

Aus: Hamburger Abendblatt vom 6. November 2004

### Brandts persönliche Apfelfibel mit norddeutschen Rezepten

Die Deutschen sind Weltmeister im Apelessen: Etwa 22 kg verdrückt jeder von uns im Jahr. Das sind 120 bis 130 Stück, in die wir mehr oder minder herzhaft reinbeißen. Eine stattliche Zahl, doch wenn es um die Anzahl der Sorten geht, so reicht meist eine Hand aus, um sie aufzuzählen. Wer kennt heute schon mehr als vier bis sechs Apfelsorten?

Eckart Brandt kennt ein paar mehr. Er hat eine Apfelfibel mit 36 Rezepten herausgebracht. Der Autor, vielseitiger Bio-Apfelbauer aus Großenwörden in Kehdingen (zwischen Stade und Cuxhaven), sammelt aus Leidenschaft alte Apfelsorten und ist maßgeblich am Aufbau des historischen Obstgartens auf dem Wilkenshoff in Hollenstedt-Ochtmannsbruch beteiligt. Dort entsteht auch eine Baumschule für alte Sorten. Über seine Lieblings-Apfelsorte, den Finkenwerder Herbstprinzen, schrieb er bereits ein Buch.

Brandts Apfelfibel ist ein spannender kulturhistorischer Ausflug in die Anbaugelände Altes Land bei Hamburg, Werder im Havelland, die Kolonie Eden nördlich von Berlin und die herrschaftlichen Gartenanlage Hannover-Herrenhausen. Herrenhausen war einst als Lust- und Nutzgarten mit vielen Obstbäumen bepflanzt.

Sehr gemütlich: Bei den Kapiteln über norddeutsche Urgesteine verfällt er ins norddeutsche Platt. Eckart Brandt: "Ich wollte den zum Teil sympathisch-eckigen Menschentypen, den ich bei meiner Suche nach alten Apfelsorten kennen- und schätzengelernt habe, ein Denkmal setzen." Als Leser schaut man ihm bei seinen Besuchen über die Schulter: Da sind der Sortensammler Karl Mohr aus Ellerhoop; die Bäuerin Käthe Robohm; Hans Tiessen, der in seinem Garten seinen Geburtsbaum hegt, den seine Eltern für ihn angepflanzt hatten; oder Friedrich Heinsohn mit seinem "Schneeapfel", aus dem herrliches Apfelmus gekocht wird.

Die Apfelfibel zeigt in Wort und Bild die 60 wichtigsten Apfelsorten im nördlichen Deutschland - einige Namen sind noch bekannt.

Nach einem Ausflug in die Wein- und Obstbrandherstellung und immer wieder besinnlichen Reimen geht es endlich in die Küche. Es sind alte Familienrezepte dabei und neue Kreationen von traditionsbewußten Hauswirtschaftsschulen: 36 deftige Vor-, Haupt- und Nachspeisen, Kuchen und Getränke. Aufgeschrieben, um sie bald in der Küche nachzukochen. Also ran an das Buch und den Apfel.

Eckart Brandt: Von Äpfeln und Menschen. Brandts Apfelfibel. Verlag Atelier im Bauernhaus. 180 Seiten; 14,80 Euro, ISBN 3-88 132 309-0.

Hans Raczinski

erschienen am 6. November 2004

in Wochenende