

# Besser als Konzentrat

HZ-Streuobstserie (2): Warum es sich lohnt, heimische Äpfel zu verwerten

Derzeit untersuchen Fachleute, welche alten Apfelsorten im Nürnberger Land wachsen und gedeihen. Sinn dieser groß angelegten Kartierung ist es, die heimische Sortenvielfalt zu erhalten. Die HZ begleitet die Aktion mit der Serie „Obst auf dem Anger“. In der Oktoberausgabe dreht sich alles rund ums Thema „Apfelverwertung“: Wir zeigen Ihnen, warum es sich lohnt, heimische Äpfel zu mosten und wo dies möglich ist. Ein praktisches Beispiel, was sich aus Streuobst noch zaubern lässt, bietet der Rezept-Tipp: In dieser Folge: Apfelstrudel. Außerdem klären wir im Gartentipp, was bei einer Baumpflanzung zu beachten ist, und im Sortenportrait, welche Apfelsorte sich hinter dem Namen „Königin der Renetten“ verbirgt.

**HERSBRUCKER SCHWEIZ – Der Spruch „An apple a day keeps the doctor away“ (sinngemäß übersetzt: Der Verzehr eines Apfels am Tag macht Arztbesuche überflüssig) zielt auf die heilsame Wirkung von Äpfeln ab. Apfelsaftkonzentrate aus dem Supermarkt mit Aroma-, Säure- und Süßungszusätzen, die häufig aus China stammen, sind jedoch längst nicht so gesund, wie sie scheinen. Im Gegensatz zu Apfelsaft aus heimischen Obst.**

„Unser Saft schmeckt besser, weil viele Sorten drin sind“, sagt Klaus Müller, Geschäftsführer der Obstverwertungsgemeinschaft Förrenbach. 15 bis 20 verschiedene können es sein. Heimische Äpfel eignen sich zum Mosten besonders gut. Denn im Gegensatz zu Tafelobst sind die Früchte säuerlicher – was einen positiven Effekt auf den Saftgeschmack hat.

Auch Katrin Heldrich vom Biolandhof in Frechetsfeld ist davon überzeugt: „Jeder weiß, was sein Saft enthält. Das hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität.“ Die Säfte, die sie im Birgland herstellen, enthalten keinerlei Zusätze, werden erhitzt und sind dann bis zu zwei Jahre haltbar.



Auch die Streuobstinitiative Hersbrucker Alb lässt ihre Äpfel hier verarbeiten. Warum der biozertifizierte Saft und nicht etwa billiges Apfelsaftkonzentrat gekauft werden sollte, steht gleich auf dem Etikett: Die Bäume der Vorfahren würden so wirtschaftlich genutzt, Bäume nachgepflanzt und die Bedeutung des alten fränkischen Kulturgutes publik gemacht.

Bei vielen Einwohnern der Hersbrucker Schweiz ist diese Botschaft offensichtlich bereits angekommen. „Wir werden schier überrannt“, sagt Klaus Müller von der OVG Förrenbach. Hunderte Meter lang stehen Männer und Frauen in ihren Autos Schlange, um ihre Äpfel aus dem eigenen Garten abzugeben.

Das liegt an der sehr guten Ernte in diesem Jahr: „So viel wie heuer hatten wir seit vier Jahren nicht mehr“, sagt Müller. Er rechnet mit insgesamt 400 Tonnen Äpfeln. Zum Vergleich: Letztes Jahr waren es nur 100 Tonnen. Schon jetzt übersteigt die Menge die Kapazitätsgrenze der Förrenbacher. Fränkische Äpfel landen deswegen via Fließband in einem Container, den ein Laster dann an den Bodensee transportiert. Bei den Schwaben ist der Export sehr gefragt, weil vor Ort hauptsächlich süßes Tafelobst produziert wird.

Auch im Biolandhof der Heldrichs ist die Hölle los: Bis zu vier Wochen müssen sich Kunden gedulden, bis sie einen Mosttermin bekommen. Vorbedingung ist eine Mindestmenge von 70 Kilogramm. Dann steht dem Vergnügen, den eigenen Saft zu pressen, nichts mehr im Wege. Eine Art Hobby, der immer mehr Menschen nachgehen: „Seit vier Jahren hat das deutlich zugenommen“, sagt Katrin Heldrich. Viele junge Familien kommen zu ihnen, Apfelmösten

als „Event“ für Eltern und Kinder.

Die Fülle an Äpfeln in diesem Jahr bestärkt auch Herbert Haas, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Offenhausen: „Es ist fast zu viel“, sagt er. Der Verein mostet in dieser Saison zwei Mal in der Woche, so oft wie sonst nie. Flaschen und die Bereitschaft selbst anzupacken, müssen Kunden mitbringen. Die Wartezeiten betragen derzeit zwei bis vier Wochen.

Beim Obst- und Gartenbauverein Offenhausen sowie dem Biolandhof Heldrich in Frechetsfeld kann Saft aus dem eigenen Obst hergestellt werden. Nähere Auskunft zu Terminen und Preisen in Offenhausen unter Tel. 09158/ 928595 und in Frechetsfeld unter Tel. 09666/ 693. Bei der OVG Förrenbach können Kunden Obst abgeben, das dann auf ihrem Konto gutgeschrieben wird. Dafür dürfen sie sich im Gegenzug Saft egal welcher Sorte auswählen.



Lisa Roth (links) und Claudia Scharrer von der Obstverwertungsgenossenschaft Förrenbach laden zentnerweise Äpfel auf das Fließband auf. Verfaulte Früchte werden aussortiert. Foto: U. Meckler

Nähere Informationen unter Tel. 09151/2558. Weitere Mostereien im Landkreis sind unter der Nummer 09123/9506531 erfragbar.

Wer selbst kein eigenes Obst anbaut, kann am Freitag, 9. November,

an einer Verkostung historischer Apfelsorten teilnehmen. Diese findet in den Hersbrucker KISS-Räumen statt. Beginn 19 Uhr, Kosten 5 Euro. Anmeldung unter 09154/8699 oder über ottmarfischer@web.de.

ULLA MECKLER

## Leckerer Apfelstrudel

**Zutaten:** 250 g Mehl, 1 Messerspitze Salz, 1 Ei, 1/8 Liter Wasser  
2 EL Öl, 1 TL Essig, zirka ein Kilo Äpfel

**So geht's:** Aus Mehl und Salz eine Mulde formen, übrige Zutaten zugeben. Die Masse 10 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Daraus eine Kugel formen, mit Öl beschmieren und mit einem Küchentuch bedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf ein bemehltes Küchentuch legen, mit Öl bestreichen und mit einem Rollholz zu einem breiten Streifen ausrollen. Den Teig über beide Handrücken nehmen und vorsichtig nach außen ziehen. Finger mit Öl beschmieren. Der Teig sollte hauchdünn, glatt und ohne Löcher sein. Dicke Ränder abschneiden.

**Füllung:** Der Teig wird dünn mit Butter bestrichen. Apfelstücke auf dem Teig verteilen, auf der Längsseite bleiben 15 Zentimeter frei. Das Ganze mit Hilfe eines angehobenen Tuches zu einem Strudel rollen. Die Enden einschlagen. Strudel mit der Nahtstelle nach unten auf ein gut gefettetes Backblech legen. Mit Milch oder zerlassener Butter bestreichen.

**Backzeit:** zirka 35 Minuten, im Elektroherd auf 200 bis 220 Grad. Strudel in Scheiben schneiden und mit Vanillesauce servieren.

**Rezept-Tipp:** Café Coretto, Hersbruck

## Das Sortenportrait

Die „Wintergoldparmäne“ — so der vollständige Name — war schon im Mittelalter bekannt. Umstritten ist die Herkunft: Vermutlich stammt der Apfel aus dem England des 12. oder 13. Jahrhunderts. Hier wurde die den Renetten zugehörige Sorte unter den Namen „Pearmain“ oder „King of the Pippins“ erwähnt.

In Frankreich wird sie unter dem Namen „Reine de Reinettes“ (Königin der Renetten) seit 1510 angebaut. Die Namen verraten bereits die hohe Wertschätzung dieser Sorte in vergangenen Tagen.

### Nussiges Aroma

Ende September ist die Goldparmäne pflückreif und entfaltet von November bis Dezember ihr feines, nussartiges Aroma. Der orange-rot geflammte Apfel hat ein gelblich weißes Fruchtfleisch, ist saftig, süß,



Goldparmäne

mit feiner Säure und in der Küche vielfältig verwertbar. Er kann gedörrt werden und liefert einen vorzüglichen Saft.

An Lage, Boden und Klima stellt der Baum allerdings besondere Ansprüche. Nur tiefgründige, nährstoffreiche Böden, in sonniger nicht zu trockener Lage sind geeignet. Die alte Sorte ist für schwachwachsende Unterlagen nicht geeignet. Deshalb ist sie fast völlig aus dem Erwerbsobstbau verschwunden.

Die Goldparmäne sollte daher nur auf Sämling veredelt und gut im Schnitt gehalten werden, um einer Vergreisung vorzubeugen. Der Baum wächst nur mittelstark und ist deshalb auch für Hausgärten geeignet.

Die Goldparmäne wird auch „Königin unter den Renetten“ genannt. Abb.: „Deutschlands Obstsorten“

## Der Gartentipp im Oktober

# Wie pflanze ich richtig?

**Die Kreisfachberatung für Gartenbau und Landespflege am Landratsamt informiert:**

„Und wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, würde ich heute ein Apfelbäumchen pflanzen!“ Frei nach diesem Martin Luther zugesprochenen Zitat holen sich viele Gartenbesitzer jetzt im Oktober zur besten Pflanzzeit einen Obstbaum ihrer Wahl aus den Baumschulen. Obstbaumkauf ist Vertrauenssache, hinsichtlich der richtigen Sorte, der Unterlage und der Qualität.

Fast alle Obstbaumsorten werden durch Veredelung sortenecht vermehrt. Dabei gibt die Unterlage (Wurzel) die spätere Wuchsstärke der Bäume und damit auch den Platzbedarf vor. Großkronige Halb- und Hochstämme für den Streuobstbereich sind auf eine sogenannte Sämlingsunterlage veredelt und brauchen einen Pflanzabstand von zirka zehn Metern.

Kleinbleibende Buschbäume und Spindelbüsche für den Hausgartenbereich benötigen eine entsprechend schwächer wachsende Unterlage und kommen mit einem Pflanzabstand von drei bis vier Metern aus. Bei Qualitätspflanzgut sollte auf dem Markenetikett neben Obstart und Sorte auch die Bezeichnung der Unterlage angegeben sein.

Heute werden Obstbäume überwiegend in Containern angeboten. Sogenannte „wurzelackte“ Ware ist nur noch selten erhältlich. Vor allem bei der Anlage von Streuobstwiesen hat sich eine Pflanzung im Herbst gegenüber einer Frühjahrspflanzung als günstiger erwiesen. Der noch warme Boden fördert jetzt das Wurzelwachstum und sorgt für ein schnelles Anwachsen der Bäume.

Die Pflanzgrube sollte mindestens mit einer Seitenlänge von einem Meter und einer Tiefe von 60 Zentimetern ausgehoben werden. Dabei wird die Erde nach Ober-

und Unterboden getrennt. Der Grund und die Seiten der Pflanzgrube müssen gut gelockert werden, um ein Eindringen der Wurzeln zu erleichtern. Zur Stabilisierung des Baumes beim Anwachsen wird auf der Seite der Hauptwindrichtung ein Pfahl eingeschlagen. Dann wird zunächst der Unterboden eingefüllt.

Der folgende Oberboden kann mit einigen Eimern Kompost verbessert werden. Auf keinen Fall darf Kompost in tiefere Schichten eingebracht werden. Es kann hier sonst durch Luftabschluss zu Fäulnis kommen. Die Veredelungsstelle des Bäumchens (erkennbar an der Verdickung am Stammfuß) sollte nach der Pflanzung zirka 10 Zentimeter über dem Bodenniveau stehen und darf keinesfalls eingegraben werden.

Durch mehrmaliges Rütteln des Stämmchens beim Einfüllen werden die Hohlräume zwischen den Wurzeln gut mit Erde verfüllt. Ein durchdringendes Angießen sorgt für einen guten Bodenschluss. Dabei erleichtert die Anlage eines Gießrandes spätere Wassergaben. Mit einem breiten, nicht einschneidenden Band wird das Bäumchen an den Pfahl angebunden und kann sicher anwachsen. Bei Problemen mit Wühlmäusen sollte die Pflanzung in einem sogenannten „Wühlmauskorb“ (bestehend aus feinmaschigem Drahtgeflecht) in Erwägung gezogen werden. Im Außenbereich darf auch ein Verbissschutz gegen hungrige Hasen nicht vergessen werden.

Wer seine Pflanzung fachgerecht und sorgfältig ausführt, bildet die Grundlage für ein gesundes Pflanzenwachstum in den folgenden Jahren.

Nähere Auskünfte über die richtige Unterlagenauswahl, Pflanzabstände und Ähnliches erteilt die Kreisfachberatung für Obst- und Gartenbau im Landratsamt (Tel. 09123/950-6531)