kurz und knackig

Altes Land feiert Äpfel

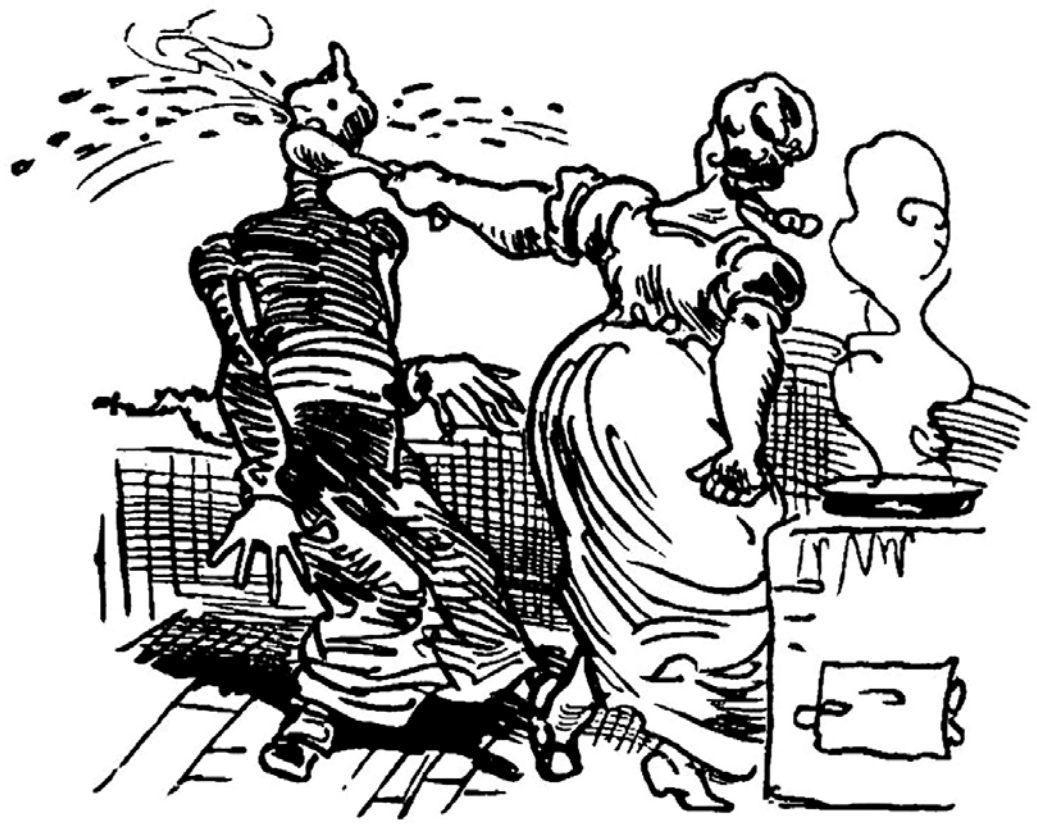
Den Beginn der Haupterntezeit für Äpfel begeht das Alte Land wieder mit Veranstaltungen fürs Publikum: Bis Oktober werden bei den Altländer Apfeltagen täglich Bimmelbahnfahrten, Obsthofwanderungen, Besichtigungen und Genussreisen angeboten. Zum Tag des offenen Hofs laden dann am 7. und 8. September von 10 bis 18 Uhr neben der Mosterei Holst die Obsthöfe Bey, Lefers, Matthies, Neßhoff und Schröder sowie der Herzapfelhof Lühs. Außer Informationen zum Thema Obstanbau werden dabei Ernte- und Lagerungstechniken erläutert, es gibt Musik und möglicherweise auch Äpfel. Detaillierte Infos gibt es auf www.tourismus-altesland.de

Hamburg feiert auch Äpfel

Im Botanischen Garten der Uni Hamburg finden die diesjährigen Norddeutschen Apfeltage statt. Angeboten werden am Freitag, den 20. September, von 11 bis 17 Uhr Workshops zur Sortenbestimmung und zur Baumpflege. Über Kosten und Anmeldemodalitäten informiert Ulrich Kubina, der per Mail unter uk@apfeltage.de und telefonisch unter ☎ 040-46 06 39 92 zu erreichen ist. Außerdem gibt es am Sonnabend und am Sonntag kostenlose pomologische und umweltwissenschaftliche Vorträge, Entsaftungs-Events und eine Ausstellung, bei der man Äpfel und Birnen vergleichen kann. Weitere Infos finden sich im Netz auf http://www.apfeltage.info/ Weitere Stationen der norddeutschen Apfeltage sind dann im Oktober die Mosterei Finkenkrug im Verden und das Apfelfest von Ahlerstedt bei Buxtehude.

Foodmarket Hamburg feiert Zehnjähriges

In der denkmalgeschützten Großmarkthalle richten die Zeitschrift *Der Feinschmecker* und der Großmarkt Hamburg am 7. und 8. September zum zehnten Mal den jährlichen Foodmarket Hamburg aus. Unter dem Motto „Aus der Region für die Region“ werden Spitzenköche aus Hamburg und Umgebung frische, vielfältige und überwiegend regionale Zutaten in ungewöhnlicher Weise zubereiten. Nach Veranstalterangaben würden sie damit Jahr für Jahr die Besucher aus nah und fern begeistern. Auch für das Wochenende angekündigt sind diverse heimische Händler und Produzenten von kulinarischen Delikatessen und Produkten rund um die Tischkultur.



Auch gegen unerwünschte Nähe hilft Mus, wobei der fromme Pater Filucius eigentlich nur Geistliches …

In dem Muse liegt die Kraft

Eigentlich ist es die Speise schlechthin. Trotzdem fehlt bislang eine Geschichte des Muses

Von **Benno Schirrmeister**

Jetzt sind die Pflaumen reif und die Äpfel, also ist es Zeit für Mus, das steht fest: Wer das Obst auf dem Markt kauft, wird das ein etwas teures Vergnügen finden. Aber wenn man Allee-Bäume aberntet, deren Früchte nicht den gleichen Esskomfort bieten wie die hoch gemendelte Handelsware, ist das eine tolle Sache: Zwetschgen, klar, aber Norddeutschland steht vor allem voll mit gemeinfreien Mirabellenbäumen, deren Früchten man kein schöneres Ende bereiten kann, als sie durch einen knapp 20-stündigen Garprozess bei 80 Grad im Backofen vier Fünftel ihrer Masse verlieren zu lassen.

Ungewiss hingegen, wie und wo es anfing: Die Quellenlage ist dürftig, auch weil dieses alte Wort bis in die Goethezeit hinein nicht nur für köstliche Fruchtmuse stand, sondern für Speise überhaupt, oder das, was die Native Speaker des Mittelhochdeutschen dafür hielten: zu Brei gekochte Lebensmittel.

Andererseits verharrt die Kunde von der Mus-Herstellung oft im Ungefähren der Anekdote. Wobei auch die aussagekräftig sein kann, wie die Geschichte vom Pflaumenmus aus dem Jahr 1814, als die napoleonische Armee Hamburg und Bremen aufgeben musste, die in dem entlegenen Journal *Leuchtkugeln* des Harzer Privatgelehrten Carl Nicolai überliefert ist.

Sie spielt in einem ungenannten Ort, dessen „Prediger eben [hatte] Pflaumenmus sieden lassen, als die ersten retirirenden Franzosen daselbst eintrafen“. Diese hätten das Pflaumenmus als „sehr schmackhaft“ empfunden „und wollten daher den Rest desselben mit auf den Weg nehmen“. Eingeschlagen worden sei es in Papier, und zwar

… im Sinn gehabt hatte Bilder: Wilhelm Busch/zeno.org CC

in die Handschriften des Predigers. Aber das kann auch antifranzösische Propaganda sein.

Kulinar- und kochhistorisch spannender ist dagegen der Hinweis darauf, dass es sich beim Muskochen um eine gemeinschaftliche Tätigkeit der Dorfgesellschaft handelt, die vom Geistlichen koordiniert wird: Mus wird nur gut, wenn es wirklich langsam und nicht zu stark erhitzt wird. Wer es auf einem Herd eindampft, muss ständig dabeibleiben, damit es nicht angeht: Sich dabei ablösen zu können und für Unterhaltung zu sorgen, liegt nahe.

Dieses kollektive Event verliert sich jedoch, als im Laufe des 19. Jahrhunderts mehr oder weniger jeder Bürgerhaushalt die eigene Küche einrichtet, in der das Muskochen zur einsamen und öden Tätigkeit verkommt. Dass in Wilhelm Buschs Bildergeschichte „Pater Filucius“ (1872) der bigotte Jesuit die Gunst des stundenlangen Rührens für nicht ganz so geistliche Exerzitien nutzen will, wirkt sehr lebensnah. Dass Mus als Abwehrwaffe effizient ist, weil die Masse klebt und die Verbrennung intensiviert, macht die Reue des Paters dann glaubwürdig: Es tut ihm in der Seele leid. Und in der Visage weh.

Andererseits lässt sich an der Reaktion der Militärs erkennen, dass diese Form der Obstkonservierung in Frankreich damals kaum bekannt ist. Tatsächlich finden sich dort in den einschlägigen Werken des 17. und 18. Jahrhunderts kaum Hinweise auf das Konzept des Muses, das in Norddeutschland, Ost- und Südosteuropa weit verbreitet ist.

Zwar schildert der epochale, wenn auch anonyme „Traité de Confiture“ (1689) auch eine Möglichkeit „jegliche Frucht ohne Zucker einzukochen“, aber er bleibt im Französischen die Ausnahme, während im deutschen Sprachraum Mus-Rezepte Legion sind. Ja, sogar allgemeine Lexika erläutern es ausführlich: So lobt Johann Krünitz es in seiner Enzyklopädie als für die Haushaltung „überaus zuträglich“, weil es hilft, Butter und Fleisch zu sparen.

Diese Bedeutung und die Kraft des Muses macht sich auch Gottfried Benn 1952 in seinem Gedicht „Keiner Weine“ zu eigen. In dem wird das „Pflaumenmus aus irdenen Töpfen“ zum Symbol seiner ärmlichen Herkunft, nach der er sich, als einer unwiderbringlich verlorenen Zeit seiner Unschuld, sehnt. Zugleich nutzt er es aber als Waffe gegen jene „Auguren“, die nicht, wie er, nur Mitläufer waren im Höllenreich, und sich jetzt, weinerlich, als große Verfemte stilisieren: „keiner weine,/ keiner sage: ich, so allein.“ Klar, ist heute etwas kryptisch. Aber Nazijurist Carl Schmitt, der Führerstaatsdenker, hat gespürt, dass er voll getroffen wurde, mit der braunen Pampe. Ins Gesicht. Und er war sehr erbittert.

Foto: Cordula Kropke

Christoph Raffelt
Mundwerk

Die Kunst der Fermentation

Wenn ich in meiner Kindheit bei meiner Großmutter in den Ferien war, liebte ich es, in den Keller zu gehen, um mir dort im Vorratsraum all die Einmachgläser, Marmeladen und eingelegten Gemüse anzuschauen und mir etwas auszusuchen. Solche Keller, die voll sind von Produkten aus dem Garten, eingelagerten Kartoffeln oder Äpfeln oder solchen, die den Weg des Einmachens hinter sich haben, sind sehr selten geworden.

Weil fast alles im Supermarkt vorhanden ist, gehen häufig innerhalb von ein oder zwei Generationen jahrhundertealte Kulturtechniken des Konservierens verloren. Eine dieser grundlegenden Techniken ist das Fermentieren. Natürlich hat mich das Fermentieren in Bezug auf den Wein schon lange interessiert, aber das Spielfeld der Fermentation ist viel größer. Es fängt mit der Herstellung eigener Backfermente an und geht über milchsauer eingelegte Gemüse und Früchte hin zu Essigsorten und den in der asiatischen Küche gebräuchlichen Miso-Pasten, zu Shoyus, Kombuchas und Koji. Alle Fermentationstechniken, so unterschiedlich sie auch sein mögen, haben gemeinsam, dass ein Grundprodukt mit Hilfe von Mikroorganismen wie Bakterien oder Pilzen, die oft schon am Grundprodukt vorhanden sind, in etwas Neues verwandelt wird.

Nicht selten bedarf es nur weniger Zutaten, um während des Fermentationsprozesses eine Umwandlung zu vollziehen, wie sie etwa bei einer Raupe hin zum Schmetterling geschieht. All diesen Prozessen, ihren Grundlagen und Ergebnissen hat sich kein Geringerer als René Redzepi zusammen mit Fermentations-Mastermind David Zilber gewidmet. Redzepi ist Gründer und Besitzer des dänischen Restaurants „Noma“. Das angesehene Restaurant hat einen neuen Weg der nordischen Küche begründet, die auf dem basiert, was man in Skandinavien in Wäldern, Seen und Meer so findet. Vieles davon ist fermentierbar, und so können aus einfachen Komponenten einzigartige Produkte entstehen, denen gemeinsam ist, dass sie die körpereigene Darmflora gleichsam nebenbei ergänzen. Diese gesundheitsfördernde Wirkung war schon unseren Vorfahren bekannt, wenn auch ohne wissenschaftliche Erklärung.

„Das Noma-Handbuch Fermentation“ von Redzepi ist ein Grundlagen- und Anwendungsbuch in einem. Es erklärt die chemischen Prozesse hinter den Rezepten ebenso anschaulich wie die Ergebnisse. Die meisten Rezepte sind nicht sonderlich aufwendig. Entscheidend ist, dass man den Produkten ihre Zeit gibt. Dann erwarten uns Aromen, die unser gesamtes Geschmacksempfinden verändern können. Das Buch kostet so viel, wie eine sehr gute Flasche fermentierter Trauben. Doch der Genuss, den „Das Noma-Handbuch Fermentation“ bieten kann, hält deutlich länger an.

René Redzepi, David Zilber: „Das Noma-Handbuch der Fermentation“, Verlag Antje Kunstmann, 456 S., 40 Euro