

Vielfalt an Farben, Formen und Aromen

Pomologe Michael Altmann freut sich bei Obstsortenbestimmung über große Bandbreite an Äpfeln aus Region

Haselbrunn. (gpa) Maria Ott von der Mosterei in Haselbrunn hatte einen Volltreffer gelandet: Bis aus Pegnitz und Creußen kamen die Obstbaumbesitzer in die Mosterei, um bei einer kostenlosen Obstsortenbestimmung dem Schwarzenbacher Pomologen Michael Altmann Proben vorzulegen.

Weltweit gibt es mehr als 100 000 Apfelsorten. Davon werden in Mitteleuropa etwa 1500 angebaut. Nur an die 100 haben größere wirtschaftliche Bedeutung, die anderen sind Liebhabersorten mit begrenztem Verbreitungsgebiet, erläuterte der Apfelkundler.

Vitaminreiches Obst

Die Palette der Formen und Farben ist breit. Ausgereift können Äpfel eine grüne, rote oder gelbe Schale haben, die mehr oder weniger rau, wachsig, gepunktet, gestreift oder – wie beim Boskoop – berostet ist. Dass ein Apfel nicht wie der andere schmeckt, kommt daher, dass die Inhaltsstoffe variieren. Äpfel sind kalorienarm, reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Sie liefern Saft, Most und Wein und lassen sich in der Küche vielseitig verwenden.

Unter den heimischen Sorten, die Michael Altmann zur Bestimmung vorgelegt wurden, war der „James Grieve“ häufig vertreten, der bis Ende Oktober geerntet werden kann. Der „Ontario“ ist eine Dauersorte, die so richtig ab Januar schmeckt. Sie hat eine Kelchröhre, die bis zum Kernhaus reicht, wodurch Luft und Feuchtigkeit in den Apfel kommen. Folge: Er fault leicht von innen.

Einige Besucher brachten „Alkme“ mit, eine Herbstsorte und Kreuzung von „Oldenburg“ und „Cox Orange“ mit grünlich bis goldgelber Färbung, die viel Saft und feine Säure enthält, für den Frischverzehr geeignet ist, bei Lagerung zu Fruchtfäule und Fleischbräune neigt. Den „Rheinischen Winterrambur“ hatten fränkische Besucher dabei. Es ist eine ab Weihnachten schmackhafte Sorte mit großen, grüngelben, leicht geröteten Früchten.

Große Vielfalt

Unter den vielen Sorten, die der Pomologe begutachtete, befanden sich auch „Königinapfel“, „Grahams Jubiläumsapfel“ und „Gloster 69“, der



Auf sehr große Resonanz bei den Obstbaumbesitzern der Region stieß eine Sortenbestimmung, zu der Maria Ott von der Mosterei Haselbrunn den Schwarzenbacher Pomologen Michael Altmann eingeladen hatte. Bild: gpa

1951 aus der Kreuzung von Glockenapfel und Delicious hervorging. Der Gloster schmeckt mild-säuerlich und bleibt auch nach längerer Lagerung saftig. Die Ernten fallen regelmäßig hoch aus. Zwei Stunden stand Michael Altmann in Haselbrunn Rede

und Antwort. Er ließ viele humorvolle Randbemerkungen einfließen. Am Ende war er überrascht vom großen Interesse an der Obstsortenbestimmung: „Ein gutes Zeichen, dass dem Obst aus dem eigenen Garten wieder mehr Beachtung geschenkt wird.“