

Streuobstwiesen



Streuobst ist in der westfälischen Küche seit Jahrhunderten verwurzelt. In vielerlei Gerichten finden sich Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Pflaumen usw. wieder und tragen zur Geschmacksvielfalt der regionalen Küche bei.

Am 3. September 2009 trafen wir uns bei Pinkus Müller in Münster und Karin Riethmann erzählte uns etwas über Streuobstwiesen und alte Apfelsorten. Über die Vermarktung des Obstes wird den Wiesen neben ihrem ökologischen Wert wieder ein ökonomischer Wert verliehen.

Der Naturschutzbund NABU hat sich in seinem Projekt Obstwiesenschutz dem Erhalt der alten Sorten gewidmet. Karin Riethmann stellte uns seine Arbeit und natürlich seine

Produkte vor,und Letzteres nicht nur in fester, sondern auch in flüssiger Form - als Saft bzw. als Likör/Obstbrand.

Dazu wurde seitens der Küche von Pinkus Müller folgendes Menü serviert:



Apfelsuppe mit Sahnehaube



Himmel und Erde



Medaillons mit Birne und Gorgonzolasauce überbacken mit Kartoffelpüree



Hauszetsche in Bierteig mit Vanilleraheis