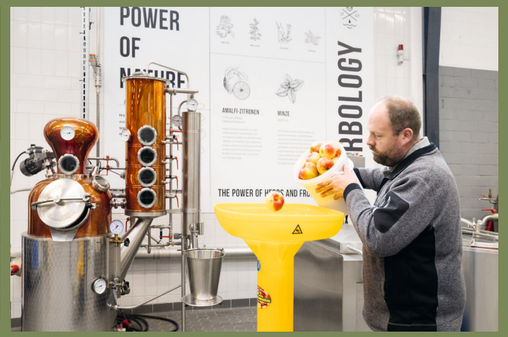









Vertraut und doch faszinierend: Äpfel verzaubern uns mit ihrem Duft, ihrer Vielfalt und leuchtenden Farben. Am schönsten ist es, einen reifen Apfel direkt zu pflücken.

Dieses Buch ist eine Entdeckungsreise. Wundervolle Radtouren zu Streuobstwiesen, ausgewählten Apfelplantagen, Brennereien und Obstkeltereien sind ein entdeckungsreiches Erlebnis. Wir starten direkt in Münster oder führen Sie über malerische Rundwege durch den Teutoburger und Arnsberger Wald, an den Niederrhein und ins Alte Land. Am Weg gibt es wundervolle Cafés und Restaurants, die ihre Rezepte verraten. Immer mit dem leckeren, süß-sauren Aroma des Apfels.

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren!



25,95 €

9 783000 886164

Birgit Kallerhoff Fahrradliebe & Apfelglück

Birgit Kallerhoff

# Fahrradliebe & Apfelglück

*Genussvolle Radtouren zu alten Sorten und Manufakturen*



*Mit vielen Originalrezepten und 8 Touren als QR-Code*

Birgit Kallerhoff



# Fahrradliebe & Apfelglück

*Genussvolle Radtouren zu alten Sorten und Manufakturen*

*Apfelbäume im Frühnebel*

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 Land / 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.



**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.





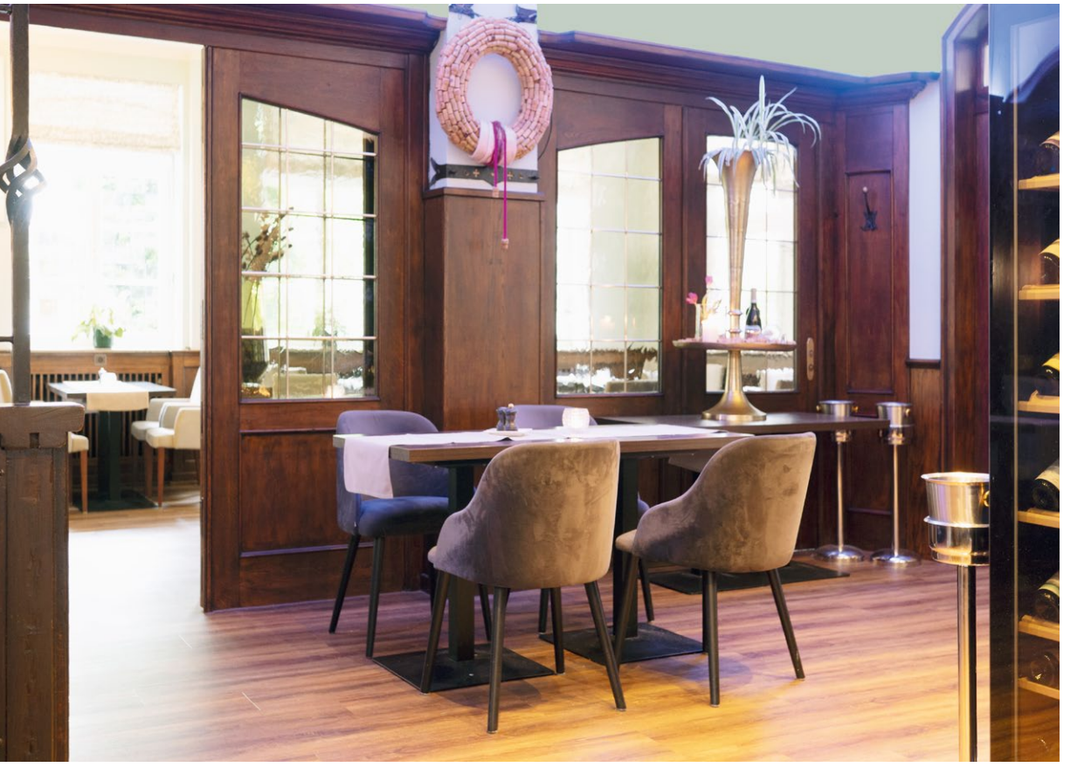
*Bockwindmühle im Mühlenhof*

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 buttrig 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.

*Die hintere Ansicht des Klosters mit Obstgarten und Blühwiese*



*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.



**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.*