



# APFELGESCHICHTEN

von Frederike Frei

Herausgegeben und illustriert  
von Maria Herrlich

# REZEPTE

Himmel und Erde ..... 7

Apfel-Fenchel-Salat ..... 10

Apfelsuppe ..... 14

Apfelstreuselkuchen ..... 20

Apfel-Lachs-Sauerkraut-Tarte..... 25

Heißer Apfel ..... 29

Apfel-Gelee ..... 33

Bratäpfel ..... 39

Apfeltarte ..... 40

IMPRESSUM ..... 44

# INHALT

Wo die Liebe hinfällt .....	4
<i>Ludwig Uhland</i> : Einkehr .....	6
Frostige Gedanken .....	8
Apfelblüte .....	11
Beim Bauern in Jork .....	12
Apfelnamenstag .....	15
Bissiges Gras .....	21
Was ein Blatt erlebt .....	26
Geheimrat Dr. Oldenburg .....	30
Apfelschlachtplatte .....	34
Auf dem Schulhof .....	41

# WO DIE LIEBE HINFÄLLT

Uns gehört ein Garten mit Apfelbaum in der - Uhlandstraße. Damit ist eigentlich alles gesagt.

Als wir die Wohnung mieteten, ließ ich uns in den Vertrag schreiben, dass wir den Baum fällen dürfen, denn er warf großen Schatten. Im ersten Jahr haben wir seine Äpfel weggeschmissen. Die meisten waren faul und verwurmt, wir waren Schöner gewöhnt aus dem Laden. So ging das ein, zwei Jahre lang. Eines Tages tat es uns leid, dass wir all das wegwarfen, was er uns zudachte. Gab es nicht auch immer große sauermilde Bollen darunter? Wir sammelten nun: die Guten ins ... Ich begann, Apfelmus zu kochen. Nachbarinnen wollten plötzlich auch. Der Apfelbaum schützte uns vor der Anschaffung sperriger Sonnenschirme. Er wurde der Star unserer Feste. Immer mehr Äpfel warf er ab. Und nie auf unseren Kopf. Nur einmal mir auf den Rücken. Das blaue Fleckchen war die Rache für den Anfang. Wir fanden eine feine Mosterei, die uns unseren eigenen Apfelsaft naturrein servierte. Inzwischen besitzen wir eine Apfelflückerstange, gießen den Baum nach Vorschrift, beschneiden ihn, legen ihm Leimringe um gegen Läuse, die den Stamm hochkrabbeln und auf Umwegen Würmer in die Äpfel bringen.

Nun ziehen wir wieder in die Stadt. Der Baum wird mir fehlen. Aber ich ihm nicht. Denn die Nachmieter sind ebenfalls begeistert von dem hohen Baum und tragen neuen Gästen - so wie wir - stets das Uhlandgedicht vor, wenn sie in seinem Schatten sitzen. Bald kennt der Baum es schon auswendig. Diesem Baum ist unser Büchlein gewidmet. Morgendliches Auf sammeln machte mir die Äpfelchen auf der Erde so sympathisch, dass ich schon Geschichten über sie zu schreiben begann. Ich wusste ja inzwischen,

wie sie so drauf waren, was sie sich dachten über mich und sich, wenn ich da in der Frühe barfuss und verschlafen antaperte, um sie aufzusammeln und unter den langen Gartentisch zu bugsieren, damit sich kein Regenwasser in ihren Wannen sammelte. Und auch kein Wein von unseren nächtlichen Gartenfesten. Auf der Allmende wuchsen noch kleinere Apfelbäume. Doch die ließ ich links liegen. Bis ich eines Tages erfuhr, dass nur sie die Befruchtung unseres Baums sicherstellen. Ergriffen verbeugte ich mich vor dieser Meute.



# EINKEHR

*Ludwig Uhland*

Bei einem Wirte, wundermild;  
da war ich jüngst zu Gaste;  
ein goldner Apfel war sein Schild  
an einem langen Aste.

Es war der gute Apfelbaum,  
bei dem ich eingekehret;  
mit süßer Kost und frischem Schaum  
hat er mich wohl genähret.

Es kamen in sein grünes Haus  
viel leichtbeschwingte Gäste;  
sie sprangen frei und hielten Schmaus  
und sangen auf das beste.

Ich fand ein Bett zu süßer Ruh  
auf weichen, grünen Matten;  
der Wirt, er deckte selbst mich zu  
mit seinem kühlen Schatten.

Nun fragt' ich nach der Schuldigkeit,  
da schüttelt' er den Wipfel.  
Gesegnet sei er allezeit  
von der Wurzel bis zum Gipfel!



# Himmel & Erde

Kartoffeln kochen, pellen und durch ein Sieb drücken, mit Milch verdünnen und mit Butter, Salz und Muskat abschmecken. Während die Kartoffeln kochen, Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Äpfel mit oder ohne Schale entkernen und je nach Größe vierteln oder achteln. Ein gutes Stück Butter zerlassen, die Zwiebelringe mit Salz darin glasig dünsten. Zum Schluß die Äpfel unterheben und kurz weich werden lassen. Mit frisch gemahlener Pfeffer abschmecken und sofort mit dem Kartoffelpüree servieren. Einfach und lecker!

**Zutaten:** Äpfel,  
Kartoffeln, Zwiebeln,  
Butter, Milch, Meersalz,  
Pfeffer und Muskat.  
**Wer will, brät sich Blutwurst oder Leber dazu.**



# FROSTIGE GEDANKEN

Da steh ich und denke mir mein Teil über den offenen Himmel, das abwesende Gras und die Menschen hier im Garten, warum sie nicht mehr herauskommen zu mir. Was hab ich ihnen getan? Gut, ich besitze keine Äpfel mehr, auch keine Blätter, aber immerhin noch Zweige und Äste und meinen dicken Stamm. Ich kann immer noch den Himmel abgreifen. Und dann hab ich ja noch die Vögel, die Füchse, die Marder, die Mäuse, die..., die... Schneeflocken! Wenn mir der Himmel die weiße Decke über die Füße legt, vergessen die Menschen mich alle durch die Bank. Da ist kein Zweibeiner, der sich an mich erinnert. Ich steh da wie Pik doof, weiche nicht vom Platz und erhalte keinen einzigen dankbaren Blick. Von wem auch. Es lässt sich ja niemand blicken. Einmal kamen welche, haben den Schnee vorgeschubst bis fast ans Rosentor, haben ihn dann liegenlassen und eine kleine Apparatur ausgepackt. Einer von ihnen hat die angeglotzt, solange sich die anderen in Positur gestellt haben. Dann sind sie allesamt verschwunden. Man muss also tatsächlich jeden Winter waldseelenallein der Länge nach auf den Frühling warten. Ich ver falle in eine Starre, die mir hilft, nicht in den Himmel zu wachsen. Doch nur weil unsereiner seine Methoden gefunden hat, dem Frost zu trotzen, heißt das noch lange nicht, dass er sich auch darum reißt, sie anzuwenden. Aber mit uns können sie es ja machen. Na gut, ich steh das durch. Wir Bäume sind ja berühmt für unser Stehvermögen. Aber denkt ruhig mal an uns, wenn ihr da in euren pummeligen Pelzmänteln durch die Straßen ins Haus trampelt und uns Bäume draußen lasst, meistens noch hinterm Haus in Bitterkälte.

Wenigstens kann ich froh sein, dass ich hier steh. Ich erinnere mich noch, wie sie hier an mir lehnte, die Besitzerin dieses Gartens. Während sie mit der Vermieterin sprach, knurpselte sie ein Stück Rinde ab. Von mir!



Die ich meine Rinde brauche zum Schutz wie sie ihre Haut. Nur weil sie ihr locker vorkam. Sie hatte wohl selber eine Schraube locker. Sie guckte nicht einmal hoch zu mir, nur quer durch den Garten und bedauerte, dass mein Stamm nicht durchsichtig sei. Sie selbst war dagegen ganz und gar durchsichtig für mich:

Sie kommt in diesen Garten und sofort stört sie sich daran, dass ich hier stehe. Und das in der Mitte. Sie selbst will im Mittelpunkt stehen, gönnt mir meinen Platz nicht. Zieht eine Schulter schief und fragt die ebenfalls stämmige Vermieterin, ob sie den Baum abhauen darf. Damit meint sie mich. Abhauen!! Und hat nicht mal hochgesehen und hindurchgesehen durch meine Krone, durch die himmlischen Löcher im Laub wie durch kaputte grüne Strümpfe oder wie durch eine rohseidene wertvolle Spitzenbluse.

Man stelle sich vor, da geht eine durch die Straßen, begegnet jemandem und fragt die eigene Begleitung in Gegenwart dieses Fremden: „Kann man den umbringen?“ „Ja, selbstverständlich können Sie das,“ antwortete die Maklerin eifertig und raunte: „Ein Mörderbaum. Irgendein ehemaliger Mieter ist mal von der Leiter gefallen und daraufhin gestorben.“ Gut, dass mein Stamm so dick ist. Man muss sich schon Mühe machen in meinem Falle in Sachen Mord. Na, das Leben hat sich dann ja fruchtbringend eingemischt.



# Apfel Fenchel-Salat

Aus Öl, Zitronensaft, Brühe, Salz, Pfeffer und Senf eine Vinaigrette herstellen. Den Fenchel säubern und in feine Streifen schneiden sowie das Grün fein schneiden. Den Fenchel mit der Vinaigrette übergießen und ziehen lassen. Die Äpfel säubern, entkernen und in Scheiben schneiden und mit den in feine Ringe schnittenen Lauchzwiebeln unter den Fenchel mischen. Speck anbraten oder Pinienkerne rösten und zum Schluß über den Salat verteilen. Mit der gezupften Petersilie garnieren.

**Zutaten:** Fenchel, Äpfel, Petersilie, Lauchzwiebeln, Pinienkerne oder Speck, Gemüsebrühe, Zitronensaft, natives Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Honig, Senf

