

Das Aroma der Äpfel

Ihre Namen klingen wie aus einem Märchen, ihr Geschmack ist aromatisch und intensiv. Trotzdem sind Tausende historische Apfelsorten in Vergessenheit geraten. Eckart Brandt versucht, sie zu retten

Von Tanja Krämer (Text) und Ingo Wagner (Fotos)

In Eckart Brandts Boomgarten im Alten Land wachsen zum Beispiel der Celler Dickstiel oder der Finkenwerder Herbstprinz

Es ist ein noch kühler und wechselhafter Tag im Alten Land. Die Wolken jagen über den Himmel, immer wieder blitzt die Sonne durch. Eckart Brandt, ein stämmiger Mann von 60 Jahren, stapft durch eine Allee von Apfelbäumen. Der Wind zaust an seinen wuscheligen, rotblonden Locken, sein Bart leuchtet in der Sonne wie Kupfer.

Brandt hebt seinen Arm und zieht einen Ast zu sich herunter. Er ist übersät mit Hunderten weiß-rosa Blüten. „Das ist ein Finkenwerder Herbstprinz“, sagt Brandt, in seiner Stimme schwingt Stolz mit. Denn der Apfelbaum, den er gerade betrachtet, ist ein historischer Schatz. In früheren Zeiten hatte fast jedes Dorf im Alten Land seinen eigenen Prinzen. Sie hießen Sommerprinz, Vierländer Winterprinz oder eben Finkenwerder Herbstprinz, oft nannte man sie auch schlicht Unser Prinz. Heute wissen die wenigsten Menschen noch um die königliche Vergangenheit ihrer Heimat. Die Prinzen wurden vergessen, so wie viele andere regionale Apfelsorten.

Brandt jedoch kämpft gegen eben dieses Vergessen an. Er rettet historische Äpfel, indem er sie wieder anpflanzt und auf Wochenmärkten oder im Internet verkauft. In seinem Boomgarten (plattdeutsch für Baumgarten)-Projekt züchtet er in Großenwörden bei Stade auf drei Hektar Land etwa einhundert historische Apfelsorten, mehrere Hundert weitere hat er an andere interessierte Menschen vermittelt. Die Sorten heißen Celler Dickstiel, Uhlhorns Augustkalvill, Altländer Pfannkuchen oder Altmärker Goldnetze. Es sind Namen wie aus einem Mär-

chen. Namen, an die sich oft nur noch die alten Menschen erinnern – und mit denen sie die Zeit ihrer Kindheit verbinden.

„Damals hatte man für jeden Bedarf den passenden Apfel“, sagt Brandt. Einige Äpfel eignen sich besonders zum Kochen und Backen, so wie der Rheinische Winterrambur. Manche lassen sich gut den Winter hindurch einlagern oder schmecken am besten zu Saft gepresst. Brandt hat Äpfel, die nach Bittermandel schmecken oder ein bisschen nach dunkler Schokolade. Andere wie die Ananas-Netze, eine kleine, gelbe Sorte, deren Aussehen an die saftige Südfrucht erinnert, tendieren in ihrem Aroma in Richtung schwarze Johannisbeere. „Wer einmal geschmeckt hat, wie aufregend diese Vielfalt ist, welche Aromen es gibt, der findet moderne Äpfel einfach nur noch langweilig“, sagt Brandt.

Doch die historischen Äpfel haben ein Problem. Sie entsprechen nicht dem heutigen Schönheitsideal. Manche sind klein, andere gelblich, wieder andere haben eine raue, bräunlich-rote Schale. Besonders fatal ist es, wenn die Äpfel mürbe sind. Mehlig nennt man das heute. „Im 19. Jahrhundert war das ein Qualitätsmerkmal“, sagt Brandt. „Heute müssen Äpfel vor allem rot und knackig sein. Mit Geschmack hat beides nichts zu tun.“ Die Folge der veränderten Kundenwünsche: In den meisten Supermärkten gibt es nur noch drei oder vier gängige Sorten wie leuchtend rote Braeburn oder polierte Cox. „Einheitsware“, findet Brandt. Der Fokus auf wenige, gleichförmige Sorten hat einen weiteren Grund: Historische Apfelsorten wie der Rotfranch liefern oft

nur wenig Früchte. Für die auf Massenproduktion ausgerichtete moderne Obstwirtschaft sind sie nicht rentabel. „Mit alten Sorten kann man keinen Wettlauf gegen die modernen Plantagen gewinnen“, sagt Brandt.

Wenige Meter neben seinen Apfelalleen kann man den Unterschied deutlich erkennen: Während Brandts Apfelbäume in den Himmel wachsen, die knorrigen Äste in alle Richtungen ausladen, wirken die Bäume auf der modernen Plantage nebenan wie kleine Setzlinge: In Reih und Glied stehen sie mit geringem Abstand nebeneinander, kaum größer als ein Kind – und liefern doch mehr Äpfel als manche historischen Sorten. Der sogenannte Hochstamm-Anbau, bei dem der Apfelbaum lange wächst und manchmal erst nach zwanzig oder dreißig Jahren eine größere Ernte bringt, lohnt sich wirtschaftlich nicht mehr.

Brandt schrammt mit dem Verkauf historischer Sorten am Rande der Rentabilität. Doch die Rettung der alten Sorten ist für ihn mehr als nur eine Arbeit. Sie ist seine Mission. In dem abgelegenen, von verwilderten Pflanzen umwucherten Bauernhof sammelt er Apfel-Bestimmungsbücher aus dem 19. Jahrhundert, auf Märkten und Apfeltagen hält er Ausschau nach weiteren alten Sorten für sein Sortiment – mehr als 4000 werden in Apfelbüchern des 19. Jahrhundert beschrieben. Vermutlich gab es viele weitere, die in keinem Bestimmungsbuch landeten.

Selbst Brandt hat diese Bandbreite überrascht. „Anfangs dachte ich, es gebe ein paar Dutzend historische Apfelsorten.“ Doch auf seinen Marktständen und durch



Die Zucht der alten Apfelsorten ist ein mühsames Geschäft. Damit aus den Blüten (unten links) Äpfel reifen können, müssen sie mit Pollen einer anderen Sorte befruchtet werden. Auch das Aufpfropfen und Beschneiden der Bäume (oben) spielt eine wichtige Rolle bei der Zucht

☛ Früher hatte jedes Dorf seinen eigenen Prinzen



Das Alte Land

Das Alte Land ist ein Marschland südlich der Elbe in Hamburg und Niedersachsen. Im Süden wird es durch die Geestrücken der Zevenor Geest begrenzt. Es ist mit 182 km² Fläche das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Mitteleuropas, dessen Nutzung bereits seit 1320 nachweisbar ist. Etwa 10 500 Hektar werden mit Obstbäumen bewirtschaftet – pro Jahr rund 300 000 Äpfel geerntet. Es wachsen aber auch viele Kirschen, Birnen und Pflaumen in dieser Region. τκ

Gespräche entdeckte er immer mehr regionale und fast vergessene Sorten.

Seit 25 Jahren ist Eckart Brandt, der Germanistik und Geschichte studierte, dem Geschmack der historischen Äpfel verfallen. Damals versuchte er sich erstmals im Obstanbau. Biologisch wollte er vorgehen, auf Spritzmittel verzichten. Ein Radikal-Programm, das weit über den klassischen Öko-Anbau hinausging. „Was viele nicht wissen: Selbst bei biologischer Landwirtschaft werden Bäume gespritzt“, erklärt Brandt, „es sind nur keine künstlichen Chemikalien, sondern biologische Mittel.“ Brandt merkte schnell, warum dies so ist: Seine Apfelbäume überlebten ohne Spritzen nicht. Sie waren zu anfällig für Krankheiten und Schädlinge.

Doch der Norddeutsche gab nicht auf – und besann sich auf die alten Sorten seiner Heimat. „Die sind robust und widerstandsfähig und an die regionalen Bedingungen angepasst“, sagt er. Chemikalien hätten sie nicht nötig. „Wenn wir die historischen Apfelsorten nicht bewahren, verlieren wir nicht nur ein Stück Kultur, sondern auch einen Pool an genetischen Ressourcen.“

Wie die des Berliners. Der gelbe Apfel mit den grünen Punkten ist nicht nur sehr aromatisch, sein Baum ist auch extrem genügsam. Er wächst im Hochmoor, auf feuchtem, saurem und nährstoffarmen Boden. Im 19. Jahrhundert war der Berliner im Teufelsmoor nördlich von Bremen sehr verbreitet. Dann aber geriet er in Vergessenheit. Vor zehn Jahren stöberte Brandt ihn auf. Ein alter Bauer hatte ihn auf einer Veranstaltung auf das ungewöhnliche Gehölz aufmerksam gemacht

– und selbst noch einen knorrigen Apfelbaum der Sorte im Garten. Brandt fuhr mit, schnitt einige Reiser vom Baum und veredelte damit mehrere Bäume.

Die Zucht der alten Sorten ist ein mühsames Geschäft. Denn um einen sortenreinen Apfelbaum zu züchten, reicht es nicht, die Apfelkerne einzupflanzen. Apfelsorten können sich nicht selbst bestäuben. Damit aus ihren Blüten Äpfel reifen können, müssen sie mit Pollen einer anderen Apfelsorte befruchtet werden. Deshalb ist ein Apfel immer eine Mischform aus zwei Sorten. Die Eigenschaften der Frucht sitzen allein im Holz.

Darum muss Brandt für seine Sammlung zu den Bäumen hinfahren und dort einjährige Zweige als Reiser abschneiden, die er dann auf bestehende Apfelbäume – die sogenannte Unterlage – aufpfropft. Die Schnittstellen werden mit Baumwachs abgedichtet und das Ganze durch Umwickeln mit Bast stabilisiert, bis sie wieder zusammenwachsen. Wenn die Triebe der Unterlage dann weggeschnitten werden, wachsen später nur Früchte der gewünschten Sorte auf dem neuen Baum. „Um eine Sorte zu erhalten, genügt ein Baum“, sagt er. Er selbst hat von vielen Sorten nur ein Exemplar in seinem Boomgarten stehen.

Bei Brandt kann man Apfelbäume der alten Sorten auch bestellen. Das Interesse an der Zucht der alten Schätze nimmt zu. Im vergangenen Herbst hat Brandt so viele Bäume verkauft wie noch nie. Meist sind es Privatleute, hin und wieder erhält Brandt aber auch Großaufträge. So wie von der Stadt Dissen bei Osnabrück, die fast 400 Bäume von 180 regionalen Ap-

felsorten anpflanzte, um sich künftig als Apfelstadt zu präsentieren. Für Brandt ist das der richtige Ansatz. „Ich kann ja nicht allein die Welt retten“, sagt er. „Man braucht Partner, die sich für die alten Obstsorten ihrer Region stark machen.“

In vielen Regionen Deutschlands kümmern sich Pomologen um die historischen Apfelsorten. Auf Veranstaltungen wie Apfeltagen tragen sie ihr Wissen weiter. Auch Brandt hat Mitstreiter gefunden. 2004 gründete er mit Gleichgesinnten den Boomgarten-Verein, um mehr Menschen über die Vielfalt der Äpfel aufzuklären. Gerade legen sie einen Muttergarten mit seltenen Sorten an, von denen sie Ableger verkaufen wollen. Auch privat ist der Funke übersprungen: Brandts Frau Judith Bernhard hat sich ebenfalls den Äpfeln verschrieben. Das Paar kämpft gegen das Vergessen von Finkenwerder Herbstprinz und Seestermüher Zitronenapfel an.



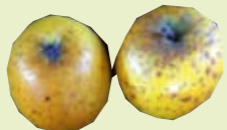
Infos unter: www.boomgarten.de oder: Eckart Brandt, *Mein großes Apfelbuch: Alte Apfelsorten neu entdeckt*. Bassermann-Verlag, 3. Auflage 2008

„Ich kann die Welt ja nicht alleine retten“

Einige alte Apfelsorten im Überblick



Alkmene. Die Sorte entstand um 1930 in Brandenburg und ist eine Kreuzung aus Cox Orange und Geheimrat Dr. Oldenburg. Der Apfel ist sehr saftig und aromatisch im Geschmack. Er ist unproblematisch im Anbau und reif von September bis Oktober.



Ananas-Renette. Das Aroma des schmackhaft-würzigen Winterapfels erinnert an das Aroma schwarzer Johannisbeeren. Der eher schwachwüchsige Baum braucht einen guten Boden. Die Ananas-Renette entstand wohl vor 1800 in Holland und hat Ähnlichkeit mit einer Ananas.



Berlepsch. Er punktet durch seinen hohen Vitamin-C-Gehalt und dem aromatischen Geschmack. Der Berlepsch wird oft selbst von Allergikern vertragen. Die Sorte entstand um 1880 in Grevenbroich und ist eine Kreuzung der Ananas-Renette und Ribston Pepping.



Finkenwerder Herbstprinz. Das ist ein fester, herzhaft-würziger und leicht säuerlicher Tafel- (Direktverzehr) und Wirtschaftsapfel (Kochen, Backen, Entsaften etc.), der sich im kalten Keller bis in den Januar hält. Er wurde um 1880 auf der Elbinsel Finkenwerder entdeckt.



Martini. Er heißt so, weil er erst sehr spät (Martini ist am 11. November) gepflückt werden soll. Er ist Mitte des 19. Jahrhunderts in der holsteinischen Elbmarsch entstanden. Die kleine, süß-würzige Frucht mit coxähnlichem Aroma ist bis in den März hinein haltbar.



Seestermühle Zitronenapfel. Der zitronengelbe Apfel hat ein mild-säuerliches Aroma und ist reif von September bis November. Die Anfang des 20. Jahrhunderts bei Elmshorn entstandene Sorte ist sehr ertragreich. Die Früchte liefern einen erfrischenden Saft.