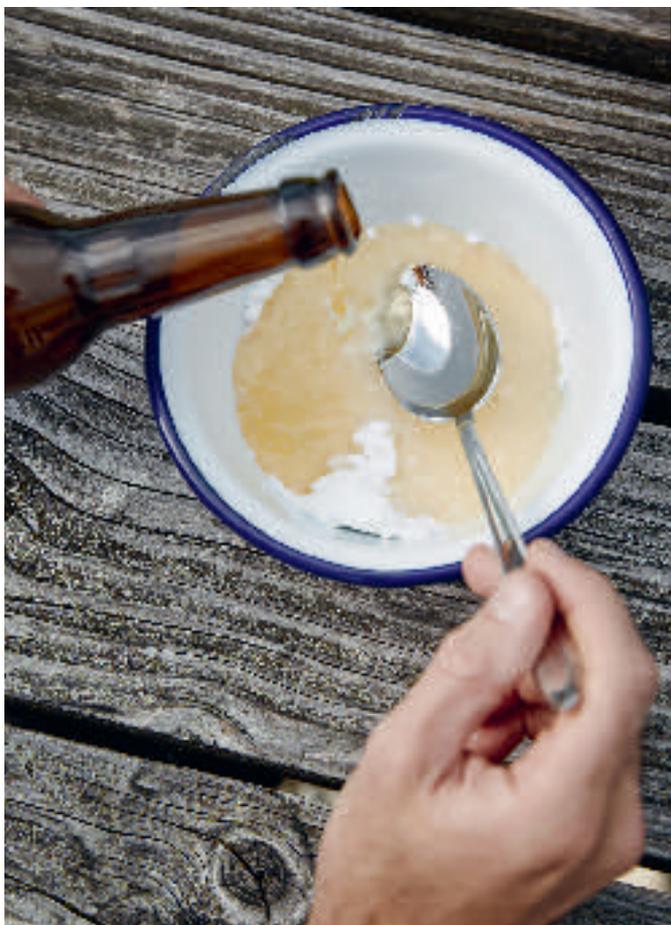


Sauer: Ralph Schelling mag saure Äpfel – auch als Verjus.



Saftig: Die gehäckselten Früchte werden geschichtet und gepresst.



Süss: Mit Puderzucker wird der Verjus zur süssen Glasur verrührt.



Frisch: Schelling teilt die Hefeschnecken mit Obstbauer Hans Oppikofer.



Äpfel, Most & Mäuse

Text – CLAUDIA WALDER / Bild – DANIELA KIENZLER

Auf dem Biohof Mausacker in Steinebrunn pflückt Hans Oppikofer einen Teil seiner Äpfel, bevor sie reif sind, und macht daraus einen Verjus, der auch Spitzenkoch Ralph Schelling überzeugt.



STEINEBRUNN – In saure Äpfel beißen die wenigsten gerne. Eine Ausnahme ist Ralph Schelling, dem das nicht nur nichts ausmacht, saure Äpfel hat er sogar am liebsten. Kein Wunder also, ist der Spitzenkoch mit St. Galler Wurzeln, dessen Arbeit als «Private Chef» mittlerweile überall auf der Welt Früchte trägt, von Hans Oppikofer ungewöhnlichem Verjus begeistert, der statt aus unreifen Trauben aus unreifen Äpfeln gepresst wird. «Der Apfelverjus hat eine sehr fruchtige Säure, die gerade auch schweren Gerichten eine gewisse Frische verleiht», sagt der Profi, der für Transhelvetica ein Rezept aus seiner Kindheit damit auffrischt.

MOST STATT MILCH, MUS STATT MÄUSE

Eigentlich ist Apfelverjus keine Neu-Erfindung, sondern eine Wiederentdeckung, erklärt Obstbauer Hans Oppikofer, der den Biohof Mausacker in Steinebrunn zusammen mit seiner Lebenspartnerin und deren zwei Kindern bewirtschaftet. Der saure Saft unreifer Früchte wurde bereits in der Antike als Würz- und sogar als Heilmittel verwendet, vor allem in Regionen, in denen Zitronen noch nicht oder kaum erhältlich waren. In Apfelanbaugebieten galt dies auch für den Saft unreifer Äpfel. Im Gegensatz zum beispielsweise im Dijonsenf verwendeten Traubenverjus geriet der saure Apfel-

saft mit der Zeit und dem aufkommenden Handel mit Zitronen fast gänzlich in Vergessenheit. Selbst Hans Oppikofer wusste nichts davon, als er sein Experiment begann, aus der Überlegung heraus, dass was mit Trauben geht, doch auch mit Äpfeln möglich sein müsste. Und Hans Oppikofer ist in Sachen Äpfel ein Experte, über 500 Hochstamm-Obstbäume wachsen auf seinem zehn Hektar grossen Betrieb. Der Grossteil davon sind Äpfel, aber auch Birnen, Zwetschgen oder Nüsse reifen auf Oppikofer's Land. Einige der Apfelbäume sind wohl an die 150 Jahre alt, die Birnbäume zum Teil sogar noch älter, schätzt der Obstbauer, der den Hof von seinen Eltern übernommen hat und ihn nun in der siebten Generation führt.

Ebenfalls von den Eltern übernommen hat er die dazugehörige Hofbeiz, die aber nicht etwa für ihre Obstgerichte bekannt ist, sondern für Stockfisch. Der luftgetrocknete Kabeljau aus Skandinavien stand früher vor allem bei ärmeren Bevölkerungsschichten häufig auf dem Speiseplan. In Steinebrunn wird er auch heute noch jeweils im Fastenmonat fast täglich serviert, während im Sommer der Fokus auf dem Obst liegt, das zu einem grossen Teil gleich auf dem Hof gemostet wird. Hans Oppikofer stellt, neben verschiedenen gemischten Apfel- und Birnen-Säften, an die zwanzig sortenreine Varianten Apfelmösten her, vom süssigen Jonathan-

bis zum eher sauren Buhberger-Most. Unter den zirka sechzig angebauten Apfelvarietäten finden sich viele, die auch ProSpecieRara auf ihrer Liste führt. Wobei niemals mehr als acht bis zehn Bäume der gleichen Sorte beieinanderstehen. «Zum einen ist das gut für die Biodiversität, weil nicht alle gleichzeitig blühen», sagt Oppikofer, «und zum anderen wird so die Gefahr reduziert, dass sich Schädlinge oder Krankheiten, die oft auf eine Sorte spezialisiert sind, ausbreiten.»

BLAUACHER & SAUERGRAUECH

Dass durch die gemischten Haine das Aufsammeln der Äpfel etwas arbeitsaufwändiger wird, nimmt der Biobauer in Kauf. «Wie man die Früchte aufsammelt, hat übrigens auch einen Einfluss darauf, wie man die Sorten züchtet», ergänzt Oppikofer und erzählt stolz, dass er «alte Blauacher» anbaut, eine Sorte, die sich durch eher kleine, kompakte Früchte auszeichnet und in den 1980er-Jahren durch den «neuen Blauacher» verdrängt wurde. Letzterer wurde von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil gezüchtet und trägt grosse Früchte, was zu der Zeit attraktiv war, weil man die Äpfel von Hand aufsammelte. So war man schneller, wenn man weniger, dafür grössere Äpfel zusammenlesen musste. Heute dagegen sind die kleinen Äpfel wieder gefragter, da das Mostobst mittlerweile maschinell gesammelt wird und kompaktere Früchte in der Maschine weniger zerschnitten werden.

Für den Verjus benutzt Oppikofer allerdings nicht seine Blauacher, sondern zum grössten Teil Sauergrauach-Äpfel. Dafür liest er jeweils einen Teil der Früchte unreif ab und dünnt so gleichzeitig den Fruchtbestand an den Bäumen aus, damit die verbleibenden Äpfel grösser und süsser werden. Sein breites Wissen über Äpfel und Obst hat sich Hans Oppikofer mit der Zeit erarbeitet. Der Hof, zu dem mittlerweile auch eine Baumschule gehört, war nicht immer ganz auf Obst ausgelegt. Oppikofers Vater betrieb noch klassische Milchwirtschaft und er selbst produzierte einst Bio-Weide-Beef. Heute leben nur noch zwei Ochsen auf dem Mausacker, für die der Hof zum Gnadenhof geworden ist. Apropos Tiere: «Mäuse haben wir auch», schmunzelt Oppikofer, «aber der Name Mausacker kommt von «Mus», also Brei. Den hat man aus Getreide gekocht, das hier angebaut wurde.»

HEFESCHNECKEN FÜR «MOULINEX»

Heute sind die Äcker Obsthaine, wie vielerorts im «Mostindien» genannten Thurgau, und Hans Oppiko-

fers Verjus ist bei Gourmetköchen wie Ralph Schelling so etwas wie ein Geheimtipp. Was man damit machen kann, demonstriert der junge, erfolgreiche Kulinariker, der sich seine ersten Sporen bei Horst Petermann in der Kunststuben verdient und schon für Ferran Adrià gekocht hat, auch gerne gleich vor Ort: «Es gibt Hefeschnecken», freut sich der Spitzenkoch, der sich bereits als Kind so gerne in der Küche aufhielt, dass er den Pfadinamen «Moulinex» bekam. In der kleinen Küche der Hofbeiz packt er seine mitgebrachten Zutaten aus. «Das Rezept stammt von meiner Mutter, allerdings ohne Äpfel in der Füllung und mit Zitronensaft statt Verjus in der Glasur», erklärt er und wird später erzählen, dass Hefeschnecken zu den Lieblingsgerichten seiner Kindheit gehörten, neben einem mit Schokolade glasierten Rhabarberkuchen.

Während Schelling seine Schnecken vorbereitet und in den Ofen schiebt, um auf den richtigen Moment zu warten, wenn das Gebäck goldgelb glänzt und ein süsser Duft durchs Bauernhaus zieht, bedient Oppikofer draussen die Mostpresse. Lage um Lage schichtet er jeweils gewaschene und gehäckselte Äpfel, getrennt durch Holz- oder Metallroste und eingefasst in Tücher, zu einem Turm, um dann die Presse einzuschalten. Schon fliesst der Saft – sauer im Frühsommer, süss im Spätsommer –, der noch gefiltert und pasteurisiert werden muss, bevor er in Gläsern, Kochtöpfen oder Backwaren landet. Und wenn Ralph Schelling nach den süsseren Hefeschnecken, die auch Hans Oppikofer und seiner Familie schmecken, wieder etwas Abwechslung im Gaumen will, muss er nicht mehr in saure Äpfel beissen. Er kann sie jetzt auch trinken. ●

Für den Verjus liest er jeweils einen Teil der Früchte unreif ab und dünnt so gleichzeitig den Fruchtbestand aus, damit die verbleibenden Äpfel grösser und süsser werden.

REZEPT «Mutters Hefeschnecken aus unreifen Äpfeln & mit Äpfelverjus-Glasur» – S. 80

CLAUDIA WALDER ist transhelvetische Redakteurin und Kinderbuchautorin. Aus den Äpfeln im eigenen Garten macht sie am liebsten Apfelmuskuchen. textit-gmbh.ch

DANIELA KIENZLER ist Fotografin und stammt aus einem Dorf in der Ostschweiz mit einer eigenen raren Apfelsorte, dem Niederhelfenschwiler Beerapfel. danielakienzler.ch

REISETIPP

Auf dem Biohof Mausacker in **STEINEBRUNN** kann man Most, Cidre und Verjus beziehen, auf der schönen Terrasse ein Zvierli geniessen (Öffnungszeiten beachten) oder, jeweils am Freitagmorgen von Juli bis Nov, die eigenen Früchte mosten lassen. mausacker.ch

Taten statt Worte Nr. 107



Wir bringen das Beste aus den Schweizer Pärken in den Laden.

Schweizer Pärke setzen auf die Natur. Kein Wunder, fühlen sich dort so viele Pflanzen und Tiere wohl. Gleichzeitig stärken Pärke mit Arbeitsplätzen die Wirtschaft in der Umgebung. Deshalb bieten wir bei Coop Spezialitäten aus den Pärken unseres Landes an. Und helfen so mit, diese Regionen nachhaltig zu entwickeln.

**Alles über das Nachhaltigkeitsengagement
von Coop auf: taten-statt-worte.ch**



Für mich und dich.

Mutters Hefeschnecken aus unreifen Äpfeln & mit Apfelerjus-Glasur

SÜSSSPEISE SNACK – ERGIBT CA. 16 STÜCK – ZUBEREITUNG CA. 2 STD.
RALPH SCHELLING, ralphschelling.com

2 dl MILCH
60 g BUTTER
40 g HEFE
60 g ZUCKER
500 g DINKELMEHL
1 TL SALZ
1 Ei
2 unreife ÄPFEL
250 g gemahlene HASELNÜSSE
100 g ZUCKER
2 dl KAFFEERAHM
4 EL APFELVERJUS (Mausacker)
100 g PUDERZUCKER

Milch lauwarm erwärmen. Butter in Würfel schneiden. Hefe mit Zucker und Butter in der Milch auflösen. Das Butter-Hefe-Milch-Gemisch mit Mehl, Salz und Ei zu einem Teig kneten und an einem warmen Ort ca. 1 Std. um das Doppelte aufgehen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel raffeln und mit Haselnüssen, Zucker und Kaffeerahm vermischen. Den Hefeteig rechteckig auswallen und mit der Füllung bestreichen. Einrollen und mit einem scharfen Messer in ca. 16 Portionen schneiden. Die «Schnecken» auf ein Backblech geben und während ca. 30 Minuten backen.

Apfelerjus mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur vermischen und die noch heissen Hefeschnecken damit bestreichen.

RALPHS TIPPS

- Die Hefe löst sich durch die Zugabe von Zucker ganz einfach auf.
- Durch den Apfel bleiben die Hefeschnecken wunderbar feucht.

