



Aktuelles aus dem Garten

Heimische Obstsorten – Teil 1

Eigenes Obst im Garten ernten, wollen mittlerweile die meisten Gartenbesitzer. Die Frage aber, welche Obstarten und vor allem Obstsorten sich für unseren Bereich eignen, scheint bei dem Angebot in den Baumschulen, Gartencentern und Baumärkten fast unlösbar. Einer Schätzung nach gibt es weltweit an die 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, vom 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 Obstbaumes sollte man sich nicht nur auf eine Obstart und auf die Sorte entschieden haben, sondern auch auf eine Baumgröße. Während sich im Haus- und Kleingarten wegen der geringen Grundstücksgrößen immer mehr kleine Baumformen durchsetzen, wird an den Bauernhöfen wegen des Einsatzes von großen Maschinen und der Eingrünung großer Gebäude der Hochstamm verwendet. Ein weiteres Kriterium beim Gartler 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 haben eine gewisse Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten, was den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln 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.

Empfehlenswerte alte Apfelsorten:

Alkmene

Berlepsch
Berner Rosenapfel
Brettacher
Champagner Renette
Danziger Kant
Elstar
Fromms Goldrenette
Gewürzluiken
Gloster
Goldparmäne
Gravensteiner
Jakob Fischer
Jakob Lebel
Jonathan
Kaiser Wilhelm
Klarapfel
Lanes Prinz Albert
Landsberger Renette
Maunzenapfel
Melrose
Oldenburg
Ontario
Rheinischer Bohnapfel
Roter Boskoop
Roter Eiserapfel
Schöner von Herrenhut
Schöner von Nordhausen
Schweizer Glockenapfel
Schweizer Orangenapfel
Wiltshire
Winterrambur
Zabergäurennette

Empfehlenswerte resistente Apfelsorten-Neuheiten:

Jonagold
Piros
Pilot
Reanda
Reglindis
Resi
Rewena
Rubinola
Topaz

Die Sortenlisten haben natürlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie enthalten nur die im Landkreis Altötting gängigsten Apfelsorten.

In der nächsten Ausgabe des „Grünen Daumens“ werden empfehlenswerte Birnen-, Kirschen-, Pflaumen- und Zwetschgensorten behandelt.