



Den Apfel gibt es in vielen Hundert verschiedenen Sorten.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

Alles aus Apfel

Laut Bibel soll es den Apfel schon im Paradies gegeben haben. Sicher ist, dass er seit sehr langer Zeit vom Menschen in vielen Hundert Sorten gezüchtet wird. Heute jedoch verhindert ein normierter Massenanbau weniger Sorten, dass es noch echte Geschmackserlebnisse für den Verbraucher gibt.

VON VOLKER KÖLLING

Der Verein für naturgemäßen Obstbau in Thedinghausen im Landkreis Verden beschäftigt sich mit dem Erhalt der Sortenvielfalt von Äpfeln. In der eigenen Mosterei sind dabei selbst Kreuzungen von Äpfeln und Möhren erlaubt. Andreas Kallwitz und Michael Ruhнау sitzen an diesem Tag in dicke Pullover gehüllt an einem Tisch voller Äpfel mitten auf dem Hof der Mosterei Finkenburg. Einmal im Jahr ist hier Apfeltag. Vor ihnen stehen die Leute Schlange, um bei den Pomologen endlich zu erfahren, welche Sorte Apfelbaum da eigentlich in ihrem Garten steht.

Der Obstkundler Kallwitz hat in Kisten mehrere Ordner mit Apfeln in kleinen Tütchen und Apfelfotos dabei. Ruhнау

benutzt zur Bestimmung ein kleines Laptop. Aber selbst damit kommt man manchmal nicht weiter. „Das ist ganz klar ein Ontario. Er sieht unscheinbar aus, wird Ende Oktober geerntet, schmeckt aber erst ab Weihnachten, wenn er seine schöne gelbe Farbe bekommen hat.“ Testkandidat Nummer eins aus dem Garten der Nachbarin hat Andreas Kallwitz nach zehn Sekunden identifiziert.

Die Testäpfel der Bäume zwei, drei und vier machen dagegen größere Probleme: „Das sind Schattenfrüchte, die noch nicht die Färbung haben, die sie haben sollten.“ Dazu lässt sich lernen, dass Apfelbestimmer immer möglichst fünf Äpfel von einem Baum sehen möchten. Michael Ruhнау: „Am besten so viel wie möglich, gerne eine ganze Kiste.“

Die nächste Familie in der Schlange hat kleine knallrote Äpfel mitgebracht, die sofort als „Purpurroter Cousinot“ erkannt werden. Andreas Kallwitz erzählt die Geschichte, wie er sie zu vielen Sorten erzählen kann: „Das ist eigentlich der klassische Weihnachtsapfel, den sich Menschen sogar zur Zierde an den Baum gehängt haben. Er schmeckt allerdings am besten frisch zur Ernte in der Zeit Ende September, Anfang Oktober – eher süßlich und nur leicht säuerlich.“

Zuerst werden auch die nächsten Sorten erst einmal genau von außen betrachtet: Männer, die auf Äpfel starren. Muss aber sein, meint Michael Ruhнау: „Vom äußeren Erscheinungsbild lässt sich schon ganz viel ablesen.“ Man gucke – Achtung Fremdwort – auf die Lentizellen. Die Poren

auf der Schale könnten glatt, korkig, berostet oder eingelassen daher kommen. Die Kelchblätter an der Unterseite des Apfels könnten charakteristische Merkmale aufweisen, genauso wie die Kelchgrube oben mit dem Stiel.

Irgendwann kommt aber doch immer das kleine Messer zum Einsatz, und der Apfel wird intensiv sezziert: Wie tief geht die Kelchröhre in den Kern? Die sogenannten Kernhausfächer können glatt oder pelzig sein. Blätter und Baumwuchs geben weitere Hinweise in Richtung der Wissenschaftler, wenn sie Gärten inspizieren.

Andreas Kallwitz erkennt einen roten Jamba an seinen großen tropfenförmigen Kernen, mit dem Reitländer-Apfel aus der Wesermarsch liegt bald auch noch eine alte heimische Sorte auf dem Bestimmungstisch. Und richtige Freude kommt bei einem Prinzenapfel auf. Die meisten modernen Sorten seien langweilig zum Backen und Kochen, weil sie zu wenig Säure hätten, erzählen die Pomologen zur Geschmacksentwicklung ihres Liebingsobstes. Ruhнау: „Beim Apfelmus brauche ich viel Säure, weil diese Äpfel gut verkochen. Will ich den Apfel essen, muss eher die Balance zwischen Säure und Süße stimmen.“

Trinken hingegen kann man eigentlich jeden Apfel. Dafür ist Uwe Ciesla nicht nur am von ihm organisierten Apfeltag der Experte in der Mosterei Finkenburg. Für den Feiertag steht sogar ein Fass Apfelwein parat, aber die meisten der über tausend Besucher interessieren sich früher oder später für die Säfte der Mosterei, die wie Jahrgänge guter Weine begutachtet werden.

Der Großteil der Saftproduktion kommt hier allerdings gar nicht auf den Tisch, was am Arbeitsprinzip der kleinen Kommunalmosterei liegt. Ciesla: „Wer mit seinen Äpfeln zu uns kommt, fährt mit dem Saft aus seinen eigenen Äpfeln wieder nach Hause. Wir erhitzen den Saft hier ganz langsam und schonend auf 72 bis 76 Grad, um ihn haltbar zu machen.“ Tatsächlich: Jeder Saft schmeckt anders, und wer hier einmal im Jahr mit dem Saft der eigenen Bäume wieder vom Hof rollt, ist für Industriesäfte

nicht mehr zu haben. „Und wir sind auch offen, wenn Kunden Dinge ausprobieren wollen. So sind wir ganz zu Anfang im Jahr 1992 auch auf unsere erste Mischung Apfel-Rote-Bete gekommen“, erzählt Uwe Ciesla. Der erdige Geschmack der Roten Bete verliert sich durch den Apfel so sehr, dass selbst Rote-Bete-Skeptiker den gesunden ungesüßten Saft mögen. Immer produziert die Mosterei auch Saft auf eigene Rechnung. Zum Apfeltag gibt es Apfel-Ingwer-Saft. Der war im Vorjahr nach dem Fest ausverkauft.



Uwe Ciesla mit dem Apfel-Rote-Bete-Saft.

Apfel-Möhrensafte ist eine Geschmacksüberraschung in diesem Jahr. Uwe Ciesla: „Sonst werden Möhren immer durch Zugabe von Zitrone haltbar gemacht. Wir schaffen das durch Apfel. Und die Möhre kommt im Saft vom Geschmack her immer mehr durch, je länger man den Saft lagert.“ Alles Obst – und in diesem Fall auch das Gemüse – kommt entweder von der Finkenburg oder aus der direkten Umgebung.

Die Halbliterflasche des köstlichen Apfel-Brombeersafte kostet 2,50 Euro, genauso wie Apfel-Chassis, Apfel-Johannisbeere oder Apfel-Joosta. Ciesla: „Die besonderen Sachen haben wir in den Halbliterflaschen. Das ist natürlich schon ein edles Produkt.“ Der Liter Apfel-Holundersafte liegt bei vier Euro, mit Holunder aus den Hecken der Finkenburg. Der Apfel-Rote-Johannisbeere-Safte ist mit seinem sauer-fruchtigen Geschmack super für die Saftschorle im Sommer. Holundersafte und Quittensafte gibt es auch pur ohne Apfelsafte.

Mit ihren Produkten sind die Mitarbeiter der Mosterei Finkenburg immer wieder auch auf Event- und Ökomärkten zu finden. In Bremen gibt es den Thedinghauser Saft im Bauernladen der Bremer Verbraucher Genossenschaft e.G., Am Paulskloster 28. Damit spart man sich dann aber auch das Erlebnis des Mostens, wenn der frische kalte Saft aus der Presse herausläuft. „Der erste, noch kalte Saft ist am allerleckersten“, verrät Uwe Ciesla – sozusagen sündhaft lecker.

Weitere Infos zur Finkenburg gibt es im Internet unter www.finkenburg.info/



Keine große Herausforderung für einen Pomologen. Diese Apfelsorte wurde bereits nach zehn Sekunden identifiziert: Es handelt sich um einen Ontario.