



Ministerium für Landwirtschaft,  
Umwelt und Klimaschutz



**APFELLAND BRANDENBURG**



## VORWORT

Foto: Volker Tammer/Staatskanzlei



Brandenburg ist Apfelland. Landesweit gesehen stehen Äpfel an der Spitze des gewerblichen Obstanbaus. Der Apfelbaum im eigenen Garten gehört zum Gespräch unter Nachbarn. Hier und da zieren Apfelbäume als Obstbaum-Allee das Land und nicht zuletzt kennt fast jede Familie ein überliefertes Apfelkuchenrezept. In der Zeit der Kernobsternte laden Gartenbautriebe landesweit zur Selbstpflücke, zum Direktverkauf in Hofläden. Gemeinden und Naturparke feiern Apfelfeste. Köche und Konditoren bereichern mit Apfel-Kreationen die regionale Küche. Ganz klar: Äpfel gehören zum Alltag der Brandenburgerinnen und Brandenburger. Kein anderes Obst genießt so große Aufmerksamkeit im Land. Dennoch gibt es beim Anbau und bei der Vermarktung viel zu tun. Zum einen macht das Apfel-Angebot aus klimatisch günstig gelegenen, preisgünstiger produzierenden Regionen den heimischen Anbauern das Leben schwer. Fehlentscheidungen in der Nachwendezeit haben zur Abholzung ganzer Obst-Plantagen geführt. Was damals mit dem Überangebot auf dem europäischen Binnenmarkt begründet wurde, führte dazu, dass sich die deutsche Hauptstadtregion beim Apfel nicht mehr selbst versorgen kann. Heute dominieren Großanbieter den Handel, deren Angebote sich auf wenige, möglichst lange lagerfähige Sorten beschränken.

Viele interessante Lokalsorten sind bereits auf der Strecke geblieben. Weil sie der Handel nicht mehr nachfragt, werden sie auch nicht mehr gewerblich angebaut. Aber es gibt sie noch, die alten Bäume, von denen einige mehr als 100 Jahre auf dem Stamm haben und die so klangvolle Namen tragen wie ‚Weißer Winterglockenapfel‘ oder ‚Ananasrenette‘. Allerdings brauchen selbst Fachleute ein kriminalistisches Gespür, um sie aufzufinden. Dabei geht es nicht nur um die Vergangenheit, heute und in der Zukunft können besondere Eigenschaften alter Sorte dazu beitragen, im Gartenbau auf Veränderungen des Klimas oder des Geschmacks zu reagieren und die Bekämpfung von Apfelkrankheiten auf natürlichem Wege voranzubringen. Mit dem Landes-Sortengarten auf dem Gelände des Zentrums für Agrarlandschaftsforschung in Müncheberg, aber auch dank lokaler Initiativen wie dem VERN e.V. im uckermärkischen Greiffenberg trägt Brandenburg dazu bei, die pomologische Landkarte zu bereichern. Vor allem aber sind es die vielen kleinen und mittleren Gartenbautriebe, die den heimischen Obstbau prägen, die dafür sorgen, dass Äpfel aus der Region auf kurzen Wegen auf die Tische der Verbraucherinnen und Verbraucher oder in die Schultaschen in Brandenburg und Berlin kommen.

Axel Vogel  
Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz  
Potsdam, Dezember 2019



*„Pinova“-Äpfel im Körbchen*

## INHALT

Vorwort .....	3
Eine Ode an den Apfel.....	6
Der Apfelbaum ist ein Rosengewächs.....	8
Bienen schwärmen für Apfelblüten .....	9
Wenn in Werder die Bäume blühen... ..	13
Obsthof Lindicke: Mit Gespür am Markt bestehen .....	17
Honeycrunch statt Jakob Lebel .....	21
Genetische Armut trotz vieler Sorten.....	27
Der historische Apfelschatz von Müncheberg .....	28
Die geheimnisvollen Superkräfte des Apfels .....	33
Apfelallergie.....	36
Das Muss im Müsli .....	40
Apfelsplitter und Kerngedanken .....	41
Bezugsquellen für Brandenburger Äpfel.....	43
Biologische Vielfalt in Brandenburgs Obstplantagen .....	45
Vom mysteriösen Verschwinden der Schmetterlinge .....	50
Apfelanbau in Brandenburg – Stand der Dinge 2017.....	52
Hoffnungsvoller Nachwuchs im Obstbau.....	56
Apfelquiz.....	60
Der Pomologe von Eden .....	64
Die Arbeit der Baumschulen .....	68
Alte Apfelsorten – flüssig .....	71
Russische Kolonie Alexandrowka.....	74
Der Apfel in der Kunst.....	79
Streuobstbestände und Schaugärten .....	84
Impressum.....	90
Danksagung .....	90

## EINE ODE AN DEN APFEL

**Ein Apfelbaum steht in fast jedem brandenburgischen Garten – und auch die Plantagen der größeren und kleineren Obstbaubetriebe gehören zum typischen Landschaftsbild der Region. Die Hauptanbaugebiete liegen im Landkreis Potsdam-Mittelmark, im Havelland, in Werneuchen und in Frankfurt (Oder)/Markendorf.**

Wer regionalem Obst den Vorzug gibt, wird mit Geschmack belohnt. Aufgrund der besonderen Klima- und Bodenverhältnisse in Brandenburg schmecken die Äpfel von hier außerordentlich gut – und direkt beim Bauern gibt es Sorten, die sonst kaum zu bekommen sind. Auch die heimische Natur profitiert vom Obstanbau. Die obstbaulich geprägte Landschaft bietet vielen wilden Pflanzen und Tieren Lebensraum. In puncto Artenvielfalt sieht es im Bundesland Brandenburg erstaunlich gut aus. Dieser glückliche Umstand wird



*Eine blühende Apfelanlage im Frühling*

zusätzlich dadurch unterstützt, dass Obstbauern und Naturschützer in Projekten zur Erhöhung der biologischen Vielfalt zusammenarbeiten.

Passionierte Pomologen (Obstbaukundler) kümmern sich um die historischen Apfelschätze der Region. Sie sorgen dafür, dass die alten Sorten nicht in Vergessenheit geraten. Sie übernehmen die Sortenbestimmung, pflegen alte Bäume und pflanzen neue. Der Pomologen-Verein e. V. bietet allen Interessierten eine Plattform für Informationsaustausch und Weiterbildung.

In der südlichen Uckermark, in der Lausitz und in der Prignitz haben sich viele alte Obstgehölze in den Gärten und in der Landschaft erhalten. Naturparks schützen diese Bestände, die nicht nur historische und kulturelle Bedeutung haben, sondern auch eine wichtige genetische Ressource darstellen. In Schau- und Sortengärten können Besucher die Apfelvielfalt



*Ernteglück im Herbst*  
Foto: Claudia Schermus

kennenlernen. Im Frühjahr werden Blüten- und im Herbst Apfelfeste gefeiert. Die brandenburgischen Baumschulen helfen Gartenbesitzern, die neue Apfelbäume pflanzen wollen. Viele Baumschulen bieten inzwischen ein umfangreiches Sortiment an alten und regionalen Apfelsorten an. Bei der großen Vielfalt an verfügbaren Sorten fällt die Auswahl manchmal schwer. Nicht nur Geschmack und Lagerfähigkeit der Früchte müssen bedacht werden, sondern auch Standortbedingungen und die Widerstandsfähigkeit des Baumes. Da ist es gut, einen Experten zu fragen. Im Supermarkt kommt der Apfel mittlerweile als aufwändig beworbenes Markenprodukt daher. Sogenannte „Clubsorten“ erobern die Verkaufsregale mithilfe ausgeklügelter Marketingstrategien.



*Diese junge Apfelanlage zeigt einen guten Fruchtansatz.*

*Foto: Roland Vulprecht*



*Apfelblüten  
und -knospen*

Dass Äpfel nahrhaft, gesund und nicht bloß eine verzichtbare Leckerei sind, mussten die märkischen Bauern Mitte des 17. Jahrhunderts erst lernen. Die Frucht ist auch deshalb heute in Brandenburg so verbreitet, weil einst die preußischen Regenten den Apfelanbau in der Region forcierten. Heute ist der tägliche Apfel für viele Menschen unverzichtbar. Er leistet einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung und kann im menschlichen Körper wahre Superkräfte entfalten. Vieles ist schon über ‚Hasenkopf‘, ‚Goldparmäne‘ und Co. geschrieben worden, doch die beliebte Frucht überrascht immer wieder. Fortwährend formt und formt der Mensch den Apfel nach seinen Ansprüchen, bindet ihn in seine Kulturgeschichte ein und läßt ihn symbolisch auf.

## DER APFELBAUM IST EIN ROSENGEWÄCHS

Wenn im Frühjahr aus den Knospen der Apfelbäume die noch eingerollten Blütenblätter rosarot hervorbrechen und kurz vor der Entfaltung stehen, wenn die Luft vom süßen Duft tausender erblühter Apfelblüten getränkt ist, dann fühlt sich der poetisch aufmerksame



*Bodendeckerrose ‚Apfelblüte‘*

*Foto: Roland Vulprecht*



*‚Dülmener Herbstrosenapfel‘*

*Foto: Roland Vulprecht*

Betrachter an Rosen erinnert. Und tatsächlich gehört der Apfelbaum zur großen Familie der Rosaceae, den Rosengewächsen. Wie auch die Kulturbirnen und die Quitten ist der Kulturapfel ein Vertreter der Maloidae, einer Unterfamilie der Rosengewächse. Die botanisch korrekte Bezeichnung für den Kulturapfel lautet „*Malus domestica*“. Die Blüten einer wilden Heckenrose offenbaren durch ihre große Ähnlichkeit mit Apfelblüten die enge botanische Verwandtschaft. Es gibt sogar eine Bodendeckerrose, die den Namen „Apfelblüte“ trägt und eine Apfelsorte, die ‚Dülmener Herbstrosenapfel‘ heißt. Den romantisch veranlagten Apfelleiebhaber freut es, dass der Apfel eine Rose ist, irgendwie.



## BIENEN SCHWÄRMEN FÜR APFELBLÜTEN

**Früh blühende Obstgehölze sind für Honigbienen das erste Festmahl des Jahres. Nach dem langen Winter haben sie einen hohen Eigenbedarf an Nektar und Pollen. In guten Jahren sammeln die fleißigen Bienen dennoch genug für eine kleine Menge Obstblütenhonig.**

Behutsam hält der große, kräftige Mann das Insekt zwischen Daumen und Zeigefinger fest. Es ist eine männliche Biene, die Elko Philipp gerade aus ihrem Stock geholt hat. „Man erkennt die Drohnen an ihren großen, schwarzen Augen“, sagt er mit einem Lächeln. „Die brauchen sie, um beim Begattungsflug die Königinnen zu finden.“ Tatsächlich nehmen die Augen fast den ganzen Kopf des Tieres ein. Es erinnert ein wenig an ein Alien. Jedes der beiden Komplexaugen setzt sich aus bis zu 8000 Einzelaugen zusammen und



*Elko Philipp bei der Arbeit mit seinen Bienen.*



*Eine Biene sammelt Nektar und bestäubt dabei die Blüte.*

ermöglicht der Biene so den bestmöglichen Rundblick. Die Drohne summt und zappelt im Griff des Imkers, der nichts zu befürchten hat, denn Drohnen können nicht stechen. Sanft lässt er das Tier wieder fliegen. Auch seine anderen Honigbienen der Unterart „Carnica“ gelten als überaus friedfertig. Elko Philipp hört schon an ihrem Summen, ob sie entspannt oder angriffslustig sind. An diesem Tag im Mai ist ihnen vor allem warm. Sie sammeln sich vor dem Flugloch und fächeln frische Luft in den Bienenstock.

Jetzt im Frühsommer bekommen die Bienen Lust „auszuschwärmen“. Die Völker sind seit der Winterpause stark gewachsen. Wird es irgendwann zu eng im Stock, ziehen die Arbeiterinnen neue Königinnen heran. Kurz bevor diese schlüpfen, teilt sich das Bienenvolk. Tausende Bienen machen sich dann mit ihrer alten Königin auf den Weg, um eine neue Bleibe zu finden. Am Vormittag musste Elko Philipp bereits zwei Schwärme wieder einfangen – eine Übung, die er schon oft absolviert hat. In der freien Natur hätten die schwärmenden Bienen nur eine 20-prozentige Chance, das nächste Frühjahr zu erleben. Beim Imker

dagegen geht es ihnen gut. Er bietet ihnen eine schöne Behausung, stellt sie an üppige Futterplätze und hilft ihnen durch Kälteperioden.

### IMKEREI GEBRÜDER PHILIPP

Die Bienen haben eine eigene innere Dynamik, die der Imker verstehen muss, wenn er seine Völker erhalten, vermehren und Honig ernten möchte. Elko Philipp erzählt begeistert von seinen Bienen, zeigt stolz eine mit Honig gefüllte Wabe und ein gerade schlüpfendes Insekt. Seit zwanzig Jahren beschäftigt sich der gelernte Landwirt und Destillateur mit der Imkerei. Hauptberuflich führt er zusammen mit seinen Eltern und seinem Bruder einen landwirtschaftlichen Betrieb in Booßen bei Frankfurt (Oder). Die Philipps bauen Feldfrüchte wie Gerste und Raps an und betreiben Energiewirtschaft mit einer Biogasanlage, Solarzellen und einem Windrad. Mit den Bienen hatte damals eigentlich Elkos jüngerer Bruder Golo angefangen. Als Teenager wünschte er sich sehnlichst ein Bienenvolk, das dann auf fast magische Weise zu ihm kam. Ein schwärmendes Volk suchte im Philippschen Garten nach einem neuen Heim. Es konnte eingefangen und in einer schnell zusammengezimmerten Holzkiste angesiedelt werden. So flogen die ersten Bienen den Gebrüdern Philipp quasi von selbst zu. Mittlerweile züchten die Brüder seit vielen Jahren ihre eigenen Bienen und ernten professionell verschiedene Sorten Honig. Eine besondere Spezialität ist der cremige Obstblütenhonig, der von den blühenden Apfel-, Kirsch- und Pflaumenbäumen der Umgebung gewonnen wird. Die Obstblüten sind neben Frühblühern, Ahorn und Schlehe die erste Nahrung für die



Bienen nach dem Winter. Mit den protein- und fettreichen Pollen füttern sie ihre Brut.

Doch die Ernte von Obstblütenhonig lohnt sich immer weniger. Elko Philipp erzählt, dass aufgrund einer Klimaverschiebung in den vergangenen fünfzehn Jahren – und vermutlich auch aufgrund von optimiertem Raps-Saatgut – zunehmend

Obstbäume und Raps zeitgleich blühen.

Der Raps ist sowohl für die Bienen, als auch für die Imker, weitaus attraktiver. Vom Raps kann in der gleichen Zeit viel mehr Honig geerntet werden. Auch die Bestäubungsprämien, die die Obstbauern an die Imker zahlen, können die Verlust-Differenz



*Wenn Apfel-, Kirsch- und Pflaumenbäume gleichzeitig blühen, gibt es gemischten Obstblütenhonig.*



nicht ausgleichen. Diese Entwicklung ist schade, denn Obstblütenhonig als regionale Spezialität schmeckt intensiver und würziger als der vergleichsweise milde Rapshonig. Zudem haben die Bienen ja nicht nur die Aufgabe, Honig zu produzieren.

### BESTÄUBUNG UND BEFRUCHTUNG

Obstgehölze sind insektenblütige Kulturpflanzen. Als solche benötigen sie für die Bestäubung und Befruchtung der weiblichen Keimzellen den männlichen Pollen anderer Artgenossen. Dieser wird ihnen von Insekten zugetragen. Die auffällig schönen Apfelblüten, die dazu noch einen zarten Duft verströmen, sind wie dafür gemacht, nektarsuchende Insekten anzulocken. Um an den süßen Saft zu kommen, krabbeln die

Tierchen in die Blüten und nehmen dabei den Pollen mit, der an ihren Körpern hängenbleibt. Sie tragen ihn zur nächsten Blüte; und wenn der Pollen hier auf eine Blütennarbe trifft, spricht man von Bestäubung. Wenige Stunden nach der Übertragung auf die Narbe beginnen die Pollenkörner auszukeimen. Sie bilden einen sogenannten „Pollenschlauch“, der im „Griffel“ der Blüte bis zu den Keimzellen im „Fruchtknoten“ durchwächst. Verschmilzt das Pollenkorn mit der Eizelle im Innern des Fruchtknotens, ist die Blüte befruchtet. Je nach Obstart und Witterung vergehen vier bis zwölf Tage zwischen Bestäubung und Befruchtung. Bei den Äpfeln muss es für die Bestäubung sogar der



*Die Bienen füllen die Waben mit Honig.*

Pollen einer anderen Apfelsorte sein. Obstbauern und Kleingärtner achten darauf, dass ihre Apfelbäume genügend Befruchtungspartner in der Nähe haben. ‚Cox Orange‘, ‚Alkmene‘ und ‚James Grieve‘ etwa sind gute Pollenspender für die meisten Apfelsorten. ‚Gravensteiner‘, ‚Boskoop‘ oder ‚Jonagold‘ dagegen entwickeln schlecht keimfähigen Pollen. Im Fachjargon nennt man solche Sorten „triploid“. Sie haben eine erhöhte Chromosomenzahl und sind nicht in der Lage, andere Bäume zu bestäuben.

Der Apfelbaum steckt seine Energie nur in ausreichend befruchtete Blüten und lässt daraus schöne Äpfel wachsen. Denn aus den wertvollen Kernen könnten neue Apfelbäumchen entstehen. Aber Achtung! Wer einem ‚Boskoop‘-Apfel einen Kern entnimmt und in die Erde pflanzt, erhält nicht unbedingt einen neuen ‚Boskoop‘-Baum. In jedem Apfelkern, der das Ergebnis einer erfolgreichen Befruchtung ist, steckt eine völlig neue Kombination des Erbguts zweier Bäume. Apfelsorten können nur durch Pfropfen und Veredeln erhalten und vermehrt werden, durch Klone sozusagen.

### VIELE ÄPFEL DANK FLEISSIGER BIENEN

Natürlich sind es nicht nur die Honigbienen, die für die Bestäubung der Obstblüten sorgen. Auch Hummeln und Wildbienen befiegen die Blüten – sogar bei kälterem Wetter. Doch ein durchschnittliches Bienenvolk mit mehreren tausend Bienen schafft sechs Millionen Blüten pro Tag. Vier bis fünf Völker beackern und bestäuben in wenigen Tagen eine ganze Obstanlage. Dies führt dann zu einem gleichmäßigen Abblühen aller Bäume und zu einer gleichzeitigen Reife der Früchte, was dem Obstbauern die Arbeit bei der Ernte erleichtert.

Wenn die Bienen im Frühjahr wegen Kälte und Regen tagelang nicht fliegen können, werden die Obstbauern nervös. Für einen ausreichenden Apfelertrag müssen zwar nur drei bis fünf Prozent der Blüten zu einer Frucht heranwachsen, doch Untersuchungen haben gezeigt, dass eine erfolgreiche Honigbienenbestäubung für höhere Erträge und qualitativ bessere Äpfel sorgt.

Die Obstbauern arbeiten während der Blütezeit eng mit den Imkern zusammen und nehmen bei notwendigen Pflanzenschutzmaßnahmen Rücksicht, wenn Bienen in den Anlagen sind. Im Frühling fliegen leider auch viele Schadinsekten herum, gegen die der Obstproduzent vorgehen muss, wenn er seine Ernte nicht verlieren will. Bienengefährliche Pflanzenschutzmittel kommen in Deutschland heute kaum noch zum Einsatz.

### EINE LETZTE FRAGE AN DEN IMKER

Wer schon immer wissen wollte, wie es überhaupt möglich ist, sortenreinen Honig herzustellen, bekommt jetzt die Antwort von Elko Philipp: „Ich kann meinen Bienen nicht vorschreiben, welche Blüten sie anfliegen sollen“, schmunzelt er. „Doch wenn ich sie an eine Allee mit blühenden Lindenbäumen stelle oder an ein voll blühendes Rapsfeld, dann steuern sie instinktiv diese ergiebigen Trachtquellen an und sind von da an blütentreu.“ Faszinierend. Dies ist eine ganz besondere Eigenschaft der Honigbienen. Hat die Biene erst einmal Geschmack an einer Blütenart gefunden, bleibt sie dieser so lange treu, bis nichts mehr zu holen ist. „Sicherlich schätzen die Bienen aber auch die kurzen Arbeitswege“, lacht Elko Philipp und rückt seinen Imkerhut zurecht.

## WENN IN WERDER DIE BÄUME BLÜHEN...

**...feiert die Stadt ein großes Fest. Obstbauer Stefan Lindicke bietet seit 20 Jahren seinen Obstwein beim Baumb Blütenfest in Werder an – und steht damit in einer langen Tradition.**

Der „Stadtgarten“ von Obstbauer Stefan Lindicke ist während der Baumb lüte wunderschön anzusehen. Unweit der Friedrichshöhe, am Hohen Weg gelegen, stehen hier in leichter Hanglage große Bäume wie ein 60 Jahre alter ‚Boskoop‘ oder ein regional typischer ‚Apfel aus Lunow‘ neben neuveredelten Apfelbäumchen der Sorte ‚Berlepsch‘ neben anderen Obstarten wie Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren. „Etagenobstbau“ nennt sich diese Anbauform, die in Werder bis Mitte des 20. Jahrhunderts weit verbreitet war. Dabei werden verschiedene Obstkulturen nebeneinander angepflanzt. Zur Vollendung der Tradition fehlen nur die Erdbeeren auf der untersten Etage. Stattdessen sind auf den grünen Wiesenstücken zwischen den weiß und rosa blühenden Bäumen Tische und Bänke für die Gäste aufgestellt. Am Horizont schimmert türkisblau die Havel. Die Sonne scheint und der Chef hat gute Laune.

Das erste Baumb lüten-Wochenende war bereits ein voller Erfolg. Das Wetter passte und die Besucher kamen in Scharen. An den Obstweinständen wurde viel verkauft. Auch Sohn Armin Lindicke hilft im Stadtgarten mit und berät die Gäste, wenn die Wahl des richtigen Obstweins schwerfällt. Alle Weine sind



*Obstwein der Sorte Schwarze Johannisbeere*

hausgemacht – und alle sehen in ihren Glasballons verführerisch aus. Was darf es denn sein? Lieber Holunder- oder Sauerkirschwein? Quitte oder Pfirsich? Apfelwein gibt es auch, aber der ist eher was für Kenner und Spezialisten, die es etwas herber mögen.

Wer sich gar nicht entscheiden kann, nimmt einfach den diesjährigen Preissieger der „Goldenen Obstweinkruke“. Im Jahr 2017 hat Stefan Lindickes





*Alte Obstbäume im Stadtgarten von  
Familie Lindicke in Werder (Havel).*



Die Shuttle-Busse der „Blütenrundfahrten“ bringen die Festbesucher zu den Obstplantagen in und um Werder.

„Schwarze Johannisbeere“ diese Auszeichnung des Werderschen Obst- und Gartenbauvereins gewonnen. Der Wein schmeckt fruchtig nach frischen Beeren, likörig süß, aber nicht zu süß.

**AUF BLÜTENTOUR IN DEN PLANTAGEN**

Der Stadtgarten der Lindickes lässt sich zu Fuß vom Bahnhof aus erreichen. Zu Bettina Lindicke, die einen weiteren Obstweinstand in einer blühenden Kirschenplantage etwas außerhalb betreut, gelangen die Besucher nur mit dem Fahrrad, dem Auto oder einem speziellen Shuttle-Bus, der während des Baumbütenfestes besondere „Blütentouren“ fährt. Die Rundfahrt führt direkt vom Bahnhof zu verschiedenen Obsthöfen und

Aussichtspunkten am Rand der Stadt. Wer einsteigt, entkommt dem trubeligen Kern des Festes und sieht mehr von der obstbaulich geprägten Landschaft. Neben ausschweifender Blütenpracht bietet die kleine Busreise auch Ausblicke auf den Arbeitsalltag der Obstbauern, wenn es an Landmaschinen, Traktoren und Apfelgroßkisten vorbeigeht. Auf den Plantagen um Werder wachsen nicht nur die Früchte für die hausgemachten Weine. Die Havelfrucht GmbH etwa produziert hier Äpfel, die in den großen Handelsketten verkauft werden. In der Kirschenplantage schenkt Bettina Lindicke die veredelte Ernte des vergangenen Sommers an ihre Gäste aus. Wer möchte, kann zwischen den blühenden Baumreihen auf urigen Strohbällen picknicken oder nach einem Gläschen Wein und einer Bratwurst wieder in den Shuttle-Bus springen, um zur nächsten Station zu fahren. Die Busse der „Blütenrundfahrten“ sind dicht getaktet.

„Ich will zur Station Zuckerbaum“, quengelt das kleine Mädchen im Bus. Ihre Eltern beraten noch, an welcher Station sie als nächstes aussteigen sollen. Doch das Mädchen weiß bereits, dass es auf der Streuobstwiese des Zuckerbaum e. V. am meisten Spaß hätte. An dieser Station wird während des Baumbütenfestes ein großes Familienfest gefeiert, mit Kinderprogramm

und viel Platz zum Spielen und Herumtoben. Kinder und Eltern genießen den Frühling auf der

grünen Wiese und schauen, was es auf dem Gelände so alles zu entdecken gibt. Ein großer Baum zum Beispiel trägt ein Namensschild um seinen Stamm: ‚Schöner von Boskoop‘ – ein



Apfelbaum, dessen Früchte sich wunderbar für Apfelkuchen eignen.

Von der Zuckerbaum-Wiese ist es nicht weit bis zum Telegrafenberg – dem höchst gelegenen Punkt auf der „Blütentour“. Von hier aus bietet sich dem Betrachter ein idyllischer Ausblick bis zum Schwielowsee, den Fontane in seinen „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“ einst als „gutmütig, aber unberechenbar“ beschrieb. Auch Fahrradfahrer sind hier gern unterwegs. Aufgrund der abwechslungsreichen Landschaft mit immer wieder überwältigenden Aussichten heißt die Radstrecke entlang der Obstanlagen „PANORAMAweg Werderobst“, den das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium in mehreren Etappen aus Fördermitteln der Ländlichen Entwicklung ermöglicht hat. Wer das Baumb Blütenfest in Werder bisher nur mit Menschenmassen, Rummel



*Apfelbaum mit Namensschild auf der Streuobstwiese des Zuckerbaum e. V.*

und Besäufnis assoziierte und es deshalb vielleicht sogar mied, dem seien die „Blütenrundfahrten“ ans Herz gelegt. Sie sind eine Möglichkeit, die Reize der Landschaft und des Obstweins trotzdem zu genießen.

### OBSTWEIN ALS TRADITIONELLE EINNAHMEQUELLE

In Werder lässt man sich eben immer wieder etwas einfallen, um den aktuellen Entwicklungen zu begegnen. Auch die Obstbauern vor mehr als hundert Jahren standen den Besucherströmen zur Baumb lüte zunächst skeptisch gegenüber. Doch statt sich über die naturhungrigen Großstädter zu ärgern, die gern mal Blütenzweige abrupften, bewirteten die Bauern sie mit Obstwein – und erschlossen sich so eine neue Einkommensquelle. 1879 wurde der Beginn der Baumb lüte in Werder zum ersten Mal in Berliner Tageszeitungen angekündigt.



*Das Baumb lütenfest der Stadt Werder ist eines der größten Volksfeste in den neuen Bundesländern.*



## OBSTHOF LINDICKE: MIT GESPÜR AM MARKT BESTEHEN

**Ein direkt vermarktender Obstproduzent muss stets wissen, welche Apfelsorten am Markt gefragt sind. Es gilt, der Kundschaft genau das zu bieten, was sie sich wünscht. Dazu gehören nicht nur ‚Elstar‘ und ‚Boskoop‘, sondern auch seltene Apfelsorten, die anderswo schwer zu bekommen sind.**



Obstbauer Stefan Lindicke an seinem Marktstand

Foto: Roland Vulprecht

Die obstbäuerliche Tradition der Familie Lindicke lässt sich gut 200 Jahre zurückverfolgen – eine Seltenheit in Brandenburg, denn aufgrund der Geschichte gibt es im Osten Deutschlands keine Höfe, die seit Generationen weitergegeben wurden, womöglich noch auf eigenem Land. Dr. Manfred Lindicke, Stefans Vater, absolvierte zu DDR-Zeiten ein Gartenbaustudium an der Humboldt Universität zu Berlin und promovierte im Fachbereich Obstbau. Zehn Jahre war er an der Gartenbau-Ingenieurschule in Werder als Lehrer tätig. Heute produziert er auf den Hanglagen „Werderaner Wachtelberg“ und „Werderaner Galgenberg“ die nördlichsten Qualitätsweine Deutschlands.

Gärtnermeister Stefan Lindicke und seine Frau Bettina, Gärtnerin, gründeten ihren Obsthof im Jahr 1995. Sie produzieren fast alle gängigen Obstkulturen der Region – Erdbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Äpfel, Pflaumen, Birnen und Quitten. Die Vermarktung der Erzeugnisse übernimmt Stefan Lindicke selbst und geht dabei viele Vermarktungswege. So betreibt er einen Hofladen direkt am Hof, steht auf Wochenmärkten in Berlin, liefert an Einzelhändler, verarbeitet sein Obst neben Obstwein auch zu Säften und Marmeladen und bietet sogar die Selbsternte von Äpfeln und Kirschen an.



*Kleine ‚Goldparmänen‘*

Foto: Roland Vulprecht

### MIT SELTENEN APFELSORTEN PUNKTEN

„Wenn die Leute zu uns raus auf den Hof kommen, dann ist das für viele ein besonderes Erlebnis“, sagt der erfahrene Obstbauer. „Der Einkauf beim Bauern hat mittlerweile fast Event-Charakter und wird zelebriert. Wir lassen uns daher immer wieder etwas Neues einfallen, um unseren Kunden entgegenzukommen.“ Dieser Grundsatz trifft sowohl auf die Vermarktung, als auch auf das Sortiment der angebotenen Früchte zu. Bei den Äpfeln beispielsweise gibt es ständig Neuheiten. Um sich zu informieren, fährt Stefan Lindicke sogar bis zur Apfel-Messe „INTERPOMA“ nach Bozen. Besonders interessieren ihn neue Apfelsorten, die gut lagerfähig, nicht zu empfindlich, dazu schmackhaft und am Markt gefragt sind.

So baut er neben ‚Pinova‘, ‚Elstar‘ und ‚Braeburn‘ beispielsweise auch den in Brandenburg relativ neuen ‚Wellant‘ an.

‚Wellant‘: Der Apfel ist groß und von matter, tieferer Färbung mit Berostungen an Kelch und Stiel. Sein rustikales Aussehen lässt die Kundschaft an alte Sorten denken, obwohl ‚Wellant‘ erst im Jahr 1987 in den Niederlanden gezüchtet wurde. Geschmacklich kann der Apfel überzeugen. Das Fruchtfleisch ist fest und aromatisch, im Grundton süß mit leichter Säure. Sogar Allergiker vertragen diese Züchtung aus den Elternsorten ‚Elise‘ und ‚Elstar‘ meist gut.

Wie fast alle Direktvermarkter hat Stefan Lindicke auch Fröhsorten in seinem Sortiment, um den Kunden schon ab August frische Äpfel anbieten zu können. ‚Piros‘, ‚Discovery‘ und ‚Sunrise‘ sieht man im Handel sonst eher selten. Solche Sommeräpfel haben ein



‚Wellant‘

Foto: Roland Vulprecht

sehr kurzes „Shelf Life“, d.h. sie reifen schnell nach und werden weich, was sie für die Supermärkte unattraktiv macht. Deshalb gibt es diese Sorten, die ganz typisch spätsommerlich duften und sich wegen ihrer Säuerlichkeit und Konsistenz hervorragend für Kuchen und Apfelmus eignen, nur direkt vom Obstbauern.

### ALTE SORTEN

Ein wichtiger Trend in den vergangenen fünfzehn Jahren war die Wiederentdeckung der alten Apfelsorten. Sie erlebten zumindest ein mediales Revival. Denn trotz aller Popularität sind sie immer noch sehr selten in den Supermarktregalen zu finden. In einer Bio-Kette gibt es vielleicht mal ‚Weißen Winterglockenapfel‘, ‚Ingrid Marie‘ oder ‚Cox Orange‘. Auf einem Markt mit etwas Glück ‚Alkmene‘, ‚Gravensteiner‘ oder ‚James Grieve‘. Obwohl sich das Apfelangebot in den Supermärkten oft gar nicht so spärlich gestaltet – zehn

verschiedene Sorten sind keine Seltenheit – sind alte Sorten meist nicht dabei.

Dies liegt zum einen daran, dass „alt“ eben manchmal auch „veraltet“ bedeutet. Viele alte Apfelsorten genügen den Ansprüchen der heutigen Verbraucher nicht mehr. Oft sind sie schlichtweg nicht knackig genug. Vor hundert Jahren hatten die Menschen noch nicht so gute Zähne wie heute. Da waren weichere, mürbere Äpfel stärker gefragt. Auch die sogenannten „Wirtschaftsäpfel“ zur Verarbeitung haben in den Haushalten heute kaum noch Bedeutung. Wer heute einen Apfel kauft, will herzhaft hineinbeißen. Nicht zuletzt verlangt der Anbau der alten Sorten ein gewisses Maß an Erfahrung und Fachgespür. Viele alte Sorten „alternieren“, das heißt, sie tragen nur alle zwei Jahre Früchte.

### GELIEBTE ‚GOLDPARMÄNE‘

Welche Sorten ein Obstbauer anbaut, hängt nicht nur von klimatischen und regionalen Bedingungen ab, sondern auch von ihrer Beliebtheit beim Endverbraucher. Dies gilt insbesondere für die alten Sorten, die oft schon in Vergessenheit geraten sind.

Stefan Lindicke baut zwei alte Apfelsorten an, die in der Region Berlin-Brandenburg sehr begehrt sind und sich gut verkaufen – ‚Berlepsch‘ und ‚Goldparmäne‘. Die ‚Goldparmäne‘ ruft bei vielen älteren Kunden nostalgische Gefühle hervor. Sie ist unvergleichlich aromatisch im Geschmack, fruchtig-süß mit einer nussigen, marzipanartigen Note. Wer dieses Apfelaroma aus seiner Kindheit kennt, ist verrückt danach, es wieder zu erleben. ‚Berlepsch‘ dagegen kommt mit seiner Knackigkeit und seiner edlen Säuerlichkeit bei allen Generationen gut an. Diese alte Apfelsorte, die mit vollständigem Namen ‚Goldrenette Freiherr von Ber-

lepsch‘ heißt, wurde aus ‚Ananasrenette‘ und ‚Ribston Pepping‘ gezüchtet – zwei Sorten, die für Aroma und Güte stehen. Aus einem Samen des ‚Ribston Pepping‘ stammt zum Beispiel auch der beliebte ‚Cox Orange‘.

### ROTFLEISCHIGE TAFELÄPFEL

Insgesamt produziert der Obsthof Lindicke rund 20 Apfelsorten; und es kommen immer wieder neue hinzu. Den nächsten Apfeltrend schon vorausahnend, pflanzte Stefan Lindicke im Jahr 2016 zwei rotfleischige Apfelsorten – ‚Redlove‘ und ‚Baya Marisa‘. Diese Sorten, die nicht nur von außen tiefrot gefärbt sind, sondern auch rotes Fruchtfleisch haben, könnten die nächste große Neuheit am Apfelmarkt sein. In der Sorte ‚Redlove‘ stecken zwanzig Jahre Züchtungsarbeit des Schweizer Baumschulbesitzers Markus Kobelt aus dem Kanton St. Gallen. Die Herausforderung bestand darin, die rotfleischigen Äpfel, die es schon sehr lange gibt, mit einer süßen Sorte zu kreuzen, um schmackhafte Tafeläpfel zu erhalten. Die roten Farbstoffe im Fruchtfleisch, die sogenannten „Anthocyane“, sorgen nämlich für einen kräftig herb-säuerlichen Geschmack. Früchte



*Rotfleischige Äpfel sind auch innen intensiv rot gefärbt.*

mit einem hohen Anthocyan-Gehalt, wie beispielsweise auch Pflaumen, Sauerkirschen und Heidelbeeren, gelten als besonders gesund. Wer regelmäßig solche Früchte isst, unterstützt sein Immunsystem.

Seit 2010 gibt es die roten Äpfel in der Schweiz zu kaufen. Mittlerweile haben sich schon weitere ‚Redlove‘-Züchtungen herauskristallisiert, wie etwa ‚Redlove Era‘, ‚Redlove Lollipop‘ oder ‚Redlove Calypso‘. Auch in Bayern sind Obstzüchter an dem Thema dran und haben mit der Sorte ‚Baya Marisa‘ einen rot-

fleischigen Tafelapfel auf den Markt gebracht. Die roten Früchte überraschen nicht nur mit ihrer Optik, sondern schmecken auch sehr speziell. Das Apfelaroma mischt sich mit ausgeprägten beerigen Nuancen.

Im Jahr 2017 wird Stefan Lindicke seine rotfleischigen Äpfel zu Saft verarbeiten. Aber vielleicht gibt es diese Spezialität eines Tages doch auch als ganze Frucht zum Reinbeißen auf dem Markt zu kaufen.

[www.obsthof-lindicke.de](http://www.obsthof-lindicke.de)  
[www.weinbau-lindicke.de](http://www.weinbau-lindicke.de)



*Kurze Wege sorgen für Frische und Qualität.*

*Foto: Roland Vulprecht*

## HONEYCRUNCH STATT JAKOB LABEL

***Dem einzelnen Apfelkunden fällt es vielleicht gar nicht auf, aber das Sortenkarussell dreht sich beständig weiter. Während einige Apfelsorten seit Jahrzehnten am Markt sind und sich als Klassiker halten, wie etwa ‚Elstar‘ oder ‚Boskoop‘, werden andere Sorten immer seltener oder verschwinden ganz von der Bildfläche. Dafür tauchen plötzlich neue Äpfel auf, die es bis vor wenigen Jahren noch gar nicht zu kaufen gab.***

An Apfelsorten wird fortwährend geforscht und gezüchtet – und das schon seit der Antike. Immer wieder besteht der Wunsch nach größeren, schöneren, süßeren oder resistenteren Äpfeln. Und eines muss man sich klarmachen: Ohne den Menschen gäbe es überhaupt keine Apfelsorten. Die natürliche Vermehrung des Apfelbaums erfolgt wie bei jedem anderen Obst über den Kern, der stets eine völlig individuelle Kombination von Genen enthält und dadurch immer einen einzigartigen Apfelbaum hervorbringt. Ohne die Kulturtechnik der Veredelung würden keine zwei, drei, tausend Apfelbäume existieren, die sich gleichen und dieselben Äpfel tragen.

Doch aus welchem Grund werden immer wieder neue Sorten gezüchtet? Reichen uns denn nicht die, die wir bereits haben? Immerhin sind das ja geschätzte 20.000 auf der ganzen Welt. Viele Apfelkunden sind ihrer Liebessorte treu und wollen nichts anderes essen. ‚Elstar‘-Fan bleibt ‚Elstar‘-Fan. Aber es gibt auch jene, die sich von einem perfekt pink-roten Apfel mit Herzchenaufkleber verführen lassen. Die Ansprüche an Produkte ändern sich mit der Zeit. Neue Zielgrup-

pen müssen erschlossen werden. Auch der Lebensmitteleinzelhandel diktiert bestimmte Forderungen bezüglich der Qualität des Obstes. So müssen Äpfel immer makelloser aussehen, länger knackig bleiben und in einer bestimmten Mindestgröße geliefert werden.

Die Marktanforderungen und die Wünsche der Kunden sind das eine. Zum anderen verändern sich aber auch die Produktions- und Umweltbedingungen. Krankheitserreger wie Pilze, Viren und Bakterien entwickeln sich ebenfalls ständig weiter. Sie passen sich an und befallen heute Apfelsorten, die noch vor wenigen Jahren als resistent galten. Auch aus diesem Grund kommen immer wieder neue Sorten auf den Markt – weil sie (zumindest eine Zeitlang) robuster und widerstandsfähiger gegen schädliche Umwelteinflüsse sind. Obstbauern, die resistente Sorten anbauen, brauchen weniger Pflanzenschutzmittel und können so ihre Produktionskosten senken.

Im Folgenden werden einige neuere Sorten vorgestellt, die vor zehn oder zwanzig Jahren noch keine so große Rolle am Markt gespielt haben oder weitgehend unbekannt waren. Aufgrund ihrer Anbaueigenschaften, ihrer Beliebtheit beim Kunden, und nicht zuletzt auch dank neuer Marketingmethoden, sind diese Sorten im aktuellen Sortiment der Handelsketten vertreten.

### TOPAZ

Wie die Sorte ‚Wellant‘ wird auch der ‚Topaz‘ oft für eine alte Apfelsorte gehalten. Dies mag an seiner mittleren bis kleinen Frucht-



*‚Topaz‘ ist knackig und säuerlich.*

größe, an seinem intensiven, fruchtig-säuerlichen Geschmack oder an seinem Gartenapfel-Look liegen. ‚Topaz‘ entstand 1984 in der Tschechoslowakei aus den Elternsorten ‚Rubin‘ und ‚Vanda‘. Die Frucht ist flach und eher breit gebaut, die Schale glatt und wachsig. Aufgrund seiner ausgeprägten Schorfresistenz findet sich der gelbrote Apfel häufig im Bio-Anbau. Zudem ist ‚Topaz‘ auch gut lagerfähig.

### SANTANA

Die Sorte ‚Santana‘ hat als ‚Allergikerapfel‘ die Herzen vieler Kunden erobert. Der süße, mittelfeste Apfel wurde 1978 in den Niederlanden aus den Sorten ‚Elstar‘ und ‚Priscilla‘ gezüchtet. Seit 1996 ist ‚Santana‘ im Handel. Dass diese Sorte bei Allergikern nur geringe bis gar keine allergischen Reaktionen hervorruft, wurde eher zufällig an der landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Wageningen entdeckt. Ursprünglich entstammt der Apfel einem Züchtungsprojekt für schorfresistente Sorten.



‚Santana‘ – für viele Apfelallergiker gut verträglich

### SAPORA

Ob ‚Sapora‘ sich tatsächlich im Apfelsortiment etablieren kann, bleibt noch abzuwarten. Fakt ist, dass die Sorte zu Druckstellen auf der Schale neigt. Die Äpfel müssen äußerst vorsichtig gepflückt und transportiert werden – was bei niedrigen Temperaturen ab Mitte



‚Sapora‘ ist eine neue Züchtung aus ‚Rubinette‘ und ‚Fuji‘.

Oktober besonders schwierig sein kann. ‚Sapora‘ bleibt sehr lange grün am Baum und entwickelt erst in den allerletzten Nächten vor der Ernte eine schöne Rotfärbung. Den richtigen Erntezeitpunkt abzapassen, ist bei dieser Sorte eine heikle Angelegenheit. Die Früchte sind eher groß und an Saftigkeit kaum zu übertreffen. Ein perfekt ausgereifter ‚Sapora‘ kurz nach der Ernte spritzt und tropft beim Reinbeißen. Die Elternsorten ‚Rubinette‘ und ‚Fuji‘ haben hier all ihre guten Sorteneigenschaften eingebracht. Vom ‚Fuji‘ kommen Knackigkeit und Süße, von der ‚Rubinette‘ das intensive Aroma. Nicht umsonst ist ‚Sapora‘ nach dem lateinischen Wort für ‚Geschmack‘ benannt. Seit 2008 ist die

Sorte geschützt und gehört somit zu den jüngsten am Markt. ‚Sapora‘ entstand eher zufällig in einem kleinen Projekt für Auszubildende in der Versuchsanlage Klein-Altendorf (Rheinland) unter der Leitung von Gerhard Baab. Weil die Neuzüchtung bei Geschmackstests immer wieder erstaunlich gut abschnitt, entschied man sich, die Sorte zu erhalten. Vereinzelt wird ‚Sapora‘ auch schon in Brandenburg angebaut.

**MAIRAC (LA FLAMBOYANTE)**

Der ‚Mairac‘ ist ein fester, säuerlicher Apfel, der in dieser Geschmacksrichtung mit Sorten wie ‚Pilot‘, ‚Topaz‘ oder ‚Berlepsch‘ in einer Reihe steht. Er ist für Liebhaber knackiger, kräftig schmeckender Äpfel geeignet. Um seine volle Genussreife zu erlangen, muss ‚Mairac‘ etwas länger gelagert werden. Als Lager-sorter hält er sich bis in den Juni. ‚Mairac‘ wurde von



‚Mairac‘ ist rot, fest und besonders fruchtig im Geschmack – so mögen es viele Verbraucher.

Charley Rapillard in der Forschungsanstalt Changins in der Schweiz gezüchtet (1986) und 2002 am Markt eingeführt. Die Elternsorten sind ‚Gala‘ und ‚Maigold‘. Die guten Lagereigenschaften hat der ‚Mairac‘ vom ‚Maigold‘, der als ausgesprochener Winterapfel bis in den nächsten Sommer hinein lagerfähig ist. ‚Maigold‘, ebenfalls in der Schweiz gezüchtet, kam 1964 in den Handel. Vom ‚Gala‘ hat der ‚Mairac‘ die schöne intensive Rotfärbung. ‚Mairac‘ ist ein Markenname; die eigentliche Apfelsorte heißt ‚La Flamboyante‘.

**PINK LADY (CRIPPS PINK)**

‚Pink Lady‘ zählt zu den bekanntesten „Club-sorten“, von denen es immer mehr gibt und die nur von lizenzierten Erzeugern angebaut werden dürfen. Die eigentli-che Apfelsorte hinter der Marke ‚Pink Lady‘ heißt ‚Cripps Pink‘. Nur Früchte mit einem Durchmesser von mindes-tens 55 mm und einer Rotfärbung der Schale von mindestens 40 Prozent werden unter dem Markennamen ‚Pink Lady‘ vermarktet. Kleinere und weniger schön gefärbte Äpfel fallen durchs Raster.

Für den Obstbauern in günstiger südlicher Lage kann sich das Club-Modell lohnen. Er zahlt zwar eine Gebühr pro abgelieferte Tonne Äpfel, braucht sich aber um das Marketing nicht zu kümmern und erzielt viel höhere Preise als für ‚Elstar‘ oder ‚Jonagold‘. Der Wiedererkennungswert des Pink-Lady-Apfels ist hoch, auch dank eines enormen Marketing-Budgets, das den Apfel erfolgreich als Premium-Marke etabliert hat. Für diesen knackigen, ausgewogen schmeckenden Apfel zahlt der Kunde im



An seinem Herzchen-Aufkleber immer gut zu erkennen – ‚Pink Lady‘.

Supermarkt gerne mehr. ‚Pink Lady‘ hat den großen Vorteil, dass er auch bei langer Lagerung nicht mehlig wird. Die Sorte ‚Cripps Pink‘ stammt ursprünglich aus Australien. Sie wurde aus den Elternsorten ‚Lady Williams‘ und ‚Golden Delicious‘ gezüchtet und 1986 dem Markt übergeben. Inhaber der Marke ‚Pink Lady‘ ist die ‚Apple and Pear Australia Ltd.‘. Aufgrund seiner langen Vegetationsperiode wird ‚Cripps Pink‘ hauptsächlich in Frankreich, Spanien, Chile, Südafrika, Australien und in Südtirol angebaut. Da die Sorte sowohl auf der Nord-, als auch auf der Südhalbkugel der Erde wächst, steht ‚Pink Lady‘ ganzjährig am Markt zur Verfügung. Das ist sehr angenehm für die Verbraucher, die sich beim Einkauf endlich nicht mehr jahreszeitlich umstellen müssen und stets gleichbleibend knackige Äpfel zur Verfügung haben.



*‚Kanzi‘ ist mittlerweile eine feste Größe im Lebensmittelhandel.*

### KANZI (NICOTER)

Auch ‚Kanzi‘ ist eine Clubsorte nach dem Pink-Lady-Prinzip und in Europa sehr erfolgreich. Hinter dem Markennamen ‚Kanzi‘ steckt die Apfelsorte ‚Nicoter‘, die 1992 von der Universität Leuven und der Baumschule Jo Nicolaï entwickelt wurde. Die belgische Züchtung aus ‚Gala‘ und ‚Braeburn‘ kam im Jahr 2002 auf den Markt. ‚Nicoter‘, und damit ‚Kanzi‘, hat einen viel höheren Säureanteil als die meisten der momentan im Handel erhältlichen Äpfel und hebt sich dadurch geschmacklich ab.



*‚Honeycrunch‘ – im Februar auf einem Berliner Markt gekauft*

### HONEYCRUNCH

‚Honeycrunch‘ fasst in seinem Namen sehr anschaulich zusammen, worauf es vielen Kunden beim Kauf und Genuss eines Apfels heute hauptsächlich ankommt: Süße (honey) und Knackigkeit (crunch). ‚Honeycrunch‘ wurde ursprünglich im US-Bundesstaat Minnesota entwickelt (1960) und erlangte von Frankreich aus eine gewisse Bedeutung auf dem europäischen Markt. Seit 1994 wird ‚Honeycrunch‘ im Loire-Tal und in der Provence angebaut. Die Sorte stammt von den Elternsorten ‚Macoun‘ und ‚Honeygold‘ ab.

### EVELINA

Die Clubsorte ‚Evelina‘, oft salopp als rote Mutante von ‚Pinova‘ bezeichnet, ist mittlerweile eine eigenständige, geschützte Sorte. Der knackige, süß-frische



„Evelina“-Apfel wurde im Jahr 2007 in den Markt eingeführt und auch gleich in Wesendahl/Brandenburg angebaut. Seit 2007 ist der BB Brandenburger Fruchthandel Lizenznehmer für die Sorte in Deutschland. Seit 2014 übernimmt die „Evelina“ Deutschland GmbH das nationale Marketing. Allein in Wesendahl wird „Evelina“ auf 45 Hektar Fläche produziert. Die Sorte wächst aber auch in Sachsen und am Bodensee, in Österreich, Italien, Frankreich, Kroatien, in Großbritannien und den Niederlanden. Eine besondere Eigenschaft von „Evelina“ ist, dass die Früchte

auch unter dem Schutz von Hagelnetzen eine schöne Rotfärbung entwickeln. Die Bedeutung eines solchen Details verweist auf die klimatischen Probleme der heutigen Zeit. Ein kurzer Hagelsturm im Spätsommer kann in wenigen Minuten eine Ernte vernichten. Die Ursprungssorte „Pinova“, von der „Evelina“ abstammt, ist eine Züchtung des Instituts für Obstforschung in Dresden-Pillnitz. Die Sorte wurde 1986 aus „Golden Delicious“ und „Clivia“ gewonnen.

„Clivia“ wiederum ist eine brandenburgische Apfelzüchtung aus „Geheimrat Dr. Oldenburg“ und „Cox Orange“.



*„Evelina“-Äpfel werden rund um Wesendahl angebaut.*

**JAKOB LABEL**

Im Gegensatz zu den bisher beschriebenen Apfelsorten ist ‚Jakob Label‘ richtig alt. Die Sorte wurde im Jahr 1825 von Jacques Label in Amiens (Frankreich) gefunden und 1849 in den Markt eingeführt. In den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts galt die Apfelsorte ‚Jakob Label‘ als sehr wertvoll und wurde zum Anbau empfohlen. Als eine von drei Apfelsorten wählte die Deutsche Obstbau-Gesellschaft im Jahr 1922 den ‚Jakob Label‘ zur ‚Reichsobstsorte‘. Die anderen beiden Gewinner waren ‚Ontario‘ und ‚Bohnapfel‘. Alle drei Sorten sind auch heute noch in Brandenburg in Gärten und alten Baumalleen zu finden. Die von der Obstbau-Gesellschaft empfohlenen Sorten mussten vor allem folgende Eigenschaften mitbringen: gute Widerstandsfähigkeit, angenehmer Geschmack,



‚Jakob Label‘ – Zeichnung von Walter Karberg aus dem ‚Apfelbuch Berlin-Brandenburg‘

Eignung zur wirtschaftlichen Verarbeitung. ‚Jakob Label‘ ist ein ausgezeichnete Wirtschafts- und Mostapfel. Wer einen ‚Jakob Label‘ im Garten hat, schwört auf Apfelkuchen mit dieser Sorte. Das Fruchtfleisch des Apfels ist saftig, mürbe und wohlschmeckend, jedoch ohne besondere Würze. Schon Mitte September reifen die ersten Früchte. Während der Lagerung bilden die flachrunden, grünlich-gelben, sonnenseits rot gestreiften Äpfel eine fettige Schale aus. Länger als bis Dezember sind sie meist nicht haltbar.

Da Äpfel auf der ganzen Welt angebaut werden und die neuen Sorten immer besser transport- und lagerfähig sind, stehen die Früchte dem Markt quasi ständig zur Verfügung. Für den Verbraucher ist oft schwer einzuschätzen, ob er einen frisch geernteten oder einen lange gelagerten Apfel vor sich hat. So manch einer weiß nicht einmal mehr, wann Äpfel überhaupt geerntet werden. Irgendwo auf der Welt ist immer Apfelsaison.

Doch einige Apfelkunden spüren, dass auf einem allzu langen Weg durch Raum und Zeit etwas verloren geht. Sie beklagen, dass die Äpfel in den Supermärkten alle gleich schmecken. Sie vermissen den Duft der Äpfel und das Apfelaroma ihrer Kindheit. Im Zuge der Globalisierung bleibt der Charakter einer jahreszeitlich geprägten Frucht mitunter auf der Strecke.

**Quellen:**

[www.welt.de/wirtschaft/article153128981/](http://www.welt.de/wirtschaft/article153128981/)

*Das-Pink-Lady-Problem-der-deutschen-Apfelbauern*

[www.evelina-deutschland.de](http://www.evelina-deutschland.de)

[www.proagro.de/agrar-und-ernaehrungswirtschaft/](http://www.proagro.de/agrar-und-ernaehrungswirtschaft/)

*unternehmen-und-produkte/unternehmen-inbrandenburg-berlin/*

[evelina-deutschland-gmbh](http://evelina-deutschland-gmbh)

## GENETISCHE ARMUT TROTZ VIELER SORTEN

***In Anbetracht der großen Anzahl von Apfel-Neuerscheinungen ist nicht damit zu rechnen, dass die Züchtungsforschung an Äpfeln in naher Zukunft eingestellt wird. Im Gegenteil: Es kommen immer wieder neue Apfelsorten (oder Markenäpfel) hinzu. Pomologen warnen jedoch davor, bei der Züchtung stets die gleichen Sorten miteinander zu kreuzen.***

Aus einem Samen des ‚Ribston Pepping‘ entstand die Sorte ‚Cox Orange‘. Aus ‚Cox Orange‘ und ‚Geheimrat Dr. Oldenburg‘ wurde ‚Clivia‘ gezüchtet. ‚Clivia‘ und ‚Golden Delicious‘ sind die Elternsorten von ‚Pino-va‘, der wiederum mit ‚Evelina‘ einen schönen roten Abkömmling hat. ‚Ribston Pepping‘, ‚Cox Orange‘, ‚Clivia‘, ‚Pino-va‘, ‚Evelina‘ – in dieser Abstammungskette ging eine Sorte aus der anderen hervor. Das Sortenkarussell dreht sich, und doch steckt in den meisten Apfelzüchtungen der vergangenen neunzig Jahre immer mindestens eine von sechs Stammsorten, wie der Pomologe Hans-Joachim Bannier beschreibt. Fast alle unserer heutigen Äpfel haben entweder ‚Golden Delicious‘, ‚McIntosh‘, ‚James Grieve‘, ‚Cox Orange‘, ‚Red Delicious‘ oder ‚Jonathan‘ in ihrem Stammbaum – bei den neueren Sorten oft in der Großelterngeneration. Das ist nicht gut, denn es führt zu einer genetischen Verengung und zu einer erhöhten Krankheitsanfälligkeit der Bäume, da die häufig eingekreuzten Sorten nicht unbedingt die robustesten sind.

Eine Vielzahl von Sorten ist nicht gleichzusetzen mit einer großen genetischen Bandbreite. Diese aber

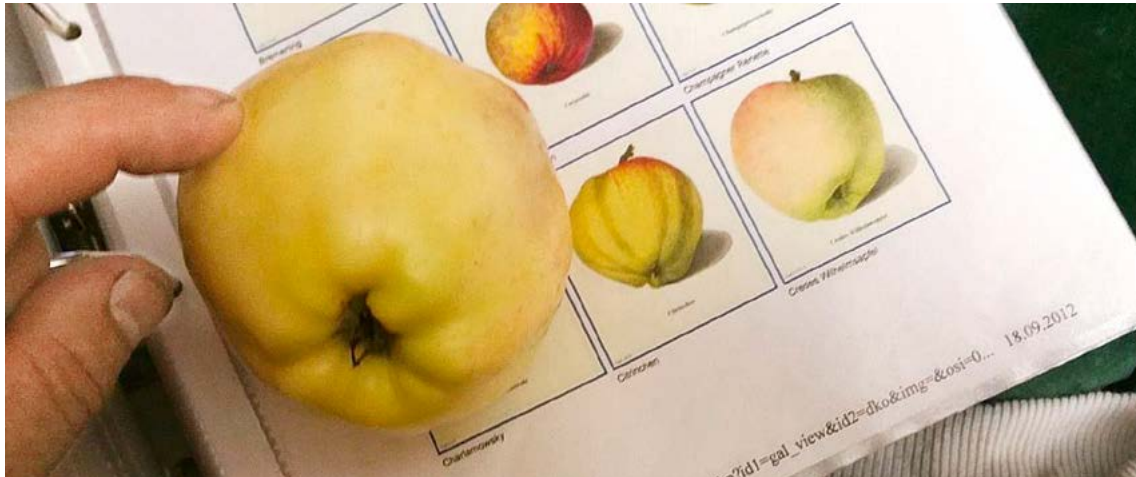


*Die Sorte ‚Ribston Pepping‘ ist noch älter als die Sorte ‚Cox Orange‘.*

braucht es, wenn sich zum Beispiel klimatische Veränderungen ergeben. Hans-Joachim Bannier argumentiert für den Erhalt und den Anbau alter Apfelsorten, damit deren vitale Eigenschaften nicht verloren gehen. Man könnte sie eines Tages brauchen.

Quelle:

[www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org/sites/kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org/files/z.K.%20Apfelz%C3%BCchtung.Genet\\_.Verarmung-u.Tendenz-z.Inzucht.Erwerbsobstbau-04.01.2011.pdf](http://www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org/sites/kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org/files/z.K.%20Apfelz%C3%BCchtung.Genet_.Verarmung-u.Tendenz-z.Inzucht.Erwerbsobstbau-04.01.2011.pdf)



Pomologische Werke mit Abbildungen helfen bei der Sortenbestimmung – dies ist ein ‚Citrinchen‘ Foto: Dr. Hilmar Schwärzel

## DER HISTORISCHE APFELSCHATZ VON MÜNCHEBERG

**Brandenburg verfügt über einen Landessortengarten, der bereits seit 90 Jahren existiert. Eintausend Apfelsorten wachsen auf dem Gelände der Obstbauversuchsstation in Müncheberg. Manche von ihnen gab es schon vor 800 Jahren, als die Obstbaugeschichte Brandenburgs begann. Der Clou – im Herbst dürfen Besucher diesen Garten betreten, um die reifenden Äpfel zu verkosten und zu ernten. Welche Sorten sie dabei erwischen, hängt von ihrer Kenntnis und von ihrem Geschmack ab. Dr. Hilmar Schwärzel pflegt und betreut den Sortengarten in Müncheberg seit 1986. Er ist einer der bekanntesten Pomologen Brandenburgs und gibt sein Wissen um die alten Apfelsorten jedes Jahr in Seminaren und auf Sortenschauen weiter.**

Das Land Brandenburg hat eine jahrhundertealte Gartenbautradition. Ab der Mitte des 17. Jahrhunderts etwa bemühten sich die preußischen Regenten, den Obstanbau in der damaligen Kurmark voranzutreiben. Kurfürst Friedrich Wilhelm, Friedrich Wilhelm I. und schließlich Friedrich der Große versuchten mit autoritären Mitteln, ihre Untertanen auf den Geschmack von Äpfeln und Birnen zu bringen. Sie erließen vielfältige Anordnungen, um die Bauern zu zwingen, mehr Obstbäume zu pflanzen. Doch alle Erlässe samt Strafandrohungen fruchteten wenig. Erst nach und nach wurden auf dem Gebiet des heutigen Brandenburg immer mehr Obstbäume gepflanzt – freiwillig, unfreiwillig und teils auch auf Staatskosten. Viele Bäume gingen mangels Pflege wieder ein, doch das Wissen um die schmackhaften Früchte mehrte

sich. Im 19. Jahrhundert schließlich hatte sich die pomologische (obstbaukundliche) Wissenschaft zu einer Leidenschaft der gebildeten Gartenbesitzer entwickelt. Kaum ein Hauslehrer oder Pfarrer, der nicht nebenbei versuchte, die beste Apfelsorte zu züchten. Die Ergebnisse dieser Züchtungsarbeit wurden dann gern nach bedeutenden Persönlichkeiten benannt. ‚Kaiser Wilhelm‘ und ‚Prinz Albrecht von Preußen‘ sind Apfelsorten, die man auch heute noch häufig in brandenburgischen Gärten und Alleen findet. Durch die deutschlandweiten Verbreitungs- und Züchtungstätigkeiten, später vor allem auch durch die Arbeit der professionellen Gärtnereien und Baumschulen, waren um 1900 hunderte, wenn nicht gar tausende Apfelsorten gebräuchlich. Auch mit englischen, französischen, russischen und nordamerikanischen Sorten wurde eifrig gekreuzt. Die Begeisterung für die Pomologie resultierte in einem breitgefächerten, fast unüberschaubaren Angebot. Jede Region hatte ihre eigenen Äpfel, und für jede Verarbeitungsart gab es die passenden Sorten. Manche Apfelsorten wurden nur zur Weinherstellung angebaut, andere kamen besonders gut mit rauem Klima zurecht oder eigneten sich besser als andere für die Einlagerung.

### BRANDENBURGS LANDESSORTENGARTEN IN MÜNCHENBERG

Doch Apfelsorten können auch aussterben, wenn sie aus der Mode kommen und nicht mehr angepflanzt werden. Die Zeiten ändern sich und mit ihr die Wünsche der Verbraucher. Wirtschaftsäpfel zur privaten häuslichen Verarbeitung braucht heute zum Beispiel kaum noch jemand. Ihr Wert liegt heute in der ökologischen Funktion im extensiven Anbau. Sie liefern eine Vielzahl von Blättern, Blüten und Früchten für bedrohte Insek-

tenarten und Tiere. Auf dem Gelände der Obstbauversuchsstation in Müncheberg befindet sich der größte Sortengarten Brandenburgs. Hier sind mehr als eintausend wohlschmeckende Sorten der Haus- und Siedlergärten konserviert. Weiterhin finden sich darin seltene Apfelsorten mit spezieller Eignung für die Herstellung von Apfelsäften und Weinen wie Cidre und Cremant. Es lohnt sich, diese Vielfalt zu erhalten. Um das Verschwinden von Sorten und Gebrauchswerten zu verhindern, gibt es diese konzentrierten Sammlungen, die wie in einem lebendigen Apfelmuseum von den Obstvorlieben und dem Obstbaugeschick unserer Vorfahren zeugen. „Die genetischen Ressourcen sind die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft“, erklärt Dr. Hilmar Schwärzel, Hüter des brandenburgischen Apfelschatzes. Es braucht einen umfangreichen Genpool, falls das Klima sich ändert, neue Krankheitserreger auftauchen oder der Markt plötzlich ganz neue Anforderungen stellt. Bei Krankheitsbefall oder späten Frösten im Frühjahr sind nicht immer alle Bäume gleich stark betroffen. Hier zeigen sich die unterschiedlichen Eigenschaften der Sorten. Manche stecken die schädlichen Einflüsse besser weg und könnten daher für die Züchtungsarbeit



*Diese Gruppe freut sich auf eine Apfelerntdeckungsreise im Landessortengarten in Müncheberg. Foto: Dr. Hilmar Schwärzel*



„Weiße Kanada-Renette“



„Weiße Schafsnase“



„Katzenkopf“



„Apfel aus Grünheide“



„Gestreifter Böhmischer Borsdorfer“



„Signe Tillisch“



„Roter Herbstkalvill“



„Gubener Warraschke“



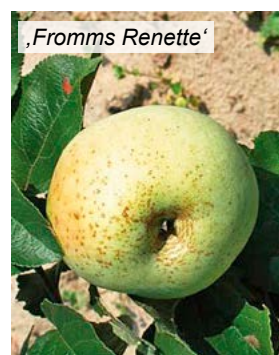
„Fraas Sommerkalvill“



„Borsdorfer Renette“



„Winter Borsdorfer“



„Fromms Renette“



„Weißapfel“

der Zukunft entscheidend sein. Sortengärten sind wie „Sicherungskopien“ guter genetischer Eigenschaften. Der Genetiker Erwin Baur hatte 1928 das Kaiser-Wilhelm-Institut und damit auch den Sortengarten in Müncheberg gegründet, um hier robuste Nutzpflanzen zu züchten und zu erforschen. Baur war getrieben von dem Wunsch, Hungersnöte zu verhindern und die Ernährung der Bevölkerung trotz widriger Boden- und Witterungsverhältnisse zu sichern. So legte er bei den Apfelsorten besonders großen Wert auf gute Resistenzeigenschaften. Diesem Kriterium blieben später auch seine Nachfolger Martin Schmidt und Heinz Murawski treu. Die Apfelsortensammlung wurde über die Jahrzehnte hinweg beständig erweitert, und auch die züchterische Arbeit an der Obstapfel bildete einen bedeutenden Arbeitsschwerpunkt in Müncheberg. Aus Züchtungsversuchen mit den Sorten ‚Cox Orangenrenette‘ und ‚Geheimrat Dr. Oldenburg‘ stammen wohlschmeckende brandenburgische Apfelsorten wie ‚Alkmene‘, ‚Carola‘, ‚Auralia‘, ‚Helios‘ oder ‚Elektra‘.

### ALTE APFELSORTEN SICHERN, ERHALTEN UND ERFORSCHEN

Die Obstbauversuchsstation in Müncheberg hat viele Aufgaben. Ziel ihrer Forschung ist, Antworten auf Fragen zu finden wie: Welche Sorten konnten unter welchen Standortverhältnissen zum Teil 200 Jahre überdauern? Welche Unterlagen wurden dabei verwendet? Welchen ökologischen und obstbaulichen Wert haben die Sorten heute? Bei der Beantwortung dieser Fragen stand die Sortenbestimmung schon immer an erster Stelle. In obstreichen Jahren können in der Station Müncheberg innerhalb weniger Tage mehr als 150 Fruchtproben eingehen. Die Äpfel kommen zur Bestimmung mit der Post ins Haus. Für Dr. Schwärzel



*Frühsommersorte ‚Roter Astrachan‘ Foto: Dr. Hilmar Schwärzel*

zel heißt es dann: unzählige Pakete und Päckchen auspacken, Sorten sichten und bestimmen, Herkünfte für einen eventuellen Reiserschnitt dokumentieren. Auf diese Weise konnten schon sehr alte oder längst vergessene Sorten wie ‚Weiße Schafsnase‘, ‚Citrinchen‘ oder ‚Gubener Warraschke‘ wiederentdeckt und dem Landessortengarten hinzugefügt werden.

Bei der pomologischen Arbeit gilt es nicht nur, die Sorten zu erkennen, sondern auch ihre Verbreitung zu erfassen und seltene Sorten zu sichern. Beratungs- und Lehrtätigkeiten machen ebenfalls einen Großteil der Aktivitäten der Obstbauversuchsstation aus, die der Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau und Arboristik e.V. (LVGA) unterstellt ist. Dr. Hilmar Schwärzel gibt sein pomologisches Wissen jedes Jahr in zahlreichen Schulungen zur Veredelung, zur Sortenbestimmung und zum Obstbaumschnitt weiter.

### DER APFELKALENDER DER STATION MÜNCHEBERG

Bereits im Januar beginnt für Dr. Hilmar Schwärzel die pomologische Arbeit, denn der Winter ist die beste Zeit für den Reiserschnitt. Der Experte beurteilt jetzt die

Baumgesundheit im Landessortengarten und schneidet Reiser für Naturschutzverbände und einzelne Baumschulen, die alte Sorten veredeln wollen. Ebenfalls werden Reiser von erhaltenswerten Altsorten geschnitten, die im vorangegangenen Jahr gute Erträge und Fruchtqualitäten brachten. Die Reiser werden jeweils einzeln etikettiert, versandfertig gemacht und verschickt oder für die im Februar anstehenden Veredelungsseminare vorbereitet. Die Station richtet jährlich zwei Veredelungsseminare für bis zu 200 Teilnehmer aus. Die Besucher erhalten bei diesen Veranstaltungen die Möglichkeit, Apfelsorten unter den Bedingungen der Normallagerung zu verkosten und dann die Reiser der gewünschten Sorten veredeln zu lassen oder für die Umveredelung im eigenen Garten zu erwerben. Auch Baumschulmitarbeiter und Gartenfachberater schult Dr. Hilmar Schwärzel regelmäßig zu Themen wie Sortenwahl, Düngung, Gehölzschnitt und Bodenpflege. So lässt sich das nötige Wissen zum Erhalt wertvoller alter Gehölze verbreiten. Ab August/September, wenn die ersten Äpfel reifen, stellt die Müncheberger Versuchsstation Sortenproben von Früchten für die landesweiten Apfelsortenschauen zur Verfügung. Nachdem die Baumschulen, Naturparkverwaltungen

und Interessenverbände ihre Schausortimente erhalten haben, dürfen auch Besucher zur Selbstpflücke in den Sortengarten und ernten, was ihnen schmeckt. Zeitweise hängen im September und Oktober bis zu 250 Sorten pflückreif an den Bäumen. Die Vielfalt an süßen, sauren, großen, kleinen, runden, flachen und beuligen Äpfeln in allen erdenklichen Farben bezaubert die Gäste jedes Jahr aufs Neue.

Anfang September richtet die Station einen Apfel- und Birnentag aus und zeigt zu dieser Gelegenheit eine eigene umfangreiche Kernobstschau. Das Besucherinteresse und auch das Interesse der Medien ist dann besonders groß. Im November beruhigt sich die Lage in Müncheberg wieder. Jetzt werden die letzten späten Lagersorten geerntet. Für Dr. Hilmar Schwärzel beginnt nun die Zeit der Nachlese. Die auf Sortenschauen und Seminaren zusammengetragenen Fruchtproben müssen pomologisch aufbereitet werden. Vielleicht ist ja wieder ein ganz besonderer Apfelschatz dabei – eine längst verschollen geglaubte Sorte oder ein Apfel von einem fast 200 Jahre alten Baum?

*Der Veranstaltungskalender der Obstbauversuchsstation Müncheberg kann im Internet eingesehen werden:  
<https://www.lvga-bb.de/>*

*Die Reiser werden für die Veredelung sorgfältig vorbereitet.*

*Foto:  
Dr. Hilmar  
Schwärzel*





## DIE GEHEIMNISVOLLEN SUPERKRÄFTE DES APFELS

***Superfood ist seit einiger Zeit in aller Munde. Mit dem verkaufsfördernden Label werden vor allem exotische Nahrungsmittel wie Quinoa, Chia-Samen oder Goji-Beeren etikettiert, denen man nachsagt, sie würden das Immunsystem stärken, vor Krebs schützen oder gar die Alterung aufhalten. Obwohl noch nicht hinreichend erforscht, haben die Exoten sicherlich ihre Berechtigung. Doch das naheliegendste Superfood ist eine altbewährte Frucht aus der Region – der Apfel. Seit Jahrhunderten gebührt ihm ein fester Platz im Speiseplan, und für seine Superkräfte gibt es immer mehr wissenschaftliche Beweise.***

Äpfel enthalten neben Vitaminen (C und E), Aminosäuren, Fettsäuren, Mineralien und Ballaststoffen vor allem verschiedene Zuckerarten und Wasser. Das macht die Frucht zu einer erfrischenden Zwischenmahlzeit, die den Durst löscht und einen Energieschub bewirkt. Kohlenhydrate, Proteine und Fette gelten als „Primäre Pflanzenstoffe“. Darüber hinaus enthalten Äpfel aber auch einen bunten Mix sogenannter „Sekundärer Pflanzenstoffe“. Diese geheimnisvollen Substanzen kommen nur in winzigen Mengen und in veränderlichen Anteilen in Früchten und Gemüse vor und geben sich oft erst auf den zweiten Blick zu erkennen. Sekundäre Pflanzenstoffe sind für die Pflanze nicht unbedingt lebensnotwendig, bedeuten jedoch einen klaren Überlebensvorteil für sie. Sie färben die Früchte in den buntesten Farben, sorgen für Düfte und Aromen. Als Bitterstoffe schützen sie bestimmte Pflanzenteile vor Fraßfeinden, als Antioxidantien vor schädlicher Sonneneinstrahlung.



*Reife Äpfel duften, damit sie gefressen werden.*

Eine bedeutende Gruppe der Sekundären Pflanzenstoffe sind die Polyphenole, die wir Menschen als Farb-, Duft- und Geschmacksstoffe wahrnehmen. Flavonoide, Anthocyane, Carotinoide und Monoterpene machen in ihrem Zusammenspiel den Apfelgenuss zu einem sinnlichen Erlebnis. Gerade in der Apfelschale und unmittelbar darunter konzentrieren sich die guten Stoffe, da sie hier, in den Randschichten der Früchte, ihre Schutzkraft vor Strahlung und Oxidation entfalten müssen. Es empfiehlt sich daher, Äpfel mit der Schale zu essen. Eine Regel, die jedoch nicht beliebig auf anderes Obst und Gemüse angewendet werden kann. Kartoffelknollen beispielsweise müssen sich nicht vor



*Probanden essen für einen Test des Max-Rubner-Instituts so viele Äpfel, wie sie können. Foto: Dr. Iris Lehmann*

der Sonne schützen, sondern haben vielmehr das Problem, dass Mäuse, Käfer und Würmer an ihnen knabbern wollen. Um den Tieren das zu vermissen, konzentriert die Kartoffel giftige Pflanzenstoffe wie Solanin und Chaconin in ihrer Schale. Eine gewisse Dosis dieser Gifte kann ein erwachsener Mensch meist vertragen, doch es ist nicht unbedingt empfehlenswert, bei gelagerten Kartoffeln die Schale mitzuessen. Pflanzen sind wahre chemische Baumeister. Bestimmte Eigenschaften ihrer Blätter, Früchte und Wurzeln verschafften ihnen evolutionäre Vorteile und ließen sie überleben. Dass ein Apfel verführerisch duftet und aromatisch schmeckt, hat auch den tieferen Sinn, dass der Apfelbaum Bären und andere Tiere anlocken und dafür belohnen möchte, dass sie seine reifen Früchte fressen. Schließlich tragen sie somit zur Verbreitung der Kerne bei.

### SEKUNDÄRE PFLANZENSTOFFE = BIOAKTIVE SUBSTANZEN

Spannend sind die Sekundären Pflanzenstoffe, weil sie – zunächst in der lebendigen Pflanze, aber auch in dem Organismus, der sie gefressen hat – eine aktive Wirkung zeigen. Sie können Enzyme aktivieren oder Zellen vor der Zerstörung schützen. Sie hinterlassen Spuren, die nicht selten von großer Bedeutung für die Gesundheit sind. Bisher kennt die Wissenschaft mehr als 60.000 verschiedene Sekundäre Pflanzenstoffe. Welche dieser Stoffe in welcher Konzentration und Kombination welche Wirkung haben, ist allerdings noch zum Großteil ungeklärt.

Grundsätzlich gilt, dass eine abwechslungsreiche Ernährung mit viel Obst, Gemüse und Nüssen nachweislich positive Auswirkungen auf die Gesundheit hat. Von den Polyphenolen weiß man, dass sie vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen. Die in Kohl vorkommenden Glucosinolate wirken antioxidativ und können das Risiko für bestimmte Krebserkrankungen senken. Carotinoide in Möhren, Tomaten, Paprika und Kürbis haben ähnliche gesundheitsfördernde Eigenschaften. Wichtig ist dabei immer, dass die Möhre oder der Apfel selbst gegessen werden und nicht etwa nur ein isolierter Extrakt in Pillenform. So funktionieren die Sekundären Pflanzenstoffe nämlich nicht. Die gute Wirkung kann gänzlich verpuffen, wenn ergänzende Stoffe fehlen, die eine Aufnahme im Körper ermöglichen, und ein Zuviel kann sich auch mal ins Gegenteil verkehren.

Die Forschung an Sekundären Pflanzenstoffen gibt es erst seit wenigen Jahrzehnten. Angesichts ihrer großen Anzahl und der schier unendlichen Kombinationsmöglichkeiten untereinander, ist fraglich, ob überhaupt jemals vollends geklärt sein wird, wie und warum die

Sekundären Pflanzenstoffe bestimmte Wirkungen entfalten. Nichtsdestotrotz wird dieser biochemische Schatz in zahlreichen Versuchsreihen und Experimenten untersucht, zum Beispiel vom Max-Rubner-Institut (MRI) in Karlsruhe, dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

### DIE KOMETENSCHWEIF-METHODE

Um zu erforschen, ob der Verzehr von Äpfeln tatsächlich eine nachweisbare Wirkung auf die Gesundheit hat, bediente sich das Max-Rubner-Institut im Jahr 2014 erstmals der anerkannten „Comet Assay“-Methode. Dabei wurden menschliche Zellen aus Blutproben



*Die Kometenschweife der Zellkerne zeigen sich auf dem Bildschirm.*

*Foto: Joachim Röttgers Graffiti*

isoliert und die DNA sichtbar gemacht. Die DNA trägt die genetische Information und findet sich im Zellkern jeder einzelnen Körperzelle. Durch Umwelteinwirkungen und normale Stoffwechselprozesse entstehen ständig Schädigungen an der DNA. Die Doppelstränge können brechen und Mutationen, die zu Krankheiten führen, sind möglich. Beim gesunden Menschen werden Schädigungen an der DNA sofort repariert. Wenn Sekundäre Pflanzenstoffe aus bestimmten Lebensmitteln wirken, dann unterstützen sie den Körper bei diesen Reparaturarbeiten oder sorgen dafür, dass relevante Schädigungen gar nicht erst entstehen. Der Versuch: Sechs Probanden gaben jeweils vor und nach dem Verzehr von Äpfeln Blut ab. Die Wissenschaftler untersuchten zunächst das Blut, bevor die Probanden Äpfel gegessen hatten. Die Zellen aus den Blutproben wurden isoliert, die DNA wurde sichtbar gemacht und dann bewusst durch Zugabe einer aggressiven chemischen Substanz geschädigt, um Schädigungen durch freie Radikale zu simulieren. Um abschätzen zu können, wie gut das Reparatursystem der Zellen funktioniert, beobachteten die Wissenschaftler daraufhin die DNA mit Hilfe der Elektrophorese. Auf einem Bildschirm zeigten sich die Zellkerne mit Schweifen aus DNA-Bruchstücken. Je größer die Fläche dieser messbaren Schweife war und je zerfaserter die Zellkern-Kometen erschienen, umso stärker war die Schädigung an den Zellen einzuschätzen. Die Blutproben vor dem Verzehr der Äpfel zeigten deutlich ausgeprägte Schweife und somit geschädigte Zellkerne. Dann mussten die Probanden antreten, um so viele Äpfel zu essen, wie sie konnten. Das Ziel war ein Kilo pro Person. Die Äpfel sollten ausdrücklich mit der Schale verzehrt werden. 24 Stunden nach der

fruchtigen Mahlzeit ging es erneut zur Blutabnahme. Wieder wurden die Zellen isoliert und mit einer aggressiven chemischen Substanz beschossen. Erstaunlich und höchst erfreulich das Ergebnis: Bei allen sechs Probanden sahen die Zellkerne nach dem Verzehr der Äpfel gesund und intakt aus – keine Kometenschweife, keine Zerstörung. Dies bedeutet, dass der Verzehr von Äpfeln die Zellen direkt schützte und widerstandsfähiger gegen die schädlichen Einflüsse machte. Eine Sensation! Ein derart eindeutiges Ergebnis hätten die Wissenschaftler des Max-Rubner-Instituts nicht erwartet.

### ÄPFEL SIND GESUND

Doch müssen wir jetzt jeden Tag ein Kilo Äpfel essen, um gesund zu bleiben? Dr. Iris Lehmann vom Max-Rubner-Institut meint dazu: „Der schützende Effekt wird zwar umso deutlicher, je mehr Äpfel gegessen werden, aber schon ein einzelner Apfel zeigt eine Wirkung.“ Auch die gewählte Apfelsorte spielt keine besondere Rolle. Jeder Apfel ist gesund. So manch einen überrascht vielleicht, dass bei dem beschriebenen Versuch der nicht mehr ganz so populäre ‚Golden Delicious‘ zum Einsatz kam. Die Wissenschaftler wählten diese Sorte deshalb aus, weil die Studie in mehreren Ländern durchgeführt wurde und der ‚Golden Delicious‘ so gut wie überall verfügbar ist. Sogar der Genuss von trübem Apfelsaft schützt die Zellkerne – zwar nur mit 20 Prozent der Kraft eines frischen Apfels, aber immerhin. Soviel ist klar: Unser Immunsystem liebt die Sekundären Pflanzenstoffe im Apfel.

### APFELALLERGIE

***Herzhaft in einen frischen, saftigen Apfel beißen – die feste Schale knackt, der süßsaure Saft tropft aus dem Fruchtfleisch – das ist für die einen der Inbegriff von unbeschwertem Genuss und gesundem Vergnügen. Für andere bedeutet es jedoch: lästiger Juckreiz im Mund, Rötungen, Schwellungen, in seltenen Fällen sogar Atemnot. Den etwa 1,6 Millionen Apfelallergikern in Deutschland bleibt der sorglose Apfelgenuss leider verwehrt. Die Zahl der Betroffenen steigt so wie die Zahl der Allergiker allgemein.***

Was aber genau ist eigentlich eine Apfelallergie? In Deutschland entsteht sie hauptsächlich durch eine Kreuzallergie mit Birkenpollen. Die Betroffenen reagieren eigentlich auf ein bestimmtes Eiweißmolekül im Birkenpollen (Bet v 1), das einem Eiweißmolekül im Apfel (Mal d 1) zum Verwechseln ähnelt. Das

*„Ellisons Orangenrenette“ kommt ursprünglich aus England.*

*Foto: Claudia Schernus*





*Alte Apfelsorten, wie ‚Uhlhorns Augustcalville‘, werden von Allergikern oft besser vertragen. Foto: Claudia Schemus*

Immunsystem reagiert in der Folge nicht nur auf Bet v 1, sondern auch auf Mal d 1 und es zeigen sich allergische Symptome nach dem Verzehr von Äpfeln. Etwa 70 Prozent der Birkenpollenallergiker sind davon betroffen.

Die allergischen Reaktionen können sehr schwach ausfallen und sich als Rötung des Mundraumes oder in einem leichten Jucken äußern. Es können aber auch Schwellungen der Schleimhäute auftreten oder schnupfenähnliche Symptome sowie Atembeschwerden. Die Symptome beschränken sich jedoch hauptsächlich auf den oralen Bereich (Mund, Zunge,

Rachen), da das Eiweißmolekül bereits im Magen-Darm-Trakt zersetzt wird und dort keine weiteren Reaktionen mehr auslösen kann. Bei den in Deutschland nur recht selten auftretenden Kreuzallergien mit anderen Eiweißmolekülen des Apfels (z.B. Mal d 3) kann es auch zu Beschwerden im Verdauungstrakt oder zu einem gefährlichen allergischen Schock kommen.

### WAS KANN MAN BEI EINER APFELALLERGIE TUN?

Die einfachste Lösung ist natürlich, ganz auf Äpfel zu verzichten. Vielen Betroffenen fällt das jedoch schwer, vor allem, wenn die Allergie plötzlich auftritt, nachdem sie jahrelang problemlos Äpfel konsumiert haben. Im Fall einer Kreuzallergie mit Mal d 1 kann immer noch auf verarbeitete Apfelprodukte zurückgegriffen werden, denn das Eiweißmolekül zerfällt beim Erhitzen. Kuchen, Apfelmus oder zuvor erhitzte Säfte können die meisten Apfelallergiker beschwerdefrei verzehren. Auch eine Desensibilisierung gegen Birkenpollen führt unter Umständen zu einer Besserung, wenn auch nicht unbedingt dauerhaft. Es gibt sogar Hinweise, dass eine Desensibilisierung durch einen sehr langsam gesteigerten und dann kontinuierlich fortgeführten Apfelkonsum möglich ist.

Schließlich bleibt noch die Suche nach Äpfeln, die ein möglichst geringes allergenes Potenzial haben. Da gibt es zum Beispiel die in den 1980er Jahren in den Nieder-



*Der ‚Rote Taubenapfel‘ wurde einst als Schauapfel gezüchtet.*

*Foto: Claudia Schemus*

landen gezüchtete Sorte ‚Santana‘, die in Studien bei Allergikern nur sehr leichte Symptome hervorrief und darum in ihrer Heimat als „Allergikerapfel“ verkauft wird. Mit den heutigen Mitteln der Gentechnik wäre es sicherlich kein Problem, weitere allergen-freie Apfelsorten zu züchten. Doch warum auf Entwicklungen der Zukunft hoffen, wenn man auch auf das zurückgreifen kann, was es schon gibt?

### ALTE APFELSORTEN FÜR ALLERGIKER

Es hat sich schon recht weit herumgesprochen, dass alte Apfelsorten für Allergiker bekömmlicher sein sollen als die neueren Züchtungen, die es im Supermarkt zu kaufen gibt. Hier muss allerdings differenziert werden. Es ist keinesfalls so, dass pauschal alle alten Apfelsorten besser vertragen werden und neuere Züchtungen durchweg allergische Reaktionen hervorrufen. Jeder Allergiker reagiert ganz individuell.

Vermutlich ist ein Grund für die teils bessere Verträglichkeit alter Sorten ihr hoher Gehalt an Polyphenolen, sogenannten Sekundären Pflanzenstoffen, die sehr leicht mit anderen Molekülen reagieren, auch mit Mal d 1, das sie dadurch unschädlich machen. Der Polyphenolgehalt bestimmt aber nicht allein, wie stark allergen ein Apfel ist. Es kommt immer auch auf den Mal d 1-Gehalt der Frucht an – und der kann immens variieren. Sogar die Äpfel an einem einzigen Baum können sich in ihrem Mal d 1-Gehalt wesentlich unterscheiden. Ein Apfelbaum bildet das Eiweißmolekül als Reaktion auf Stress aus. Dies bedeutet, dass Faktoren wie etwa der Standort und die Gesundheit des Baumes, sowie Umwelteinflüsse wie Wetter, Sonnenstrahlung, Schadstoffexpositionen oder Schädlingsbefall die Konzentration des Eiweißmoleküls beeinflussen. Auch die Dauer der Lagerung wirkt sich auf das allergene

Potenzial des Apfels aus. Je länger ein Apfel gelagert wird, desto allergener wird er. Am besten werden Äpfel noch direkt nach der Ernte vertragen, sozusagen frisch vom Baum.

Jeder Allergiker muss also von Mal zu Mal aufs Neue austesten, ob er einen Apfel verträgt oder nicht. Eine Sorte, die im einen Jahr funktionierte, kann sich im nächsten Jahr schon wieder ganz anders auswirken. Die eigene Konstitution spielt dabei auch eine wichtige Rolle. Fühlt man sich geschwächt oder leidet womöglich gerade akut unter einer Birkenpollenallergie, wird man womöglich auch stärker auf einen Apfel reagieren.

Wer nur leichte, ungefährliche Reaktionen auf Äpfel zeigt, sollte sich jedoch nicht entmutigen lassen und ruhig einige alte Apfelsorten ausprobieren. Mit etwas Glück findet sich vielleicht tatsächlich eine wohlschmeckende Sorte, in die sich sorglos hineinbeißen lässt. Dann hat sich die Mühe des Suchens auf jeden Fall gelohnt.

### TIPP:

Der BUND Lemgo erhebt schon seit einiger Zeit Daten von Apfelallergikern und veröffentlicht diese in einer Tabelle. Darin ist aufgeführt, welche Apfelsorten von wie vielen Allergikern vertragen bzw. nicht vertragen wurden. Es sind dort keine hundertprozentigen Empfehlungen zu finden, aber es zeigen sich Tendenzen, die ein erster Anhaltspunkt sein können, wenn ein Allergiker nach einer Apfelsorte sucht, die er mit geringem Risiko essen kann.

[www.bund-lemgo.de/apfelallergie](http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie)

*Quelle: Artikel „Apfel, Nuss und Mandelkern – Apfelallergie aus pomologischer Sicht“, von Susanne Becker, im Jahreshaft 2012 des Pomologen-Vereins e.V.*



## DAS MUSS IM MÜSLI

***Angeblich sollen Äpfel der Deutschen liebstes Obst sein. Doch es gibt Gerüchte, dass die Banane dem Apfel so langsam den Rang abläuft. Außerdem ist mit Birnen, Kiwis, Mandarinen, Pflaumen, Orangen, Ananas und allerlei Beeren der Obsttisch stets mehr als reichlich gedeckt. Es stellt sich die Frage, welche Bedeutung Äpfel tatsächlich im täglichen Speiseplan und in der Küche haben? Wie wird die Frucht am liebsten verzehrt, verwendet und verarbeitet?***



*Der Apfel im morgendlichen Müsli ist für viele Menschen unverzichtbar.*

### FRISCH

Am häufigsten werden Äpfel einfach so frisch gegessen, denn als Pausensnack und Zwischenmahlzeit sind sie unschlagbar. Man kann sie entweder als ganze Frucht oder kleingeschnitten in der Tupperdose dabei haben. Das Obst hat den Vorteil, dass es nicht matscht und ohne Probleme fast überall verzehrt wer-

den kann. Das saftige Fruchtfleisch wirkt erfrischend und sättigend. Auch als Beigabe im morgendlichen Müsli ist der Apfel für viele Menschen unverzichtbar. Andere essen ihren täglichen Apfel appetitlich angerichtet abends vor dem Fernseher – anstelle von Schokolade oder Chips.

### VERARBEITET

Im Zuge des Smoothie-Trends und der heimischen Entsafter spielen Äpfel als Basis der angesagten Getränke eine übergeordnete Rolle. Da die Früchte recht preiswert zu haben sind und viel süß-fruchtigen Saft abgeben, lohnt sich die Verarbeitung. So manch einer kocht auch eigenes frisches Kompott oder Mus. Gerade für Allergiker sind die gekochten Varianten eine Möglichkeit, Äpfel trotzdem zu genießen. Denn durch das Erhitzen wird das allergieauslösende Eiweiß unschädlich gemacht. Familien mit Kindern dörren auch mal Apfelringe zuhause; ein Gourmethaushalt stellt sein Apfelgelee selbst her. Das Einkochen und Einmachen von Äpfeln zur Vorratshaltung wird heutzutage hauptsächlich von Menschen praktiziert, die einen eigenen Apfelbaum haben und das Obst verwerten wollen.

### GEBACKEN

Der Apfelkuchen scheint ein immerwährender Klassiker zu sein. Er wird gern und oft gebacken, sogar im Sommer, wenn es mit Erdbeeren, Sauerkirschen und Pflaumen eigentlich interessante saisonale Alternativen gäbe. Variationen sind zum Beispiel Apfel-Pfannkuchen, Apfelbrot, Apple Crumbles oder Tarte tatin. Bratäpfel haben in den Wintermonaten und um Weihnachten herum Hochsaison. Zum Backen sind säuerliche Apfelsorten wie ‚Boskoop‘, ‚Jonagold‘ oder ‚Elstar‘ besonders gut geeignet.





*Nichts geht über einen frisch gebackenen Apfelkuchen.*

*Foto: pixabay*

### DEFTIG

In der herzhaften Küche passen die süß-säuerlichen Apfelstücke, meist zusammen mit Zwiebeln gebraten, zu Blutwurst, Leber oder Fisch. Äpfel bilden die frische Komponente in deftigen Salaten oder kommen als Füllung in die Ente. Wer es noch nicht kennt, sollte einmal einen Kartoffel- oder Nudelsalat mit Mayonnaise, Zwiebeln, Gewürzgurken und einer ordentlichen Portion Apfelwürfel probieren. Am besten nimmt man dazu einen knackigen, süßen Apfel wie ‚Fuji‘ oder ‚Pinova‘.

## APFELSPLITTER UND KERNGEDANKEN

***Tobias Kluge ist in Französisch-Buchholz aufgewachsen und seit einigen Jahren selbst stolzer Besitzer eines Randberliner Gartengrundstücks. Neben Erdbeeren, Gemüse und Kräutern gehört für ihn ein Apfelbaum zu einem vollständigen Garten dazu. Hier erzählt er, welche Apfelsorten seine Kindheit geprägt haben und was Äpfel ihm heute bedeuten.***

„Wann ich das erste Mal mit einem Apfel in Berührung gekommen bin, kann ich nicht wirklich sagen – wahrscheinlich als zahnloses Baby, das mit allerhand breiartigen Nahrungsmitteln gefüttert wurde. Es ist überliefert, dass ich alles brav gegessen habe, was Mutti mir damals ins Schnäbelchen steckte.

Die erste Apfelsorte, an die ich mich bewusst erinnere, ist der ‚Klarapfel‘. Mein Vater ermahnte mich properes Kerlchen immer wieder, nicht die Krone des Baumes zu erklimmen. ‚Tobi, der Ast bricht ab!‘, hub seine Stimme aus einer unbestimmten Ecke des Gartens an, sobald ich meine kleinen Händchen an den Stamm legte, um mir ein oder zwei Äpfel zu pflücken. Dabei ist der ‚Klarapfel‘ gar nicht so toll. Wenn er reif ist, wird er relativ schnell mehlig. Weder sein Geschmack, noch seine Größe beeindruckt sonderlich. Pflückt man ihn auch nur ein My zu früh, ist er viel zu sauer. Aber meine Mutti konnte aus dem Fallobst ein phantastisches Apfelmus herstellen – leicht in der Konsistenz, gülden in der Farbe, soft im Abgang; passt sehr gut zu Eierkuchen, auch heute noch.

Meine zweite Apfelsorte war der ‚Boskop‘, im Urzustand für Kindergaumen ebenfalls nicht spektakulär.

Meine Großeltern hatten einen etwa mittelgroßen Baum in ihrem Schrebergarten in Berlin-Blankenburg. Er stand gleich neben der Badewanne und dem Boiler, welchen mein Opa zu einer Außendusche umfunktionierte. Im Sommer konnten wir uns nach unseren schweißtreibenden Einsätzen im Beet immer mal wieder mit einer warmen Dusche erfrischen. In der Wanne nahm das Wasser im Verlauf des Gartenjahres eine lindgrüne, undurchdringliche Farbe an. Manchmal, wenn ich mit nacktem Po an der Wanne vorbeilief, dachte ich, gleich kommt eine Hand aus dem Wasser und schnappt nach mir. Ich hatte immer Glück, doch dafür lief ich in eine weitere tückische Falle: die Schürze meiner Oma.

Erst lockte sie mich mit Erdbeeren – die waren lecker. Doch dann sollte ich die blöden Äpfel aufsammeln, die ich eh nicht besonders mochte. Da hatte ich meistens keine Lust drauf. Manchmal wurde ich so wütend, dass ich die ollen Biester mit einem gekonnten Kick durch den ganzen Garten schoss.

Doch wenn ich fleißig war, wurde ich am Nachmittag mit duftendem Apfelkuchen belohnt, die gebackenen Apfelstückchen aufgefächert, im Teig halb versunken, mit einem fetten Klecks frischer Schlagsahne drauf. Wie eine schmeichlerische Katze klebte ich dann an Omas Schürze, die Hand gierig zum Blech ausgestreckt mit dem Ziel, alle Streusel noch vor Erreichen des Gartentisches weg zu naschen. Es ist schon erstaunlich, wie nah Freud und Leid in einer Kinderseele beieinanderliegen.

Die dritte Apfelsorte meines Lebens war der ‚Golden Delicious‘. Warum der nun so golden und so deliziös sein soll, erschließt sich mir bis heute nicht. Der Kollege ist nicht süß, nicht sauer, nicht mehlig, aber auch nicht fleischig. Vielleicht ist die Sorte aber gerade

deshalb heute noch so beliebt. Er taugt ganz gut als neutrales ‚Alibi-Obst‘. Einige gebratene Apfelringe dieser Sorte können höchst karnivore Speisen wie Gänse- oder Schweineleber garnieren, um das Gewissen zu beruhigen. Nichts zu machen, wenn sich die Gäste am Ende der Mahlzeit wohlfeil über den Bauch streichen und erschöpft verkünden, für Apfelringe sei nun wirklich kein Platz mehr.

Ich selbst habe seit fünf Jahren einen Garten mit zwei Apfelbäumen, einem ‚Elstar‘ und einem ‚Klarapfel‘. Letzteren pflanzte ich nicht, weil ich ihn für eine so tolle Sorte halte. Es zaubert mir einfach ein Lächeln ins Gesicht, wenn im Spätsommer die hellen, klaren Äpfel an dem noch sehr kleinen Bäumchen hängen.“



*Der ‚Boskoop‘ ist aufgrund seiner Säuerlichkeit der beliebteste Kuchenapfel der Deutschen. Foto: Roland Vulprecht*

## BEZUGSQUELLEN FÜR BRANDENBURGER ÄPFEL

**Für den Verbraucher ist nicht immer leicht zu durchschauen, wo die Äpfel im Supermarkt eigentlich herkommen. Regionalität ist gefragt, aber aufgrund der gegebenen Marktbedingungen ein etwas auslegbarer Begriff. Viele Konsumenten sind zudem schon zufrieden, wenn es wenigstens deutsche Äpfel sind, die sie in ihre Warenkörbe packen können.**

Natürlich haben die Supermärkte den Trend der Regionalität längst erkannt und wollen die Wünsche ihrer Kunden erfüllen. Kleinere und mittlere Obstbaubetriebe liefern jedoch selten direkt an die großen Handelsketten wie EDEKA oder REWE, da sie deren hohe Anforderungen an Qualitäts- und Liefersicherheit allein oft nicht garantieren können. Deshalb sind meist mehrere Obstbaubetriebe in übergeordneten Erzeugergemeinschaften oder Genossenschaften organisiert. Vermarktungsgesellschaften wie die Werder Frucht GmbH, die BB Brandenburger Fruchthandel GmbH oder die VEOS Vertriebsgesellschaft für Obst mbH übernehmen dann die Vermarktung der regionalen Erzeugnisse. Unter den gegebenen wirtschaftlichen Bedingungen ist es für die Obstproduzenten fast unumgänglich, sich größeren Gemeinschaften anzuschließen, um am Markt eine Chance zu haben. Die Erzeugergemeinschaften haben oft auch Mitglieder aus anderen Bundesländern wie Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Die VEOS Vertriebsgesellschaft für Obst mbH beispielsweise ist Vermarkter für die Äpfel der Markendorf Obst e.G., die als Genossenschaft wiederum mehrere Obstbaube-



*Kleines Apfel-Spezialgeschäft in Berlin-Schöneberg*

*Foto: Roland Vulprecht*

triebe in und um Frankfurt (Oder)/Markendorf vereint. Zur VEOS gehören aber auch Obstbaubetriebe in Sachsen. Wer im Supermarkt nach einer VEOS-Verpackung greift, kauft so regional, wie es nur geht – und doch kann es mitunter ein sächsischer Apfel sein, der einem aus dem Korb entgegenlacht. In Brandenburg gibt es im Umfeld der Obstbaugebiete meist die Möglichkeit, an kleinen Ständen der Obstbauern regionale Äpfel zu kaufen. Diese sind oft sogar günstiger als im Supermarkt, da es keine Zwischenhändler gibt. Seltener sind Betriebe, die



*Caty Schermus und Sebastian Kühl von der Apfelgalerie verkaufen brandenburgische Äpfel in Berlin.*

*Foto: Roland Vulprecht*

eigene Einkaufsmärkte unterhalten, wie etwa „Meiers Markt“ in Klein Gaglow. Hier wird nicht nur das selbst produzierte Obst verkauft, sondern auch bei anderen Produkten auf Regionalität gesetzt.

Einige Obstbauern bieten noch Hofverkauf an oder stehen mit ihren Erzeugnissen auf Wochenmärkten.

Aber auch auf den Märkten ist für die Kunden nicht immer ersichtlich, ob sie einen tatsächlichen Produzenten oder nur einen Händler vor sich haben, der seine Ware frühmorgens vom Großmarkt geholt hat. Hier sind Kommunikation und ein gewisses Gespür für die Ware nötig. Bestimmte Apfelsorten sind über den Großmarkt zum Beispiel nicht zu bekommen. Frühsorten etwa, sowie alte und regionaltypische Sorten. Wenn ein Stand auf dem Markt ‚Piros‘, ‚Alkmene‘, ‚Carola‘ oder ‚Kaiser Wilhelm‘ anbietet, dann handelt es sich höchstwahrscheinlich um regionale Äpfel – von diesem Verkäufer kann man dann ruhig auch ‚Elstar‘ kaufen, denn auch diese Sorte wächst in Brandenburg.

Weil ihre Erzeugnisse in der Großstadt gefragt sind und sich die Raritäten gut verkaufen, zieht es viele brandenburgische Obstbauern auf die Berliner Märkte. Olaf Willert beispielsweise, Schäfer, Landwirt und Obstbauer aus Elisenau, verkauft seine Äpfel samstags auf vier Berliner Märkten. Zu seinem Angebot, das 50 Apfelsorten umfasst, gehören seltene Sorten wie ‚Danziger Kantapfel‘, ‚Coulon-Renette‘, ‚Karower Landapfel‘ und ‚Zuccalmaglio‘.

Mit den alten Apfelsorten hat sich auch die „Apfelgalerie“ in Berlin-Schöneberg einen Namen gemacht. Dieser Obst- und Gemüse-Laden verkauft ausschließlich Produkte aus Brandenburg und besteht seit 2007. Die Äpfel kommen vom elterlichen Obsthof der Inhaberin und die Qualität der Produkte hat sich berlinweit herumgesprochen. Sogar aus Spandau oder Lichtenberg pilgern die Kunden im Herbst in die Apfelgalerie. Für einen guten Apfel gehen diese Apfelkenner meilenweit.

[www.apfelgalerie.de](http://www.apfelgalerie.de)  
[www.meiers-markt.de](http://www.meiers-markt.de)

## BIOLOGISCHE VIELFALT IN BRANDENBURGS OBSTPLANTAGEN

***Eine Vogelartenzählung auf den Betriebsflächen der Markendorf Obst e.G. in Frankfurt (Oder) hat Erstaunliches ergeben: Hier, wo Äpfel, Kirschen und Erdbeeren wachsen und seit mehr als 25 Jahren nach den Richtlinien der Integrierten Produktion gewirtschaftet wird, tummelt sich eine Vielzahl von Vogelarten. Dies wiederum lässt auf eine hohe Insektendichte und gute Umweltbedingungen im näheren Umfeld der Obstplantagen schließen. Das abwechslungsreiche Landschaftsbild im Obstbau bietet vielen wilden Pflanzen und Tieren Lebensräume. Regionale Kooperationsprojekte im Land Brandenburg, bei denen Obstbauern mit dem Naturschutzbund Deutschland (NABU) e.V. zusammenarbeiten, sollen die Biodiversität im Umfeld der Obstanlagen weiter erhöhen.***

Amseln, Meisen, Spatzen und Tauben sind Vögel, die uns im Alltag oft begegnen. Wer genauer hinsieht, erkennt vielleicht sogar verschiedene Arten unter den Tauben, wie z.B. Ringeltaube oder Türkentaube. Um jedoch echte Artenvielfalt zu erleben, muss der interessierte Vogelbeobachter in die Natur hinaus. Vielleicht in eine Obstplantage bei Markendorf?! Dort hätte er die Chance, im Verlauf eines Jahres bis zu 95 verschiedene Vogelarten zu sehen. Diese Zahl wurde bei Artenzählungen durch den NABU Regio-

nalverband Frankfurt (Oder) e.V. in den Jahren 2015 und 2016 auf Teilflächen der Markendorf Obst e.G. im Stadtkreis Frankfurt (Oder) ermittelt. Dabei wurden Brutvögel, Nahrungs- und Wintergäste erfasst. Neben den üblichen Verdächtigen wie Feldsperling oder Kohlmeise kommen auch seltenere, artenschutzrechtlich streng geschützte Arten wie Braunkehlchen, Wiedehopf, Wendehals oder Grauammer in den Obstanlagen vor. Bei allen Erhebungen konnte der Neuntöter nachgewiesen werden. „Die Lebensraumansprüche des Neuntöters machen diesen Vogel zur prädestinierten Zeigerart für eine extensiv genutzte Kulturlandschaft mit kleinteiligen, unterschiedlichen Lebensräumen, wie sie im Nutzungsraum der Obstplantagen gegeben sind“, sagt Johannes Giebermann vom NABU-Regionalverband Frankfurt (Oder) e.V. Der Neuntöter, der seine Insektenbeute zur späteren Verwendung gern auf die Dornen von Sträuchern spießt, liebt das Landschaftsmosaik in Markendorf, das neben den Obstflächen aus kleinen Wiesenstücken, Hecken, Gehölzgruppen, Baumreihen und Stellflächen für Obstkisten besteht.



*Der seltene Neuntöter fühlt sich in der Obstbaulandschaft Brandenburgs wohl.*

Foto: Kerstin Kleinke

### JAHRZEHNTELANGES ENGAGEMENT FÜR DIE NATUR

95 Vogelarten sind für eine landwirtschaftlich genutzte Fläche, auf der Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Pflaumen und Kirschen produziert werden, beachtenswert. Wie kommt es da zu einer solchen Vielfalt? Das Geheimnis der Artenvielfalt liegt in einem abwechslungsreichen Landschaftsbild. Im Obstanbaugebiet Markendorf wechseln sich Felder (Getreide oder Erdbeeren), Baumreihen, Hecken und Wiesenstücke ab. Außerhalb der Betriebsflächen und unmittelbar angrenzend finden sich Kopfweidenreihen, Wald, kleine Gewässer und langjährige Brachflächen. Dies alles zusammen ergibt einen wertvollen Lebensraum für eine Vielzahl von Tier- und Pflanzenarten.

Die bereits in den Achtzigerjahren gepflanzten Wildrosenhecken sehen nicht nur schön aus, sondern sind heute Nahrungsquelle und Rückzugsort für viele Tiere.



*Feldhasen kommen in Brandenburg wieder in einer stabilen Population vor.*

*Foto: Ulrike Holz*

Auch in Windschutzhecken und Beregnungsteiche hat die Markendorfer Obst e.G., damals noch VEG Obstproduktion Frankfurt-Markendorf, frühzeitig investiert. Auf den Brachflächen nisten Feld- und Heidelerchen. Im Winter fallen große Wacholderdrossel-Schwärme in die Plantagen ein, um sich von dem übriggebliebenen Obst zu ernähren. Das ganze Jahr hindurch lässt sich zwischen den Obstreihen der anderorts selten gewordene Feldhase beobachten.

Zum Schutz der Obstbäume haben viele Bauern Wildzäune um ihre Anbauflächen errichtet, um Rehe und Wildschweine fernzuhalten. Ein positiver Nebeneffekt dieser Maßnahme: Entlang der Zäune ist teilweise Platz für Wildkräuter und Insekten. Wo Kräuter und Blumen wachsen dürfen, fühlen sich auch die Wildbienen und Schmetterlinge wohl.

„Natürlich sind Ackerbau und Obstbau zunächst einmal das Gegenteil von Vielfalt“, sagt Thomas Bröcker, Obstbauer in Frankfurt (Oder). „Seit Jahrtausenden



*Apfelgroßkisten am Rand der Plantagen dienen wilden Tieren als Ausguck oder Versteck. Foto: Johannes Giebertmann*

bedeutet Ackerbau die Beschränkung auf ein bis vier Pflanzenarten auf einem Feld. Die Unterdrückung der wilden Pflanzen und Tiere, die mit den Kulturpflanzen um Lebensraum und Nährstoffe konkurrieren, war schon immer mühsamer Alltag der Bauern.“ Dies gilt für Öko-Anbau wie für normale Landwirtschaft. Nichtsdestotrotz ist umweltverträglicheres Arbeiten schon lange Programm in Deutschland. In den Neunzigerjahren wurden strenge Standards – die höchsten in ganz Europa – für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und eine umweltschonendere Bewirtschaftung eingeführt und umgesetzt. Seitdem gilt das Prinzip des Einsatzes bei akutem Schädlingsbefall und nicht pauschal zur Prophylaxe. Dadurch werden erhebliche Mengen an Pflanzenschutzmitteln gar nicht erst ausgebracht. Im Integrierten Anbau lautet die Maxime: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“.

Obwohl in Europa eine einheitliche Regelung für die Zulassung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen gegeben ist, sieht doch die Zulassungssituation innerhalb Europas sehr differenziert aus. Mittel, die in den Nachbarstaaten erlaubt sind, erhalten in Deutschland keine Zulassung. Obst aus diesen Ländern wird trotzdem importiert.

### REGIONALE KOOPERATIONSPROJEKTE

In Markendorf wird seit Anfang 2015 die biologische Vielfalt durch ein Kooperationsprojekt zwischen den ortsansässigen Obstbauern und dem NABU verstärkt gefördert. „Letztendlich kommen viele Tier- und Pflanzenarten hier nur vor, weil die Obstbauern ihre Flächen in der Vergangenheit in dieser Weise bewirtschaftet haben“, meint Johannes Giebertmann anerkennend. Er ist inzwischen sehr vertraut mit den Gegebenheiten vor Ort und führt weiter aus: „Wirt-



*Wildrosenhecken wurden in Frankfurt (Oder)/Markendorf bereits in den Achtzigerjahren im Obstbaugelände gepflanzt.* Foto: Johannes Giebertmann

schaftliche und technische Zwänge drängen die Obstbauern allerdings zusehends dazu, Betriebsflächen immer weiter zu vergrößern oder Rand- und Brachflächen effizienter zu nutzen. Diesem Trend entgegenzuwirken, und die in Teilen noch extensive Kulturlandschaft im Konsens mit den Obstbauern zu erhalten, sehen wir als die Kernaufgabe unserer mehrjährigen Projektkooperation an. Dabei ist es in unserem Interesse, dass der Obstbauer auch in Zukunft von seinen Erträgen leben kann.“

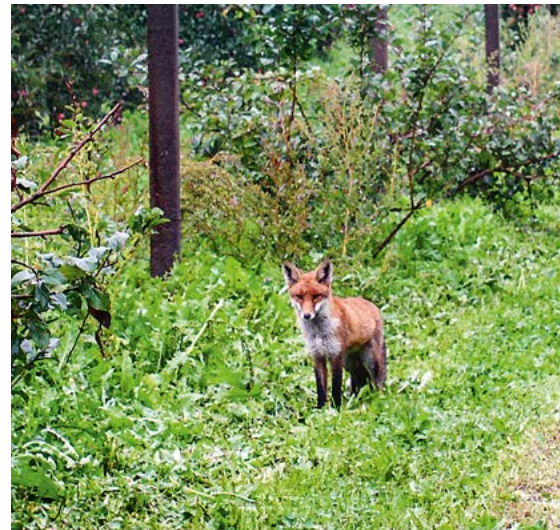
Zur Verbesserung der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion fördert der Lebensmittelkonzern REWE Group im Rahmen seines Labels „PRO PLANET“



*Thomas Bröcker, der Vorsitzende der Fachgruppe Obst im Landesgartenbauverband (vorn) und Frankfurts NABU-Regionalvorsitzender Axel Bialas auf einer angesäten Blühfläche in Markendorf. Foto: Robert Iwanetz*

bundesweit die Entwicklung der biologischen Vielfalt in Obstanbauregionen und setzt dabei auf die Kooperation von Obstbauern und Naturschützern. Aus diesem Grund stehen auch in Frankfurt (Oder)/Markendorf finanzielle Mittel für gemeinsame Projekte zur Verfügung. „Eine sehr lohnende Maßnahme in den vergangenen zwei Jahren war zum Beispiel das Anlegen von umfangreichen Blühstreifen“, sagt Thomas Bröcker. Der NABU stellte hierfür spezielle Saadmischungen heimischer Wildblumenarten bereit. Die prachtvoll blühenden Wiesenstücke lockten Insekten an, die wiederum die Nahrungsgrundlage für viele Vögel bildeten. „Blühflächen mit der richtigen Saadmischung sind auch zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit und als Vorbereitung für die Neuanpflanzung von Obstbäumen sinnvoll“, erläutert der Obstbauer.

In Glindow bei Werder arbeiten die REWE Group, der NABU Brandenburg und die Havelfrucht GmbH (Produktionsbetrieb für Obst) bereits seit Ende 2011 gemeinsam an einer Erhöhung der biologischen Vielfalt auf zirca 60 Hektar Fläche mit Apfelplantagen. Hier war eine der ersten Maßnahmen das Pflanzen von Windschutzhecken. Dafür wurden einheimische Gehölze verwendet, die lange blühen und Früchte tragen, wie Feldahorn, Roter Hartriegel, Pfaffenhütchen, Schlehe, Hunds- und Weinrose. Als die neu gesetzten Pflänzchen im darauffolgenden sehr trockenen Frühjahr zu verdorren drohten, wurde für die Hecken sogar eine Tröpfchenbewässerung installiert – eine kostspielige Rettungsmaßnahme, die ohne finanzielle Unterstützung der Initiatoren des Projekts nicht möglich gewesen wäre.



*Ein Rotfuchs durchstreift die Obstanlage. Foto: Ulrike Holz*



### ES GEHT NUR GEMEINSAM

Für die Maßnahmen vor Ort stellen die Obstbauern Technik, Arbeitsleistung und ihren Erfahrungsschatz zur Verfügung. Um die Artenvielfalt zu erhalten und zu steigern, ziehen sie mit den Naturschützern an einem Strang, die ihrerseits ihr Fachwissen einbringen und offen für die Meinung der Obstbauern sind. Das Kooperationsprojekt setzt genau an der richtigen Stelle an, denn es fördert den Dialog und hilft beim Abbau von Vorurteilen.

Auf Seiten der Naturschützer ist die Achtung vor der körperlich anstrengenden und geistig anspruchsvollen Arbeit der Obstbauern gestiegen: „Die Obstbauern stehen das ganze Jahr unter Druck und müssen tausend Dinge gleichzeitig im Kopf haben“, sagt Johannes Giebertmann. „Dabei leben sie in ständiger Sorge um ihre Ernteerträge. Auch die gegenwärtige Marktsituation und stetig steigende Kosten machen den Bauern zu schaffen. Viele sind deshalb dazu gezwungen, ihre Produktion zu intensivieren, zum Beispiel mit verstärkter maschineller Bearbeitung der Obstanlagen. Insgesamt erscheint es mir eine beachtliche Leistung, sich momentan überhaupt als Betrieb zu halten.“ Im Gegenzug haben auch die Obstbauern ein positiveres Bild von den Naturschützern gewonnen. „Wir waren ganz überrascht, dass der NABU nicht nur redet, sondern mit uns gemeinsam nach Lösungen sucht. Die tun ja auch was!“, meint Steffen Aurich, Geschäftsführer der Markendorf Obst e.G., nach zweieinhalb Jahren Projektarbeit. Axel Bialas, Vorsitzender vom NABU Regionalverband Frankfurt (Oder) e.V., sieht in der Zusammenarbeit einen Beitrag für mehr Natur in der Landwirtschaft: „Das Projekt hilft, den enger werdenden Entfaltungsraum der wilden Pflanzen und Tiere zu schützen.“



*Nistkästen für Vögel in der Obstplantage*

*Foto: Johannes Giebertmann*

Von dem Projekt zur Steigerung der Biodiversität können alle profitieren – Natur, Naturschützer, Obstbauern und Verbraucher. Die Vogelartenzählung des NABU hat gezeigt, dass sich die wilde Natur im Umfeld der Obstplantagen auch nach Jahrzehnten der Bewirtschaftung in einem überraschend guten Zustand befindet. Positive Nachrichten wie diese sollten ein Ansporn sein, beim Kauf von Lebensmitteln tatsächlich auf Regionalität zu achten. Wer Äpfel aus Brandenburg isst, sorgt mit dafür, dass die heimische Landschaft erhalten bleibt.

[www.nabu-frankfurt-oder.de/index.php/nabuarchivartikel/58-nabu-archivartikel9](http://www.nabu-frankfurt-oder.de/index.php/nabuarchivartikel/58-nabu-archivartikel9)

[www.maz-online.de/Lokales/Potsdam/Die-Rote-Mauerbiene-nahm-Quartier](http://www.maz-online.de/Lokales/Potsdam/Die-Rote-Mauerbiene-nahm-Quartier)

[www.nabu-frankfurt-oder.de/index.php/projekte/30-biologische- Vielfalt/58-obst-biologische- Vielfalt-kooperation](http://www.nabu-frankfurt-oder.de/index.php/projekte/30-biologische- Vielfalt/58-obst-biologische- Vielfalt-kooperation)

## VOM MYSTERIÖSEN VERSCHWINDEN DER SCHMETTERLINGE

*Im Jahr 2017, als aufgrund einer Studie landauf landab von einem bedrohlichen Rückgang der Fluginsekten berichtet wurde, konnte Claudia Schernus vom Obsthof Schernus & Bröcker eine erstaunliche Entdeckung machen. Inmitten ihrer Obstanlagen stieß sie auf ein wahres Schmetterlingsparadies.*

Im Mai 2017 erschien eine Studie, beauftragt durch die Bundestagsfraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN, mit der Aussage: „Es summt und brummt nicht auf den Wiesen und Feldern und auch kaum ein Zwitschern ist zu hören.“ Insekten, Schmetterlinge und Vögel würden zunehmend verschwinden. Die Ursachen für diese Bestandsgefährdung vermutete die Meta-Studie von Dr. Ralph Schöpwinkel vor allem im Einsatz von Pestiziden, in der Intensivierung der Landwirtschaft sowie in der Bebauung und damit Versiegelung von Flächen. Die genauen Gründe konnten jedoch nicht ermittelt werden. Obwohl die Studie hauptsächlich die Situation in



*Schmetterlinge wie Zitronenfalter, Admiral oder Kaisermantel sind im Sommer zu beobachten.* *Fotos: Claudia Schernus*

Nordrhein-Westfalen beschrieb, wurde sie in den Medien doch auf ganz Deutschland angewendet.

Flächendeckend gaben die Journalisten der Landwirtschaft die Schuld am Aussterben der Fluginsekten. Intensive Landwirtschaft wird in Deutschland nach wie vor auf mehr als 90 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche praktiziert. Auch der Obstbaubetrieb von Claudia Schernus wirtschaftet intensiv. Umso erstaunlicher, dass sie gerade hier, in einem Gebiet nahe Frankfurt (Oder), zwischen Obstanlagen und einem Maisfeld, ein wahres Schmetterlingsparadies entdecken konnte.

### MEHR SCHMETTERLINGE UND VÖGEL ALS SONST

„Im Jahr 2017 wurden wir von der Vielzahl an Schmetterlingen und Fluginsekten geradezu überwältigt. In diesem Zusammenhang nahmen auch einige Vogel-



populationen derart überdimensional zu, dass ein Teil unserer Kirschernte riesigen Vogelschwärmen zum Opfer fiel“, berichtet die Obstbäuerin. Dass ausgerechnet der Star zum bedrohten „Vogel des Jahres 2018“ gewählt wurde, erscheint ihr für die Region Frankfurt (Oder) nicht nachvollziehbar.

Auf einer sommerlichen Betriebsfahrt durch die Obstanlagen entdeckte Claudia Schernus eines Tages die Schmetterlinge: „Es war nicht nur die schiere Anzahl an Schmetterlingen, die meinen Mann und mich sprachlos machte. Es waren auch ganz verschiedene Arten, die unsere Köpfe umkreisten, als wir aus dem Auto stiegen. Später konnten wir Schmetterlinge wie zum Beispiel Zitronenfalter, Kaisermantel, Landkärtchen, Tagpfauenauge, Augenfalter und C-Falter identifizieren. Wir waren sehr beeindruckt.“

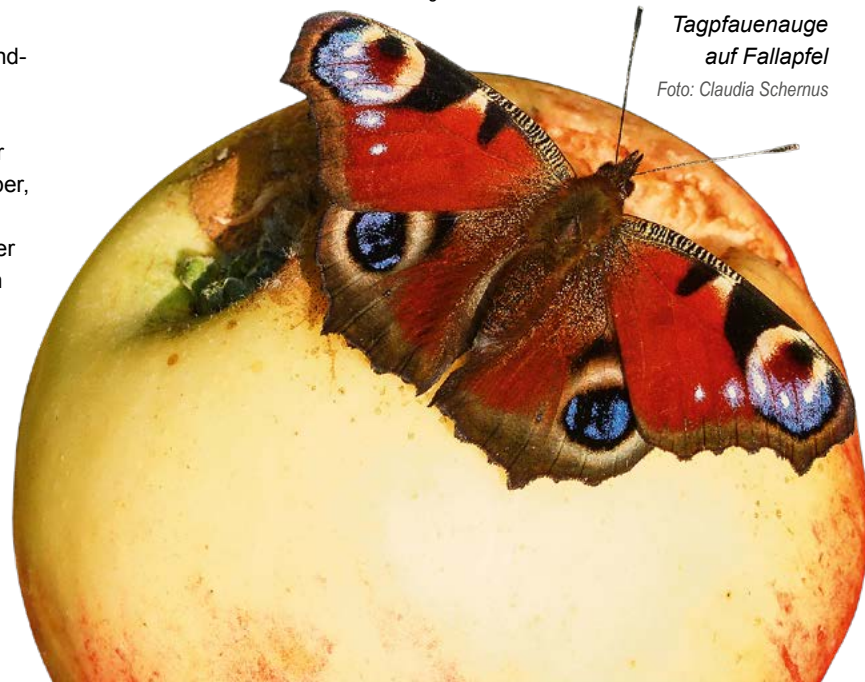
Am nächsten Tag zog es die Hobby-Fotografin wieder an diesen Ort, da sie das Verhalten der Tiere beobachten und schöne Schmetterlingsfotos schießen wollte. Das beste Foto schickte sie dem rbb für die „Abendschau“, aber es wurde nicht gezeigt. Verständlich in einem Jahr, in dem es laut Medienberichten kaum Schmetterlinge geben sollte. So kam Claudia Schernus auf die Idee, Schmetterlingsführungen für Interessierte anzubieten. Die Schmetterlingsliebhaber, die sich für die Führungen anmeldeten, waren sehr überrascht über die Vielfalt und die große Anzahl der vorhandenen Fluginsekten. Neben Schmetterlingen konnten sie auch sehr viele Wildbienen, Libellen, Käfer und Fliegen beobachten.

Als der Hochsommer sich dem Ende neigte, verschwanden die meisten Schmetterlinge nach und nach. Dass ihre Zeit nun vorbei war, wusste Claudia Schernus aus der Fachliteratur, mit der sie sich inzwischen beschäftigt hatte. Auch

im nächsten Sommer möchte sie ihrer Leidenschaft wieder nachgehen und anderen ihr Schmetterlingsparadies zeigen: „Ich werde die Führungen besser vorbereiten und hoffe auch auf größere Aufmerksamkeit durch die Medien, damit ich mehr Interessierte erreichen und für diese schönen Tiere begeistern kann.“ Das Fachwort für Schmetterlingskunde lautet übrigens „Lepidopterologie“ und ist ein Teilgebiet der Entomologie (Insektenkunde) und damit der Zoologie. Ein berühmter Schmetterlingskundler war auch der Autor Vladimir Nabokov, der in Europa und in Amerika auf Schmetterlingsjagd ging und lepidopterologische Aufsätze verfasste. „Davon bin ich weit entfernt“, lacht Claudia Schernus. „Mir genügt es, die Schmetterlinge zu beobachten und zu fotografieren. Schauen Sie sich nur diese Farben an!“

Quelle:

[www.gruene-bundestag.de/biologische-vielfalt/das-unheimliche-verschwinden-der-schmetterlinge-12-05-2017](http://www.gruene-bundestag.de/biologische-vielfalt/das-unheimliche-verschwinden-der-schmetterlinge-12-05-2017)



Tagpfauenauge  
auf Fallapfel  
Foto: Claudia Schernus

## APFELANBAU IN BRANDENBURG – STAND DER DINGE 2017

**Im Jahr 2017 wurden in Brandenburg 88 Obstbaubetriebe mit Apfelanbau gezählt. Insgesamt betrug die mit Apfelplantagen bewirtschaftete Fläche 873 Hektar. Im Jahr 2002 verzeichnete die Statistik noch 115 Betriebe und eine Apfelanbaufläche von 1.484 Hektar. Wie kommt es, dass sich die Apfelanbaufläche in den vergangenen 15 Jahren so stark reduziert hat und die Zahl der apfelanbauenden Betriebe gesunken ist? Was ist passiert?**

Jemand, der aus erster Hand weiß, wie es der Apfelbranche in Brandenburg geht, ist Thomas Bröcker. Er ist seit 2012 Vorsitzender der Fachgruppe Obst

im Gartenbauverband Brandenburg und führt als Obstbauer seit 25 Jahren einen Obsthof in Frankfurt (Oder). Thomas Bröcker produziert Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen – für die Genossenschaft der Markendorfer Obst e.G. und für die eigene Direktvermarktung.

Als studierter Gartenbauingenieur, der sich von Berufs wegen und aus eigenem Interesse gern mit wissenschaftlichen Versuchsreihen und

wirtschaftlichen Statistiken beschäftigt, wird Thomas Bröcker oft als Fachmann zu Rate gezogen und als Redner zu Obstbau- und Umweltthemen eingeladen. Engagiert setzt er sich für die Belange seines Berufsstandes ein und gibt Antworten auf besorgte Fragen.

### **Woran liegt es, dass der Apfelanbau in Brandenburg zurückgegangen ist?**

**Thomas Bröcker:** Wir befinden uns momentan in einer Umstrukturierungsphase. Viele Betriebsinhaber hören aus Altersgründen auf und finden oft keine Nachfolger für ihre Höfe. Die Direktvermarktung in den Städten ist in den letzten Jahren merklich schwieriger geworden. Der Lebensmitteleinzelhandel dominiert den Markt. Vor allem kleinere und mittlere Betriebe geben aus wirtschaftlichen Gründen auf. Natürlich gibt es in Brandenburg auch einige Betriebe, die wachsen, weil sie sich auf einem hohen Produktivitätsniveau befinden. Sie können investieren und somit wettbewerbsfähig bleiben.

### **Mit welchen Problemen hatten die Obstbauern in den vergangenen Jahren zu kämpfen?**

**Thomas Bröcker:** Es gab in Brandenburg ein gehäuftes Auftreten von Hagelstürmen und Perioden extremer Trockenheit. Im Jahr 2011 hatten wir im Frühjahr einen späten Frosteinbruch, der fast zum Totalausfall der gesamten Obsternte führte. Insgesamt stellen wir fest, dass solche katastrophalen Wetterereignisse häufiger auftreten als noch vor zehn, zwanzig Jahren. Statt einmal in zehn Jahren kommen sie mittlerweile fünfmal in zehn Jahren vor. Hinzu kommen neue Schädlinge und Baumkrankheiten, die sich in Europa weiter ausbreiten, wie etwa der Feuerbrand oder die Suzuki-Fruchtfliege.



*Thomas Bröcker, Gartenbauingenieur und Obstbauer mit langjähriger Erfahrung*

*Foto: Roland Vulprecht*



Obstbauer Thomas Bröcker prüft Ende September die Reife der Früchte.

Foto: Roland Vulprecht

Politische Entscheidungen wie das Russland-Embargo haben sich auf die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ausgewirkt. In Brandenburg wurden vor dem Embargo Äpfel für den russischen Markt produziert. Auch das Nachbarland Polen wusste auf einmal nicht mehr, wohin mit seinen Unmengen an Äpfeln. Der fehlende Absatzmarkt führte zu einem Rückstau von Waren, schlechten Preisen und im Endeffekt zur Verkleinerung von Anbauflächen in Brandenburg. Zudem zwingt

der Mindestlohn viele Betriebe dazu, in Zukunft auf maschinelle statt auf manuelle Produktion zu setzen. Die, die sich das leisten können, haben momentan die besseren Karten.

**Mit welchen Strategien begegnet die Branche den derzeitigen Herausforderungen?**

**Thomas Bröcker:** Die größte Herausforderung besteht darin, trotz steigender Kosten und fallender



*Auf der IGA Berlin zeigte Thomas Bröcker 2017 den Besuchern eine Auswahl seiner seltenen alten Apfelsorten.*

*Foto: Roland Vulprecht*

Preise noch Gewinn zu erwirtschaften. Das geht derzeit nur mit Intensivierung. Produktionsprozesse müssen konzentrierter, effizienter, maschineller gestaltet werden. Das Problem ist: Wenn mehrere wirtschaftlich schlechte Jahre aufeinanderfolgen, entsteht ein Investitionsstau. Es fehlen die finanziellen Mittel, um neue Obstanlagen zu pflanzen oder in modernere Maschinen zu investieren. Aber gerade das wäre nötig, um die Betriebe zu erhalten und nicht dauerhaft auf Verschleiß zu fahren.

### **Verändert sich auch die Sortenlandschaft?**

**Thomas Bröcker:** Der Großhandel wünscht sich nach wie vor die Standardsorten ‚Elstar‘, ‚Boskoop‘, ‚Jonagold‘, ‚Gelber Köstlicher‘ und ‚Gala Royal‘. In Brandenburg sind ‚Elstar‘, ‚Pinova‘ und ‚Jonagold‘ die wichtigsten Tafelapfelsorten. Im Supermarktregal sind die Plätze eben begrenzt. Mehr als zehn verschiedene Apfelsorten bieten die Supermärkte meist nicht an. Aber eigentlich ist das schon eine beachtliche Zahl für eine einzige Frucht in ihrer Vielfalt. Es finden sich in den Regalen mittlerweile auch viele neue Clubsorten wie ‚Pink Lady‘, ‚Jazz‘, ‚Evelina‘, ‚Kanzi‘ oder ‚Junami‘. Diese Apfelsorten sind Markenprodukte stetig gleichbleibender Qualität, denn nur Früchte einer bestimmten Größe und Ausfärbung dürfen unter dem Markennamen verkauft werden. Zum regulären Apfelsortiment im Handel gehören auch ‚Granny Smith‘, ‚Braeburn‘ und ‚Fuji‘. Sorten wie ‚Topaz‘, ‚Wellant‘ und ‚Rubinette‘ sind bei den Kunden beliebt, aber eher über die Direktvermarkter oder den Bio-Einzelhandel zu bekommen.

### **Was ist das Besondere an brandenburgischen Äpfeln? Stimmt es, dass sie aufgrund der Bodenbedingungen besser schmecken als Äpfel aus anderen Regionen und Ländern?**

**Thomas Bröcker:** Ja, es stimmt schon, dass sich die Bodenqualität wie beim Wein auf den Geschmack der Früchte auswirkt. Wir haben in Brandenburg einen leichten Boden. Er ist karg und sandig und erwärmt sich schnell. Dadurch reifen die Äpfel früher und färben sich intensiver. Insgesamt haben sie auch weniger Säure. Man kann sagen: Die Erträge sind nicht so hoch, aber die Fruchtqualität ist top. Regionale Ware, die einen kurzen Weg zum Kunden hat, ist allgemein meist frischer und schöner ausgereift und schmeckt schon allein dadurch viel besser.

### **Wird es in zehn Jahren noch Äpfel aus Brandenburg geben?**

**Thomas Bröcker:** Ja, mit Sicherheit. Es könnte zwar sein, dass sich die Anbaufläche weiter reduziert, aber insgesamt bleibt die produzierte Menge an Äpfeln wahrscheinlich gleich. 2016 hatten wir ein gutes Erntejahr und konnten in Brandenburg rund 27.000 Tonnen Äpfel ernten. Im Durchschnitt beträgt die Gesamtproduktion an Äpfeln in Deutschland jährlich 1,2 Millionen Tonnen. 2017 war wieder ein schwieriges Jahr mit späten, verheerenden Frösten, einem kalten Frühling und viel Hagel. Wir Obstbauern brauchen unbedingt ein paar gute Jahre in Folge und wünschen uns, dass die Brandenburger fleißig brandenburgische Äpfel essen.

*Quelle: „Statistischer Bericht zum Baumobstanbau im Land Brandenburg 2017“, Herausgeber: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg*

## HOFFNUNGSVOLLER NACHWUCHS IM OBSTBAU

*Die wirtschaftliche Lage vieler Obsthöfe in Brandenburg ist schwierig, wenn nicht gar prekär. Wer heute Obstbauer wird, muss mit langen, harten Arbeitstagen bei unkalkulierbarem Verdienst rechnen. Gründe dafür sind jährlich schwankende Marktpreise, wetterbedingte Ernteauffälle und neue gesetzliche Regelungen. Es braucht Mut, Elan und eine einschlägige Ausbildung, um einen Obsthof zu führen. Wer einen Hof mit vorhandenen Obstanlagen, Landmaschinen und Wirtschaftsgebäuden übernehmen will, muss außerdem ein gewisses Startkapital mitbringen. So ist es nicht verwunderlich, dass viele Höfe keine Nachfolger finden. Umso erfreulicher, wenn doch ein junger Mensch es wagt, in dieses riskante Geschäft einzusteigen.*

Christian Dohrmann (34) kennt das Leben auf dem Bauernhof seit Kindertagen. Schon während seiner Schulzeit half er auf dem Familienhof mit, der vom Großvater in Lichtenberg bei Frankfurt (Oder) gegründet worden war. Damals gab es neben der Feldwirtschaft sogar noch Kühe, die versorgt werden mussten. Der Großvater arbeitete zu DDR-Zeiten hauptberuflich in der LPG (Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft), Christians Mutter Petra Dohrmann in der VEG Obstproduktion in Markendorf. Als studierte Gartenbauingenieurin, die ihre Ausbildung in Werder erhalten hatte, gründete Petra Dohrmann 1990 den Obstbaubetrieb, der bis heute in Lichtenberg existiert.



*Christian Dohrmann beim Beschneiden seiner Bäume  
Foto: Eyleen Dohrmann*



Noch ist Christian beim Obsthof Petra Dohrmann angestellt, aber es gibt Pläne, dass er eines Tages den Hof übernehmen wird. Schon jetzt obliegen ihm alle strategischen Entscheidungen. Er bestimmt zum Beispiel, wann, wo, welche neuen Bäume gepflanzt werden sollen. Zusammen mit seinen Eltern hat er den Betrieb nach und nach umgekrempelt und ihm ein neues Profil gegeben. So pflanzten sie ab dem Jahr 2007 regelmäßig neue Apfelbäume; 2010 kamen Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren und Pfirsiche hinzu. Außerdem verabschiedete sich der Hof von der Viehhaltung. Dem Großvater hat das nicht gefallen und auch Petra Dohrmann konnte sich nur schwer von den Kühen trennen. Doch heute ist sie froh über diese Veränderung. Jetzt hat sie sogar manchmal Freizeit, die sie zum Musizieren nutzen kann.

### NEUE IDEEN SICHERN DIE ZUKUNFT

Die Idee mit den Beeren, Pfirsichen und Aprikosen kam Christian Dohrmann während seiner praktischen Arbeitserfahrung bei einem Direktvermarkter. Nach dem Studium der Agrarwissenschaften in Halle war Christian mit seiner Frau Eyleen für einige Zeit nach Frankfurt am Main gezogen, um einen Einstieg ins Berufsleben zu finden. Während seine Frau in einer tierärztlichen Klinik arbeitete, schaute sich der frisch gebackene Agraringenieur die Abläufe in einem Obstbaubetrieb an, der die eigenen Erzeugnisse zu hundert Prozent selbst vermarktete, d.h. direkt an den Endverbraucher verkaufte. Christian Dohrmann fand das erstaunlich und er überlegte, ob Heidelbeeren und Pfirsiche nicht auch etwas für den heimischen Betrieb sein könnten. „Äpfel, Kirschen und Pflaumen bauten damals schließlich alle an, aber Kulturheidelbeeren, Himbeeren und Aprikosen waren noch etwas Beson-



„Delbarestivale“ – ein süß-knackiger Sommerapfel Foto: Christian Dohrmann

deres“, erzählt der junge Obstbauer, der es schaffte, seine Eltern vom Anbau der neuen Obstsorten zu überzeugen.

Heute sind die empfindlichen, bunten Sommerfrüchte ein wichtiger Bestandteil im Sortiment der eigenen Direktvermarktung. Petra Dohrmann verkauft sie in ihrem kleinen Hofladen und auf einem Markt in Frankfurt (Oder). Die Stammkundschaft schätzt dieses zusätzliche saisonale Angebot. Doch Äpfel sind nach wie vor der wichtigste Stützpfeiler des Obstbaubetriebs. Sie machen deutlich mehr als die Hälfte der jährlichen Obsternte aus. Ein Großteil der Äpfel wird über

die Genossenschaft vermarktet. Für die Markendorf Obst e.G. baut der Obsthof Dohrmann die Apfelsorten ‚Elstar‘, ‚Gala‘, ‚Shampion‘, ‚Jonagold‘, ‚Red Prince‘ und ‚Golden Delicious‘ an. Für die eigene Direktvermarktung wird auch die schöne regionale Apfelsorte

‚Carola‘ angebaut, sowie der frühe Sommerapfel ‚Delbarestivale‘. Auf den freut sich Christian Dohrmann jedes Jahr: „Das ist der erste knackige, süße Apfel der neuen Saison“, schwärmt er. 2016 pflanzte der junge Obstbauer zusätzlich zwei neue Reihen ‚Rubinette‘, um das eigene Apfelsortiment aufzupeppen.



Petra und Christian Dohrmann begutachten die Blüten ihrer Kartoffeln.

Foto: Eyleen Dohrmann

### EIN SCHÖNER BERUF – TROTZ ALLER HÄRTEN

Christian Dohrmann liebt seinen Beruf. Er arbeitet gern mit der Natur. Er ist gern draußen. Natürlich sind die Anforderungen an einen Obstbauern vielfältig. Papierkram und Büroarbeit gehören ebenso dazu wie Pflanzenschutz und das Pflegen und Reparieren der Technik. In den Wintermonaten besteht die Arbeit größtenteils darin, Neupflanzungen vorzubereiten, Zäune zu bauen und Bäume zu beschneiden. Im Winter ist auch Zeit für Weiterbildungen, die ständig notwendig sind. Arbeit gibt es das ganze Jahr hindurch, doch manche Zeiten sind hektischer als andere. Christian Dohrmann macht den Eindruck, dass er für sich die richtige Berufsentscheidung getroffen hat. Über die Zusammenarbeit in einem Familienbetrieb sagt er ganz offen: „Das Arbeiten innerhalb der Familie hat seine Vor- und Nachteile. Doch die Vorteile überwiegen: Man ist eher bereit, gemeinsam eine gute Lösung für ein Problem zu finden.“

Bei den Bauernversammlungen in Markendorf ist Christian Dohrmann regelmäßig einer von drei jüngeren Teilnehmern. Die alte Obstbauern-Garde weiß jedoch auch, dass der Nachwuchs das Fortbestehen der Genossenschaft und des Obstbaus in der Region sichert. Christian Dohrmann hat es bereits geschafft, sich einen gewissen Respekt bei den alten Hasen zu erarbeiten. „Der hat seine Anlagen gut im Griff“, sagen sie anerkennend über ihn.



„Grüner Fürstenapfel“

## APFELQUIZ

*Unser Apfelquiz mit Regionalbezug ist ganz schön knifflig und will Sie bei einigen Fragen bewusst aufs Glatteis führen. Raten Sie trotzdem mit. Die richtigen Antworten verrät die Auflösung mit ausführlichen Erklärungen im Anschluss. Viel Vergnügen.*

**1** Welche Apfelsorte wurde in Brandenburg gezüchtet?

- (a) ‚Goldparmäne‘
- (b) ‚Apollo‘
- (c) ‚Topaz‘

**2** Welche Apfelsorte ist in dieser Aufzählung die älteste?

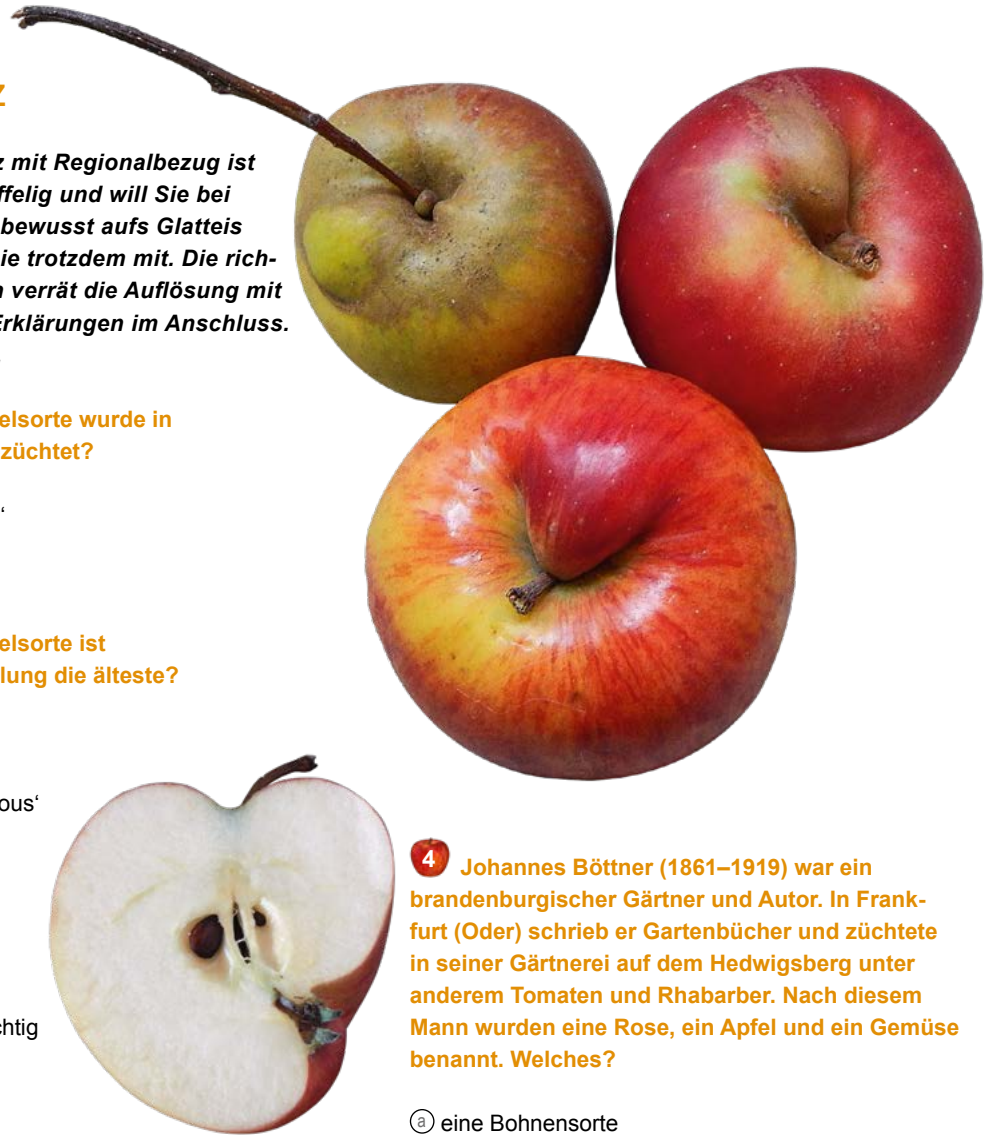
- (a) ‚Elstar‘
- (b) ‚Alkmene‘
- (c) ‚Golden Delicious‘

**3** Was ist mit diesem Apfel passiert?

- (a) Die Blüte wurde nicht richtig befruchtet.
- (b) Die Blüte hat Frost abbekommen.
- (c) Der Apfel hing schief am Baum.

**4** Johannes Böttner (1861–1919) war ein brandenburgischer Gärtner und Autor. In Frankfurt (Oder) schrieb er Gartenbücher und züchtete in seiner Gärtnerei auf dem Hedwigsberg unter anderem Tomaten und Rhabarber. Nach diesem Mann wurden eine Rose, ein Apfel und ein Gemüse benannt. Welches?

- (a) eine Bohnensorte
- (b) eine Radieschensorte
- (c) eine Spargelsorte



**5** Wie geht ein alter Kinderreim?  
Erwin Baur ...

- a) ... macht uns schlauer.
- b) ... gibt uns Power.
- c) ... ist uns zu sauer.

**6** Wie heißt die beliebte alte Sorte  
auf diesem Bild?



- a) ‚Kaiser Wilhelm‘
- b) ‚Hasenkopf‘
- c) ‚Klarapfel‘

**7** Aus wie vielen „Stübchen“  
besteht ein Apfelkernhaus?

- a) 5
- b) 6
- c) 7

**8** Welche dieser Apfelsorten  
gibt es nicht?

- a) ‚Berliner Schafsnase‘
- b) ‚Königlicher Kurzstiel‘
- c) ‚Märkisches Seidenhemdchen‘

**9** Welchen Apfel hat der „Alte Fritz“  
in Brandenburg bekannt gemacht?

- a) Granatapfel
- b) Erdapfel
- c) Paradiesapfel

**10** Wie nennt man dieses besondere Merkmal  
beim Apfel?



- a) Fleischnase
- b) Stielwulst
- c) Stielgrubengnubbel

**Auflösung:**

- 1 Richtig ist Antwort b.** Die Sorte ‚Apollo‘ kommt aus Brandenburg. Sie wurde in Müncheberg aus den Sorten ‚Cox Orange‘ und ‚Geheimrat Dr. Oldenburg‘ gezüchtet und 1976 dem Handel übergeben. Die ‚Goldparmäne‘ entstand vermutlich um 1510 in der Normandie und kam um 1800 nach Deutschland. Im Französischen heißt die ‚Goldparmäne‘ auch ‚Reine des Reinettes‘ – Königin der Renetten. Der angenehm säuerliche ‚Topaz‘ wurde 1984 in Tschechien gezüchtet.
- 2 Richtig ist Antwort c.** Die Sorte ‚Golden Delicious‘ ist in der Tat schon ziemlich alt. Sie wurde um 1890 als Zufallssämling in West Virginia/USA entdeckt. Die Baumschule Stark in Louisiana machte diesen Apfel ab 1914 zu einem der bekanntesten der Welt. Auch heute noch wird ‚Golden Delicious‘ (‚Gelber Köstlicher‘) weltweit in großem Maßstab angebaut. Die Apfelsorte ‚Alkmene‘ ist wie der ‚Apollo‘ eine Müncheberger Züchtung und entstand 1930 aus den Sorten ‚Cox Orange‘ und ‚Geheimrat Dr. Oldenburg‘. ‚Elstar‘ wurde 1955 in den Niederlanden aus den Elternsorten ‚Golden Delicious‘ und ‚Ingrid Marie‘ gezüchtet.
- 3 Richtig sind Antwort a. und b.** Schiefe Äpfel können durch Frost oder durch eine unzureichende Bestäubung der Blüte entstehen. Wenn die Samenanlagen der Blüten im Frühjahr (teilweise) erfrieren oder die Blüte nicht richtig befruchtet wird, bilden sich ungleichmäßige, unrunde Früchte aus. In seltenen Fällen kann auch die Lage am Ast die Form des Apfels beeinflussen und für Dellen sorgen. Antwort c. ist also auch nicht ganz falsch.

- 4 Richtig ist Antwort c.** Johannes Böttner unternahm in seiner Eigenschaft als Gärtner auch Züchtungsversuche mit Spargel. Eine seiner Eigenzüchtungen nannte er stolz ‚Böttners Riesen‘. Nicht nur Apfelsorten haben malerische Namen. Aus Böttners Züchtungsarbeit gingen außerdem die Rosensorte „Frankfurt“ und die Erdbeersorte „Sieger“ hervor. Die Apfelsorte ‚Johannes Böttner‘ wurde im Jahr 1910 von einem Baumschulbesitzer bei Aachen aus dem nordamerikanischen ‚Ontario‘ und dem südrussischen ‚Charlamowsky‘ gezüchtet.
- 5 Richtig ist Antwort c.** Erwin Baur (1875–1933) war Botaniker und Genetiker und gründete im Jahr 1928 das Obstforschungsinstitut in Müncheberg, aus dem später unter anderem die Apfelsorten ‚Alkmene‘ und ‚Apollo‘ hervorgingen. Erwin Baur's Anliegen war es, auf dem märkischen Sandboden unter den herrschenden klimatischen Bedingungen anspruchslose und robuste Nutzpflanzen zu züchten. Seine Arbeit sollte dabei helfen, Hungersnöte zu vermeiden. Im Jahr 1955 benannten nachfolgende Forscher eine neue Apfelsorte nach dem Institutsgründer. Der Erwin-Baur-Apfel, gezogen aus einem Samen der Sorte ‚Geheimrat Dr. Oldenburg‘, ist besonders frosthart und widerstandsfähig und deshalb in brandenburgischen Gärten auch heute noch zu finden. So sauer, wie der Kinderreim einem weismachen will, ist der Apfel aber gar nicht. Er gilt sogar als „edelaromatisch“.
- 6 Richtig ist Antwort b.** ‚Hasenköpfe‘ sind un schwer an ihrer länglichen Walzenform zu erkennen. In Berlin und Brandenburg ist diese alte Apfelsorte noch stark im Bewusstsein vieler älterer Menschen präsent. Obwohl die Sorte einst in ganz Deutschland

weit verbreitet war, ist sie heute selten geworden. Der echte ‚Hasenkopf‘ wird leicht mit Apfelsorten verwechselt, die ebenfalls eine längliche Form haben, wie andere Vertreter der Familie der Prinzenäpfel oder der Schafsnasen. Brandenburgische Hasenköpfe sind schon im September reif, gelbrot gestreift und süß-würzig im Geschmack. Der ultimative Hasenkopf-Test geht so: Unter dem Baum nach herabgefallenen reifen Früchten suchen. Findet sich hier ein Apfel, der beim Schütteln klappert, handelt es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um einen echten ‚Hasenkopf‘.

**7 Richtig ist Antwort a.** Das Kerngehäuse eines Apfels besteht aus fünf Kernkammern. Ein bekanntes Kinderlied von Else Fromm, nach einer Melodie von Wolfgang Amadeus Mozart gesungen, bringt es ganz bildlich auf den Punkt. Bestimmt haben Sie das Lied im Ohr.



*In einem kleinen Apfel,  
da sieht es lustig aus;  
es sind darin fünf Stübchen,  
grad wie in einem Haus.*

*In jedem Stübchen  
wohnen zwei Kernchen,  
schwarz und klein,  
die liegen drin und träumen  
vom lieben Sonnenschein...*

**8 Richtig ist Antwort c.** Das ‚Märkische Seidenhemdchen‘ gibt es leider nicht, das Rheinische aber wohl. Das ‚Rheinische Seidenhemdchen‘ ist im Raum Aachen am weitesten verbreitet. Vermutlich wurde der ulkige Name von früheren Sortenbezeichnungen wie ‚Sydenhämchen‘, ‚Apfel aus Sydenham‘ oder ‚Syden Hemdje‘ abgeleitet. Es gibt aber auch die Theorie, dass die überaus glatte und zarte Schale des Apfels Ursprung seines Namens ist.

**9 Richtig ist Antwort b.** Mit ‚Erdapfel‘ ist natürlich die Kartoffel gemeint, die Mitte des 16. Jahrhunderts aus Amerika nach Europa kam. Der Alte Fritz wollte seine Untertanen dazu bringen, die nahrhafte Feldfrucht auch in Preußen anzubauen. Denn die Bevölkerung wuchs und Getreidemissernten sorgten für Hungersnöte. Doch die märkischen Bauern sträubten sich gegen diese fremde Pflanze, sodass der König mehrere ‚Kartoffelbefehle‘ erlassen musste. Da man den ‚Erdapfel‘ anfänglich für eine Art Trüffel hielt (‚Tartuffel‘), kam der heutige Begriff Kartoffel zustande. Als Paradiesäpfel (‚Paradeiser‘) werden in Österreich die Tomaten bezeichnet.

**10 Richtig ist Antwort a.** Die kleine Wulst am Stiel des Apfels nennt der Pomologe ‚Fleischnase‘. Ausgeprägte Fleischnasen haben zum Beispiel die Sorten ‚Pommerscher Krummstiel‘ und hin und wieder andere Sorten wie die ‚Rubinette‘ oder der ‚Danziger Kantapfel‘.

## DER POMOLOGE VON EDEN

***Nach einer schicksalhaften Begegnung mit dem bekannten Apfelexperten Eckart Brandt aus dem Alten Land, der ihn mit seiner Begeisterung für die alten Apfelsorten ansteckte, begann Hans-Georg Kosel mit dem theoretischen und praktischen Studium der Pomologie, der Obstbaukunde. Das leidenschaftliche Interesse für die alten und regionalen Obstsorten ließ ihn nicht mehr los. Heute bestreitet Hans-Georg Kosel einen Teil seines Lebensunterhalts mit „pomologischen Dienstleistungen“. Er bietet Sortenbestimmungen und professionelle Baumschnitte an und hat sogar den perfekten Apfelbaum für den brandenburgischen Garten „erfunden“.***

Wie so viele Pomologen ist auch Hans-Georg Kosel Autodidakt. Über Jahre hinweg hat er sich sein pomologisches Wissen mit Hilfe von Büchern angeeignet. In Seminaren und durch regen Erfahrungsaustausch mit anderen Obstkundlern vertiefte er dieses Wissen und übte es in der Praxis. Die alte Wissenschaft der Pomologie wird nur bedingt an Universitäten gelehrt. Sie basiert vielmehr auf einer lebenslangen Beschäftigung mit dem Thema. Dabei liegt meist ein besonderer Schwerpunkt auf den alten Sorten.

Eine Ausbildung oder ein Studium im Bereich Obst- und Gartenbau kann natürlich eine gute Grundvoraussetzung sein, um Pomologe zu werden. Aber letztlich verdient man sich diesen Titel durch Engagement und Begeisterung für Obstbäume und deren Früchte.

Seit 2001 ist Hans-Georg Kosel aktives Mitglied im Pomologenverein. Der Verein bot ihm zahlreiche Wei-



*Hans-Georg Kosel, Vorsitzender der Landesgruppe Brandenburg im Pomologen-Verein e. V.*

terbildungsmöglichkeiten, und er traf hier auf Gleichgesinnte, die ebenfalls für ‚Goldparmäne‘ und Co. brannten. Die in Brandenburg damals sehr engagierte Pomologin Dr. Ingeburg Grittner aus Marquardt wurde schon bald zu seiner Mentorin. Heute führt Hans-Georg Kosel den Vorsitz der Landesgruppe Brandenburg, die mittlerweile 75 Mitglieder zählt.

Regelmäßig organisiert der Pomologenverein Sortenbestimmungsseminare, bei denen die Teilnehmer die Sortenbestimmung von Äpfeln erlernen können. Ein Dozent oder eine Dozentin erklärt am praktischen Beispiel die verschiedenen Merkmale, anhand derer eine Apfelsorte zu erkennen ist. Man achtet nicht nur auf offensichtliche Eigenschaften wie Farbe, Größe und Geschmack des Apfels, sondern zum Beispiel auch auf die Beschaffenheit der Stielgrube oder die Form der Kerne. Die angehenden Pomologen lernen in diesen Seminaren viele alte Sorten kennen.

Doch es dauert Jahre und Jahrzehnte, bis ein Neuling tatsächlich in der Lage ist, eine seriöse Sortenbestimmung vorzunehmen. Deutschlandweit gibt es schätzungsweise 2000 verschiedene Apfelsorten.



### REFORMER GRÜNDEN SIEDLUNG

Einst in Fulda in der Rhön geboren und aufgewachsen, wohnt Hans-Georg Kosel heute auf dem Gelände der „Kolonie Eden“ in Oranienburg – einem historischen Obststandort der Region. Hier, nördlich von Berlin, kauften im Jahr 1893 achtzehn Lebensreformer genossenschaftlich 37 Hektar Land und gründeten eine alternative Siedlung. Die lebensreformerische

Strömung der damaligen Zeit war eine Reaktion auf die Folgen der Industrialisierung. Die Menschen sehnten sich nach einem einfachen Leben im Einklang mit der Natur, fern vom Schmutz und Elend der Großstadt. In Eden gab es keinen Alkohol, keinen Tabak und zunächst kein Fleisch. Die Mitglieder der Kolonie wollten anders leben und strebten Reformen im Bereich der Ernährung, der Pädagogik und im Umgang mit Besitz



Auf dem Herbstfest des Botanischen Volksparks Pankow bestimmt Hans-Georg Kosel mitgebrachte Gartenäpfel der Besucher.

an. Die Kolonie wuchs in 40 Jahren auf 450 Mitglieder an. Um sich selbst zu versorgen, und um wirtschaftlich bestehen zu können, betrieben die Edener ernsthaft Obstbau. Schon sieben Jahre nach der Gründung des Vereins verfügte die Siedlung über einen Bestand von 15.000 Obstbäumen, 50.000 Beerensträuchern und 200.000 Erdbeerstauden. Das Obst wurde sowohl frisch als auch konserviert verkauft. „Eden“ etablierte sich als Marke im Reformhaus-Sortiment. Dort ist sie auch heute noch zu finden, aber produziert wird nicht mehr in Oranienburg.

Der reformerische Geist der Kolonie hat im Wandel der Zeiten immer mehr an Kraft und Idealismus einge-

büßt. Zwar existiert die Genossenschaft auch heute noch, und die begehrten Grundstücke werden nur über Erbpachtverträge weitergegeben, doch von dem einstigen Engagement ist nicht mehr viel übrig. Von den alten Obstanlagen auch nicht. Es stehen lediglich noch zehn Prozent der damals gepflanzten Bäume. Für Hans-Georg Kosel ist es trotzdem der ideale Ort, um von hier aus seine pomologischen Aktivitäten zu betreiben. Als er 1999 sein Grundstück übernahm, war eine seiner ersten Maßnahmen das Bepflanzen des Gartens mit alten Obstsorten. Schon damals achtete er darauf, dass die ausgewählten Sorten zu den herrschenden Klima- und Bodenverhältnissen passten. An Apfelbäumen pflanzte der Neu-Edener unter anderem ‚Gravensteiner‘, ‚Alkmene‘, ‚Altländer Pfannkuchenapfel‘ und ‚Pommerschen Krummstiel‘.

### POMOLOGISCHE DIENSTLEISTUNGEN

In seiner Jugend träumte Hans-Georg Kosel davon, Förster zu werden. Doch nach dem Studium der Betriebswirtschaftslehre zog es ihn nach Berlin. Verschiedene berufliche Tätigkeiten mündeten schließlich in einer Selbständigkeit. Heute bestreitet der quirliche Mittfünfziger einen Teil seines Lebensunterhalts mit der Pomologie. So bietet er zum Beispiel professionelle Baumschnitte an, die sehr differenziert auf die Bedürfnisse unterschiedlicher Apfelsorten angepasst werden können. Nicht jeder Baum wird gleich geschnitten; und nicht nur die Sorte, sondern auch Standort, Alter und Baumkrankheiten spielen eine Rolle beim Schneiden. Profunde Kenntnisse und viel Erfahrung sind nötig, um einen optimalen Baumschnitt durchzuführen. Auf diesem Gebiet lernt man nie aus. Mit Aufträgen für Fachberatungen und Baumschnitte in privaten Gärten, städtischen Anlagen und Natur-



*Alte Obstbäume sind Hans-Georg Kosels Leidenschaft.*

*Foto: Alexander Fromm*

parks hat Hans-Georg Kosel gut zu tun. Er gibt seine Expertise auch in Schnittkursen weiter und bietet Sortenbestimmungen von Kern- und Steinobst an. Die Dienstleistung der Sortenbestimmung ist in Brandenburg unglaublich gefragt. Viele Haus- und Gartenbesitzer wissen nicht, welche Apfelsorten auf ihrem Grundstück stehen. Wie gut, dass es einen Experten gibt, der nicht nur die Sorte bestimmen, sondern anschließend auch noch eine Einschätzung zur Baumgesundheit und wichtige Tipps zur Pflege geben kann. Ist die Sortenbestimmung einmal nicht so einfach, was durchaus der Fall sein kann, dann fragt Hans-Georg Kosel andere Pomologen um Rat. Er ist hervorragend vernetzt in der Szene und trifft seine Kollegen regelmäßig auf Messen, Schulungen und Apfelfesten.

### SCHON MAL VOM ABC-BAUM GEHÖRT?

Weil er immer wieder gefragt wird, welche Apfelsorten er für den Kleingarten empfehlen würde, erfand Hans-Georg Kosel kurzerhand den perfekten Apfelbaum für brandenburgische Gefilde – den „ABC-Baum“. Wer einen Apfelbaum pflanzt, muss vieles bedenken: Verträgt die Sorte Klima und Boden? Wann werden die Äpfel reif? Sind die Früchte lange lagerfähig? Ist der Baum anfällig für Schädlinge und Krankheiten? Und nicht zuletzt: Schmeckt der Apfel überhaupt? Zusammen mit Thomas Fischer von der Baumschule Fischer in Lichterfelde/Schorfheide startete Hans-Georg Kosel daher sein „ABC-Baum“-Projekt und veredelte 50 Bäumchen, die gleich drei verschiedene „Knallersorten“ auf einem Stamm vereinen – ‚Alkmene‘, ‚Berlepsch‘ und ‚Carola‘. Alle drei Sorten sind überaus wohlschmeckend und bestens an die Verhältnisse in Brandenburg angepasst. Kein Wunder,

denn ‚Alkmene‘ und ‚Carola‘ stammen ursprünglich aus dem Züchtungsinstitut in Müncheberg. Außerdem werden die Äpfel schön nacheinander reif. ‚Alkmene‘ kann schon im September geerntet werden, ‚Carola‘ ab Anfang Oktober und ‚Berlepsch‘ noch etwas später. So erstreckt sich die Apfelsaison über den gesamten Herbst. Die ersten 50 Bäumchen verkauften sich in Windeseile.

Ein besonderes Steckenpferd innerhalb seiner diversen pomologischen Tätigkeiten ist für Hans-Georg Kosel das Vitalisieren und Gesundpflegen alter Apfelbäume. Mit einem Verjüngungsschnitt kann der Experte alte Bäume wieder auf Vordermann bringen. Die Äste werden so beschnitten, dass der Baum seine Kraft wieder besser konzentrieren und in die Äpfel stecken kann.

Manchmal müssen auch Wunden am Baum behandelt werden, beispielsweise bei abgebrochenen Ästen nach einem Sturm oder bei Verbiss durch Wildtiere. Hans-Georg Kosel entfernt das kaputte Holz dann sachgerecht und behandelt offene Wunden, damit keine Krankheitserreger eindringen können. Mit solchen Revitalisierungs-Maßnahmen hat er schon eindrucksvolle Erfolge erzielt.

### ZUKUNFTSPERSPEKTIVEN

Wenn die Saison im September beginnt, ist Hans-Georg Kosel fast nur noch im Auftrag des Apfels unterwegs. Es ist die Zeit der Erntefeste, der Sortenausstellungen und Fachtagungen. Ob als Sortenbestimmer, Baumexperte oder Verbraucherberater, Hans-Georg Kosel hilft und unterstützt, wo er nur kann. Er freut sich über jede Initiative, die einen Weg findet, die alten Apfelsorten zu vermarkten – ob nun in frischer oder verarbeiteter Form. Pessimismus kann der begeisterte

rungsfähige Unternehmer nicht leiden. Er ist überzeugt, dass sich mit den alten Apfelsorten auch Geld verdienen lässt.

Tatsächlich interessieren sich auch wieder mehr junge Menschen für die Pomologie. Sie werden Mitglieder



im Pomologenverein, arbeiten in Naturschutzprojekten mit oder widmen sich der Verarbeitung von Streuobst. Eine echte Mitstreiterin hat Hans-Georg Kosel zum Beispiel in Anke Kurz gefunden. Sie ist seine aktive Stellvertreterin im Pomologenverein und hat auch schon bei dem ein oder anderen Baumschnitt assistiert.

Die Beschäftigung mit Bäumen und Früchten ist für Hans-Georg Kosel eine stetige Quelle des Glücks. Seine

Arbeit hinterlässt Spuren in der brandenburgischen Landschaft, und schon jetzt freut sich der umtriebige Obstliebhaber auf die Zeit nach seiner Pensionierung, wenn er sich noch intensiver der Pomologie widmen kann.

[www.pomologen-verein.de](http://www.pomologen-verein.de)

Weiterführende Literatur mit einem ausführlichen Kapitel zur „Vegetarier-Kolonie Eden“: Eckart Brandts Apfelfibel „Von Äpfeln und Menschen...“

## DIE ARBEIT DER BAUMSCHULEN

***Wer einen Apfelbaum pflanzen möchte, sollte unbedingt einen Ausflug in eine Baumschule unternehmen. Denn dort bekommen erfahrene Kleingärtner und Gartenneulinge eine kompetente Fachberatung. Baumärkte verkaufen zwar auch Bäume, aber nicht immer passt die gewünschte Apfelsorte zu den gegebenen Boden- und Klimaverhältnissen im eigenen Garten. Die Experten von der Baumschule wissen, welche Apfelsorten gut in Brandenburg wachsen und regelmäßig wohlschmeckende Äpfel tragen. Zudem bieten sie spezielle Dienstleistungen wie Auftragsveredelungen und Obstbaumschnitt an.***

Einen ‚Gravensteiner‘ würde Thomas Fischer von der Baumschule P. Fischer nur dann empfehlen, wenn der Baum an seinem zukünftigen Standort viel Platz, guten Boden und eine ausreichende Wasserversorgung vorfindet. Für eine beengte Kleingartenparzelle ist diese beliebte Apfelsorte daher nicht unbedingt die beste Wahl. Der ‚Gravensteiner‘ will sich entfalten können. Dann vielleicht doch besser eine ‚Alkmene‘, die nicht so raumgreifend ist, aber schnell und regelmäßig trägt und ebenfalls vorzüglich schmeckt.

Vor allem, wenn man nur einen einzigen Baum pflanzen kann, muss die Sorte stimmen. Es wäre doch schade, wenn der Apfelbaum von Jahr zu Jahr vor sich hin kümmern würde und kaum mal ein Apfel zu ernten wäre. Von Hans-Georg Kosels ABC-Baum mit drei Sorten auf einem Stamm ist Thomas Fischer ebenfalls überzeugt. „Das Tolle daran ist, dass sich alle drei Sorten gegenseitig befruchten“, erklärt er. Wer solch ein spezielles Bäumchen pflanzen möch-

te, bekommt es als Viertel-, Halb- oder Hochstamm in der Baumschule P. Fischer nahe Eberswalde am Werbellinsee.

### WELCHE SORTE SOLL ES SEIN?

In brandenburgischen Baumschulen stark nachgefragte Apfelsorten sind beispielsweise ‚Goldparmäne‘, Roter und Grüner ‚Boskoop‘, ‚Kaiser Wilhelm‘, ‚James Grieve‘ und ‚Cox Orange‘. Immer ist es gut, sich zum Apfelbaum ein paar Tipps vom Experten zu holen. Er gibt Auskunft über Blütenempfindlichkeit, Geschmack der Äpfel und Anfälligkeit der Bäume gegenüber Krankheiten und Schädlingen. ‚Jonagold‘ mag für den Garten noch okay sein, aber zu ‚Elstar‘ würde Thomas Fischer nicht unbedingt raten. Zu schädlingsanfällig sei diese Sorte. Wer sich einen ‚Klarapfel‘ wünscht, könnte auch mit einem ‚Helios‘ glücklich werden, da diese Sorte ähnlich früh trägt, aber etwas besser schmeckt. Neben der Sortenberatung für den passenden Apfelbaum bieten gute Baumschulen auch Auftragsveredelungen an. Wer zum Beispiel einen sehr alten, geliebten Baum im Garten hat, der vermutlich nicht mehr lange durchhalten wird, kann von diesem ein Edelreis entnehmen und in der Baumschule zu einem neuen Bäumchen heranziehen lassen. Einen möglichst bleistiftstarken, einjährigen Trieb (Edelreis) veredelt Thomas Fischer im Januar oder Februar auf eine passende Unterlage. Schon im darauffolgenden Herbst kann das neue Bäumchen in der Baumschule abgeholt werden. Dies geht auch mit seltenen Wunschsorten. Aufgrund seiner Zusammenarbeit mit den Naturparkverwaltungen Uckermärkische Seen und Stechlin/Ruppiner Land hat Thomas Fischer Zugriff auf 103 verschiedene alte Apfelsorten neben dem üblichen Obstsortensortiment.



*Junges Apfelbäumchen der Sorte ‚Wellant‘*

### SPANNENDE EIGENZÜCHTUNGEN

Dem Baumexperten, der sogar am Holz erkennen kann, um welche Apfelsorte es sich handelt, macht auch die Züchtungsarbeit Spaß. So erzählt Thomas Fischer, dass ein befreundeter Rentner aus der Nachbarschaft, der früher in der Pflanzenforschung tätig war, ihn unlängst mit „Säulenäpfeln“ infizierte. Diese Bäumchen bilden keine breiten Kronen aus, sondern wachsen schlank nach oben. Sie sind besonders gut für kleine Gärten geeignet und lassen sich auch als Hecke nebeneinander pflanzen. Die Herausforderung besteht darin, gut tragende und wohlschmeckende Sorten als Säulenäpfel heranzuziehen. Daran arbeitet

Thomas Fischer in verschiedenen Versuchsreihen. Zu seinen Eigenzüchtungen, die Thomas Fischer an interessierte Kunden verkauft, zählen auch Bäumchen aus Zufallssämlingen. Sogenannte Zufallssämlinge entstehen, wenn aus einem befruchteten Apfeln ein neues Bäumchen wächst. Meist werden Bäume aus Kernen nur als Unterlagen für Weiterveredelungen verwendet. Doch wenn von einem Zufallssämling appetitliche Äpfel zu erwarten sind, weil etwa die Muttersorte bekannt ist, lohnt es sich mitunter, es zu einem tragenden Apfelbaum werden zu lassen. Solange solch ein Baum nicht veredelt und somit vermehrt wurde, ist die Apfelsorte darauf wahrhaft einzigartig.

Es gibt in Brandenburg eine ganze Reihe von Baumschulen, teils mit sehr unterschiedlichen, spezialisierten Sortimenten. Unter dem Menüpunkt „Mitglieder“ findet sich auf der Internetseite [www.baumschulen-brandenburg.de](http://www.baumschulen-brandenburg.de) ein Verzeichnis aller Baumschulen der Region.

#### **Baumschule P. Fischer in Schorfheide**

Die Baumschule P. Fischer besteht, mit kleinen Unterbrechungen, bereits seit 1926. Ihr Spezialgebiet sind alte Obstsorten, Beerenobst und Rosen. Als besondere Dienstleistungen bietet die Baumschule Auftragsveredelungen und Obstbaumschnitt an. Im Herbst wird auf dem Gelände in Lichterfelde ein Apfelfest gefeiert.

Baumschule P. Fischer  
 Messingwerkstraße 17  
 Ortsteil Lichterfelde  
 16244 Schorfheide  
[www.baumschule-p-fischer.de](http://www.baumschule-p-fischer.de)

#### **Barnimer Baumschulen Biesenthal**

Das Baumschulhandwerk wird in Biesenthal schon seit 150 Jahren betrieben. Seit 1996 sind die Barnimer Baumschulen Biesenthal ein Arbeitsbereich der Hoffnungstaler Werkstätten und dienen der beruflichen Rehabilitation von behinderten Menschen.

Die Baumschule bietet unter anderem Obstgehölze,



*Beratung der Kunden zum Pflanzschnitt*

Alleebäume, Bodendecker, Beet- und Balkonpflanzen an. Um der Kundschaft auch Früchte zum Verkosten bereitstellen zu können, was die Wahl des richtigen Obstbaums erheblich erleichtert, hat die Baumschule Biesenthal extra zu diesem Zweck 250 Obstsorten aufgepflanzt. In Baumschnitt- und Veredlungskursen können sich Interessierte weiterbilden. Die Baumschu-

le übernimmt auch die Überwinterung von Kübelpflanzen und führt diverse Pflanzleistungen aus. Auftragsveredelungen alter Obstgehölze gehören ebenfalls zum Programm. Die Baumschule ist sich in diesem Punkt ihrer Aufgabe und Verantwortung bewusst, denn sie wirbt auf ihrer Homepage mit dem Aufruf: „Erhalten Sie die Schätze Ihres Gartens und die genetischen Ressourcen unserer Region!“

Barnimer Baumschulen Biesenthal  
 Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH  
 (Gemeinnützige GmbH)  
 Sydower Feld 1  
 16359 Biesenthal  
[www.barnimer-baumschulen.de](http://www.barnimer-baumschulen.de)



Foto: Barnimer Baumschulen Biesenthal

## ALTE APFELSORTEN – FLÜSSIG

*In der Uckermark keltern Edda Müller und Florian Profitlich seit 2011 erstklassige Apfelweine und sortenreine Apfelsäfte. Die Marke „Gutshof Kraatz“ steht für flüssige Qualitätsprodukte aus regionalen Äpfeln. Das Obst für die edlen Getränke stammt von Streuobstwiesen und umliegenden Gärten.*

In den Namen der Uckermärker Weine spiegeln sich die typischen Apfelsorten der Region. ‚Kaiser-Wilhelm-Renette‘ und ‚Rheinischer Bohnapfel‘ sind tatsächlich häufig in brandenburgischen Gärten und Alleen zu finden. Um 1900 wurden diese Sorten bevorzugt gepflanzt. Dass sich die Äpfel hervorragend für die Herstellung von Apfelwein eignen, ahnte Florian



*Streuobstwiesenäpfel werden bevorzugt zu Saft verarbeitet.*

*Foto: Florian Profitlich*

Profitlich zunächst nur und fand es dann in eigenen Versuchsreihen heraus. Der Erfolg gab ihm Recht. In den vergangenen Jahren konnten die Apfelweine vom Gutshof Kraatz sogar Auszeichnungen auf der Apfelweinmesse in Frankfurt am Main gewinnen. Das begehrte Prädikat „Pomme d’Or“ erhielten zum Beispiel der Wein „Rheinischer Bohnapfel – Späte Ernte 2014“ und „Zwei Schwestern“ aus den Apfelsorten ‚Französische Goldrenette‘ und ‚Harberts Renette‘.

Hinter der Geschäftsidee von Florian Profitlich und Edda Müller steht der Gedanke, das vorhandene Obst der Region – und vor allem auch die alten Apfelsorten – durch Nutzung zu erhalten. Anfangs dachte das Paar nur an die Produktion von Apfelweinen, doch inzwischen haben sich auch die sortenreinen Säfte im Sortiment etabliert. Sortenrein macht neugierig: Wie

schmeckt wohl ein Saft aus nur einer alten Apfelsorte wie ‚Goldparmäne‘, ‚Cox Orange‘ oder ‚Danziger Kantapfel‘? In der stilvollen Weinflasche wirkt der Apfelsaft edel und exquisit. Er hat eine sattgelbe Farbe und eine samtige Struktur. Im Geschmack sind tatsächlich alle Sorten anders. Mal etwas milder und runder, mal mit einer ausgeprägten Säure. Im komplexen Apfelmack finden sich Anleihen anderer Früchte wie Pflaume, Johannisbeere, Orange oder Birne.

### **APFELSCHÄTZE BERGEN UND GENIESSEN**

Obst von Streuobstwiesen wird heute nur noch selten als Tafelware vermarktet. Oft sind die alten Sorten dem Endverbraucher gänzlich unbekannt, die geernteten Mengen einzelner Sorten für die Einlagerung zu klein oder die Lieferwege zu umständlich, sodass sich



der Verkauf unter den gegebenen Marktbedingungen kaum lohnt. Hinzu kommt, dass viele Apfelsorten auf Streuobstwiesen auch gar nicht als Tafelobst gedacht, sondern von vornherein für die Weiterverarbeitung bestimmt waren. In Sortenbeschreibungen wird meist auf die beste Verwendungsart der verschiedenen Apfelsorten hingewiesen – und es gibt eine ganze Reihe ausgezeichneter Most- und Weinäpfel, die ihr wahres Potential erst in verflüssigter Form entfalten. Als Wein oder Saft können die Mostäpfel von der Streuobstwiese zu einem edlen Produkt werden. Auch so gelangen die alten Sorten zum Kunden, der sie auf diese Weise kennenlernt. Neben der Kelterei betreibt der Gutshof Kraatz auch eine Weinschänke mit Hofladen. Hier können die Weine verkostet werden. Regelmäßig veranstalten die Gastgeber thematisch

wechselnde Kochabende mit Menüs, zu denen die fruchtigen Getränke des Hauses hervorragend passen. Es ist gerade ein Trend in der Gastronomie, nicht immer nur Wein und Bier zum Essen zu reichen, sondern auch alkoholfreie Getränke zu empfehlen, die das Menü auf besondere Weise ergänzen. Als Essensbegleitung sind jedoch die meisten Apfelsäfte zu süß. Sie enthalten zu viel Zucker, der sättigt. Gutshof Kraatz empfiehlt stattdessen seinen hundertprozentigen Quittensaft. Der hat weniger Zucker und kommt in seinem Charakter einem feinherben Weißwein nahe.

[www.gutshof-kraatz.de](http://www.gutshof-kraatz.de)  
[blog.reiseland-brandenburg.de/ferien-gutshof-kraatz-uckermark](http://blog.reiseland-brandenburg.de/ferien-gutshof-kraatz-uckermark)  
[www.liebling-brandenburg.de/gutshof-kraatz](http://www.liebling-brandenburg.de/gutshof-kraatz)



Der Gutshof Kraatz bietet eine breite Palette an Apfelweinen an.

Foto: Florian Profitlich

## RUSSISCHE KOLONIE ALEXANDROWKA

***In Potsdam gibt es einen Ort, der seine Besucher nicht nur durch seine außergewöhnliche Architektur in eine andere Welt versetzt. Natürlich glänzt die Landeshauptstadt Brandenburgs mit vielen prunkvollen barocken und klassizistischen Schlössern und Parkanlagen, doch dieser Ort ist einzigartig. Es ist ein kleines Dorf mitten in der Stadt. Wer hier spazieren geht oder im hübschen Gartencafé des zugehörigen Museums verweilt, merkt schnell – hier wachsen auch ganz besondere Äpfel.***

Das russische Zarenreich erstreckte sich einst von Finnland bis Alaska – ein riesiges Gebiet. Aber eine russische Kolonie mitten in Deutschland, noch dazu in der brandenburgischen Hauptstadt? Das ist schon etwas Besonderes.

Seit fast 200 Jahren befindet sich im Herzen Potsdams die „Russische Kolonie Alexandrowka“. Die Kolonie besteht aus zwölf Gehöften, einem Aufseherhaus, einem königlichen Landhaus sowie einer orthodoxen Kirche auf dem nahegelegenen Kapellenberg. Die Anlage sieht aus, wie man sich gemeinhin ein russisches Dorf vorstellt. Die Gehöfte bestehen aus einem Wohnhaus mit vorgelagerter Veranda

und sind durch eine überdachte Toreinfahrt mit einem kleinen Stallgebäude verbunden. Alle Häuser, auch die Stallungen, sind aus Holz und mit Schnitzereien, Fensterläden und Drechselarbeiten versehen.

Das Dorf in der Stadt heißt nach Zar Alexander I. Der preußische König Friedrich Wilhelm III. höchstselbst hat das Kunstdorf 1826 in seiner Residenzstadt erbauen lassen, als Denkmal für den im Jahr zuvor verstorbenen Zaren, mit dem er politisch und verwandtschaftlich verbunden war. Seit einem Treffen zwischen dem König der Preußen und dem Kaiser aller Reußen am 10. Juni 1802 im ostpreußischen Memel herrschten freundschaftliche Beziehungen zwischen dem Haus Hohenzollern und den Romanows.

*„Es ist Meine Absicht, als ein bleibendes Denkmal der Erinnerung an die Bande der Freundschaft zwischen Mir und des Hochseeligen Kaisers Alexander von Russlands Majestät, bei Potsdam eine Colonie zu gründen, welche ich mit den, von Seiner Majestät mir überlassenen Russischen Sängern als Colonisten besetzen und Alexandrowka benennen will.“*

(Friedrich Wilhelm III.)

Die Alexandrowka wurde nach Plänen des preußischen Gartenbaudirektors

Peter Joseph Lenné angelegt. Lenné, der später auch den Berliner Tiergarten plante, gab der Anlage den Grundriss eines Hippodroms mit eingelegtem Andreaskreuz. Das Andreaskreuz ist ein traditionelles orthodoxes Symbol und verweist auf den Heiligen Andreas, Russlands Nationalheiligen. Das Dorf



Foto: Alexander Fromm



*Ein russisches Dorf mitten in Potsdam*

*Fotos: Alexander Fromm*



Die ‚Borsdorfer Herbststrenette‘ auf dem Gelände der Alexandrowka ist mit 180 Jahren einer der ältesten Apfelbäume Brandenburgs.

Foto: Alexander Fromm

sollte den zwölf verbliebenen Sängern eines russischen Soldatenchores aus den Napoleonischen Kriegen als Heimstätte dienen. Die Kapelle wurde sogar nach einem Entwurf des Architekten Karl Friedrich Schinkel errichtet und nach einem anderen russischen Nationalheiligen benannt. Die Alexander-Newski-Gedächtniskirche gilt als das älteste russisch-orthodoxe Kirchengebäude Westeuropas. Seit 1999 gehört die Russische Kolonie Alexandrowka als Teil der Potsdamer Kulturlandschaft zum Weltkulturerbe der UNESCO.

#### LENNÉS BESONDERER OBSTSORTENGARTEN

Doch die Alexandrowka ist mehr als ein historisches Denkmal deutsch-russischer Freundschaft. Die hölzerne Architektur umgeben schöne alte Gärten, die zusammengekommen ein lebendiges Obstsortenmuseum bilden und Teil des Kulturerbes sind. Auf dem Gelände der Alexandrowka befindet sich mit einem Alter von 180

Jahren auch einer der ältesten Apfelbäume Brandenburgs. Lenné wollte, dass zu jedem der zwölf Gehöfte ein Garten mit Bäumen und Sträuchern angelegt wird, damit sich die Bewohner daraus selbst versorgen. Im Jahr 1826 orderte er bei der von ihm selbst initiierten Landesbaumschule zu Potsdam 1300 Obstgehölze, darunter 480 Apfelbäume, 300 Birnen- sowie Kirschen- und Pflaumenbäume. Gepflanzt wurden Hoch- und Halbstämme und verschiedenes Strauchobst. Die Bewohner der Kolonie sollten Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Himbeeren und Johannisbeeren in ihren eigenen Gärten ernten können.

Bei den Äpfeln wählte Lenné unter anderem die Sorten ‚Hasenkopf‘, ‚Borsdorfer‘, ‚Goldparmäne‘, ‚Kaiser Alexander‘, ‚Prinzenapfel‘ und ‚Roter Winterstettiner‘ aus. Die Gärten waren von Anfang an nach dem Prinzip des Mehretagenmischobstanbaus konzipiert, der noch bis ins 20. Jahrhundert im havelländischen Obstanbaug Gebiet vorherrschend war. Lenné wollte den verfügbaren Platz bestmöglich nutzen und ließ daher neben den Bäumen auch Sträucher anpflanzen. So konnte auf mehreren Etagen geerntet werden. Damit die russischen Bewohner der Kolonie ihre Gärten auch mit preußischer



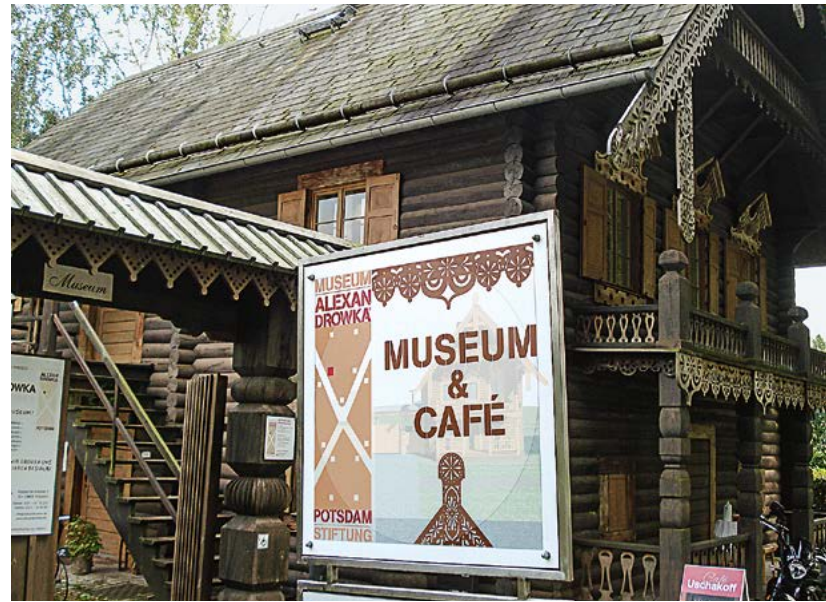
Apfelbaum mit Sortenbezeichnung Foto: Alexander Fromm

Gründlichkeit bewirtschafteten, sorgten die Verantwortlichen für eine entsprechende Ausstattung. Zu den bereitgestellten Gerätschaften gehörten eine blecherne Gießkanne, eine Baumsäge, eine Zaunschere, ein „Spalten mit Stiel“, drei Harken und eine Baumleiter.

### ATTRAKTIVES AUSFLUGSZIEL

In den fast zweihundert Jahren, die die Alexandrowka nun existiert, hat sich natürlich einiges verändert. Die Holzhäuser und auch die Gärten sind erhalten geblieben, aber bei den ursprünglichen Obstgehölzen gab es durch Alterserscheinungen, Überschwemmungen und mangelnde Pflege Verluste.

Als die Stadt Potsdam als Eigentümerin der Anlage im Jahr 1995 eine Inventur machte, entdeckte man noch die Sorten ‚Gravensteiner‘, ‚Roter Gravensteiner‘, ‚Wintergoldparmäne‘, ‚Roter Eiserapfel‘ und ‚Großer Rheinischer Bohnapfel‘. Der älteste Apfelbaum der Alexandrowka ist mit erstaunlichen 180 Jahren eine ‚Borsdorfer Herbststrenette‘, die bereits als ausgestorben galt und dank dieser Wiederentdeckung weiterveredelt und somit auch wieder vermehrt werden kann. Seit der ersten Inventur nach der Wende wurde viel Zeit und Mühe investiert, um die Alexandrowka wieder in ihren ursprünglichen Zustand zu versetzen. In einer aufwändigen pomologischen Rekonstruktion wurden Obstsorten bestimmt und kartiert, alte Bäume fachgerecht beschnitten, neue Bäume gepflanzt und störende Nadelbäume von den Grundstücken entfernt. Heute präsentiert sich die Alexandrowka wieder als lebendiges Obstsortenmuseum mit einer Apfelvielfalt, die 356 Sorten umfasst. Auf den 18 Hektar Fläche des Geländes gibt es insgesamt 1386 Obstbäume, darunter natürlich auch seltene Birnen-, Kirschen- und Pflaumensorten. Wer mit Potsdam bisher nur preußische Prunkbauten,



*Zu empfehlen: das Café im Museum Alexandrowka*

*Foto: Alexander Fromm*

italienische Palazzi und das Holländische Viertel verband, mag es spannend finden, auch mal die „russischen Gärten“ der Alexandrowka zu besuchen. Die Anlage bietet sich als Ausflugsziel geradezu an, denn sie ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen und verfügt über ein russisches Restaurant und ein kleines Museum inklusive Gartencafé. Im Frühjahr erfreuen sich die Besucher an den blühenden Bäumen, im Herbst staunen sie über die Vielfalt der reifen Früchte.

*Literatur: Landeshauptstadt Potsdam (Hg.): „Obst atlas der Russischen Kolonie Alexandrowka in Potsdam. Ein pomologischer Führer“, Potsdam 2012.*



Stillleben mit Äpfeln, Gustave Courbet, 1871 – 1872 Foto: Rijksmuseum/Amsterdam

G. Courbet

G. Pelag

## DER APFEL IN DER KUNST

*Bei einem Rundgang durch die Berliner Gemäldegalerie fällt der Apfel immer wieder als Motiv ins Auge. Mal wird er im paradiesischen Kontext als verbotene Frucht von Eva dargeboten, mal liegt er scheinbar völlig vom Geschehen losgelöst neben der Jungfrau Maria mit ihrem Kind. Verschiedene Künstler unterschiedlicher Epochen haben Äpfel auf Gemälden verewigt. Die niederländischen Maler des 17. Jahrhunderts zeigten die üppige Obst- und Gemüsepracht ihrer Märkte sowie häusliche Szenen apfelschälender Mütterchen. Je näher wir der Gegenwart kommen, umso alltäglicher und schließlich abstrakter wird die Darstellung des Apfels, wie man in anderen berühmten Berliner Museen, etwa in der Alten Nationalgalerie, sehen kann. Besitzt der Apfel heute immer noch etwas von seiner Symbolkraft? Die Kunsthistorikerin Verena Kästner erläutert die Deutungsmöglichkeiten des Apfels in der Kunst.*

**Verena Kästner:** In der christlich geprägten Kunst des Mittelalters taucht der Apfel am häufigsten im Kontext des Sündenfalls auf. Die Geschichte stammt aus dem Alten Testament: Adam und Eva, die ersten Menschen, essen im Paradies eine Frucht vom Baum der Erkenntnis, obwohl Gott es ihnen verboten hat. Zur Strafe werden sie aus dem Paradies verbannt und sterblich. Alle Generationen nach ihnen tragen von da an ihre Schuld als Erbsünde. Eine typische Darstellung des Sündenfalls zeigt Adam und Eva nackt, ihre Scham mit einem Feigenblatt oder etwas anderem bedeckend, unter dem Baum der Erkenntnis. Eva, die

angeblich Adam verführte, hält meist den Apfel in der Hand oder bietet ihn Adam manchmal auch aktiv an. Oft windet sich eine Schlange um den Baum. Sie soll den Adam und Eva zu ihrer Sünde angestiftet haben. Den Hintergrund des Geschehens bildet das Paradies, dargestellt als üppiger Garten oder Wald. Manchmal sind weitere Tiere anwesend.

### **Warum ist der Baum der Erkenntnis ausgerechnet ein Apfelbaum?**

**Verena Kästner:** Dass es sich beim Baum der Erkenntnis um einen Apfelbaum handelt, ist gar nicht so selbstverständlich, wie wir heute glauben. Im Alten Testament wird die Baumart nicht eindeutig benannt. Lange Zeit wurde der Baum der Erkenntnis als Feigenbaum dargestellt. Manchmal finden sich auf einem Bild Äpfel, umgeben von Feigenlaub. In südlicheren Regionen wurden Adam und Eva auch mit Zitronen, Orangen oder Granatäpfeln abgebildet. Vor allem in den nördlichen Ländern setzte sich dann aber der Apfelbaum durch. Man vermutet, dass es am Gleichklang der Wörter für Apfel und das Böse (beide lateinisch: malum) gelegen haben könnte. Zudem war der Apfel in vorchristlicher Zeit ein Symbol der Liebe – auch der körperlichen Liebe. Da die christliche Kirche im Mittelalter sehr lustfeindlich war, verwundert es nicht, dass ein positiv besetztes Symbol der Sinnlichkeit und Lust in ein negatives Symbol der Sünde umgedeutet wurde.

### **Ist der Apfel in der christlichen Kunst immer negativ besetzt?**

**Verena Kästner:** Nein, so schlimm ist es glücklicherweise nicht. Im Christentum gibt es ja noch die Vorstellung der Erlösung von Tod und Schuld durch Christus. Während Adam und Eva Sterblichkeit und



*Adam und Eva von Albrecht Dürer (1566)*

*Foto: Rijksmuseum/Amsterdam*

Apfel oder Feige? Dieser Kupferstich von Albrecht Dürer ist ein schönes Beispiel dafür, wie Künstler Äpfel und Feigenlaub kombiniert haben. Hier wächst beides gleichzeitig am Baum der Erkenntnis.

Sünde verkörpern, steht Christus dem mit seiner Unschuld und Aufopferung entgegen. Er bringt den Menschen die Aussicht auf das ewige Leben im Paradies zurück. In der Hand des Jesuskindes oder der seiner Mutter Maria erfährt der Apfel darum eine komplette

Umkehrung seiner bisherigen christlichen Bedeutung. Als „neuer Adam“ und „neue Eva“ sind Jesus und Maria Gegenbilder zum Sündenfall. Sie stehen für die Erlösung. Auch, wenn bei einer Darstellung Marias mit dem Jesuskind ein Apfel nur unauffällig in einer Bildecke liegt, soll er doch genau diese positive Botschaft transportieren. Auf diesen Bedeutungszusammenhang bezieht sich übrigens auch die Tradition, Äpfel an den Christbaum zu hängen.

### **Kommt der Apfel auch noch in anderen Zusammenhängen in der Kunst vor?**

**Verena Kästner:** Nachdem im Mittelalter christliche Motive die bildende Kunst dominierten, rückten später auch andere Themenfelder in den Fokus. Die antike Mythologie zum Beispiel. Ihre bildliche Darstellung blüht ab der Mitte des 16. Jahrhunderts auf. Eine sehr beliebte mythologische Geschichte ist dabei die vom „Urteil des Paris“ oder vom „Zankapfel“: Auf der Hochzeit von Peleus und Thetis wirft Eris, die Göttin der Zwietracht, einen goldenen Apfel unter die Gäste, auf dem geschrieben steht: „Der Schönsten“. Daraufhin geraten die Göttinnen Aphrodite, Hera und Athene in heftigen Streit, wem der Apfel gebühre. Der Jüngling Paris wird geholt, um ein Urteil zu fällen. Da Aphrodite ihm als Gegenleistung die Liebe Helenas, der schönsten Menschenfrau, verspricht, entscheidet sich Paris für sie. Der darauffolgende Raub der Helena soll Auslöser des Trojanischen Krieges gewesen sein. Typischerweise wird Paris als junger Mann mit dem Apfel dargestellt; die drei schönen Göttinnen präsentieren sich ihm gegenüber. Es gibt Bilder dieser Geschichte unter anderem von Sandro Botticelli, Lucas Cranach d. Ä., Peter Paul Rubens, Arnold Böcklin und Lovis Corinth.





Marktfrau am Gemüsestand  
von Pieter Aertsen (1567)

Foto: bpk / Gemäldegalerie, SMB / Jörg P. Anders

**Dann steht also neben Eva und der Jungfrau Maria auch Aphrodite mit dem Apfel in Verbindung?**

**Verena Kästner:** Ja, tatsächlich. Der Apfel gilt generell als ein Attribut der Liebesgöttin Aphrodite (oder Venus). Damit wären wir wieder beim Apfel als Symbol für Liebe und Fruchtbarkeit. In der Antike konnte der Apfel zudem für Unsterblichkeit stehen. Es gibt die Geschichte der goldenen Äpfel der Hesperiden, die Unsterblichkeit verliehen. Herakles stahl einige dieser Äpfel.

**Der Apfel ist in Europa ein weit verbreitetes Obst. Das ist doch sicher auch ein Grund dafür, dass er dort so oft in der Kunst vorkommt?**

**Verena Kästner:** Natürlich. Was überall präsent ist, das wird auch häufig abgebildet. Neben mythologischen und biblischen Themen halten irgendwann auch Alltagsszenen und Darstellungen des einfachen Lebens Einzug in die Kunst. Dabei tauchen Äpfel dann ganz selbstverständlich auf, als Requisiten des normalen Alltagslebens. Das ist in der Kunst des Realismus der Fall. Frühere Beispiele finden sich aber zum Beispiel auch schon in der niederländischen Genremalerei des 17. Jahrhunderts. Diese Darstellungen nehmen meist auf das alltägliche Leben der Menschen Bezug, allerdings nicht unbedingt dokumentarisch, sondern mit moralischem oder allegorischem Hintergrund. Im 17. Jahrhundert entstehen in den Niederlanden auch die ersten Stilleben. Die stark wachsende Obst- und Gemüseproduktion des Landes schlägt sich in der Kunst nieder. In sogenannten Markt- und Küchensücken rücken Künstler wie Pieter Aertsen oder Joachim Beuckelaer üppige Auslagen von Obst und Gemüse in den Vordergrund ihrer Alltags- oder Bibelszenen. Daraus entstehen dann nach und nach reine Darstellungen unbelebter Dinge. Auch in Deutschland

werden daraufhin Fruchtstilleben gemalt. In Frankreich ist Jean Siméon Chardin im 18. Jahrhundert ein bekannter Vertreter. Allerdings muss man unterscheiden zwischen den barocken Prunkstilleben, die bevorzugt exotische und kostbare Früchte zeigen, zu denen der Apfel eher nicht gehört, und den Darstellungen heimischer, eher alltäglicher Früchte. Dort finden sich Äpfel dann wieder häufiger.

**Sind Äpfel generell ein beliebtes Motiv in Stilleben?**

**Verena Kästner:** Künstler der unterschiedlichsten Epochen haben Stilleben mit Äpfeln gemalt: Caravaggio, Gustave Courbet, Vincent van Gogh, Paul Cézanne, um nur einige zu nennen. Der Apfel ist da wirklich ein sehr beliebtes Motiv, auch heute noch. Nicht nur seiner Verbreitung wegen, sondern auch, weil seine runde Form, die glatte, glänzende Schale und die wechselnde Farbgebung für Künstler sehr interessant sind. Man kann schon bei Darstellungen des Sündenfalls beobachten, dass manche Künstler den Apfel mit sehr viel Liebe zum Detail darstellten, so dass man im Einzelfall vielleicht sogar die Sorte bestimmen könnte. Ein großer Vorteil ist natürlich die Haltbarkeit des Apfels. Der Künstler kann sich bei der Arbeit Zeit lassen, ohne dass sein Modell zu schnell verdirbt. Allerdings ist der Apfel im Stilleben meist nur ein einzelner Bestandteil der Gesamtkomposition und bestimmt nicht die gesamte Bildaussage.

**Verdorbene oder wurmstichige Äpfel kommen zuweilen aber auch auf Bildern vor.**

**Verena Kästner:** Den Künstlern im 17. und 18. Jahrhundert ging es um eine möglichst lebensgetreue, ja illusionistische Darstellungsweise. In dieser Zeit tauchen Äpfel häufig als Memento mori auf. Mit diesem lateini-

schen Begriff wird, vereinfacht gesagt, all das bezeichnet, was an Tod und Vergänglichkeit erinnert. „Memento mori“ bedeutet: „Gedenke des Todes!“. Es gehört zum Kreis der „Vanitas“-Symbole, die an die Vergänglichkeit alles Irdischen gemahnen sollen. Vor allem im Barock finden sich zahlreiche Vanitas-Stilleben, die typischerweise Totenköpfe beinhalten, aber auch faulendes Obst oder Insekten, die sich an überreifen Früchten gütlich tun. Solche Motive fordern dazu auf, hinter der schönen Oberfläche der Dinge deren Vergänglichkeit zu sehen und damit immer auch die eigene Sterblichkeit zu bedenken. Vor allem der Apfel als Symbol des Sündenfalls unterstreicht diese Bedeutung. Ab etwa der Mitte des 19. Jahrhunderts ist der Apfel oft nur noch ein Objekt mit einer spezifischen Form und Farbe, denn die Künstler verfolgen in ihren Stilleben andere Strategien.

### Was sind das für Strategien?

**Verena Kästner:** Ein für seine Stilleben sehr bekannter Maler ist Paul Cézanne. Er stellt die Äpfel und auch die anderen Früchte in seinen Bildern nicht mehr naturalistisch dar. Er stilisiert ihre Form, übertreibt die Farben. Er ist generell sehr an Farbeffekten interessiert und komponiert seine Stilleben auch gerne nach der Farbigkeit. Stärker noch ist diese Tendenz dann im 20. Jahrhundert zu beobachten, bei den Kubisten zum Beispiel. Die Sorte eines Apfels in einem kubistischen Bild bestimmen zu wollen, wäre aussichtslos, da es sich oft nur um eine abstrahierte Kreis- oder Kugelform handelt, die kaum noch als Apfel erkennbar ist.

### Spielt der Apfel in der Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts auch noch eine Rolle?

**Verena Kästner:** Ja, durchaus. Aber bei jedem Künstler auf sehr individuelle Art und Weise. Man kann da



*Verena Kästner vor einem Bild des Brandenburger Malers und Grafikers Matthias Steier*

nur Einzelbeispiele nennen. René Magritte etwa malte in einige seiner surrealistischen Bilder übergroße Äpfel. In Analogie zu seinem berühmten Pfeifen-Bild gibt es auch ein Bild mit einem Apfel, von dem er behauptet: „Ceci n'est pas une pomme“ („Dies ist kein Apfel“). Der Schweizer Expressionist Cuno Amiet malte Selbstporträts mit Äpfeln. Oft verbinden die Künstler sehr persönliche Motive und Erfahrungen mit dem Apfel. Überlieferte Muster und Bedeutungen spielen aber natürlich auch immer noch eine Rolle. Die lange Tradition der symbolischen Bedeutung des Apfels wirkt bis heute nach. Es ist schon erstaunlich: Obwohl sie auf das Mittelalter zurückgeht, ist die alte Ikonografie von Adam und Eva noch immer in allen möglichen Formen der Darstellung zu finden – in der bildenden Kunst, aber auch in der Werbung, die ja heute überall präsent ist. Ein Mann, eine Frau, ein Apfel, mehr braucht es dann nicht, damit jeder versteht, was gemeint ist.

## STREUOBSTBESTÄNDE UND SCHAUGÄRTEN

**Alte „Streuobstwiesen“ gibt es in Brandenburg selten. Hochstammkulturen hatten keine Konjunktur zu DDR-Zeiten. Nichtsdestotrotz schätzt die Landesregierung die Gesamtfläche an Streuobstbeständen in Brandenburg im Jahr 2017 auf rund 1.000 Hektar.**



*Versteckter Apfelort, irgendwo in Brandenburg*

*Foto: Claudia Schernus*

Gut die Hälfte dieser Streuobstbestände befindet sich in Natur- und Landschaftsschutzgebieten. Hier können auch hochstämmige Bäume ungehindert wachsen und breite Kronen ausbilden. Apfelbäume finden sich zudem oft am Rand von Ortslagen, als Weg- und Begleitpflanzungen, in Gärten und in extra angelegten pomologischen Schaugärten.

Das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium fördert neben dem Landessortengarten in Münchenberg die Neupflanzung und Pflege extensiv genutzter Obstbestände. Jedes Jahr stehen mehr als 100.000 Euro für Streuobst-Projekte in Brandenburg zur Verfügung. Hochstämme alter Apfelsorten wie der ‚Danziger Kantapfel‘ können über hundert Jahre lang Äpfel tragen, und große alte Obstbäume gelten als Hotspots der biologischen Vielfalt. Größere Streuobstanlagen, die oft auch als Schau- oder Lehrgärten dienen, tragen erheblich zum Erhalt und zur Dokumentation von alten Hochstamm-Obstbäumen bei.

Die traditionsreiche Obstbauversuchsstation in Münchenberg ist mit dem Landessortengarten die bedeutendste Einrichtung Brandenburgs, wenn es um alte Sorten geht. Die Mitarbeiter der Station betreuen auch historische Streuobstbestände im Umfeld von Münchenberg (Naturpark Märkische Schweiz) und unterstützen andere Initiativen bei der Sortenwahl und der Vermehrung alter Apfelsorten.

Ein weiterer bedeutender Streuobstbestand ist der Pomologische Schau- und Lehrgarten Döllingen, der zum Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft gehört und 400 Obstgehölze (192 Hochstämme) auf einer Fläche von zirka drei Hektar vereint. In Templin, im Naturpark Uckermärkische Seen, gibt es einen fünf Hektar großen Sortenschaugarten mit 109 hochstämmigen Apfelsorten, die für die Uckermark typisch sind.



*Diese Apfelsorte heißt ‚Karin Schneider‘ und ist eng verwandt mit der Sorte ‚Ingrid Marie‘.*

Die Streuobstsortenanlage der Baumschule Fischer in Lichterfelde bei Eberswalde im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin wurde in den letzten 20 Jahren auf rund drei Hektar neu angelegt und dient zur gezielten Gewinnung von Veredlungsreisern für alte, regionale Hochstamm-Obstsorten.

Weiterhin gibt es in Brandenburg einen Ministersortengarten in Philadelphia bei Storkow im Naturpark Dahme-Heideseen sowie eine fünf Hektar große

Streuobstwiese im Eigentum der Gräfin von Arnim in Lichtenhain bei Boitzenburg und sogar einen Pilgerweg mit beschilderten Hochstamm-Obstbäumen an der Karthäne in Bad Wilsnack im Biosphärenreservat Elbe. Wer mit offenen Augen durch Brandenburg wandert, kann inmitten der schönen Landschaft überall Apfelschätze entdecken.

### FRUCHTBARES ARCHIV – POMOLOGISCHER SCHAU- UND LEHRGARTEN DÖLLINGEN

Wer kennt noch ‚Landsberger Renette‘ oder einen ‚Pommerscher Krummstiel‘? Noch vor ein, zwei Generationen waren viele Regionalsorten im Angebot. Allein die Namen dieser alten Apfelsorten sorgen für Kino im



*Sortenausstellung in Werder*

*Foto: Claudia Schemus*



*Vor-Ort-Verkostung im „Pomo-Garten“ Döllingen*

*Foto: Andreas Franke*

Kopf. Doch grau ist alle Theorie: Noch besser ist Sehen, Riechen und Schmecken. In Brandenburg kann man dies zum Beispiel im Naturpark Niederlausitzer Landrücken im Pomologischen Schau- und Lehrgarten in Döllingen. Der ist der Erbe einer alten Tradition: Im Umfeld vieler brandenburgischer Dörfer gab es noch Streuobstwiesen, auch „Obstäcker“ genannt. Die dienten der Selbstversorgung und der Direktvermarktung, manchmal auch als Weide. Heute sind sie Schatzkammer und Archiv alter Obstbäume. Gerade in Brandenburg waren Äpfel im Erwerbsgartenbau und

in der Ernährung zu allen Zeiten wichtigste heimische Obstart.

Viele alte Nutzpflanzen verfügen über ganz individuelle Eigenschaften in Farbe, Form und Geschmack, aber auch bei der Verarbeitung, Lagerung oder in Bezug auf Resistenzen gegen Pflanzenkrankheiten. Nicht jeder Apfelbaum blüht zur gleichen Zeit – etliche Apfelsorten sind an ganz bestimmte Standort- und Wetterbedingungen angepasst, was mit Blick auf klimatische Veränderungen wieder an Bedeutung gewinnt.

Mit der Intensivierung und Konzentration des Obstanbaus auf Gunststandorten sind die alten Sorten auf dem Rückzug. Die „Apfelkombinate“ zu DDR-Zeiten und die Globalisierung des Obsthandels in der Gegenwart sorgten und sorgen dafür, dass sich die pomologische Landkarte sehr verändert hat.

Manche alten Apfelsorten wären sicher ganz verloren, wenn es nicht immer wieder Initiativen wie den Pomologischen Schau- und Lehrgarten in Döllingen im Landkreis Elbe-Elster gäbe.

Hier hat sich im Jahr 2000 eine Schar von engagierten Vereinsmitgliedern zusammengeschlossen, um auf zirka drei Hektar alte Obstgehölze nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus zu bewirtschaften. Dieses Projekt wurde vom Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft und dem Naturschutzbund Deutschland – Fachgruppe Streuobst – aus der Taufe gehoben und betreut. Träger ist der Verein Kerngehäuse e.V. Wichtigstes Anliegen des „Pomo-Gartens“, der sich auch als lebendiges Obstbaumuseum versteht, ist dem Verlust an Vielfalt entgegenzuwirken und die alten Sorten für die Nachwelt zu erhalten. Neben historischen Apfelsorten reicht die Palette über Kernobst; Steinobst, nussartige Obstsorten bis zum fast vergessenen Speierling. Diese Sammlung an

altbewährten und lokalen Obstsorten ist einzigartig. Im Frühling erleben die Besucher ein buntes Blütenmeer. Im Herbst können die Früchte probiert werden. Erhalt durch Aufessen – lautet ein Motto der Erhaltungsgärten wie in Döllingen.

Insgesamt 400 Obstgehölze belegen die Entwicklung der Obstbäume von ihrer Wildform bis zu den neuesten Züchtungen. Genauso sehenswert sind die unterschiedlichen Wuchs- und Kronenformen. Durch eine Baumpatenschaft kann man den Erhalt des Pomologischen Schau- und Lehrgartens unterstützen. 106 Baumpaten helfen inzwischen mit einem jährlichen Beitrag, den Garten zu erhalten und zu pflegen.

Vor Ort in Döllingen können sich Besucher anhand von Schautafeln oder bei einer Führung über die verschiedenen Obstsorten informieren. Besucher können rund ums Obst Rat einholen und die jeweiligen Sorteneigenschaften kennenlernen. Nach Voranmeldung bereiten die Döllinger auch einen kleinen Imbiss oder Kaffee und Kuchen vor. Schon mancher und manchen konnte hier geholfen werden, wenn es um die Bestimmung eines mitgebrachten Apfels aus dem Hausgarten ging. Andere haben sich hier inspirieren lassen und einer alten Sorte daheim eine Heimat gegeben. Der Besuch des Pomologischen Schau- und Lehrgartens ist nach Anmeldung jederzeit möglich. Anmelden kann man sich auch für Seminare, zum Beispiel im Februar zum Obstbaumschnitt oder im März für Veredlungsseminare. Nach etwas Theorie können am Übungsmaterial die Schnitte geübt werden, um anschließend ein eigenes Bäumchen zu veredeln und mit nach Hause zu nehmen.

Jeden vierten Sonntagnachmittag wird in der Saison zum Gartenplausch eingeladen.

Pomologischer Schau- und Lehrgarten  
An der Umgehungsstraße  
04928 Plessa/OT Döllingen  
KERNGEHÄUSE e.V.  
Bahnhofstraße 18  
04910 Elsterwerda  
Telefon: 035341/ 615 12  
E-Mail: kerngehaeuse\_ev@web.de  
www.pomologischer-garten.de  
Öffnungszeiten:  
Saison Mai bis Ende September  
werktags von 8.00 bis 12.00 Uhr



„Äppelmoid“ Jana Reichel – Botschafterin der Streuobstregion Hohenleipisch-Döllingen Foto: Veit Rösler



*Die 'Ananasrenette' färbt sich im Herbst knallgelb.*



Jedes Jahr im Herbst finden in Brandenburg vielerorts Apfeltage und Herbstfeste statt. Parks, Obsthöfe, Naturparkverwaltungen und Baumschulen feiern dann die Apfelvielfalt der Region. Sie organisieren zu diesen Gelegenheiten Apfelsortenausstellungen, laden Pomologen ein, die mitgebrachte Gartenäpfel bestimmen

und bieten ihren Besuchern viele weitere Erntedank-Aktionen und Informationsmöglichkeiten. Die herbstlichen Feste sind immer ein lohnendes Ausflugsziel. Der Pomologen-Verein e. V. sammelt alle Termine – und auch die Internetseite vom „Apfelmann“ Jürgen Sinnecker ist stets aktuell ([www.der-apfelmann.de](http://www.der-apfelmann.de)).

### Eine Auswahl jährlicher Veranstaltungen:

-  Herbstfest im Botanischen Volkspark Berlin-Pankow
-  Reisertauschbörse und Apfelfest im Barnim Panorama Wandlitz
-  Apfelfest auf dem Obstgut Franz Müller in Altlandsberg
-  Herbstlicher Staudenmarkt im Botanischen Garten, Berlin
-  Apfelfest „Cocolores“ im Schlosspark Oranienburg
-  Regionalmarkt der Stadt Brandenburg im Paulikloster
-  Apfelfest im Naturpark Buckow, Märkische Schweiz
-  Apfeltag im Rosengut Langerwisch/Potsdam
-  Apfelfest in Rühstädt, Prignitz
-  Apfelfest in Eden, Oranienburg
-  Apfeltag im Britzer Garten, Berlin
-  Niederlausitzer Apfeltag im Pomologischen Lehr- und Schaugarten in Plessa
-  Erntefest in Dollgow-Stechlin
-  Apfeltag in der Naturtherme Templin
-  Obsttag in der Baumschule Biesenthal
-  Herbstfest in der Lausitzer Gartenwelt in Großräschen
-  Apfeltage Menz, Naturpark Stechlin/Ruppiner Land
-  Apfeltag in der Baumschule Fischer in Lichterfelde/Schorfheide
-  Niederlausitzer Apfeltag in Döllingen
-  Blütenfest in Döllingen

## IMPRESSUM

**Herausgeber:** Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz  
des Landes Brandenburg  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Henning-von-Tresckow-Straße 2 – 13  
14467 Potsdam  
Telefon: 0331 / 866 72 37  
Fax: 0331 / 866 70 18  
E-Mail: [pressestelle@mluk.brandenburg.de](mailto:pressestelle@mluk.brandenburg.de)  
[mluk.brandenburg.de](http://mluk.brandenburg.de)  
[agrар-umwelt.brandenburg.de](http://agrар-umwelt.brandenburg.de)

**Redaktion und  
alle Fotos ohne**

**Copyrightangaben:** Caty Schernus

**Titelfoto:** Roland Vulprecht

**Satz:** Möller Medien Agentur GmbH

**Druck:** Möller Druck und Verlag GmbH, Ahrensfelde bei Berlin

**2. Auflage 2020:** 7.000

## DANKSAGUNG

Der Herausgeber bedankt sich bei allen Beteiligten, die an dieser Broschüre mitgewirkt haben, insbesondere bei Thomas Bröcker, Christian Dohrmann, Petra Dohrmann, Thomas Fischer, Alexander Fromm, Johannes Giebermann, Verena Kästner, Tobias Kluge, Hans-Georg Kosel, Dr. Iris Lehmann, Stefan Lindicke, Elko Philipp, Florian Profitlich, Claudia Schernus, Herbert Schernus.

**Hinweis:** Diese Publikation wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Brandenburg kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht mit dem Zweck der Wahlwerbung verwendet oder in einer Weise eingesetzt werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppierungen verstanden werden könnte.



**Ministerium für Landwirtschaft,  
Umwelt und Klimaschutz  
des Landes Brandenburg**

Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Henning-von-Tresckow-Straße 2–13

14467 Potsdam

Tel.: 0331/866-7237

[pressestelle@mluk.brandenburg.de](mailto:pressestelle@mluk.brandenburg.de)

[mluk.brandenburg.de](http://mluk.brandenburg.de)

[agrар-umwelt.brandenburg.de](http://agrар-umwelt.brandenburg.de)

