

Backverhalten «vergessener» Apfelsorten

Mit Früchten ist es scheinbar so, wie in der Modebranche. Was nicht mehr «in» ist, wird vergessen und kommt vielleicht nach 10, 20 oder 30 Jahren wieder in Mode. So auch bei Obstsorten. Vor 20 Jahren war zum Beispiel der Glockenapfel ein Standardapfel, jede Person kannte diese Sorte. Heute wird dieses Sorte schon in der Kategorie «Pro Specie rara» angeboten! Wir sind der Meinung, dass wir Äpfel für unsere Wähen vom lokalen Produzenten verarbeiten und somit die Sortenvielfalt und Nachhaltigkeit fördern sollten. Im Herbst 2017 führten wir Versuche mit «vergessenen» Apfelsorten durch und zu unserem Erstaunen wiesen die nachfolgenden Sorten ein gutes bis sehr gutes Backverhalten auf und sorgten für spannende Geschmackserlebnisse. Hier die Resultate.

Autoren: Konditoreiabteilung & Andreas Dossenbach, Leiter Qualitätssicherung & Labor, Richemont Fachschule

Bild	Bild
<p>BAARAPFEL (SCHAFNASE)</p> <p>Grünlich-weisses Fleisch, fest, knackend, ziemlich grob, mässig saftig, säuerlich.</p> <p><i>Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fühlt sich eher trocken an • Tendenz zu leicht mehlig, Apfelnote eher schwach <p><i>Gebacken in Blätterteig (Jalousie)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine Saftbildung • Nach Backen eher trocken, schwache Apfelnote 	<p>BERLEPSCH</p> <p>Sehr saftig, erfrischend-säuerlich.</p> <p><i>Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch die Säure sehr erfrischend • Saftig, auch gut geeignet ohne Wähenguss <p><i>Gebacken in Blätterteig (Jalousie)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Höhere Saftbildung beim Backen, dadurch auch zum Teil austreten während des Backprozess • Erfrischend auch nach dem Backprozess
Bild	Bild
<p>BERNER ROSE</p> <p>Grünlichweiss, stellenweise rötlich, fein, saftig, mit kräftigem, angenehmen Sortengewürz, frischer Säure.</p> <p><i>Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bleibt saftig • Erfrischende Apfelsäure nach Backprozess <p><i>Gebacken in Blätterteig (Jalousie)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Backen wenig Saftbildung • Erfrischende Apfelsäure nach dem Backen 	<p>BLAUACHER</p> <p>Grünlichweiss, fest, knackend, saftig, mit ziemlich Zucker und Säure, etwas herb, mildes Aroma.</p> <p><i>Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr saftig, ausgewogen • Eher schwaches Apfelaroma nach dem Backen <p><i>Gebacken in Blätterteig (Jalousie)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch Zuckergehalt etwas höhere Saftbildung • Apfelaroma nach dem Backen eher schwach

Bild

BOHNAPFEL

Zuerst grüne Farbe, die sich erst zur Reife gelblich-grün verfärbt. Mild, saftig und leicht süßsauerlich.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Apfelnote nach dem Backen eher schwach
- Ansonsten Zucker-/Säure ausgewogen

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Apfelnote wird beim Backprozess reduziert
- Zucker-Säure-Verhältnis sehr ausgewogen

Bild

BOSKOOP

Gelblich, mittelfest, mürbe, saftig, kräftig säuerlich, ziemlich Zucker, typisches Aroma, neigt zu Stippe.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Hohe Säuregehalt ist sehr erfrischend
- Apfelaroma kommt sehr gut zur Geltung

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Auftretung von Saftbildung
- Durch hohen Zucker-/Säuregehalt ausgewogen

Bild

GLOCKENAPFEL

Weiss, knackend, saftig, erfrischende Säure herrscht vor, schwach gewürzt.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Bleibt sehr saftig
- Die erfrischende Säure nach Backen vorhanden

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Erfrischende Säure bleibt bestehen
- Saftig und harmonisch im Abgang

Bild

GRAVENSTEINER

Gelblich, locker, sehr saftig, mit ausgesprochen starkem, edlem, für die Sorte charakteristischem Gewürz.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Bleibt saftig
- Fruchtig mit mittlererem süßen Apfelgeschmack

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Beim Backen wenig Saftbildung
- Fruchtaroma kommt gut zum Vorschein

Bild

IDARED

Weiss bis leicht gelblich, knackend, saftig, säuerlich, eher schwach in Zucker und Aroma.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Säure des Apfel kommt sehr gut zum Vorschein
- Apfelaroma eher schwach

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Säure nach Backen sehr gut im Vordergrund
- Apfelaroma nach dem Backen sehr reduziert

Bild

JONATHAN

Gelblichweiss, feinzellig, mittelfest, ziemlich saftig, angenehm säuerlich, dezentes Aroma, harmonisch.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Saftig und mit dem Säuregehalt sehr erfrischend zum Essen

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Erhöhte Saftbildung
- Wirkt erfrischend und abgerundet im Gaumen

Bild

KASSELER RENETTE

Stark säuerlich, aromatisch, süsse Note.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Mit dem höheren Zuckergehalt ist er mit der vorhandene Säure sehr ausgewogen und angenehm

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Verhält sich gut beim Backen
- Ausgewogen und sehr angenehm im Abgang

Bild

MINISTER VON HAMMERSTEIN

Lachsfarben-gelblich-orange, knackend, saftig, feinzellig, reich an Zucker/Aromastoffen, leicht säuerlich.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Saftig, nach Backen Note von karamellisiert. Zucker
- Säurenote geht nach Backen verloren (Zucker)

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Durch Zuckergehalt höheren Saftbildung
- Boden leicht karamellisiert, Säurenote geschwächt

Bild

SAUERGRAUECH

Grünlichweiss, knackend, feinzellig, sehr saftig, erfrischend säuerlich, hervortretendes Aroma.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Auch saftig und erfrischend nach dem Backprozess

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Vermehrtes Saftaustreten vom Backgut
- Frische bleibt bestehen

Bild

SHNEIDERAPFEL

Orangerot, gelblichgrün, mit glatter, fester Schale. Ausgewogenes Säure-Zucker-Verhältnis.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Mit Schale weniger geeignet (festere Schale)
- Zucker-Säure-Verhältnis ausgewogen, angenehm

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Festere Schale im Gebäck leicht störend
- Ansonsten angenehm/ausgewogen im Abgang

Bild

SPARTAN

Grünlich bis weiss, mittelfest, feinzellig, sehr saftig, schwach säuerlich, leichtes McIntosh Parfüm, mild.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Ist auch nach dem Backprozess schön saftig und eher an der süsseren Seite

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Beim Backprozess/Backgut Saftbildung
- Aroma eher schwach mit nur leichter Säurenote

Bild

TRANSPARENT VON CRONCELS

Gelblichweiss, locker, mit schwachem, aber angenehmem Gewürz.

Gebacken in Wähen (geraffelt, mit Guss)

- Tendenz beim Backen zu leicht mehlig
- Apfelgeschmack eher an der schwächere Seite

Gebacken in Blätterteig (Jalousie)

- Geringe Saftbildung beim Backen
- Apfelaroma eher schwach, Tendenz leicht mehlig