

Apfelvielfalt – Apfelverwendung

Vergessene Obstsorten haben ein grösseres Potential als nur von Liebhabern genutzt zu werden. Durch innovative Lebensmittelverarbeiter und interessierte Konsumenten können alte und vergessene Obstsorten erhalten werden. FRUCTUS, ein gemeinnütziger Verein leistet mit der Inventarisierung und Beschreibung von alten und seltenen Obstsorten und viel Fachwissen wertvolle Hilfe dazu. Es werden auch einige Sorten empfohlen.

Autoren: Hans Brunner, Peter Enz, Markus Kellerhals und Sylvia Locher, Vereinigung FRUCTUS, Wädenswil

Alte Sorten liegen uns am Herzen

Zur Förderung alter Obstsorten ist FRUCTUS in der ganzen Schweiz aktiv. Die Ziele der Vereinigung sind:

- Vielfalt an Farben, Formen und Geschmacksnuancen beim Obst erhalten und nutzen
- Vielfältige Wuchs- und Resistenzeigenschaften bewahren, beschreiben und nutzen
- Gesundheitliche und kulinarische Werte der Obstvielfalt aufzeigen
- wichtiges Kulturgut erhalten sowie Bewusstsein und Kenntnisse dafür fördern
- Öffentlichkeit für die Biodiversität sensibilisieren und begeistern

Der Verein wurde 1985 in Zürich gegründet und zählt heute schweizweit gut 1100 Mitglieder. Jährlich wird eine «Obstsorte des Jahres» gewählt und den Fachpersonen sowie der Bevölkerung schmackhaft gemacht. Dieses Jahr ist es die Hauszwetschge, letztes Jahr war es mit grosser Resonanz erstmals eine ganze Obstart, die Quitte.



Was ist ein Feldobstbaum?

Viele alte und seltene Apfelsorten wurden auf Hochstammobstbäumen gefunden, deren Früchte über Jahrhunderte der Bevölkerung als Grundnahrungsmittel dienten und unsere Kulturlandschaft prägten. Mit dem Aufkommen von schwachwachsenden Baumformen Ende der 1950er Jahre erfolgte eine Verlagerung des Tafelobstanbaues auf den Niederstammobstbaum, welcher einfacher zu pflegen und zu ernten ist.

Nach einem langjährigen Niedergang der Hochstammobstbäume konnte der jetzige Bestand mit Neupflanzungen stabilisiert werden und die Früchte erfreuen sich einer schönen Nachfrage am Markt. Die Früchte gehen heute zum grössten Teil in die technische Obstverarbeitung, wo die äussere Qualität nicht so im Vordergrund stehen muss. Sie werden in einer Vielfalt von Produkten angeboten wie Süssmost, Apfelwein, Dörrobst und Backwaren. Viele der seltenen Sorten auf Hochstamm eignen sich sehr gut zum Kochen und Backen.

Was ist ein Hochstammobstbaum?

Definiert ist der Hochstammobstbaum mit einer Stammhöhe von mindestens 1,60 m und er ist auf einer stark wachsenden Sämlingsunterlage veredelt. Als Kulturbaum muss er erzogen und formiert werden, um eine grosse Last von Früchten in der Ertragszeit tragen zu können. Mit einer regelmässigen Pflege kann ein Hochstammapfelbaum über 100 Jahre alt werden. Eine besondere Herausforderung ist in diesem Generationenprojekt bei der Planung eines Obstgartens die Sortenfrage. Robuste Sorten mit einem hohen inneren Wert sind gefragt.

Für eine sichere und effiziente Bewirtschaftung von Hochstammobstbäumen wurden mechanische Hilfsmittel wie hydraulische Leitern, Auflese-, Schüttel- und weitere Spezialmaschinen entwickelt. Besonders wertvoll sind die ökologischen Leistungen



in der Altersphase, wenn der Baum Lebensraum von unzähligen Tier- und Pflanzenarten ist. Dabei hat ein extensiver Unternutzen eine grosse Bedeutung. Das Gras kann als Viehfutter genutzt werden, was mit der Produktion von Obst gut kombinierbar ist. Für die Erbringung dieser ökologischen Leistungen erhält der Hochstammbewirtschafter im Rahmen der Direktzahlungen von der Allgemeinheit eine finanzielle Unterstützung.

Apfelvielfalt und Verwendung

Die einfachste Erhaltung alter Obstsorten ist eine Nachfrage für die speziellen Früchte zu generieren. Bei der Verwendung und beim Konsum alter und vergessener Obstsorten erleben die Konsumenten eine spezielle Geschmacksreise. Auch das Wiederaufgreifen vergangener Traditionen zu Brauch und Festlichkeiten bringt die alten Obstsorten wieder ins Spiel. Die heutigen Kochkünstler gehen ohne Tabus an neue Kombinationen mitunter auch von alten Obstsorten mit ihren ausgefallenen Duft- und Geschmacksnuancen und/oder mit ihren unterschiedlichen Fruchtfleischkonsistenzen!

Die grösste Obstsortenvielfalt fand FRUCTUS im Hügelland von Jura, Freiburg, Emmental, Inner- und St. Gallen, Appenzell, (teilweise Thurgau und Graubünden), wo die Landwirtschaft weniger modernisiert war und bei findigen Traditionalisten «Bauern Typus Sammler und Jäger». In den klassischen Obstregionen (Waadt, Wallis, Zürich, Thurgau, Baselbiet) war die Sortenvielfalt Ende der 80er Jahre relativ gering. Notwendigkeit und Nutzen der Sortenerhaltung wurden aber auch dort erkannt und es befinden sich mehrere Erhaltungssammlungen in den erwähnten Regionen.

Während vielen Jahren, wurde der Bequemlichkeit und Verfügbarkeit wegen, Obst und Gemüse nur noch über den Grosshandel bezogen. Die kleinen Lieferanten waren teilweise nicht in der Lage, die Mengen in entsprechenden Qualitäten zu liefern. Dieses konditionierte Obst und Gemüse vom Grosshandel war

häufig nicht in optimaler Reife und dadurch konnten die Sorten auch ihren Geschmack nicht voll entfalten. Diese Sorten eignen sich häufig nicht für traditionelle Gerichte. Früher hatte jeder Bäcker, Gastwirt, etc. seinen Bauer und wusste, wann welche Obstsorten reif waren, damit er seinen schmackhaften Apfelkuchen, Strudel, Kompott, «Schnitz und Drunder» oder Süssmost machen konnte. Die Konsumenten verwendeten in ihrer Region gewachsenes und bekanntes Obst.

In der Schweiz ist noch eine grosse Sortenvielfalt vorhanden (ungefähre Angaben):

1200	Apfelsorten
900	Birnsorten
450	Kirschsensorten
250	Zwetschgen-, Pflaumen- und Mirabellensorten
150	Walnussorten
120	Kastaniensorten

Viele Sorten sind in Vergessenheit geraten, weil sie den heutigen Konsumgewohnheiten nicht genügen. Einige wiederum hatten so geringe Klimaansprüche, dass sie auch in obstbaulichen Grenzregionen noch gediehen. Dort war man froh, überhaupt noch etwas «Apfel ähnliches» im eigenen Garten zu haben. Leider ging sehr viel lokales Wissen über die Verwendung verloren; gute Quellen sind noch alte Rezeptbücher, Archive von Landfrauen-Vereinigungen, etc. Vereinzelt sind (meist ältere) Personen fähig, ihr noch vorhandenes, traditionelles Wissen weiter zu geben. Das heisst aber auch, dass Erfahrungen neu gemacht werden müssen und man sich nicht mehr unbedingt auf das Althergebrachte verlassen kann. Das Rad kann und will man nicht zurück drehen. Die Unverkrampftheit in der Gastronomie (inkl. Bäcker-, Metzger- und Milchverarbeitergewerbe), lassen es zu, Neues aus Altem zu kreieren, welches in der heutigen Zeit sehr geschätzt wird (Apfelmus- und Süssmost-Degustation in reinen Sorten; ein Genuss!).

«Aus der Region», «mini und dini Region», «saisonal» und «ökologisch produziert» sind Schlagworte, welche bei allen Konsumenten ankommen. Sind die





Produzenten auch darauf vorbereitet? Wissen die Verarbeiter, welche Sorten sie zu welchen Zeiten vom Landwirten abrufen können für ihre Hausspezialitäten (Gravensteiner – Wähe, Berner Rosen – Apfelstrudel, Boskoop – Jogurt, Rigi – Chriesi Glacé, Büschelbirnen – und Damassine – Schnaps). Mit den tollen Eigenschaften bestimmter Obstsorten bekommen die verarbeiteten Produkte einen Mehrwert, nicht nur lokal! Anhand von Fachbüchern kann der Reifezeitpunkt eruiert werden. Mit dem Klimawandel verschieben sich aber die Reifezeiten nach vorne.

Zwei ausführliche Beispiele: Apfelsorten zum Backen (Wähen, Kuchen, gâteau, tarte und Fladä) und Bratäpfel

Die heutigen Kochzeitschriften, Blogs und Webseiten empfehlen zum Backen nur Boskoop (alte, holländische Sorte) und Braeburn (moderne, neuseeländische Sorte), weil sie eine gewisse Menge Zucker und Säure und zugleich gute Backeigenschaften haben. Durch eigene Erfahrungen und übernommenes Wissen, kennen FRUCTUS-Mitglieder einige weitere sehr schmackhafte, aber nur lokal bekannte Backsorten. Der Obstsortenmarkt im Botanischen Garten der Universität Zürich (Peter Enz) kriert seit 2009 mit Hilfe der Konditorei Freytag (Peter Fierz) jeweils ein Degustationsset «Apfelwähe» mit zwei Referenzsorten (Boskoop und Reinette de Chevroux) mit gleichem Teig und gleichen Guss, damit die unterschiedlichen Qualitäten der einzelnen Sorten zum Tragen kommen. Bei der Verwendung zum Backen spielt die perfekte Reife eine grosse Rolle (sortentypischer Geruch muss wahrnehmbar sein und ein entsprechender Zuckergehalt für ein schönes Karamellisieren) sowie ein nicht zu dichtes Fruchtfleisch. Der Bäcker wünscht auch, dass die Früchte nicht zu saftig sind, aufgrund des Auslaufens auf der Backfläche. Ideal und darum auch

empfehlenswert sind die eher lockerfleischigen Sorten wie Schneiderapfel, Cox Orange, Goldparmäne, Berner Rosen, Schinzenapfel, Bismarck-Apfel, Ontario, Nonpareil. Geschmacklich sehr interessant, mit etwas dichtem Fruchtfleisch sind: Lederapfel, Damason Reinette, Kasseler Reinette, Wildmuser (sehr spezieller Geschmack), Kanada Reinette, Schweizer Breitacher und Melchnauer Sonntagsapfel. Eher langweilig für Wähen sind: Usterapfel (keine Säure), Dübendorfer Milchpfel (leer), Sauergrauach (kurz), Schweizer Orangen (kurz). Auch die Conférence- und Schoggola-Birnen konnten gut zu Wähen verarbeitet werden.

Ein weiteres, in der Schweiz unterentwickeltes Feld, besteht beim Angebot von Bratäpfeln. Diese Sorten müssen eine festere, dickere Haut haben, weich kochend sein und fast zerfallen, damit sie ausgelöffelt werden können. Hierzu empfehlen wir die folgenden Sorten: Wilerrot, Schweizer Breitacher, Melchnauer Sonntagsapfel, Wildmuser und Nonpareil. Diese Sorten haben einen aromatischen Eigengeschmack und müssen nicht mit Gewürzen, Konfitüren, Marzipan und Nüssen angereichert werden. Durch das Garen im Ofen mit Süssmost werden sie zur Köstlichkeit.

Verfügbarkeit

Das Beste ist, Sie als Bäcker/Konditor/Confiseur haben ein Netzwerk mit lokalen Produzenten oder Sie starten mit den Wochenmärkten und Hofläden Ihrer Region. Da können Sie gegenseitiges Vertrauen für eine fruchtige Zukunft aufbauen. Und machen Sie nicht nur eine Apfelwähe, sondern eine Chevroux Reinette-Wähe und legen eine Frucht als Ganzes dazu! FRUCTUS stellt Ihnen gerne einige Adressen von Produzenten mit einer grossen Sortenvielfalt zur Verfügung.

www.fructus.ch, info@fructus.ch