



Foto: Hella Kemper

## Gefragt

**ECKART BRANDT, 54,**  
Apfelsortenretter  
in Großwörden in der  
Ostemarsch

### Wie viele Apfelsorten wachsen auf den sechs Hektar, die Sie bewirtschaften?

Ich habe über 700 Apfelsorten gesammelt, außerdem 100 Birnen-, 60 Pflaumen- und 40 Kirschsor-

### Was ist das »Boomgarden«-Projekt?

Der Baumgarten, auf Plattdeutsch Boomgarden, ist eine Arche Noah, eine Genbank für fast 1000 Obstsorten.

### Wie retten Sie alte Apfelsorten?

Ich suche halbwegs vitale Bäume einer alten Sorte und setze einjährige Triebe von ihnen auf kleine Füßchen, das heißt, ich veredle sie auf Unterlagen. Dafür reicht schon ein kleines Stückchen Holz der alten Sorte. Dann warte ich ein paar Jahre, bis der Baum herangewachsen ist.

### Warum retten Sie alte Apfelsorten?

Die meisten Obstsorten hängen heutzutage am Tropf der Chemie. Viele alte Sorten sind unempfindlicher. Außerdem erhalte ich die Sorten einer Region, weil sie Kulturgüter sind.

### Gab es früher mehr Apfelsorten?

Aus dem 19. Jahrhundert gibt es Beschreibungen von 4000 Apfelsorten.

### Was ist bei den alten Apfelsorten anders als bei neuen Sorten?

Heute müssen Äpfel vor allem knackig sein – ein furchtbares Wort. Früher hatten Äpfel noch andere Eigenschaften. Wenn jetzt ein Apfel nicht knackig ist, ist er mehlig.

### Welche Eigenschaften schätzen Sie?

Kategorien wie mürbe, mürbflächig oder schmelzend. Die Schätze wachsen vor der Haustür, und kein Mensch kümmert sich darum. Stattdessen zahlen wir viel Geld, um Früchte von der anderen Erdhälfte herbeizuschiffen.

### Wie alt ist Ihre älteste Sorte?

Der Borstorfer ist die älteste Apfelsorte, die wir in Deutschland haben. Es gibt sie seit dem 12. Jahrhundert. Sie ist kaum noch zu finden, weil sie die lausige Eigenschaft hat, erst nach fünfzehn Standjahren mit den ersten Früchten überzukommen.

INTERVIEW: HELLA KEMPER

Weitere Informationen im Internet

Klüger werden mit:

## Eckart Brandt

Der 51-jährige  
Bio-Äpfelbauer  
über das Ende  
der Apfelvielfalt



Brandt

**SPIEGEL:** In Ihrem Buch „Brandts Apfellust“ erinnern Sie an Apfelsorten, die vom Aussterben bedroht sind. Wieso sterben Äpfel aus?

**Brandt:** Weil die Leute rote, große, runde Äpfel wollen, und einer so wie der andere aussehen. Äpfel übrigens, die nur mit Hilfe von Chemikalien so rot und rund werden.

**SPIEGEL:** Dann ist es also das Problem der alten Sorten, dass sie falsch aussehen?

**Brandt:** Ja. Gelb beispielsweise ist out: Der Golden Delicious ist in eine Krise. Royal Gala, Braeburn, Jonagold und Elstar dagegen sind in. Der Braeburn aus Neuseeland sogar so sehr, dass er im Sommer fast ausschließlich in den Regalen liegt.

**SPIEGEL:** Da haben die Äpfel hier ja auch keine Saison.

**Brandt:** Sicher. Aber man könnte auch zwei Monate ohne Äpfel auskommen – mit Kirschen und Beeren.

**SPIEGEL:** Welche Äpfel liegen Ihnen besonders am Herzen?

**Brandt:** Hunderte. Mein Lieblingsapfel ist der Finkenwerder Herbstprinz. Der ist würzig süßsauerlich und eignet sich auch gut fürs Backen.

**SPIEGEL:** Was versäumen wir sonst noch ohne die alte Sortenvielfalt?

**Brandt:** Es gab Äpfel, die nach Marzipan schmeckten, oder nach Bittermandel-Aroma wie der Nathusius-Taubenapfel. Und der Signe Tillisch konnte eine Vierzimmerwohnung mit seinem Duft nach Rosen füllen.

**SPIEGEL:** Wie viele Sorten gab es mal?

**Brandt:** Im 19. Jahrhundert über 3000, aber schon 1942 waren nur noch 190 im Handel. Jetzt ist noch ein knappes Dutzend davon übrig. Auch unsere Landschaft verändert sich: Wenn Sie heute im Schatten eines Obstbaumes sitzen wollen, müssen Sie lange suchen. Denn es gibt kaum noch hochstämmige Obstbäume. An deren Stelle stehen heute niedrige Äpfelbäumchen, die ohne Leitern abgeerntet werden können.