

# Der „Schöne von Wiltshire“ war am begehrtesten

HZ-Streuobstserie (3): Die BN-Ortsgruppe Hersbrucker Land lud zur Verkostung historischer Apfelsorten ein – Vielfalt gerät in Vergessenheit

In einem Kartierungsprojekt untersuchen Fachleute die Sortenvielfalt von Apfelmäulern in der Region. Die HZ begleitet das Projekt mit der Serie „Obst auf dem Anger“. In der Novemberausgabe dreht sich alles rund um die unzähligen vielen Apfelsorten: Bei einer Verkostung brachten Mitglieder der Streuobst-Initiative Hersbrucker Land interessierten Gästen die unterschiedlichen Geschmäcker und Eigenarten näher. Außerdem klären wir im Gartentipp die Frage, wie Obst im Winter am besten zu lagern ist und welche Sorten sich dafür eignen. Das Sortenportrait stellt den „Brettacher“ vor. Und die Anekdote „Ein Apfel mit Biss“ dreht sich um die Frage, was die Firma Apple von Steve Jobs mit dem Apfel gemein hat. Hätten Sie es gewusst?



Unzählige historische Apfelsorten gibt es. Die meisten Namen sind unbekannt.

**HERSBRUCK** – „Mmmh, der schmeckt ja gut“, „Das ist mein Lieblingsapfel“ und „Naja, der ist ziemlich mehlig“ – bei der Verkostung historischer Apfelsorten in den Hersbrucker KISS-Räumen waren alle Sinne gefragt. Die BN-Ortsgruppe hatte gemeinsam mit der Streuobst-Initiative Hersbrucker Land zum ersten Mal zu dieser Veranstaltung eingeladen.

Recht lustig und kurzweilig ging es den ganzen Abend über zu: „Sie können heute eine halbe Kiste Äpfel verdrücken“, scherzte der Vorsitzende der Streuobst-Initiative, Ottmar Fischer, gleich zu Beginn der Verkostung. 16 Sorten hatte er zum Probieren für die gut 25 Teilnehmer ausgewählt, bekannte und unbe-

kannte, wie er erläuterte. Einige Exemplare wie die Goldparmäne, die Landsberger Renette oder der Geheimrat Dr. Oldenburg waren dem ein oder anderen ein Begriff. Von exotischen Apfelnamen wie „Königlicher Kurzstiel“, „Roter Stettiner“ oder „Schöner von Wiltshire“ hatte aber noch niemand gehört. Darum ging es auch nicht.

### Wertvolles Kulturgut

Sondern darum, das Aroma, die Konsistenz und den Geschmack der Äpfel zu genießen. „Die alten Obstsorten, ein wertvolles Kulturgut, geraten immer mehr in Vergessenheit“, sagte Ottmar Fischer von der Streuobst-Initiative. Deswegen sei es umso wichtiger, diese in Erinnerung zu



Gundi Friedl (links) reicht verschiedene Apfelschnitze zum Ausprobieren.

Fotos: U. Meckler

rufen. „Es ist wie ein Vermächtnis für die nächste Generation“, so der Pommelsbrunner.

Bei dem Teilnehmern kam das Konzept des Abends gut an: Gundi Friedl, Mitglied der Streuobst-Initiative, und Elisabeth Fischer, Ehefrau von Ottmar Fischer, verteilten pro Sorte großzügig reihum Apfelmstücke. Manche – wie der Schöne von Wiltshire – erfreuten sich besonders großer Beliebtheit: „Ja, der ist lecker“, war oft zu hören. Vielleicht wegen seines saftigen Geschmacks. Andere wie der Berner Rosenapfel waren leicht mehlig, daher nicht ganz so nachgefragt. Und wieder andere, wie die Rote Sternrenette, fielen eher wegen der roten Färbung ihres Fruchtfleisches auf.

Zur individuellen Optik und dem unterschiedlichen Geschmack der Äpfel lieferte Fischer wissenswerte Anekdoten mit: Etwa, dass sich Friedrich Schiller vom Duft der Äpfel zu seinen Gedichten inspirieren ließ. Oder dass ursprünglich die Römer die Äpfel nach Germanien brachten. Auch, dass es einige Sorten wie die Goldparmäne schon im 12. Jahrhundert gegeben haben soll, stieß bei vielen auf Interesse. Ob die Frucht damals genauso schmeckte wie heute, das bezweifelten viele.

Zum Ende galt es natürlich, den Favoriten des Abends zu bestimmen. Das Rennen machte eindeutig der Schöne von Wiltshire. Ob das seinem erwähnten saftigen Geschmack zu verdanken war? Oder doch der Ab-



stimmung der überwiegend weiblichen Gäste?

ULLA MECKLER

### Ein Apfel mit Biss

Für Steve Jobs, Mitbegründer der Firma Apple Macintosh, spielte der Apfel eine besondere Rolle: Nicht nur, weil McIntosh eine alte amerikanische Apfelsorte ist, sondern, weil er auch gerne Äpfel aß.

Er hielt auch eine Zeitlang eine strenge Apfeldiät ein und arbeitete während seiner Jugend angeblich kurze Zeit im Apfelgarten einer Landkommune.

Der Name Apple hatte für ihn den sympathischen Klang eines jungen, dynamischen Unternehmens. Warum das Firmenlogo ein angebissener Apfel wurde, soll mit dem Wortspiel „byte into an apple“ zu tun haben. „Byte“ ist eine Maßeinheit der Digitaltechnik. Das englische Wort „bite“ heißt auf deutsch „beißen“ und wird genauso ausgesprochen.

## Das Sortenportrait

Die Apfelsorte Brettacher ist anspruchslos und lange haltbar. Den etwas derben Namen erhielt die Sorte von ihrem Fundort. Sie wurde im Jahr 1908 in Brettach bei Heilbronn als Zufallsfindung in einer Hecke entdeckt und fand vor allem im süddeutschen Raum große Verbreitung.

Der mittelstark- bis starkwüchsige Baum wächst urgesund und ist für alle Erziehungsformen, vorwiegend aber für Halb- und Hochstamm geeignet.

### Sonniger Standort

Da der Brettacher für die Ausreifung seiner Früchte eine lange Vegetationszeit benötigt, sollte man ihm einen sonnigen, nicht zu trockenen Standort geben. In kühlen Lagen lässt die Fruchtqualität nach und die Äpfel haben einen faden, grasigen Geschmack. Höhenlagen über 550 Meter sind im Allgemeinen nicht geeignet.



Der Brettacher ist ein schlechter Pollenspender. Es sollten immer gute Befruchter in der Nähe stehen. Ideal wäre, ihn auf einer Obstwiese zwischen anderen Sorten zu pflanzen. So wird das Problem aufgehoben.

Pflückreif sind die Früchte erst Mitte bis Ende Oktober, genussreif dann ab Januar. Die Wintersorte hat neben ihrer besonderen Robustheit den großen Vorteil, dass sie auch bei längerer Lagerung – am besten im kühlen Keller – nicht schrumpft und saftig bleibt.

Das säuerliche Aroma mit erfrischem Geschmack erinnert an die Champagnerrenette. Das ist die vermeintliche Elternsorte des Brettachers.

Der Brettacher: Er bevorzugt einen trockenen Standort. Ein guter Pollenspender ist er nicht. Abb.: G. Schaal

## Der Gartentipp

### Wie lagere ich richtig?

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

Der reiche Apfel- und Birnen-ertrag dieses Jahres stellt viele Garten- und Streuobstwiesenbesitzer vor die Frage, wie sie den Erntesegen sinnvoll verwerten sollen. Alle vereinseigenen Mostereien und Obstannahmestellen liefern im Oktober auf Hochbetrieb und es war teilweise schwierig, einen der begehrten Mosttermine zu erhalten. Denn die Herstellung von Saft aus eigenen Äpfeln liegt weiterhin groß im Trend.

Winteräpfel und -birnen werden am Baum nicht essreif und entfalten erst nach einer entsprechenden Lagerdauer ihr volles Aroma. Wer geeignete Räumlichkeiten hat, kann solche Früchte über mehrere Monate einlagern. Dabei gibt es aber einiges zu beachten.

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Lagerung beginnt mit einer sorgfältigen und schonenden Ernte. Geerntet wird nur bei trockenem Wetter. Die Früchte werden vom Ast abgedreht und vorsichtig in den Pflückkorb gelegt. Der Stiel sollte unbedingt erhalten bleiben. Verletzungen der Schale und Druckstellen müssen vermieden werden. Sie sind Ausgangspunkt für Fäulnis und Pilzbefall. Fallobst ist daher für eine Lagerung völlig ungeeignet.

Der richtige Erntezeitpunkt ist nicht leicht zu bestimmen. Bei der Baumreife bildet sich zwischen Stiel und Fruchtholz ein Trenngewebe aus, die Frucht soll sich beim Drehen leicht vom Holz lösen. Das Braunwerden der Kerne und die sortentypische Ausfärbung deuten ebenfalls auf die beginnende Reife hin. Die verbreitete Meinung, Obst sollte so lange wie möglich am Baum hängen, ist falsch. Überreif geerntete und übergroße Früchte besitzen eine geringere Haltbarkeit.

Mit der Ernte werden alle Stoffaufbauvorgänge in der Frucht unterbrochen. Durch die Atmung der Früchte werden wertvolle Inhaltsstoffe wie Stärke und Zucker zu Kohlendioxid und Wasser abgebaut.

Die Früchte verlieren auch Wasser und beginnen zu schrumpeln. Viele Winteräpfel wie etwa Boskoop besitzen daher eine dicke Fruchtschale, die zwar beim Verzehr etwas störend wirkt, aber gleichzeitig den Wasserverlust vermindert.

Niedrige Temperaturen oder erhöhte Luftfeuchte hemmen die Abbauprozesse und erhöhen die Lagerdauer. Ideal wären Temperaturen von zwei bis sechs Grad und eine relative Luftfeuchte von 80 Prozent. Dazu sollte das Lager belüftbar und dunkel sein. Solche Bedingungen sind am ehesten in Garagen, Scheunen und Keller zu finden, die frostfrei sein müssen.

Die Früchte sollten nach Möglichkeit nur einlagig ausgelegt werden und sich nicht berühren. Damit lassen sich faule Früchte schnell erkennen. Gut geeignet sind Horden aus Holz oder Kunststoff sowie flache, stapelbare Obstkisten, die vorher mit heißer Seifenlauge gereinigt werden, um eventuell vorhandene Infektionsherde zu beseitigen.

Obst sollte auf keinen Fall zusammen mit Gemüse wie Kartoffeln oder Kohl gelagert werden, da es sehr leicht Fremdgerüche aufnimmt. Zudem beschleunigt das von den Früchten abgegebene Ethylen die Alterungsprozesse der Gemüse und verursacht ein vorzeitiges Keimen von Kartoffeln.

Nähere Auskünfte zur richtigen Lagerung und der Auswahl geeigneter Lager-Obstsorten gibt die Kreisfachberatung für Obst- und Gartenbau im Landratsamt (Tel. 09123/950-6531).