

## Leseauszug aus der Broschüre „Alte Obstsorten für Südniedersachsen neu entdeckt“

[...]

### Alte Obstsorten – neu entdeckt

Bei der Erhaltung alter Obstsorten geht es nicht allein um die Bewahrung eines Kulturerbes und um die Erhaltung genetischer Ressourcen, sondern auch um eine Vielfalt der Sinneserfahrung, der Augen- und Gaumenfreuden jenseits industriemässiger Massenproduktion.

Wer einmal den Duft eines vollsaftigen *Gravensteiner*, den quittenähnlichen Geschmack einer *Zuccalmaglio-Renette*, das würzige Aroma eines frisch gepflückten *Prinzenapfel* oder den unvergleichlich fruchtig-aromatischen Geschmack eines *Berlepsch* kennengelernt hat, wird das immer gleiche Angebot an Elstar-, Jonagold-, Gala- und Delicious-Äpfeln im Kaufhaus als eintönig und geschmacksarm empfinden.

Der wunderbare Geschmack der *Kirkes-Pflaume* oder des *Berlepsch-Apfels* zum Beispiel werden uns dann auch dafür entschädigen, daß diese Liebhabersorten nie hohe Erträge liefern werden.

Wer gute Äpfel zum Kuchenbacken sucht, wird bei *Riesenboiken* oder *Jacob Lebel* fündig – alte Wirtschaftssorten, die ebenso wenig als Früchte im Laden erhältlich sind wie der *Weißer Klarapfel*, der Apfel für bestes Apfelmus.

Aber auch manche wohlschmeckende und robuste Tafel-Obstsorte ist vom Markt verschwunden, weil sie im auf Quantität orientierten Industrieobstbau keine ausreichenden Erträge liefert oder weil sie – wie z. B. der *Finkenwerder Prinzenapfel* – nicht das genormte, marktfähige »Outfit« haben, das Großhandel und Verbraucher heute zumeist erwarten.

Guten Apfelsaft erhält man nicht von Gloster-, Delicious- oder Gala-Äpfeln, sondern von Mostsorten wie dem *Rheinischen Bohnapfel*, der *Grauen Herbstrenette* oder auch Regionalsorten wie der *Tiefenblüte*.

Die kleinen leuchtenden Früchte der *Roten Sternrenette* – von manchen auch als Weihnachtsschmuck verwendet – können uns lehren, daß eine Vielfalt von Augen- und Gaumenfreuden auch außerhalb von EU-Normen über Mindestgrößen (noch) existiert. Wir müssen sie nur (wieder-) entdecken!

Bei der Pflanzung im eigenen Garten oder auf der Obstwiese kann man hier neue und eigene Maßstäbe setzen und wird vielfältig belohnt: Denn welchen Geschmacksreichtum haben zum Beispiel frisch gepflückte, am Baum ausgereifte Kirschen und Zwetschgen gegen die oft zu früh gepflückte und über weite Strecken transportierte Handelsware eines Kaufhauses! Und wenn wir dann noch erfahren, daß die gewerblichen Obstanbauer speziell für die Bedürfnisse des Großhandels Zwetschgensorten wie z.B. »Stanley«

anbauen, welche vor allem transportfest, groß und schön anzusehen sind, geschmacklich jedoch fad und leer, dann ahnen wir vielleicht, was uns verlorengegangen ist, weil wir lange Zeit glaubten, es sei doch billiger, das Obst im Laden zu kaufen als uns selbst die Mühe des Pflanzens, Pflegens und Erntens zu machen.

Umgekehrt dürfen wir uns auch nicht der Illusion hingeben, wir bräuchten nur einen Baum in die Erde zu setzen und nach ein paar Jahren fallen uns die Äpfel in den Schoß. Obstbäume sind veredelte Kulturpflanzen und benötigen – besonders wenn wir Ertrag von ihnen erwarten – einen höheren Pflegeaufwand als andere Laub- oder Nadelbäume.

Damit die Pflanzung von Obstbäumen im Hausgarten oder auf der Obstwiese von Erfolg gekrönt ist, enthält diese Broschüre nicht nur Tabellen mit näheren Erläuterungen zu einem umfangreichen Sortiment robuster Obstsorten, sondern auch Tipps zu Pflanzung und Pflege sowie Hinweise auf die speziellen Anbaueigenschaften und Anbauprobleme der jeweiligen Obstarten Apfel, Birne, Kirsche und Pflaume.

[...]

Weitere Informationen finden Sie in der Broschüre "Alte Obstsorten für Südniedersachsen neu entdeckt", die Sie beim Landschaftspflegeverband Landkreis Göttingen e.V. bestellen können.