

Wochenend-JOURNAL

WISSENSWERT



Einige der alten Apfelsorten sind weniger anfällig für Krankheiten wie Obstbaumkrebs oder Mehltau.

Fotos: Mauritius Images/ © Markus Mainka - stock.adobe.de

Rückkehr von Boskop und Berlepsch

Alte Apfel- und Birnensorten finden immer mehr Liebhaber / Allergiker können vom Trend profitieren

■ Von Catherine Simon

Sie heißen Zwiebelborsdorfer, Roter Herbstkalvill oder Kesseltaler Streifling – und sie werden von Maria Gentner liebevoll gehegt und gepflegt. Mit ihrer Obstarche hat es sich die Agraringenieurin aus Mittelfranken zur Aufgabe gemacht, alte und regionale Apfel- und Birnensorten zu erhalten. »Die Bäume würde es nicht mehr geben, wenn wir sie nicht gerettet hätten«, sagt die 50-Jährige. Mehr als 100 verschiedene Apfel- und Birnensorten wachsen auf ihrer 2,5 Hektar großen Wiese in Gnotzheim im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen – auf einer Anhöhe mit weitem Blick ins Tal.

Supermärkte bieten alles andere als eine Vielfalt an

»Diese alten Sorten sind ein Kulturgut«, sagt Gentner, sie müssten daher erhalten werden. Längst sind viele Sorten unwiederbringlich verschwunden. Obstkundler gehen davon aus, dass es im 19. und 20. Jahrhundert mindestens 2000 bis 3000 Apfelsorten im deutschsprachigen Raum gab. »Dies ist aber eher die untere Grenze«, sagt Jens Meyer vom Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt. »Es könnten auch 4000 bis 5000 Sorten gewesen sein.« Er geht davon aus, dass die Hälfte der von Pomologen – Obstbauexperten – beschriebenen Sor-

ten verschwunden sind oder nicht mehr erkannt werden.

In Supermärkten sind noch etwa 15 Sorten Äpfel zu finden, die letztlich auf lediglich drei Sorten basieren. »Ein paar Sorten haben sich herauskristallisiert, die der Handel haben will«, erklärt Alexander Zimmermann von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Ein süßer, fruchtiger Geschmack, gute Erträge, Fruchtgröße und Einheitlichkeit waren ausschlaggebend. Diese Äpfel sind jedoch oft pflegeintensiv und werden auf Plantagen angebaut.

Alte Sorten wachsen dagegen meist auf Streuobstwiesen. Allein in Bayern seien in den vergangenen 50 Jahren etwa 14 der einst 20 Millionen Streuobstbäume verschwunden, so Norbert Metz vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken. »Damit sind auch in hohem Umfang Sorten verloren gegangen.« Jens Meyer vom Erhalternetzwerk ergänzt: Historische Obstsorten seien in Deutschland je nach Region noch weit verbreitet – »allerdings vor allem in alten Bäumen, so dass die Zukunft nicht besonders rosig aussieht«. In Mecklenburg zum Beispiel gebe es noch reichlich alte Bäume. »Aufgrund der Altersstruktur gehe ich aber davon aus, dass der größte Teil in 20 Jahren verschwunden ist.«

Dabei lohnt es sich aus mehreren Gründen, historische Obstsorten zu erhalten. Für Neuzüchtungen ist ein großer Genpool sinnvoll. Ein-

ge der alten Apfelsorten sind zudem weniger anfällig für Krankheiten wie Obstbaumkrebs, Mehltau oder Schorf. Niemand wisse, welche Krankheiten es künftig beim Obst gebe, sagt Zimmermann. Daher könne es nützlich sein, auf alte Sorten zurückgreifen zu können. Auch der Massengeschmack der Käufer könne sich ändern. »Wir testen gerade Liebhabersorten wie etwa den Berlepsch – ob die nicht auch was für den Erwerbsanbau, für die Direktvermarktung sind.«

Anbauweise auf der Streuobstwiese hat zahlreiche Vorzüge

Außerdem vertragen Allergiker alte Apfelsorten oft besser. Sie enthalten mehr Polyphenol, das herausgezüchtet wurde, um die Braunfärbung beim Anschnitt zu verhindern. Die Stoffe können jedoch Allergene im Körper binden. Eine Studie der Berliner Charité ergab, dass der regelmäßige Verzehr von alten Apfelsorten wie etwa Alkmene, Jonathan und Boskop »in der Lage ist, die bestehende Apfelallergie nicht vollkommen zu beseitigen, wohl aber die Beschwerden beim Essen von Äpfeln deutlich zu reduzieren«.

Unabhängig von der Sorte hat die Anbauweise auf der Streuobstwiese weitere Vorzüge – vor allem im Hinblick auf Klimawandel und Insektensterben. Weil das Wurzelwachstum hier ausgeprägter ist als im

Plantagenanbau, sind die Bäume weniger anfällig für heiße oder trockene Wetterlagen, wie Zimmermann sagt. »Wir haben zunehmend heiße Frühjahre. Das ist Stress für die Bäume«, ergänzt Landespfleger Norbert Metz. »Es kann durchaus sein, dass uns alte Sorten eine Chance bieten, dass auch in 30, 40 Jahren bei noch höheren Temperaturen noch gesundes Obst wächst.«

Und für Bienen und Wildtiere bieten Streuobstwiesen gute Lebensbedingungen. »Da sie selten oder nie gemäht werden, können sich Tiere hier

leichter ansiedeln«, sagt Zimmermann. Es können bis zu 5000 Tier- und Pflanzenarten auf so einer extensiv bewirtschafteten Fläche leben.

Das Interesse an Streuobst wachse aktuell wieder, sind sich alle Experten einig. Die Gründe seien Trends wie Regionalität bei Lebensmitteln sowie ein zunehmendes Gesundheits- und Umweltbewusstsein. »Plantagenobst wird 20-mal im Jahr gespritzt«, erzählt die fränkische Agraringenieurin Maria Gentner. »Ich spritze und ich dünge nicht. Der Baum muss sich hier sein Leben selbst er-

arbeiten.« Sie bekomme Anfragen von Privatleuten aus ganz Deutschland, die alte Obstsorten anbauen wollen.

Auch wenn ein Projekt wie ihre Arche nur mit viel Idealismus machbar sei, betreibe sie es gern, betont Gentner. »Alte Streuobstwiesen tun dem Auge, der Landschaft und der Gesundheit gut.« Auf der Plantage sind alle Bäume beschildert – mit Beschreibungen, Nutzung und Ursprung. Dass hier an einer Stelle so viele Sorten auf kleinem Raum zu finden seien, sei etwas Besonderes, sagt Landschaftspfleger Metz.

INFO

Tipps für den Einkauf

■ Bezugsquellen

Alte Obstsorten sind nicht immer leicht zu beschaffen. Besonders bei den Lokalsorten, die sich meist an die regionalen Klimabedingungen gut angepasst haben, wird es sehr schwierig. Daher hat der Bund Lemgo ein Verzeichnis mit einer Auswahl von Bezugsquellen (sortiert nach Ländern und Postleitzahlen) im Internet zusammengestellt: www.bund-lemgo.de

■ Bio

Äpfel aus ökologischem Anbau sind nicht unbedingt gesünder als konventionell produzierte Früchte. Sie liefern

die gleichen Nährstoffe, ihr Gehalt an Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen ist ähnlich. In einigen Punkten unterscheiden sich Bio-Äpfel aber doch von anderen. Bio-Äpfel sind deutlich seltener mit Pflanzenschutzmitteln belastet. Denn der ökologische Landbau verzichtet auf chemische Mittel. Anstelle von chemischen werden organische Dünger verwendet.

■ Wachsschicht

Viele Apfelsorten bilden natürlicherweise eine Wachsschicht, die je nach Sorte unterschiedlich stark ausfällt. Beispielswei-

se bilden Granny Smith und Jonagold eine dicke Wachsschicht, die sich fettig anfühlt. Sie schützt vor dem Austrocknen und erhöht die Haltbarkeit. In Deutschland ist das künstliche Wachsen von Äpfeln nicht erlaubt, in anderen europäischen Staaten schon. Dies muss mit dem Hinweis »gewachst« gekennzeichnet werden. Da zum Wachsen vor allem natürliche Wachse wie Bienenwachs zum Einsatz kommen, können gewachste Äpfel auch mit Schale gegessen werden. Die Schale sollte unter fließendem Wasser gewaschen und mit Küchenpapier abgerieben werden.

