

Sonntagszeitung, 18.10.2015, RHEIN-MAIN (Rhein-Main), Seite R4 - Ausgabe R-F - 794
Wörter

Schmackhaft wie Krügers Dickstiel

Süß und saftig sollen sie sein, denkt man. Doch Kenner wie Pomologe Werner Nussbaum verraten, dass Äpfel viel mehr können. Die einen schmecken nach Ananas, andere nach Muskatnuss, Marzipan, Waldmeister oder nach Zitrone. Wer sie einmal probiert hat, der will die alten Sorten erhalten.

Von Mechthild Harting

Der Blick in das Obstregal eines Supermarktes ist für Werner Nussbaum ernüchternd. Warum, fragt er sich, werden dort über das ganze Jahr gesehen, lediglich acht bis zehn verschiedene Apfelsorten angeboten? Andere sprechen immerhin von 20 Sorten, die üblicherweise im Handel erhältlich seien. Doch selbst wenn es so viele wären, ist es für den Pomologen Nussbaum nicht nachzuvollziehen, dass der Verbraucher auf die vorhandene Vielfalt und vor allem auf die schmackhaftesten Äpfel verzichtet.

Nussbaum hat schon früh damit begonnen, sich mit dem Kernobst zu beschäftigen, erkennt viele an Farbe und Form, muss aber immer wieder probieren, um einen Apfel eindeutig zuordnen zu können. Schließlich gibt es nach seinen Angaben rund 2500 alte Apfelsorten in Deutschland, die vor 1950 entstanden. Als älteste gilt der Edelborsdorfer, der 1150 erstmals namentlich erwähnt wurde. Seitdem sind viel hinzugekommen, viele seien Zufallssämlinge, im Wortsinne ein Apfel, der nicht weit vom Stamm fällt.

Doch da es in der Natur anders zugeht als in der Welt der Sprichwörter, trägt diese heruntergefallene Frucht ein anderes Erbgut als der Baum selbst. Es entsteht eine neue Apfelsorte, die möglicherweise schmackhafter ist als andere. Um die neue Art zu vermehren, werden einjährige Triebe abgeschnitten und damit andere Bäume veredelt. "Der Baum ist die Sorte", sagt Nussbaum - der Apfel mit seinen Kernen enthält schon die nächste Sorte.

Nussbaum selbst kann sich kaum entscheiden, welche seine Favoriten sind. Eines weiß er allerdings bestimmt: Er selbst und der hessische Pomologen-Verein wollen alles dafür tun, damit die alten Sorten, die einst die Streuobstwiesen geprägt haben, erhalten bleiben. Seit 2003 küren daher jedes Jahr Obstliebhaber, Naturschützer und der Pomologenverein die "Hessische Lokalsorte des Jahres" und hoffen auf diese Weise, einen zusätzlichen Beitrag zum Erhalt der heimischen, bodenständigen Apfelsorten zu leisten. In diesem Jahr ist die Lokalsorte der Anhalter.

Auf die Bitte, eine kleine Auswahl zusammenzustellen, bringt Nussbaum rund ein Dutzend alte Apfelsorten mit. Zwei davon hält er für perfekte Backäpfel: Den Gelben Edelapfel und den Heuchelheimer Schneepfel, der seinem Namen gerecht wird, weil sein Fruchtfleisch auch nach dem Anschneiden weiß bleibt; der hohe Vitamin-C-Gehalt sei dafür verantwortlich. Am Heuchelheimer Schneepfel gefällt dem Pomologen auch, dass er im September, wenn man ihn erntet, frisch vom Baum gut schmeckt, gleichzeitig aber auch bis März gelagert werden kann. Der Heuchelheimer Schneepfel war 2003 die erste Hessische Lokalsorte.

Der Gelbe Edelapfel ist für den Pomologen "der Backapfel überhaupt". Sein Fruchtfleisch sei mürbe und zerfalle leicht, habe ein "ganz feines Zitronenaroma", und der Apfel geliere beim Backen. Lagern könne man ihn allerdings nur bis Ende November. Bis dahin sollte er also längst zum Beispiel zu Apfelkuchen verarbeitet worden sein.

Die anderen mitgebrachten Sorten begeistern den Pomologen wegen ihrer sehr unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Muskatrenette und Prinzenapfel seien geprägt von einem Muskataroma, das "intensiv und faszinierend" sei, schwärmt Nussbaum. Während die Muskatrenette sich bis Mitte November hält, habe man vom Prinzenapfel etwas bis Weihnachten. Apropos Weihnachten: Es gebe sogar einen Apfel, Gelber Richter, der nach Marzipan schmecke, Minister von Hammerstein erinnere an

Waldmeister. "Ich liebe die alten Sorten, weil jede von ihnen ein anderes Aroma hat", sagt der Fachmann.

Die Ananasrenette etwa, "die macht süchtig". Geheimrat Dr. Oldenburg sei saftig und süß und bleibe dies in der Regel auch bis Weihnachten. "Da macht es einfach Spaß hineinzubeißen." Der Königliche Kurzstiel, auch Court Pendu genannt, habe eine weinartige Würze, "genau das richtige Zucker-Säure-Verhältnis". Krügers Dickstiel erreicht allein durch sein Äußeres Beachtung, nicht umsonst wird er auch "Farbschachtel" genannt. Bleibt noch der Rote Hauptmann, der sogar bis Februar gelagert werden kann. Er wirkt auf den ersten Blick unscheinbar, weil er einen bläulichen Reif auf der Schale hat. Doch blankgeputzt, strahlt er in leuchtendem Rot. Keine Frage, dass auch er schmackhaft ist, sonst hätte Nussbaum ihn nicht mitgebracht.

Natürlich gehören diese Apfelbaumsorten auf die Streuobstwiesen. Doch sie können auch im Hausgarten gepflanzt, werden, sagt Nussbaum, dann allerdings nicht auf der Nordseite des Hauses, sondern an einem sonnigen Platz. Wichtig sei, die Sorte auf einer schwach wachsenden Unterlage zu kaufen, wie sie die Erwerbsbauern nutzten, damit die Bäume nicht zu groß würden und die ersten reifen Äpfel schon nach drei bis vier Jahren zum Probieren an den Ästen hingen.

Auf alte Apfelsorten spezialisiert haben sich die Baumschulen Köhler in Bruchköbel, Rinn in Heuchelheim, Heinrich in Bischofsheim, Leinweber in Kalbach, Kreis Fulda.

Bildunterschrift:

Der Gelbe Edelapfel (links) ist zum Backen geeignet. Der Prinzenapfel und die gelb-orange gestreifte Muskatrenette (beide Mitte) schmecken nach Muskatnuss. Der Rote Hauptmann (rechts) wird erst durchs Reiben schön glänzend.

Fotos Patricia Kühfuss

Apfelfeinschmecker: Pomologe Werner Nussbaum

Autor/ en: Harting, Mechthild

Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH

Alle Daten und Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwendung ist nur zum eigenen dienstlichen Gebrauch möglich. Nicht gestattet sind insbesondere jegliche Weitergabe an Dritte, Vervielfältigung sowie mechanische und oder elektronische Speicherung. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts der Beiträge besteht keine Haftung und Gewährleistung.