

Alte Obstsorten neu entdeckt

Der gemeinsame Vorfahr all unserer Apfelsorten ist der Asiatische Wildapfel (*Malus sieversii*). Dies wurde erst im Jahr 2010 durch die Entschlüsselung des Erbgutes herausgefunden. Der Urahn unseres Kulturapfels stammt aus der Gegend um Alma-Ata (heute Almaty) in Kasachstan. Übersetzt bedeutet der Stadtname „Vater der Äpfel“. Im südlich gelegenen Tian-Shan-Gebirge an der Grenze zu China gibt es noch heute regelrechte Urwälder aus Apfelbäumen. Baumriesen von bis zu 30 Metern Höhe, einem Durchmesser von zwei Metern und einem Alter von bis zu 300 Jahren kommen dort vor. Vermutlich über alte Handelswege kam die kleine und holzige Frucht zu den Römern und Griechen, die den Apfel zu der saftigen Frucht kultivierten, die wir heute kennen.



Berner Rosenapfel



Brettacher



Gewürzluiken



Goldparmäne



Jakob Fischer



Kaiser Wilhelm



Kardinal Bea



Landsberger Renette



Luiken



Nela



Ontario



Roter Boskoop



Roter Trierer Weinapfel

Apfelvielfalt

Äpfel gibt es in großer Vielfalt. Sie unterscheiden sich nicht nur in Farbe, Form, Größe und Geschmack, sondern auch hinsichtlich ihrer Nutzung. Früher hatten sie eine weitaus größere Bedeutung als heute. Sie wurden zum Dörren, Kochen, Mosten, Brennen, Backen, Einmachen oder als Tafelobst verwendet. Die Früchte wurden je nach Verwendung der verschiedenen Sorten selektiert und vermehrt. Zuerst entstanden die Sorten aus Zufallsämlingen, später wurden sie gezielt gezüchtet. Im Jahr 1880 konnten weltweit rund 20.000 Apfelsorten gezählt werden. Heute sind in Deutschland rund 1.500 Sorten nachweisbar, davon sind etwa 60 wirtschaftlich bedeutend. Doch in den Supermarktregalen finden sich lediglich vier bis fünf globale Sorten. Dazu gehören oft auch sogenannte „Clubsorten“ wie die „Pink Lady“, die nur in Lizenz verkauft werden dürfen.

In unseren Streuobstwiesen hat sich über Jahrhunderte hinweg eine große Sortenvielfalt entwickelt. Viele Sorten sind nur in bestimmten Regionen zu finden. Doch durch

den Rückgang der Bewirtschaftung drohen viele alten Obstsorten verloren zu gehen. Dabei gibt es wichtige Gründe, sie zu erhalten:

- Neben dem Tafelobst gibt es Sorten, die für bestimmte Einsatzzwecke wie Mosten, Dörren oder Brennen besonders geeignet sind.
- Verschiedene Sorten sind unterschiedlich an bestimmte Standorte angepasst, sei es Boden, Bewässerung, Klima oder Hanglage.
- Die sortenspezifische Pflückreife vom Klarapfel im Juli bis zum Bittenfelder im November und die Lagerfähigkeit (der Brettacher kann bis in den Mai hinein genossen werden) sorgen dafür, dass wir fast das ganze Jahr über Zugang zu heimischen Äpfeln haben.
- Die Resistenz alter Sorten gegen Schädlinge und Krankheiten hilft dabei, Pflanzenschutzmittel zu vermeiden. Insekten und andere Kleinlebewesen werden nicht geschädigt.
- Bei der Herstellung von Apfelsaft ist man auf die Beimischung säurehaltiger Sorten samt ihres Aromas angewiesen, weil der Saft sonst zu süß würde.
- Darüber hinaus sind alte Sorten lebende Zeugen der traditionellen Obstbaukultur.

Typische Apfelsorten rund um Mössingen

Apfelallergie? Nur eine Frage der Sorte!

„An apple a day keeps the doctor away“, lautet ein englisches Sprichwort. In der Tat sind Äpfel gesund. Sie sind kalorienarm, enthalten Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe und fast kein Fett. Der regelmäßige Verzehr von Äpfeln reduziert das Risiko, an Herz- und Gefäßkrankungen, Asthma und Lungenfunktionsstörungen, Diabetes mellitus und Krebs zu erkranken. Leider reagieren vier Millionen Menschen in Deutschland allergisch auf Äpfel. Allerdings ist die Allergie abhängig von der verspeisten Apfelsorte. Vor allem typische Supermarktäpfel wie Granny Smith oder Jonagold führen zum unangenehmen Jucken. Sorten wie Boskoop oder Gravensteiner hingegen lassen sich oft ohne allergische Reaktion genießen.

Der BUND Lemgo fand mit einer umfangreichen Befragung von Allergikern heraus, dass vor allem alte Apfelsorten als gut verträglich eingestuft wurden. Diese besitzen

einen hohen Anteil an Polyphenolen. Das sind aromatische Verbindungen, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören. Sie werden für Abwehrreaktionen gegen Schaderreger von der Pflanze gebildet und sind fähig, die allergenen Stoffe zu deaktivieren. Polyphenole werden oftmals aus neuen Sorten herausgezüchtet, um die Säure zu entfernen, die den Apfelgeschmack herber macht und dafür sorgt, dass sich die Schnittstellen des Apfels durch Oxidation schneller braun färben. Dadurch schmecken moderne Apfelsorten heute oft süß und säurearm – und lösen Allergien aus.

Allergiker sollten möglichst frische Äpfel essen, denn der Allergengehalt von Äpfeln steigt mit der Lagerdauer. Auch scheinen rote Äpfel besser verträglich zu sein als grüne. Da die wichtigen Vitamine direkt unter der Schale liegen, sollte das Obst am besten ungeschält genossen werden. Übrigens: Apfelmus ist für die meisten Allergiker gut verträglich, weil das Kochen die Allergie hervorrufenden Eiweißbausteine zerstört oder unschädlich macht.

Gute Gene

Die heutigen Kultursorten im Intensivobstbau gehen im Wesentlichen auf dieselben Eltern zurück und sind genetisch verarmt und krankheitsanfälliger. Sie müssen daher meist stärker gespritzt und gedüngt werden. Aber das Einkreuzen zusätzlicher Eigenschaften aus Wildobstarten ist aus Sicht der Obstzüchtung ein sehr langer Weg. In alten Obstsorten steckt ein genetisches Potenzial, das über Jahrhunderte hinweg von unseren Vorfahren entwickelt und selektiert wurde. Eigenschaften, die uns heute als wertlos erscheinen mögen, können in Zukunft geänderte Zuchtziele verkörpern. Dabei kann man mit alten Sorten schneller zum Züchtungserfolg gelangen, da sie den modernen Kultursorten ähnlicher sind als Wildobstsorten. Streuobstwiesen mit ihren alten Sorten sind somit ein Genreservoir und bilden eine wichtige Grundlage für die Obstsortenzüchtung der Zukunft.



Schweizer Glockenapfel



Schweizer Orange



Topaz



Welschisner

Fotos: Werner Maier, OGV Mössingen

Antwort: Wie viele Apfelsorten es gibt, weiß niemand wirklich. Es sind aber sicher mehrere Tausend.



Franz fragt:

Welche Apfelsorten kennst Du?

Wie viele Apfelsorten gibt es?

