

Renaissance der vergessenen Schätze

Die Apfel-Saison hat begonnen, und alte Sorten des paradiesischen Obstes werden neu entdeckt

von Deborah Knür

Das Paradies liegt im Alten Land. Gleich jenseits der Elbe öffnet sich der Garten Eden in seiner ganzen Pracht. Verbände haben dieser Tage verkündet, was der gemeine Verbraucher kaum noch wahrnimmt: Die Apfelsaison hat begonnen. Seit folienverpackte Importware das ganze Jahr über die Supermarktregale füllt, hatte das heimische Obst allzu oft das Nachsehen. Jetzt aber trägt eine Gegenbewegung erste Früchte: Immer mehr Obstbauern im Alten Land leisten sich den Luxus, alte Apfelsorten in kleinen Mengen zu neuem Leben zu erwecken. Und immer mehr Verbraucher entdecken die geschmackliche Vielfalt und den Charakter dieser längst vergessenen Schätze.

Das Hotel Zum Schützenhof in Jork, das mitten in Deutschlands größtem geschlossenen Obstanbaugebiet liegt, hat sich der Pflege historischer kulinarischer Schätze verschrieben. Im Restaurant Ollanner Buurhuus gibt es speziell zur Apfelernte sogar eine besondere Karte. Da empfiehlt sich nach dem Apfelsecco eine Apfel-Kürbissuppe mit Schmand und Brotcroutons, anschließend Ragout vom Lamm mit Apfelstückchen vom Ollanner Pannkauken, was übersetzt Altländer Pfannkuchen heißt. Außerdem gibt es Zander gedünstet auf Rieslingrahm belegt mit Apfelschuppen, Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Apfelstückchen vom Gravensteiner oder gratinierte Schweinemedallions belegt mit Scheiben vom Elstar und Delbar auf Apfelbrandsauce. Zum Dessert wählt der Gast zwischen hausgemachten Apfelbratkartoffeln oder Beignets von Altländer Äpfeln.

Für diese und andere vergessenen Genüsse aus der regionalen niedersächsischen Küche werden im Schützenhof die alten Apfel-Schätze verwendet, die Obstbauern aus der Region in den letzten Jahren bewahrt oder wieder zu neuem Leben erweckt haben. Zuvorderst der Finkenwerder Herbstprinz natürlich, aber auch der Altländer Pfannkuchen oder der Horneburger Pfannkuchen.

Die Äpfel kommen aus der Nachbarschaft. Und einer, der sich seit fast 20 Jahren um den Fortbestand der vergessenen Schätze bemüht wie kein anderer, ist der Pomologe Eckart Brand aus Großenwörden. Im Rahmen seines Boomgarden-Projekts hat er mehr als 700 Apfelsorten zusammengetragen und sie so vor dem Vergessenwerden bewahrt. Andere haben es ihm mittlerweile nachgetan. Nicht in der Größenordnung, die bleibt weiter unerreicht und hat längst den Status eines biologischen Museums erreicht. Aber Kleinvieh trägt auch Früchte. Und so gibt es vor allem auf den Öko- und Wochenmärkten immer öfter regionale Erzeuger, die in kleinen Mengen Äpfel von alten Sorten anbieten, die von ganz besonderem Charakter sind.

Allen voran der Finkenwerder Herbstprinz, der mittlerweile eine breite Renaissance erlebt. "Das war ein Glücksfall und eine spezielle Situation", erklärt der Pomologe Eckart Brandt. Der Handel hatte den Apfel einst wie vorher so viele andere auch schon nicht mehr haben wollen. Während etliche Bäume abgesägt wurden, ist der Herbstprinz als regionale Besonderheit in vielen Hinterhöfen erhalten geblieben. Und weil der Baum in

nur drei Jahren eine neue Krone bildet, erlebt die Sorte jetzt wieder eine neue Blüte.

Jetzt kämpft der Finkenwerder Herbstprinz an vorderster Front gegen die Übermacht der Jonagold- und Elstar-Gruppe, die zusammen mehr als 50 Prozent des Marktes beherrschen.

"In alten Listen von 1940 sind 190 Apfel- und 90 Birnensorten im Handel aufgeführt", sagt Eckart Brandt und bewahrt das Papier wie einen Schatz. Heute sind es höchstens noch ein Dutzend.

70 bis 80 Sorten hat allein der Großenwöhrdener Pomologe selbst im Angebot, das er auf den Ökomärkten am Freitag in Nienstedten und donnerstags auf dem Eimsbüttler Ökomarkt, der künftig statt an der Apostelkirche am Schulterblatt stattfinden wird, offeriert. 2,90 Euro kostet das Kilo Äpfel bei Eckart Brandt, ungeachtet des Aufwandes, der bei einzelnen Sorten erheblich ist. Der Rotfranch zum Beispiel, ein exklusiver, rauschaliger Apfel mit nussartigem Aroma braucht manchmal fast 30 Jahre bis die Ernte sich wirklich lohnt. "Von den Bäumen, die ich 1988 gepflanzt habe, tragen jetzt die ersten ein bisschen mehr", sagt Brandt. Der Gelbe Richard trage jetzt nach 14 Jahren die ersten Äpfel, und der Borsdorfer Apfel im 16. Standjahr. "Da kann auch keiner die Erwerbsobstbauern zum Idealismus zwingen", sieht der Pomologe ein. So viel Geduld passe eben nicht mehr in unsere Zeit: "Genuss bitte sofort".

Dabei entgehen uns schier unglaubliche Aromen, seit die Handelsware nur noch haltbar und knackig sein muss. "Sie variieren bei alten Sorten von mild süß und bananig bis zu herb mit Bittermandelgeschmack", schwärmt Brandt. Manche wie der Signe Tillisch dufteten so intensiv, dass sie eine Vier-Zimmer-Wohnung ganz erfüllten. Letzterer habe eine richtige Fangemeinde, erzählt der Pomologe, der mit einer kleinen Baumschule andere zur Pflege der alten Sorten anstiften will. Eine ältere Dame sei sogar mit ihrem Neffen aus Berlin gekommen, um Signe Tillisch bei ihm zu kaufen. Der Duft ihrer Kindheit habe sie geradezu magisch angezogen, berichtet er. Gut, dass diese Erinnerungen auch in Zukunft noch weiterleben.

Artikel erschienen am 12. September 2004