



### Ananasrenette

**Herkunft:** vermutlich ursprünglich aus den Niederlanden, ab 1820 in Zülpich kultiviert **Frucht:** pflückreif Oktober, genussreif bis Februar, kleine Frucht, zitronen- bis goldgelb

*Säuerlich-wohlschmeckende Liebhabsorte, vor allem im Rheinland verbreitet*

### Roter Boskoop

**Herkunft:** 1856 in den Niederlanden gefunden, seit 1923 als Roter Boskoop entdeckt **Frucht:** pflückreif ab Ende September, genussreif bis März

*Robuste Streuobstsorte, Rote Mutante des »Schönen aus Boskoop«, beliebt zum Backen.*

### Goldparmäne - Berlepsch

**Herkunft:** vermutlich aus Frankreich vor 1700 **Frucht:** pflückreif ab Ende September, genussreif bis Januar

*Tafelapfel mit feinem Aroma, trägt reichlich*

### Rote Sternrenette

**Herkunft:** vermutlich um 1810 aus der Gegend um Maastricht **Frucht:** pflückreif ab Ende September, genussreif bis Dezember

*Aromatisch, leuchtend schöne Frucht, sehr dekorativ, daher bekannt als Weihnachtsapfel*

# Alte und heimische Apfelsorten

## VON DER VIELFALT DER SORTEN AUF DEN STREUOBSTWIESEN DER REGION

Von Dr. Timo Sachsen

Nachdem im vergangenen Jahr beinahe die gesamte Obsternte durch späte Nachfröste ausgefallen ist, hat uns das Jahr 2018 mit seinem milden Wetter zur Blütezeit und den vielen Sonnenstunden eine unglaublich üppige Obsternte beschert.

Bereits Mitte September meldete der Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie eine geschätzte Rekordernte an Streuobst von über 1 Milliarde Kilogramm Äpfeln in der Saison 2018 in Deutschland, so viel wie seit 15 Jahren nicht mehr. Überlegt man sich, dass in einen gewöhnlichen Putzeimer etwa 10 kg Äpfel hineinpassen, so würden die Eimer – aneinandergereiht – einmal den gesamten Erdball umspannen.

Auch auf unseren Wiesen in der StädteRegion gab es viel zu ernten. Etwa

einen Monat früher als in den vergangenen Jahren haben wir bereits Mitte August geerntet, gegessen und auch unsere Mobile Obstpresse in Betrieb genommen, um leckeren Apfel-, Birnen und Quittensaft herzustellen.

Im Laufe des Obstjahres bitten wir die Besucher der Obstpresse oftmals zwei bis drei Äpfel für eine Sortensammlung zur Verfügung zu stellen. Viele kommen dem Wunsch gerne nach und freuen sich zu erfahren, welche Obstsorte in ihrem eigenen Garten wächst. Dabei wird die schier unglaubliche Vielfalt unterschiedlicher Sorten in der Region sichtbar. Schätzungen gehen davon aus, dass es alleine 1600 bis 2000 unterschiedliche Apfelsorten in Deutschland gibt, jede mit einer einzigartigen Genetik und sortentypischen Eigenschaften.

Trotz dieser großen Vielfalt dominieren einige wenige Sorten den Markt. Alleine 60% der angebotenen Äpfel im Supermarkt entfallen auf fünf Sorten, die durch Ihr häufiges Vorkommen beinahe jeder kennt: **Elstar** ist mit rund 17% Marktanteil führend, gefolgt von **Braeburn**, **Jonagold**, **Gala** und der Marke **Pink Lady**. Diese Sorten finden sich in der Regel nicht auf unseren heimischen Streuobstwiesen, bei mehreren ist dies sogar gänzlich ausgeschlossen. Hintergrund ist eine zunehmende Verbreitung sogenannter Clubsorten, wie z.B. dem **Pink Lady**. Für deren Anbau

muss der Obstbauer zunächst eine Lizenz erwerben. Nur wenn diese Äpfel bei der Ernte die vom Inhaber der Marke definierten Eigenschaften vorweisen können, dürfen Sie unter dem Namen **Pink Lady** vermarktet werden. Der Lizenzinhaber steuert dabei Menge, Preis und Werbung. »Krumme Dinger« wie sie seit einiger Zeit in mehreren Supermarktketten beworben werden, werden anderweitig verwertet. Über die Sinnhaftigkeit einer solchen Entwicklung lässt sich trefflich streiten. Fakt ist jedoch, dass die Mehrzahl der Apefleser hierzu-lande für eine angezüchtete und entsprechend behandelte, makellose Optik und die dazugehörige Werbung eindeutig anfällig ist.

Eine gänzlich makellose Optik ist auf der Streuobstwiese zugegebenermaßen eher selten. Hier wachsen reihenweise »krumme Dinger«, die jedoch auf ihre eigene Art und Weise gegenüber dem kommerziellen Obstanbau punkten können.

### Geschmack

Das Streuobst bietet eine große geschmackliche Vielfalt. Von süß über sauer, von fest über weich ist für jeden Geschmack etwas dabei. Dabei stellt man recht schnell fest, dass der Geschmack einer Obstsorte nicht an der Optik zu erkennen ist. Auch wenn oft die rote Färbung mit Süße und Reife gleichgesetzt wird, so widersprechen etliche süße grüne und gelbe Äpfel dieser Theorie, so z.B. die

vollreif gelbe **Ananasrenette** oder der allenfalls leicht rotbäckige **Schöne aus Nordhausen**. Auch eine raue, schorfige Oberfläche kann nicht als Zeichen dafür herhalten, dass ein Apfel ungenießbar ist. Bestes Beispiel ist der **Schöne aus Boskoop** oder der **Rote Boskoop**, der es zu Welt-ruhm geschafft hat und noch heute auf kaum einer Streuobstwiese fehlt. Ein Tipp also: Lassen Sie sich nicht von der Optik eines Apfels täuschen und fällen Sie lieber erst nach dem probieren ein Urteil. Und selbst wenn ein Apfel bei der Reife dazu neigt mehlig zu werden – wie z.B. die **Rote Sternrenette** oder die **Goldrenette aus Blenheim** – so hat er durchaus seine Vorzüge z.B. in Form von Apfelingen.

### Verträglichkeit

Studien belegen, dass alte Apfelsorten oft besser von Allergikern vertragen werden. Grund ist ein Inhaltsstoff namens Polyphenol, der Allergene im menschlichen Körper bindet, der jedoch bei der Züchtung neuer Sorten bewusst verringert wurde. Grund dafür ist, dass Äpfel mit einem hohen Polyphenolgehalt beim Anschnitt schneller braun werden, was von vielen Menschen als wenig appetitlich angesehen wird. U.a. beim BUND Lemgo ([www.bund-lemgo.de](http://www.bund-lemgo.de)) finden Interessierte weitere Informationen zum Thema Apfelallergie. An dieser Stelle sei verraten, dass auf Grundlage zahlreicher Rückmeldungen der **Freiherr von Berlepsch** und die

### Exkurs

*Zum Erkennen und Bestimmen der Sorten auf den Streuobstwiesen ist eine gewisse Erfahrung unerlässlich. Nach Prüfung der Merkmale eines Apfels – dazu zählen u.a. die Form, die Grund- und Deckfarbe, das Aussehen von Kelchgrube, Stielgrube, Stiel, Kerngehäuse, Fruchtfleisch, der Geschmack und der Geruch – ergibt sich eine Vorstellung zur Sorte, die dann anhand von Literatur geprüft und ggf. mit Hilfe einer Kernsammlung verfestigt wird.*



### Schöner aus Nordhausen

**Herkunft:** um 1810 aus Nordhausen in Thüringen  
**Frucht:** pflückreif im Oktober, genussreif bis März

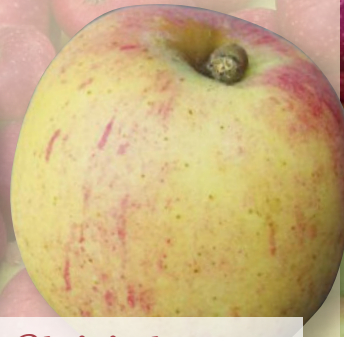
*Saftig, wohlschmeckende Frucht, Trägt reichlich, Blüte auffällig frosthart*



### Goldrenette aus Blenheim

**Herkunft:** um 1810 aus England  
**Frucht:** pflückreif Oktober, genussreif bis Februar

*Weit verbreitete Streuobstsorte, typisches Walnussaroma*



### Rheinischer Bohnapfel

**Herkunft:** um 1750 bei Neuwied entdeckt  
**Frucht:** pflückreif Oktober, genussreif bis Mai

*Massenträger, sehr guter Wirtschafts- oder Mostapfel, lagerfähig*



### Übrigens

*Die Arbeit des Vereins BiNE zum Erhalt der Streuobstwiesen in der Region finanzieren wir u.a. aus dem Verkauf von Obstsaft.*

*Der Jahrgang 2018 ist erhältlich.*

*Leckerer Trinken und gutes Tun: Alle Informationen unter [www.bine-aktiv.de](http://www.bine-aktiv.de) oder telefonisch: 0170-2357572.*

*Darüber hinaus besteht nach Absprache während der Erntezeit die Möglichkeit, alte Obstsorten für den Verzehr zu erhalten.*

**Goldparmäne** zu besser verträglichen Sorten für Allergiker gehören. Darüber hinaus sind, was die Verträglichkeit angeht, die alten Sorten unserer Streuobstwiesen unbehandelt, wogegen im Plantagenanbau teilweise mehr als ein Dutzend mal pro Jahr gespritzt werden muss, damit die Äpfel ihr Aussehen behalten.

**Vielfalt**  
Für Neuzüchtungen ist es wichtig,

dass stets ein bereiter Genpool zur Verfügung steht, der auf den Streuobstwiesen in Form von alten Sorten gewissermaßen archiviert wird. Alte Sorten haben bereits seit hunderten von Jahren ihre Beständigkeit unter Beweis gestellt. Ob Neuzüchtungen derart robust sind und z.B. unter zukünftigen, sich ändernden klimatischen Bedingungen Bestand haben, wird sich erst noch zeigen. Etliche alte Sorten sind zudem weniger anfällig

gegenüber Krankheiten, so dass es nie falsch sein kann, im Zweifelsfall auf alte, erprobte Sorten zurückgreifen zu können. Zu den hier in unserer Gegend heimischen und dementsprechend lokal angepassten Sorten zählen z.B. die Ananasrenette aus der Zülpicher Gegend, die **Rote Sternrenette** aus der Maastrichter Gegend, das **Rheinische Seidenhemdchen** oder der **Rheinische Bohnapfel**.

## www.UNSERE-ZAHNAERZTE.de



*Wir wünschen allen  
Alsdorfern eine schöne  
Weihnachtszeit!*



**INOVA PLUS**  
D E N T A L

**Zahnärztliche Gemeinschaftspraxis**  
Dr. Joachim Müller, MSc.  
Dr. Susanne Fallot-Bosse  
Britta Manefeld  
Anja Berning GbR  
Straßburger Str. 80 52477 Alsdorf  
Telefon 02404 / 67 41 200