

GartenIdee

Draußen ist es doch am schönsten



EINFACH LECKER
KÜRBISKÜCHE



BAUERNGARTEN
NOSTALGIE PUR



AUFTRITT DER
BLÜTENKÖNIGIN

NATURSTEIN
EDEL UND SCHÖN

Fest der Farben

Herbstzauber zum Träumen

WILDOBST
Natürlich genießen



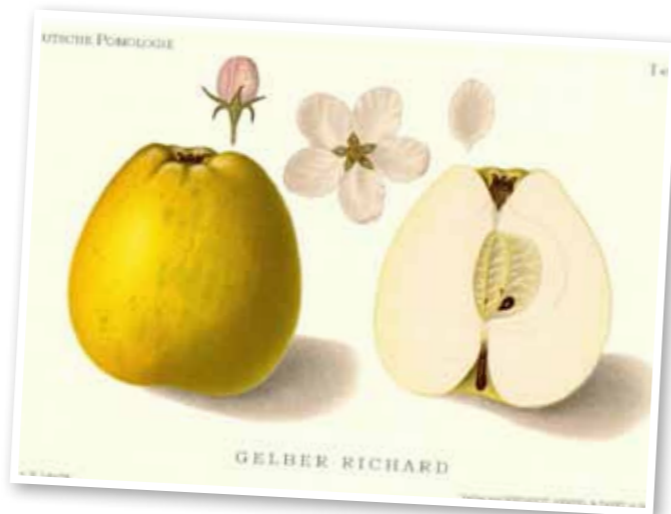
GUTE ERNTE
 Bergapfelsaft-Hersteller Thomas Kohl legt Wert auf Vielfalt im Aroma. Für seine sortenreinen Säfte baut er auch alte Sorten an

ÜBERN GARTENZAUN GESCHAUT

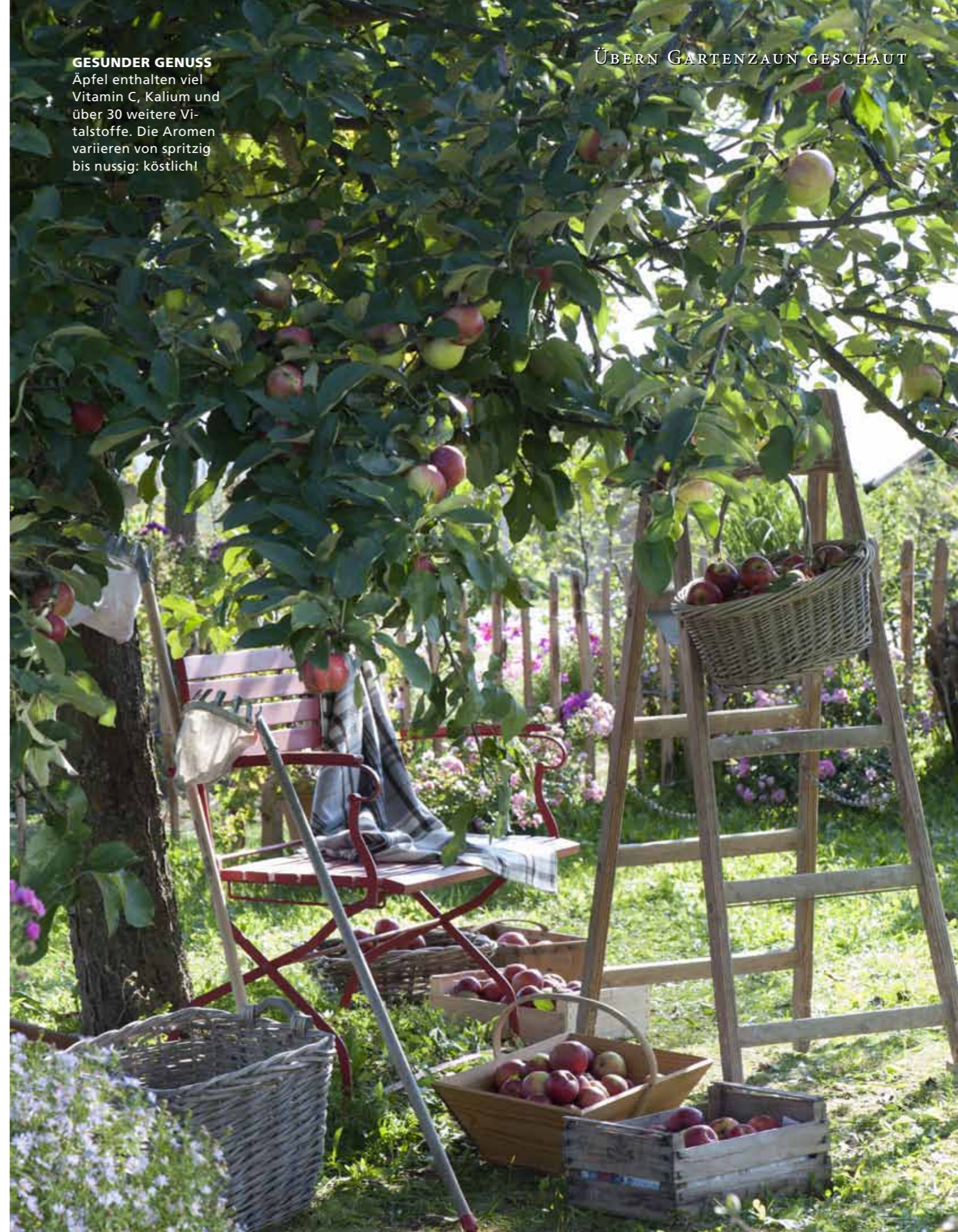
GESUNDER GENUSS
 Äpfel enthalten viel Vitamin C, Kalium und über 30 weitere Vitalstoffe. Die Aromen variieren von spritzig bis nussig: köstlich!

Alle Apfelsorten neu entdeckt

Rendezvous mit Goldparmäne, Gravensteiner & Co.: Hunderte Apfelsorten sind heute fast vergessene Schätze. Feinschmecker, Gärtner und Biologen wollen die Vielfalt alter Apfelsorten für zukünftige Generationen erhalten



APFEL DES JAHRES 2014
 Der Gelbe Richard ist saftig und schmackhaft, für Plantagen aber trägt er zu spät





UNTERM APFELBAUM

Die Früchte sind nicht nur lecker und gesund, sie sehen auch schön aus. Naturnahe Streuobstwiesen sind zudem eine Oase für viele Tiere

Bunte Vielfalt des guten Geschmacks

Sie heißen Rotgestreifte Schafsnase, Ananasrenette oder Schöner aus Bath: alte Apfelsorten, die man leider im Supermarkt nicht finden kann. Viele sind heute fast vergessen. Jetzt werden sie von Gärtnern, Biologen, Feinschmeckern, Obstbauern und anderen Liebhabern wiederentdeckt. Und das hat viele gute Gründe.

HUNDERTE LECKERE SORTEN

„Jeder Landstrich in Deutschland kann mit regional-typischen Apfelsorten aufwarten. Im Süden sind Berlepsch und Brettacher verbreitet, im Norden Holsteiner Cox und Finkenwerder Herbstprinz“, sagt Caty Schernus, Autorin von „Das Apfelbuch Berlin-Brandenburg“ (be.bra verlag). In ihrer „Apfelgalerie“ in Berlin verkauft sie bis zu 200 Sorten aus eigenem Anbau, alle aus dem Oderbruch in Brandenburg. Wie viele Apfelsorten es in Deutschland gibt, wissen noch nicht einmal Experten. Zu den rund 1500 bekannten kom-

men noch viele, die nie in Büchern beschrieben worden sind. „Wir sind dabei, Apfelherkünfte zu sammeln. Bisher wurden rund 6000 gemeldet. Wir prüfen dann, wie viele Sorten dabei sind“, sagt Michael Ruhnau, Biologe und Pomologe (Obstbaukundler). Als Vorsitzender des deutschen Pomologen-Vereins setzt er sich für den Erhalt alter Sorten ein, also jener, die 100 Jahre oder älter sind. „Das sind fast immer Zufalls-sämlinge, keine gezielten Züchtungen. Sie haben sich als Sorte etabliert, weil sie besonders köstlich, haltbar oder an die lokalen Bedingungen angepasst sind.“ So haben viele Sorten aus Berlin-Brandenburg frostharte Blüten und eine robuste Konstitution. Ein weiterer Grund für die große Anzahl und Vielfalt alter Sorten ist, dass man in jeder Region verschiedene Ernte- und Genussreifen brauchte. Moderne Kühlung und Importe aus Afrika gab es nicht. Um möglichst über viele Monate Äpfel essen zu können, baute man Sommeräpfel an, die schon im Juli schmecken, und Winteräpfel, →

Text: Maike Grunwald; Fotocredit: Alex Filz; BUND Lemgo; Friedrich Strauß; Colourbox; ddp images; Flora Press/Jutta Schneider&Michael Will; Food Centrale Hamburg; Glow Images; imago; Shutterstock

Nostalgische Apfel-Parade



1 **SIGNE TILLISCH**
Der saftige, duftende Tafelapfel stammt aus Jütland (1866). Eine der köstlichsten Sorten. Ernte: September, Genuss: sofort bis Weihnachten. Anspruchsvoll, schorfanfällig, druckempfindlich, daher nicht im Handel.

GOLDPARMÄNE **2**
Auch „Queen of the Pippins“. Vermutlich aus dem mittelalterlichen Frankreich. Herrliches Aroma, leicht nach Birne und Nuss. Genuss: Oktober bis Februar. Sehr empfindlich.



4 **GRAVENSTEINER**
Edler Tafelapfel aus Frankreich (1669), spritzig, saftig, köstlich. Ernte: ab September. Genuss: nur kurz, bis November. Trägt unregelmäßig, empfindliche Blüte.

WEISSER WINTERKALVILL **5**
Auch „Gelber Winterkalvill“. Vermutlich aus Frankreich vor 1600. Sehr edler, empfindlicher Apfel, braucht Weinbau-Klima. Intensives Aroma, leicht nach Erdbeeren.



JEDE REGION HAT EINEN SCHATZ EIGENER SORTEN, ABGESTIMMT AUF DIE STANDORTE – EIN FEUERWERK AN GESCHMACKS-VIELFALT. ETLICHE ALTE SORTEN SIND AUCH FÜR ALLERGIKER VERTRÄGLICH.



3 **ALT-LÄNDER PFANNKUCHENAPFEL**
Auch „Thurgauer Kent“. Robuster, aromatischer Tafel- und Wirtschaftsapfel aus Hamburg (1840). Früchte hängen sturmfest, Ernte: Anfang November, Genuss: sehr lange, Dezember bis Mai.



die ihre Genussreife oft erst bei der Lagerung erreichen und bis März oder gar Mai halten. So wie der Altländer Pfannkuchen, der sein schönes Aroma erst Wochen nach der Ernte entfaltet – für den heutigen Handel unpraktisch.

KOCHÄPFEL UND PRIMADONNEN

Einst waren neben Tafeläpfeln auch Wirtschaftsäpfel beliebt, die als Kompott oder Saft besonders gut schmecken. Seit wir Produkte fertig kaufen, sind diese Äpfel selten – bis auf den Boskop, eine der wenigen alten Sorten im Handel und oft in Rezepten benannt. Unter den Tafeläpfeln sind die köstlichsten alten Sorten oft anspruchsvoll und empfindlich, „richtige Primadonnen“, so Ruhнау. Aber auch robuste Äpfel sind für den Handel uninteressant und selten geworden. Der „Gelbe Richard“, Apfel des Jahres 2014, trägt erst nach 14 Jahren erste Früchte. „Alte Sorten brauchen Zeit“, sagt Apfelexperte Eckart Brandt zur Pflanzung der Sorte im Freilichtmuseum

am Kiekeberg. „Auf Plantagen tragen die Bäume bereits nach zwei Jahren.“ Manche entsprechen schlicht nicht den modernen Vorstellungen: Die Früchte schmecken ungewohnt, sind klein oder neigen zu harmlosen, aber unschönen Schorfflecken. Heute gibt es im Supermarkt nur rund zehn Apfelsorten, viele davon aus denselben drei bis vier Sorten gezüchtet.

GÄRTNER ALS KULTURGUTSCHÜTZER

Der Reichtum an Aromen ist nur ein Grund für die Wiederentdeckung alter Sorten. Sie sind auch wertvolles Kulturgut, das Gärtner für zukünftige Generationen erhalten können. Biologen wie Ruhнау betonen außerdem den Wert der genetischen Vielfalt, die nicht verloren gehen darf, „auch wegen des Klimawandels ist es wichtig, verschiedene Sorten zu haben“. Informationen und Sortenlisten: www.pomologen-verein.de, www.bund-lemgo.de, www.alte-obstsorten.de, www.obstsortendatenbank.de

Aromen aus allen Regionen



BIOLOGE & OBSTKENNER

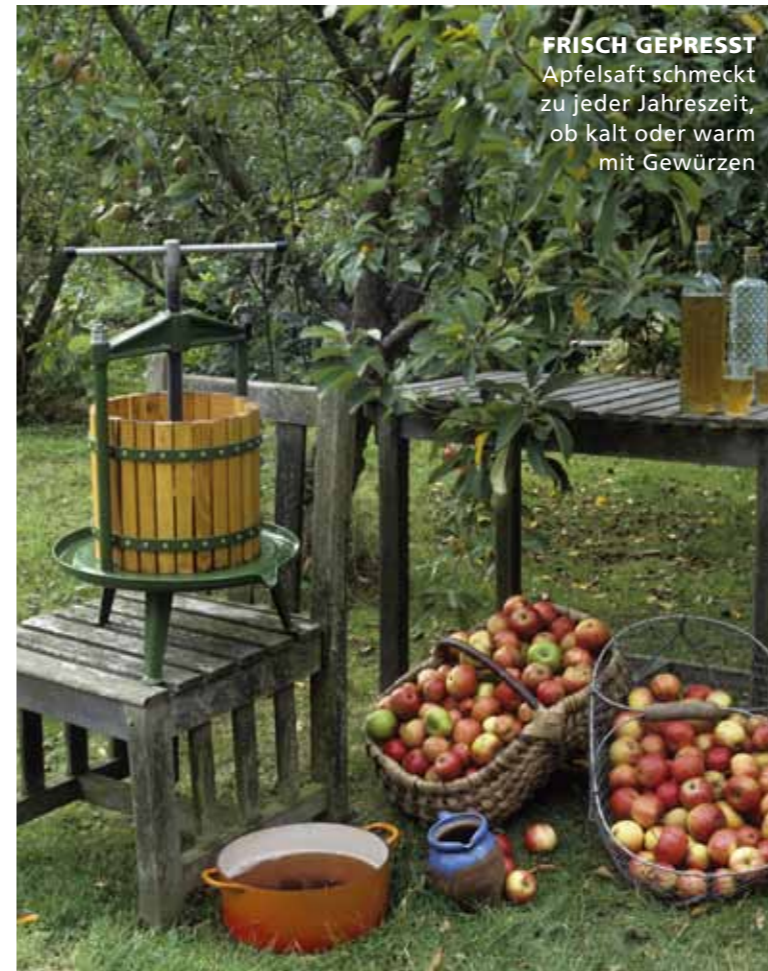
Michael Ruhнау, Vorsitzender des Pomologen-Vereins, will alte Sorten erhalten

ERNTEFREUDEN

Neben den klassischen Herbstäpfeln gibt es auch Sommeräpfel, die früh reifen, sie lassen sich kaum lagern. Winteräpfel pflückt man spät, viele schmecken bis März



Fotocredit: Alex Filz; Bauernhausmuseum Wolfegg; Flora Press/The Garden Collection; Fotolia (2); Freilichtmuseum am Kiekeberg/Petra Diehl; Privat



FRISCH GEPRESST
Apfelsaft schmeckt zu jeder Jahreszeit, ob kalt oder warm mit Gewürzen

SORTENREIN WIE WEIN

Für seine sortenreinen Apfelsäfte hat der Winzer Thomas Kohl aus Tirol das Aroma alter Sorten wiederentdeckt: Gravensteiner (edelaromatisch, süß-säuerlich), Ananasrenette (frisch, ananasähnlich) und Weißer Winterkalvill (weinsäuerlich), www.kohl.bz.it



Feste & Veranstaltungen



AUSSTELLUNG „DER APFEL. KULTUR MIT STIEL“
noch bis 1. Febr. 2015 im Freilichtmuseum am Kiekeberg bei Hamburg, 200 regionale Sorten, www.kiekeberg-museum.de

26.–28. SEPT. NORDDEUTSCHE APFELTAGE 2014
Ammersbek, Schleswig-Holstein, Beratung, Pflgetipps, Fest mit Kinderprogramm, Baum- und Apfelmarkt, www.apfeltage.info

27.–28. SEPT. NIEDERLAUSITZER APFELTAG, DÖLLINGEN
in Brandenburg, Festumzug, Sortenschau und -bestimmung, Koch- und Baumschnittseminare, www.pomologen-verein.de

28. SEPT. APFELTAG IM BAUERNHAUSEMUSEUM AMERANG
in Bayern, Infos zu alten Sorten, Basteln, Kinder sammeln Fall-obst für die Saftpresse, Bratäpfel, www.bhm-amerang.de

4.–5. OKT. OBSTTAGE AUF SCHLOSS HUNDISBURG
Halderleben, Sachsen-Anhalt, Fest, Markttreiben, Saftpresen, Ausstellung, Sortenbestimmung, www.schloss-hundisburg.de

11.–12. OKT. APFEL- UND KARTOFFELTAG
Bauernhaus-Museum Wolfegg, Baden-Wü., Ausstellung, Sortenbestimmung, Baum-Markt, www.bauernhaus-museum.de

18. OKT. BESTIMMUNG ALTER OBSTSORTEN IN BEUREN
bei der Sonderschau „Obstsorten aus dem Schwäbischen Streuobstparadies“, Ba.-Wü., www.freilichtmuseum-beuren.de

19. OKT. WENNERSTORFER APFELTAG
Museumsbauernhof Wennerstorf, Niedersachsen, Sortenbestimmung, Baum-Markt, Jongleur, www.museumsbauernhof.de

