



Heinrich Keßler

Hommage an die Früchtchen der Vorgesetzten, Kolleginnen und Kollegen

Das Dokument enthält eine Schnitzelbank, vorgetragen auf einem gemeinsamen Fest. Es gibt einen Einblick und Überblick über die große Vielfalt, Unterschiedlichkeiten, Gemeinsamkeiten und Ähnlichkeiten sowie die Art und Weise des Zusammenspiels. Eines der Früchtchen charakterisiert den Autor selbst.

Das Originaldokument wurde vom Autor am 23.07.2017 diese Form gebracht.

Autor:

Heinrich Keßler
Hornisgrindestraße 1
D-77767 Appenweier

Internet: <https://www.2000ff.de>



Karambola

Die Frucht heißt Karambola. Das hört sich international an, es kann deutsch, englisch, französisch, chinesisch, spanisch oder portugiesisch sein. Die Farbe schimmert seide-braun, wenn Ihr wisst was ich meine.

Ihre Form gibt ihr eine gute Lage, die sich auch bei einem Anstoß schnell wieder stabilisiert. Wenn man die Frucht quer schneidet, zeigt sich ein Stern, der allerdings 5 Zicken hat.

Die Frucht wird selten pur genossen. Sie darf in keiner internationalen Küche fehlen. Große Bedeutung und Beliebtheit hat die Frucht als Beilage erhalten, sei es zu Hauptgerichten oder zu Desserts, üblicherweise scheinchenweise.

In der cuisine nouvelle dienen die Scheiben oft auch als Dekoration großer Teller, auf denen sonst nicht viel liegt - um den Teller auszufüllen.

Im Geschmack ist die Frucht durch und durch fremdartig, erinnert jedoch beim Biss an etwas rohe Äpfel mit rauer Schale.

Guten Appetit!

Banane

Schlank ist die Form, aber gehaltvoll. Das Er-Götz-t jeden, wenn ihr wisst, was ich meine. Die Anschauung lässt immer wieder schnell an Dritte-Welt-Länder erinnern, gerade deshalb ist sie in unseren Landen immer wieder Gegenstand heftiger Erörterungen auf höchster Ebene, wenn es um das/die Steuern geht.

Zur Frucht selbst: Sie ist in allen Gesellschaftsschichten beliebt. Wegen ihrer Nahrhaftigkeit und ihrem guten Geschmack begehren sie auch Affen, was manchmal zu Folge hat, dass die Frucht geringgeschätzt wird. Dies wird durch die Mütter wieder aufgehoben, die die Frucht bereits den kleinsten Babys als Leckerbissen anbieten.

Die Frucht gedeiht in diesen mittelmäßigen bis rauen Klima hier bei uns nicht. Sie bedarf hier einer besonderen Pflege. Tölpel von Organisatoren und IV-Verarbeiter werden dem oft nicht gerecht.

Die Frucht ist, was viele oft nicht wissen, kein Obst, sondern ein Gemüse, also eher mit Kartoffeln als mit Äpfeln verwandt.

Guten Appetit!



Äpfel

Was die Amseln, Drosseln, Finken und Staren für die heimische Vogel-Welt, wenn Ihr wisst was ich meine, das ist der Apfel für das Obst: eine echte einheimische Frucht, harmonisch in Form und Konsistenz. Es gibt ihn in vielen Sorten, so dass man- ohne auf die Technik der Konservierung angewiesen zu sein, Sie zu den meisten Zeiträumen des Jahres in einem frischen Zustande genießen kann.

Charakteristisch ist die gepunktete bzw. gestrichelte Haut, die aussieht wie ein Bart. Die Frucht lädt zum Reinbeißen ein. Wer dies herzhaft tut, dem erschließen sich mundgerechte Brocken, bei denen das Zerkauen hörbare Freude macht.

Im Gegensatz zu oft geschmacklosen ausländischen Einheits-Äpfeln, ist die einheimische Frucht von angenehmer Fruchtsäure und -süße und verfügt über einen hohen Anteil an Pektin. Gerade dies lässt den Hausdokter immer wieder sagen: Jeden Tag ein Apfel - und der Doktor wird arbeitslos!

Trotz dieser Vorzüge erfreut sich die Frucht oft nicht der Wertschätzung, die ihr gebührt.

Guten Appetit!

Trauben

Wenn die Beeren härter wären, z.B. wie Murmeln, würde man Klicker sagen, wenn Ihr wisst, was ich meine.

Bei dieser Frucht ist man geneigt. so im Vorübergehen die eine oder andere Beere mitzunehmen. Leider geschieht dies zu oft, und zu oft noch gedankenlos, so dass sich der Nutzen und der Geschmack der Frucht sich oft gar nicht erschließen kann. Die Frucht gibt es in vielen Sorten, von Micro-soft bis Excel, sie sind beliebt beim Einfachen und beim graph+ und manche Solisten kolorieren das hohe C ++.

Diese Früchte hier sind reif. Wegen der Menge, in welcher sie anfallen und wegen ihrer nur kurzen Haltbarkeitsdauer werden sie zum Erntezeitpunkt meist schnell gepresst und zum Weinen verarbeitet.

Diese Frucht wird mit allerlei Mitteln haltbar und steril gemacht. Sie in ihrer natürlichen, lebendigen Form zu erleben, ist nur noch Experten und Insidern möglich.

Guten Appetit!



Kokosnuss

Diese Frucht wächst an einem geil aufschießenden Baum und ist sehr hart, also verkürzt geil-hart, wenn ihr wisst, was ich meine.

An dieser Frucht kann man sich die Zähne ausbeißen. Ihre Schale ist ungenießbar. Es ist ein besonderes Werkzeug erforderlich, um sie zu knacken. Das Innenleben der Frucht ist ein Sinnbild der Fruchtbarkeit.

Der Geschmack ist herb. Sie ist erfrischend und kühlend, besonders, wenn es sehr hitzig zugeht. Vorsicht: Nicht alle vertragen diese Frucht, vielen liegt sie schwer im Magen.

Die Frucht erfordert Bewusstheit über die Folgen des Genusses: Wer sich des Nährwertes nicht bewusst ist und bleibt, sieht sich unversehens mit einem höheren Gewicht wieder. Besonders aufmerksam sollte man bezüglich dieser Frucht auch deshalb sein, weil sie eine beliebte Zutat zu allerlei Zuckerwerk ist, ich denke da an Pralinen, Kuchen usw.

Guten Appetit!

Mandarine

Über allem droht wie ein heller Stern, wenn ihr wisst, was ich meine, die Mandarine.

Nur auf den ersten Blick scheint sie eine Orangenhaut zu haben, tatsächlich ist sie aber glänzend und ebenmäßig. Die Konsistenz und der Aufbau der Frucht und ihrer Schale lassen diese auch bei rauer Behandlung und Stößen unbeschadet.

Die Schale ist üblicherweise nicht zum Verzehr geeignet, sie wird mit Konservierungsstoffen bearbeitet. Ist die Schale aber einmal entfernt, bietet sich dem Auge eine klar gegliederte, gefächerte Frucht. Sie ist leicht zu teilen, und zu verteilen, jeder kann einen Schnitz abbekommen. In einer Kinderstube ist jedoch Streit vorprogrammiert, wenn mehr Kinder als Schnitze vorhanden sind. Oft können die Gemüter dann nur durch Verzicht beruhigt werden, wenn eine weitere Mandarine nicht greifbar ist.

Die Frucht ist süß-säuerlich, wobei die Süße überwiegt und deshalb angenehm im Geschmack. Sie ist - gerade in Winterszeiten - ein unverzichtbarer Vitaminspender und gehört deshalb zur täglichen Kost, was man sich auch leisten sollte.

Guten Appetit!



Passionsfrucht

Die Frucht, das sollte man sich merken, wenn Ihr wisst, was ich meine, erinnert an die Leidensgeschichte und heißt deshalb Passionsfrucht. Sie ist aber auch ein Symbol dafür, dass etwas nur dann gelingen kann, wenn man es mit Passion verfolgt, heute würde man sagen: verfolgen wie unter den Bedingungen eines Lernstudios.

Die Frucht selbst erscheint auf den ersten Blick unscheinbar, ähnelt dem Aussehen nach einer noch unreifen Ringelotte. Die Schale ist rau, ist aber genießbar und schmeckt gut. Im Innern zeigt sich ein klar gegliedertes Gehäuse, das mit wohlschmeckendem Fruchtfleisch gefüllt ist.

Die Frucht ist ein Exote in unseren Breiten. Es bildet jedoch den Höhepunkt eines jeden Fruchtsalates. Der Geschmack und das Gewürz dieser Frucht lässt sich durch eine hohen Anteil an Trauben am besten erschließen.

Guten Appetit!

Melone

Eine gewichtige Frucht, in der Tat. Wer diese besitzt, klebt gut im Sattel, wenn Ihr wisst, was ich meine.

Die Frucht ist gefällig, gut zu halten, haltbar und unerlässlich in jeder Vorratskammer einer Küche. Sie eignet sich hervorragend zur Vorspeise, kombiniert mit saftigem Schinken, aber auch zu als Beilage zu Hauptgerichten und zu Nachspeisen. Sie ist also vielseitig verwendbar. Was aus ihr wird, ist allerdings auch von der Kunst des Koches abhängig. Insbesondere in der fernöstlichen Küche ist sie ein unverzichtbarer Bestandteil.

Der Geschmack ist frisch, erfrischend, fruchtig. Die Frucht kann pur gegessen werden, kombiniert mit anderen Früchten und ist zu jeder Tages- und Nachtzeit eine Bereicherung des Tisches.

Guten Appetit!



Süße Kartoffel

Wenn man es macht wie Grabowski, wühlen, graben, wühlen, graben, wenn ihr wisst, was ich meine, kann man mit etwas Glück auf die Kartoffel stoßen, hier die internationale Ausgabe: Die Süßkartoffel.

Die Süßkartoffel ist eine Beilage zu Gerichten, bei welchen auch die Karambola verwendet wird, d.h. zu fast allen Gerichten. Im Gegensatz zur deutschen Kartoffel verkörpert die Süßkartoffel das Exotische und Fremde und fordert vom Genießer auch die Bereitschaft ab, entsprechende neue Erfahrungen sich anzueignen

Die Süßkartoffel selbst ist anspruchslos, gut zu halten und zu lagern, vielfältig verwendbar und mit nahezu allen anderen Gemüsen und allen Arten von Fleisch und Obst kombinierbar. Sie ist quasi die Nudel unter den Gemüsen.

Guten Appetit!

Ananas

Diese Frucht gibt es in verschiedenen Größen, das hier ist eine hier im Lande übliche. Ihre Haut ist holzig und könnte annehmen lassen, es könne als Schuh-, wenn Ihr wisst, was ich meine, - Material verwendet werden.

Die Frucht selbst ist grün. Wenn sie gelb wird, ist das ein Zeichen von Überreife, dann neigt sie im Fruchtfleisch rasch zu einer Bräune.

Auffällig an der Frucht sind die Ausleger. Wenn man die Frucht, wie es hier im Lande oft geschieht, so hinstellt, zeigen die Ausleger nach oben und scheinen nach allen Seiten zu zielen.

Wenn man jedoch weiß, dass die Frucht SO vom Baume abhängt, könnten die vielen Blätter auch, als Streben nach dem Boden ausdrücken.

In die Frucht zu beißen, hat nur das sofortige Ausspucken zur Folge. Man muss die Hülse sorgfältig öffnen. Dazu bedarf es aber eines scharfen Messers und des gekonnten Umganges damit! Verletzungsgefahr für Laien!

Ist die Frucht jedoch endlich erschlossen, zeigt sie eine Fülle saftigen Fruchtfleisches, der sich in der Mitte zu einem härteren Stab verdichtet. Die Frucht ist voller Ballaststoffe und enthält viele Enzyme. Das regt die Verdauung an.

Bitte achten Sie beim Verzehr auf die Stacheln, die tief im Innern der Frucht wurzeln.

Guten Appetit



Die Quitte

Eine Frucht, die von Leuten, die sich in Früchtchen nicht so auskennen, gerne als Stellvertreter, wenn ihr wisst, was ich meine, für andere einheimisch Früchtchen betrachtet werden. Damit wird man dieser Frucht aber überhaupt nicht gerecht, denn sie ist ein Original!

Leider ist sie so selten. Sie lässt sich auch nicht lange halten, weshalb ich Ihnen heute die Frucht nur in einen transformierten Zustand vorstellen kann: als Gelee, allerdings selbstgemacht.

Die Frucht selbst ist so, wie sie wächst, ungenießbar, hat eine pelzige Haut, wirkt etwas unförmig, wenig einladend zum Essen und ist auch noch toxisch. Kräuterweibchen und Hexen kennen das Geheimnis.

Wer um den richtigen Umgang weiß, und das sind nur die Gourmets, dem erschließen sich sinnliche Genüsse; Die Frucht wird im reifen Zustande geerntet und entsaftet. Der Extrakt ist trübe und schmeckt noch nicht. Durch die Versetzung mit der gleichen Menge Raffinade und einem erneuten kurzen Kochvorgang, sondert sich aller Abschaum, der die Trübung verursacht hat, ab und übrig bleibt ein klares Elixier, dass schnell in eine angenehme Konsistenz übergeht. Nun ist die Gaumenfreude, eine Symphonie aus Bitterkeit und Süße fertig.

Guten Appetit!

Litschis

Was machen die Japaner mit Kürbissen? Sie kaizen, kaizen, kaizen, wenn ihr wisst, was ich meine. Und wenn man dies lange genug macht, kommen diese Früchtchen heraus: die Litschis.

Es ist keine schwäbische Frucht, eher eine, die in der Küche des fernen Ostens zu Hause ist.

Sie sehen hart aus, wenn man aber etwas drückt, dass sie durchaus weich sein können. Die raue Schale lässt sich durch zum Kochen bringen leicht abziehen. Übrig bleibt eine Frucht, durch würzige Beilagen bzw. gut gewürzte Hauptgerichte ergänzt werden muss, um ihren ausgleichenden Geschmack zur Geltung zu bringen. PUR kann sie den Gaumen kaum verwöhnen.

Leute, die nach dem Motto leben: Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht, würden an Litschis gedankenlos vorübergehen und sich so die Genussfreude wegen den eigenen Vorurteilen sich nie erschließen können.



Mango

Diese Frucht fällt durch ihre glatte -wenn Ihr wisst, was ich meine, Oberfläche auf. Sie wirkt leicht verletzlich, man traut sich gar nicht, ihr so richtig auf die Pelle zu rücken.

Wenn man dies trotzdem tut, gibt die Frucht einen schmalen Ring von Fruchtfleisch preis, das um einen Kern angeordnet ist. Dieser Kern erscheint im Verhältnis zur Gesamtf Frucht überdimensioniert. Er ist nicht genießbar. Das Verhältnis des Genießbaren zum Abfall unharmonisch. Dieses Mango, so heißt die Frucht, nehmen diejenigen aber gerne in Kauf, die die Frucht mögen.

Bei dieser Frucht ist man nie sicher, ob sie reif ist oder nicht. Ich verlasse mich diesbezüglich immer auf die Beratung des Händlers. Wenn sie nämlich noch unreif ist, kann man sich dabei durchaus die Zähne ausbeißen.

Guten Appetit!

Schnaps

Was wäre ein Obstsalat, ohne einen Pieper Geist, wenn Ihr wisst, was ich meine.

Dieser Geist, symbolisiert in einer unverwechselbaren Flasche, besticht durch seine Klarheit. Er hat keinen vorherrschenden Geruch oder Geschmack, vielmehr scheint er seine Blume erst im Zusammenhang mit dem jeweiligen Eigengeschmack der Frucht bzw. der Früchte zu entwickeln.

Seine Lieblichkeit täuscht manchmal über die Strenge hinweg.

Dieser Geist hier ist ein Abzug einer sehr frühen Destillation. An seiner Blume ist dies leicht zu erkennen.

Er wirkt durch seine hohen Prozente Disharmonien und Unverträglichkeiten entgegen. Und wie es eben mit Hochprozentigem ist: sobald er zugemischt wird, egalisiert er die Unterschiede und dominiert durch die Durchdringung von jedem und allem.

Besonderes aktuelles Merkmal ist der nicht mehr für möglich gehaltene erneute Abzug nach über 25 Jahren.

Aber was soll ich weiter davon sprechen, riechen Sie einmal daran, welche Klarheit und Blumigkeit dieser Geist entwickelt.

Ich glaube, pardon ich habe mich geirrt. Das wäre das Original gewesen, auf das dies alles zugetroffen hätte.

Guten Appetit! Guten Abend!



Minimelone – Birnenmelone, Datteln, Kiwi, Aprikosen

Nun habe ich hier noch ein paar Früchtchen, die bei jeder Veranstaltung gute Dienste leisten, wenn Ihr wisst, was ich meine.

Es sind einheimische Früchte und Exoten. Sie runden jede Tafel ab, sind sämtlich gut bekömmlich, nicht aufdringlich und beherrschend im Geschmack, sondern eher bescheiden. Sie ergeben zusammen bereits eine feine Sache, lassen sich aber gemeinsam oder in unterschiedlichen Kombinationen oder auch einzeln mit allen anderen Früchten kombinieren. Es ist erstaunlich, was da alles herauskommen kann. Hier kann man nur weiter experimentieren.

Guten Appetit!