

Rezension

SIEVERS Gerd Wolfgang: Apfel-Land-Kochbuch. Leopold Stocker Verlag, Graz 2011

Elfriede DERFLINGER-TRAXLER

G. W. Sievers, ein neugieriger Qualitätsfanatiker, gelernter Koch, Journalist und Autor führt mit dem vorliegenden Buch in den Nord-Osten von Graz, ins Apfelland.

Der zu den Rosengewächsen zählende Apfel ist weder aus der Mythologie, noch dem Märchen wegzudenken. Ob der Apfel ursprünglich aus China, Kasachstan oder dem Iran kommt, ist nicht wissenschaftlich belegt. Dass er allerdings in der Oststeiermark einen ganz besonders guten Boden fand, ist erwiesen.

Viele Reiseeindrücke, so scheint es, mussten verarbeitet werden, und so entschloss sich der Autor, das Buch bereits im Titel in drei Bereiche zu gliedern: **Apfel-Land-Kochbuch**

Die Leserin/der Leser erfährt im ersten Teil, dass der Oststeirische Apfel im Bezirk Weiz auf rund 450 Metern Seehöhe wächst und 80 % des österreichischen Apfelbedarfes deckt. Voraussetzung für diesen Erfolg sind Terroir (Bodenbeschaffenheit, Klima, Lage), traditionelles Wissen um Vermehrung, Erziehungsform und Ernteverfahren, aber auch die bewusste Entscheidung für integrierte Produktion, die ein richtiger Schritt im Sinne nachhaltiger, landwirtschaftlicher Produktion ist. Wir erfahren nicht nur einiges über die angebauten Apfelsorten (Arlet, Braeburn, Elstar, Gala, Idared, Jonagold und Golden Delicious), sondern auch, dass 1986 die „Steirische Apfelstraße“ gegründet wurde und seit 2004 die Bezeichnung „frisch-saftig-steirisch“ als Wortbildmarke registriert ist.

Der zweite Schwerpunkt – die Beschreibung des Landes – zieht sich durch die weiteren 140 Seiten, begleitet die Rezepte, stellt Menschen, Orte und Festlichkeiten vor. Herzerfrischende Fotos motivieren, am letzten Aprilwochenende zum Apfelblütenfest zu fahren und sich von 250.000 blühenden Obstbäumen beeindruckt zu lassen. Entlang der 25 km langen Apfelstraße von Prebuch nach Kalch werden unterschiedlichste Aktivitäten rund um den Apfel vorgestellt. Die sehr engagierten Gastronomen der Region werden in kurzen, prägnanten Texten präsentiert. Die Bilddokumente unterstützen inhaltlich das Geschriebene und bestätigen das, was Sievers im Vorwort beschreibt: „(...) Die natürliche, ungezwungene, ehrliche Gastfreundschaft sowie die ausgeprägte Heimatliebe der Menschen hier faszinierten mich genauso wie die vielfältigen Genüsse der Region.“ (S.3)

Im Rezeptteil, dem Kochbuch also, finden wir 77 Rezepte, von denen lediglich 12 nichts mit dem Apfel im weitesten Sinn zu tun haben. Die Bandbreite der von den interviewten Köchinnen und Köchen zur Verfügung gestellten Rezepte reicht von traditionell bis modern, Bekanntem und Spannendem, wie der würzigen Apfel-Tarte (S.149), bei der Chillischoten im Apfelbelag zu finden sind. Die Menükomponenten: Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts werden gleichermaßen bedient. Die Zutatenlisten sind klar strukturiert und entsprechen überwiegend dem Credo der Regionalität. Die Mengenangaben sind wohl überlegt. Je nach Anzahl der geplanten Gänge und Hunger der Gäste, reichen sie für 4–6 Personen. Die leicht zu lesenden Rezeptabläufe motivieren zum Nachkochen.

Das umfassende Glossar macht das Buch auch für Neugierige aus Deutschland leicht les- und nachvollziehbar.

Gerd Wolfgang Sievers setzt sich mit „seinen“ bereisten Regionen beherzt auseinander, entwickelt sich zum Botschafter und macht Lust auf eine Reise in die Oststeiermark.