



Eckart Brandt

Alte Apfelsorten

neu entdeckt

Geschichten, Anbau
und Rezepte

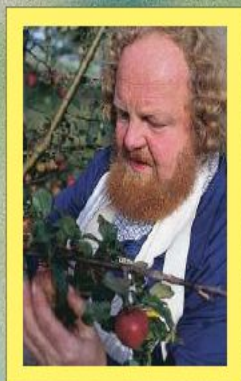
 Bassermann

Alte Apfelsorten

neu entdeckt

Eckart Brandt

Alte Apfelsorten *neu entdeckt*



Geschichten, Anbau
und Rezepte

Fotograf: Oliver Schwarzwald

Bassermann

Inhalt



Der Apfel und ich – eine Liebesgeschichte

Mein »Boomgartenprojekt« – oder die Leidenschaft für alte Obstsorten 5

Mein Weg zum Bio-Obstbauer 8

Die Apfelschätze des Karl Mohr 12

Eine doppelte Liebesgeschichte 17



Der Finkenwerder Herbstprinz

Persönliche Betrachtungen über meine Lieblingssorte 19

Die »Geburt« des Prinzen 24



Vom Wildobst zum Tafelapfel

Die Kultivierung einer begehrten Frucht 31

Pomologen und die Wissenschaft 42

Inhalt



Verbotene Frucht und Liebesbote

Von der Last und Lust mit dem Apfel 47

Der Apfel in Märchen und Brauchtum 52

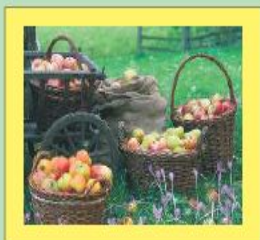


Äpfel für alle — alles im Apfel

Eignung, Verbreitung und Beliebtheit bestimmter Sorten 57

Medizin vom Baum 58

Geeignete und beliebte Sorten 61



Kochen und Backen mit Äpfeln

Ausgewählte Rezepte von Meister- und Hobbyköchen 65

Service

Sortenempfehlungen, Adressen, Literaturempfehlungen 114

Rezeptregister 126



Der Apfel und ich – eine Liebesgeschichte

Mein »Boomgardenprojekt« –
oder die Leidenschaft für alte Obstsorten





Der Apfel und ich — eine Liebesgeschichte

Nein, ich habe nicht mein ganzes Leben lang immer nur Äpfel geliebt. Seit meiner Jugend, muss ich gestehen, gab es da auch noch anderes, das ich liebte: schöne alte Bücher zum Beispiel oder Johann Sebastian Bach und Bob Dylan, meine plattdeutsche Muttersprache, die Imkerei.

Den Apfel liebte ich nicht von Kindesbeinen an. Dazu war er mir zu alltäglich und selbstverständlich. Wenn man in der frühen Nachkriegszeit im Herzen des Elbe-Weser-Dreiecks

in einem 600-Einwohner-Dorf namens Groß Wohnste aufwächst, sind einem Äpfel nun mal alltäglich und selbstverständlich. Selbstverständlich wie das Gemüse aus dem eigenen Garten, das Frühstücksei aus dem Hühnerstall und der Sonntagsbraten vom

selbst gemästeten Schwein waren eben auch die selbst gepflückten Äpfel von den eigenen Obstbäumen. Sie hießen 'James Grieve', 'Finkenwerder Herbstprinz', 'Boskoop' und 'Altländer Pfannkuchen', schmeckten lecker oder auch nicht, bestimmt aber waren sie gesund. Äpfel gab es fast das ganze Jahr hindurch, erst vom Baum, später aus dem Keller. Tafeläpfel zum Essen, Wirtschaftsäpfel für Apfelmus, den Apfelkuchen und zum Kochen von Brotsuppe. Brotsuppe galt eigentlich als Arme-Leute-

Reste-Essen, aber so, wie meine Mutter sie kochte, mit viel Boskoop und Rosinen, war sie doch eine sehr typische, norddeutsche süße Suppe, einfach und schmackhaft – ich esse sie noch heute gern. Äpfel waren für mich nichts Besonderes, sondern eine Alltäglichkeit. Erst viel später lernte ich, dass dies nicht für jedermann zutraf.

Später ging ich weg aus Groß Wohnste, hinaus in die große weite Welt, die war 60 km entfernt und hieß Hamburg. Ich wohnte mitten in der schönen Hansestadt und hatte beschlossen, ein moderner Stadtmensch zu werden wie andere aufstrebende, junge Studenten auch. Essen konnte man auch gut aus der Dose zubereiten und Äpfel gab es in jedem Supermarkt. Allein, der Mensch lenkt dann doch nicht alles. Je länger ich in der Großstadt

Süße Brotsuppe mit Boskoop

300 g altes Roggenbrot oder
Schwarzbrot mit
Sonnenblumenkernen
1 großer Boskoop-Apfel
500 ml naturtrüber Apfelsaft
800 ml Wasser
50 g Zucker
30 g Rosinen, gewaschen
Saft einer Zitrone
2 EL Butter
1 Prise Salz

Das Brot fein zerbröckeln und mit dem Wasser und dem Apfelsaft zum Kochen bringen, Rosinen hinzufügen. Apfel vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben in die Suppe schneiden, 15 Minuten köcheln lassen. Zucker hinzufügen, gelegentlich umrühren, damit die Suppe nicht ansetzt. Zum Schluss mit der Butter und dem Zitronensaft verrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. Warm servieren, kann aber auch nach dem Abkühlen und dem damit verbundenen Nachdicken als kalte Nachspeise gegessen werden.





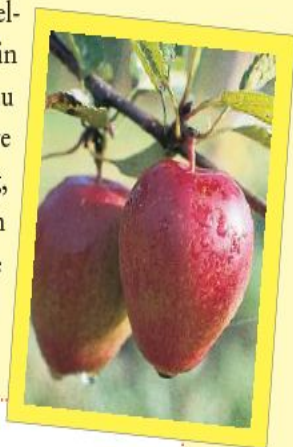
wohnte, umso deutlicher spürte ich, dass ich mein Herz im Elbe-Weser-Dreieck verloren hatte – dort war meine Heimat. Die ersten knapp 20 Jahre auf dem platten niedersächsischen Lande hatten mich mehr geprägt, als ich mir zunächst eingestehen wollte.

Mit 30 war mir klar: Ich gehe dorthin zurück, woher ich gekommen bin, nicht in dasselbe Dorf, wohl aber in dieselbe Region. Nicht als derselbe Mensch, als der ich weggegangen war, aber um einige Erfahrungen und Einsichten reicher. Hier wohnten »meine Leute«, hier sprach man mein Platt, hier wuchsen meine Apfelsorten. Hier gab es immer noch die Hausgärten meiner Kinderzeit mit Gemüsebeeten und Obstbäumen.

Hier »funkte« es dann auch zwischen dem Apfel und mir. Wir hatten damals einen Resthof in der Elbmarsch gekauft, zu dem gehörte ein halber Hektar Land, ein »Apfelhof«, wie man heute sagt, dicht bestanden mit älteren Obstbäumen. 600 Jahre früher nannte man das hier zu Lande »en bomghart«, später »en bomhoff«. 'Boskoop' standen darin, wunderschöne, alte 'Gravensteiner' und vor allem herrliche 'Finkenwerder Herbstprinzen' in stattlicher Anzahl. Der Herbstprinz eroberte schnell mein Herz – was für ein Anblick, diese goldenen, rotbackigen, glockenförmigen Äpfel in der Herbstsonne! Ohne großen Pflegeaufwand, ohne jegliche Spritzungen trugen die Bäume große Mengen makelloser Früchte. Und was für ein Geschmack – kräftig, unverwechselbar würziges »Prinzen-Aroma«.

Diese Liebe auf den zweiten Blick war kein Zufall, sondern die Wiederentdeckung des »Geschmacks aus Kindertagen«, den ich über den Hamburger Supermarkt-Äpfeln schon fast vergessen hatte. Aber es war nicht nur Nostal-

gie – ich entdeckte wieder etwas Echtes, Bodenständiges und den guten Geschmack. Der 'Herbstprinz' ist wirklich ein Prinz unter den Äpfeln und hat sich einen fürstlichen Platz in meinem Herzen erobert. Andere Menschen wären in dieser Situation vielleicht froh gewesen, endlich ein schönes Hobby gefunden zu haben. Ich hingegen verspürte den unwiderstehlichen Drang, aus dieser Neigung meinen Beruf zu machen. Ich pachtete noch ein paar Hektar Land dazu und wurde Obstbauer.



AM APFELBAUM

*Als hier im stillen Tale
Der Frühling weilte kaum,
Stand ich zum letzten Male
An diesem Apfelbaum.*

*Es flochten Blütenflocken –
Erschöpft vom Wirbeltanz –
In ihren dunklen Locken
Geschäftig sich zum Kranz.*

*Der Winter ist gekommen,
Und dahin nach altem Brauch,
Und was er mir genommen,
Erweckt kein Frühlingshauch.*

*Auch heut ich's von den Zweigen
Wie Blüten fallen seh;
Doch tanzt den stillen Reigen
In Flocken nur der Schnee.*

*Ich seh' vom Haupt ihn tropfen
Gleich Tränen niederwärts,
Und lauter hör' ich klopfen
Mein tiefbewegtes Herz*

Theodor Fontane



Mein Weg zum Bio-Obstbauer

Aufgewachsen in einem Imkerhaushalt, waren die Obstbauern mein solides Feindbild. Aus meiner Sicht spritzten sie ihre Bäume und damit unsere Bienen tot. So einer wollte und konnte ich natürlich nicht werden. Ich wurde Bio-Obstbauer.

Bio-Obstbau ohne Einsatz von Giftspritzen war 1983 bei uns noch etwas ziemlich Neues. Es gab damit noch nicht viele Erfahrungen, und ich als Autodidakt hatte ein gerüttelt Maß an Lehrgeld zu zahlen. Ich reduzierte die Einsätze



meiner Bio-Spritze immer mehr – inzwischen benutze ich sie gar nicht mehr. Das hatte natürlich zur Folge, dass ich zunehmend »Nicht-Tafelobst« produzierte. Denn jede Frucht, die mehr als einen Quadratzentimeter »Schalenfehler« aufweist, darf laut

Handelsklassenverordnung nicht als Tafelobst verkauft werden. Auf meinen Pachtflächen standen diverse Apfelsorten, die mir den Entzug der gewohnten »Pflanzenschutzmittel« sehr übel nahmen: Meine 'Cox Orange'-Äpfel trugen im zweiten Jahr meiner Bewirtschaftung kaum noch Blätter, geschweige denn Früchte, die 'Gloster' standen noch kahler und völlig fruchtlos da, die 'Golden Delicious' trugen nur noch kleine, von Schorf übersäte Murrel-Früchte, 'Ingrid Marie' und 'Laxton Superb'

platzten auf und verfaulten am Baum. Entzugserscheinungen von Sorten, die bis dahin nach allen Regeln der Chemie unterstützt worden waren. Anderen, vor allem älteren und lokalen Sorten schien hingegen der »Entzug« wenig auszumachen, sie trugen brav weiter.

Ich lernte daraus zweierlei. Erstens: Man kann die Sorten des modernen Erwerbsobstbaus ohne Spritzungen mit den so genannten Pflanzenschutzmitteln nicht zum Tragen von Obst bringen. Der Bio-Obstbau, soweit er mit diesen modernen Sorten arbeitet, fährt pro Saison zum Beispiel 15–20 mal mit Netzschwefel gegen Schorfbefall durch die Plantagen. Wer sich das als Hausgarten-Besitzer nicht antun will oder kann, sollte einen großen Bogen um das moderne Sortiment machen ('Golden Delicious', 'Gloster', 'Jonagold', 'Elstar' usw.). Es wird ihn nur unglücklich machen und die Freude am selbst gezogenen Obst verleiden. Er sollte robuste, alte und regional bewährte Sorten pflanzen.

Das war mir damals am Beginn meiner Obstbauern-Karriere noch nicht klar. Ich quälte mich mit diesen überaus empfindlichen Sorten herum, und sie lieferten mir im Wesentlichen Mostobst. Wollte ich ökonomisch überleben, so musste ich wenigstens die Verarbeitung meines Obstes selbst in die Hand nehmen. Also baute ich eine kleine hydraulische Obstpresse – sie

*Ich pachtete noch ein paar Hektar Land dazu
und wurde Obstbauer.*





DER APFEL UND ICH — EINE LIEBESGESCHICHTE

wog ein paar Tonnen – in der Nähe von Düsseldorf ab und bei mir auf dem Hof wieder auf. Das war der Beginn der Hofmosterei Rönndeich.

Da ich diese nicht ganz billige Investition nun auch optimal nutzen musste, öffnete ich die Anlage als Lohnmosterei ebenso für andere Obstbesitzer. Bei Anlieferung von mindestens 50 kg Obst boten wir eine eigene Pressung und Abfüllung an. Das sprach sich schnell herum. Im Nahbereich des Alten Landes gab und gibt es viele Besitzer kleinerer Obsthöfe, größerer Hausgärten, die keine Obstbauern mehr sind,

aber in guten Jahren mehr Obst auf den Bäumen haben, als sie je selbst essen können. Saft aus eigenem ungespritzten Obst war und ist für viele eine feine Sache.

Die Hausgärtner und Resthofbewirtschafter brachten mir oft Obst, das mich irritierte: Es hatte – wie mir glaubhaft versichert wurde

– nie eine Obstbaumspritze gesehen und war doch »sauber« und schorffrei. Und Apfel-Köstlichkeiten waren dabei – nach einem 'Rotfranch' rührt man nie wieder einen Gloster an! Sie hießen 'Seestermüher Zitronen', 'Freiburger Prinz', 'Noble Prinzess' oder 'Gelber Richard', meistens aber hatten sie keinen Namen – nach Opas Tod vergessen oder beim Erwerb der Immobilie nicht erfragt. Jetzt lernte ich meine zweite Lektion: Es gibt noch andere Äpfel jenseits der Sortenempfehlungen der Obstbau-Versuchsanstalten. Sorten, schon seit Jahrzehnten, wenn nicht seit Jahrhunderten hier zu Hause, die an unser Klima und unsere Böden angepasst sind und

deshalb wenig Pflegeaufwand erfordern. Ich beschloss, mich um die Erhaltung dieser Sorten zu kümmern und nannte diesen neuen Zweig meiner Aktivitäten mein »Boomgarden-Projekt«. 1984 war dies noch ein recht neues Thema, mittlerweile ist es in aller Munde. Die offiziellen Vertreter des niederelbischen Erwerbsobstbaus, die schon dem stärker werdenden Bio-Obstbau sehr skeptisch gegenüberstanden, fanden das Interesse an den alten Obstsorten albern, lästig und schädlich. In der örtlichen Tageszeitung hieß es im März 1985, das sei doch alles Nostalgie – alternde Apfel-esser würden ihre Kindheitserinnerungen verklären.

Meine Mostereikunden und viele andere Besitzer alter Obstsorten taten das jedoch nicht, weil sie begeistert und überzeugt von ihren alten Sorten waren und sie gerne weiter behalten wollten. Um sie – und mich selbst – glücklich zu machen, begann ich, Reiser von den alten Bäumen zu schneiden und sie in Zusammenarbeit mit einer kleinen Baumschule vor Ort zu neuen Bäumen heranzuziehen. Häufig wurde ich als eine Art »pomologischer Notdienst« zu Hilfe gerufen. Die Baumveteranen lagen schon vom Wintersturm dahingestreckt auf dem Boden. Ich habe sogar schon Reiser von Zweigen geschnitten, die ich aus dem Holzstapel eines Osterfeuers zog. Im Frühling 1988 konnte ich die ersten jungen Bäume meiner alten Sorten pflanzen. Es waren etwa 150 Bäume auf etwa 6000 m². Seitdem sind in jedem Jahr neue Bäume hinzugekommen, sodass jetzt etwa drei meiner fünfeinhalb Hektar Obstbauflächen mit alten Sorten bestanden sind.

*Die Resthofbewirtschafter
brachten mir oft ihre Äpfel.*

