch-säuerliche Boskoop kommt hier zum Einsatz und passt perfekt zum Wildgericht. Zusammen mit der Trüffelmayonnaise und den Süßkartoffelpommes ist es ein wunderbares Gericht für Auge und Gaumen.



Küchenchef Marcel Gabel

Als ich mich satt und glücklich verabschiede, sitzt Marcel im Thekenbereich und schreibt den neuen Wochenplan. Immer wieder gibt es neue kreative Variationen auf der Karte.

Nach dem Essen tut ein kleiner Spaziergang gut. Der direkt angrenzende Park ist schon vom Wintergarten aus zu sehen. Wenn man hier sitzt, kann der Blick in der Vorfreude des Entdeckens umherschweifen.

Im Garten werden Kunst und Natur durch zahlreiche Skulpturen regionaler und internationaler Künstler vereint. Mit seinen farbenfrohen, fantasievollen Figuren und Installationen ist es ein wahrlich inspirierender Ort für Leib und Seele.



Wildburger »À la Marcel«

Zutaten

600 g Wildhack vom Sika-Hirsch oder Damwild
 4 Rustic-Brötchen
 2 Schalotten
 80 g Preiselbeeren
 4 Thymianzweige
 100 ml Portwein
 2 Äpfel Boskoop
 3 rote Zwiebeln
 250 g Crème fraîche
 Nach Bedarf Wildkräutersalat
 1 Prise Salz und Pfeffer
 geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung

Patties

Das Wildhackfleisch mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver zu vier jeweils 150-Gramm Patties formen und anbraten.

Preiselbeer-Schalotten-Sauce

Die Schalotten fein würfeln und in einem Topf mit etwas Fett glasig anschwitzen. Den Thymian abzupfen und dazugeben. Mit ca. 20 ml des Portweins ablöschen und anschließend die Preiselbeeren dazugeben. Nur kurz aufkochen.

Rote Zwiebeln in Ringe, Äpfel in Scheiben schneiden. Beides anbraten und mit dem restlichen Portwein ablöschen. Burger-Buns bei 180 Grad 3 Minuten im Ofen erwärmen.



Aufbau

Beide Seiten des Burger-Buns mit Crème fraîche und Preiselbeeren bestreichen. Den unteren Bun mit Wildkräutersalat, den angeschmorten Äpfeln und Zwiebeln belegen und den Deckel anlegen.

Wahlweise gibt es das Gericht auch in Veggie mit veganem Gemüsebratling.

Als Beilage empfiehlt der Küchenchef getrüffelte Mayonnaise und Süßkartoffelpommes.



EMPFEHLUNGEN

Apfelhof Helmig
Landwirtschaft für Natur und Mensch
Landskrone 5 | 48268 Greven
(Schmedehausen)

www.apfelhof-helmig.de

*Verkauf von Äpfeln ab Hof saisonal.
Die Öffnungszeiten bitte der Webseite
entnehmen.*

Stilkontor
coffee & shop
Bergstraße 1 | 48268 Greven

www.stilkontor-coffee-shop.de

Öffnungszeiten:
Di – Fr 10:00 – 18:00 Uhr
Sa 10:00 – 14:00 Uhr

Nördliches Münsterland

Radtour von Münster über den Apfelhof Helmig nach Greven



STRECKE
Streckenlänge 44,2 km
Höhenmeter 135 m
Fahrzeit 3:15 h

ROUTE AUF
NAVIKI





Alte Kanalüberführung

Eigentlich ist der Juli verlässlich warm. Dieses Jahr bringen kurze Schauer leere Radwege. Mit Regenjacke im Gepäck fahre ich trotzdem und genieße den maritimen Wolkenhimmel. Auf der Kanalpromenade in der Nähe der Schleuse beginnt die Tour zur ersten Etappe, dem Apfelhof Helmig.

Hinter Mariendorf trete ich kräftig in die Pedale. Der Weg ist wie erwartet fast menschenleer und der glatte Asphalt verleitet dazu, das Tempo etwas zu erhöhen. Es macht immer wieder Spaß!

Kurz vor Fuestrup erreiche ich die Alte und die Neue Fahrt, beides historische Kanalüberführungen über die Ems. Hier nehme ich mir etwas Zeit zur Betrachtung der imposanten Bauwerke.



Ein ansprechendes Industriedenkmal aus der wilhelminischen Zeit mit Ibbenbürener Sandstein am aufgehenden Mauerwerk

Die „Alte Fahrt“

Erbaut 1893–1897, blickt die historische Kanalüberführung über die Ems auf eine spektakuläre Geschichte zurück. Seit der Trockenlegung in den 1990er-Jahren dient das geschützte Industriedenkmal der Natur als Lebensraum.

Die „Neue Fahrt“

Da die historische Sandsteinbrücke dem steigenden Schiffsaufkommen nicht mehr standhielt, weihte man 1939 die „Neue Fahrt“ ein. Die moderne Trogbrücke ersetzte das alte Bauwerk. Wegen ihres schlechten Zustands ist diese Kanalbrücke seit 2023 trocken gelegt und durch zwei Dämme vom Kanal abgesichert.



Stahltrug Umfahrungsstrecke 2015–2022

Die „Aktuelle Konstruktion“

Für den derzeitigen Ausbau des Dortmund-Ems-Kanals entstand als Bauzwischenzustand eine moderne Umfahrungsstrecke. Ein zentrales Bauwerk ist hierbei eine neue Stahltrugbrücke: Mit einer Länge von mehr als 60 Metern und rund 2000 Tonnen Gewicht überquert sie elegant die Ems. Die Schifffahrt kreuzt die Ems aktuell einspurig über die temporäre Umfahrungsbrücke. Nach Bauende fließt der Verkehr zweiseitig über einen neuen Doppeltrug. Die Umfahrungsstrecke wird zurückgebaut und anschließend in eine öffentliche Grünfläche mit Aufenthaltsqualität verwandelt.

Brücken sind nicht nur architektonische Meisterleistungen, sondern auch Teil unseres kulturellen Erbes. Mit diesen vielfältigen Eindrücken und der Einsicht, dass Brückenbau ein komplexer Prozess ist, trete ich in die Pedale und es geht weiter. Kurz vor der Brücke Landskrone biege ich westlich in den gleichnamigen Weg ein. Zeitgleich reißt die Wolkendecke auf.



Der Apfelhof Helmig

„Landwirtschaft für Natur und Mensch!“ Dieser Apfelhof macht mich neugierig. Die Zufahrt ist gesäumt von haushohen Nadelbäumen, die erst am Ende des Wegs den Blick auf das Gehöft freigeben.

Der Apfelhof Helmig



Wohnhaus Apfelhof

Auf der linken Seite liegt das Wohnhaus. Es gibt Orte, die ich mir gar nicht anders vorstellen möchte. Dieses typisch westfälische Gebäude mit seinem alten roten Klinker und den bodentiefen Fenstern, umsäumt von Bäumen in frischem Grün, liegt wie sanft eingebettet hier.

Neben der Klingel ein freundliches Schild: Willkommen.

Alfred Helmig öffnet mir mit einem wachen, jugendlichen Blick und schon stehe ich in der Stube. Ein Haus ohne Flur. Das Willkommen wird hier offensichtlich gelebt. Nach unserem Spaziergang über die Streuobstwiesen im Frühjahr sprechen wir heute zunächst über Haus und Betrieb.



Alfred Helmig vor seiner Streuobstwiese

Der Plan des Hofes liegt, handgezeichnet von Alfred Helmig persönlich, auf dem unbehandelten großen Holztisch, der sich zwischen offener Küche und Wohnbereich mittig im Raum befindet. 1838 als Kotten erbaut und schließlich 1997 vom Vater an den Sohn überschrieben, gibt es Erinnerungen an die damaligen Maisfelder und Wiesen. Auch an die Zeiten, zu denen der Mais vor der Tür gespritzt wurde, was seinem Vater wohl deutliche Probleme mit der Atmung bereitete, erinnert sich Alfred Helmig.

Ich erfahre viel über den Rückbau des Anwesens. Als Fachmann für Bauwesen ist bei ihm neben dem Herzblut auch die Sachkenntnis vorhanden. Und so wurden Innenwände entfernt, Fachwerk und Deckenbalken freigelegt. Nur ökologische Baustoffe, wie die bereits vorhandenen, sollten verwendet werden: Naturstein, Strohlehm und unbehandeltes Holz. Noch etwas ist sehr auffällig. Mein Blick geht zu dem Plan: Das Haus ist rautenförmig zu den Himmelsrichtungen erbaut worden. So erhält jede Seite Sonne durch die aneinandergereihten Fenster. Wer gut plant, ist im Vorteil.



Streuobstwiese Hof Helmig

Nun bin ich zum Thema Äpfel hier. Aber eines ist klar: Hier ist alles so, wie es sein sollte. Auch das Obst. Im Mai hatte ich hier noch weiße Blütenpracht bewundert. Jetzt schlendern wir wieder gemeinsam über die weiten Wiesen und freuen uns an den vielen Apfelbäumen mit ihren reifenden Früchten.

Nach dem Umzug aus Münster zurück zum Familienanwesen hat Alfred Helmig den Obstanbau vorangetrieben und sich mit Hilfe von Fachleuten für einen überwiegenden Apfelanbau alter Sorten entschieden. Ich stelle mir gerade vor, wie die damals noch kleineren Kinder des Ehepaares Helmig hier barfuß über die Wege und Wiesen laufen, um alles zu erkunden.



Schöner aus Nordhausen. Ein Hauch von Rot beginnt sich auf die grüne Seite zu schleichen – der erste zaghafte Gruß der Reife.

Der biozertifizierte Betrieb*

Der Bio-Obstbauer ist stolz darauf, dass er zu den wenigen biozertifizierten Betrieben in Deutschland gehört, die alte Obstsorten anbauen. „Es gibt nur noch wenige Menschen, die sich um die alten Apfelsorten kümmern.“

Diese haben noch die Robustheit des Wildapfels in sich und müssen nicht mit Insektiziden gespritzt werden, erfahre ich. Beispielsweise kann man die Bäume mit einem Weißanstrich gegen Frostrisse schützen. Ansonsten werden sie im Frühjahr organisch gedüngt und von Zeit zu Zeit professionelle Baumschnitte durchgeführt. Übrigens wurzeln Hochstämme tiefer als Plantagenobst und sind somit schmackhafter. Gleichzeitig haben sie nur alle zwei Jahre einen ertragreichen Fruchtaustrieb. Hier gibt es neben den Apfelbäumen offensichtlich viel Wissen darüber.

* Bioland-Zertifizierungen umfassen strenge Richtlinien, die über die gesetzlichen Mindeststandards für Bio-Lebensmittel hinausgehen. Sie beinhalten unter anderem eine umfassende Gesamtbetriebsumstellung auf biologischen Anbau, eine verpflichtende Biodiversitätsförderung, eine begrenzte Nutzung von Stickstoffdüngern und Torf sowie eine begrenzte Beschaffung von organischen Düngern von außen.

Stilkontor coffee & shop



Eingang des Stilkontors

Schon der Name Stilkontor ist vielversprechend. Das lässt auf ein Konzept mit geschmackvoller Lebensart schließen. Vielleicht finde ich zu dem angekündigten Apfelkuchen noch das eine oder andere Geschenk.

Mein Rad steht nun vor dem historischen Altbau. Das zweigeschossige Fachwerkhaus mit spitzem Giebel und roter Klinkerfassade ist mit den weißen, zum Teil bodentiefen Fenstern und seiner kleinen bestuhlten Terrasse eindeutig ein Ort zum Verweilen.



Die Kuchenvitrine neben der Theke ist reich bestückt. Alles frisch und selbstgebacken.

Gerlinde Muhle, die Inhaberin des Stilkontors, steht mittlerweile neben mir und erklärt: Die benachbarten und zum Teil miteinander verbundenen Bauten waren vormals eine funktionale Einheit. Bekannt ist, dass das Fachwerk mit der Backsteinausfachung direkt nebenan von der Kirche als Armenhaus benutzt wurde. Im Sandsteinsockel sehe ich die Zahl 1734. Vermutlich diente es vormals als sogenanntes Ackerbürgerhaus. Bewohner waren Bauern, die in der Stadt lebten. Pendler also.

Wir betreten das Café. Alles ist aufwendig und stylisch dekoriert. Auffällig ist auch die schöne Theke in Holzoptik, an der Wand dahinter hängt eine riesige Schiefertafel. Hier kann ich auf einen Blick sehen, was es gibt. Die Überschriften sind einfallsreich: Erfrischend köstlich, First Coffee, Bock auf Bagel oder Mit Umdrehung.



Gerlinde Muhle serviert den gedeckten Apfelkuchen

Während der herrliche Geruch von noch fast warmem Apfelkuchen den Raum durchströmt, reicht Gerlinde mir ein Stück davon. Erst fotografieren, dann kosten. Er ist genauso lecker, wie er aussieht. Derweil unterhalten wir uns ange-regt über das Café, welches ja eigentlich ein Concept Store ist. Gerlinde ist glücklich, wenn ihre Gäste sich rundherum wohlfühlen. Seele trifft Stil.

Und Letzteres schaue ich mir jetzt genauer an. Im benachbarten Raum, durch einen offenen Durchgang zu erreichen, gibt es neben weiteren gemütlichen Sitzmöglichkeiten Regale mit kulinarischen Köstlichkeiten, liebevoll zusammen-gestellte Wohn- und Fashionaccessoires und Geschenkartikel. Es ist ein kleiner Ausflug in die Welt des Interieurs, wunderbar arrangiert. Ich entscheide mich für ein Holzschwein in der Größe eines Frischlings aus gebürstetem Holz. Es steht vor mir und möchte mit. Unser Freund hat nächste Woche seinen runden Geburtstag. Und er ist Jäger.

Während Gerlinde dem Schwein eine schöne Schleife verpasst, berichtet sie mir, dass sie Schaufenstergestalterin gelernt hat. Daher kommt also der Sinn, schöne Dinge so perfekt zu platzieren. Es ist ein Ort des Genusses und der Inspiration. Mein Weg führt mich jetzt weiter in Richtung Gimble, über die Rieselfelder zu-rück zur Schleuse.



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten

Mürbeteig

350 g Mehl
1 Ei
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g kalte Butter

Füllung

750 g säuerliche Äpfel (Boskoop oder Braeburn)
1 TL Zimt
75 g Zucker
100 g gehackte Mandeln
Etwas Rum (wahlweise in Rum eingelegte Rosinen)
30 g Speisestärke

Zubereitung

Die Zutaten für den Mürbeteig mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig zusammenkneten und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Mit 2/3 des Mürbeteigs in der gefette-ten Springform den Boden auslegen und einen Teigrand formen. Die Apfel-masse hineingeben und gleichmäßig verteilen.



Aus dem restlichen Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche einen Deckel ausrollen und diesen auf der Apfelfül-lung platzieren.

Ca. 45–55 Min. bei 160 Grad Umluft im Ofen backen.

Der Apfelhof im Mai



Streuobstwiese Hof Helmig

Es ist ein Geschenk, diesen Hof von Mai bis Oktober besuchen zu dürfen. Im Frühjahr begegnet mir das zarte Rosa der Blütenkronen. Ein herrliches Zusammenspiel mit dem frischen Grün der Wiese. Ein süßlicher Duft liegt in der Luft, untermalt vom emsigen Summen der Bienen, die geschäftig von Blüte zu Blüte fliegen. Die Bäume stehen verstreut, jeder hat genug Licht, Luft und Platz.

Alfred Helmig ist mittlerweile an meine Seite getreten. Fast liebevoll wandert sein Blick von Baum zu Baum. Er kennt sie alle – über dreißig Jahre alte Apfelbäume, veredelt mit teils längst vergessenen Sorten, ergänzt durch Kirsch-, Pflaumen- und Birnenbäume.



*Die älteren Stämme gleichen einem lebendigen Archiv.
Die Rinden wirken wie in Stein gemeißelt – ein raues, reliefartiges Mosaik.*

Streuobstwiesen sind nicht immer Bio-Flächen. Aber hier wird das natürliche Gleichgewicht eingehalten, um hochwertige Früchte in Einklang mit der Natur zu erzeugen.

Natürlich braucht ein Baum Wasser bei Trockenheit und hat nichts gegen einen guten Dung einzuwenden.

Die Bestäubung

Wichtig für eine gute Ernte ist die Frage nach den richtigen Bestäubern. Fast alle Apfelsorten sind selbststeril, das heißt, sie können sich nicht selbst befruchten. Sie benötigen den Pollen eines anderen Apfelbaumes, einer anderen Apfelsorte, um Früchte zu tragen. Die Natur sieht den Grund hierfür in der genetischen Vielfalt. Die Wahl des Befruchtungspartners sollte auf die Blütezeit und Kompatibilität der Sorten abgestimmt sein.

Und ohne Bienen oder Hummeln keine Äpfel. Wer sollte denn sonst den Pollen zwischen den diversen Sorten von Blüte zu Blüte tragen? Ein Apfelbaum allein trägt also wenig oder gar keine Früchte, er braucht einen Bestäuberbaum.

Am Rand der Streuobstwiese hatte ich die gepflegten Bienenstöcke bereits gesehen. Die Apfelernte verbessert sich durch Bienenvölker deutlich.

Alfred Helmigs Blick geht zu den Hecken. Hier wird ganzheitlich gedacht. In den Hecken finden Insekten, Wildbienen und viele andere Bewohner ein Zuhause. Ich erfahre, dass Wildbienen effizienter bestäuben als Honigbienen und sie rücken sogar bei schlechterem Wetter aus. Die Kombination von beiden Sorten bringt den Erfolg.

Die Natur macht nichts vergeblich. Wir kommen zum Rand der Wiese, schlendern an Pflaumenbäumen und sogar einem Kirschbaum vorbei. Durch den Anbau weiterer Obstsorten wird die Bestäubung optimiert und die Ernte sichergestellt.

Warum die alten Sorten?

Die hier wachsenden alten Apfelsorten unterscheiden sich deutlich von herkömmlichen Supermarktfrüchten: Sie fallen durch ihre individuelle Größe auf, zeigen mitunter kleine Beulen und tragen vereinzelt kleinflächige Schorfstellen. Aber der Geschmack ist deutlich intensiver und aromatischer.

Sie seien besser bekömmlich und enthalten mehr Vitamine und Mineralstoffe. Es gibt Apfelsorten, die jeder kennt. Golden Delicious, Braeburn, Pink Lady zum Beispiel. Es handelt sich um vereinheitlichte neuere Sorten, deren Genpool immer enger wird.



Bienenstöcke zwischen den Obstbäumen

Apfelsorten des modernen erwerbsmäßigen Obstanbaus gehen häufig auf wenige recht krankheitsanfällige Stammsorten zurück. Alte Obstwiesen haben zudem einen unschätzbaren Wert als Lebensraum für diverse Arten. Es gibt hier wieder den Steinkauz, auch Fledermäuse, Grünspechte und natürlich zahlreiche Insekten.

Alfreds Augen blitzen vor Freude. Gleichzeitig dient eine Streuobstwiese mit alten Sorten dem Erhalt der regionalen Ressourcen.

Das Thema Allergie

Die neuzeitlichen Sorten haben mehr Allergene, die eine Apfelallergie auslösen können. Ob ich schon bemerkt habe, dass ein aufgeschnittener Apfel neuerer Züchtung gar nicht oder kaum braun wird? Normalerweise verfärbt sich das Fruchtfleisch, wenn es an die Luft kommt. Es oxidiert. Dafür ist das Polyphenol, ein sekundärer Pflanzenstoff, verantwortlich, welches bei einigen neuen Sorten weggezüchtet wurde. Aber Polyphenole machen Allergene inaktiv. Zudem schützen sie die Pflanze vor UV-Strahlung und Fressfeinden, tragen sogar zu Farbe und Geschmack bei.

So nach und nach bekomme ich jede Sorte erklärt. Ich berühre den Stamm, bewundere den Wuchs und schaue mir die Blätter an. Es ist Mai, die Blüte ist fast durch.

Wir nähern uns einer Frühsorte, die wohl jeder kennt, dem Klarapfel. Die Früchte reifen früh, oft schon im Juli und sollten direkt vom Baum gegessen oder schnell verarbeitet werden, da sie nicht lange lagerfähig sind. Ich nehme diese Sorte gern für die Herstellung von Apfelmus.



Blüte des Klarapfels



Shropshire-Schafe zur Beweidung der Wiesen

Die Führung ist noch nicht zu Ende. Ich genieße jeden Schritt. Das leidenschaftliche Erklären der Apfelsorten, ein langsames Bewegen über die Wiesen, ein leichter Wind machen mich völlig zufrieden und ich vergesse die Zeit.

Jetzt stehen wir vor einer Gruppe Schafe, noch im Winterkleid. Ihr Blick ist neugierig, aber sie halten Abstand. Die Shropshire-Schafe beweiden die Wiesen unter den Obstbäumen. Sie halten die Wiese kurz, was zur Pflege und zur Erhaltung der Biodiversität beiträgt.

Alles hängt mit allem zusammen.

Der Apfelhof im August



Alfred Helmig und die alte Sorte Geheimrat Dr. Oldenburg, erntereif ab September

Heute starte ich eine erneute Tour zum Apfelhof Helmig; mein Rad findet schon fast von selbst den Weg.

Als ich die Wiesen betrete, überrascht mich die Vielfalt der Farben. Zunächst die noch intensiveren Grüntöne der Wiesen und Blätter, dann das leuchtende Gelb und Rot der Sommeräpfel, die mittlerweile gereift sind. Im Altertum galt der Apfel als Sinnbild für Vollkommenheit und Schönheit. Hier ist der Beweis. Jetzt werden der süß-saure, eher robuste James Grieve und der ebenfalls süß-saure Gravensteiner zur Ernte kommen.



Rheinischer Winterrambur

Zu den späteren Apfelsorten, die sich besser lagern lassen, gehören der Schöne aus Nordhausen, die Dülmener Rose, der Rheinische Winterrambur und der bekannte Boskoop. Eigentlich heißt er: der Schöne von Boskoop. Meine Oma verwendete ihn zum Backen oder Kochen, denn er hat einen frischen, feinsäuerlichen Geschmack.

Dann stehen wir vor dem Rheinischen Winterrambur – die älteste Sorte der Anlage, erstmals 1650 erwähnt. Wegen seines geringen Fruchtzuckergehaltes wird er im Volksmund auch „Diätafel“ genannt. Die widerstandsfähige Sorte ist nur anfällig für Mehltau. Ihre großen, saftigen Früchte sind leicht säuerlich und reich an Vitamin C.





Die idyllischen Streuobstwiesen

Alfred Helmig hat vor ca. 30 Jahren die ersten Obstbäume hier gepflanzt. Nun zeigt die Natur, was sie kann, wenn sie richtig begleitet wird.

Der Biss in einen Apfel macht mir gerade klar, warum es Liebhaber alter Sorten gibt. Ich gehöre dazu. Sie haben eine große Geschmacksvielfalt, während die Sorten aus dem Supermarkt oft nur ähnlich süß schmecken.



*Oben:
Schöner aus Nordhausen*

*Unten:
Dülmener Rosenapfel*



Das Apfelfest



Das Apfelfest auf dem Hof Helmig

Und wieder bin ich hier. Zum einen wohnen wir unweit des Kanals, und bis Greven sind es nur wenige Kilometer auf schöner Strecke. Zum anderen findet jetzt im Oktober auf dem Hof Helmig das jährliche Apfelfest statt. Die nahe gelegene Wiese ist für die geparkten Autos abgesperrt.

Einzelne Gruppen bewegen sich mit mir zum Gelände. Fahrzeuge, die offensichtlich größere Mengen Äpfel zur Pressung mitgebracht haben, passieren uns vorsichtig. Heute sieht alles anders aus.



Alte Sorten eigener Züchtung im Verkauf

Ein Fest mit Herz gestaltet

Es gibt eine mobile Apfelpresse, einen Stand vom NABU für Informationen, ein kleines Karussell für Kinder, traditionelle Weidekorbflechter, alte Trecker, natürlich den Obststand der Familie Helmig, Kaffee und Kuchen und Produkte der Imkerei. Später wird es noch ein Lagerfeuer geben.

Alles, was das Herz begehrt, wird heute hier mit Liebe präsentiert.



Katharina Tumbrinck mit der Sorte Ontario

Der leichte Regen macht den Besuchern nicht viel aus; es herrscht ein munteres, aber kein lautes Treiben. Genau meins. Ich schlendere von Stand zu Stand. Bei Katharina Tumbrinck bleibe ich stehen. Sie und ihr Kollege vom NABU sind heute zur Sortenbestimmung anwesend. Wir gehen sogleich in den hinteren Bereich der Obstwiese.

Der große und saftige Winterapfel Ontario hängt noch am Baum. Natürlich kann ich nicht widerstehen. Ich probiere und spüre eine leichte und angenehme Säure. Wie wunderbar ist es, dass zu verschiedenen Jahreszeiten Äpfel geerntet werden können.

Dieser ist ein Lagerapfel, enthält viel Vitamin C und ist zum Backen oder Entsaften hervorragend geeignet. Ich stehe im Garten Eden.

Die Pflege von Obstbäumen

Ohne Pflegemaßnahmen entwickelt der Baum eine dichte Naturkrone. Das ist weder für die Fruchtqualität noch für das rationelle Ernten gut. Also muss der Baum kultiviert werden.

Hier kommen Begriffe wie Mitteltrieb, Leitast sowie Fruchtast ins Spiel. Ein zertifizierter Baumpfleger kann den Pflanzschnitt so durchführen, dass der Baum ertragreich werden kann. Dabei geht es um die Fruchtqualität, die Vitalität, Baumgesundheit und die Baumstatik. Danke, Katharina, für diesen kleinen Exkurs.

Der Weg eines Apfels vom Baum bis zum Genuss ist ein Prozess, der von der Baumpflege über die richtige Erntezeit bis hin zur Lagerung reicht.

Mittlerweile sitze ich auf einigen Holzscheiten und schaue dem fröhlichen Treiben zu. Dabei genieße ich ein Glas Streuobstwiesenapfelsaft. Er duftet intensiv und schmeckt richtig gut. Alfred Helmig kommt hinzu. „Das hier“, und er deutet auf mein Glas, „ist Kultur.“ Im nächsten Jahr bin ich beim Apfelfest wieder dabei.

Den jährlichen Termin des Apfelfestes im Oktober entnehmen Sie bitte der Homepage des Apfelhofes Helmig.





EMPFEHLUNGEN

Kapuzinerkloster Münster
Kapuzinerstraße 27/29 | 48149 Münster

www.kapuziner.org/muenster

Öffnungszeiten:

In der hellen Jahreszeit:

Mo – Sa 8:00 – 18:00 Uhr

So 8:00 – 19:00 Uhr

In der dunklen Jahreszeit:

während der hellen Stunden des Tages

Restaurant Feldmann

An der Clemenskirche 14 | 48143 Münster

www.feldmann-muenster.de

Öffnungszeiten:

Di – Fr 17:00 – 22:00 Uhr

Sa 12:00 – 23:00 Uhr

Rund Münster

Vom Aasee Münster zum Kapuzinerkloster am Gievenbach entlang zum Mühlenhof und LWL Museum für Naturkunde



STRECKE

Streckenlänge 17,5 km

Höhenmeter 54 m

Fahrtzeit 1:29 h

ROUTE AUF
NAVIKI





Der Schlosspark in Münster

In Münster gibt es mehr Fahrräder als Einwohner. So fühlt man sich als Radfahrer in dieser charmanten Stadt als Teil eines Rudels. Ich finde es erfrischend, sich zwischen vielen anderen Leezen fortzubewegen.

Heute starte ich am Parkplatz Goldene Brücke nahe des Aasees, der die Grünflächen des Aasee-Parks mit dem quirligen Stadtgebiet verbindet. Woher kommt der Name? Die Baukosten bei der Errichtung der Brücke um 1887 waren wohl deutlich höher als geplant.

Von hier aus geht es zum Schlosspark, der nie aufhört, mich zu überraschen. Er wurde 1762 von Conrad Schlaun entworfen und 25 Jahre später vollendet.



Schulstraße in Münster zur Kirschblüte

Immer wieder entdecke ich hier fast verborgene Details und kleine Wunder der Natur. Wie auch heute, aber dieses hier ist nicht zu übersehen. Die Bäume des Parks stehen im Gegenlicht und sehen aus wie buntes Glas, das die jungen Blätter in ein Spiel aus Rot und Grün verwandelt. Einige Menschen machen aus unterschiedlichsten Positionen Handyfotos, um etwas von der Schönheit mit nach Hause zu nehmen.

Ich steuere jetzt die Schulstraße im Kreuzviertel an, benannt nach der 1872 errichteten Uppenberg-Schule. Hier säumen viele Kirschbäume die reizvolle, kurze Straße mit ihren gepflegten, mehrheitlich im Jugendstil erbauten Häuser. Das ist bekannt und zieht auch mich jedes Jahr an. Ich komme näher und meine Hoffnung auf die volle Pracht der Blüten in Weiß und zartem Rosa wird erfüllt. Die Straße ist gerade so breit, dass sich die obersten Blüten der jeweiligen Seite treffen. So entsteht ein Kirschblütendach. Der blaue Himmel schimmert nur noch in kleinen Flecken hindurch. Ein sanfter Windstoß löst die ersten Blütenblätter, die wie sanfter Schnee herabrieseln. Es ist ein feierlicher Moment.

Das Kapuzinerkloster



Kapuzinerkloster Münster

Erst nach einer ganzen Weile setze ich mich wieder in Bewegung. Es geht zum Kapuzinerkloster. Der Ort ist ein echter Geheimtipp. „Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah.“

Mit den Gedanken an den katholischen Orden, der sich der Armut nach den Regeln des heiligen Franziskus verpflichtet, radle ich in luftiger Kleidung durch die Stadt. Ich hatte mich bereits im Vorfeld über die Regeln und das Leben dieser Gemeinschaft eingelesen. Es handelt sich um einen selbstständigen Zweig des Franziskusordens, dessen Name sich wohl von der spitzen Kapuze der braunen Kutte ableitet.



Kapuzinerkloster Münster mit Eingang zum Garten

Der Orden wurde 1528 gegründet. Die Kapuziner praktizieren innere Sammlung, religiöse Betrachtung und Seelsorge, weshalb sie sowohl für ihre Stille und ihr Gebet als auch für ihre volksnahe Arbeit mit Menschen in Not bekannt sind.

Als ich vor dem Kloster mit seinen Konventgebäuden stehe, kommt mir der Film „Der Mönch“ in den Sinn. In der Hauptrolle spielt Vincent Cassel einen Kapuzinermönch aus dem 17. Jahrhundert. Das waren unruhige Zeiten in Europa mit vielen religiösen Auseinandersetzungen, die im Dreißigjährigen Krieg gipfelten und mit dem Westfälischen Frieden endeten. Da sind wir thematisch wieder in Münster.

Kirche ist immer anziehend, etwas innere Sammlung und ein Gebet tun gut. Zudem möchte ich mir die Orgel anschauen. Sie wurde 1965 gebaut; die interessante Geometrie entwarf der damalige Nachbar und Architekt Harald Deilmann, der auch das Stadttheater und den Allwetterzoo in Münster entwickelt hat.

Hier gibt es viel zu entdecken. Die Architektur mit dem großen Kreuzrippengewölbe ist beeindruckend, der Altarraum wird von einer hohen Glaswand abgeschlossen. Der Kirchraum ist schlicht, mir gefällt das.



Bruder Laurentius

Jetzt aber zieht es mich hinaus, denn ich bin neugierig auf das Gespräch mit Bruder Laurentius. Wir begegnen uns im hinteren Teil des Gartens. Ohne Umschweife erfahre ich etwas über die Geschichte des Klosters.

Die Historie des Konvents ist ein Wechselspiel aus Blütezeiten und Krisen. Der Orden zog im Jahr 1858 in das heutige Kloster, nachdem er bereits seit den frühen 1600er-Jahren in der Nähe der Kirche St. Aegidii ansässig war. Das Gebäude wurde im Zweiten Weltkrieg durch Bomben teilweise zerstört, aber nach dem Krieg wieder aufgebaut.

Warum sind Apfelbäume in Klostergärten so weit verbreitet?

Klostergärten sicherten durch Selbstversorgung die Unabhängigkeit der Klöster. Die Gartenarbeit war auch ein spiritueller Ausgleich zum Gebet und erfüllte das Gebot der Handarbeit. Äpfel spielten eine zentrale Rolle, da Mönche das nötige Fachwissen zum Obstbau besaßen. Bis heute ist diese historische Kulturlandschaft sichtbar erhalten.



Apfel-Chutney Gästehaus Kapuzinerkloster

Zutaten

1 kg Äpfel
(Cox Orange oder Boskoop)
2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl
250 ml Apfelessig
200 g Zucker
240 g Wasser
1 TL Salz
1–2 TL Zimt

Zubereitung

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden, die Zwiebeln ebenfalls schälen und würfeln. Dann das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.

Die Apfelstücke, Salz, Zimt und Zucker dazugeben und kurz mitdünsten, mit Wasser ablöschen und etwas Apfelessig hinzufügen.

Danach den Ofen auf niedrige bis mittlere Stufe (150 – 170 Grad C, Ober-/Unterhitze) zurückschalten und das Chutney zugedeckt unter gelegentlichem Rühren mindestens eine halbe Stunde einkochen lassen. Immer wieder mit Apfelessig angießen.



Abschließend das Chutney heiß in saubere Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Das Chutney passt wunderbar zu Käse, aber auch zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch.





LWL-Museum im Umbau

Wieder fest im Sattel, folge ich nun meiner Route in Richtung LWL-Naturkundemuseum. Das Museum befindet sich in einem imposanten Bauprozess: Der LWL investiert bis 2027 rund 25 Millionen Euro in einen Bestandsumbau und einen neuen Eingang. Es herrscht ein reges, aber offensichtlich perfekt organisiertes Treiben auf der Baustelle. Das Museum und auch das Planetarium sind während der Bauarbeiten zugänglich, es gibt sogar Sonderausstellungen während dieser Zeit. Wie groß muss der Aufwand hierfür sein? Ich bin fasziniert.

In diesem Sommer wird die erste paläontologische Landesausstellung NRW eröffnet. Höhepunkte sind einheimische Dinosaurier, frühe Säugetiere, der älteste Plesiosaurier, komplett erhaltene Fluginsekten und der größte Ammonit der Welt. Ein fantastischer Ort: Das Naturkundemuseum und das LWL-Planetarium in Münster sind ein wahrer Schatz.

Jetzt geht es weiter zum nahegelegenen Mühlenhof. Es ist ein „lebendiges Dorf“, in dem die Zeit stillzustehen scheint, ein idyllischer Rückzugsort nahe dem Aasee.



Bockwindmühle im Mühlenhof

Die Gebäude, wie der Gräftenhof von 1720, wurden aus verschiedenen Orten zusammengetragen und originalgetreu wiederaufgebaut. An manchen Tagen gibt es frisches Steinofenbrot mit einer rustikalen Kruste aus dem Backhaus. Natürlich hoffe ich, dass der Holzofen heute befeuert wird.

Die Bockwindmühle von 1748 ist wirklich beeindruckend. Ich stehe davor und in meiner Vorstellung bewegen sich die Flügel, Mehlsäcke werden geschultert, Menschen tragen Holzschuhe. Die bäuerliche Geschichte dieser vergangenen Zeit wird hier lebendig.

Ich bleibe noch einige Momente im Bauerngarten, der einen idyllischen Kontrast zur modernen Stadt bildet.

Restaurant Feldmann



Restaurant Feldmann

Für heute habe ich viel Interessantes gesehen und erlebt, das muss verdaut werden. Also steuere ich das Restaurant Feldmann an. Es ist ein Familienbetrieb und Traditionshaus in vierter Generation. Familie Feldmann ist seit 1928 Gastgeber mit großem Engagement und viel Leidenschaft. Aktuell geführt durch die Geschwister Raphaela und Christian Feldmann, stehen sie für ein echtes Traditionshaus mitten im Herzen der Westfalenmetropole Münster.

Das dazugehörige Hotel ist stets die Stammunterkunft unserer Freunde von außerhalb. Im letzten Jahr haben wir viele gemeinsame Radtouren von hier aus gestartet. Jeden Morgen sind sie gut gestärkt und bestens gelaunt aus dem Frühstücksraum gekommen. Hier lässt es sich mittags oder abends gut sitzen und speisen.

Die Innenräume, teils modern und teils klassisch, passen zur Speisekarte. Da kann man sich je nach Belieben und freien Plätzen entscheiden. Das Restaurant ist so entspannt, dass ich mich hier auch in legerer Kleidung wohlfühle.

Ein Flur zwischen den Speiseräumen bietet direkten Zugang zum Innenhof. Ich werfe einen Blick auf die atriumähnliche Terrasse. Das hat Charme. Bislang kannten wir nur die geschätzten Außenplätze vor dem Gebäude mit Blick auf die Clemenskirche.



Innenhof



Außenbereich des Restaurant Feldmann

Christian Feldmann und Küchenchef Steffen Strietholt erwarten mich heute mit einem Filet vom schottischen Label-Rouge-Lachs. Er wird serviert mit Apfel-Beurre-Blanc und Balsamicolinsen.



Christian Feldmann und Küchenchef Steffen Strietholt

Mittlerweile stehen die beiden neben mir und ich erfahre etwas über den handwerklichen Küchenstil. Er bedient sich Techniken und Aromen der internationalen Küche. „Wir bleiben der münsterländischen Esskultur treu, setzen auf frische Zutaten aus der Region und bringen internationale Einflüsse auf den Teller.“

Ich darf probieren. Es ist sofort zu bemerken, wie viel Sorgfalt und Geschmack den Gerichten zuteilwird, die westfälische Tradition mit weltoffenem Geist verbinden. Der Lachs hat ein sehr schönes intensives Orange und ist mit seinem festen Fleisch trotzdem butterig zart und mild. Die Linsen mit ihrer nussigen Note sind ein guter Kontrast dazu. Das Essen war fantastisch.

Ich mache mich jetzt heiter gestimmt und ganz entspannt auf den Weg zurück zur Goldenen Brücke.





Gebratener Label-Rouge-Lachs mit Apfel-Beurre-Blanc, Balsamicolinsen und Pommes Dauphine



Apfel-Beurre-Blanc

- 150 g Schalotten
- 120 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 500 ml Apfelsaft
- 30 ml Apfelessig
- 50 ml Sahne
- Salz

Zubereitung

Schalotten in 20 g Butter langsam farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit fast verschwunden ist. Mit Apfelsaft und Essig aufgießen, langsam reduzieren, auf 200 ml einkochen. Sahne zugeben, 2 Minuten köcheln. Schalotten mit dem Mixstab pürieren, 100 g kalte Butter nach und nach einmontieren.

Pommes Dauphin

- 500 g geschälte Kartoffeln
- 50 g Wasser
- 50 g Milch
- 80 g Butter
- Mehl zum Abbinden
- 2 Eier
- Salz, Muskat
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Wasser, Milch und Butter in einen Topf geben und aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und etwas Mehl dazugeben, mit einem Holzlöffel verrühren und zurück auf die Hitze stellen, einige Minuten unter Rühren erhitzen, bis sich ein weißer Film auf dem Boden abgesetzt hat. Die Masse in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen, dann die Eier dazugeben und glatt rühren, jetzt die Kartoffeln in die Masse pressen, verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Das Öl zum Frittieren auf 170 °C erhitzen, aus der Kartoffelmasse Krapfen abstechen und in das Öl geben, bis sie goldbraun sind.

Balsamicolinsen

- 200 g Belugalinsen
- Jeweils 50 g Karotten, Knollensellerie, Porree in Würfeln
- 1 EL Olivenöl
- 60 ml dunkler Balsamicoessig
- 15 g Butter
- 2 Stängel Petersilie, fein gehackt
- Salz

Zubereitung

Belugalinsen unter kaltem Wasser abspülen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 20–25 Minuten gar kochen. Zum Ende der Garzeit das Gemüse in Olivenöl anbraten, dann die Linsen dazugeben und mit Balsamicoessig ablöschen. Den Essig einkochen; wenn kaum noch Flüssigkeit übrig ist, den Topf von der Hitze nehmen, kalte Butter und Petersilie unterrühren und mit Salz abschmecken.

Lachs

- 4 Lachstranchen (in Scheiben geschnittener Lachs) à 180–220 g
- etwas Butter
- Salz

Zubereitung

Lachs salzen, mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Wenden, etwas Butter dazugeben und fertig garen.

Das Kapuzinerkloster zur Erntezeit



Der Garten des Kapuzinerklosters

Es ist Ende Juli. Ich trete durch das schmiedeeiserne Tor in den Klostergarten und bleibe stehen: Die warme Luft duftet nach reifen Früchten und Kräutern. Vor mir erstrecken sich gerade Wege, Blühwiesen und reichtragende Apfelbäume, soweit das Auge reicht. Bevor ich auch nur ein Foto mache, schaue ich mich staunend um.

Die Anordnung schafft Ruhe, und ein paar Schritte weiter ergibt sich wieder ein anderer Blickwinkel. Alles ist hier an seinem Platz. Die friedvolle Harmonie dieser Anordnung berührt mich, als Bruder Laurentius mit einem offenen Blick auf mich zukommt. Ohne Umschweife bekomme ich eine private Führung, dieses Mal durch den gesamten Garten.



Bruder Laurentius



Kulturapfel Luxemburger Triumph

Der Garten des Klosters

Wir gehen den Weg entlang, während ich mehr und mehr erfahre. Der 1,5 Hektar große Garten des Kapuzinerklosters existiert seit über 100 Jahren. Ich stehe vor alten Apfelbäumen; jede Rinde und jeder Riss erzählt von Jahrzehnten.

Der Luxemburger Triumph beispielsweise wurde in der Mitte des 19. Jahrhunderts als Wildling in einem Wald bei Junglinster in Luxemburg gefunden und anschließend verbreitet. Die Sorte wurde zunächst als „Schusterapfel“ und „Wildling von Junglinster“ verkauft. Später erhielt sie den Namen Triumph, wodurch ihre hervorragenden Eigenschaften betont werden sollten. Er wird im September reif sein.



Zwerg-Wyandotten sind Zwerghühner. Diese wohnen im Klostergarten.

Die Dülmener Rose, ein Herbstapfel, kann eine rosafarbige Deckfarbe haben und verströmt einen leicht rosigen Duft. Wie der Name sagt, stammt sie aus Dülmen in Westfalen. Hier gedeiht eine unübersehbare Fülle alter Apfelsorten: Berner Rosenapfel, Charlamowsky, Danziger Kant, Gelber Münsterländer Borsdorfer und die Goldgelbe Renette. Das sind alles sehr wohlklingende Namen, die teils auf die Herkunft schließen lassen.

Plötzlich hören wir ein Geräusch im Gras. Bruder Laurentius lächelt, und wir gehen ein paar Schritte in Richtung Klostermauer. Sehe ich richtig? In einer umzäunten Blühwiese bewegt sich nahezu majestätisch ein kleiner Hahn, gefolgt von einer nicht minder grazilen Henne. Sie sind ausdrucksstark gefiedert und haben einen stolzen Gang. Ich bin sicher, sie wissen, wie schön sie sind.



*Holunder*

Was sonst noch so wächst

Im hinteren Teil des großen Gartengeländes sieht es etwas wilder aus. Das darf und soll auch so sein. Eine Vielzahl an Sträuchern und Bäumen begegnet uns hier, eine echte Überraschung. Direkt neben einem prächtigen Holunder steht die Schwarze Apfelbeere, deren Dolden dicht wachsen.

Etwas weiter prangt ein Baum mit sattgrünen elliptischen Blättern: die Japanische Kornelkirsche. In der Reife wird die längliche Frucht dann rot und ist zum Verzehr geeignet.

*Japanische Kornelkirsche*



Bruder Laurentius führt mich durch diesen Garten Eden an weiteren Obstbäumen vorbei, wobei er jeden einzelnen zu kennen scheint.

Ein wilder Mandelbaum versteckt sich etwas schüchtern hinter anderem Grün im Gebüsch. Sollte er eigentlich nicht. Bruder Laurentius ist in seinem Element. Ich bewundere die ruhige und gleichzeitig begeisternde Erzählweise.

Die Pflaumen sind reif und werden gerade geerntet. Was haben fast alle Früchte, die hier heranwachsen oder erntereif sind, gemeinsam? Sie sind essbar.



Schwarze Apfelbeere

Jetzt weiß ich, warum viele Menschen hierherkommen. Es ist die Ruhe, die Begegnung mit der Natur. Kapuziner und ehrenamtliche Helfer bieten Gartenführungen an, um die Idylle inmitten der Stadt vorzustellen.

Danke, Bruder Laurentius, für diese kostbare Zeit hier. Am Kräutergarten verabschiedet er sich von mir.





EMPFEHLUNGEN

Obstkellerei van Nahmen GmbH & Co. KG
Diersfordter Straße 27 | 46499 Hamminkeln

www.vanNahmen.de

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo – Fr 9:00 – 18:00 Uhr
Sa 9:00 – 13:00 Uhr

Gasthof Küpper
Weberstr. 21 | 46499 Hamminkeln-Dingden

www.gasthof-kuepper.de

Öffnungszeiten:
Mo, Do 17:00 – 23:00 Uhr
Di, Mi Ruhetag
Fr ab 17 Uhr
Sa 12:00 – 14:00 Uhr + ab 17 Uhr
Sa 11:30 – 22:30 Uhr

Am Niederrhein

Von Hamminkeln über Diersfordt nach Dingden



STRECKE
Streckenlänge 45,4 km
Höhenmeter 128 m
Fahrzeit 3:18 h

ROUTE AUF
NAVIKI



Obstkelterei van Nahmen



Der Lehrgarten mit Blick auf die Obstkelterei

Normalerweise decke ich unseren Bedarf an köstlichem Saft aus dem Hause van Nahmen im regionalen Getränkemarkt. Neulich war ich im Alsterhaus in Hamburg und auch dort standen die schön gestalteten Flaschen perfekt nebeneinandergereiht. So habe ich immer wieder Begegnungen mit dem Genuss vom Niederrhein: in Münster, Hamburg und vielen anderen Orten. Das macht mich neugierig.

Heute möchte ich das vielseitige Angebot der hochwertigen Kelterei sowie die Umgebung kennenlernen. So fahre ich auf das Gelände und schalte sofort einen Gang herunter. Was für eine gepflegte Pracht! Rechts und links der Zufahrt befindet sich ein Streuobstwiesen-Lehrgarten vom Feinsten. Die Äpfel zeigen sich in ihrer teils schon erreichten Reife. Von einem leuchtenden Grün bis hin zu Orange und tiefem Rot nehme ich alle Farben mit ihren Zwischentönen wahr. Es ist Anfang August, die Sonne scheint, der Himmel ist blau und alles sieht aus wie im Bilderbuch.



Streuobstwiesen-Lehrgarten

Der Streuobstwiesen-Lehrgarten

An vielen Stellen stehen Schilder mit Informationen. Auch die Äpfel der jeweiligen und unterschiedlichen Bäume werden mit Entstehung, Erntezeitpunkt, Genussreife und Geschmack beschrieben. Sogar die Besonderheiten kann ich ablesen. Zum Beispiel, ob ein Apfel zum Backen geeignet ist.

Umgeben von schönen Bäumen treffe ich auf Peter van Nahmen, der mich sofort offen und herzlich willkommen heißt. Wir freuen uns über die frühe Stunde und steigen sofort in das Thema Streuobstwiese ein.



Kaiser Wilhelm

Sie sind seit Jahrhunderten ein landschaftsprägendes Element am Niederrhein und im Münsterland. Auf Vorschlag meines Gesprächspartners fahren wir zu einer großen Streuobstwiese, die sich überraschend nah am Ort befindet. Der Baumbestand hier ist rund acht Jahre alt und weist lockere Pflanzabstände auf. Das hat eine hohe Bedeutung für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. So wird eine Nutzung der Fläche darunter möglich.

Ich stehe nun direkt unter einem der hochstämmigen Apfelbäume der Sorte Kaiser Wilhelm und freue mich über das Wachstum der Früchte unter dem Blätterdach. Der Baum spendet wohltuenden Schatten, lädt zum Verweilen ein und dient in unserer Abwesenheit als tierischer Spielplatz.

Es ist schade, dass Supermärkte wegen des großen Bedarfs Äpfel anbieten müssen, die aus entfernten Regionen als Plantagenobst, teils unreif gepflückt, zu uns kommen.



Sabine und Peter van Nahmen

Zurück auf dem Firmengelände kommt uns Sabine van Nahmen entgegen. Wir begrüßen uns fröhlich und sie steigt sofort ergänzend in das Gespräch ein. Ein eingespieltes und sehr sympathisches Team. Durch die Ausstrahlung und Begeisterung der beiden während dieser Momente spüre ich, dass das Unternehmen genau der Ort ist, an dem Peter und Sabine van Nahmen sein möchten, für den sie brennen. Nachmittags zur Saftverkostung werde ich hier wieder eintreffen. Nun startet die Radtour!



*Diersfordter Wald*

Voller Vorfreude blicke ich dem Diersfordter Wald und der Dingdener Heide entgegen. Ich trete gleichmäßig, fast rhythmisch in die Pedale, genieße die Bewegung und das Gefühl, die Zeit zu vergessen.

Schon bald stehe ich vor der Kulisse eines beeindruckenden Laubwaldes. Die Szenerie wird von mächtigen Eichen, knorrigen Huteichen und Rotbuchen dominiert. Bemerkenswert: Es ist der größte zusammenhängende Eichenwald in ganz Nordrhein-Westfalen. Trotz seiner imposanten Natur wird das Gebiet forstwirtschaftlich bewirtschaftet.

*Moor-Heidefläche*

Mir fällt der Straßenname „Am Schwarzen Wasser“ auf und so erweitere ich die Route kurzerhand um einen reizvollen Abschnitt durch die Moorlandschaft im nordöstlichen Teil des Waldes. Die Bezeichnung Schwarzes Wasser geht auf die braunschwarze Färbung des Gewässers zurück. Diese entsteht durch die aus dem Torf ausgespülten Huminstoffe der Moorvegetation. Die feuchten Moorlandschaften bilden einen wahren Lebensraum für hochspezialisierte Arten. War das gerade der unverkennbare Ruf einer Krickente?

Da ist sie wieder, die „Freiheit auf zwei Rädern“: die Welt erkunden, ohne Stau, Fahrplan oder geschlossene Autofenster.

Schloss Diersfordt



Schloss Diersfordt

Über einen Waldweg erreiche ich bald das Schloss Diersfordt. Die Schlossanlage steht auf dem Areal einer alten, ausgetrockneten Rheinschlinge unweit des Diersfordter Waldsees. Ich bleibe stehen und betrachte das Wasserschloss.

Die Anlage geht auf eine mittelalterliche Burg aus dem 14. Jahrhundert zurück. Sie ist bekannt für ihre idyllische Lage hier im Naturpark Hohe Mark, die eigene Rokoko-Kirche und wohl auch als beliebte Hochzeitslocation. Einen Moment denke ich an unsere Hochzeitsfeier vor vielen Jahren: Sie fand im Garten unserer Eltern statt. Mit einem Schmunzeln und den Gedanken an die etwas wilde Feier damals trete ich wieder in die Pedale.



Diersfordter Waldsee Segelhafen

Die Geräuschkulisse verrät weitere Wasserflächen in der Umgebung. Ich erkenne das Rufen von Möwen, Enten und Gänsen und fahre etwas langsamer. Tatsächlich gibt es hinter den Büschen am Wegrand kleine Seen.

Der Diersfordter Waldsee und der nahegelegene Brüggenhofsee entstanden durch die Nassbaggerung. Sand und Kies werden aus dem Grundwasserstrom gefördert. Somit ist der Kreis Wesel die Region mit dem größten Wasserflächenanteil in ganz Nordrhein-Westfalen. Eine wiederum abwechslungsreiche Tour! Jeder neue Weg schenkt neue Antworten.



Gasthof Küpper



Mit wunderschönen Rosen am Wegesrand als Begleiter erreiche ich Dingden.

Heute wird im Gasthof Küpper geschlemmt. Dieser Familienbetrieb geht auf den Kauf des Anwesens durch Hermann Küpper im Jahr 1882 zurück. Die Familie Bengelforth ließ das heutige Haus 1767 – wie Kamininschriften belegen – als Gaststätte mit kleiner Scheunenbrauerei erbauen.

Für mich ist das Eintreten immer ein überraschender Moment, der mir unvermittelt den Antrieb gibt, hineinzugehen. Oder eben nicht.



Tresenbereich im Gasthof Küpper

In diesem Fall bin ich hier genau richtig. Im Raum steht kein anonymes Rezeptionist. Mich empfängt ein herzliches Lächeln, das sagt: Komm und fühl dich wohl. Lena Küpper und ihr Partner Tobias Wolberg begrüßen mich mit einem Augenzwinkern. Beide sind die fünfte Generation hier und verstehen sofort, dass ich mich erst einmal umschauen möchte.

Das Licht im Gastraum ist warm und gedimmt. Es gibt Hochtische mit Barhockern, behagliche Sitzcken und gerahmte Fotos der Generationen zuvor. Lena Küpper steht mittlerweile neben mir und erzählt von der Tradition, ein Haus mit Herz und Seele zu führen. Und davon, dass hier gern gelacht wurde und wird. Tobias ist gerade mit Tischreservierungen beschäftigt, schaut aber zustimmend hoch. Ab und zu werden Tische zusammengeschoben oder aus dem Weg geräumt, damit ausgelassen getanzt werden kann. Dies ist Gasthof und Kneipe zugleich.



Gastraum im Gasthof Küpper

Im hinteren Raum stehen eingedeckte Tische vor einem großen Wandkamin aus hellem Sandstein mit der Inschrift 1767. Die Dekoration ist sehr stilvoll, ein gelungenes Werk von Lena und Agnes.

Ich höre ein fröhliches Stimmengewirr. Agnes und Hermann Küpper sind gekommen; die vierte Generation. Atti und Hermi freuen sich darauf, ihr Wissen und das Motto „Leib und Seele“ weiterzugeben, so langsam auch an die sechste Generation.



Familie Küpper im vorderen Gastraum

Lena bringt den versprochenen warmen Ziegenkäse mit gerösteten Walnüssen, Feigen-Senf-Dressing und einem Rote-Bete-Apfel-Chutney zu Tisch. Ich durfte den drei Köchen des Gasthofs während der Zubereitung zusehen. Der Ziegenkäse ist aus der Käserei Groß-Bölting aus der Dingdener Heide. Hier wird regional gedacht und gekocht. Der Käse hat eine fein cremige und zarte Textur.

Das gesamte Gericht ist raffiniert und sehr lecker. Zum Nachtisch gibt es einen klassischen Apfel-Crumble, einen Seelenschmeichler. Man muss die Feste feiern, wie sie fallen.





Rote-Bete-Apfel-Chutney

Zutaten

- 500 g Äpfel (z. B. Boskoop)
- 500 g Rote Bete, gekocht
- ½ Zwiebel
- ½ Zehe Knoblauch
- Öl zum Braten
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- ½ EL weißer Balsamico
- 25 g Honig
- 50 g Zucker
- 75 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker zum Abschmecken
- Etwas Speisestärke zum Abbinden



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und beiseitestellen. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Rote Bete in ähnlich große Stücke schneiden (am besten mit Küchenschuhen) und ebenfalls beiseitestellen.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln dazugeben. Butter und Zucker hinzufügen und gut mit den Zwiebeln vermengen. Weißen Balsamico, Honig und Knoblauch hinzufügen und den Thymianzweig im Ganzen dazulegen. Alles miteinander vermengen und weiter andünsten, bis die Zwiebeln goldgelb sind.

Äpfel und Rote Bete zur Mischung in den Topf hinzugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und mit Speisestärke bis zur gewünschten Konsistenz abbinden.

Das heiße Chutney in ein sauberes, heiß ausgespültes Glas geben und verschließen. Abkühlen lassen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Köstlich zu warmem Ziegenfrischkäse mit Walnüssen, gereiftem Bergkäse oder als herzhafter Brotaufstrich.



Apple-Crumble-Törtchen

Zutaten

- ca. 6 Äpfel (je nach Größe)
- 100 g Rosinen
- Butter zum Anschwitzen
- Saft einer halben Zitrone
- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt
- Vanilleeis (gekauft oder selbst gemacht)
- Etwas Rübenkraut und Apfelsaft
- Apfel-Chips zum Garnieren (Biomarkt)
- Frische Minze



Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Äpfel und Rosinen dazugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Zitronensaft abschmecken und dann gleichmäßig auf dem Boden der Auflaufform verteilen.

Für die Streusel Mehl, Butter, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermengen. Zu Streuseln verkneten und über den Äpfeln gleichmäßig verteilen. Auflaufform in den Ofen stellen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit etwas Rübenkraut mit Apfelsaft in einem Schüsselchen glatt verrühren, sodass eine flüssig-cremige Konsistenz entsteht.

Wenn die Streusel goldbraun sind, Auflaufform aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, aber am besten noch warm servieren. Dazu 6 Portionen Apple Crumble mit runden oder eckigen Förmchen ausstechen und mithilfe eines Pfannenwenders auf die Teller setzen. Etwas Apfel-Rübenkraut auf einen Teelöffel geben und kreisrund über den Teller träufeln.

Zum Schluss jeweils eine Kugel Vanilleeis möglichst stabil auf die Törtchen setzen und mit je einem Apfel-Chip und etwas frischer Minze ausgarnieren. Und nun schnell den Gästen servieren, damit das Eis nicht schmilzt.

Fruchtsaftverkostung bei van Nahmen



Zur Auslieferung von Apfelsaft erwarb der Firmengründer Wilhelm van Nahmen den Borgward-Lkw, Baujahr 1935.

Bestens gestärkt und mit leichtem Rückenwind ist die letzte Etappe rasch geschafft; nachmittags treffe ich wieder in Hamminkeln ein. Jetzt erhalte ich Einblicke in die Geschichte und Tradition der Obstkelterei.

Die Historie des Unternehmens

1917 wurde das Unternehmen als Rheinische Apfelkrautfabrik von dem jungen Kaufmann Wilhelm van Nahmen gegründet. In einer Zeit des Hungers, in der das Ende des Ersten Weltkrieges ungewiss war, begann er mit der Herstellung von Apfelkraut.

1930 trat der 19-jährige Wilhelm van Nahmen in das Familienunternehmen ein. Durch die Fokussierung auf regionale Lohnmosterei begründete er die heutige Saftproduktion der Kelterei.

1990 übernahm Rainer van Nahmen die Leitung der Privatkelterei und entwickelte zusammen mit dem NABU das „Aufpreis-Projekt“. Das Produkt: Apfelsaft von Streuobstwiesen. Hierbei sollten bestehende Wiesen erhalten bleiben, durch spezielle Veredelungsmaßnahmen verbessert und neue Streuobstwiesenbiotope angelegt werden. Durch die Verarbeitung alter Sorten und die separate Pressung wird ein optimales Verhältnis von Säure und Süße erreicht.

2005 trat der promovierte Betriebswirt Peter van Nahmen als Geschäftsführer in das Familienunternehmen ein. Heute leitet er zusammen mit seiner Frau Sabine die Privatkelterei. Als erster Betrieb in Deutschland brachte das Unternehmen fortan sortenreine Obstsäfte in Premiumqualität auf den Markt. Saft als Genuss. Nachdem er einige Jahre zuvor im Bereich Wein- und Champagnerwirtschaft gearbeitet hatte, gelang es van Nahmen 2007 erstmals, puren Saft aus der Roten Sternrenette zu pressen. Ein Grauburgunder, Riesling oder Weißherbst ist ja ebenfalls sortenrein. Das war ein bedeutender Meilenstein in der Firmengeschichte.

Unternehmensgeschichten sind spannend; ich stelle mir die Umstände zur jeweiligen Zeit vor, den Mut und die Ideen der Menschen. Das Durchhaltevermögen wächst meist aus der Begeisterung für das Produkt.



Krügers Dickstiel

Das Aufpreis-Projekt

Nun möchte ich mehr über das Aufpreis-Projekt von 1994 erfahren. Das Projekt startete damals mit 15 Partnern und ist heute auf über 300 angewachsen! Und alle sind dem Unternehmen bekannt. Genießer der sortenreinen Obstsäfte zahlen etwas mehr als Konsumenten von Säften aus konventionellem Plantagenobst. Der Aufpreis aber wird an die Obstlieferanten weitergegeben, damit sie ihre Obstwiesen nach Kriterien nachhaltigen Wirtschaftens pflegen und rentabel betreiben können.

Die Bäume müssen regelmäßig beschnitten und gepflegt werden, damit der Ertrag stimmt. Auf Düngung wird ebenfalls verzichtet. Ein ca. 25 Jahre alter Apfelbaum kann dann 200–400 Kilogramm Ertrag pro Jahr bringen. Ich lerne, dass ein sogenannter Dreischnitt – die Last wird dabei auf drei Achsen verteilt – die Voraussetzung hierfür ist. Im Gegenzug dazu verpflichten sich die Obstlieferanten, ausschließlich reifes und ungespritztes Hochstamm-Obst zu liefern, welches auf dem Höhepunkt seines natürlichen Reifeprozesses geerntet wird. Das ist eine eindeutige Win-win-Situation. Gegen den Trend entschieden und gut positioniert. Ich bin begeistert und froh, dass das so ist.



Die Äpfel treffen direkt vor der Verarbeitung ein.

Die Produktion

Wir überqueren das Gelände. Die Entwicklung des Unternehmens ist zu sehen. Da sind rote Ziegelgebäude, vereint mit Stahl-Glaskonstruktionen. Hier der traditionelle Anteil, heute für die Verwaltung und den Hofladen genutzt, dort die Produktion, Abfüllung und Lagerung.

Die Produktion beginnt im Frühjahr mit Rhabarber und Johannisbeere und geht im August weiter mit Apfel, Kirsche und Birne. Mitte Oktober bis in den November hinein folgt die Verarbeitung der Quitte. Sabine van Nahmen hat heute wieder eine größere Gruppe zur Betriebsführung und nimmt auch mich mit zur ersten Qualitätskontrolle: Diese erfolgt bereits bei der Apfelannahme. Nur sauberes, erntefrisches und reifes Obst darf passieren.

Nach dem Waschen werden faulige oder unreife Früchte von Hand aussortiert. Anschließend gelangt das Obst über eine Apfelnutsche in die Rätzmühle, wo es zu Maische zerkleinert wird, um dann in den Vorlaufbehälter gepumpt zu werden. Anschließend folgt die Verarbeitung in der Presse zu Direktsaft. Was passiert mit den Rückständen? Über den sogenannten Trester freuen sich die Tiere der umliegenden landwirtschaftlichen Betriebe.



Sabine und Peter van Nahmen vor dem Eingang des Hofladens.

Die Abfüllung

Der Saft wird durch Zentrifugieren von Trubstoffen befreit und bei 82–84 °C für 30 Sekunden schonend pasteurisiert, um Mikroorganismen abzutöten und Vitamine zu erhalten. Für klaren Saft sind weitere Klärschritte nötig.

Nach dem Abfüllen oder Zwischenlagern des Safts beobachte ich fasziniert die Flaschen auf dem Band und verliere fast den Anschluss an die Gruppe. Zum Vergleich: Wir trinken im Jahr durchschnittlich 25–30 Liter Saft und stolze 90 Liter Bier. Das ist erstaunlich.



Der Hofladen

Der Hofladen

Den neuen Hofladen gibt es seit 2017, er ist eine Augenweide: traditionell und naturnah durch die warm anmutenden Holzanteile der Regale und des Tresens, modern durch die Ständerkonstruktion aus Stahl und die großen Glasfronten. Es ergibt sich eine loftartige Höhe.

An den Wänden stehen Regale mit den herrlichen Produkten. Hier gibt es alles, was das Herz begehrt. Säfte: Schöner von Boskoop, Kaiser Wilhelm, Topaz, Cox Orange, Rubinette, Rote Sternrenette, Jonagold. Auf den Etiketten sehe ich wieder die bildschönen Zeichnungen der jeweiligen Früchte. Das Sortiment geht weiter mit Traubensaft verschiedener Sorten bis hin zu Birnen-, Quitten-, Johannisbeer-, Kirsch- und Pflaumensaft. Und Cidre. Ich liebe Cidre mit leichter, erfrischender Säure, an schönen Sommerabenden zum Beispiel.

Etwas weiter steht der Frucht-Secco in verschiedenen Geschmacksrichtungen, ohne Alkoholgehalt. Es gibt auch andere Aperitifs: Sparkling Juicy Tea zum Beispiel; ein Verbene-Jasmin-Riesling, erfrischend und feinherb, ebenfalls ohne Alkohol. Ich weiß, dass Spitzenköche van Nahmen-Säfte als alkoholfreie Speisebegleitung und als alkoholfreien Aperitif, in perfekter Abstimmung zur Speise, anbieten. Ein Wein lässt sich durch den Alkohol beeinflussen. Bei Saft ist es das Spiel zwischen Süße und Säure, welches den Geschmack bestimmt. Die Vielfalt ist unglaublich. Es ist schön, hier zu sein.

Die Verkostung

Gleich wird Sabine van Nahmen für die Gruppe eine Verkostung anbieten und ich bin dabei. Wir finden uns im Gewölbe, welches sich direkt neben dem Hofladen befindet, ein. Die Tische sind schön gedeckt, vor jedem Platz stehen Wein-gläser.

Es gibt leichte, milde und intensivere Geschmacksrichtungen. Erst riechen, dann schmecken. Ich schaue mich um und sehe in viele zufriedene Gesichter. Genuss macht glücklich.

Auf der Streuobstwiese, aber auch vorhin in der Produktion wurde deutlich, welche beeindruckende Sorgfalt, wie viele Arbeitsschritte und Engagement in jedem Glas stecken. Nach und nach, in einem zeitlich sehr angenehmen Abstand, schenkt das Team nun die sortenreinen Säfte und die Frucht-Seccos ein. Sabine van Nahmen begleitet das jeweilige Getränk mit Informationen und kleinen Anekdoten. So wird die Verkostung zum Erlebnis.

Das war eine Inspiration und eine fruchtbare, genussvolle Reise! Was hätte Goethe gesagt? „Genieße mäßig Füll und Segen, Vernunft sei überall zugegen, wo Leben sich des Lebens freut.“

Auf dem Gelände sehe ich einen Teil des van Nahmen-Teams. Jeder Einzelne trägt dazu bei, dass der Saft vom Baum bis ins Regal gelangt. Und zum Erfolg der Verkostungen und Betriebsführungen. Eine offene Fruchtsaftverkostung gibt es von April bis Dezember an jedem 2. Samstag. Der Eintritt ist, wie auch für den Obst-Lehrgarten, frei. Die Unternehmensführungen finden nach Absprache statt.



Ein Teil des Teams nach einem erfolgreichen Tag

Ich schlendere durch den Hofladen, wähle meine Lieblingsflaschen aus und trete mit wunderbaren Eindrücken und vollen Taschen den Heimweg an.





EMPFEHLUNGEN

Moriss Obstplantagen
Schlickelder Straße 275
49479 Ibbenbüren

www.moriss.de

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo – Fr 8:30 – 12:30 Uhr
& 14:00 – 18:00 Uhr
Mi Ruhetag
Sa 8:30 – 13:00 Uhr

Stiftschänke Schwermann
Stift 1 | 49545 Tecklenburg-Leeden

www.stiftschaenke-schwermann.de

Öffnungszeiten: Mi – Sa 16:00 – 22:00 Uhr,
So 10:00 – 22:00 Uhr

Café Elisabeth im Lindenhof
Landrat-Schultz-Straße 19 | 49545 Tecklenburg

www.instagram.com/cafe_elisabeth_im_lindenhof

Öffnungszeiten: Mi – So 10:00 – 18:00 Uhr

Tecklenburger Land

Von Ibbenbüren über Tecklenburg nach Leeden



STRECKE

Streckenlänge **51,2 km**
Höhenmeter **511 m**
Fahrzeit **3:57 h**

ROUTE AUF
NAVIKI





Der Habichtswald

Es sind die letzten Tage im Frühling, der Sommer kündigt sich an. Die heutige Tour führt mich durch das Tecklenburger Land. Schon während der Fahrt hierher, mit Auto und Fahrradträger, wird der Unterschied im Landschaftsbild deutlich. Das Münsterland mit seiner Weite ist sanft und leicht wellig. Hier aber ragen die Höhenzüge des Teutoburger Waldes markant aus dem Umland hervor. Es ist eine bewegte, oft zerklüftete Hügellandschaft.

Ich starte am südlichen Teutoburger Wald, in Leeden, dem geschichtsträchtigen Stiftsort mit seiner idyllischen Fachwerkkulisse. Von hier aus geht es in nördliche Richtung durch die flacheren münsterländischen Ausläufer und das Tecklenburger Land. Nach dem gestrigen Gewitter ist die Luft jetzt in den Morgenstunden herrlich frisch. Ein kurzer Druck auf die Pedale, und der erste Schwung vertreibt die Stille.



Rast im buchen-, ahorn- und eschengeprägten Habichtswald

Nach einiger Zeit erreiche ich den Habichtswald, einen der historisch alten Wälder der Region. Das dichte Laub und der stete Wechsel von Licht und Schatten machen den Weg besonders reizvoll. Ich steige immer wieder ab, um dieses faszinierende Naturschauspiel zu bewundern.

Durch die Eiszeiten und die Lage am Teutoburger Wald wechseln die Bodenverhältnisse stark. Die landwirtschaftlichen Flächen im Norden und Osten weisen oft leichtere, sandige Böden auf.

Moriss Obstplantagen



Moriss Hofladen an der Plantage

Nach einiger Zeit erreiche ich den Apfelhof Moriss. Natürlich lege ich hier eine verdiente Pause ein. Im Hofladen sind die gestrigen Wetterkapriolen das Gespräch.

Zunächst drehe ich eine Runde über den Hof. Es sieht alles sehr ruhig und geordnet aus, die weiteren Gebäude bilden ein Ensemble aus Betriebsstätte, Lagerhalle, Wohnhaus und eben jenem Fachwerk, in dem sich der Hofladen befindet. Die Tür ist geöffnet und ich gehe hinein.



Hofladen

Was für eine Vielfalt. Durch das offene Sichtfachwerk und die Holzdecke entsteht eine Atmosphäre, in der Apfelsäfte, Obst und die übrigen Köstlichkeiten gut zur Geltung kommen. Hier ist Stöbern erwünscht und so gibt es weitere Produkte vom Apfel zu entdecken: Apfelmarmelade, Apfelmus, Apfelchips, Apfellikör und Apfelsaft aus eigenen Äpfeln.

Ich freue mich darauf, im August zur Apfelernte wiederzukommen, um mich mit Lisa Moriß über die Plantage auszutauschen. Sie leitet das Unternehmen.

Jetzt geht es weiter, gut versorgt mit einigen Äpfeln als Wegzehrung, auf den Weg nach Tecklenburg.





Die bewaldeten Hänge und Anhöhen bieten interessante Aussichtspunkte.

Entlang des Teutoburger Waldes und rund um die Ibbenbürener Schafberg-Region prägen nährstoffreiche, kalkhaltige Böden die Landschaft. Sie bilden die ideale Grundlage für den Ackerbau und die Forstwirtschaft – und machen die Region zu einem landschaftlich überaus reizvollen Naturraum.



Die Electric Devils

Das bleibt den Radfahrbegeisterten nicht verborgen. Immer wieder begegne ich engagierten Rennradgruppen und fröhlichen Freizeitradlern. Man grüßt sich. Mit den „Electric Devils“ unterhalte ich mich kurz. Sie sind stolz darauf, die wahrscheinlich einzige E-Bike-Rocker-Gang zu sein. Es herrscht Helmpflicht.

Die Tour ist so abwechslungsreich und in diesem Fall unterhaltsam, dass ich die Kilometer kaum beachte. Kurz vor Tecklenburg gibt es einige Höhenmeter und die Belohnung dessen ist die schöne Altstadt mit meinem Lieblingscafé am Ort.

Café Elisabeth im Lindenhof



Ziehbrunnen am Marktplatz in Tecklenburg

Tecklenburg ist das ideale Ziel für eine Radtour in dieser Region. Die historische Altstadt mit Fachwerkhäusern, Kopfsteinpflaster und der Burgruine begeistert das ganze Jahr über. Besonders der Marktplatz mit dem Ziehbrunnen hat den Charme einer lebendigen Filmkulisse. Ich stelle mir gerade vor, wie die Menschen hier früher ihr Wasser aus dem Brunnen holten. Sicherlich war es damals schon ein Treffpunkt.

Direkt gegenüber befindet sich auch der Lindenhof. Genauer gesagt: das Café Elisabeth im Lindenhof. Schon kommt Elisabeth Schulte-Uebbing auf mich zu. Sie begrüßt mich mit einem ansteckenden Lachen und macht eine einladende Bewegung. Sogleich erfahre ich etwas über das Café und über Elisabeth.



Terrasse Café Elisabeth

Das Gebäude wird erstmals 1680 erwähnt. Um 1800 haben hier die Postillione geschlafen, während das Haus nebenan als Post benutzt wurde. Nach kräfteaubenden Fahrten hängten die Postillione ihre auffälligen Uniformjacken mitsamt Posthorn bestimmt gerne an den Haken, um sich zu erholen.

Und Elisabeth? Sie ist im eigenen Fachwerk-Café angekommen: Die im Kölner Excelsior ausgebildete Hotelfachfrau kehrte 2023 in ihre Heimat zurück und hat sich hier ihren Traum erfüllt. Ich folge ihr ins Haus. Sie huscht beschwingt in die Küche, kommt kurz darauf zurück und räumt im Vorbeigehen leise Geschirr und Kissen auf. Ihre unkomplizierte, umsichtige und gleichzeitig fröhliche Art ist offensichtlich und für einen Cafébetrieb perfekt. Ich fühle mich wohl.

Jeder Tag bringt eine neue Überraschung. Die heutige ist die Apfel-Mascarpone-Torte. Elisabeth steht mit dem Prachtstück vor mir.



Elisabeth ist kreativ. Alles passt zur urigen Wohnzimmer-Atmosphäre.

Zarte, handgespritzte Rosenblätter aus Mascarponecreme sind schichtweise zu perfekten Blüten angeordnet. Alles ist selbst gebacken und altbewährt. Die Rezepte werden in der Familie von Generation zu Generation weitergegeben.

Wer es deftiger mag: Vom knusprigen Flammkuchen bis hin zum herzhaften Sauerteig-Röstbrot mit Rührei oder Schinken ist für jeden Geschmack die perfekte Stärkung dabei. Elisabeth, das war ein gelungenes und leckeres Erlebnis. Noch in der Tür stehend gibt sie mir den Tipp, am Ziegenhof vorbeizufahren: Wurzeln & Hörner auf Haus Hülshof. Von dort kommen der Ziegenkäse und das Brot, das sie anbietet.



Apfel-Mascarpone-Torte

Zutaten

Teig:
125 g kalte Butter
150 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
1 Ei

Füllung:
750 ml Apfelsaft, klar
4 Pck. Vanillepuddingpulver
10 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop, Elstar, Wellant)
Zitronensaft, damit die Äpfel nicht braun werden

Creme:
500 ml Sahne
250 g Mascarpone
Zimt und Zucker nach Geschmack

Zubereitung

Mürbeteig: Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten und den Teig entweder ausrollen und zuschneiden oder direkt in eine Springform kneten. Damit der Teig beim Backen gut in Form bleibt und nicht am Rand herunterläuft, kann man die Form mit dem Teig einfrieren, bis die restlichen Komponenten fertig sind.

Füllung: Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft mischen. Puddingpulver mit etwas Apfelsaft glattrühren. Restlichen Apfelsaft aufkochen, die Mischung einrühren und unter Rühren andicken lassen. Anschließend die gewürfelten Äpfel unterheben.



Die Pudding-Apfelmasse nun in die gut gekühlte Kuchenform mit dem Mürbeteigrand einfüllen. Bei 160 Grad Umluft backt der Kuchen für eine Stunde.

Creme: Für die Creme Mascarpone aufschlagen und langsam Sahne dazu geben, bis eine standfeste Creme entstanden ist. Beim Schlagen langsam Zimt und Zucker einrieseln lassen. Die Creme auf den ausgekühlten Kuchen entweder mit einer Palette oder mit einem Spritzbeutel auftragen. Hier wurde eine Rosentülle verwendet und die Creme in Blütenform aufdressiert.



Kleiner Königssee in Tecklenburg

Mit Koffein im Blut und Vorfreude im Herzen rollt es sich gleich doppelt so schön zur nächsten Etappe. Kurz hinter Tecklenburg entdecke ich den kleinen Königssee. Die ruhige Lage macht den See zu einem schönen Zwischenstopp.

Ich radele entspannt weiter, bevor ich den Tag bei einem Besuch in der Stiftschänke Schwermann ausklingen lasse.



Offene Wiesenlandschaft mit Waldrand vor Leeden



Stiftschänke Schwermann



Vorderer Gastraum der Stiftschänke

Familie Schwermann empfängt mich so herzlich, als würden wir uns schon lange kennen. Ehe ich mich versehe, sitze ich an einem der hellen Holztische in der urigen, westfälischen Stube. An der langen Theke mit erhöhter Eckbank sitzen vermutlich die Stammgäste. Hier ist das Wohlfühlen zu Hause. „Wir sind gerne Gastgeber“, höre ich, und das ist sofort zu spüren.

In einigen Stunden wird der Gastraum gefüllt sein. Menschen, die sich unterhalten, lachen und das gute Essen genießen.



Eckhard und Martina Schwermann hinter der Theke

An jeder Wand, in jeder Ecke gibt es etwas zu entdecken. Mein Blick geht zu den eingerahmten, offensichtlich alten Fotografien. Dieses Haus hat Geschichte. Das Leedener Amtmannshaus ging in den 1830er-Jahren an die Familie Schwermann über, die darin 1866 eine Schankwirtschaft eröffnete und seitdem generationenübergreifend weiterführt.

1945 fielen Bomben auf Leeden. Der Ortskern, die Stiftskirche und auch die Gaststätte wurden zerstört. Schon 1949 nahm Hermann Schwermann den Betrieb wieder auf; in der Zeit bis zur Wiederherstellung gab es Ausschank im Keller! Die gesamte Familie ist stolz auf ihre Vorfahren. Vom Schankraum gelangt man in weitere gemütliche Räume. Auch hier können Gäste Platz finden und auf Wunsch in einer größeren Gruppe essen und feiern.



Einfallsreiche Tischdeko

Mir fällt ein großes Damhirschgeweih auf, welches den langen Tisch schmückt. Hier gibt es Wild aus eigener Jagd. Ich denke unverzüglich und mit Vorfreude an das Gericht, welches der Sohn und Koch des Hauses, Philipp Schwermann, vorbereitet hat: Mit Apfel und Zwiebel gebratene Leber vom Leedener Reh. Sie ist nicht immer verfügbar. Aber heute!

In diesem Moment duftet es schon atemberaubend gut. Philipp kommt persönlich und bringt den Teller zu Tisch, und ich darf etwas nicht Alltägliches genießen.

Die Rehleber hat ein sehr feines, mildes Aroma. Durch das Wenden in Mehl vor dem Braten erhält sie eine leichte Kruste, ist innen aber saftig und weich. Säuerliche Apfelscheiben, ebenfalls in der Pfanne karamellisiert, sorgen für eine frische, fruchtige Säure. Köstlich. Heute ist die Stiftschänke Schwermann einer der immer weniger werdenden traditionellen Landgasthöfe, bald mit Phillip in sechster Generation.

Ein Ziel für viele Gäste nach dem Radfahren, Wandern oder einfach, weil es so gut schmeckt. Und wer mag, kann hier auch übernachten. Meine Radtour ist für heute beendet. Das Tecklenburger Land sieht mich auf jeden Fall wieder.





Mit Apfel und Zwiebel gebratene Leber vom Leedener Reh, dazu Bratkartoffeln (für 4 Personen)



Bratkartoffeln

Zutaten

600 g Kartoffeln (Belana)
½ Gemüsezwiebel
1 Handvoll gewürfelter Speck
frische Petersilie
Öl

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, kochen, abkühlen lassen und in fingerdicke Scheiben schneiden, anschließend in heißem Öl anbraten. Zwiebeln und Speck hinzugeben, mitbraten und zur Seite stellen.

Sauce

Zutaten

150 g Wildfond
50 g Holundersaft
1 EL Blütenhonig
50 g kalte Butter
Salz

Zubereitung

Den Wildfond mit Holundersaft und Honig in einem Topf reduzieren. Kalte Butter in Würfel schneiden und die Sauce damit leicht binden. Nicht mehr aufkochen, mit Salz würzen.

Äpfel und Zwiebeln

Zutaten

2 Gemüsezwiebeln
2 kleine Boskoop-Äpfel
1 EL Blütenhonig
Salz, frisch gem. schw. Pfeffer

Zubereitung

Äpfel und Zwiebeln in Butter mit etwas Honig anbraten und leicht karamellisieren. Nach Bedarf würzen.

Leber

Zutaten

2 Rehlebern (ca. 400–500 g)
(wäre auch mit Kalbsleber möglich)
1 Handvoll frische Kräuter
(Rosmarin, Thymian, Oregano)
100 g Mehl
50 g Butter
frisch gem. schw. Pfeffer
Salz

Zubereitung

Während die Sauce einkocht, die Rehleber von Häuten und Sehnen befreien und in Mehl wenden. Dann in beliebig kleine Scheiben schneiden.

Die Leber 3 Minuten von jeder Seite in heißer Butter mit frischen Kräutern braten und anschließend nach Belieben mit Pfeffer, Salz, Oregano und frischem Knoblauch würzen.

Anrichten

Die Bratkartoffeln noch einmal scharf anbraten und mit Petersilie bestreuen. Für einen kurzen Moment die Leber mit der Apfel-Zwiebel-Mischung in der Pfanne wenden und danach anrichten, dabei die Sauce in kleinen Mengen mit einem Löffel auf dem Teller drapieren. Die Bratkartoffeln in einer Schale servieren.

Apfelernte im August auf der Obstplantage Moriss



Die Apfelplantage mit Gravensteiner

Heute bin ich erneut in Ibbenbüren und mit Lisa Morißen verabredet. Ich erhoffe mir gute Gespräche über die Geheimnisse des Obstanbaus. Nach einer Ausbildung zur Mediengestalterin entschied sie sich für ein Studium im Bereich Produktionsgartenbau. Die Verbundenheit zur Natur und die Arbeit mit der Familie fehlten ihr zu sehr – ein Schritt, den ich sehr gut verstehen kann. So viel hatte ich bereits am Telefon erfahren.



Lisa Morißen

Während ich darüber nachdenke, tippt mir jemand auf die Schulter. Ich drehe mich um. Lisa. Schwarzes T-Shirt mit gesticktem Logo der Obstplantage Moriss, Jeans, festes Schuhwerk und ein einladendes Lachen. Wir gehen zielsicher zur ersten Plantage.

Während Lisa über den Gravensteiner spricht, gerät sie regelrecht ins Schwärmen – eine Apfelsorte, deren Name sich vom Schloss Gravenstein in Jütland ableitet. Dort wurde diese Sorte mutmaßlich im 17. Jahrhundert entdeckt. Zeit genug, um nun in Ibbenbüren zu sein, schon erntereif und mit seinem süß-säuerlichen Geschmack ein guter Tafelapfel der alten Sorte. Augenzwinkernd drückt Lisa mir eine dieser Schönheiten in die Hand. Die Schale sieht aus wie marmoriert. Gelb mit roten Streifen und Tupfen. Der Apfel duftet herrlich und ist genauso knackig und saftig, wie er aussieht. Lecker!

*Gravensteiner*

Lisas Blick schweift über das Gelände. „Wir ernten schrittweise nach Pflückreife, weshalb hier manche Frühsorten schon abgeerntet sind. So entfalten die Früchte ihr bestes Aroma.“

Was bedeutet Pflückreife?

Das ist der ideale Moment für die Apfelernte. Die Früchte haben ihre volle Größe erreicht, das Kerngehäuse ist von Weiß zu Braun gewechselt und durch leichtes Anheben sowie Drehen lösen sie sich mühelos vom Ast. Zu diesem Zeitpunkt schmecken sie oft aber noch knackig-säuerlich.

*Hund Monty sorgt für kleine Pausen während der Ernte*

Zellatmung

Der Apfel atmet, auch nachdem er gepflückt wurde, weiter. Er verbraucht Sauerstoff und gibt Kohlendioxid und Wasser ab, was den Reifeprozess vorantreibt. Die Atmung führt im ersten Schritt zur Intensivierung des Geschmacks. Ein ausgewogenes Säure-Zucker-Verhältnis ist das Geheimnis. Geschmack braucht Sorgfalt.

Ich erfahre, dass Lisa der naturnahe Anbau wichtig ist. Das Wort „Ich“ verwendet sie selten; stattdessen spricht sie stets vom „Wir“. Kein Wunder, denn ihre Familie lebt und arbeitet hier in einem traditionsreichen Familienunternehmen.

Arten- und Biotopschutz

Jede Generation hat ihre Richtung. Bei Lisa kommen Maßnahmen zur Steigerung der Biodiversität zum Einsatz. Die Nisthilfen für Wildbienen, Fledermäuse und Eulen am Rand der Plantage hatte ich schon gesehen. Das natürliche Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen ist der Schlüssel zum Erfolg. In der Plantage gibt es Sitzstangen für Greifvögel, die bei der Mäusebekämpfung helfen. Außerdem nisten auf dem Hof mehrere Rauchschwalben, die ebenfalls Schädlinge fressen.

Ertragsschwankung

Es ist eine Arbeit in und mit der Natur. Im letzten Jahr lag der Ertrag bei ca. 22 Tonnen pro Hektar, im Jahr davor bei ca. 18 Tonnen pro Hektar. Lisa erklärt mir die Schwankungen: Das Apfelblütenmeer im Frühjahr ist herrlich, doch bei Frost drohen der Ernte erhebliche Verluste.



*Frostschutzberegnung / Apfelblüte
Foto: Lisa Moriß*



James Grieve

Daher setzt Familie Moriß die Frostschutzberegnung ein: Bei Temperaturen um den Gefrierpunkt werden die Bäume mit Wasser besprüht. Das Wasser gefriert und schützt die Knospen im Inneren durch die dabei entstehende Erstarrungswärme mit einer eisigen Hülle.

Hinzu kommt die Alternanz – ein zweijähriger Fruchtwechsel im Obstbau. Auf ein ‚Tragjahr‘ mit reicher Ernte folgt ein ‚Rastjahr‘ mit geringerem Ertrag. Der Baum schafft das durch Hormone, die die Blütenbildung hemmen. Die Natur weiß die Kräfte einzuteilen.

Ob ich den James Grieve sehen möchte? Klar. Und so fahren wir mit ihrem Auto zu einer weiteren Plantage des Hofes. Fast unmerklich hat sich der Vierbeiner Monty zu uns gesellt und wird wie selbstverständlich auf die Ladefläche gehoben. Er möchte mit. Nach kurzer Zeit erreichen wir die leicht abschüssige Plantage. Durch die Neigung des Geländes kann das Wasser in Regenperioden besser abfließen, und es kommt nicht zur unerwünschten Staunässe.



Zieräpfel sind die idealen Befruchtersorten für Kulturäpfel

Der Zierapfel

Wir bleiben kurz an diesem Zierapfelbaum stehen. In einer modernen Plantage sind diese Bäume wahre Lebensretter: Mit ihrer frühen, überreichen Blüte locken sie unzählige Bestäuber an und sind dank ihrer langen Blühdauer die perfekten Pollenspenden. Mittlerweile ist es Mittag, und wir schützen uns mit einer Kopfbedeckung vor der Sonne.

Sonnenbrand im Obstbau

Auch Äpfel bekommen Sonnenbrand: Hitze und starke UV-Strahlung schädigen die Schale irreparabel. Es entstehen braune Flecken mit hellem Rand, die später faulen und den Apfel abfallen lassen. Obstbauern müssen auf die klimatischen Veränderungen reagieren, etwa durch Überkronenbewässerung und hitzebeständigere Sorten.

Während Lisa erzählt, pflückt sie gleichzeitig. Monty verlangt etwas Aufmerksamkeit und bringt uns mit seinem Versteckspiel zum Schmunzeln. Ganz unerschrocken und selbstbewusst.

Hier auf der Plantage steht Baum an Baum. Direkt neben der Plantage befindet sich ein kleines, kühlendes Wäldchen, weiter im Hintergrund der Teutoburger Wald. Mein Blick geht wieder zurück zu dem Apfel in meiner Hand. Auch der James Grieve lädt mit seiner rotgelben Farbe zum Probieren ein. Er hat ein angenehm festes Fruchtfleisch, ist auffällig saftig und schmeckt leicht säuerlich. Genau richtig an so einem schönen Sommertag.

Lisa schaut mich verschmitzt an, schüttelt ein Exemplar, und ich höre ein leises Klappern der Kerne. Diese alte Apfelsorte gehört zur Familie der Schlotteräpfel. Er ist ein Sämling der Apfelsorte Cox Orangenrenette und wurde in Edinburgh gezüchtet. Erstmals beschrieben wurde die alte Obstsorte in der englischen Zeitschrift „The Garden“ im Jahr 1905. Seitdem bekommt sie viel Beachtung.

Mittlerweile sind wir auf dem Rückweg, Monty hat sich einen Platz auf dem Rücksitz ergattert. Wir fahren das Gelände ab, vorbei an anderen Fruchtarten wie Birne, Pflaume und einem kleinen Teil Sauerkirsche und Pfirsich. Auf den insgesamt 9 Hektar werden aber hauptsächlich Äpfel angebaut, ca. 30 verschiedene Sorten.

Unsere Zeit vergeht wie im Flug. Ich erfahre noch, dass die Ernte hauptsächlich im Direktvertrieb angeboten wird: Hofläden, Wochenmärkte und mehr und mehr Direktbestellungen für Unternehmen, die ihren Mitarbeitern Obst bereitstellen. Nächste Woche kommt wieder eine Kindergartengruppe. Die Kleinen sollen für gutes Obst begeistert werden. Was Hänschen lernt ..., denke ich. Eine gute Sache.

Als ich mich fröhlich und mit Äpfeln bepackt auf mein Rad schwingen, winken die beiden mir zu.





EMPFEHLUNGEN

Herzapfelhof Lühs
Osterjork 102 | 21635 Jork

www.herzapfelhof.de

Der Hofladen und das Hofcafé sind
täglich geöffnet.
Öffentliche Höfführungen finden
täglich von April bis Oktober statt.

Die jeweiligen Öffnungszeiten finden
sich auf der Website.

Gasthaus Zur Post in Cranz
Estedeich 88 | 21129 Hamburg

www.gasthaus-zur-post-cranz.de

Öffnungszeiten:
Mi – So 11:00 – 20:30 Uhr
Warme Küche: 11:00 – 14:30 Uhr & 17:00 – 20:30 Uhr

Es wird angeraten, zu reservieren.

Altes Land

Von Cranz über Borstel zur Lühe nach Buxtehude



STRECKE
Streckenlänge 49,1 km
Höhenmeter 18 m
Fahrzeit 3:30 h

ROUTE AUF
NAVIKI





Die Apfelblüte verwandelt das Alte Land in ein duftendes Blütenmeer

Das Alte Land mit seinen Obsthöfen, rosafarbenen Blütenmeeren oder der Pracht und dem Duft der reifen Äpfel im Herbst ist immer wieder Schauplatz norddeutscher Romane. Die Landschaft als Spiegel der Seele: Die sanften Wiesen, Wasserarme und eine frische Elbbrise, fernab der Großstadt Hamburg, ziehen Jahr für Jahr viele Menschen an. So wie mich. Der fruchtbare Boden ist die Grundlage für den Obstanbau.



Hund Frieda vor einem typischen Altländer Bauernhaus

Es ist die Zeit der Apfelblüte und ich verspreche mir eine entspannte Entdeckungsreise, begleitet von norddeutscher Ruhe und Hund Frieda. Beginn der Tour ist der Herzapfelhof Lühs in Jork, eine Apfelplantage im größten geschlossenen Obstanbaugebiet Nordeuropas.

Ein lebhafter Wind, die Struktur in den Wolken und dieser Termin lassen mich gut gelaunt auf das Gelände fahren. Ich stehe vor dem Hofladen, dahinter liegen die Lagerhallen sowie die ausgedehnten Plantagen. In diesem Moment kommt Hein Lühs, erkennbar am grünen T-Shirt mit Logoaufdruck auf mich zu und stellt sich mit einem festen Händedruck vor.

Herzapfelhof Lühs von oben



Hein Lühs mit Blick auf Blankenese

Na denn man tau. Damit ist mein Plattdeutsch auch schon fast erschöpft. Es geht los. Zunächst durchqueren wir den Hofladen, der bis zur Dachgaube offen ist und viel Platz für zahlreiche Artikel bietet: Produkte vom Apfel jeglicher Art, Geschenkartikel, Bücher, Leckereien und mehr.

Im Vorbeigehen sehe ich sogar einen Raum mit Glasfront, der eine Kühlung für die Äpfel zu haben scheint. Hinter dem Hofladen befindet sich das Café mit zahlreicher Bestuhlung und einer sehr langen, gut gefüllten Kuchentheke. Es sieht lecker und verlockend aus, wird aber warten müssen. Eine Treppe führt uns nach draußen zu einer kleinen Plattform. Von hier oben können wir das gesamte Gelände überblicken.

Dort drüben, wo die weißen Fassaden in der Sonne blitzen, auf der anderen Elbseite, ist Blankenese. Ich mag den norddeutschen Akzent sehr und höre aufmerksam zu. Das Alte Land mit seinem fruchtbaren Marschboden reicht im Osten bis zur Hamburger Stadtgrenze. Im Süden bildet die Grenze den Übergang zur Geest, mit den Mooren bei Buxtehude. Stade markiert das Ende in Richtung Westen.

Hein Lühs' Familie ist hier seit Generationen verwurzelt. Die Geschichte des Obsthofes reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Damals als kleiner, traditioneller Obsthof. Zu der Zeit war die Ernte mit zwei schweren Schürzen über den Schultern eine schwere körperliche Arbeit. Die Apfelbäume waren hoch, die Leitern lang. Die mittlerweile antiken Leitern hatte ich als Deko im Café gesehen.

Wir schauen auf die bepflanzten Flächen. Fast bis zum Horizont sehe ich zu allen Seiten Apfelbäume, wie grafisch angeordnet in geraden Reihen. Dazwischen Menschen, die die Apfelblüte bestaunen und von hier oben spielzeuggleich klein aussehen.

Direkt neben dem Hofcafé liegt der Herz-Apfel-Garten. Ein großes, quadratisch angelegtes Areal mit einer Apfelbaumbepflanzung, die aus der Vogelperspektive einen Apfel ergibt. Wenn man so etwas noch nie gesehen hat, ruht der Blick länger. Während ich noch über die auch künstlerische Anordnung der Bäume nachdenke, erzählt Hein Lühs von der Struktur des Unternehmens. Der Betrieb ist nun in der 5. Generation und von damals 6 Hektar auf momentan 50 obstbaulich genutzte Hektar gewachsen. Es sind 90 Prozent Äpfel, rund 1500 Tonnen Äpfel pro Jahr. Ich versuche mir die Mengen vorzustellen und die Arbeit, die damit verbunden ist. Der Hof wird familiär geführt. Zusätzlich sind 40–50 Saisonkräfte und einige studentische Hilfskräfte beschäftigt. „Es gibt viele Aufgaben, die es positiv zu entdecken gilt.“

Diesen Satz merke ich mir. Für heute verabschiede ich mich, wir werden uns zur Apfelernte wiedersehen.





Idyllische Radstrecke hinter dem Deich der Este

Hund Frieda ist wieder dabei und ich rolle ich mit Fahrrad und Anhänger mitten durch das Herz dieser wunderschönen Landschaft. Eine traumhafte Tour vorbei an einem riesigen weiß-rosa Blütenmeer der Apfelbäume und eindrucksvollen, alten Bauernhäusern mit ihren typischen Prunkporten.

Ich trete bewusst langsam in die Pedale – und das nicht nur wegen des Gegenwinds. Von diesem märchenhaften Anblick möchte ich keinen einzigen Moment verpassen. Außerdem formt Gegenwind den Charakter. Die Route führt mich entlang der Este von Buxtehude nach Cranz. In der Ferne ist das Rauschen der großen Containerschiffe auf der Elbe zu hören.



Apfelblüte mit einem traditionellen Bauernhaus im Hintergrund

Cranz ist seit 1937 ein Teil Hamburgs, bewahrt sich aber seinen typischen Charakter des Alten Landes. Über eine malerische Straße am Deich erreiche ich mein kulinarisches Etappenziel. Hier, wie auch im Ortskern, gibt es alte Fachwerkhäuser, die dem Viertel ein historisches Flair verleihen.

Gasthaus Zur Post



Das vordere Stübchen

Ich erreiche das Gasthaus Zur Post, gelegen an den Deichen von Este und Elbe. Zwei Stufen und ich stehe im vorderen Gastraum.

Es gibt Menschen, die können ohne viel „Schnickschnack“ ein herzliches Willkommen ausdrücken. Der Teil der Familie Kramer, den ich heute kennenlernen darf, gehört dazu. Hund Frieda bemerkt es auch und legt sich ohne Kommando sofort zufrieden ab. Frithjof „Fiete“ Kramer zeigt mir die Räume. Diese Gastronomie hat viele Facetten. Dieser Raum ist altdeutsch gemütlich eingerichtet, der hintere Gastbereich und der Wintergarten, von dem aus man direkt auf die Este schauen kann, sind eher modern und hell.



Este-Blick von der Terrasse aus

Mich zieht es recht schnell zur Außenterrasse, denn direkt hier gibt es einen eigenen Bootsanleger. Es ist das einzige Restaurant in Hamburg mit dieser Besonderheit.

Theoretisch könnte ich also mit einem Motorboot fast an den Tischen anlegen, um dann diesem Nebenfluss der Elbe zuzuschauen, wie er so gleichmäßig seine Bahnen durch die Landschaft zieht. Weiter oben habe ich allerdings ein Sperrwerk gesehen, das die Este im Ernstfall auch bändigen könnte. Darüber denke ich gerade nach, als Herbert Kramer aus der Küche kommt.



Herbert Kramer

„Ja, bei schönem Wetter liegen hier wirklich sechs bis acht Motorboote im Verbund. Bis vor wenigen Jahren hat die Fähre hier auch noch gehalten.“ Unser Blick geht zur Este, sie mündet ganz in der Nähe, bei Neuenfelde, in die Elbe.

Der Hausherr stellt mir eine kleine Flasche Apfel-Birnen-Brombeerschorle auf den Tisch. Es ist eine leckere spritzige Eigenkreation à la Herbert – selbst gemacht, wie so vieles hier.

Wir kommen auf die Familie zu sprechen. „Diese Gastronomie gibt es seit 1725. Sie war, wie gesagt, vormals Fähranleger, aber auch Poststation. Sohn Fiete hat im Jahr 2020 übernommen und „ik maak denn noch Handreken.“



Frithjof Kramer

Herbert führte das Haus seit 1972. Ausgebildet als Koch und Hotelfachmann am Tegernsee, zog es ihn für ein Jahr auf die „Hamburg“ – er erlebte die Jungfernfahrt des Schiffes hautnah mit. Mit 21 Jahren übernahm er das Gasthaus Zur Post. „Nun ist es bei meinem Sohn Fiete weiterhin in guten Händen.“ Jan Frithjof Kramer ist gelernter Betriebswirt und war zuletzt Unternehmensberater; dies ist ebenfalls sein Elternhaus. Er lässt nun die Handschrift seiner Generation einfließen.

Mittlerweile haben die Kramers nicht nur einen Gastronomie-Betrieb, sondern auch Ferienwohnungen und zusätzlich ein Produktsegment für den Einzelhandel. Mit Stint-Konserven, Herbert-Schorle und Co. stehen die Kramers jetzt auch im Supermarktregal. Nach einem längeren Gespräch wird mir klar, dass ich an einem außergewöhnlichen Ort stehe.



Matjes mit Hausfrauensoße und frischen Salzkartoffeln

Die Lage, die Tradition, aber auch die generationsübergreifende Verbindung zu den Elbfischern mit ihrer stets frischen Ware machen dieses Restaurant einzigartig. Fiete spricht mit Gästen, telefoniert, organisiert und alles sieht lässig aus. Er lacht viel, strahlt große Freude bei der Arbeit aus. „Ich bin erfüllt, wenn unsere Gäste glücklich heimgehen. Das ist meine Leidenschaft.“ Das trifft im Übrigen auf das gesamte Team zu. Da lässt es sich als Gast herrlich entspannen. In diesem Moment kommt Fiete persönlich mit dem Matjesgericht zu mir. Es sieht aus wie gemalt.

Ich bekam viele Empfehlungen für dieses Haus. Ab Januar gibt es Stint, im April oder Mai den Matjes, gefolgt von Spargel und Scholle. Auf der Karte entdeckte ich noch Lachs, Seezunge und sogar Deichlamm. Alles aus der Nähe und von bester Qualität. Mir ist heute nach Matjes und der ist wunderbar zart, mit einer Apfel-Mayonnaise perfekt abgestimmt. Jetzt weiß ich, warum selbst die Fischer der Gegend hierherkommen, um ihren eigenen Fang so gut zubereitet zu genießen. Qualität ist kein Zufall.



Matjesfilets »Hausfrauenart« (für 4 Personen)

Zutaten

16 Matjesfilets

Hausfrauensoße

1 Zwiebel

2 Äpfel (Elstar)

250 ml Mayonnaise

20 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft

1 Apfel (Elstar) in dünne Spalten
geschnitten

1 Zwiebel in dünne Ringe
geschnitten

Etwas gehackte Petersilie



Zubereitung

Die Zwiebel und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Beides anschließend unter die Mayonnaise heben und mit der Sahne cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Anrichten

Pro Person vier Matjesfilets anrichten und mit Hausfrauensoße übergießen. Garniert wird mit Zwiebelringen, Petersilie sowie dünnen Apfelspalten.

Dazu passen frische Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Petersilie.



Blick über die Elbe in Richtung Blankenese

Frisch gestärkt bringe ich mein Rad wieder in Schwung. Die Strecke verläuft ein kurzes Stück hinter dem Estedeich, danach geht es an die Elbe mit Blick auf die flache Marschlandschaft und an zahlreichen Obsthöfen vorbei. Jetzt fahre ich mit dem Wind, der oft aus Nordwest kommt, und mache einen Abstecher über Borstel, den Ortsteil von Jork, der am südlichen Bereich der Unterelbe liegt.



Borstel an der Elbe

Der historische Borsteler Hafen war früher ein wichtiger Umschlagplatz für Obsttransporte. Nun ist es nur noch eine kurze Strecke bis Jork, dem malerischen Fachwerkdorf mit geschichtsträchtigem Ortskern. Ebenfalls einen Abstecher wert.

Der Herzapfelhof Lühs in Jork zur Apfelernte



Apfelernte

Ich bin zurück auf dem Herzapfelhof Lühs. Wir schreiben den Monat August. Heute bin ich wieder mit Obstbaumeister Hein Lühs verabredet, um bei seiner Hofführung hinter die Kulissen des Betriebs zu blicken. In den Plantagen läuft die Ernte auf Hochtouren, alles ist in Bewegung. Jetzt pflücken Menschen hier Äpfel, allein oder in Gruppen, mit Handwagen oder ohne. Hier und da sind kleine Trecker mit Anhängern zu erkennen. Bisläng hatte ich Bioanbau im Bereich Apfel immer mit Streuobstwiesen und Romantik verbunden. Das sollte ich jetzt auch anders kennenlernen.



Sortier- und Lagerhalle auf dem Hof Lühs

Der Betrieb

Der Wind nimmt zu. Das könnte die Ankündigung für Regen sein. Wir blicken auf einen großen, gepflasterten Vorplatz der Sortier- und Lagerhalle. Dort drüben fährt gerade Rolf Lühs Gabelstapler mit seiner vier Monate alten Tochter vor dem Bauch. Sie scheint ruhig zu schlafen, während Papa Paletten stapelt. Hein Lühs schaut seinem Sohn und seiner Enkelin zufrieden zu.

Mehrere Standbeine sind immer gut. Neben dem Direktverkauf und dem Café wurde der touristische Bereich ausgebaut, es gibt mittlerweile 500 Führungen pro Jahr. Die 170 Handwagen dort sind Sammelhilfen für die Baumpaten und Patinnen. Gerade Familien finden das attraktiv und gleichzeitig ist es eine Wertschätzung für den Obstbau.

Eine Hofbesichtigung

Mittlerweile befinden wir uns wieder unten, vor dem Hofcafé. Ab hier startet die heutige Hofführung. Wie gerufen kommt uns ein glücklicher Baumpate entgegen. Es stimmt. Dieser Junge wird das Obst, selbst gepflückt von „seinem“ Baum, vermutlich mehr zu schätzen wissen und zudem naturnah geprägt sein. Mir gefällt das.

Hein Lühs begrüßt die Gruppe mit einer kleinen Stärkung, bevor es losgeht. 2012 wurde auf biologisch-dynamischen Demeter-Anbau umgestellt und somit Verantwortung für die Natur und auch für die Kunden übernommen. Damit wird auf Pflanzenschutzmittel verzichtet. Das fördert das biologische Gleichgewicht und vergrößert die Artenvielfalt. Am Ende zeigt sich das an einer aromatischen, geschmackvolleren Frucht. Darum ist Hein Lühs mit seiner Familie hier.



Baumpate sein heißt schon Kinder für das Thema zu begeistern



Hein Lühs im Herz des Apfelgartens

Wir stehen mitten im Herz-Apfel-Garten. Es gibt verschiedene Sorten in unterschiedlichen Wuchshöhen, alles wirkt durch die überhängenden Zweige und die ständig neuen Blickachsen verwunschen. Zunächst geht es um den Cox Orange. Wir stehen vor einem Baum dieser Sorte. Er ist wunderschön. Der Wuchs ist breit und aufrecht, die Zweige harmonisch verzweigt mit buschiger Krone. Ein absolutes Traumexemplar.

Meine Schwärmerei wird mit Fakten ergänzt. Familie Lühs hat 1500 Bäume dieser Sorte gepflanzt. Es sind schwachwüchsige Bäume, die im Alter von vier Jahren entwickelt sind. Die Lebensdauer beträgt 15 Jahre.

Für mich ist es eine Sorte, die an Kindheit erinnert. Ein feiner, süß-säuerlicher, aber intensiver Geschmack, die Frucht nicht allzu groß. Früher gab es mehr kleine Äpfel. Das ist heute vom Verbraucher nicht mehr so gewünscht, merkt Hein Lühs an. Für Kinder war das doch schön. Die Gruppe ist locker und fröhlich, aber auch interessiert.



Goldparmäne

Bewässerung und Pflanzenschutz

Bewässert wird nur mit gesammeltem Oberflächenwasser. Das Grundwasser ist eisenhaltig, das würde den Apfel im Geschmack verändern. Für das Alte Land gibt es zudem eine europäische Sonderregelung, welche indirekt auch die Wassernutzung einschränkt und nachhaltigere Bewässerungsmethoden fördert, um die Wasserqualität zu schützen.

Auch darf seit 1990 in der Nähe von Gewässern, egal ob biologisch oder konventionell, kein Pflanzenschutz mehr stattfinden. Der Wasserschutz hat Vorrang. Wiederum wird mir bewusst, wie gern ich in Europa lebe, und dafür bin ich dankbar.

Was tun gegen Schädlinge und Erkrankungen?

Bio darf nur natürliche Stoffe zum Schutz der Pflanze einsetzen. Eine Behandlung mit Schwefel beispielsweise ist hilfreich gegen Mehltau. Schwefel aber fördert Sonnenbrand. Also hat ein Biobetrieb mehr Ausfall.

Der Apfelwickler ist ebenfalls ein ungern gesehener Gast. Dieser Schädling wird mit Pheromonfallen bekämpft. Sie verwirren die Männchen, und so gibt es bestenfalls keinen Nachwuchs dieser Raupenart, die gern Äpfel oder auch Birnen mag.

Für Hein Lühs sind das Tatsachen, mit denen er pragmatisch umgeht. Jetzt hat er einen flachkugeligen Apfel mit goldgelber, leicht glänzender Schale in der Hand. Die Goldparmäne. Letztes Jahr war der Ertrag gut, in diesem Jahr: 30 ganze Früchte. Die Alternanz ist im Bioanbau deutlicher. Und: Alte Sorten sind nicht immer robuster. Jede Sorte hat Vor- und Nachteile. Die Goldparmäne ist anfällig für Blutläuse. Dagegen wird hier die Blutlauszehrwespe eingesetzt.

Andere Sorten wiederum sind schorfempfindlich. Dieser Pilz zeigt sich durch dunkle, samtige Flecken auf der Schale. Auch dagegen hilft ein Schwefel-Kalk-Gemisch. Ein früher Risikoausgleich durch viele Sorten ist sinnvoll. Da stehen wir hier genau richtig. Denn im Herz-Apfel-Garten gibt es auf 5000 Quadratmetern 250 verschiedene Sorten.

Das alles beruht auf jahrelanger und von Generation zu Generation übertragener Erfahrung. Hein Lühs weiß aber, dass es spannend bleibt. Es geht um die stetige Anpassung an neue Herausforderungen, zum Beispiel durch das Pflanzen von schädlingstoleranten Sorten.



Hein Lühs informiert die Besucher umfassend

Sorten mit Allergikerzertifikation

Immer mehr Menschen zeigen allergische Reaktionen auf Proteine im Apfel, insbesondere auf das Mal d 1, welches eine ähnliche Struktur wie das Birkenpollenallergen hat.

Das Unternehmen Lühs ist Mitglied in der Züchtungsinitiative an der Niederelbe. In Zusammenarbeit mit der Charité Berlin, der Uni Osnabrück und einer Baumschule in Belgien wurden die ersten zwei Sorten mit Allergikerzertifikation entwickelt. Es sollen 15.000 Tonnen produziert werden. Dazu braucht es 600.000 Bäume. Ein Teil ist gepflanzt und im Jahr 2025 wurde erstmals geerntet. Pioniere ihres Fachs.



Finkenwerder Herbstprinz

Der Name der späten, ertragreicheren Sorte ist gerade veröffentlicht worden: Pompur. Allerdings ist die Baumgesundheit bei einer jungen Entwicklung erst später sichtbar. Von der Bestäubung bis in unseren Einkaufskorb sind es jedenfalls knapp 20 Jahre.

Die Wolken und der Wind haben es angedeutet, der Regen kommt. Also ab in die Halle. Ich möchte noch einen Moment draußen bleiben und Aufnahmen machen. Kurz vor einem Regen gibt es immer dieses herrliche Licht, die Kontraste sind dann wunderschön. Das lasse ich mir nicht entgehen, heute ist wieder ein guter Tag.



Lagerung und Abtransport

Sortieren und Lagern

Zwischenzeitlich steht die Gruppe staunend vor der Sortiermaschine. Hier werden die Äpfel nach Qualitäten sortiert. Alles elektronisch gesteuert und auf dem Bildschirm vor uns zu sehen. Die Guten ins Töpfchen, die Schlechteren...

Es gibt Tafeläpfel, Schäläpfel, Musäpfel und das noch in unterschiedlichen Kategorien. Die kleinen Trecker mit Anhängern sind zu hören, Erntehelfer bringen kontinuierlich frisch gepflückte Äpfel bis zur Halle. Der Sortierprozess ist spannend. Es ist sogar ein Wärmemodul integriert. Die Äpfel werden für 20 Sekunden in 55 Grad warmes Wasser getaucht. So wird die Widerstandsfähigkeit der Frucht gefördert und es werden noch unsichtbare Pilze abgetötet.

Die Gruppe ist nach wie vor hellwach. Wie sieht es denn mit der Energie aus? Es wird die Abwärme der Kühlanlage genutzt, es gibt Solarzellen und eine Hack-schnitzelheizung. Die Bioware soll möglichst energiesparend haltbar gemacht werden.



Motive auf der Schale durch Lasertechnik

Jetzt stehen wir im Lagerbereich. Die Äpfel werden in der Regel bei ein bis vier Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit gelagert. Früchte, die länger als bis Dezember gelagert werden, kommen in einen anderen Behälter mit Absenkung des Sauerstoffgehaltes auf ein Prozent. Dadurch atmen die Früchte langsamer, bleiben länger knackig und frisch.

An der letzten Station, Lasern und Versand, sehen wir endlich, wie das Herz auf den Apfel kommt. Hierzu wird die Lasertechnik eingesetzt. Hein Lühs entwickelte vor 25 Jahren zusammen mit Beratern dieses Verfahren.

Wir können gerade zuschauen, wie die Schale eines Gravensteiners mit einem Herzmotiv gelasert wird. Das Verfahren reagiert zeitverzögert, wie beim Sonnenbrand. Farbpigmente sind weg, und das Motiv zeigt sich graubraun, wobei das Fruchtfleisch unberührt bleibt. Das Verfahren steht im Einklang mit der Bioware. Eingesetzt wird nur abgelagertes Obst, weil bei frisch gepflückten Äpfeln das Motiv nicht sichtbar bleiben kann.



Der Hofladen auf dem Herzapfelhof Lühs

Die heutige Führung ist beendet. Es waren so viele Eindrücke und Informationen. Ich bin mehr als beeindruckt: von der Fülle, der Anpassungsfähigkeit des Unternehmens und natürlich von den Äpfeln selbst. Praxiserfahrung und Forschung bringen gemeinsam neue Sorten hervor. Auch das berührt mich.

Führungen finden von April bis Oktober täglich, von November bis März samstags und sonntags statt. Die Anmeldung erfolgt online. Das Obst kann vor Ort oder auch nach Online-Bestellung frisch und direkt ins Haus geliefert werden.

Nach einer herzlichen Verabschiedung zieht mich der Duft von frisch gebackenem Apfelkuchen ins Café und anschließend noch in den Hofladen. Es ist genau dieses fröhliche, aber herrlich unaufgeregte Treiben, das diesen Ort so einladend macht.

Später, es ist schon fast Abend, sehe ich Hein Lühs mit seiner Frau und der kleinsten Enkelin. Beide sind völlig versunken mit dem Baby beschäftigt. Hier wird gelebt, geliebt, gearbeitet.



Schneller Apfelkuchen

Zutaten für eine Springform

125 g Fett
125 g Zucker
1 Ei
150 g Mehl
2 TL Backpulver
4–5 Äpfel (z. B. Elstar,
Holsteiner Cox)
Butter
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Aus Fett, Zucker, Ei und mit Backpulver vermischem Mehl einen Knetteig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Die geschälten Äpfel in Scheiben schneiden, auf den Teig geben und backen.

Etwas Butter auflösen und sofort nach dem Backen über die Äpfel streichen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen.

Backzeit 40–50 Min. bei 200 Grad,
Umluft ca. 180 Grad





Am Schöppinger Berg

Von Havixbeck über Schöppingen nach Billerbeck



EMPFEHLUNGEN

Das kleine Café
Johannikirchplatz 19 | 48727 Billerbeck

www.daskleinecafe.de

Öffnungszeiten:
Mo + Mi – Sa 12:00 – 18:00 Uhr
Dienstag ist Ruhetag

Feinbrennerei SASSE
Düsseldorfer Str. 20 | 48624 Schöppingen

www.sassekorn.de

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo – Fr 9:00 – 17:00 Uhr
Sa 10:00 – 17:00 Uhr



STRECKE
Streckenlänge 70,9 km
Höhenmeter 416 m
Fahrzeit 5:19 h

ROUTE AUF
NAVIKI





Blührand entlang des Radweges

Ein perfekter Start in den Tag: Das Wetter ist vielversprechend, das Fahrrad schnell auf dem Heckträger montiert. Startpunkt meiner Tour ist Havixbeck. Von dort aus führt mich der Weg über ruhige Wirtschaftswege zunächst nach Laer. Weiter geht es über Horstmar, das mit seinen geschichtsträchtigen Burgmannshöfen verzaubert, bis ich schließlich im charmanten Künstlerdorf Schöppingen eintreffe.

In dieser Region bin ich häufiger unterwegs, es ist immer reizvoll. Die Radwege führen durch ein Mosaik aus zartgrünen Wiesen, blühenden Hecken und historischen Backsteinhöfen.



Altes Rathaus Schöppingen



Blick auf die Feinbrennerei Sasse

Der Schöppinger Berg ist mit fast 158 Metern die höchste Erhebung im Kreis, weshalb ich den Druck auf die Pedale erhöhe. Wer lacht, hat noch Reserven. Mit diesen und meinem Rad stehe ich nun vor der Feinbrennerei Sasse, dem „Reifugium“ des guten Geschmacks.

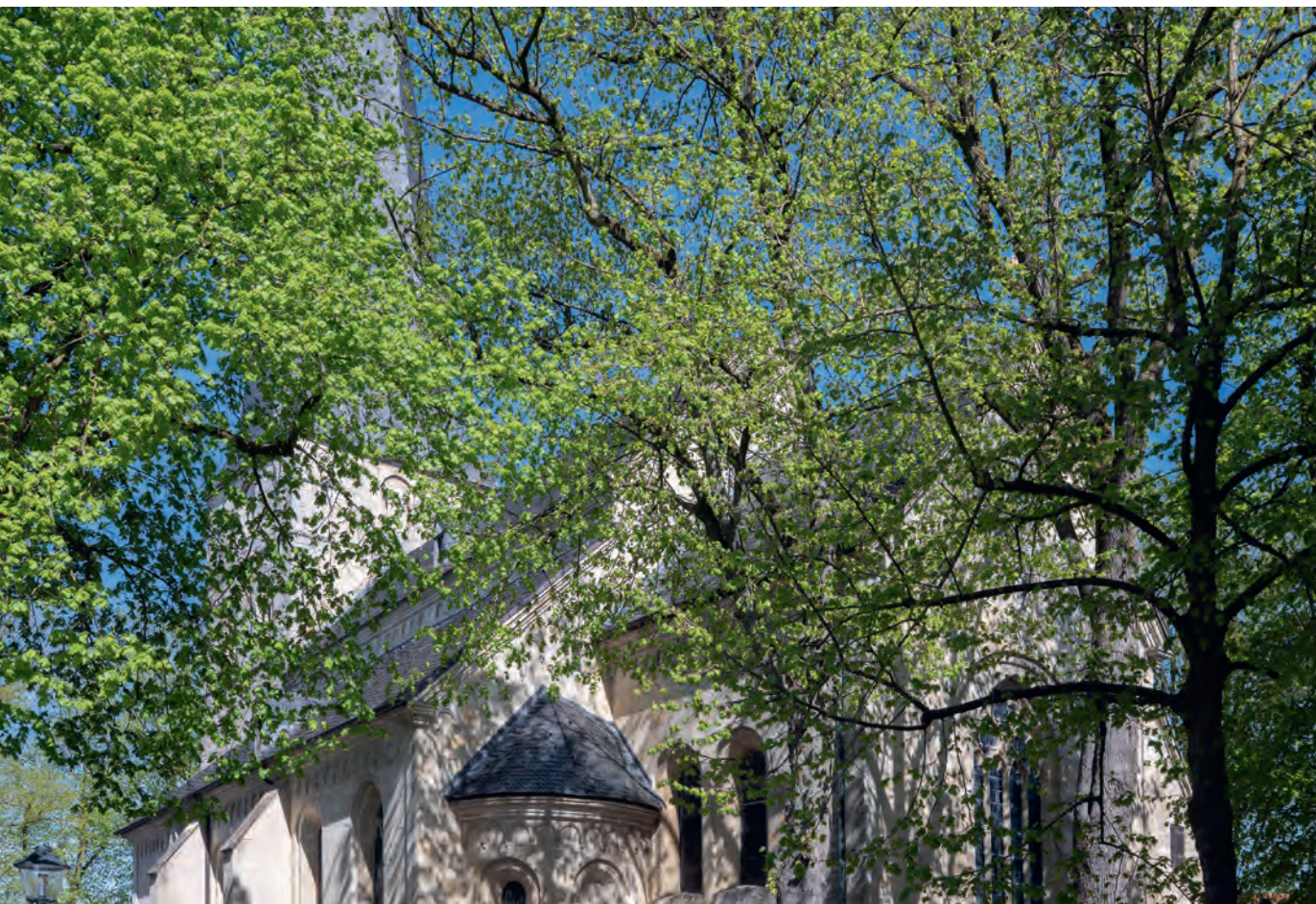
Letzten Herbst durfte ich bei einer persönlichen Führung die Tradition der Brennkunst hautnah erleben. Von den besonders schonenden Destillationsverfahren bis hin zur Reifung in edlen Holzfässern war das ein faszinierender Blick hinter die Kulissen. Darauf komme ich später zurück. Für einen Moment verweilt die Fahrt. Die Gebäude fügen sich unaufdringlich in die weite, grüne Agrarlandschaft des Westmünsterlandes ein.



Das auf zwei Inseln angelegte Wasserschloss Darfeld ist ein architektonisches Juwel aus gelbem Sandstein.

Dann geht es weiter über Eggerode in Richtung Darfeld. Ein Abstecher zum Schloss Darfeld, dem „venezianischen Traum“ im Münsterland, muss sein, bevor ich Billerbeck erreiche.

Dort angekommen schlendere ich kurz durch die kleinen Gassen mit ihren Speicherhäusern und bleibe vor dem Dom stehen. Die zwei mächtigen Türme erheben sich fast 100 Meter in die Höhe und sind weithin sichtbar, was der Kirche wohl den Beinamen „Dom“ einbrachte. Er besteht in seiner kreuzförmigen Grundform aus - wie sollte es hier anders sein - hellem Sandstein, eine dreischiffige Basilika mit Querschiff der Neugotik.



Propsteikirche St. Ludgerus

Ein Dom bildet immer den Mittelpunkt einer Stadt. 1898 wurde das Bauwerk nach sechs Jahren Bauzeit fertiggestellt. Damals war es sicherlich ein belebtes, handwerklich geprägtes Viertel mit enger Wohnbebauung und einem regen Treiben in den engen Gassen, mit der Kirche als Herzstück. Bestimmt wurde hier „Masematte“ gesprochen.

Nun ist es Zeit für eine Einkehr im „kleinen Café“. Vom Dom aus gehe ich ein paar Schritte und freue mich auf Martin Nauen und seine Backkunst.



Altstadt Billerbeck

Das kleine Café



Das kleine Café in Billerbeck

Es ist ein herrlich unaufgeregtes Café, in dem ich mich sofort wohlfühle. Zahlreiche kleine Lichtquellen erzeugen ein behagliches Ambiente.

Martin Nauen ist sehr entspannt, während ich einige Details in Augenschein nehme: Lampenschirme, Bilder, Kissen und Teile der Kuchenvitrine sind ebenso wie die Torten handgemachte Eigenkreationen. Ich frage nach. Der Weg vom gelernten Konditor über das Ökotrophologie-Studium bis hin zur Produktentwicklung führte schließlich Anfang 2025 in dieses Café. Können und Herzblut greifen hier ideal ineinander.



Martin Nauen im kleinen Café

„Ich mag das. Menschen mit schönen Dingen eine Freude zu machen.“ Martin sind Taten offensichtlich lieber als Worte. Schon kommt er mit der Apfel-Calvados-Torte in den Raum. Ihr Anblick erinnert an ein Hochglanz-Food-Magazin. Nun darf probiert werden. Diese Torte ist ein Gedicht aus Äpfeln, sie hat einen Hauch mehr Calvados als üblich und macht diese Torte zu einem intensiv-aromatischen Erlebnis. Wo er denn gelernt habe? Bei Heinemann in Düsseldorf. Das sagt alles.

Die Qualität der Torten spricht sich offenbar herum: Schon kurz vor der offiziellen Öffnungszeit holen die ersten Kunden ihre Bestellungen ab und die Außenplätze füllen sich bereits.



Apfel-Calvados-Torte

Zutaten

Biskuit

150 g Mehl (Typ 440)
150 g Zucker (Raffinade)
300 g = 5-6 Eier (Größe M)

Mürbeteig

220 g Mehl (Typ 440)
40 g = 1,5-2 Eier (Größe M)
140 g kalte Butter
70 g Puderzucker
1 g Salz
20 g Konfitüre (Apfel, Himbeere etc.)

Apfelmasse

500 g Äpfel, bevorzugt Sorte Pink Lady (geschält und entkernt)
100 g Zucker
1000 g Wasser
10 g Speisestärke
100 g Wasser (Schritt 1)
50 g Wasser (Schritt 2)
10 g Zitronensaft
0,5 g Zitronenschale

Tränke für den Boden

60 g Calvados
60 g Zucker
60 g Wasser

Sahnecreme

500 g kalte Sahne (33 %)
100 g Zucker
30 g Sofortgelatine
1 g Salz
20 g Calvados
50 g Wasser

250 g Mandelblätter, geröstet

Zubereitung

Biskuit: Eier und Zucker aufschlagen, dann das gesiebte Mehl locker unterheben. Die Masse in zwei Teile aufteilen, dann kreisrund auf Backpapier (ca. 28 cm Durchmesser) auftragen.

Bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 8 Minuten backen und abkühlen lassen.

Mürbeteig: Zunächst Mehl, Eigelb, Butter, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten, dann ca. 30 Minuten kühlen. Danach in ca. 2 mm Dicke ausrollen, ebenfalls auf einen Durchmesser von ca. 28 cm. Bei 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 8-10 Minuten backen. Mit Konfitüre bestreichen und einen Tortenring auflegen. Dann kommt der abgekühlte Biskuit darauf.

Apfelmasse: Die Äpfel vierteln. Das Wasser mit dem Zucker auf 80 Grad Celsius erhitzen, um dann die Äpfel für 3 Minuten zu blanchieren. Daraufhin werden die Äpfel in kaltem Wasser abgeschreckt. Die Äpfel abkühlen lassen und in 3-5 mm große Stücke zerkleinern.

Wasser 1 mit Zucker aufkochen. Speisestärke mit Wasser 2 mischen, dann in Wasser 1 geben und kochen lassen. Äpfel, Zitronensaft sowie die Zitronenschale untermengen.

Achtung! Die heiße Apfelmasse sofort auf den Biskuitboden in den Ring geben. Glatt verteilen und zweiten Biskuit auflegen. Nun im Kühlschrank abkühlen lassen.



Tränke: Calvados, Zucker und Wasser mischen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Tränke gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.

Dann die Torte in beliebig viele Stücke einteilen, mit Sahnetupfen und/oder Äpfeln garnieren und 2 Stunden fest werden lassen.

Sahnecreme: Die Sahne steif schlagen. Dann Sofortgelatine, Zucker, Salz und Wasser vermengen. Diese Mischung auf 40 Grad Celsius im Topf erwärmen. Danach in eine kalte Schüssel mit 3 Liter Volumen umschütten.

Abschließend den Tortenring mit einem Messer ablösen und den Ring entfernen. Der Tortenrand wird mit den Mandeln oder Sahne dekoriert.

Zunächst 1/3 der Sahne, dann die restliche Sahne unterheben, in den Tortenring füllen und glattstreichen.



Wassermühle Schulze Westerath am Oberlauf der Stever

Das tat gut. Auf das Rad, fertig, los. Die ersten Meter nach einer so ausgiebigen Pause sind nicht mühelos, aber die Landschaft des Stevertals ist bezaubernd und so komme ich rasch wieder in den Tritt.

Die Gegend ist geprägt von den Baumbergen und bekannt als das Quellgebiet der Stever. Von den Feldwegen komme ich in bewaldetes Gebiet, hier treffe ich auf mehrere Grundquellen der Stever. Sie schütten so stark, dass die kleinen Gerinnsel schnell zu einem kräftigen Bach werden. Er treibt sogar die in der Nähe befindliche Wassermühle an.

Es ist faszinierend zu beobachten, wie aus mehreren kleinen Sickerstellen und Quellwasseraustritten direkt ein sichtbarer, munterer Bach entsteht. Der Moment an dieser Stelle wirkt auf mich erdend, und ich staune immer wieder über die ursprüngliche Kraft des Wassers.



Sieben Quellen am südöstlichen Rand der Baumberge, nahe Schapdetten

Den Schlenker zu den Sieben Quellen nehme ich noch mit. Sie sind eine der zahlreichen Quellen in den Baumbergen, aber nicht der Ursprung der Stever. Beobachten, Staunen und Weiterfahren.

Die Gedanken noch in der Natur, führt der Weg nun ins charmante Havixbeck. Ich mag diesen Sandsteinort: Markttage nutze ich gerne für einen Kaffee im Conceptstore und einen Abstecher in die Buchhandlung.

Die vielen Unterbrechungen machen die Radtour überraschend leicht. Ich lache immer noch. Immer wieder Neues entdecken – genau das liebe ich am Radfahren.



Die Feinbrennerei SASSE



Produkte aus gutem Haus

Es ist Herbst, die Zeit der Apfelernte. Ich bin mit Hendrik Viefhues verabredet. Er wird mich durch das 1707 gegründete Familienunternehmen führen, und ich hoffe auf einen Einblick in die Brennkultur des Hauses. Erstmals wird es ca. 1200 Liter eines feinen Apfelbrands aus der Brennerei Sasse geben.

Die ruhige Stimme des Master Distillers empfinde ich als wohltuend und gastlich. Wir steigen unvermittelt in das Thema Apfel und Destillation ein.



Hendrik Viefhues bei der Vorbereitung zur Maischeherstellung.

„Für den Obstbrand wird nur bestes Obst von den umliegenden, uns bekannten Obstbauern verwendet. Die Äpfel sollen ohne Blätter angeliefert werden, ansonsten ergibt sich ein unerwünschter Fehlton. Ein Grünton im Destillat ist schlecht.“

Ich lerne die ersten Fachbegriffe. Überhaupt sollte das Obst so lange wie möglich am Baum sein, bis kurz vor der Vollreife. Es lässt sich dann besser verarbeiten, weil die Zellwände zerfallen und das Obst weicher ist. Der Fruchtsaft wird deutlicher. Der beste Zeitpunkt ist kurz vor dem Herabfallen. Druckstellen durch die Einwanderung von Mikroorganismen können sich ebenfalls negativ auswirken und sind unerwünscht. „Was für uns essbar ist, ist für die Destille noch nicht reif“. Dieser prägnante Satz, von denen ich immer mal wieder einen hören werde, macht mir Freude.



Die Sorte Jonagold wartet auf Verarbeitung

Der erste Schritt zum Obstbrand ist das Herstellen der Maische. Hendrik Viefhues hat in der Produktion einen Tisch mit herrlichen Äpfeln der Sorte Jonagold vorbereitet, daneben eine Rätzmühle und einen Behälter für die Maische. Alles, damit ich heute den gesamten Ablauf, vom Apfel bis hin zur Lagerung des Destillats, erleben kann.

Zerkleinertes Obst, Bio-Zitronendirektsaft und Quellwasser werden im Gäreimer vermengt und luftdicht mit einem Gärverschluss versehen.



Zerkleinerung der Äpfel in der Rätzmühle

Pektinase bricht die Zellwände der Früchte auf und verflüssigt die Maische. Das bereitet Saft und Zucker optimal für die drei- bis vierwöchige Hefegärung vor. Die Hefe wird nach kurzer Einwirkzeit untergemischt. Schon hier wird die ständige Sorgfalt deutlich. Temperatur und pH-Wert sind ebenfalls wichtig. In dieser Saison werden insgesamt 16 Tonnen Äpfel verarbeitet.

Ich bekomme einen erstaunlichen Vergleich: 100 kg Obst ergeben ca. 5-7 Liter Alkohol. Dieselbe Menge Getreide ergibt ca. 30 Liter Alkohol. Man muss also mehr tun für denselben Ertrag!

Wir gehen in die Brennerei, sozusagen in die Küche des hochwertigen Destillierens.

Hier stehen die beeindruckenden historischen Brennapparate mit ihren Herstellernamen. Da ist die 100 Jahre alte Rohbrandkolonne, genannt August Prenzler, sowie der 15 Meter hohe „Geniale Becker“, auf dem der Lagerkorn gebrannt wird. Für die handwerkliche Herstellung der letztgenannten Anlage wurden 5 Tonnen Kupfer verwendet. Die imposante Anlage hat 42 Glockensiebböden und fasst ein Volumen von 5000 Litern.

Die vergorene Maische wird in die Prenzler gepumpt, dann erhitzt und somit im kontinuierlichen Verfahren der gesamte Alkohol herausdestilliert. Hier passiert der erste Schritt. Das ergibt den Rohbrand. Anders als Wasser verdunstet Alkohol bereits bei 78,3 Grad. Somit steigen die alkoholhaltigen Dämpfe nach oben auf. Über das Geistrohr gelangen sie zum Kondensator und kühlen ab. Der Alkohol verflüssigt sich wieder und hat nun einen Alkoholanteil von bis zu 85 Prozent, ist also noch nicht trinkbar. Die große Anlage ist also eine klassische Kornbrennanlage. Hier entsteht der Rohbrand als Basis für den zweiten Brennvorgang, den Feinbrand.

Daneben steht die kleinere Anlage, ebenfalls aus Kupfer mit sechs zuschaltbaren Reinigungsböden. Sie wird für den Feinbrand vom Apfel eingesetzt oder auch für Gin und Geist. Ihr Name: CC6. Was sich anhört wie ein Roboter, ist also ebenfalls ein Brenngerät. Nur kleiner und in der Form bauchiger. Hier wird ähnlich dem klassischen Brennverfahren im Pot-Still-Verfahren gebrannt. Pot steht für Topf oder Kessel und Still bezeichnet den Brennapparat.

Bei diesem Vorgang wird der Rohbrand mehrere Male destilliert. Es ist somit aufwendiger als kontinuierliches Brennen. In Verbindung mit dem Quellwasser wird sich ein wunderbar weiches und hochwertiges Destillat ergeben.



Rohbrandkolonne „August Prenzler“

*Destillieranlage CC6*

Aber das passiert nicht von allein. Ich beobachte den Master Distiller. Er kontrolliert den kochenden Dampf, fühlt die Temperaturunterschiede im Verstärker, riecht und schmeckt. Er ist in ständiger ruhiger Bewegung, alle Sinne sind im Einsatz, auf der Suche nach dem richtigen Schnitt. Mit deutlicher Leidenschaft. Diesen Prozess erleben zu dürfen, ist sehr besonders. Ich schaue staunend auf die kleine Brennblase, die immerhin 600 Liter fasst, als er den Vorlauf langsam in ein Glas laufen lässt.

Hendrik Viefhues kann wunderbar erklären, der Funke seiner Begeisterung für dieses Thema springt sofort auf mich über.

*Die Abtrennung des Destillats erfolgt exakt zum idealen Zeitpunkt.*

Der Vorlauf ist das zu Beginn entstehende Destillat, ich darf daran riechen. Es enthält außer Ethanol verschiedene leichtflüchtige Substanzen, die nicht genießbar sind. Der Geruch erinnert an Hefebrenn, gepaart mit einer stechenden Klebstoffnote.

Nun bin ich gespannt auf den Mittellauf, das Herzstück! Er ist der qualitativ hochwertigste Teil des Destillats, denn er enthält die gewünschten Aromen und den Haupttrinkalkohol. Dieser Teil ist zum Verzehr bestimmt.

Nach einer Weile kommt auch dieser, zunächst als stechender Vorlauf. Mit der Zeit wird der Mittellauf immer besser. Nach weiteren Durchläufen duftet er nach reifen Äpfeln, fruchtig und harmonisch. Die einzelnen Gläser werden nebeneinander aufgereiht und beschriftet, der Ablauf dokumentiert.

Ich verstehe: Naturbelassen und ursprünglich soll das Ergebnis sein. Destillieren ist eine feine Handwerkskunst, die ihre Zeit braucht.

Wenn es einen Vor- und einen Mittellauf gibt, was ist mit dem Nachlauf? Er entsteht nach dem Mittellauf und ist nicht genießbar.



Eingang zum Fasslager

Den Duft noch in der Nase, gehen wir über den Hof in Richtung Fasslager. An einem schön gestalteten Wasserbecken mit Hahn gibt es das Angebot, Wasser aus der Schöppinger Quelle zu trinken. Es ist eine von fünf Quellen, die durchgehend Wasser liefern und für die Herstellung sämtlicher Produkte der Firma Sasse genutzt werden.

Jetzt stehen wir vor großen Holztoren, daneben ein Schild: Reifugium. Ein wundervoller Name für einen Ort der Ruhe. Hier also dürfen die Destillate reifen. Der Anblick der vielen Fässer, aneinandergereiht, gestapelt und sorgfältig beschriftet, verschlägt mir die Sprache. Aber Zuhören geht. Die Fässer sind für viele Jahre das Zuhause der Destillate. Darum werden sie mit Sorgfalt ausgewählt.



Das Reifugium

Holzart, Dichte, Zeit und Vorbelegung haben ihren Einfluss. Also arbeiten Fass und Destillat zusammen. Jedes einzelne Fass gibt einen besonderen und einzigartigen Geschmack an das Destillat ab. Damit das Genusserlebnis nicht jedes Mal ein komplett unterschiedliches ist, werden diese Fässer im Cuvée-Verfahren miteinander verheiratet. Auch dafür gibt es einen Namen: Marriage.

Und es wird noch interessanter: Auch die Temperaturen sind von Bedeutung. Bei höheren Temperaturen atmet das Fass aus, bei geringeren atmet es ein. Etwas Flüssigkeit wird dabei auch an die Umgebung abgegeben. Das nennt man „Schluck der Engel“, wobei ein Teil des wertvollen Destillats verdunstet. Ich atme tief ein.



Geschmacksprobe durch Hendrik Viefhues

Die besondere Lage des Schöppinger Bergs, auf dem sich das Fasslager befindet, ist für diesen Prozess wichtig. Hier bläst ein kräftiger Wind wie nirgends sonst im Steinfurter Land. Die Fassreifung ist deswegen so mild und einzigartig wie an kaum einem anderen Fleck dieser Erde. Das Reifugium mit seinen bodentiefen Öffnungen wurde so gebaut, dass die Brise ständig durch das Fasslager wehen kann. Bis zur Harmonisierung dauert es ca. zwei Jahre.

Hendrik Viefhues' Arbeit beinhaltet die Überwachung des gesamten Produktionsprozesses, von der Rohstoffkontrolle und Lagerung bis zur Qualitätsprüfung von Geschmack, Geruch und Aussehen sowie das Abfüllen der fertigen Produkte. Was für ein verantwortungsvoller und wunderbarer Beruf!



Der Kräutergarten

Wir verlassen das Fasslager und kommen zur Außenanlage. Auch hier bleibe ich erst einmal stehen und betrachte die harmonisch angeordneten Gebäude in Holzbauweise. Die einladende Remise wird für Verkostungen und Veranstaltungen genutzt.

Zwischen den Gebäuden, wie geschützt, befinden sich zwei Wasserbecken. Eines mit Springbrunnen zur Kühlung des Wassers, welches aus dem Brennvorgang bis hierher geleitet wird. Hier schließt sich ein Kreislauf. Es gibt sogar einen gepflegten Kräutergarten, dessen Blätter, Blüten oder Sprossen für die Herstellung einiger Destillate verwendet werden.

Es wurde sogar eine Solaranlage installiert. Der Familie Sasse ist alles wichtig: die einwandfreien Materialien, die hochwertige Produktion bis hin zur unabhängigen Stromversorgung. Ich ergänze in Gedanken noch den Teamgeist. Der ist mir in der Produktion und Lagerung vorhin schon aufgefallen. Es herrscht ein fröhliches und produktives Miteinander. Vieles, bis hin zur Flaschenabfüllung, ist Handarbeit. Die setzt sich im Hofladen, der meinen Besuch nun abrundet, weiter fort.



Hofladen der Feinbrennerei Sasse

Der weitläufige Raum verbindet eine markante Stahlkonstruktion mit Holzelementen zu einer einladenden Atmosphäre, in der Produkte fachkundig erklärt und liebevoll verpackt werden. Ich habe vieles über das kunstvolle Handwerk der Destillation erfahren, wunderbare Gerüche wahrgenommen und beste Produkte probieren dürfen. Beeindruckt und bepackt mit edlen Tropfen verabschiedete ich mich: Danke für diese wunderbar persönliche und geschmackvolle Brennerei-Führung.

Übrigens kann man persönliche Führungen, Tasting Flights oder Workshops, sogar „Be your own Distiller“, unter www.sassekorn.de/pages/fuehrungen-workshops-hofladen buchen.



Der Brand aus Bio-Roggen reift sieben Jahre lang in sieben verschiedenen, selbst erzeugten Fässern.

Fahrradliebe & Apfelglück

ISBN 978-3-00-088616-4

© 2026

Birgit Kallerhoff

48155 Münster

info@fotokallerhoff.de

www.fotokallerhoff.de

Idee . Konzept . Routenplanung . Text

Birgit Kallerhoff

Fotografie

Birgit Kallerhoff

Layout . Illustration . Grafik

Johanna Scholz

mail@johannascholz.de

Routenumsetzung in Naviki und Vorbereitung der Skizzen

Olaf Kallerhoff

Textkorrektur

Monika Moster-Rath

Druck

Druck Verlag Kettler GmbH, 59199 Bönen, www.druckerei-kettler.de

Bindung

Integralis Industriebuchbinderei, Lettershop und Fulfillment GmbH

Lägenfeldstraße 4, 30952 Hannover/Ronnenberg

Papier

Umschlag: Munken Kristall rough, Inhalt: Magno Volume

*Das Wissen rund um den Apfel in diesem Buch verdanke ich den Obsthöfen,
Plantagen und Manufakturen vor Ort.*