

# Apfelsorbet-Drink

## Eine Kreation als Hommage an den Kanton Thurgau



**Mostindien, wie der Kanton Thurgau scherzhaft genannt wird, ist das grösste Apfelanbaugebiet der Deutschschweiz. Jeder dritte Apfel und zweite Liter Most kommen von hier. Zur Blütezeit sind die Hügel entlang des Bodensees eine Augenweide. Damit niemand diese Attraktion verpasst, gibt es das Bluescht-Telefon. Unter der Telefonnummer 071 414 11 46 informiert Madame Bluescht über den aktuellen Vegetationsstand und gibt Ausflugstipps durchs Apfelblütenmeer.**

Nicht nur die Blüte, auch die Frucht selbst wird im Thurgau zelebriert, nämlich mit Apfelköniginwahl und Spezialitäten wie Thurgauer Öpfelringli oder Süssmostcreme. Mit dem MoMö in Arbon hat der Apfel sogar ein eigenes Museum. Zu Recht, denn er ist die beliebteste Frucht im Land. Gemäss Statistik isst jede Person über 16 Kilo Äpfel pro Jahr und tut damit seiner Gesundheit etwas Gutes. Äpfel enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Fruchtsäuren, leicht verdauliche Kohlenhydrate und verdauungsfördernde Ballaststoffe. Zudem ist der Apfel die einzige Frucht, die das ganze Jahr über aus inländischer Produktion verfügbar ist. Und dies in über 1000 verschiedenen Sorten – wobei es von einigen alten Apfelsorten nur noch vereinzelt Bäume gibt.

Ein Grund dafür ist der sogenannte «Baummord», der 1950 von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung angeordnet wurde. Allein im Kanton Thurgau fällte man eine halbe Million Hochstammobstbäume. Offiziell wurde diese Aktion als «Umstellung im Obstbau» bezeichnet. Sie wurde als notwendig erachtet, weil nach dem Zweiten Weltkrieg der Obstexport in die Nachbarländer einbrach und der Inlandmarkt gesättigt war. Gleichzeitig konnte aus anderen Ländern billiger produziertes Tafelobst importiert werden.

Zum Glück gibt es verschiedene Organisationen, die sich heute für den Erhalt der Sortenvielfalt einsetzen, sodass sich auch künftige Generationen genussvoll in einen Alant, einen Königlichen Kurzstiel oder eine rote Schafsnase beissen können.

### Zutaten für 4 Personen

#### Sorbet

- 1 kg Äpfel (Sorte nach Belieben)
- 50 g Läuterzucker (Zuckersirup 1:1)
- 6 cl Apfelbrand
- 2,5 dl Champagner
- 1 Apfel, in Spalten geschnitten zur Dekoration

#### Drink

- 1 kg Äpfel (Sorte nach Belieben)
- 100 g Zucker
- 8 dl Weisswein nach Wahl
- 8 cl Apfelbrand
- 1,25 dl Champagner



### Zubereitung

Für das Sorbet die Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel klein schneiden, in einen Mixer geben. Mit Läuterzucker, Apfelbrand und Champagner zusammen sehr fein pürieren.

Die Masse durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Ist keine Eismaschine vorhanden, kann man die Masse auch in Eiswürfelförmchen, zum Beispiel Herzchen, geben und so einfrieren.

Für den Drink die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Die Äpfel mit Zucker und Weisswein aufkochen. Bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen und dann die Masse durch ein feines Sieb oder Passiertuch giessen. Den Saft auffangen.

Den Drink auf Eis kalt stellen, dann mit einem Schneebesen kalt rühren und mit Apfelbrand und Champagner abschmecken.

Eine Portion Sorbet in ein schönes Glas – zum Beispiel eine Champagner-Schale – geben. Das Glas mit dem Drink auffüllen und mit einem Apfelschnitt dekorieren.