

Der heimische Apfelbaum



Immer mehr Gartenbesitzer wollen ihr eigenes Obst ernten. Bei dem riesigen Angebot in Baumschulen, Gartencentern und Baumärkten scheint die Frage nach der optimalen Obstart und der entsprechenden Sorte fast unlösbar. Einer Schätzung nach gibt es weltweit mehr als 30.000 Apfelsorten, davon alleine in Deutschland 2.000. Der Apfel ist wahrscheinlich die geschichtsträchtigste Frucht. Die christliche Menschengeschichte beginnt mit der Vertreibung von Adam und Eva aus dem Paradies, weil sie vom verbotenen Baum der Erkenntnis gegessen haben, einem Apfelbaum. In vielen Kulturen steht der Apfel als Symbol für Liebe, Fruchtbarkeit, Erkenntnis, Leben und Erde. Im Römisch-Deutschen Reich bildete er als Weltkugel mit aufgesetztem Kreuz den Reichsapfel, der zusammen mit Zepter und Krone das Zeichen der politischen Macht war.

Vor dem Kauf eines Baumes sollte man sich bewusst sein, dass man nicht nur die Obstart und Sorte auswählt, sondern auch die Wuchsform und Größe. Während sich im Hausgarten wegen der geringen Grundstücksgrößen immer mehr kleine Baumformen mit schwach- bis mittelwüchsiger Unterlage durchsetzen, werden Freiflächen an Bauernhöfen aufgrund des Einsatzes von großen Maschinen und der Eingrünung großer Gebäude mit Hochstämmen aus Sämlingen bepflanzt. Ein Apfelbaum der gleichen Sorte kann so entweder nach 5 m sein Wachstum beenden, oder stolze 10 m hoch werden.

Ein weiteres Kriterium für Gartenbesitzer ist das Alter der Sorte. Immer noch werden im Unterbewusstsein alte Sorten bevorzugt und neuere Sorten abgelehnt, was mehr auf nostalgische Gründe zurückzuführen ist, als auf Sortenkenntnis. Einige der neueren Sorten besitzen jedoch beispielsweise eine gewisse Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten, was den Einsatz von Pflanzenschutzmittel verringert oder sogar verhindert. Entscheidend bei der Wahl sind robuste, dem Klima und Standort angepasste Sorten, möglichst widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten und Schädlingsbefall, gleichbleibende Erträge und vor allem geschmacklich den eigenen Bedürfnissen entgegenkommend.

Vor allem bei den Äpfeln spielt die Erntezeit, Lagerfähigkeit und Art der Verarbeitung auch noch eine entscheidende Rolle. Der wohl bekannteste Frühapfel dürfte der Weiße Klarapfel sein, der innerhalb von zwei Wochen nach der Ernte gegessen oder verarbeitet sein muss. Ein Apfel, der gerade deshalb geschätzt wird, weil er frisch vom Baum direkt in den Mund am besten schmeckt.

Ihm folgen die Sommer- und Herbstäpfel wie der Gravensteiner mit seinem saftigen, harmonisch süßweinsäuerlichen Fruchtfleisch, das ein einzigartiges edles Apfelaroma hat. Dazu zählen u.a. auch Croncels, Discovery, Alkmene, Jakob Fischer und Jakob Lebel, die nach Lagerfähigkeit und Erntezeit von August bis Anfang Januar ihre Genussreife behalten. Eine der wichtigsten Apfeleigenschaften für den Gartenbesitzer ist die lange Lagerfähigkeit, die allerdings durch die Lagermöglichkeit stark beeinflusst wird. Kühl aber frostfrei mit einer gewissen Luftfeuchtigkeit sollte es sein. Dann kann man bestimmte Winteräpfel wie Schöner von Boskoop, Rheinischer Bohnapfel, Idared, Schweizer Glockenapfel, Winterrambur oder Gloster bis weit in das Frühjahr des nächsten Jahres lagern.