

## Das Sortenalphabet

# 365 Tage lang Schweizer Äpfel

In Europa gibt es fast 20 000 Apfelsorten, von denen aber maximal 50 eine wirtschaftliche Bedeutung haben. Die meisten der "klassischen" Apfelsorten sind nicht viel mehr als 100 Jahre alt. Auch wenn aufgrund neuer Anbaumethoden und veränderten Vorlieben der Konsumenten viele frühere Sorten verschwunden sind, ist die Auswahl nach wie vor reichhaltig.

Das Apfelsortiment wird unterteilt in Früh-, Herbst- und Lagersorten. Eine Auswahl:

**Frühsorten** reifen bereits ab Mitte August. Sie können nur kurze Zeit gelagert werden und werden schnell weich. Zwei bekannte Sorten sind:

**Gravensteiner:** Ist eine uralte Sorte, die 1669 in Dänemark entdeckt wurde. Sein Fleisch ist mittelfest, sehr saftig und schmeckt dank dem süss-säuerlichen Geschmack sowohl frisch wie verarbeitet ausgezeichnet.

**Summerred:** Wurde an einer kanadischen Versuchsanstalt gezüchtet und 1964 herausgegeben. Da sie sich kaum lagern lässt, sollte Summerred möglichst ab Baum gegessen werden. Das Fleisch ist mittelfest, saftig und harmonisch im Geschmack.

**Bei den Herbstsorten** beginnt die Ernte ab Mitte September. Ungekühlt aufbewahrt werden diese Sorten ebenfalls schnell mürbe. Drei bekannte Sorten sind:

**Cox Orange:** 1825 wurde diese Sorte von einem Engländer namens R. Cox gezüchtet. Dank dem würzigen Geschmack und der handlichen Fruchtgrösse ist diese Sorte nach wie vor beliebt. Das Fleisch ist mittelfest und saftig,

**Elstar:** 1955 in den Niederlanden gezüchtet. Wegen des ausgeprägten Aromas wird Elstar meist frisch gegessen. Er eignet sich auch zum Kochen und Backen. Das Fleisch ist bissfest.

**RubINETTE:** 1966 vom Schweizer Baumschulisten Walter Hauenstein entdeckt und kam 1982 erstmals auf den Markt. Sie belegt bei Geschmackstests fast durchwegs den ersten Platz. Intensiv fruchtiges Aroma, Fruchtgrösse, Zucker- und Säurewerte prädestinieren die Sorte für den Frischkonsum. Sie lässt sich auch gut in der Küche verarbeiten.

**Lagersorten** werden in der Regel im Monat Oktober gepflückt. Sie sind sehr lange lagerfähig, einige fast bis in den Sommer hinein. Einige ausgewählte Sorten sind:

**Boskoop:** wurde 1856 in den Niederlanden entdeckt. Er ist als typischer Kochapfel bekannt. Der Grund liegt in den hohen Zucker- und Säuregehalten und der rauen Haut. Die Frucht zerfällt beim Kochen. Liebhaber des kräftigen Geschmacks essen Boskoop auch frisch.

**Braeburn:** 1950 in Neuseeland entdeckt. Sie ist eine der Vitamin-C-reichsten Sorten. Dadurch eignet sich die Sorte auch sehr gut zum Verarbeiten in der Küche, denn sie wird nach dem Anschneiden nur langsam braun. Bei Backtests kam Braeburn auf den ersten Platz. Braeburn hat eine lange Vegetationszeit und reift in der Schweiz nur in milden Lagen.

**Gala:** Diese im Jahr 1934 in Neuseeland gezüchtete Sorte enthält im Vergleich zu anderen Sorten viel Zucker und wenig Säure. Der ausgesprochen süsse, handliche Apfel ist bei Kindern beliebt.

**Golden Delicious:** Aus einem 1890 in den USA zufällig entdeckten Apfel entstand die weltweit verbreitete und in Europa am meisten angebaute Apfelsorte Golden Delicious. Hersteller von Babynahrung bevorzugen diese Sorte aufgrund der geringen Säurewerte und dem milden Geschmack. Auch in der Küche lässt sich der Apfel für alle Zwecke verwenden.

**Idared:** Entstand 1935 in den USA und verdrängte seinen Vater „Jonathan“ weitgehend vom Markt. Doch auch bei Idared ist nicht alles Gold was glänzt. Der grosse Apfel hat eine zähe Schale ohne ausgeprägtes Aroma. Der Vitamin-C-Gehalt hingegen ist hoch.

**Jonagold:** Ist eine Züchtung, welche 1935 in den USA entstand. Sie eroberte in den 70er Jahren den europäischen Markt. Jonagold ist wegen seiner Süsse bei Kindern sehr beliebt. Er eignet sich neben dem Frischkonsum auch gut zum Kochen und Backen, verbräunt allerdings im Anschnitt rasch.

**Maigold:** Ist eine erfolgreiche Schweizer Züchtung der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil von 1964. Die Frucht ist süss-säuerlich mit typisch parfümiertem Aroma. Die Frucht bleibt bei der Lagerung gut erhalten und ist auf dem Tafeläpfelmarkt beliebt.

**Pinova:** Pinova ist eine junge Sorte die in Ostdeutschland gezüchtet wurde und 1986 auf den Markt kam. Die Frucht hat eine attraktive, herzförmige Gestalt und das Fleisch ist fest, süss-säuerlich und sehr aromatisch.

**Topaz:** Erst 1993 wurde diese schorrfresistente, tschechische Sorte auf den Markt gebracht. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig, süss-säuerlich und sehr aromatisch. Topaz enthält sehr viel Vitamin C und eignet sich für alle Zubereitungsarten.