

# «Ein Boskop ist wie Beethoven»

**USTER** Der Ustermer Pomologe Gottfried Mülli gilt als einer der profiliertesten Apfel-Kenner der Schweiz. Im Interview erzählt er, was die Qualität eines Apfels ausmacht, warum er Pink Lady nicht mag und wieso in der Bibel der Apfel und nicht die Banane die Frucht der Erkenntnis ist.

**Herr Mülli, es ist morgens um halb neun. Haben Sie schon einen Apfel gegessen?**

**Gottfried Mülli:** Nein. Ich esse nicht mehr Äpfel als die meisten anderen.

**Aber essen Sie Äpfel anders als andere?**

Ja, das glaube ich schon. Ich besaße mich seit 50 Jahren mit Obst, da isst man eine Frucht bewusster. Ein Kollege von mir schält bei jedem Apfel die Haut, damit er das Aroma des Fruchtfleisches besser schmeckt. So weit gehe ich nicht. Ich schneide aber den Apfel oft in Schnitze. Einfach reinzubeissen kommt mir etwas barbarisch vor. Ein Apfel ist eine komplexe Frucht, diese Komplexität will ich beim Essen wahrnehmen. Ein Entrecôte isst man auch anders als eine Bratwurst.

**Auf was achten Sie, wenn Sie einen Apfel essen?**

Ich weiss, welche Sorte ich esse. Und dann prüfe ich automatisch: Ist das Aroma so intensiv, wie man es erwarten kann? Erkennt man das Spezifische dieser Sorte? Ist der Apfel reif genug?

**Erkennen Sie allein am Geschmack, um welche Sorte es sich handelt?**

Selten. Man schmeckt, in welche Richtung es geht. Aber um eine Sorte genau zu bestimmen, muss ich auch die Haut sehen, die Form, die Beschaffung des Fruchtfleisches, die Kerne, das Kerngehäuse, den Stiel et cetera. **Welches ist ihre Lieblings-sorter?**

Das sind manche, zum Beispiel Boskop.

**Ausgerechnet ein Kochapfel?**

Als das gilt der Boskop zu Unrecht. Der Boskop ist ein ausgezeichnete Apfel, sehr kräftig, intensiv. Wer ihn isst, muss mit beiden Beinen auf dem Boden stehen und sich ihm ganz hingeben. Er ist wie bei Musik von Beethoven – eine Wucht, der man sich voll und ganz stellen muss, um sie in seiner ganzen Grossartigkeit zu erleben.

**Was macht Qualität bei einem Apfel aus?**

Zum einen der Geschmack. Es gibt Baumnuss-Aromen, Rosen, Kumin, Bittermandel, Alant, Kalmus und viele mehr. Für Bauern und Händler spielen aber vor allem Faktoren wie der Ertrag, die Haltbarkeit, die Klimabeständigkeit eine Rolle. Bei der Sorte Golden Delicious ist der Ertrag pro Anbaufläche zum Beispiel doppelt so gross wie bei der Sorte Cox Orange. Oder ein Ontario ist lange ungekühlt haltbar, ein Klarapfel hingegen nicht. Danach richtet sich der Handel.

**Warum knackt es, wenn man in einen Apfel hineinbeisst?**

Der Ton ertönt, weil die Zellstruktur durch den Biss aufgebrochen wird. Je fester das Fruchtfleisch, desto lauter. Dass ein Apfel knackig sein muss, da-

mit er als frisch und gut gilt, ist aber neueren Datums. Früher durften Äpfel auch schaumiges, knirschendes oder glasiges Fleisch haben. Man schätzte die Vielfalt an Konsistenz und Aromen, weil es ausser Äpfeln nicht viele Früchte gab. Erst seit man Bananen, Mangos, Orangen, Kiwis und Papayas überall kaufen kann, muss der Apfel ein bestimmtes Kriterium erfüllen, nämlich süss-sauer und knackig sein.

**Gibt es einen Apfel, den sie nicht mögen?**

Die Sorte Pink Lady finde ich im Geschmack nur mässig, sie ist aber teuer. Die Sorte ist geschützt und darf nur von der berechtigten Organisation vermarktet werden. Diese versucht, die mittlere Qualität des Apfels mit einer aufwendigen Marktstrategie wettzumachen.

**Als Pomologe kümmern sie sich darum, vom Aussterben bedrohte Apfelsorten zu erhalten. Wie können Sorten überhaupt verloren gehen?**

Indem sich niemand mehr um eine Vermehrung kümmert. In der wilden Vermehrung bleibt eine Sorte ja nicht erhalten. Vor hundert Jahren hatte jede Region auch ihre eigenen Äpfel, die man nach alter Überlieferung veredelt hat. Mit der Vereinheitlichung der Produktion sind diese Sorten nicht mehr gefragt.

**Wie kann man verloren gegangene Sorten wiederfinden?**

Ich arbeite mit bei Fructus, der Vereinigung zum Erhalt seltener Obstsorten. Wir haben alle Schweizer Landwirte gefragt, ob

«Einfach reinbeissen, kommt mir barbarisch vor.»

sie noch Apfelbäume mit seltenen Sorten haben, deren Namen sie vielleicht nicht mehr kennen. Mit Hilfe von Beschreibungen in alten Botanik-Büchern konnten wir überprüfen, ob es sich tatsächlich um eine bestimmte Sorte handelt. In Oberrieden haben wir etwa einen alten Apfelbaum angeschaut: Der Landwirt dachte, er züchte Galwiler, wir sahen aber, dass das nicht sein konnte. Über ein altes Buch fanden wir heraus, dass es sich um Edelborstler handelte – eine Sorte, die man sonst in der Schweiz nirgendwo mehr findet, 1864 aber als einer der besten Tafeläpfel überhaupt beschrieben wurde.

**Was sind die neuesten Erkenntnisse zum Uster-Apfel?**

Da gibt es nicht viel Neues. Erstmals als eigene Sorte beschrieben wird er in Texten aus dem 18. Jahrhundert. Sein hervorstechendes Merkmal ist der süsse Geschmack und ein «einmaliges, feines, sortenspezifisches Aro-



«Viele Blüten sind wegen des späten Frosts erfroren». Gottfried Mülli in seinem Obstgarten in Uster, wo er über 200 Apfelbäume hält. *Nicolas Zoni*

ma», wie es in alten Büchern heisst. Der Uster-Apfel enthält praktisch keine Säure. Deshalb fehlte. Später kam dann der Salat auf. Noch meine Grossmutter hat ihn aber immer gezuckert, sonst hätte ihr das Süsse in einer Mahlzeit gefehlt, das sie vom Apfel her gewohnt war. Den Uster-Apfel konnte man aber auch dörren, mosten und natürlich frisch essen. Man nannte ihn auch «Chridebüchler», wahrscheinlich weil er bei vielen Kindern als Znüni im Schulsack mit dabei war. Ich empfehle jedem, mal auf dem Ustermer Wochenmarkt einen Uster-Apfel zu probieren.

**Wie sind Sie eigentlich zur Beschäftigung mit Äpfeln gekommen?**

Früchte habe ich immer gern gehabt. Im Winter 63/64 erfror unser «Herzogin-Elsa»-Baum, dessen eingemachte Birnen an Feiertagen jeweils ein herrliches Dessert ergaben. Ich wollte diesen Verlust nicht hinnehmen, fand noch ein gesundes Zweiglein und pflanzte es auf einen anderen Birnbaum, der nun zwei Sorten trug. So bin ich sozusagen zur Wissenschaft der Fruchtlehre gekommen. Später habe ich mich dann auf den Apfel spezialisiert. Das Wissen habe ich mir dabei autodidaktisch beigebracht, wie übrigens die meisten Pomologen. Wir sind Liebhaber, die fasziniert sind von einer bestimmten Frucht.

**Was weiss man über die Geschichte des Apfels?**

Äpfel gibt es schon seit Hunderttausenden von Jahren, sie wuchsen wild und wurden von den Steinzeitmenschen gesammelt und gegessen. Wann genau man Äpfel zu züchten begann, ist nicht bekannt. Der erste Kulturapfel entstand im asiatischen Raum. Über die Seidenstrasse gelangten sie nach Europa. Im alten Rom hat man bereits Äpfel

veredelt, also bewusst eine bestimmte Sorte angepflanzt. Sorten gezielt gekreuzt hat man aber nicht.

**Waren die früheren Äpfel ähnlich den heutigen?**

Der europäische Wildapfel, wie ihn die Pfahlbauer sammelten, war kleiner, herber und bitterer als ein heutiger Apfel, jedoch genauso nahrhaft. In der Antike waren die Äpfel bereits süss. Systematisch zu züchten begann man erst ab dem 18. Jahrhundert. Erst ab dann hat man auf Grösse, Ertrag et cetera geschaut. Heute sage ich, bei der Grösse hat man übertrieben. Ein normaler Apfel ist für die meisten zu viel für eine Zwischenmahlzeit. So landet oft noch viel Fruchtfleisch im Abfall. Ausserdem bleibt ein Gefühl der Übersättigung zurück. Das ist schade für die Reputation des Apfels, denn der letzte Eindruck zählt schliesslich.

**Was sagt es über den Apfel aus, dass er in der Bibel die Frucht der Erkenntnis ist?**

In der ursprünglichen, hebräischen Version der Schöpfungsgeschichte ist es schlicht eine Frucht, mit der die Schlange Eva verführt. Erst in der deutschen Übersetzung wird sie zum Apfel – das zeugt davon, dass der Apfel damals in Mitteleuropa wohl die meistverbreitete Frucht war. Hätte Luther, der Bibelübersetzer, in Afrika gelebt, hätte er wohl die Banane als Frucht der Erkenntnis genommen.

**Wo wachsen Apfelbäume am besten?**

In einem milden Klima, auf mässig nährstoffreichen, feuchten, aber wasserdurchlässigen Böden, auf die genügend Sonne scheint. Also in unseren Breiten. Besonders geeignet sind das Wallis, der Thurgau oder das Südtirol.

**Hat der Frost in den letzten Wochen den hiesigen Apfelbäumen geschadet?**

Ja sicher. Weil es im März so mild war, standen die Bäume vielfach bereits in Blüte. Jetzt sind viele Blüten erfroren. Der Stempel und die Kernanlage sind sehr empfindlich. Wie schlimm

es um die Äpfel dieses Jahr wirklich steht, wird man aber erst in ein bis zwei Monaten sehen. Ich rechne jedoch nicht mit einer guten Ernte.

**Was sind die Faktoren für eine gute Ernte?**

Es braucht einen milden Frühling, einen schönen Sommer und einen milden langen Herbst. Dieser sorgt dann für das Aroma.

**Wann soll man Äpfel essen?**

Am besten zur Erntezeit, frisch vom Markt. Es kommt jedoch auf die Sorte an. Glockenäpfel zum

Beispiel brauchen eine Nachreife. Meist werden Äpfel heute aber früh geerntet. Man lässt sie dann im Kühlraum fertig reifen, wo man die Temperatur regeln und somit die Geschwindigkeit der Nachreife steuern kann. So kommen jedoch viele nicht ganz ausgereifte Äpfel auf den Markt. Die Apfelunverträglichkeit, die heute bei immer mehr Personen auftritt, rührt oft auch von daher. Das ist schade, bei einer so schmackhaften Frucht.

*Interview: Raphael Brunner*

## APFELZUCHT UND «VEREDELUNG»

### Vermehren geht nur durch Klonen

Beim Apfelanbau unterscheidet man zwischen Apfelzucht und Apfel-Vermehrung: Äpfel sind sogenannte Fremdbefruchter. Das heisst, eine Apfelblüte muss immer mit Pollen einer anderen Sorte Apfel bestäubt werden, damit eine Frucht entsteht. Will man darum eine bestimmte Sorte vermehren, geht das nur, indem man sie klonet. Im Jargon des Obstanbaus spricht man von «Veredelung». Dabei wird ein Zweig oder eine Knospe auf eine geeignete Wurzel oder den Ast eines anderen Apfelbaums «geprofft», angebunden oder sonstwie zusammengebracht. Dort kann er dann wachsen und später Früchte tragen.

Bei der Apfelzucht entsteht eine neue Sorte. Es gibt die ganz einfache Art, indem man Kerne pflanzt und dann der Natur überlässt, welche Kreuzung sich durch die zufällige Bestäubung

entwickelt. Bei der professionellen Zucht werden Blüten einer Sorte mit Pollen einer anderen Sorte bestäubt, es werden also gezielt Sorten gekreuzt. «Die Apfelzucht ist eine langwierige Sache», sagt Gottfried Mülli. Bis man die erste Frucht einer Zucht erhalte, dauere es mehrere Jahre. Bis eine neue Sorte in den Handel kommt 20 bis 25 Jahre. «Die Sorten, die man heute neu zu züchten beginnt, kann man in den Läden also erst im Jahr 2040 kaufen.»

Durch die Fremdbefruchtung sind fast unendlich viele Kombinationen von Apfelsorten möglich. Damit eine bestimmte Kreuzung als Sorte gilt, muss sie aber an mehreren Bäumen vorkommen und jemand muss ihr einen Namen geben. Weltweit sind rund 30'000 Sorten beschrieben, in der Schweiz sind über 600 Sorten erhalten. *rbr*

## POMOLOGIE UND POMOLOGEN

### Vom Züchter zum Experten

Pomologie ist die Lehre vom Obstanbau, abgeleitet vom lateinischen Wort Pomum für Baumfrucht sowie von Pomona, der Göttin der Gartenfrüchte. Den Begriff geprägt hat Johann Hermann Knoop. Der Gärtner aus Amsterdam verwendete ihn in seinem Werk «Pomologia» aus

dem Jahr 1758. Im 18. und 19. Jahrhundert waren Pomologen Apfelzüchter, die sich mit der Verbesserung des Apfels beschäftigten. Heute befassen sich Pomologen vorwiegend mit der Lehre der Arten und Sorten von Obst sowie deren Bestimmung und systematische Einteilung. *rbr*

## ZUR PERSON

**Gottfried Mülli** ist in Uster aufgewachsen und lebt seit langem wieder hier. Noch heute arbeitet der 78-Jährige als Gärtner und führt ein Gartenbauunternehmen oberhalb des Spitals. In seiner Obstanlage hält er unter anderem 200 Apfelbäume mit rund 150 verschiedenen Sorten Äpfeln. Der Apfel-Experte hält regelmässig Referate zum Thema Apfel und Obst. *rbr*