

Ein Apfeltag mitten im Januar: Was ist dran am deutschen Obst?

Jeder Bundesbürger verzehrt durchschnittlich 19 Kilogramm Äpfel pro Jahr – eine stattliche Bilanz.



Ein Apfeltag mitten im Winter: Was soll das?

Der 11. Januar ist seit 2010 der „Tag des deutschen Apfels“ und wurde von der Bundesvereinigung der Erzeugerverbände Obst und Gemüse ins Leben gerufen. Ziel dieses Aktionstages ist es, den Sortenreichtum und die Qualität heimischer Äpfel in den Blickpunkt der Öffentlichkeit zu rücken. Doch warum wird dieser Tag gerade im Winter gefeiert?

„Am Tag des deutschen Apfels treten wir jedes Jahr erneut den Beweis an, dass die nicht sofort verkauften Äpfel dank ausgefeilter Lagertechnologie noch immer so knackig, frisch und aromatisch schmecken, wie Äpfel, die direkt vom Baum kommen“, erklärt Patrick Ruffert, Geschäftsführer der Märkischen Erzeugerverbände und Vermarktungsorganisation im brandenburgischen Wesendahl. Den vielen Apfel-Fans stünden so auch im Winter leckere heimische Äpfel zur Verfügung. In einer Jahreszeit, in der es nur ein sehr begrenztes Angebot an Obst und Gemüse aus hiesigem Anbau gibt, sei dies schon etwas Besonderes.

Wie gesund ist der Apfel wirklich?

„An apple a day keeps the doctor away“ (ein Apfel pro Tag hält den Arzt fern) – sagt zumindest das englische Sprichwort. „Da ist schon etwas Wahres dran“, bestätigt Dr. Johannes Röttger. Nach Angaben des Hildesheimer Allgemeinmediziners enthält ein durchschnittlich großer Apfel mehr als 30 Vitamine und Spurenelemente, 100 bis 180 Milligramm Kalium und viele andere wertvolle Mineralstoffe wie Phosphor und Kalzium. Zu den Vitaminen gehören laut Röttger das Provitamin A, die Vitamine B1, B2, B6, E und C sowie Folsäure. Bis zu 70 Prozent der Vitamine befinden sich in der Apfelschale oder direkt darunter. Die Schale selbst ist reich an Eisen und Magnesium. Aufgrund der vielen Fruchtsäuren gilt der Apfel auch als „natürliche Zahnbürste“. Außerdem reguliert er die Darmtätigkeit. Die in der Frucht enthaltenen „Flavonoide“ und „Carotinoide“ scheinen nach Untersuchungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) auch das Krebsrisiko zu mindern.

Wie steht es um die deutschen Sorten?

In den 70er Jahren förderten Bundesregierung und Europäische Gemeinschaft den Apfelanbau auf Plantagen, wo kleinere Bäume im Spalier stehen. Viele Obstbauern rodeten ihre alten Apfelbaumbestände, und die Sortenvielfalt nahm erheblich ab. „Doch den ersten herben Einschnitt gab's schon mit dem Reichssortenverzeichnis während der 30er und 40er Jahre, in dem viele regionale Sorten zusammengestrichen wurden“, betont Klaus Heisig vom Arbeitskreis Hildesheimer Streuobstwiesen.

„Weiter ging's dann mit Golden Delicious“, so der Baumschulmeister und Gartenbaulehrer. Der habe wegen seines hohen Ertrags zu einem Intensivanbau geführt, und alte Sorten seien in Vergessenheit geraten. Heute seien in den Supermärkten meist nur noch zehn Sorten im Angebot. Bei diesen Sorten gehe es in erster Linie um die gute Lagerfähigkeit. „Um die Sortenvielfalt zu erhalten, hat unser Arbeitskreis deshalb schon mehrere Streuobstwiesen neu angelegt“, betont Heisig.

Worauf kommt es beim Lagern der Äpfel an?

„Bei einer Temperatur von 0 bis 1 Grad halten sich die Äpfel am längsten“, sagt Michael Vornfett. „Für den Boskop empfiehlt sich eher eine Temperatur von 3,5 Grad“, fügt der Obstbauer aus Einum hinzu. Minusgrade könnten die Äpfel grundsätzlich gar nicht vertragen.

Während Vornfett selbst auf ein Kühlager zurückgreift, nutzen andere seiner Kollegen teilweise auch Stickstofflager. „Da wird den Äpfeln der Sauerstoff entzogen“, erklärt der Obstbauer. „Otto Normalverbraucher“ empfiehlt er hingegen das Obst- und Gemüsefach im Kühlschrank.

Jede Sorte habe andere Lagereigenschaften. So halte sich ein Klarapfel mit etwas Glück nur eine Woche, der Elstar hingegen bis Weihnachten. „Melrose und Idared sind hingegen sogar bis zum Juni haltbar“, so Vornfett.

Zu den persönlichen Geschmacksfavoriten des Obstbauers zählen der Graensteiner und der Cox Orange. „Doch die Leute reden eigentlich nur von Elstar und Jonagold“, weiß er aus Erfahrung.

Heimisch oder Import: Wer hat die Nase vorn?

„Die Mehrheit unserer Kunden greift lieber zum deutschen Apfel als zu den Import-Äpfeln“, betont Egor Reinbold, einer der beiden Abteilungsleiter der Obst- und Gemüseabteilung des Hit-Marktes in Ochtersum. Allerdings sei ja im vergangenen Jahr die Apfelernte in Deutschland wegen der plötzlichen Frostperiode im April extrem schlecht gewesen. So seien im Hit-Markt derzeit verstärkt Äpfel aus den europäischen Nachbarländern wie zum Beispiel Frankreich und Italien im Angebot. Die Kilo-Preise bewegen sich bei Hit laut Reinbold derzeit zwischen 2,99 und 3,99 Euro. „Wir bieten meist zehn unterschiedliche Sorten an“, stellt er fest.

Normalerweise seien da immer sechs deutsche (auch aus regionalem Anbau) und vier ausländische Apfelsorten im Angebot. Wegen der schlechten Apfelernte des Vorjahres seien aber momentan nur drei Sorten aus Deutschland vertreten. Dabei handelt es sich um den Elstar, den Holsteiner Cox und den Boskop.



Obstbauer Michael Vornfett zeigt Äpfel aus eigenem Anbau. Er sagt: „Melrose und Idared halten sich bis zum Juni.“
FOTOS: BORNEMANN

63

Kilogramm Obst – das ist der jährliche Durchschnittsverzehr der Bundesbürger. Auf die Äpfel (19 Kilo) folgen Bananen (knapp 12 Kilo) und Trauben (5 Kilo).

13

Länder auf der Welt produzieren mehr Äpfel als Deutschland (etwa 1 Million Tonnen). Spitzenreiter ist China mit 44 Millionen Tonnen. Rund 50 Prozent der in Deutschland verzehrten Äpfel kommen aus Deutschland, etwa 40 Prozent aus Südeuropa, der Rest aus Übersee.



Saftig-süße Äpfel der Sorte „Honeycrunch“ aus Frankreich. Unterm Strich greifen die Kunden im Hit-Markt aber vermehrt nach deutschen Äpfeln.