



© Stefan Schauer

Die Birnen Clapps Liebling in Stefan Schauers Garten wuchsen auch heuer so wunderschön

Obst aus Österreich ist heuer noch wertvoller als sonst. In einigen Landstrichen hat der Frost in der letzten Aprilwoche alle Blüten vernichtet.

Ich hatte Glück, meine Obstgärten blieben vom Frost verschont. Die Williams, die Kaiser Alexander, alle Sorten entwickelten sich geschmacklich ausgereift und optisch wunderschön. Und auch unsere Obstbauern haben keine großen Schäden erlitten. Sie wissen ja, frische Äpfel und Birnen, die wir im Betrieb verarbeiten, bieten wir unseren KundInnen auch in Staud's Pavillon an. Damit Sie schmecken, woraus unsere Bratäpfel mit Zimt, das Williams Christ Birnenkompott, die beschwipste Williamsbirne mit Birnenbrand, die klassische Wiener Konfitüre aus Williams mit Ingwer oder die limitierte aus Vinschgauer Williams Christ kriert sind. Clapps Liebling, eine Birnensorte, die ca. 1860 in Dorchester durch Thaddäus Clapp gezogen wurde, erhalten sie nur unverarbeitet.

Stefan Schauer, Staud's Wien

Die Mostbirnen in Oberösterreich

hat der Frost besonders erwischt. 70% wurden vernichtet. Die Gefahr, dass der Birnenmost ausgeht, besteht nicht. Die Ausfälle können durch Lagerbestände aus den Vorjahren ausgeglichen werden.

Der Birnenbrand

hält sich erfreulicherweise auch noch viele Jahre lang. Neben der klassischen Williams wird auch die Hirschbirne, also die einfache Mostbirne, gerne gebrannt.

Birnenensaft

wird's heuer nicht viel geben. Wenn Sie einen ergattern – pur trinken oder zu Belamuschi verarbeiten? Diese georgische Nachspeise ist im Original eine Polenta, die aus Traubensaft und Maisgrieß gekocht, dünn aufgestrichen und nach dem Erkalten in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Walnüssen garniert wird.

Die Birne als Käsebegleiterin

passt wunderbar zu sämig mildem Gorgonzola. In Form und Geschmack

Birne &

harmoniert sie wunderbar mit der Scamorza. Mit frischem Ziegenkäse und Walnüssen macht sie sich auch sehr fein – roh oder als Auflage eines Flammkuchens, die ich mit roten Zwiebeln und Sauerrahm ergänzen würde.

Kletzen

also die getrockneten Birnen, bereichern neben Nüssen, Datteln Dörrzwetschken, ... das Kletzenbrot, ein saftiger Genuss, der den Winter einleitet. Und sie füllen die Kärntner Kletzennudeln.

Birnentipp

Harte Birnen werden schneller weich und saftig, wenn sie gemeinsam mit Äpfeln gelagert werden.

Und wenn Sie sich nicht selbst die Birne darüber zerbrechen wollen, was Sie aus den Birnen, die Ihnen am Brunnenmarkt angeboten werden, Köstliches zubereiten könnten: Sonja Schnögl hat das für Sie bereits getan.

Weltweit, sagt sie, gibt es mehrere tausend Birnensorten, in den Handel kommen nur fünf bis zehn. Schade, aber vielleicht finden wir am Bauernmarkt die ein oder andere alte Sorte. Jedenfalls erfahren wir in ihrem Buch viel über die Geschichte der Birne und 34 Rezepte, vom Birnensenf, Salat und Suppe mit Birnen, Birnenmostbraten bis zu ofengeschmorten Birnen mit Marsala. Ein weiteres feines Büchlein in der Reihe „Mandelbaums kleine Gourmandisen“.



Bratäpfel fein gewürzt und Williams in vier Kreationen aus dem Hause Staud's

© Staud's Wien

Sonja Schnögl:
Birne
60 Seiten, 12,- €
mandelbaum-verlag,
2016, ISBN:
978385476-513-4



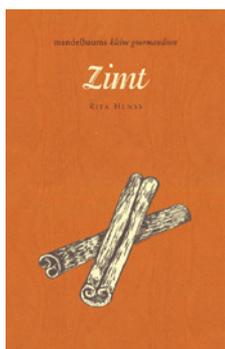
Zimt

Wussten Sie, dass Zimt aus der Rinde von drei verschiedenen Arten von Zimtbäumen gewonnen wird und es daher drei Sorten von Zimt gibt?

Dass in China Zimt seit 4400 Jahren verwendet wird? Dass die Ägypter ihn seit 1600 vor unserer Zeitrechnung nicht nur als Gewürz- sondern auch als Heilmittel gebrauchten und ihre Mumien damit einbalsamierten?

Bis heute wird Zimt für die Produktion von Parfüms verwendet. Für mich verströmt er einen Hauch von Advent und Orient. Bestandteil von Zimsternen und -schnecken, jeder arabischen Gewürzmischung, von indischen Möhren, marokkanischem Lamm, fein im Müsli und im alkoholschwangeren Vorweihnachtspunsch.

Rita Henss zelebriert die ganze Brandbreite dieses weltumspannenden Gewürzes geschichtlich, botanisch, gesundheitlich ... sie nennt Orte, Tiere, Mode- und Künstlerfarben, die Zimt im Namen tragen ... Lieder, Erzählungen und Filme, in denen das Gewürz eine Rolle spielt ... bis hin zu 35 Rezepten die wir leicht nachkochen können. Es findet sich im Stifado, dem griechischen Gulasch, wie in Süßkartoffeln mit Ingwer. Was man mit Süßkartoffeln wirklich anfangen kann, habe ich mich schon lange gefragt. Aber vielleicht gibt es einmal eine kleine Gourmandise zu diesem Thema. Sicher erschienen sind sie jetzt zu Artischocke und Pastinake.



Rita Henss:
Zimt
60 Seiten, 12,- €
mandelbaumverlag,
2016, ISBN:
978385476-516-5



Sicher ist auch, dass Birne und Zimt sehr gut zusammenpassen und dass wir in der glücklichen Lage sind, beides in guter Qualität, vielen Variationen und Kombinationen am Brunnenmarkt zu finden.

Zimtstangen

der Sorte Padang-Zimt, erkennbar an der Doppelrolle, siehe Foto oben, gibt's wie alle Weihnachtsgewürze bei **Irenes Kräuterkistel, Stand vor Brunneng. 67**

Kärntner Kletzennudeln

und andere Kärntner Nudelspezialitäten gibt es haus- und handgemacht bei der Kärntnerie. Dazu Käse, Speck und Wurst, Bio-Mangalitza, sowie Wildes aus der Natur: Säfte, Marmeladen, Kräuter und Tees; am Samstag frisches Brot. Jetzt gibt es auch Bio Wimitzbräu und Glühwein Spezial.

**Cris & Günther, www.kaerntnerie.at
Stand gegenüber Yppenplatz 2,
Freitag 12-19, Samstag 7-18 Uhr**

Birnenbegleiter

Wählen Sie aus der Palette des Käseparadieses ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack aus zarten Ziegenfrischkäsen, vielen Gorgonzolas, Scamorza oder Oštiek, die slowakische Variante, aus. Vergessen Sie nicht die Walnüsse, die kanadischen sind die besten.

Käseparadies vor Brunnengasse 58



Scamorza mit Birnen der Sorte Abate Fellet

Ätherisches Öl aus Zimtrinde

oder Zimtblättern wirkt wie Nelken- und Nelkenknospenöl entzündungshemmend und ist ein starkes Lokalanästhetikum. Es sollte nur mit Bedacht und sehr sparsam verwendet werden.

**Apotheke zum Papst und ORCHID Beauty
Neulerchenfelder Straße 4**

Teige selber machen, um Zimt und Birne eine Basis zu geben, ist keine Hexerei.

Man nehme 1/4 kg Mehl, Salz, 1/8 l lauwarmes Wasser und die noch folgenden Zutaten, knete alles 10 Minuten lang zu einem glatten Teig:

1. Zum Flammkuchen – 3 EL Olivenöl – 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen
2. Für gefüllte Nudeln – nichts dazu – ½ Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten
3. Für gezogenen Strudelteig – 1 EL Öl, ½ TL Essig – über Nacht in einem verschlossenen Gefäß in den Kühlschrank

Teig von Hand kneten ist besinnlich, und wer Teig 1 und 2 mit dem Nudelwalker im Griff hat, traut sich schon den 3. über die Handrücken zu ziehen. Dicke Ränder einfach mit der Schere abschneiden. Jedenfalls Teig in Teile teilen, dann geht es leichter.

Viel Spaß und gutes Gelingen!



Kärntner Kletzennudeln mit heißer Butter