



FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST



*Bäuerliche Vorratskammer
mit allerlei Einmachmobiliar im Bergischen Land
aus den fünfziger Jahren*

Unter den Freunden des Tischlers ist kein zweiter wie der Obstbaum. Im Frühjahr gibt er ein Beispiel für die Überwindung des Todes nach Karneval. Im Juli spendet er Schatten dem Zimmernann und seiner Frau, wenn sie nach der Arbeit in die rotgestreifte Hängematte steigen. Im Herbst entäußert er sich als Pflaume oder Buskop, randvoll mit Vitaminen und Ballaststoffen, williges Wohnhaus überdies, vielen kleinen Tieren ein Heim. Zu Weihnachten hin fährt er als Geist in die Flasche sowie in eine Birne namens Wilhelm und erfüllt den Meubelier mit großartigen Ideen für die nächste Kollektion.

Und immer und überdies steht er natürlich selbstlos und wie gewachsen zur Verfügung mit seiner ganzen Wesenheit. Holz! Ich nenne nur die zart geäderte Walnuss, die Kirsche mit ihrem warmen Feuer, das blasser Rosa im Birnbaum und die braun-violette Pflaume. Hätte er nicht Wurzeln, sondern Beine – freiwillig würde er in die Werkstatt laufen und sich unter die Oberfräse klemmen. Ja, alles ist der Obstbaum dem Schreiner, Frucht, Material, Inspiration, Geist und Stoff,

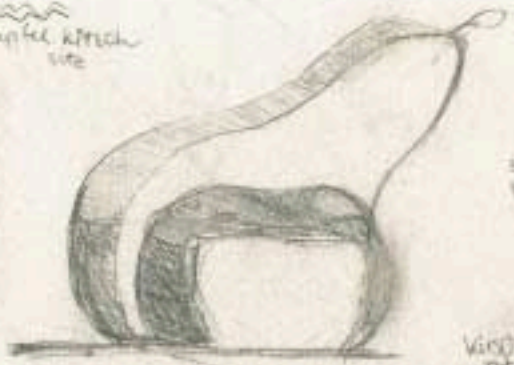
Opfer und Verführer. Totale Hingabe kennzeichnet das Verhältnis.

Und doch ist es eine einseitige Zuwendung geblieben, unerwidert vom dampfen Sägemeißler und seiner Zunft. Mit derber Faust verkleinert er den Stamm, die stamme Stütze seiner eigenen Existenz, spuckt in die Sägespäne und hockt sich blöde vors Fernsehen. Es ist ein rohes Gewerbe und wäre auf ewig einzurufen unter die Sünden der Seele. Wenn es nicht einmal im Jahr errettet würde von den frisch-verwirrten Hüttenmeister, die wissen, wo alles herkommt und alles hängt – CASA CANE. Sie waren ganz unten, in den Eingeweiden des Ebertplatzes, und schauten – wer dabei war, vergisst es nicht – dem Nichts ins Auge. Dieses Jahr sind sie den Bäumen in die Krone gestiegen und haben das Obst vermöbelt.

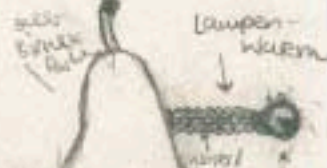
Und jetzt – ... jetzt seid ihr an der Reihe, jawohl, mit schönem Gruß von oben. Jetzt geht es ans Eingemachte. Es wird über euch kommen wie Stuhl im Traum und Prumm im Sturm und wie der Geist von Lothar Emmerich. Gib-mich-die-Kirsche!

MOEBEL

apfel kirsch
sitz



Wasserkalter



Wasser mit

Sippe Kopf



Form



Kern

Kern

Kern?



BEHNEN

Beinbohnen - Die Bohnen reifen, halbiert man sie, kocht sie in ein wenig Wasser, lässt sie abtropfen und gibt sie in Zuckerwasser. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund.

Grüne Bohnen - Halbiert man sie, kocht sie in ein wenig Wasser, lässt sie abtropfen und gibt sie in Zuckerwasser. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund.



Flughühner Bohnen - Die Bohnen reifen, halbiert man sie, kocht sie in ein wenig Wasser, lässt sie abtropfen und gibt sie in Zuckerwasser. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund.

Grüne Bohnen - Halbiert man sie, kocht sie in ein wenig Wasser, lässt sie abtropfen und gibt sie in Zuckerwasser. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund.

Was man wissen muß:

Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund. Die Bohnen sind sehr gesund.

Was soll ich heute kochen?

Ostern mit
Gurkenkuchen.

Hilfsweise ein
Kartoffelkuchen.

Gelbes
Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.

Fische
Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.

Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.

Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.

Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.

Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.

Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.

Kartoffelkuchen
mit
Kartoffeln
und
Kartoffeln.



1 VERDEL



2 GRANNY SMITHROCKER

3 RIBBNE IM REIFENROCK

4 FRUMMEFLÜCKER





ZWETSCHGENKUCHEN

400 g Mehl
25 g Hefe
1 Tasse lauwarme Milch
1 TL Zedern-
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 TL Backpulver
100 g weiche Butter
1 Ei
Zweitschigen
2 kg saure Zwetschgen

Alle Zutaten auf gleiche Zimmertemperatur bringen. Eine Vorstufung der Mehl drücken. Hefe mit lauwarmen Milch und 1 TL Zucker verrühren. Kurz abkühlen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. In die Mehlvorstufung füllen, etwas Mehl von den Seiten darüber streuen. Salz, Zucker und Backpulver trägt auf den Mehlkräusen streuen und leicht einarbeiten. Mit dem Hefeteig verreiben. Butter und Ei zugeben. Alles kräftig durch zu einem elastischen Teig kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt aufgeben lassen.

Inzwischen ein Backblech gut heizen, mit Mehl bestreuen, Margarine und überschüssiges Mehl abschütten. Aufgegessenen Teig in einem glatten Bodenschicht streichen und auf das Blech ausrollen. Ringen einen Rand hochdrücken. Backblech mit Zweitschigen bestreuen, wenn keine saure Zwetschgen Spätschichten zur Verfügung stehen. Ansonsten geringe ganz wenig Zwetschbrühe. Zwetschgen zerhacken, aufklappen, Backfrüchten und jede Hälfte noch einmal einschneiden. Die Früchte in Reihen und dicht auf den Teig stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen. Der Teigquell muß bekräftigt sein.

In ganz Süd- und Südbrenntschland lebt man diese Kuchen. Wenn es eine Region gibt, so die Zwetschgenkuchen ganz besonders beliebt, dann ist das die bairische Ostmarken Feld Jemas. Bald in Deutschland Zwetschgenstrategie. Dort nennt man die Frucht die blaue Kirsche. Und beim alljährlichen Zwetschgenfest wird eine Zwetschgenstrategie gemacht. Wenn Südbrenntschland auf Nordlichter verteidigt werden, so hat das einen gewissen Grund. Die sprechen nämlich von Pflanzenkuchen. Und aus Pflanzen, so weiß in Baden jedes Kind, kann man ein gutes Kuchen backen. Pflanzen sind eben nicht Zwetschgen, sie sind rauh und stellen dem Backen viel zu viel Saft, der den Kuchenboden ungewollt aufweicht.

Der höchste Zwetschgenkuchen macht besonders gut, wenn man ihn für, solange er möglich, ein Ölölölölöl hat. Er wird mit einem Aufguss oder auf einen Teller unzutreffend vor dem Verzehr mit Zucker bestreut. Nur wenn man die allerbesten Spätschichten verwendet hat, kann man schon rechnen, wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt. In Baden ist der Zwetschgenkuchen ein sehr Generations beibehalten Speisegericht. Dazu ist man fast die ganze Zeit im Land, die streuen auch noch Zier auf dem Zwetschgenkuchen. Das kann man machen, die künftige Obstgenusswerk verliert dadurch aber an Reiz. Neugierig sind es auch machen. Schlingens das zu sein. Bei dieser Bewegung kommt die Auster dieses Bades in die Backschale (die Mehlkuchen in Backschale). Er weiß um die Vorteile, die man in Baden für Sahne hat, trotzdem nennt er, daß der Zwetschgenkuchen diese aufrechtste Begleitung gar nicht nötig hat.

Parties können also Zier und Sahne ab Sie können auch eine Schale, daß man köstlich, auch Zwetschgenkuchen nicht - sondern für den gesamten Appetit!

Das Foto ist eine Schenkung des bayerischen Bienenbauers aus Baden

ENGELS & BOISSEREE

Irrenmaiba GmbH
Michael Boisseree
 Scheibstr. 97
 50735 Köln
 Fax: 0221 712 5287
 Fax: 0221 712 6690

GABRIELE MENKHAIJS

Schneidert GmbH
 Großbarlmerberg 30
 51491 Overath
 Fax: 02206 868294
 Fax: 02206 868295
 Mobil: 0177 3182747

FORMWERK

Ulrich Engels
 Kalsbeumer Str. 10
 50154 Hürth
 Fax: 02233 963480
 Fax: 02233 963481
 www.fmw.de
 mail@fmw.de

BUCHAL & KRINGS GBR

Schneidert
 Heibonstrasse 52
 50825 Köln
 Fax: 0221 345123
 Fax: 0221 345164
 www.buchal-krings.de
 info@buchal-krings.de

KLAMP GMBH

Welfang Klamp
 Richard-Wagner-Str. 18
 50074 Köln
 Fax: 0221 3905770
 Fax: 0221 3905779
 Mobil: 0172 2734029
 klamp@fotooelgna.de

ASR

**Schneiderei & Restaurierungs-
 Werkstatt**
Michael Kober GmbH
 Weyenburgerweg 149
 50969 Köln
 Fax: 0221 384011
 Fax: 0221 360762
 www.asr-schneiderei.de
 www.kobers.de
 info@asr-schneiderei.de
 info@kobers.de

WOHN RAUM

Irrenmaiba GmbH
Rainer Stützgen
 Berg, Glöttbacher Str. 409
 51067 Köln
 Fax: 0221 9636137
 Fax: 0221 9636138
 www.wohnräume.de
 info@wohnräume.de

MARCUS VALDER

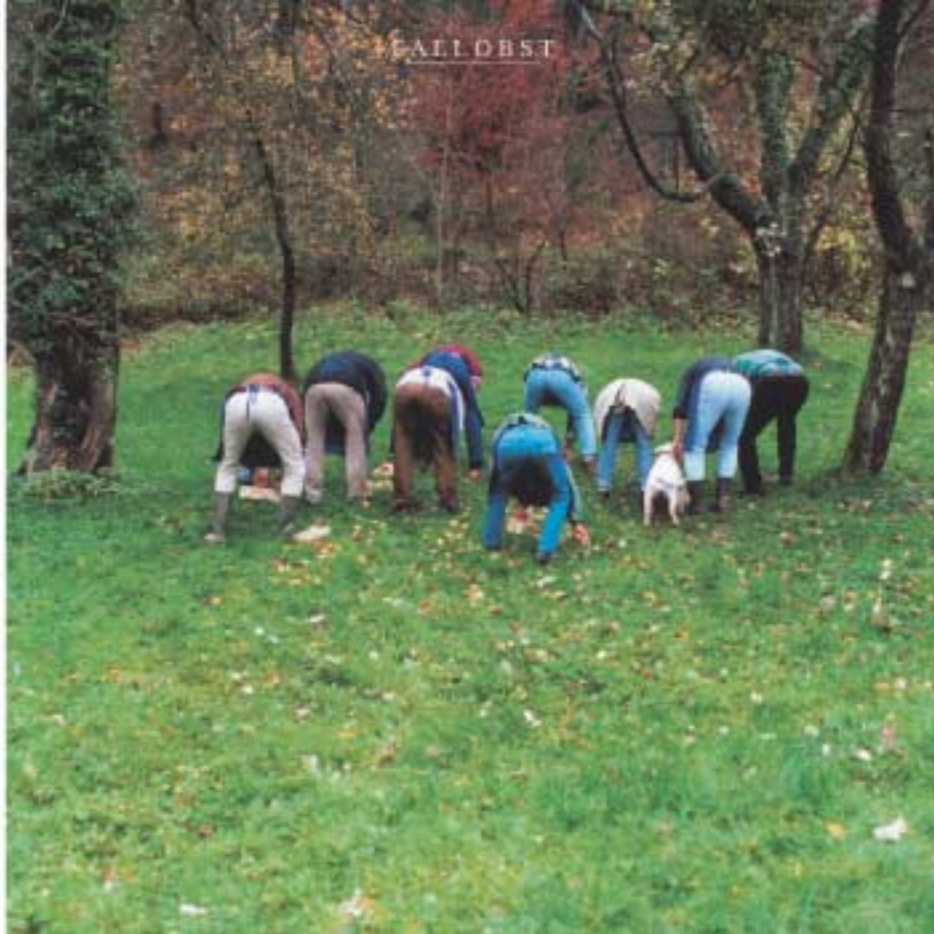
Schneiderei GmbH
 Lichtstrasse 15
 50825 Köln
 Fax: 0221 5492000
 Fax: 0221 5492184
 www.marcus-valder.de
 info@marcus-valder.de

MANUFACT

Tschiderei GmbH
Michael Koh,
Roni Chirki,
Christoph Auer
 Jungbomweg 8
 50969 Köln
 Fax: 0221 637620
 Fax: 0221 638660
 www.manufact-kochs.com
 info@manufact-kochs.com

PRO RAUM

Objektrestaurierungen
Juchka Hall
 Lichtstrasse 15
 50825 Köln
 Fax: 0221 545092
 Fax: 0221 541498
 www.pro-raum.de
 info@pro-raum.de



1 BIRNE-HELMUT

2 PARADIESAPFEL



4 HERBENVITZ HAVELKNO

4 STECKBRUMM



Der Name, was man wahrscheinlich mit dem Apfelbaum assoziiert, ist die Bildgeschichte (Parabel und Sündenfall), in der Eva dem Adam den Apfel der Verführung anbietet. Daran wird der Apfelbaum meistens mit Liebe, Verführung und Betrug in Zusammenhang gebracht. Die reife Frucht ist in diesem Fall jedoch der Apfel, die Frucht des Apfelbaumes. Diese Frucht ist, wie allgemein bekannt, sehr gesund und daraus ist es auch verständlich, daß dem Apfel in der westlichen Mythologie und Religion diese positiven Eigenschaften zugesprochen wurden.

Der Apfelbaum war einer der ersten heiligen Bäume des jüdischen Glaubens und über weitere Eigenschaften wie weibliche Kraft, ewige Jugend und selbst Unsterblichkeit gesprochen.

Die Form des Apfelbaumes ist klein und sehr flexibel, nicht so verzweigt wie, falls es manchmal den Anschein erweckt, als ob er ziemlich viel Äste hat. Schon im beginnenden Frühjahr weist der Apfelbaum mannigfaltige farblich verschiedene Blüten.

Umweltgeographen betrachten auch die Apfelbäume, wenn er blüht, einen starken Eindruck. Die faulende Duft, des neuen Blattes, strahlt optisch und riecht nicht in der Tat Assoziationen an Verfalltheit, Gefahr oder einen Neologismus.

Wenn man sich bedrückt fühlt oder im Allgemeinen gefangen ist, blüht der Apfelbaum einen Anstieg. Er zeigt uns – auch im Winter, wenn er ständige Blüten verloren hat und man sich fast fragt, ob er eigentlich noch lebt -, wie man seine Gefühle integrieren muß und wie man sie seinen Lebensbedürfnissen anpassen kann. Er blüht uns, schenkt uns, nützt uns, wie jeder schwerwiegenden Störung und er zeigt uns, wie man mit seinen negativen und positiven Eigenschaften umgehen kann. Er kann ein Gefühl sein, wenn man sich niedergeschlagen oder depressiv fühlt und er ist eine große Hilfe beim Bewältigen von Ereignisereignissen.

Botanische Eigenschaften und Merkmale

- Familie** Kernobstgewächse oder Rosaceae, Unterfamilie der Kernobstgewächse oder Rosaceae
- Gattung** Apfel (Malus)
- Art** Silvestris
- Habitus** mittelgroßer Baum mit unregelmäßigem, abgerundetem Krone, jungen Ästen, hellgrünen, abgewinkelten Blättern und weißen Blüten
- Blüten** abgewinkelte, mittelgroße Blüten (5 bis 7 cm), erscheinen im Mai
- Blüte** kleine Blütenrispen mit 2 bis 4 Blüten, weiß mit rosa Haut
- Blütenzeit** Mai
- Frucht** im September – Oktober reifen gelblich, reifen, wenn viele kleine kleine Äpfel, die oft bis nach dem Abwerfen der Blätter am Baum verbleiben
- Rinde** braun, rauh
- Krone** unregelmäßig, dicht
- Höhe** 10 – 15 m
- Alter** kann ziemlich alt werden

Herkunft und Standort

Kommt in ganz Europa vor, vor allem in geländigen und wärmeren Gegenden. Dieser Obstbaum gilt als der ursprüngliche, er wurde schon weit vor unserer Zeitrechnung kultiviert und ist der Stammvater des gezeigten Apfels, wie wir ihn jetzt kennen; leicht fruchtbar, sehr erträglich, lockere Böden; der wilde Apfelbaum kommt noch in Waldern vor, nicht jedoch in seiner ursprünglichen wilden Form. Herkommenort. Man hat Pflanzenreste gefunden, die aus ihrer Neolithikum datieren.



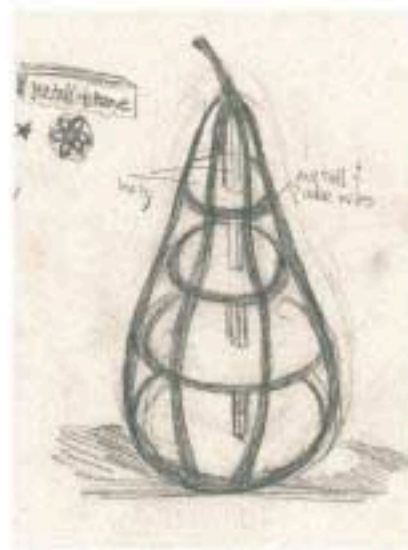
Quelle: Flora Germanica, Die spanische Fauna im Wandel



one apple a day keeps the doctor away!



BELLE HELENE



Ein Früchtchen aus Holz und Metall

1 FRÜHSTÜCKSAPFEL



2 KIRSCHKERNSPUCKEN

3 MULTIVITAMINE



FALLOBST



NUSSCHALE



*Ein Nusshaum ist ein Baum mit Nüssen,
man kann sich sogar drunter küssen!*

en Tage gekocht wurde, einige Stunden an einen
dadurch mancher Magenentzündung vorgebeugt
kompott für einen täglichen Tisch etwas haushält
oder auch, wenn solches mit reichlich Sauce zu

htet werden so
rtion, 1, 2—3
st an den Klein
gelung des S
sämig. Zu j
kann diese du
en Geschmack
ung ist im Ab

6. Feines Kon
mittlerer Größe
e herausgeboh
nd gut abgest
versüßt, eini

ein Zusatz von Erdbeerjast macht das Kompo
hm, lege so viel Apfel, als nebeneinander liegen kö
sse sie auf mäßigem Feuer zugedeckt einige Min
lege man sie mit einem Eßlöffel auf die andere C
stechen mit der Gabel macht sie unansehnlich —

Apfelmus
In feine die Äpfel, man besser über das Kaugott. Man schält und
schneidet sie in 4 Teile, macht die Komposten sorgfältig klein, mach
sie in saure und bene in mit Wein, oder Wasser, mit Wasser vers
teilt, Zucker, gleichen Zimt und Zitronenschale auf nicht Statens
Fein, also zu einem völlig reifen. Dann reifen man die Com
pott kann auch über die Äpfeln möglich sein, nach Diktaten
durch die sehr saure geschmeckt Geb. Man schneidet die Man keine
Anschauen nicht glatt und versetzt nach dem Kaugott die Kom
posten mit Frucht-Gelée, oder mach eine Vorrichtung durch von
feinem Zimt, drückt an Hande die Schüssel einen Fein für Äpfel
man schneidet so fort, haben die Kerne (schon vorhergehendes Ker
ne stellen. In die Mitte mach eine ähnliche Vorrichtung, oder
wende die Gelée, in feine Schüssel geschmeckt Mischel, Kerne
man ist glatt, so. Auch macher sich abgerundete Becher zum Vor
setzung sehr leicht, nach feine Mischel von Reinegel-Gelée.

Gebäcktes Apfelmus mit Mandelquell
Es wird ein feine zubereitete feines Apfelmus gebäckt, auf dem
Fein zu einer Komposten 2 zu Schalen geschlagene Eißel
Anzahlgerast und saure glühendgerastet. Dann wird eine Mand
el gebäckt Mischel mit Zucker, Zimt, etwas Zitronensaft und
den Schalen von 2 - 2 Eiern versetzt, die Komposten durch bestr
chen, gelagert und, wenn befeht, hat mit Gelée versetzt.

Brotzeit für einen geschmacklichen Tisch
Die Zubereitung ist ebenso wie Apfelmus, nach welcher einige saure
Apfel darin wählgebäckt, Pfandbuchen ist eine passende Beilage.

aus Danks Buch

uffsetzen des D
[Sago hinzufi
Körnern zu er
bstbrühe mit g
t Bitronenscha
eingelegte Apf
achteiligen, er

sfeln. Gute n
nd glatt geschä
it feinen Einf
n reichlich Wei
Bimt und B

