

Heiko Fischer

Heiko Fischer wurde für seinen besonderen Einsatz zum Erhalt und zur Pflege des „Speierlings“ im Jahr 1999 mit dem *Umweltpreis der Stadt Kronberg im Taunus* ausgezeichnet. Die Stadt verdankt ihm eine komplette Bestandsaufnahme des seltenen Speierling-Baumes. Heiko Fischer widmete sich in seinen Studien der Nachzucht, Anpflanzung bis hin zur Fruchtgewinnung und -



verarbeitung. Kronberg nimmt heute mit seinem Bestand bundesweit den ersten Platz ein. 48 alte Speierlinge und über 100 Neuanpflanzungen prägen das Stadtbild mit. Ein Pflegekonzept, das Heiko Fischer zusammen mit dem Amt für Umwelt- und Naturschutz erstellte, soll garantieren, dass der Zustand der Kronberger Speierlingsbäume erhalten bleibt.

Heiko Fischer

Rezepte rund um den Speierling



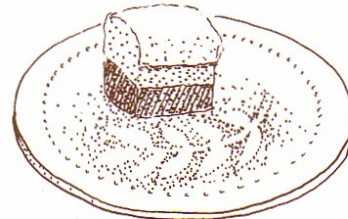
Perbus domestica

Kronberger Speierlingstraum

Zutaten:

200 gr. Löffelbiscuits
6-8 EL Speierlingsbrand
500 gr. Speierlingsmus
250 gr. Mascarpone
200 gr. Sahnequark
75 gr. Zucker
1 P. Vanillezucker
100 gr. Süße Sahne
Zimt zur Verzierung

Die Löffelbiscuits reiben und damit eine flache Auflaufform auslegen. Mit Speierlingsbrand beträufeln und danach darauf gleichmäßig das Speierlingsmus verteilen. Die Sahne steif schlagen und mit Mascarpone, Sahnequark, Zucker und Vanillezucker vermi-



schen. Die Masse auf das Speierlingsmus streichen. „Den Speierlingstraum“ anschließend fünf bis acht Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen, besonders hübsch, wenn aus Papier oder einem Spei-

erlingsblatt eine Schablone gefertigt ist, die nach dem Bestäuben wieder abgenommen wird.

