#### KEDA BLACK

FOTOS YON
MARIE PIERRE MOREL

AUS DEM FRANZÖSISCHEN VON CHRISTINE FRAUENDORF-MÖSSEL

# Das Apfelsortenbackbuch

JAN THORBECKE VERLAG

# Einführung

Äpfel sind heūtzūtage so selbstverständlich und allgegenwärtig, dass wir manchmal fast schon vergessen, dass sie auf Bäumen wachsen. Und da Äpfel immer und überall verfügbar sind, schenken wir ihnen weitaus weniger Beachtung als zum Beispiel Pfirsichen, Aprikosen oder gar Feigen. Wir finden sie einfach nur mehr oder weniger sauer, saftig oder mehlig, wir essen sie roh für die Gesundheit oder übertünchen ihren häufig leicht faden Geschmack mit dem Karamell einer Tarte Tatin oder der knusprigen Streuseldecke eines Crumble. Über vielleicht sollten wir ihnen mehr Aufmerksamkeit schenken, sie kritisch und mit Bedacht auswählen, sie sorgfältig zubereiten und ohne Hirtergedanken genießen? Dieses Buch macht den geradezu widersinnigen Versuch, den Leser an die gängigen Sorten heranzuführen, die unsere Supermärkte überschwemmen – denn das ist die Realität – und ihm gleichzeitig nahezulegen, nicht einfach irgendwas irgendwo zu kaufen.

Es will die Aufmerksamkeit auf die lokal produzierten Apfelsorten zu lenken, die in kleinen Mengen in unserer unmittelbaren Umgebung produziert werden – um ihres Geschmacks, unserer Gesundheit und der Landschaftspflege willen. Dabei können wir auf uns bislang völlig unbekannte Sorten treffen. Aber wenn wir uns auf unseren gesunden Geschmack verlassen, finden wir sicher heraus, für welches Rezept die neu entdeckte Sorte verwendbar ist. Und bis Juni sind vermütlich auch die letzten, besonders lagerfähigen Äpfel verschwunden, und wir können uns getrost den Kürschen zuwenden.



PRAKTISCHES HANDBUCH

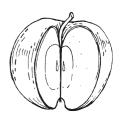
•

Apfelbäume und Obstwiesen **[0** 

Der Tafelapfel 12

Apfelanbau 14

Einige Sorten 16



## KONSERVIERUNG





Uber den Cidre

CIDRE REZEPTE 32



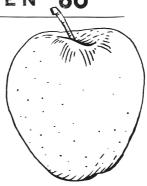


REZEPTE NACH SORTEN 60



Elstar 62





Golden Delicious

74

MEINE
ZEHN
APFELTARTES



Granny SMITH **96** 

Granny Jonagold 108





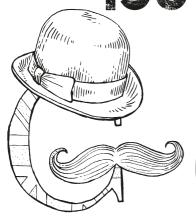
Graue Kanada-Renette





Reinette von Clochard 132

COX ORANGE 156





Schöner aus Boskoop 158



Goldpar- 144 mäne

DIE IDEALEN
APFELBEGLEITER



82



Rezeptverzeichnis **90**Index **9** 

7 REZEPTE





# Apfelbäume und Obstwiesen

#### **ZUR GESCHICHTE**

Wildapfelarten wie *Malus pumila*, der aus Asien stammt, gelten als Vorfahren unseres Kulturapfels *Malus x domestica* und werden bei uns seit der Antike angebaut.

#### HOCHSTAMM GEGEN NIEDERSTAMM

Der Apfelbaum ist ein sommergrüner, im Mai blühender Baum, der sowohl als Hochstamm als auch als Niederstamm gezogen wird. Bei Hochstamm beträgt die Mindeststammhöhe 1,80 m. Er wächst vor allem auf Streuobstwiesen, die auch als Tierweide dienen. Diese Art des Anbaus (ökologisch besonders wertvoll, denn er beheimatet viele andere Pflanzen und Tiere) ist zugunsten der Niederstämme auf dem Rückzug. Bei Niederstämmen beginnt die Krone schon auf 80 bis 90 cm Höhe. Sie werden außerdem beschnitten, um höhere Erträge zu erzielen und die Ernte durch einen besseren Zugriff beim Pflücken zu erleichtern.

#### VARIETÄTEN UND SORTEN

Der Apfelbaum hat Zwitterblüten und ist mischerbig. Diese genetische Grundausstattung und seine Vermehrungsstrategie erklären, warum es so viele Apfelsorten gibt (mehr als 20 000 weltweit): Fast alle Apfelbäume sind nicht selbstbestäubend. Daher benötigen sie für die Bestäubung einen Baum einer anderen Sorte als Pollenspender. Einige Apfelbaumsorten gelten als ausgezeichnete Bestäuber, wie zum Beispiel Goldparmäne und Granny Smith. Zur Bestäubung braucht man Insekten, am besten Bienen. Aus diesem Grund sorgen Besitzer von Obstwiesen oder Obstplantagen stets dafür, dass in der Nähe der Apfelbäume Bienenstöcke aufgestellt werden. Äpfel und Honig existieren sozusagen in einem Kulturverbund. In den großen Apfelplantagen bestäubt man heutzutage auch mit technischen Methoden oder setzt bestimmte Sorten (z.B. reichblühende Zieräpfel) lediglich zu Bestäubungszwecken ein (d.h. ihre Früchte haben keinerlei wirtschaftliche Bedeutung).

Die Äpfel, die wir essen, sind Früchte der Sorten oder Kultivare — d.h. durch Kreuzungen aufgrund ihres Geschmacks, ihrer Resistenz gegen Krankheiten und ihres reichen Ertrags gezüchtete Varietäten. Die so gewonnenen Sorten werden durch einen Veredelungsprozess verbreitet. Dazu werden die Edelreiser der neuen Sorte auf eine andere Obstgehölzunterlage gepfropft. Die Sorte der Pfropfunterlage wird danach ausgewählt, wie gut sie sich den örtlichen Gegebenheiten wie Boden und Klima, anpassen kann. Des Weiteren sind Qualitäten wie Robustheit und Vitalität wichtige Eigenschaften. Die Früchte des Baumes werden dagegen die Eigenschaften des gepfropften Edelreises haben.

Ein Apfelbaum kann durchaus so veredelt werden, dass er mehrere unterschiedliche Fruchtformen trägt: Seine eigenen und die seiner Edelreiser — so lange, bis eine der Sorten die Oberhand gewinnt.





# Apfelkompött

Bei großem Apfelsegen ist die teilweise Verarbeitung zu Kompott empfehlenswert, das in Weckgläsern konserviert werden kann.

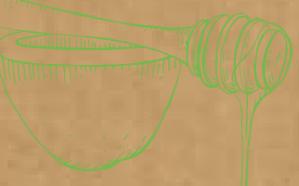
Hierzu geschälte, entkernte (der Abfall kann für Gelee verwendet werden) und in Spalten geschnittene Äpfel mit etwas Zitronensaft (ungefähr 1 EL für 4 Äpfel, das hängt vom Säuregrad der Früchte ab) in einen Kochtopf füllen. Eine halbierte Vanilleschote mit ihrem ausgeschabten Mark hinzufügen und gut umrühren. Auf Zucker kann verzichtet werden. Die Apfelstückchen mit etwas Wasser (um ein Anbrennen zu vermeiden) 15-20 Minuten köcheln. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Das Mus in sterilisierte Gläser füllen, luftdicht verschließen und 30 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Die Gläser müssen mit Wasser bedeckt sein. Auf diese Weise wird das Kompott haltbar gemacht, da es im Gegensatz zu Marmelade oder Gelee nicht durch Zucker konserviert wird.

## Konfitüre

1 Stunde für die Zubereitung, davon 30–40 Min. Kochzeit

für 4 Gläser à 250 g. 1,2 kg vorwiegend säuerliche Äpfel 600 g Zucker 2 Zitronen

Die Zitronen gründlich waschen. Eine Zitrone in feine Scheiben schneiden. Den Saft der zweiten Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In einem Kochtopf mit dickem Boden 100 ml Wasser mit Zucker mischen. Den Zitronensaft dazugeben. Auf kleiner Flamme 10 Minuten simmern lassen, dann die Apfelwürfel einrühren. Weiter köcheln und, falls nötig, von Zeit zu Zeit den Schaum abschöpfen. Die Konfitüre ist fertig, wenn eine kleine Portion auf einem zuvor eisgekühlten Teller fest wird. Anschließend in sterilisierte Gläser füllen und verschließen.



### Gelee

Gelee kocht man am besten aus nicht allzu reifen Äpfeln kurz nach der Ernte, denn dann ist der Pektingehalt am höchsten. Das Pektin befindet sich hauptsächlich im Kerngehäuse, den Kernen und der Schale. Aus diesem Grund lässt sich ein Gelee auch ausschließlich aus diesen Bestandteilen kochen. Das Fruchtfleisch wird dann für eine Tarte verwendet. Es ist daher empfehlenswert, für Gelees unbehandelte Bioäpfel zu verwenden. Rotschalige Äpfel geben dem Gelee eine hübsche Färbung. Pektin, Fruchtsäure und Zuckergehalt der Äpfel verbinden sich zu den köstlichen Aromen von Konfitüren und Gelees. Die Kunst ist die Mischung und das Wissen um den idealen Kochpunkt. Gelee wird aus Zucker und dem pektinreichem Saft der Äpfel gekocht. Den Saft gewinnt man durch Kochen und Auspressen oder mit Hilfe eines Entsafters (wenn man einen besitzt).

3 Std. Zubereitung, davon 1 Std. 30 Min. Kochzeit und Ruhezeit für 5–6 Gläser à 250 g

2 kg Bio-Äpfel oder deren Schalen und Kerngehäuse. (Man kann bei der Zubereitung von Tartes, Kuchen oder Kompott die Reste aufbewahren und einfrieren, bis man eine entsprechende Menge beisammen hat.) Zucker 1 Zitrone 1,5 1 Wasser (ungefähr)

Die Apfelstücke — mit Schale und Kerngehäuse, oder nur diese "Reste" — mit der in Stücke geschnittenen Zitrone in einen Kochtopf geben. Mit Wasser bedecken. Auf kleiner Flamme ungefähr 45 Minuten köcheln lassen, bis das Obst weich ist. Anschließend das Kochgut in ein mit Mulltuch ausgelegtes Sieb über einem Topf abgießen. Die Flüssigkeit langsam abtropfen lassen. Dabei ist Geduld gefragt. Natürlich kann man das Kochgut auch auspressen. Dann allerdings wird der Saft meistens trübe.

Anschließend den gewonnenen Saft abmessen und die Hälfte des Gewichts an Zucker dazu geben. Aufkochen und 20–25 Minuten köcheln, bevor man den Geliertest macht. Das Gelee ist fertig, wenn es auf einem eisgekühlten Teller sofort fest wird. Ist das nicht der Fall, weiterkochen. Mit einem Thermometer ist es noch einfacher: Das Gelee muss 106 °C heiß sein. In sterilisierte Gläser füllen. (Zum Sterilisierne saubere Gläser 10 Minuten bei 150 °C in den Backofen stellen.) Anschließend die Gläser verschließen. Vorsicht, sie sind sehr heiß. Wird das Gelee auch nach dem Abkühlen nicht fest, die Gläser noch einmal in den Kochtopf leeren und den Saft weiterkochen.





# Tarte Malitourne

#### Ein Familienrezept, das aus irgendeiner Illustrierten der Achtzigerjahre ausgeschnitten und sorgfältig in einem Schnellhefter außewahrt wurde.

2 Std. 45 Minuten Zubereitung, davon 1 Std. Backzeit und 1 Std. Ruhezeit für 4-6 Personen

Mürbeteig 200 g Mehl 1 Prise Salz 100 g Butter

5 Goldparmänen 50 g + 10 g weiche Butter (vorher aus dem Kühlschrank nehmen) 1 Vanilleschote etwas Zimt 50 g Zucker 1 Ei 50 g gemahlene Mandeln 1 TL Calvados oder Absinth

Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Die in Stücke geschnittene Butter dazu geben und mit den Fingerspitzen in das Mehl einarbeiten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Der Vorgang kann auch in der Küchenmaschine geschehen.

Anschließend 3–4 EL eiskaltes Wasser dazu geben und am besten mit einem Messer mit runder Klinge einarbeiten. Damit vermeidet man, dass der Teig zu kräftig geknetet wird.

Den Teig mit den Händen ausformen, ohne ihn zu kneten. Erscheint der Teig zu trocken, noch etwas Wasser dazu geben. In Lebensmittelfolie oder eine Plastiktüte einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Ebenso gut kann der Teig am Vortag zubereitet oder eingefroren werden.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Eine Tarteform (22 cm Durchmesser), wenn möglich mit höherem Rand, mit dem Teig auslegen.

Äpfel schälen, vierteln und Kernhaus entfernen. In eine größere Sauteuse, eine Pfanne oder Kasserolle zusammen mit 10 g Butter, der Vanilleschote und Zimt geben und 6–7 Minuten auf mittlerer Flamme goldbraun braten. Die Äpfel sollten etwas weich werden, aber nicht zerfallen. Die Vanilleschote entfernen.

Auf dem Boden der Tarteform verteilen. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 30 Minuten abkühlen lassen und die Oberfläche mit einem Löffel flach drücken.

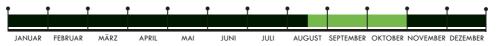
In der Zwischenzeit die übrige Butter und den Zucker aufschlagen. Das Ei, die gemahlenen Mandeln und den Alkohol einrühren. Die Mandelcreme über die Äpfel geben. Erneut für 10—15 Minuten backen: Die Decke sollte goldbraun sein.



#### **ELSTAR**



#### Enten und lagern



Dieser Apfel ist ab Ende August erntereif und sofort tafelfertig. Damit ist er der Apfel zum Schulanfang! Er kann bis Ende Oktober geerntet werden.

#### In der Küche

#### zwr Geschichte

Dieser Kultivar\* wurde ursprünglich in den Niederlanden in den 50iger Jahren des vergangenen Jahrhunderts gezüchtet.

## Kwrzbeschreibung

Die Frucht ist mittelgroß, die Form unregelmäßig, die Fruchtschale grünlich gelb mit roten Maserungen.





#### Compolt Tarte

Der Elstar zerfällt bei längerem Kochen oder Backen leicht. Dennoch ist er für Rezepte empfehlenswert, für die keine ausgedehnte Back- oder Kochzeit oder reichlich Flüssigkeit anfällt — also zum Beispiel für klassische Tartes mit Kompott und Apfelscheiben, denen er einen sehr ausgewogenen Apfelgeschmack verleiht, der Aromen wie Vanille, die Butter im Teig und Karamell nicht überdeckt, sondern hervortreten lässt.

Diesem Apfel fehlt eine ausgeprägte Säure. Er ist daher für gehaltvolle Desserts mit viel Sahne und Butter nicht empfehlenswert. In Spalten gekocht und in einem leichten Sirup schmeckt er dagegen ausgezeichnet.









#### zum Anbeißen

Sein Fleisch ist weiß, saftig, süß, knackig, aber ohne ausgeprägten Eigengeschmack, jedoch angenehm. Man beißt gerne hinein.



\* Bezeichnung für Zuchtsorten und somit für sämtliche Apfelsorten, die wir essen.



# Äpfel hinter Gittern

45 Min. Zubereitung, davon 30 Min. Backzeit für 4–6 Personen

400 g Blätterteig oder falscher Blätterteig (s. S. 154) im Ofen gebackenes Kompott von 700 g Äpfeln (s. S. 88)

Den Backofen auf 220 °C Grad vorheizen.

Den Teig in ein Drittel und zwei Drittel der Menge teilen. Beide Teile kreisförmig ausrollen. Mit einer Gabel einstechen. Mit einem Pinsel bei der größeren Kreisform einen 1 cm breiten Rand anfeuchten. Die Kompottfüllung innerhalb dieses Randes auf dem Teig verteilen. Die zweite Kreisform mit einem Gitterroller einschneiden, über das Kompott decken und den Rand fest auf den darunterliegenden Teigrand andrücken. 30 Minuten backen.











# Rührkuchen mit karamellisierten Äpfeln

1 Std. 30 Min. Zubereitung, davon 1 Std. Backzeit für 4–6 Personen

Kuchenteig
250 g weiche Butter + für die Form
250 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
Äpfel
3 Äpfel
1 Zitrone
20 g Butter
150 g Zucker

Äpfel vorbereiten und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einer Pfanne auslassen und die Äpfel darin auf größerer Flamme 5 Minuten von allen Seiten goldgelb anbraten. Mit dem Zucker ein Karamell zubereiten. Ist der Karamell noch goldgelb (also noch nicht ganz fertig), über die Äpfel geben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für den Teig Butter und Zucker mit dem Schneebesen weiß und schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben und dabei jedes Ei einzeln gründlich einrühren. Anschließend das Mehl einarbeiten.

Den Teig in eine gebutterte Kuchenform geben und die Äpfel darin versenken. 40-45 Minuten backen.











# Verzeichnis der Rezepte nach Apfelsorten

EINFÜHRUNG4	ROYAL GALA - 80		
DD A L/TICOLIEC	Berliner mit Apfelkompott82		
PRAKTISCHES	Crêpe-Torte84		
HANDBUCH - 8	Gebratene Äpfel86		
Apfelbäume und Obstwiesen10	Kompott aus dem Ofen88		
Der Tafelapfel12			
Apfelanbau14	GRANNY SMITH - 90		
Einige Sorten16	Sorbet Granny92		
Konservierung18	Apfelschnecken94		
CIDRE UND MOST - 24	May's Mincemeat96		
	Mince Pies98		
Die Herstellung26	Pavlova100		
Bei Etienne Leroy28 Rezepte mit Cidre30	JONAGOLD - 102		
Schweinenacken in Cidre30	Clafoutis104		
Schweinshaxe in Cidre31	Polnische Charlotte		
	Rührkuchen mit karamellisierten		
Süßes Sabayon	Äpfeln108		
Bratäpfel mit Cidre33	Flambierte Crêpes mit Schlag-		
MEINE ZEHN APFEL-			
TARTES - 35	sahne110 Apfelkuchen mit wenig Teig 112		
Grundrezept36	Apicikuciicii iiiit weing ieig iiz		
Klassische Tarte Tatin38	GRAUE KANADA-		
Tarte Malitourne40	RENETTE - 114		
Bistro-Tarte42	Apfeleis mit Ahornsirup		
Hauchdünne Tarte44	Apfel-Marzipan-Tarte118		
Waldbeeren-Variante46	Betty120		
Großmutters Apfeltarte48	Klassische Apfeltaschen122		
Baiser-Apfel-Tarte50	Apple Pie 2124		
Blätterteig-Apfeltarte52	Tippic Tie &		
Holländische Appeltaart54	RENETTE VON		
inorialiaiselle rippertaart	CLOCHARD - 126		
ELSTAR — 56	Naturkost-Crumble128		
Blätterteigtarte58	Apfel-Mandel-Kuchen für ein		
Apfel-Mürbteiggebäck mit	Picknick130		
Englischer Creme60	Crumble Grundrezept132		
Pochierte Äpfel in Sirup62	Schneller Apfelkuchen134		
Äpfel hinter Gittern64	Apfel-Cranberry-Muffins		
Äpfel im Schlafrock mit Gelee66	,		
	GOLDPARMÄNE – 139		
GOLDEN DELICIOUS - 68	Das Croissant mit persönlicher		
Italienische Apfeltorte70	Note140		
Sommer-Crumble72	Bratäpfel142		
Kompott für Füllungen74	Apfelstrudel144		
Knusper-Ecken76	Blaubeer-Crumble146		
Polnisches Tiramisu78	Blätterteigschnitte "Dartois"148		

COX ORANGE - 150
Apfel-Pfannkuchen aus
dem Ofen152
Apple Pie 1154
Beerenpastete englische Art150
Äpfel im Teigmantel mit
Rosinen158
Apfel-Tartelettes160
SCHÖNER AUS
BOSKOOP - 162
Blätterteigschnecken164
Apfelküchlein160
Apfelkuchen pur168
Einfache Apfelschnitten170
Filoteigecken mit Brombeeren
und Äpfeln172
Linzer-Törtchen174
WAS ZU ÄPFELN
PASST - 176
Passende Kombinationen178
Blutwurst180
Gefülltes Perlhuhn18
Schweinekoteletts182
Teigtaschen183
Füllung mit Apfel184
Die Quiche185
Suppen186
Entgiftende Säfte18
Im Salat188
Vinaigrette189

## Index

Α R Ahornsirup 116,142 Füllung mit Äpfeln 181, 184 Rote Früchte 156 Äpfel im Teigmantel 66,158 Rührkuchen 108 G Apfel-Pfannkuchen, ofengebacken 152 S Apfel-Tartelettes 160 Gelee 20, 66 Äpfel, gebraten 86 Gelee, kaltgeschlagen 22 Sabayon 33 Saft 12, 22, 187 Äpfel, getrocknet 18 Η Äpfel, karamellisiert 108 Salat 188 Haselnüsse 76, 128 Sandteig 60 Äpfel, ofengebacken 33,142 Schlagsahne 100, 110 Äpfel, pochiert 62,140 Himbeeren 156 Apfelküchlein 166 Himbeer-Konfitüre 174 Schweinenacken 30 Apfelschnecken 94 Schweinshaxe 31 К Apfelschnitten 170 Sorbet 92 Apfelstrudel 144 Karamell 108 Suppen 186 Apfeltaschen 122 Kompott 20, 82, 84, 116, 122, 148, 154, 170 Т Apple Pie 124, 154 Kompott, klassisch 74 Kompott aus dem Ofen 88 Tartes 34-54, 118, 124, 154 В Konfitüre 20 Tartes italienisch 70 Baiser 50,100 Kotelett 182 Tartes, Linzer 174 Krapfen, Berliner 82 Tartes mit Blätterteig 54 Beerenpastete, englisch 156 Blätterteigschnitten 'Dartois' 148 Teiggitter 64 Blaubeeren 146,156 Teigtaschen, salzig 183 Linzer-Törtchen 174 Tiramisu 78 Blutwurst 180 Brombeeren 46,156 Trockenfrüchte 76, 128 M V. W Mandel-Blätter 116, 118, 132, 144, 172 Calvados 40,58,104,130,160 Mandeln 130, 160 Vinaigrette 189 Cantal 124 Mandeln gemahlen 40, 58, 132 Weihnachtsgebäck 96, 98 Chutney 22 Mince Pies 98 Weinbeeren, getrocknet 48, 54, 76, 96, Cidre 24-33,96,182 Mincemeat 96, 98 142, 158 Clafoutis 104 Muffin 136 Cranberries 136 P Crêpe-Torte 84 Crêpes, flambiert 110 Pavlova 100 Croissant 140 Perlhuhn 181 E Q Eis 44, 92, 116 Quiche 185 Eisbein 31

Englische Creme 60

# Danksagung

Mein ganz besonderer Dank gilt den Mitgliedern der Vereinigung der Apfelbewahrer (Croqueurs de Pommes), die mich so großzügig in ihren Reihen aufgenommen, mich unterstützt und mit Informationen versorgt haben. Ihnen verdanke ich es, dass ich Sorten wie L'Estre, Locard, Jacques Lebel, Suntan und viele andere lokale Sorten der Normandie probieren und verarbeiten konnte. Herzlich danke ich auch Claude Ollivier von den Apfelbewahrern der Region Ile-de-France, Karl Legeay und Jacques Bajard, den Apfelbewahrern des Departements Manche, sowie deren Ehefrauen. Meine Hochachtung gilt ihrer gärtnerischen sowie gastronomischen Arbeit. Sie kennen die Bedeutung des Apfels für die französischen Regionen und für das Ökosystem in Frankreich und haben sich der Erhaltung seiner Sortenvielfalt verschrieben.

Ebenso danke ich Etienne Leroy für die freundliche Aufnahme und die praktischen Unterweisungen und Informationen über seinen Betrieb. Sein Cidre ist köstlich. Dank auch an Dominique Hutin, der mich erst auf ihn aufmerksam gemacht hat.

Danke sage ich auch Marie-Pierre für die großzügige Gastfreundschaft in Ihren schönen Häusern.

Pomologenverein

http://pomologen-verein.de/startseite.html

Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt http://www.obstsortenerhalt.de/

Alte Obstsortenbücher online http://gartentexte-digital.ub.tu-berlin.de/pomologie/

Verzeichnisse von Apfelsorten http://www.obstsortendatenbank.de/ https://www.arche-noah.at/sortenerhaltung/obst-und-obstsammlung/sortenbeschreibungen https://www.prospecierara.ch/de/sortenfinder

#### **VERLAGSGRUPPE PATMOS**

PATMOS ESCHBACH GRÜNEWALD THORBECKE SCHWABEN

Die Verlagsgruppe mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen von Christine Frauendorf-Mössel

Alle Rechte vorbehalten © der deutschen Ausgabe 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern www.thorbecke.de © der französischen Originalausgabe unter dem Titel Une Pomme par jour: Hachette Livre (Marabout) 2014

Umschlaggestaltung und -abbildungen: Finken und Bumiller, Stuttgart Gestaltung: Transparence Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern Gedruckt in China ISBN 978-3-7995-1028-8