



Das Käsefondue lässt sich auch mit einem Vacherin Mont-d'Or zubereiten, wie ihn Heike Fakeure, Inhaberin von „Antjes Kaaswinkel“ in der Pappelstraße, zeigt. FOTO: JOCHEN STOSS

Ein ganzer Käse kommt in den Ofen

Fondue mit Pellkartoffeln und Rohkost als Einstimmung auf „Apfel & Erdapfel“ in Wilstedt

Von Heinz Holtgrefe

BREMEN-WILSTEDT. Sommer ade, es wird herbstlich. Aber das ist kein Grund, Trübsal zu blasen, denn kulinarisch bietet die dritte Jahreszeit eine ganze Menge. Äpfel und Kartoffeln haben Saison und stehen am morgigen Sonntag in Wilstedt im Mittelpunkt des Herbstfestes „Apfel & Erdapfel“.

Wilstedt – da war doch was? Genau, dort finden jedes Jahr im Mai die Olivenöltage von Conrad Bölicke und seiner Firma „arte-fakt“ statt, und dieser umtriebige Veranstalter hat nun zusammen mit einigen Mitstreitern heimisches Obst und Gemüse im Blick. „Zur Neuentdeckung und Rückgewinnung autochtoner Obst- und Gemüsesorten“, wie es heißt.

500 eingetragene norddeutsche Apfelsorten gibt es noch, Tendenz sinkend. Und Landwirt Karsten Ellenberg erzählt, dass es zur Zeit seines Großvaters über 1000 Kartoffelsorten in Europa gegeben habe. Schauen Sie mal auf dem Wochenmarkt nach, wie viele Sie finden. Die Veranstalter haben zum Ziel, möglichst viele alte Sorten zu erhalten.

Zum Thema alte Sorten hat Conrad Bölicke mir ein Rezept vorgestellt, das ich mit großem Genuss nachgekocht habe und an dem auch die Mitesser Freude hatten. Es gibt ein Käsefondue mit Pellkartoffeln, dazu einen Salat aus roten und gelben Beten, verschiedenfarbigen Möhren und einem

„Apfel & Erdapfel“ in Wilstedt, Sonntag, 5. Oktober, 10 bis 17 Uhr, Eintritt 2 Euro, ermäßigt 1 Euro.

Schuss Orangen-Olivenöl. Bölicke: „Hier kann das Wort ‚Kochen‘ durch ‚Zubereiten‘ ersetzt werden.“ Die Zutatenliste für vier bis sechs Personen:

1 *Tommette de Yenne* oder
Vacherin Mont-d'Or
0,1 l Riesling
500 g Kartoffeln
3 rote Beten
3 gelbe Beten
4 Karotten
3 Äpfel
Pfeffer
Salz
Orangen-Olivenöl

Zum Käse: Beim „Tommette de Yenne“ handelt es sich um einen fetten halbfesten runden Käse aus Savoyen (Schweiz), der fast wie der zu hobelnde „Tête de Mons“ aussieht. Zu bekommen in gut sortierten Bio-Käseläden wie zum Beispiel „Nussbaum“.

Alternativ dazu können Sie auch einen Vacherin Mont-d'Or verwenden. Als Gerätschaft brauchen Sie eine runde, etwa zehn Zentimeter hohe, feuerfeste Form. Oder Sie nehmen einen verstellbaren Tortenring und stellen diesen auf einen Teller. Dort hinein kommt der Käse.

Von dem zuvor einen Deckel abschneiden, mit einem Teelöffel oder Kugelausstecher Nocken aus dem Käse stechen, die so entstehenden Löcher mit dem Wein füllen und die Käsekugeln auf der Oberfläche verteilen.

Die Form mit dem Käse bei 180 Grad in den Ofen schieben, nach einer Viertelstunde Backzeit kommt der zuvor abgeschnittene Deckel drauf. Der Käse schmilzt ganz zart, die Rinde – die man mitessen kann – wird leicht knusprig.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln – ich probierte dazu eine Rosalinde – abkochen und pellen. Die roten und gelben Beten wie die verschiedenfarbigen Karotten schälen, die Äpfel schälen und entkernen. Bei der Suche nach diesen Gemüsen sollten Sie an Bio-Gemüseständen auf den Bremer Wochenmärkten vorbeischaun.

Die Zutaten fein hobeln, den so entstehenden Rohkostsalat mit Salz und Pfeffer sowie etwas durchgepresstem Knoblauch würzen, zum Schluss mit einem guten Schuss Orangen-Olivenöl beträufeln und durchmischen. Vergessen Sie bitte nicht, die Pellkartoffeln mit etwas grobem Salz zu bestreuen. Und denken Sie daran, einen Verdauungsschnaps bereitzustellen, denn dieses Käsefondue liegt schwer im Magen. Das Fett des Käses will verdaut sein. Darüber hilft auch der leichte Salat nicht hinweg. Falls von diesem etwas übrig bleiben sollte: In der Pfanne kurz anbraten – ein köstliches Gemüse als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Kartoffeln.

Wenn Sie nicht selbst kochen wollen, können Sie sich bei „Apfel & Erdapfel“ in Wilstedt von den Köchen von „LePomm“ aus Rostock verwöhnen lassen. Und wenn Sie über einen Apfelbaum aus Ihrem Garten mehr erfahren wollen, bringen Sie ein paar Früchte mit und lassen diese fachkundig bestimmen. Gartenbauer Jens Otten zeigt zudem, wie Apfelbäume richtig beschnitten werden.

**POTT
&
PANN**



www.weser-kurier.de/pottunpann
www.bremer-nachrichten.de/pottunpann