

**Das Lieblingsobst der Deutschen: Heute ist der „Tag des deutschen Apfels“**

# Ein Leben für Elstar, Cox und Jonagold

„An Apple a day keeps the doctor away“ ist eine bekannte Redensart aus dem englischen Sprachraum. Und Regina Pörschke, Apfelhändlerin aus Hechthausen im Landkreis Cuxhaven, ist sich sicher, dass sie zutrifft. „Ein Apfel täglich liefert alle Vitamine, die man so braucht. Man muss ihn aber mit Schale essen“, sagt sie. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Peter-Rudolf verkauft sie auf dem Nordenhamer Wochenmarkt Äpfel aus eigenem Anbau. Ein gutes Dutzend Sorten bieten sie an. **VON FRANK LORENZ**

Äpfel gehören zu seiner Familiengeschichte. Die Eltern von Peter-Rudolf Pörschke hatten einen Obstgroßhandel, bevor sie sich entschlossen, an der Oste bei Hechthausen Apfelbäume zu pflanzen. Der heute 60-Jährige übernahm später den Hof, inzwischen arbeiten seine Frau und sein Sohn mit im Betrieb. „Mein Sohn wird den Hof auch übernehmen“, sagt Peter-Rudolf Pörschke.

Von Ende Juli bis Mitte Oktober haben die Hechthausener die Früchte geerntet und anschließend eingelagert. „Dabei muss man eine Menge beachten“, erzählt der Obstbauer. Denn ein Braeburn-Apfel dürfe beispielsweise nicht mit anderen Sorten zusammen gelagert werden. Und auch Elstar und Jonagold halten es nicht besonders lange miteinander im selben Kühlhaus aus. Elstar sei bei den Kunden in

Nordenham die mit Abstand beliebteste Sorte. „Der Elstar ist sehr vielseitig, er schmeckt pur genauso gut wie verarbeitet“, erklärt Peter-Rudolf Pörschke. Seit ungefähr 30 Jahren steige diese Sorte in ihrer Beliebtheit. „Davor waren es eher Sorten wie Ingrid-Marie, Holsteiner Cox oder Boskop“, erinnert sich Regina Pörschke.

Doch die Zeiten und Geschmäcker ändern sich – und auch die Vermarktung. „Den Ingrid-Marie bekommen wir über den Großhandel gar nicht mehr verkauft. Darum wird er kaum noch angebaut“, erzählt Peter-Rudolf Pörschke. Ein Schicksal, das die Sorte mit dem Mädchennamen mit vielen weiteren sogenannten alten Sorten wie dem Finkenwerder Herbstprinz

teilt. „Der Handel möchte vor allem Sorten, die lange halten und gut aussehen, auch wenn sie mal zwei Wochen lang im Supermarkt liegen“, kritisiert der Hechthausener. Diesem Trend müssten sich natürlich auch die Obstbauern in gewisser Weise beugen.

„Es gibt aber inzwischen auch neue Sorten, die auf den Bausteinen alter Sorten basieren“, sagt Peter-Rudolf Pörschke und zeigt auf die Kiste mit der Aufschrift „Wellant“. „Der Wellant hat die Eigenschaften alter Sorten und ist daher auch für Allergiker gut verträglich“, erklärt der Obstbauer. Das liege an einer etwas anderen Eiweißstruktur der älteren Apfelsorten.

Dennoch sei es derzeit wenig lohnenswert, die alten Sorten im großen Stil wieder anzubauen.

„Es dauert ja mindestens vier Jahre, bis die Bäume dann ertragreich sind. Und ob die Leute sie dann kaufen wollen, steht ja auch nicht fest“, sagt Peter-Rudolf Pörschke. Wobei er es schade finde, dass die alten Sorten nicht mehr gefragt seien.

Was es hingegen immer mal wieder gebe, seien sogenannte Clubsorten. Dabei handelt es sich um Obstsorten, die einer zentralen Kontrolle unterliegen und nur von einer begrenzten Zahl von Produzenten unter einem eigenen Markennamen in den Handel gebracht wird. Der Sortenname ist dabei anders als der Handelsname, un-

ter dem die Frucht in den Markt gebracht wird. Bekannte Beispiele sind die Apfelsorten „Jazz“ oder „Pink Lady“. Die Pörschkes haben wiederum die Clubsorte „Red Prince“ im Sortiment. Wer bei den Pörschkes einen Apfel kauft, kann zumindest sicher sein, eine Frucht aus dem Elbe-Weser-Dreieck zu erhalten. „Inzwischen können Experten sogar die Herkunft jedes einzelnen Apfels genau bestimmen“, sagt der Obstbauer. Insgesamt werde genau überwacht, woher ein Apfel stamme, welche Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen die Bauern betreiben, welchen Dünger sie verwenden und welchen Energiever-

**» Der Elstar ist sehr vielseitig, er schmeckt pur genauso gut wie verarbeitet. «**

**Peter-Rudolf Pörschke, Obstbauer aus Hechthausen an der Oste**

brauch sie haben, wobei heutzutage weniger Pestizide verwendet würden als noch vor 30 Jahren. „Es wird alles kontrolliert und zertifiziert“, beschreibt Regina Pörschke. Vor der Ernte würden Proben genommen, genauso nach der Ernte und ein weiteres Mal vor dem Verkauf – alles, damit das Lieblingsobst der Deutschen in möglichst gleichbleibender Qualität über den Ladentisch geht. Und über den Stand auf dem Wochenmarkt.

Apfelsorten-Test

## Von süß bis sauer, von mehlig bis fest

NORDENHAM. Die Kollegen bei der Kreiszeitung sind Obst-Fans. Und die Äpfel sind am schnellsten vergriffen, wenn frische Früchte in die Küche gestellt werden. Nun durften sie zehn Apfelsorten testen.

Den **Boskop** testet Dana Kuhr: „Überraschend lecker. Mittelsaftig, leicht mehlig, dafür aber ziemlich sauer. Das mag ich sehr gern.“

Jessika Wulff beurteilt den **Braeburn** als „knackig, sehr saftig und süß. Ein idealer Pausenapfel. Die Konsistenz ist etwas mehlig, aber er schmeckt lecker.“

Der **Elstar** ist bei den Kunden beliebt. Auch bei Frank Lorenz: „Geschmacklich sehr intensiv, schön säuerlich, leider schon etwas mehlig. Da mag ich lieber ganz harte Äpfel.“

„Knackig, saftig und leicht säuerlich. Für mich könnte das Fruchtfleisch etwas fester sein, das ist mir leider zu mehlig“, urteilt Lennart Edlen **Holsteiner Cox**.

Eine alte Apfelsorte ist **Ingrid Marie**. Andrea Stühnberg ist ganz angetan: „Der schmeckt wie aus dem Garten. Nicht mehr ganz knackig, dafür sehr intensiv im Geschmack.“

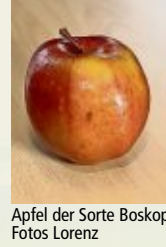
Den **Jonagold**-Apfel mag Ellen Reim gern. „Er sieht appetitlich aus. Schön knackig, aber nicht so, dass das Wasser herausspritzt, wenn man hineinbeißt.“ Für sie der ideale Pausen-Apfel.

Ein Verwandter des Jonagold ist der **Jonagored**. „Sehr saftig und frisch, der schmeckt mir sehr gut“, sagt Laura Nobel, die sich den Apfel auch im Müsli vorstellen kann.

Als „Schneewittchen-Apfel“ bezeichnet Nadine Kuhlmann den **Red Prince**. „Mehlig, leicht säuerlich, aber aromatisch. Wäre sicher gut für Apfelkuchen geeignet“, glaubt sie.

Gabriele Gohritz beschreibt den **Rubinstar** als „sehr saftig, vom Fleisch her mehlig, aber saftig, sehr saftig, süß und sehr angenehm. Geht in die Richtung eines Braeburn.“

Den **Wellant** verkostet Oliver Riemann und meint: „Sehr knackig, sehr saftig, süß und sehr angenehm. Geht in die Richtung eines Braeburn.“



Apfel der Sorte Boskop  
Fotos Lorenz



Ein Apfel der Sorte Braeburn



Ein Apfel der Sorte Elstar



Ein Apfel der Sorte Holsteiner Cox



Ein Apfel der Sorte Ingrid Marie



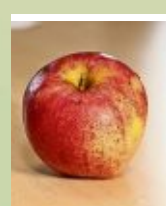
Ein Apfel der Sorte Jonagold



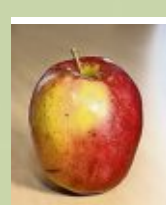
Ein Apfel der Sorte Jonagored



Ein Apfel der Sorte Red Prince



Ein Apfel der Sorte Rubinstar



Ein Apfel der Sorte Wellant



**Peter-Rudolf Pörschke, Obstbauer aus Hechthausen, kommt seit mehr als 30 Jahren mit Äpfeln auf den Nordenhamer Wochenmarkt.** Fotos Lorenz

## Apfelfakten

- Deutschland ist ein **Apfelland**: Rund 33 000 Hektar Apfelbäume gibt es hierzulande. Die Erntemenge schwankt: 2016 lag sie noch bei über einer Million Tonnen, 2017 waren es hingegen nur knapp 600 000 Tonnen (Quelle: Statistisches Bundesamt). Das Statistik-Portal Statista.com weist den deutschen Pro-Kopf-Verbrauch an Äpfeln mit rund 19 Kilogramm aus.
- Die älteste dokumentierte Sorte des Kulturapfels ist vermutlich der Borsdorfer Apfel, der bereits 1170 von den Zisterziensern erwähnt wurde. Um 1880 waren es mehr als **20 000 Apfelsorten** weltweit. Heute gibt es in Deutschland ungefähr 1500 Sorten, von denen aber lediglich 60 wirtschaftlich bedeutend sind.
- In Europa machen drei **gängige Apfelsorten** nahezu 70 Prozent des Gesamtangebotes am Apfelfrucht-Markt aus: Golden Delicious, Jonagold und Red Delicious. Weitere wirtschaftlich bedeutende Sorten sind Gala, Granny Smith, Elstar, Cox Orange und Boskop.
- Besonders die gängigen Apfelsorten sind bekannt dafür, bei **Allergikern** zu Problemen zu führen. Schuld daran ist das sogenannte „Mal d 1-Protein“ im Apfel, das mit dem Hauptallergen in Birkenpollen kreuzreagiert. Allerdings können verarbeitete Apfelprodukte häufig vertragen werden.

## „Äpfel waren der ideale Schiffs-Proviant“

Wolfgang Meiners ist Apfel-Fan durch und durch – Themen-Schwerpunkt der Umweltstation in Iffens

IFFENS. Während des Studiums in Freiburg kam Wolfgang Meiners auf den Geschmack. „Ich wollte dort bei einem Vermieter, dem eine Wiese mit zahlreichen Apfelbäumen gehörte. Die Äpfel haben wir dann immer in die Mostereien gebracht, wo daraus Saft gepresst wurde“, erzählt er.

Zurück in der Heimat eröffnete er 1978 die Umweltstation Iffens auf dem elterlichen Bauernhof und widmete sich fortan auch dort in zahlreichen Projekten seinem Lieblingsobst. „Ich habe gleich eine alte Presse organisiert, mit der ich auch hier angefangen habe, Apfelsaft zu pressen“, sagt der promovierte Chemiker.

### Professionelle Technik

Innerhalb der vergangenen 40 Jahre wurde die Technik immer professioneller, die selbst gebaute Pasteurierungsanlage hat jüngst für einen neuen Industriepasteurisierungsort gemacht. „Von Ende August bis in den November hinein ist hier jeden Samstag Apfelpressen angesagt“, sagt Wolfgang Meiners. Dann kommen Familien aus der ganzen Region, um in Iffens ihre Äpfel vermosten zu lassen. Zigttausende Liter Saft werden dann gepresst und abgefüllt. „Damit die Leute in der Zwischenzeit etwas zu tun haben, haben wir hier eine Ausstellung



**Wolfgang Meiners** inmitten einer Installation der Ausstellung „Apfelgärten im Seewind“, in der er unter anderem über 60 heimische Apfelsorten informiert, die in Vergessenheit geraten sind. Foto Lorenz

zum Thema Apfel eingerichtet“, erzählt er. In einem Anbau der Umweltstation können sich die Gäste über den Apfelanbau in Norddeutschland informieren. Für Kinder gibt es Malbücher und Rätsel rund um den Apfel.

Die Ende der 1990er Jahre gestartete Aktion „Apfelgärten im Küstenwind“, mit der alte, robuste Apfelsorten bewahrt werden sollten, wurde zudem ein Erfolg. Inzwischen wachsen an den rund 60 Apfelbäumen der Umweltstation Sorten wie Ingrid-Marie oder

Boskop. Rund 5 Zentner Äpfel wirft jeder der Bäume ab, abhängig vom Wetter des Jahres.

„Unsere eigenen Äpfel lagern wir hier in der Scheune. Das reicht durch den Winter. Sie schrumpeln dabei zwar, aber das liegt nur an entweichender Feuchtigkeit. Dadurch wird der Geschmack noch intensiver“, schwärmt Wolfgang Meiners. Gut 15 Prozent Fruchtzucker enthielten die Äpfel am Ende.

Dass es an den Küsten früher recht viele Apfelbäume gab, lag

laut Wolfgang Meiners daran, dass die Früchte ideal als Proviant für die Seeleute waren, weil sie sich lange lagern ließen. Und für die Küstenbewohner waren sie ein Grundnahrungsmittel. „Ab zirka 1850 gab es in vielen Haushalten täglich Apfelmus, das man eingekocht auch lange lagern konnte.“ Um 1900 und um 1940 herum seien zudem viele Apfelgärten angelegt worden, um die Bevölkerung zu ernähren.

Was es mit dem Apfel noch so auf sich hat, wollen Wolfgang Meiners und das Team der Umweltstation auch in der mobilen Ausstellung zu „Apfelgärten im Seewind“ zeigen, die demnächst in Wilhelmshaven aufgebaut wird. Wer sich die Ausstellung vorab noch ansehen will oder sich bei Wolfgang Meiners über Äpfel informieren will, kann ihn unter ☎ 047 35/92 00 20 und via Internet kontaktieren. (flo)

www.umweltstation-iffens.de

### Zum Weiterlesen



**„Norddeutschlands Apfelsorten“**, Ariane Müller und Dr. Dankwart Seipp, 369 Seiten, Stiftung Ökowerk Emden, www.oekowerk-emden.de