

Lucky-Apfelgelee Royal

Luckies versüßen Buschdorf

Buschdorf dreht sich alles um den Apfel. Das Dorf ist umgeben von Apfelplantagen, bei Apfelbauer Josef Klein kauft man Apfelsaft, frische knackige Elstars, Boskops und mehr, das fröhliche Ortswappen besteht aus einem Apfelbäumchen. Und wenn man mit viel Phantasie Buschdorf aus der Vogelperspektive betrachtet - ja, im Grunde genommen hat ganz Buschdorf eine Apfel(baum)form.



Kein Wunder, dass sich die Mitglieder des Buschdorfer Vereins Lucky Luke bei der Suche nach Ideen zur Aufbesserung der Vereinskasse vom Apfel inspirieren ließen: Das Lucky Luke Apfelgelee. Gesund sollte es sein, frei von künstlichen Aroma- oder Konservierungsstoffen, lecker auf der Zunge zergehen, die Sinne erfreuen und die Seele erheitern- kurz: ein königliches Gelee, ein Gelee Royal. So war das Ziel leicht beschrieben, doch die Umsetzung?

Erst mal das Basisprodukt: Buschdorfer Äpfel gibt es zwar viele - aber sie fallen nicht einfach vom Himmel. Bauer Josef Klein Senior verriet ein kleines Geheimnis: "Ich zeige Euch ein Feld, wo Ihr nach Herzenslust pflücken dürft. "

Das ließen sich die Luckies nicht zweimal sagen. Josef Klein führte sie zu einem Areal mit alten, knorrigen Bäumen, ein satt-grünes Apfelbiotop, reichlich getupft mit leuchtend roten Früchten. Eine Sorte, wie sie heute nur noch selten geerntet wird. Vor Ort überzeugten sich die Luckies mit Appetit davon, dass diese Äpfel ideal für das Geleeprojekt waren.



Gespritzt wurde diese verborgene Klein-Plantage noch nie, weshalb sich jede Menge ungebundene Bewohner in dem leckeren Fruchttinneren räkelten - sie spielten auch im weiteren Prozess des Projektes ihre Rolle.

Zunächst ging es also ans Pflücken. Mit Leitern, Bottichen und Eimern bewaffnet führen die Luckies gute Ernte ein. Einige Buschdorfer Familien stifteten gehortete Marmeladegläser, andere stellten Töpfe zur Verfügung, wieder andere steuerten Rezepturen bei, einige zerkleinerten die Früchte und gaben ihren kleinen Bewohnern eine neue Heimat. Schon bald blubberte der gewonnene Apfelsaft kochend seiner Geleevollendung entgegen.

Sandra Schilling schuf schließlich mit künstlerischer Hand die Grafik für das Etikett - fertig war das Lucky Luke-Gelee.



Bei der Apfelaktion gegen Kinderarbeit spielten die kleinen Gläser mit dem leuchtend hellroten Inhalt zunächst eine Nebenrolle. Als die Buschdorfer Pänz an der Sparkasse und anderswo Äpfel für den guten Zweck anboten, kamen doch immer mehr Gourmets auf den Geschmack. Weil ein Festpreis nicht vorgesehen war, mischten sich bei den KundInnen Geschmack mit Wohltat: Bis zu 10 Euro; brachte ein Geleeglas in die Kassen des Projektes und des Vereins Lucky Luke.

Dennoch: Aufwand und Nutzen stehen in einem etwas ungleichen Verhältnis, denn die Nachfrage ist größer als das Angebot. Lucky Luke hat sich daher entschlossen, das Lucky-Gelee als kleine Aufmerksamkeit an Menschen zu vergeben, die dem Verein und damit den Kindern und Jugendlichen in Buschdorf was Gutes tun. So bekamen z.B. die Kegeldamen "Us

kann keene"; für ihre großzügige Spende nicht nur einen herzlichen Händedruck und ein Bützchen in Ehren, sondern auch Gelee.

So ist das halt: Nicht alles Schöne auf der Welt ist käuflich, das Lucky-Gelee ist jedenfalls nicht berechenbar. Wenn Sie also Appetit bekommen haben sollten, dann tun Sie was für Kinder und Jugendliche in Buschdorf und hoffen Sie auf Glück. Oder/und: Sie machen sich Ihr Gelee selbst - und fühlen sich lucky....

Markus Schnapka für Lucky Luke

Das Lucky-Luke-Gelee

Ein mögliches Rezept

Was Sie brauchen:

- 5 kg Buschdorfer Äpfel (nur mit denen funktioniert's!)
- 2 große Töpfe
- 2 große Babywindeln (die sind am stilechtesten - Sie können aber auch dünne Küchenhandtücher nehmen)
- der Fruchtmenge entsprechende Menge an Gelierzucker
- Vanillezucker
- Zitrone, evtl. auch Orange
- Nelken
- Rum (nicht zuviel, nicht zuwenig)
- Ca. 15 Marmeladengläser

Und so geht's: Die Äpfel waschen, klein schneiden, Stiele und Krönchen sowie ungebetene Gäste schonend entfernen. Die Apfelgehäuse ruhig dabei lassen -; dadurch wird's würziger. Je 2,5 Kilo pro Topf und Wasser dazu, bis die Früchte bedeckt sind. Zum Kochen bringen, 3 Minuten sprudeln, dann auf der heißen Platte langsam abkühlen lassen. Den abgekühlten Topfinhalt in eine Windel schütten, die über einer Schüssel ausgebreitet ist. Die Windel an den vier Enden zusammenführen und über der Schüssel aufhängen. Nach etwa 2 Stunden können Sie durch (sinnliches) Drehen und Quetschen des Windelinhaltes den Saft in die Schüssel tröpfeln lassen. Den gewonnenen Apfelsaft, den Gelierzucker, pro Topf 2 Teelöffel Vanillezucker, ein paar zerstoßene Nelken, Saft von 2 Zitronen oder/und 1 kleinen Orange sowie Rum nach Belieben nach Anweisungen auf der Gelierzuckerpackung kochen. Anschließend durch ein Trichtersieb in die bereitstehenden Gläser (die am besten vorher samt Deckeln mit kochendem Wasser gereinigt wurden) füllen. Verschließen und auf den Deckel stellen, nach einer Stunde wieder umdrehen.

Den Topf ausschlecken und schon mal eine Vorahnung bekommen von dem, was Sie da künftig auf dem Frühstückstisch erwartet.