



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

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 1750 erstmals namentlich erwähnt wurde. Seitdem sind viel hinzugekommen, viele seien Zufallszüchtlinge, 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

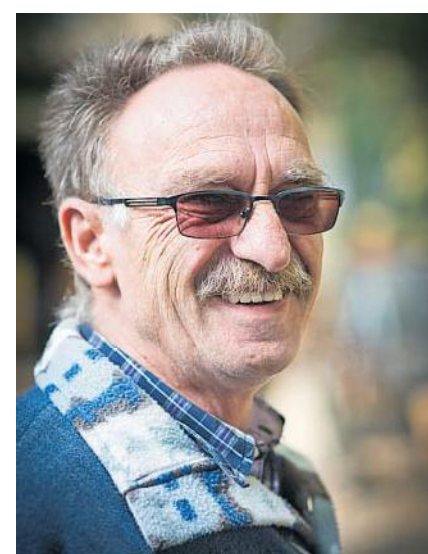
längst zum Beispiel zu Apfelkuchen verarbeitet worden sein.

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 nutzen, 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.



Apfelgeschmecker: Pomologe Werner Nussbaum

GESCHMACKSACHE

VON JACQUELINE VOGT

Pizza und sonst nichts



Kluge Beschränkung: In der Pizzeria Montana in Frankfurt gibt es nichts als Pizzen und Getränke, keine Nudeln, keinen Fisch, kein Fleisch. Dass das funktioniert, liegt zu einem guten Teil an der Lage des Lokals. Es befindet sich im Frankfurter Bahnhofsviertel am Rande des Rotlichtbezirks und somit dort, wo tagsüber junge Angestellte aus Verlagen und kleinen Agenturen unterwegs sind, die sich nicht ewig aufhalten wollen und abends Leute, die nach Ausgelmöglichkeiten jenseits des Glattegebügelten suchen und an einem Abend auch mal mehrere Etablissements abklappern. Der Erfolg hat auch darin seinen Grund, dass der Betreiber Sam Kamram ein Mann mit viel Erfahrung in der Szenegastronomie ist, wo traditionell betriebswirtschaftliche Erkenntnisse mit Individualismus gepaart werden und im besten Falle noch mit einem hohen Qualitätsanspruch. Nicht immer wird er eingelöst, hier schon.

Die Leuchtschrift über dem „Montana“ hat der Künstler und Städtelschulpfessor Tobias Rehberger geschaffen. Sie zeigt schön bunt die Begriffe Free Parking, Free Coffee und Freedom, aber nicht den Namen des Lokals. Innen ist die Pizzeria einfach gehalten, alle sitzen auf hohen Hockern an einem langen Tisch, ein paar Plätze gibt es noch an einem Wandbord und draußen vor der Tür. Den Raum dominiert der igluförmige, gemauerte Pizzaofen, er ist gelb und sieht aus wie ein großer Smiley, der sein Maul aufsperrt. Aus dem Ofen, der eine enorme Temperatur erreicht, kommt in Minuten die Pizza. Der Teig ist hauchdünn und wellt sich an den Rändern knusprig, in der Mitte bleiben die Zutaten schön saftig. Eine gute Idee ist es, auf der Karte nicht nur den Ofenbauer zu nennen, sondern auch die Mehlsorte, aus der die Teigfladen gemacht werden, die verwendeten Tomaten für die Sauce auf den Pizzen (San Marzano, eingedost von der Firma Mutti), außerdem die Herkunft des Käses: Der Kuhmilch-Mozzarella stammt aus einer italienischen Käseerei L'Abbate in Offenbach, die Büffelmilch-Ware aus Kampanien. Das alles aufzuföhren schafft bei den Gästen Vertrauen in

das, was sie konsumieren werden, vielleicht schmeckt es ihnen dann auch gleich schon etwas besser.

Die Pizzen sind gut und könnten auch in einer anderen Umgebung bestehen, billig sind sie nicht, aber ihr Geld wert. 13 Varianten stehen zur Auswahl. Zu Testzwecken gekostete Exemplare: mit Tomatensoße, frischem Knoblauch, Oregano und Olivenöl (Marinara). Mit mediterranen Gemüsen, Kuhmilch-Mozzarella und Parmesan (Verdura), mit schwarzen Oliven und Sardellen, mit Fenchelsalami und Datteltomaten. Alle hatten einen schönen Biss, und der Belag war gut proportioniert, der sehr milde Käse aus Offenbach ist Geschmacksache. Für das Lokal nimmt auch ein, dass auf dem Tisch Salz- und Pfeffermühen stehen und keine Streuer. Die Pizzeria ist ein seriöser Imbiss und es macht Spaß, ihn zu besuchen (Pizza für 5,90 Euro an bis etwa 11 Euro). Fazit: Für Leute, die auf die Schnelle etwas Gutes essen wollen.

Pizzeria Montana, Weserstraße 13 in Frankfurt. Telefon: 0 69 / 26 48 67 14. Öffnungszeiten: montags bis donnerstags von 11.30 bis 22 Uhr, freitags und samstags bis 24 Uhr, sonntags von 18 Uhr an.

<p>Gastronomie</p>	<p>Veranstaltungen</p>
<p>GRANDHOTEL HESSISCHER HOF</p> <p>Großer Gourmet-Preis GRAND FINALE 2015</p> <p>Das kulinarische Feiertag des Jahres mit 9 Michelin-Sternen</p> <p>Restaurant Scores</p> <p>Montag, 2. November 2015, 17.00 Uhr im Grandhotel Hessischer Hof</p> <p>Champagner-Empfang Sechs-Gang-Menü Korrespondierende Weine Moderiertes Programm mit Livemusik</p> <p>EINTRITT: 198,00 Euro pro Person (Preis inkl. MwSt.)</p> <p>RESERVIERUNGEN: Telefonisch: 069 / 75 40-29 21 per E-Mail: verkauf@hessischer-hof.de</p> <p>PARKEN im hoteleigenen Parkhaus – reduzierte Parkgebühr von 5,00 Euro für die Dauer der Veranstaltung</p> <p>GESELLSCHAFT FÜR BETEILIGUNG GMBH GRANDHOTEL HESSISCHER HOF FRIEDRICH-EBERT-ANLAGE 40 60325 FRANKFURT TELEFON 0049 (0)69 / 75 40-0 • FAX 0049 (0)69 / 75 40-29 24 INFO@HESSISCHER-HOF.DE • WWW.HESSISCHER-HOF.DE</p>	<p>STAGE ENTERTAINMENT TOURING PRODUCTIONS PRÄSENTIERT</p> <p>Holiday on Ice Believe</p> <p>MIT LIVE-MUSIK VON NICA & JOE!</p> <p>13.-17.01.2016 FESTHALLE FRANKFURT</p> <p>Regie und Choreografie: Christopher Dean</p> <p>Tickets ab 29,90 € • 14,95 € Festpreis für Kinder**</p> <p>www.holidayonice.de • 0 18 05 / 44 14</p> <p>14 Ct./Min. aus dem deutschen Festnetz, max. 42 Ct./Min. aus dem Mobilfunknetz.</p> <p>Stage</p>
<p>STOP STOP STOP</p> <p>Genießen Sie die wohl schönsten Räumlichkeiten Am Römerberg!</p> <p>Zwei separate Räume – mit Blick auf Römer – für jeweils bis zu 60 Personen können ohne Raumiete reserviert werden. Sei es für die Familienfeier, das wichtige Geschäftsessen oder die kommende Weihnachtsfeier. Wir sind gerne für Sie da. info@schwarzerstern.de Telefon 069 29 19 79</p>	<p>Kunsthandel – Antiquitäten</p> <p>Heymann</p> <p>Elisabethstraße 56/58 60325 Darmstadt</p> <p>600 m² voller feiner originaler Antiquitäten.</p> <p>Mo. – Fr. 10 – 12.30 15 – 18.30 Sa. 10 – 16.00</p>
<p>Geschäftsempfehlungen</p> <p>CABINET</p> <p>Einbauschränke nach Maß</p> <p>www.cabinet-hedegger.de Frankfurt & Wiesbaden</p>	<p>Schmuckankauf zahle Höchstpreise</p> <p>Montags 10-17 Uhr Di.-Sa. mit Termin</p> <p>Frankfurt Hanauer Landstraße 291 B 60325 Darmstadt Telefon: 0 69 / 7 10 47 51 23</p> <p>Michael Harner Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger der IHK Aschaffenburger für Edelsteine, Gold- und Silberschmuck</p> <p>www.schmuckgutachter-frankfurt.de</p>
<p>Insertion bringt Reaktion!</p> <p>Auskunft und Beratung unter: Telefon (0 69) 75 01 33 36 • Telefax (0 69) 75 01 33 37</p>	<p>Lebenshilfe</p> <p>Die Vereinigung für Menschen mit geistiger Behinderung</p> <p>Mitglied werden, Online spenden, Infos: www.lebenshilfe.de</p> <p>RheinMainMedia</p>