



Alte robuste Obstsorten sind wieder gefragt

Genetische Verarmung im modernen Erwerbs-Obstbau

Geschmack ist Ansichtssache. Daher braucht man sich nicht darüber streiten, welche Apfelsorte am besten schmeckt. Ob knackig, etwas mürbe, süß oder sauer, jeder findet etwas für seinen Gaumen. Alte robuste Obstsorten können einem landläufigen Vorurteil entgegen nicht nur in Bezug auf den Geschmack mit modernen Sorten mithalten, sie haben darüber hinaus zahlreiche Vorzüge, die es zu entdecken gilt.

Was unterscheidet „alte“ und „moderne“ Obstsorten? Zunächst wählte man bei der Sortenauslese aus Kernen entstandene Zufalls-sämlinge aus, später wählte man die Kreuzungspartner bewusst aus. Hatten die Nachkommen überwiegend gute Eigenschaften, wurden sie vegetativ (über Edelreiser oder Knospen) vermehrt. Somit schieden damals Sorten, die stark unter den pilzbedingten Hauptproblemen des Obstanbaus litten, für eine weitere Sortenzucht aus. Erst mit dem Aufkommen von chemischen Pflanzenschutzmitteln etwa ab den 30er-Jahren des 20. Jh. konnten diese Nachteile „weggespritzt“ werden, es entstanden sodann die „modernen“ Sorten. Das bedeutet, dass Sorten mit einzelnen herausragenden Eigenschaften (z.B. der Geschmack von Cox Orange, die Fruchtbarkeit von Golden Delicious) nun für den Anbau und die Züchtung verwendet werden konnten - unabhängig von ihren Problemen im Anbau. Wie nicht anders zu erwarten, wurden aber auch ihre negativen Eigenschaften (z.B. Schorf-, Mehltau- und Krebsanfälligkeit) mit vererbt. Somit sind diese Sorten und nahezu alle ihre Abkömmlinge (z.B. Topas, Jonagold, Elstar) im Anbau darauf angewiesen, dass man diese Probleme aufwändig bekämpft, und zwar unabhängig, ob der Anbau konventionell (mit chemischen Giften) oder biologisch



Landsberger Renette, nicht nur ein Hingucker. Sturmfest, süßaromatisch, bleibt oft bis Dezember am Baum. Foto: Christoph Vanberg

(u.a. mit Kupfer, das in den ausgebrachten Mengen toxisch für sehr viele Bodenorganismen ist) erfolgt. Ein wirklich umweltverträglicher Anbau im Garten und auf der Obstwiese, der also ohne diese „Mittelchen“ auskommt, gelingt hervorragend über alte robuste Sorten. Die meisten der neuen Sorten, die als schorffresistent ausgelobt werden (z.B. Pinova, Rewena), haben diese positive Eigenschaft bereits wieder verloren, da die Schorfpilze diese eingekreuzte Barriere mittlerweile überbrückt haben. Es gibt hingegen Sorten, die seit Jahrhunderten schorffresistent sind! Leider setzen die Anbauer überwiegend auf die modernen, äußerlich genormten und oft nur süß, aber kaum aromatisch schmeckenden Sorten (ja, das ist zugegebenermaßen subjektiv) und behandeln die Früchte lieber intensiv (dutzende Male pro Jahr) mit Pflanzenschutzmitteln. Handel und Verbraucher sollten aber auch die alten Sorten nachfragen,

nur dann werden sie auch angebaut. Die EU muss lernen, dass Äpfel nicht zwingend in genormte Blister passen müssen. Moderne Sorten haben nahezu immer einen inzuchtartigen Genpool. Fast stets sind die „Standardzuchtsorten“ wie Cox Orange, Golden Delicious, McIntosh und Jonathan sowie

Winter-Goldparmäne: 500 Jahre alt ist diese auf Obstwiesen noch verbreitete Sorte mit nussig-aromatischem Geschmack.
Foto: Christoph Vanberg

deren Probleme mit eingekreuzt. Ein gravierendes Manko dieser polyphenolarmen Sorten ist zudem, dass sie von vielen Allergikern meist nicht vertragen werden. Dies belegt auch eine aktuelle Studie unter Beteiligung des BUND Lemgo und der Berliner Charité. Alte Apfelsorten können hingegen

von vielen Allergikern genossen werden, oft ohne, dass es ihnen bekannt ist. Nicht alle alten Sorten sind gut, nicht alle modernen sind schlecht. Daher ist es wichtig, dass man sich im Hobby- und Erwerbsanbau der tatsächlich robusten Sorten bedient. Und das sind überwiegend die älteren Sorten.

z.B. Gravensteiner, Croncel, Rote Sternrenette, Berlepsch oder Dülmener Rosenapfel. Es muss nicht immer eine Frucht aus dem weitesten Einheitssortiment wie Pink Lady, Pinova oder Braeburn sein. Übrigens: Bei Blind-Verkostungen schneiden die alten Obstsorten meistens ausgezeichnet ab.

Golden Delicious:
So sieht der bekannte Supermarkt-Klassiker unbehandelt nach einem feuchten Frühjahr aus: Voller Schorfpilz-Flecken.
Foto: Christoph Vanberg

Autor: Christoph Vanberg

