

**Tante Hennys Apfelkuchen:** Tante Henny war eine wunderbare Frau: standhaft, herzlich und bescheiden, mit einer dicken Schmetterlingsbrille, die langen weißen Haare meist zu einem Dutt gewunden. Sie hatte zwei Kriege und die Nazis überstanden. Nachdem sie im Zweiten Weltkrieg ausgebombt worden waren, hatte ihr Mann Paul ein Haus an einem großen Garten gebaut, aus dem sie zeitweilig die ganze Familie versorgten – mit Äpfeln, und Erdbeeren – aber auch Kartoffeln und Honig. Wir Kinder bekamen selbstgemachten Johannisbeersaft und auf den Bunten Teller zu Weihnachten einen (!) prächtigen, orangefarbenen Holsteiner Cox.

Aber in Tante Hennys Garten wuchsen auch zwei riesenhafte Bäume mit mehreren Zentnern eines Apfels, den wir den „Lagerapfel“ nannten. Roh schmeckte er einigermassen, säuerlich, meist nicht süß genug und eine Spur miefig. Kühl gelagert blieb er bis Ende Februar fest. Deswegen gab es den ganzen Winter hindurch „Tante Hennys Apfelkuchen“, lange über ihren Tod hinaus. Bei Familienfesten trafen nicht selten mehrere davon zusammen. Natürlich wurde nur hinter vorgehaltener Hand darüber geredet, welcher der beste war.

So geht er: 100 g Zucker und zwei Eier schaumig schlagen, 160 g Mehl und 1/2 Tüte Backpulver unterrühren, einen Schuss Milch unterrühren, Teig soll zäh bleiben. Teig in eine gut gebutterte Springform geben und eng mit auf der Rückseite geschlitzten Vierteln von zwei Kilo sauren Äpfeln belegen (bei Bedarf



Ein Apfel muss reichen: Gabenteller aus dem vorigen Jahrhundert Foto: Hubert Link/dpa

## Essen mit Geschichte

In vielen Familien gibt es Koch- oder Backrezepte, um die sich Anekdoten ranken. Manchmal sind die Rezepte legendär, manchmal auch die Beteiligten, manchmal beide

vorher mit etwas Zitronensaft beträufeln) mit 50 g Zimt und Zucker bestreuen. Bei 175 Grad 50 Minuten backen. JANK

**Die Hefe-Tasse:** An sich ist Tante Iris kein ordnungsliebender Mensch. Sie preist das kreative Chaos und belächelt die Spießer, die alles sofort in

ihrer aufgeräumten Wohnung finden. Das betrifft auch das Kochen und Backen, weshalb sie die allseits beliebten Hefeklöße lieber von ihrer Schwester zubereiten lässt. Trotzdem will Tante Iris natürlich irgendwie die Oberhand behalten, weshalb sie an jenem Sonntag in die Küche schlenderte, um zu prü-

fen, ob Schwesterchen nicht allerlei Unrat stehen ließ. Wie jene Tasse mit der leicht müffeligen Flüssigkeit. Die gehörte aber so was von weggeschüttelt!

Meine Mutter merkte es nicht gleich, während sie Mehl, Zucker, Salz und etwas Milch zu jenem Teig verrührte, in den der Inhalt des Tässchens – die

zum Gehen mit Milch verrührte Hefe – integriert werden sollte. Nie werde ich ihren Schrei vergessen, als sie nach der Tasse suchte und ins Leere griff. Nun wurde es nichts mehr mit dem Teig, der – erst als Masse, später in Kloß-Form – noch mehrmals hätte gehen sollen, bis er viermal so groß war. Aus der

Traum von den prallen Klößen, die auf einem Tuch über dampfendem Topf zur Reife kämen. Keine Preiselbeer-Soße, keine blauen Münder, die noch Stunden später von unseren Genüssen zeugen würden. Erst haben wir gewütet, dann gelacht und am Schluss Butterbrote mit Käse gegessen. PS

**Eimersuppe:** Es klingt ganz einfach: Nudelsuppe. Also Nudeln mit Suppe. Also eigentlich nicht mal Suppe, sondern Gemüsebrühe, instant, aus dem Glas. Aber so einfach ist es nicht. Das fängt schon damit an, dass es nirgendwo außer im Bioladen Buchstabennudeln ohne Ei gibt. Farfalle, Tagliatelle, Fettuccine – alle gibt es ohne Ei. Warum ist das bei Buchstaben schwieriger und was hat überhaupt Trockenei in Nudeln verloren? In Nudeln gehören allein Wasser, Salz und Hartweizengrieß, sonst nichts.

Weil es kein Reinheitsgebot für Nudeln gibt, fängt die Zubereitung mit körperlicher Arbeit an: Spaghetti brechen. Immer nur ein paar auf einmal, sonst werden die Stückchen zu groß. Dann die Nudeln in den Topf mit kochendem Wasser und viel Gemüsebrühe geben und fünf Minuten kochen.

Jetzt die Enttäuschung: Auch wenn Sie sich streng an diesen Ablauf halten, wird die Suppe nicht so lecker werden, wie wenn meine Mutter sie macht. Ich weiß auch nicht wieso. Aber meine beste Grundschulfreundin nannte das Gericht „Eimersuppe“ – weil es so lecker ist, dass man immerweise davon essen könnte. KSCHE



## Das geteilte Vieh

Beim Crowdbutchering wird ein Tier erst geschlachtet, wenn sich genug Verbraucher dafür gefunden haben. Vermarktet wird das Fleisch online, auch von Norddeutschland aus

Von **Juliane Preiß**

Schlachttag klingt nicht nett, beschreibt aber ziemlich genau, worum es geht. Früher lief das so: Hatte der Bauer ein schlachtreifes Tier im Stall, machte das im Dorf die Runde und es wurde Platz in den Gefriertruhen geschaffen. Zuerst kam der Metzger, dann der Tierarzt und zu guter Letzt die Dorfgemeinschaft, unter der das Fleisch und einige Schnäpse je nach Bedarf aufgeteilt wurden.

Heutzutage ist diese Art von analoger Direktvermarktung nicht mehr praktikabel. Sie ist für die Landwirte zu zeitaufwendig. Auf den Dörfern leben kaum noch Großfamilien, die viel Fleisch auf einmal verwenden können. Für Stadtbewohner sind die Anfahrtswege zu weit.

Das Vermarktungsproblem kannten auch die Eltern von Hinrich Carstensen. Sie züchten seit rund 30 Jahren Gallowayrinder in Ostholstein und baten ihren Sohn, mal ein Rind in Hamburg zu vermarkten, von dieser damals noch mit seiner Freundin Lina Kypke wohnte.

„Wir fanden das gut, aber nur für ein Rind zu aufwendig“, sagt Carstensen. Und so entstand die Idee von einem Online-Markt- platz für Frischfleisch. „Ein Stück Land“ ging Mitte 2017 an den Start. Ihr Konzept basiert auf dem Prinzip des Teilens.

Erst, wenn genug Bestellungen eingegangen sind, wird ein Tier geschlachtet.

Dieses Modell, das früher keinen Namen brauchte, heißt heute Crowdbutchering. Und immer mehr Start-ups steigen in diesen Markt ein. Ob Ein Stück Land, Kauf ne Kuh, Cowfunding oder Besserfleisch – alle diese Anbieter setzen auf nachhaltige Landwirtschaft und maximale Transparenz zwischen Kunden und dem Lebensmittel Fleisch.

Öffentlich gemacht werden die Rasse des angebotenen Tieres, woher es kommt, was es frisst, wie alt es ist und die Nummer der Ohrmarke. Manche Vermarkter setzen ausschließlich auf alte Nutztierassen, wie Cowfunding aus Freiburg, manche Unternehmer bieten nur Bio-Fleisch, wie MeinBiorind aus Groß Garz in Sachsen-Anhalt.

Ein Stück Land vermarktet Fleisch sowohl von Bio-Bauern als auch von konventionellen Betrieben. „Konventionell klingt immer so böse“, sagt Carstensen und lacht. „Für uns sind einfach alle Landwirte, mit denen wir kooperieren, gleich gut.“

Oberste Priorität habe die Tierhaltung. Die Rinder werden in Mutterkuhherden ganzjährig auf Weiden in Norddeutschland gehalten. Manche Tiere, wie die Galloways von Carstensen suchen, werden als Landschaftspfle-

ger in Naturschutzgebieten eingesetzt. „Wir sehen die anderen Anbieter nicht als Konkurrenten, wir alle können gut nebeneinander existieren“, sagt Carstensen. Auch er weiß, dass das Wachstumspotential der nachhaltigen Online-Vermarkter endlich ist. Um die faire Vermarktung zu gewährleisten, müssen bestimmte Kriterien erfüllt sein. Für Carstensen sind das unter anderem die Anfahrtswege zum Schlachter von maximal einer Stunde.

### Die Rinder werden ganzjährig in Mutterkuhherden auf Weiden gehalten

„Es war nicht leicht eine kleine, lokale Schlachtereier zu finden, die unseren Vorstellungen entsprechend arbeitet“, erzählt Carstensen. In dem Partnerbetrieb in Kalübbe bei Plön wird das Fleisch abgehängt und reift, bevor es zerlegt, abgepackt und etikettiert wird. Waren am Anfang die Reaktionen der Landwirte noch verhalten, wollen nun immer mehr mit Ein Stück Land kooperieren, denn die Vermarktung lohnt sich für die Betriebe. „Irgendwann müssen wir einen zweiten Schlachter suchen, aber das wird schwierig.“



Christoph Raffelt Mundwerk

### Schaumweine von dort, wo sie keiner erwartet

Es gibt Menschen, die trinken Schaumwein das ganze Jahr über, andere nur in der Zeit zwischen den Jahren. Wer es so handhabt, verpasst manches; denn was heute an Schaumwein jenseits der Supermarkt-Regale angeboten wird, zeugt von immer mehr Vielfalt, Eigenständigkeit und Charakter.

In der Champagne liefern immer mehr unabhängige Winzer ihre ganz eigene Interpretation des feinerlichen Stoffes. In Deutschland findet gerade eine Sekt-Renaissance auf hohem Niveau statt. Und wer genauer hinschaut, der entdeckt auch in Italien Nischen jenseits

von Prosecco, Trento Doc und Franciacorta.

Die interessanteste aller kaum wahrgenommenen Schaumwein-Regionen dort dürfte das Piemont sein. Zwischen Barolo und Barbaresco und der dazugehörigen Rebsorte Nebbiolo befindet sich schon lange der Pinot nero. Und aus dem entstehen heute exzellente Spumante. Zu den besten Adressen im Piemont gehört die Azienda Agricola Falletto, besser bekannt unter dem Namen ihres Gründers Bruno Giacosa. Der *Bruno Giacosa Metodo Classico Spumante Extra Brut 2015* wird in klassischer Flaschengärung erzeugt

und beeindruckt mit seinem feinen Duft von frischem Gebäck, leicht gerösteten Haselnüssen und weißen Blüten.

Während der Spumante im Piemont aus einer klassischen Schaumwein-Sorte entsteht, sind es im Aosta-Tal autochthone Rebsorten wie Nebbiolo und Bacca Nera. Im Aosta-Tal erzeugen rund 2.000 Winzer auf 500 Hektar Weine auf den am höchsten gelegenen Weinbergen Europas, die mit 20 Sorten bestückt sind, die es nur in diesem Tal weltweit des Mont Blanc gibt.

So einzigartig der Entstehungsort, so ungewöhnlich ist auch der helle Rosé-Schaumwein namens *Les Crêtes Prémétta Nebbiolo Metodo Classico Spumante 2011 Brut*. Der duftet nach roten Früchten sowie nach ein wenig Brioche, und seine feine Perlage lässt eine lange Ausbauezeit erkennen. Ungewöhnlich, aber passend sind die feinen Noten von blondem Tabak und von Kräutern, durch die die Frucht ergänzt wird. Zurück zu den klassischen Sorten Chardonnay und Pinot

nero geht es, wenn man den *Donnafugata Metodo Classico Spumante 2015* im Glas hat. Hier verwundert vor allem die Herkunft, denn wer erwartet schon klassisch erzeugte Schaumweine von Sizilien? Doch mit dem heutigen Wissen ist das auch dort möglich. Immerhin gibt es in Westsizilien im Bereich Contessa Entellina kühle Ecken, in denen die Trauben ihre Säurestruktur bewahren.

In dem Weingut Donnafugata, das nicht nur für seine Weine, sondern auch für seine künstlerischen Etiketten bekannt ist, entsteht mit diesem Spumante ein seidiger und intensiver Schaumwein, der Kühle und Frische mit reifem Kernobst und steinigen Noten verbindet. Bei ihm zeigt sich viel Druck am Gaumen, und das macht einen guten Schaumwein aus.

Die drei Schäumer sind nicht nur perfekte Aperitifs, sie begleiten auch Speisen wie Krustentiere, frittiertes Gemüse, Charcuterie oder Bruschetta. Die Spumante sind erhältlich bei superiore.de

### heiß und fettig

#### Gülle zum Schnitzel

Eckart von Hirschhausen machte einen ungewöhnlichen Vorschlag, um den Menschen die Folgen von Fleischkonsum für Klima und Umwelt vor Augen zu führen. „Wie wäre es, wenn man ein Kilo Fleisch im Supermarkt kauft und an der Kasse dazu dann automatisch einen 20-Liter-Eimer Gülle mit ausgehändig bekommt“, sagte Hirschhausen den Zeitungen der Funke Mediengruppe. Ein Schritt wäre es aus Sicht des 52 Jahre alten Fernsehmoderators, bei jedem Produkt einen „ökologischen Rucksack“ auszuweisen. „Eine Studie hat gezeigt, dass Menschen sich beim Lebensmittelkauf anders entscheiden, wenn sie wissen, wie viel CO2 dort drinsteckt“, sagte Hirschhausen. (epd)

#### Schmus beim Stollen

In Stollen, Dominosteinen und anderen weihnachtlichen Leckereien stecken häufig billige Ersatzstoffe statt traditioneller, hochwertiger Zutaten. Die Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein hat insgesamt 72 weihnachtliche Spezialitäten aus verschiedenen Supermärkten und Drogerien verglichen. Bei genauem Hinsehen hätten sich auf den Zutatenlisten große Unterschiede herausgestellt, teilte sie mit. „In vielen Produkten stecken statt Marzipan oder Butter billige Ersatzstoffe wie Persipan und Palmöl“, sagte Selvhian Koç von der Verbraucherzentrale. Butter sei, mit Ausnahme von Butterstollen, in wenigen Produkten zu finden. Mehr als ein Drittel der verglichenen Süßigkeiten enthielt stattdessen Palmöl. Ob dieses aus nachhaltiger Produktion stamme, sei meist nicht zu erkennen. (dpa)

#### Mehr Alte nutzen Tafeln

In Deutschland nutzen immer mehr Menschen die Lebensmittel-Tafeln, darunter eine steigende Zahl Älterer. Die bundesweit etwa 940 Tafeln verzeichneten aktuell 1,65 Millionen Kunden, sagte Bundesverbands-Vorsitzender Jochen Brühl der *Neuen Osnabrücker Zeitung*. „Das sind zehn Prozent mehr als im vergangenen Jahr.“ Besonders groß sei die Nachfrage älterer Menschen. „Die Zahl der Rentner unter den Tafelkunden ist innerhalb eines Jahres um 20 Prozent auf 430.000 gestiegen.“ Noch höher sei die der Kinder und Jugendlichen. (epd)

Kommt auf den Tisch, sobald sich genug Fleischesser finden: Gallowayrind auf der Weide Foto: Hinrich Carstensen



### Kurze Winterreise: Orte, die Sie unbedingt sehen müssen, wenn Sie in Litauen sind

Das nur ein Transitland entfernte Litauen war einst eines der größten Länder des „alten Kontinents“, dessen Territorium sogar bis zum Schwarzen Meer reichte. Heute nimmt Litauen nur noch 65 Tausend Quadratkilometer ein und hat 2,8 Millionen Einwohner, im Land gibt es aber viele Objekte, die Zeugen der reichen Geschichte und alten Traditionen sind. Wir stellen Ihnen Sehenswürdigkeiten vor, wegen derer ein Besuch in Litauen allemal lohnt.

#### Ruhreiche Geschichte des Memellands

Wenn Sie in Litauen ans Meer wollen, dann ist Klaipeda eine Stadt, deren Besuch unumgänglich ist. Die Hafenstadt ist bekannt für seine Traditionen in der Schifffahrt, Kriegführung und Handel; eine der meistbesuchten Sehenswürdigkeiten sind die Überreste der Burg. Erstmals wurde Klaipeda im 13. Jh. unter dem Namen Memelburg erwähnt, damals gehörte es dem Livländischen Orden.

Im Mittelalter lag die wesentliche Funktion der Burg in der Verteidigung. Nach der Niederlage des Ordens in der Schlacht bei Tannenberg behielt diese Burg ihre strategische Bedeutung, da Litauen sich nicht einigen konnte, wo die Grenze zwischen Litauen und dem Orden liegen sollte, sodass beide Länder Klaipeda als Teil ihres Herrschaftsbereiches ansahen. Im Siebenjährigen Krieg von 1756 bis 1763 wurde die Hafenstadt von russischen Truppen erobert, die Festung wurde verlassen und verfiel allmählich bis sie ihre strategische Bedeutung vollkommen verlor und abgerissen wurde.

#### Beim Besuch sehen Sie:

Den mittelalterlichen Geist in der Stadt Klaipeda können Sie erahnen in den einst geheimen unterirdischen Tunneln und Gängen, bei dessen Begehen es manch einen schaudert. Von außen gesehen wirkt der Ort der Burg Klaipeda ruhig und friedlich. Die Besucher werden sofort von der einzigartigen, die Hafenstadt umgebenden Landschaft fasziniert, der Ort der Burg ist von einer Bucht und vielen Grünflächen umgeben und im Winter, wenn das Gelände schneebedeckt ist, wird die Ansicht noch beeindruckender. Dieser Ort ist nicht nur für geschichtsinteressierte Touristen ein gutes Ziel, sondern auch für Leute, die allein oder mit Familie spazieren möchten.

#### Eine der am besten befestigten Burgen im mittelalterlichen Europa

Wenn Sie die zweitgrößte Stadt des Landes besuchen, dann muss unbedingt auch das Symbol der Stadt und eine der meistbesuchten Sehenswürdigkeiten auf dem Plan stehen: die Burg Kaunas.

Die Burg wurde im 14. Jh. als Reaktion auf das Vordringen der Kreuzritter errichtet, sie war die erste aus Mauerwerk errichtete Burg im mittelalterlichen Litauen. Nachdem die Burg vielen Angriffen standgehalten hatte, wurde sie im Frühling 1362 nach langer und auch auf Seiten der Kreuzritter verlustreicher Belagerung erobert und zerstört, später wurde sie wieder aufgebaut und kam wieder in litauische Hände.

Nach einer der berühmtesten Schlachten im Europa des 15. Jh., der Schlacht von Tannenberg, verlor die Burg in Kaunas ihre strategische Bedeutung und wurde mehr zu einem repräsentativen Bauwerk. Hier fanden Feste statt, Besuche hochrangiger Gäste, verschiedene Verwaltungseinrichtungen hatten hier ihren Sitz. Die Burg hatte aber auch ihre dunkle Seite, die bis heute von Geschichten und Legenden umwoben ist. So befand sich im 16. Jh. in der Burg auch ein Kerker, in dem die Bedingungen der Gefangenen außerordentlich schlecht waren. Man erzählt, dass ihre Seelen bis heute keine Ruhe gefunden haben und in den unterirdischen Gewölben der Burg spuken.

#### Beim Besuch sehen Sie:

Derzeit gibt es in der Burg eine Abteilung des Stadtmuseums Kaunas, und im Burgbereich finden verschiedene kulturelle Veranstaltungen und Feste der Stadt statt. Eines des größten Stadtfeste findet vom 17. bis 19. Mai statt, die Hansestage anlässlich des Geburtstags von Kaunas. Hier findet inszenierte Ritterturnier statt, Werkstätten von Handwerkern sind aufgebaut und es gibt weitere mittelalterliche Vergnügungen. In der Nähe der Burg Kaunas gibt es einen Park, von dem aus sich zu jeder Jahreszeit wunderbare Aussichten auf die Natur bieten. Im Park gibt es Kinderspielfläche, Bereiche für aktive und für ruhige Erholung, sodass hier jeder etwas findet.

Das ist nur eine der Routen aus dem Projekt „584 km“. Dieses Projekt lädt zu einer 584 Kilometer langen Reise entlang der interessantesten Sehenswürdigkeiten aus dem Zweiten Weltkrieg in Litauen ein. Strecken oder Ideen dazu finden Sie auf der Projektwebseite [www.584km.lt](http://www.584km.lt) oder über Herunterladen der App (vom App Store oder von Google Play). Wenn Sie in der Hand reinen, dann lernen Sie die Sehenswürdigkeiten interaktiv kennen, wenn Sie am gewählten Punkt der Route ankommen, sehen Sie hier, wie der Ort früher ausgesehen hat.

 **BioKonditorei Eichel**  
SCHMECKT NATÜRLICH BESSER  
Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!  
Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg  
[www.bio-konditorei-eichel.de](http://www.bio-konditorei-eichel.de) • [info@bio-konditorei-eichel.de](mailto:info@bio-konditorei-eichel.de)  
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

**getreidemuehlen.de**  
gut gesund günstig  
...und das seit über 30 Jahren...  
**Tel.: 0 29 3 1 - 93 99 00**  
Gutenbergplatz 33-34 59821 Arnsberg

**KAFFEE VON DEN HÜTERN DER ERDE**  
  
Setzt probieren in der Blacklight Kaffeebar Friedländerallee 32 22765 Hamburg  
IMPORTIERT AUS KOLUMBIEN UND GERÖSTET VON DER BLACKLIGHT KAFFEERÖSTEREI.  
[WWW.BLACKLIGHT.DE](http://WWW.BLACKLIGHT.DE)