

Apfel

Sorten

Weltweit gibt es ca. 30.000 Sorten. Bei uns im Handel sind u.a. Jonagold und Jonagored, Elstar, Topaz, Boskoop, Ingrid Marie, Holsteiner Cox, Gala, Cox Orange und Breaburn erhältlich.

Botanischer Name

Malus domestica

Pflanzenfamilie

Rosengewächse (Rosaceae)



Herkunft

Vor mehr als 8.000 Jahren begann die Domestikation des Apfels in Zentralasien. Von dort breiteten sich kultivierte Apfelsorten in Richtung Westen aus, wobei sie sich immer wieder mit lokalen Wildarten kreuzten. Im 9. Jh. vor Chr. gelangten Äpfel von Griechenland nach Italien und wurden durch die Römer nach Mitteleuropa gebracht. Heutzutage wachsen Apfelbäume weltweit in gemäßigten Klimazonen, wobei die verschiedenen Sorten an unterschiedliche klimatische Gegebenheiten angepasst sind.

Saison

Apfelbäume blühen je nach Region ab April bis Mai. Die Erntezeit ist ab Mitte August (z.B. Klarapfel) bis in den November (z.B. Holsteiner Cox). Die Haltbarkeit und Lagerfähigkeit ist sortenabhängig und beträgt bei gewerblicher Lagerung einige Monate bis ca. ein halbes Jahr. Ein großes Angebot an heimischen Äpfeln gibt es bei uns zwischen Oktober und Mai.

Aufbewahrung

Äpfel sind bei Zimmertemperatur einige Tage bis Wochen haltbar. Einige Sorten lassen sich nach der Ernte über Monate im kühlen Keller lagern. Äpfel sondern das Reifegas Ethylen ab und beschleunigen damit die Reifung anderer Obst- und Gemüsearten wie z.B. Bananen, Kiwis oder Tomaten (**siehe dazu auch Zusatzinfo „Tipps und Experimente zum Reifen und Nachreifen von Obst und Gemüse“**).

Wissenswertes

Apfelbäume sind Fremdbestäuber, d.h. sie brauchen in der Nähe einen Baum einer anderen Sorte mit der sie jeweils gegenseitig befruchtungsfähig sind.

Der Ertrag von Apfelbäumen wird durch Veredelung verbessert: Beim Veredeln werden einjährige Triebe der gewünschten Apfelsorte(n) geschnitten und auf den abgeschnittenen Stamm eines (jungen) Baumes gepfropft. Dadurch können auf einem Stamm mehrere Sorten wachsen, was auch die gegenseitige Bestäubung gewährleistet.

Der säuerliche Geschmack und die braunen Verfärbungen von Äpfeln entstehen durch eine enzymatische Reaktion von Polyphenolen mit Luftsauerstoff. Polyphenole wurden aus vielen Sorten herausgezüchtet, um einen süßlicheren Geschmack und gleichmäßigeres Aussehen zu erhalten. Aber: je weniger Polyphenole enthalten sind, desto eher reagieren Allergiker, wenn sie diese Äpfel essen. In alten Sorten sind häufig besonders viele Polyphenole enthalten, daher können manche Allergiker auch die alten (und sauren) Apfelsorten problemlos genießen. Alte Apfelsorten findet man im Ökolandbau und bei Direktvermarktern eher als im Supermarkt. Viele alte Apfelsorten* haben wunderschöne Namen wie z.B. Dithmarscher Paradiesapfel, Dülmener Herbstrosenapfel oder Finkenwerder Herbstprinz.

Experiment mit den Kindern

Untersuchung der Braunfärbung von Äpfeln: Süße und saure Sorten werden angeschnitten und bei Zimmertemperatur für ca. 10 - 20 Minuten auf einen Teller gelegt. Einige Äpfel können auch gerieben werden. Färben sich Äpfel einer sauren Sorte schneller braun als bei einer süßen Sorte? Wie schnell färben sich die geriebenen Äpfel? Was passiert, wenn man Zitronensaft auf die Äpfel träufelt? Geschmackstest mit verbundenen Augen: Schmeckt man die Braunfärbung?



* Weitere alte Apfelsorten finden sich unter www.alte-apfelsorten.de/sortenübersicht.html