



Mehrmals täglich bestückt Obstbauer Knoblauch den hofeigenen Selbstbedienungsautomaten mit frischem Obst und Eiern.



Das knackfrische Gold vom Bodensee

Der Apfel gehört zum Bodensee wie das Krabbenbrötchen zu Hamburg. Von säuerlich bis süßlich, von mild-würzig bis herb. Die deutsche Bodenseeregion zählt zu den klimatisch weltbesten Anbaugebieten für aromatisches Obst. Wir laden Sie ein auf eine kleine Entdeckungsreise durch die Welt des Bodensee-Apfels.

Knackig, saftig, gesund und lecker ist er, der Bodensee-Apfel. Dabei punktet er nicht nur als Vitaminbombe, er ist außerdem reich an Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen und Phosphor – arm an Kalorien und mit einem Wassergehalt von 85 % der perfekte Durstlöscher. Durch seinen hohen Fruchtsäuregehalt fördert er die Senkung des Harnsäurespiegels. Er wirkt verdauungsfördernd und antibakteriell. Nicht umsonst heißt es: „An apple a day keeps the doctor away.“

Zwischen 750 und 1250 übernahmen Klöster und Orden, beispielsweise das Kloster Reichenau, wertvolles obstbauliches Wissen der römischen Besatzer und entwickelten es zu neuer Blüte. Manche Äpfel tragen heute noch Namen aus dieser Zeit, wie der Klosterapfel oder der Paterapfel.

Jonagold, Elstar, Gala, Braeburn, Kanzi, Pinova und auch alte Sorten wie Boskoop oder Wellant, als aromatische Nischensorte, gehören zu

den häufigsten und beliebtesten Sorten der Obstregion Bodensee. Etwa 20 verschiedene werden dort heute von rund 2.000 Obstbauern kultiviert. Hubert Knoblauch ist einer davon.

Er ist Obstbauer mit Leib und Seele und bewirtschaftet mit seinem Team fast 40 Hektar Fläche. Knapp 30 Hektar davon sind Apfelplantage. Der Rest besteht aus Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Pfirsichen, Aprikosen, Erdbeeren und etwas Ackerbau als Wechselfläche für die Erdbeeren.

Was den Reiz und die Herausforderungen eines Obstbauern ausmachen, lernte der leidenschaftliche Tüftler bereits früh. Doch genau jene Herausforderungen sind es, die Hubert Knoblauch am Beruf so faszinieren. Er hat sich schon früh mit der Lupe aufs Feld gestellt: Pilzverhalten und Schädlinge beobachten und erforschen, natürliche Mittel dagegen ausprobieren, die positiven Eigenschaften entsprechender Insekten einsetzen, zusammen mit der Natur auf Lösungssuche

gehen – das ist es, was er seinen „biologischen Idealismus“ nennt. Dennoch betreibt er keinen „Biohof“. Man müsse stets das Für und Wider des klassisch-biologischen Pflanzenschutzes abwägen, findet Hubert Knoblauch. Er sei gespannt, wie sich das Thema Bio in den nächsten Jahren entwickle, meint der dreifache Vater. Er habe das Glück, dass seine Söhne großes Interesse an der Weiterführung des Hofes zeigen. Ebenfalls wie er, seien sie stets am Forschen, was nun die klügere Lösung sei: pilzresistente Sorten verwenden, die allerdings weniger geschmackvoll sein können oder ganz auf Bio umstellen – dafür mehr Arbeits- und Zeitaufwand bei weniger Ertrag. Gesundes Obst stehe in jedem Falle im Vordergrund. Hier seien die Richtlinien streng. „Und die halten wir auch ausnahmslos ein.“

Seine Ernte liefert Knoblauch an den regionalen Großmarkt, die BayWa, die den Lebensmittel-einzel- und Fachgroßhandel sowie Keltereien bedient. Außerdem betreibt er einen eigenen Hofladen sowie Süddeutschlands ersten Selbstbedienungsautomaten für Obst und Eier.

„Es freut uns riesig, dass die Verbraucher – Einheimische wie Touristen – heute immer mehr Wert auf Regionalität legen. Sie kaufen bewusst saisonal direkt beim Erzeuger.“

Hubert Knoblauch



DER HOFLADEN

Hinter den Gärten 3
88048 Friedrichshafen-Berg

Öffnungszeiten

Di, Do, Fr 9–12 und 15–18 Uhr
Sa 9–12.30 Uhr

Obst wie Äpfel, Birnen und saisonal: Erdbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Pfirsiche und Aprikosen; außerdem Eier, Kartoffeln und Edelbrände – überwiegend aus eigener Herstellung.

SB-AUTOMAT

Hinter den Gärten 3
88048 Friedrichshafen-Berg

Er war vor über zehn Jahren der erste Automat dieser Art im süddeutschen Raum. Von innen gekühlt und regelmäßig befüllt, kann sich jeder sieben Tage die Woche rund um die Uhr frisches Obst und frische Eier „rauslassen“.

i Obst- und Geflügelhof Knoblauch
Hinter den Gärten 3, +49 7541 52559
www.obsthof-knoblauch.de

Das Apfeljahr am Bodensee

Der Lebenszyklus eines jeden Apfels beginnt mit der Apfelblüte im April und Mai. Die weißen bis zartrosa Blüten werden entweder durch Bienen, Hummeln oder Wind bestäubt. Sobald sich der Blütenstaub der einen Blüte auf die Nabe einer Blüte einer zweiten Sorte setzt, kann sich daraus ein Apfel entwickeln.

Um ein gesundes Wachstum und hohe Erträge bei der Ernte zu garantieren, bringen die Obstbauern drei Faktoren ins Spiel: **Obstbaumschnitt** (i. d. R. zweimal im Jahr), **Pflanzenschutz** und **Ausdünnung**. Während der gesamten Vegetationszeit werden die Apfelbäume auf Schädlings- und Pilzbefall kontrolliert. Ein optimaler Pflanzenschutz ist unumgänglich für eine gesunde und reiche Ernte – egal ob biologisch oder konventionell. Fünf Prozent einer Vollblüte sind zur Erreichung eines Vollertrags ausreichend. Der Großteil der Blüten wird deshalb bereits entfernt. Während der Reife wird eine zweite Ausdünnung vorgenommen. Hier pflücken die Erzeuger die noch kleinen Früchte vom Baum. So verbleiben den einzelnen Äpfeln mehr Nährstoffe, sie können die notwendige Fruchtgröße erreichen und ein langfristiger Erhalt des Baumes wird gewährleistet.

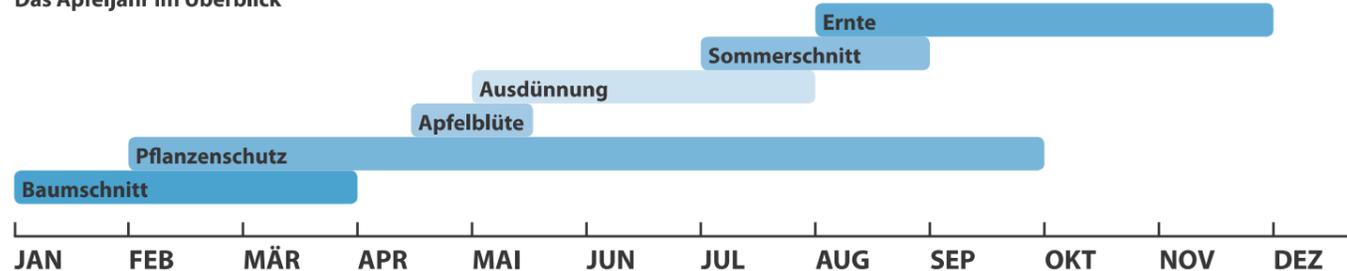
Die Erntezeit beginnt Anfang August mit den Frühäpfeln, wie beispielsweise der Sorte „Delbarestivale“ – kurz: Delba –, und findet Ende Oktober mit Lageräpfeln wie dem „Braeburn“ ihren Abschluss. Äpfel werden von Hand in mehreren Pflückvorgängen und durch leichtes Drehen nach oben geerntet, sodass der Stiel an der Frucht verbleibt. Anschließend wird nach Qualitätsvorgaben vorsortiert und entsprechend gelagert oder direkt zu Saft, beziehungsweise Most weiterverarbeitet.

Gelagert werden die Äpfel, je nach Sorte, bei erhöhtem Stickstoffgehalt, einem CO₂-Gehalt von nur 1–3 % und Temperaturen von 1–3 °C. Durch den niedrigen Sauerstoffgehalt „atmet“ der Apfel langsamer. Somit verlangsamt sich auch der Reifeprozess. Dank der Sortenvielfalt und der meist guten Haltbarkeit der Lagersorten können das ganze Jahr über Äpfel vom Bodensee verzehrt werden.

Die BayWa Obst GmbH & Co. KG ist Vermarkter für Obsterzeuger, die im bäuerlichen Familienbetrieb Kern-, Beeren- und Steinobst anbauen. Zentraler Produktionsstandort ist Kressbronn. Hier werden 60.000 Tonnen Äpfel und Birnen jährlich mittels hochmoderner Technik auf einer zehnspurigen Sortiermaschine nach inneren und äußeren Qualitäten sortiert und verpackt.



Das Apfeljahr im Überblick



Apfel-Wissen

Lagerung

Lagern Sie Äpfel am besten in der Null-Grad-Zone Ihres Kühlschranks oder in einer Tüte, um sie möglichst lange frisch zu halten.

Rot Rot Rot

Die rote Farbe der Äpfel entsteht nur bei großen Temperaturdifferenzen (Tag-Nacht). In südlichen Ländern werden deshalb nie so rote Äpfel wie am Bodensee geerntet.

Apfelclub

Wer neue Sorten wie „Kanzi“ anbaut, muss Gebühren an den entsprechenden Sortenclub abführen, um die Vermarktungsrechte zu erhalten.

Welcher Apfel wofür?

Äpfel eignen sich für Mus, Essig, Schnaps, Salat, Saft, Most, im Kuchen oder in süß-sauren Gerichten. Doch wofür eignet sich welche Bodensee-Sorte?



Elstar

Verfügbarkeit: September bis Mai
Eigenschaft: mittelfest, saftig, würzig, süß-sauer
Eignung: Tafelapfel, Kuchenbelag, Salate



Jonagold

Verfügbarkeit: September bis Juli
Eigenschaft: sehr saftig, süß mit feinsäuerlichem Aroma
Eignung: Back- und Tafelapfel



Gala

Verfügbarkeit: September bis April
Eigenschaft: fest, süß und milder Geschmack
Eignung: säurearmer Tafelapfel, beliebt bei Kindern



Braeburn

Verfügbarkeit: November bis Mai
Eigenschaft: sehr fest mit knackigem Biss, süß-säuerlich
Eignung: hervorragender Tafelapfel

Gutes vom Bodensee und anderswo

APFEL-CALVADOS-TIRAMISU (4–6 GLÄSER)



Für die Creme:

- 4 Eigelb
- 500 g Mascarpone
- 90 g Puderzucker
- 150 g Amarettini
- 200 ml Kaffee
- 2 cl Calvados

Für das Apfelkompott:

- 5 Äpfel
- 300 ml Apfelsaft
- 80 g Zucker
- 4 cl Calvados
- 1 St. Sternanis
- 1 Msp. Zimt

Dekoration:

- karamalisierte Walnüsse
- frische Minze

Zubereitung

1. Mascarponecreme | Eigelb, Zucker und Calvados mit dem Handrührgerät aufschlagen. Sobald die Masse schön schaumig ist, nach und nach den Mascarpone mit einarbeiten.

2. Apfelkompott | Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zucker karamellisieren, mit Calvados und Apfelsaft ablöschen, Zimt und Sternanis beigegeben. Langsam einkochen lassen, bis der Fond eine sirupartige Konsistenz erreicht. Sternanis entfernen. Apfelwürfel hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen, anschließend kalt stellen.

Anrichten

Für die typischen Schichten des Tiramisu wird das Glas abwechselnd mit Amarettini, Mascarponecreme und Apfelkompott befüllt. Die Amarettini kurz vorher in Kaffee tränken und die Mascarponecreme zum Befüllen am besten in einen Spritzbeutel umfüllen. Die gewählte Dekoration auf die oberste Mascarponeschicht geben und servieren.

Ein Originalrezept des Hotel Knoblauch, Jettenhauser Straße 32, +49 7541 6070, info@hotel-knoblauch.de, www.hotel-knoblauch.de

MELONEN-APFEL-FELCHEN (4 PERSONEN)



- 1 Cantaloupe-Melone
- 2–3 Elstar oder Pinova
- 250 g geräuchertes Bodenseefelchenfilet
- 150 g Matjes vom Bodenseefelchen oder ersatzweise mildes Matjesfilet

Für die Sauce:

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 60 ml Apfelsaft naturtrüb | 60 ml Walnussöl |
| 25 ml Orangensaft frisch | 1 g Cantan oder |
| 30 ml Sake | 2 Blatt Gelatine |
| 10 ml Sojasauce | Salz, Pfeffer weiß |

Zubereitung

Alle Zutaten für die Sauce mit einem Pürierstab verrühren und kalt stellen. Bei Verwendung von Gelatine – die eingeweichte Gelatine in lauwarmem Apfelsaft auflösen.

Melone der Länge nach schälen und die Kerne mit einem Löffel herausheben und in 3 mm dicke Ringe schneiden. 1 Apfel mit dem Schäler bis auf das Kerngehäuse schälen. Die restlichen Äpfel in feine Spalten schneiden und mit der Sauce marinieren. Abwechselnd Melone und geschälten Apfel zu einer Rose zusammendrehen. Die marinierten Apfelscheiben um die Melone legen. Das geräucherte Felchenfilet fein zupfen und das Matjesfilet in Streifen schneiden und auf der Melonen-Apfel-Rose verteilen. Zum Schluss mit der restlichen Marinade alles beträufeln.

Ein Originalrezept von Restaurant – Café – Bar Felders, Karlstraße 42, +49 7541 391955, info@felders-restaurant.de, www.felders-restaurant.de