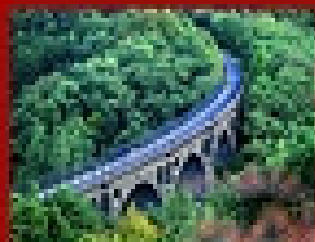
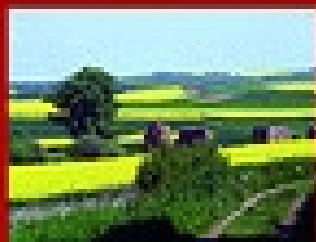


Petra Fath

DAS MAIFELD KOCHBUCH



Zwischen Rapsblüten und Ritterromantik



edition
limosa



Sommersalat mit geräucherten Forellenfilets

Von Familie Pilcher, Ölmühlen Dreckenach

- 8 Kirschtomaten und
 8 Radieschen waschen, Radieschen in Röschen schneiden.
 1 rote Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden.
 8 Oliven
 (mit Frischkäse gefüllt) halbieren.
 Radicchio, Lollo Rosso,
 Lollo Bianco, Eichblattsalat waschen, gut abtropfen lassen und zerpfücken. Salate als Bukett auf tiefen Tellern anrichten. Kirschtomaten, Radieschen und Zwiebelringe dekorativ darüber verteilen. Mit Ei-Himbeerdressing beträufeln.

38 Das Ei-Himbeerdressing

- 1 bis 2 Knoblauchzehen häuten, pressen. Mit
 1 Ei und Eigelb sowie etwas
 Zitronensaft
 4 EL Rapsöl (kalt gepresst) und
 1 1/2 EL Himbeeressig im Mixer gut aufmischen. Mit
 Salz, Pfeffer (aus der Mühle) würzen.

Reichen Sie dazu
 frische Konfektbrötchen
 (extra kleine Brötchen).

Die Zusammenstellung

- 4 Forellenfilets (geräuchert) in schräge Stücke zerteilen und etwa
 2 EL Sahne-Meerrettich darauf geben, auf dem Salat anordnen. Mit
 Schnittlauch
 Olivenscheiben, Dillzweige garnieren.

Kalt gepresst und heiß geliebt – das Gelbe vom Maifeld

Von Petra Fath, Polch

Jedes Jahr Ende April bis Mitte Mai wiederholt sich im Sommer das gleiche Farbenspiel auf dem gesamten Maifeld. Wenn die Sonne scheint und der Himmel sein schönstes Blau zeigt, steht der Raps in seiner vollen Blüte. Das satte Gelb bietet oft kilometerlang einen wunderschönen Panoramablick und der typische Rapsgeruch kitzelt uns in der Nase. Familie Pilcher aus Dreckenach betreibt seit Generationen einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb, mit dem Streben nach Fortschritt und Unabhängigkeit. Ein Produkt, das vom Anbau bis zum Endprodukt in höchster Qualität und aus einer Hand entsteht, dessen Abfallprodukte ebenfalls genutzt werden können – dies war der Gedanke von Helga und Anette Pilcher. Ihre Idee: Rapsanbau und Verarbeitung.

Reges Treiben herrscht auf dem Hof, wenn im Juli und August der Raps endlich geerntet wird. Da wird der Reifezustand kontrolliert, die Feuchtigkeit gemessen, das Rapskorn gedroschen und schließlich die Ernte zur Ölmühle abtransportiert. Doch bis es soweit ist, liegen schon viele Monate fleißiger Arbeit zurück, weiß Karl Pilcher zu berichten.

Im vorangegangenen Jahr,

- Ende August: Beginn mit der Rapeseinsaat
- September: Kontrolle auf Schädlinge (Schnecken)
- Oktober: Wachstumskontrolle der Rapspflanze
- November bis März: Ruhephase
- März: Düngung zur Wachstumsförderung
- April bis Mai: erneute Kontrolle auf Schädlinge (Glanzkäfer und Stängelrüssler)
- Mai: Beginn der Rapsblüte
- Juni: Schotenausbildung
- Juli: letzter Reifeprozess
- Juli und August: Erntezeit



Feines selbstgewonnenes Rapsöl
 (Ölmühlen Dreckenach)

Helga und Anette Pilcher – zwei starke
 Frauen (Ölmühlen Dreckenach)



Aquarell zur Rapsblüte – von Sonja Tillmann, Trimbs





Der erste Schritt bei der Weiterverarbeitung ist auch hier, wie beim Getreide, die gründliche Reinigung der Saat. Mit Druck und drehenden Bewegungen in einer Schneckenpresse wird der Rapssamen aufgerissen und das Öl herausgepresst. Da aus Reibung bekanntlich Wärme entsteht, muss darauf geachtet werden, dass diese Reibungswärme nicht zu hoch wird, erklärt mir Herr Pilcher. Die wertvollen Nährstoffe wie zum Beispiel Omega-3 Fettsäuren und Vitamin E bleiben so dem Öl, mit dem typischen Nussaroma, erhalten. Das reine, cholesterinfreie Rapsöl wird mehrfach gefiltert und kann, nachdem es im Labor auf Qualität, Geschmack und Reinheit überprüft und getestet wird, in Flaschen abgefüllt werden. Es eignet sich besonders zum Verfeinern von Salaten, Marinaden und Dips.

Das Nebenprodukt, so genannte Raps pellets, werden zum Beheizen der eigenen Familienhäuser genutzt und die Asche geht als Dünger zurück in den Kreislauf der Natur. Ich frage nach der Zukunft. »Vielleicht Abwärme umwandeln und als Strom nutzen?«, bekomme ich zur Antwort. Und da ist es wieder, das Streben nach Fortschritt und Unabhängigkeit. Nein, die Zeit bleibt auch auf dem Maifeld nicht stehen.

Rotkohl-Früchtesalat

Dieser Salat schmeckt am zweiten Tag fast noch besser. Dann allerdings die Banane weglassen oder erst am zweiten Tag zugeben. Abwandlungen mit Nektarine oder Pfirsich schmecken ebenso lecker. Wer rohen Kohl nicht verträgt, sollte die Kohlblätter zuvor kurz mit kochendem Wasser übergießen.

- 250 g Rotkohl sehr fein raspeln, etwas stampfen.
- 1 Zwiebel
- 1 Orange sowie
- 1 Apfel schälen, würfeln, zugeben.
- 1 Banane in Scheiben schneiden, dazugeben.
- 50 g Sultaninen in heißem Wasser kurz einweichen, abtupfen, unterheben. Den Saft von
- je 1 Zitrone, Orange mit
- 5 EL Rapsöl (kalt gepresst)
- 2 EL Honig verrühren. Mit
- Salz, Pfeffer würzen, über den Salat geben, durchmengen und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Mit
- Walnushälften und Pistazien bestreuen.

Leckere Beilage zu Entenbrust in Orangen-Rotweinsosse (Rezept S. 84).

Rapsöl abgefüllt und zum Verkauf bereit



*Rapsöl – gewonnen und abgefüllt
(Ölmühlen Dreckenach)*

Herr und Frau Pilcher beim Abfüllen

