

Berlepsch und Steinbacher vorn Apfelverkostung und -bewertung -

Auswahl aus 400 heimischen Sorten

Aschaffenburg. Da fiel es schwer, nicht gleich hineinzubeißen! Aber bevor sich die 20 Teilnehmer an der Apfelverkostung am Samstag in Schweinheim das Fruchtfleisch auf der Zunge zergehen ließen, mußten sie erst den Schnuppertest machen. Zwölf Apfelsorten galt es zu bewerten, allesamt geerntet auf Streuobstbäumen aus der Region um Aschaffenburg.



»Etwa 400 verschiedene Apfelsorten wachsen am Untermain«, erklärte Alexander Vorbeck, Leiter des Schlaraffenburger Streuobstprojekts. »Aber nur wenige kennen die Verbraucher auch mit Namen.« Im Supermarkt dominiert das Standard-Angebot mit Granny, Golden Delicious oder Elstar.

Ausschließlich unbehandelt

Was die Frauen, Männer und zwei Kinder am Samstag zum Verkosten auf den Tisch bekamen, waren ausschließlich unbehandelte, zum Teil sehr alte Sorten aus heimischem Anbau. Dr. Ute Windisch vom Schlaraffenburger Streuobstprojekt, die gemeinsam mit Hans Neudert aus Freigericht den Abend bestritt, führte den Besuchern die Arten- und Geschmacksvielfalt praktisch vor. Unterstützt wurde sie dabei von Wolf-Ingo Gobin vom Verein »Slow-Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken«. »Wir wollen weg von der Vereinheitlichung der Geschmäcker und den Kontakt zwischen Produzent und Verbraucher wieder herstellen«, leitete Gobin zum Test über.

Auch das Aussehen macht's

Etwa die Hälfte der Apfelgenießer, darunter viele junge Besucher, hat im Garten oder auf der Wiese selbst Obstbäume stehen. Doch musste man kein Profi sein, um Geruch, Geschmack und Aussehen der gesunden Früchte zu beschreiben. Wie in der Schule verpassten die Teilnehmer den Äpfeln, deren Namen ihnen erst später genannt wurden, Noten. »Der riecht richtig gut!« lobte eine Hobbygärtnerin, nachdem sie sich wie alle anderen den »Schöner von Wiltshire« vor die Nase gehalten hatte. Auch vom Aussehen her punktete die Sorte, die ursprünglich aus England stammt. Dann gings dem Apfel an den Kragen und in Schnitzen wanderte er in die erwartungsvollen Mäuler.

»Alkmene« und »Gelber Richard«

Schön süß? Nicht saftig genug? Knackig im Biss? Aussehen, Aroma, Reife, Fruchtfleisch, Saftigkeit oder Zucker-Säure-Verhältnis waren Bewertungskriterien. Ob sie die Sorte auch kaufen oder anbauen würden, sollten die Schmecker ankreuzen. Aus diesen Komponenten erhielten Goldparmäne, Boskoop, Glockenapfel, Topaz und die Goldrenette von Blenheim ihre Gesamtnote. Auf den Tisch kamen auch Alkmene, Berlepsch, Gewürzluike, Gelber Richard und der Steinbacher, der 2005 zur Untermain-Streuobstsorte des Jahres gewählt worden war.

»Gut« für den »Nikolausapfel«

Umso mehr freuten sich die Veranstalter nach gut dreistündigem Riechen und Schmecken, dass der Steinbacher in der Gunst der Teilnehmer so gut abgeschnitten hatte. Zwar erntete die Goldrenette Freiherr von Berlepsch die Siegerkrone, doch gleich danach punktete der Steinbacher. Der rotbackige Apfel wächst nur am Untermain und ist als »Nikolausapfel« in der Region bekannt. Auf den dritten Platz im Geschmackstest kam der Topaz, eine neue Züchtung.

Mit den zwölf getesteten Sorten kam freilich nur ein Bruchteil der am Untermain angebauten Äpfel in den Test. Ute Windisch erinnerte daran, dass die Abstimmung eine subjektive Momentaufnahme gewesen sei: »In anderen Monaten sind andere Sorten genussreif, und andere Schmecker hätten sich vielleicht anders entschieden.« comü

Schlaraffenburger Streuobstprojekt,

Büro Fraxinus, 0 60 29/99 56 44;

www.schlaraffenburger.de