

Äpfel

Elstar und Petersilie? Das gehört nicht in eine Tüte



Äpfel sollte man nie gemeinsam mit Gemüse aufbewahren.
Foto: Zweygarth

Stuttgart - Pastinaken, Pflaumen, Papayas - das Angebot auf den Stuttgarter Märkten ist groß und bunt. Die StZ stellt in ihrem Markt-Führer einmal pro Woche ein Produkt vor. Thema in dieser Folge: Äpfel.

Von Viola Volland

Wer nur im Supermarkt einkauft, könnte auf den Gedanken kommen, dass es nur eine Handvoll Apfelsorten gibt, wie den Elstar, Braeburn, Golden Delicious. Aber Berlepsch, Gewürzluke, Glockenapfel oder Brettacher? Wer diese teils in Vergessenheit geratenen Sorten testen will, muss den Markt besuchen. Die meisten Obstbauern sind gerade am Ende der Ernte, und die Vielfalt ist groß.

Wurden auf den Streuobstwiesen in diesem Jahr ungewöhnlich viele Äpfel geerntet, ist das beim Tafelobst nicht der Fall. Die meisten Obstbauern sprechen von einer "durchschnittlichen Ernte", im Remstal werden teilweise Hagelschäden beklagt. Woher der Unterschied zum Streuobst rührt, erklärt der Obstbauer aus Obersulm, Karl Köhler: Auf den Streuobstwiesen folge auf ein gutes Jahr immer eines mit weniger Ertrag, in dem der Baum sich ausruhe. Beim Tafelobstanbau werde versucht, über Baumschnitte einen gleichmäßigen Ertrag zu erreichen. Es sei also gar nicht im Interesse der Obstbauern, dass ihre vergleichsweise kleinen Bäume mit Äpfeln überladen seien - dann droht nämlich im Folgejahr der Einbruch.

Der Berlepsch tanzt aus der Reihe

Auch für den Obstbauern Dietmar Kurrle aus Rotenberg ist es eine "ganz normale Ernte" gewesen. Nur der Berlepsch ist mal wieder aus der Reihe getanzt. "Das ist der unrentabelste Apfel, den man überhaupt anbauen kann", sagt Kurrle. Im Anbau sei der Tafelapfel, der 1880 gezüchtet wurde, "eine Katastrophe", weil er kaum Ertrag bringe. Dafür hat der saftige Berlepsch einen anderen Vorteil: mit 23,5 Milligramm Vitamin C je 100 g gehört er zu den Vitamin-C-reichsten Apfelsorten. Und für Gabriele Zimmerle, die ebenfalls einen Stand auf dem Marktplatz hat, zählt er zu den geschmackvollsten Äpfeln. Der Berlepsch bringe eine

eigene Note mit, erklärt die Großheppacherin, die auch eigenen Saft aus Tafeläpfeln verkauft.

Es gibt allerdings auch Apfelsorten, die erst nach einer gewissen Lagerung ihren Geschmack entfalten. Der Brettacher ist so ein Fall, den Wilfried Klopfer am Nachbarstand anbietet. "Ganz frisch vom Baum schmeckt er nicht so optimal, er sollte ein bisschen abgelagert sein", sagt Klopfer über diese heimische Sorte mit dem mittleren Vitamin-C-Gehalt und der leichten Würze. Ebenfalls zu den Winteräpfeln gehört der Glockenapfel, von dem Klopfer auch eine Kiste mitgebracht hat. Er hat einen säuerlich-erfrischenden Geschmack. Ein Apfel mit einer gewissen Würze ist die Gewürzluke, die an vielen Ständen zu finden ist. Dieser Apfel sei besonders bei älterer Kundschaft beliebt, sagt Karl Köhler, genau so wie der Ontarioapfel - eine alte Tafelobstsorte mit grünlich-weißem Fruchtfleisch. Karl Köhler baut an die 40 verschiedene Apfelsorten auf 18 Hektar Land an, von denen er eine wechselnde Auswahl mit auf den Markt bringt. Er rät, Äpfel kühl und nicht zu trocken zu lagern - im Keller oder in einer Tüte im Kühlschrank. Auf keinen Fall sollte man sie gemeinsam mit Gemüse aufbewahren.

Seine Marktverkäuferin Hildegard Matheisl kennt ein leckeres Kuchenrezept. Zuerst bereitet sie mit 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Fett und etwas Zucker einen Mürbeteig zu. Auf diesen Boden gibt sie 600 bis 1000 Gramm geschnittene Äpfel (Rubinola, Elstar oder Boskop) und schiebt die Kuchenform bei 175 Grad für eine halbe Stunde in den Backofen. In dieser Zeit verrührt sie zwei Becher Sahne mit drei Eiern und etwas Zucker. Das Ganze wird über den Kuchen gegossen, anschließend kommt dieser noch einmal für eine Dreiviertelstunde in den Ofen. "Dann isst man ihn lauwarm mit Sahne", sagt Hildegard Matheisl.

05.11.2008 - aktualisiert: 07.11.2008 15:21 Uhr

http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/1868350_0_2147_aepfel-elstar-und-petersilie-das-gehoert-nicht-in-eine-tuete.html