



**Frisch vom Baum schmecken Äpfel noch mal so gut. Mit der richtigen
Sortenwahl können Sie schon im Hochsommer saftige Früchte ernten
und auf Spritzen und Düngen weitgehend verzichten**

Frühäpfel ernten

Der Anbau von Frühäpfeln im eigenen Garten lohnt sich, denn im Supermarkt wurden die traditionellen Sorten von ganzjährig erhältlichem Obst aus Übersee verdrängt. Auch wer an warmen Sommertagen die erfrischende Fruchtsäure schätzt, wird beim Biss in betont süße Varianten wie 'Pink Lady' enttäuscht. Und noch ein Grund: Was vom eigenen Baum kommt, ist garantiert „bio“!

Bei den heimischen Apfel-Frühsorten fallen Pflück- oder Baumreife und Genussreife zusammen. Anders als späte Winteräpfel, die nach der Ernte mehrere Wochen nachreifen müssen, kann man diese Früchte sofort genießen. Dafür lassen sie sich höchstens 14 Tage aufbewahren. Wer einen Baum 'Weißer Klarapfel' im Garten hat, kann ein Lied davon sin-

gen. Zwar reifen die Früchte nach und nach und man kann ab Juli täglich ernten. Kaum gepflückt, sollte man sie wirklich rasch aufessen. Und was von selbst vom Baum fällt, taugt allenfalls für den Kompost. Bei einer Neupflanzung wählt man deshalb besser Sorten, die sich über einen längeren Zeitraum verwerten lassen, wie 'Nela' oder 'Gravensteiner'. Dazu ein Tipp: Ernten Sie die zum Sofortverzehr bestimmten Früchte vollreif. Zum Aufbewahren im Keller oder Kühlschrank pflückt man sie bereits, wenn die Schale sortentypisch ausgefärbt ist und sich der Stiel leicht vom Zweig löst. Dunkelbraun gefärbte Kerne im Inneren sind bei Frühsorten kein sicheres Reifezeichen. Gerade der 'Klarapfel' hat dann noch weiße oder hellbraune Kerne.

1 'Nela' ist eine schorfresistente Neu-Züchtung und weniger anspruchsvoll als die geschmacklich ähnliche Sorte 'Gala'. Sie eignet sich besser für den Anbau im Garten. Nach der Ernte Mitte August können die Früchte mehrere Wochen gelagert werden. 2 'Alkmene' reift Anfang September. Die über 50 Jahre alte Sorte hat sich im Hobbyanbau bewährt und gilt ebenfalls als wenig anfällig für Schorf- oder Mehltäupilze. 3 'Gravensteiner' ist eine alte Liebhabersorte mit betörendem Apfelduft. Die Früchte sind auf der Sonnenseite orange bis hellrot gestreift, das Fleisch ergibt einen erfrischend süß-säuerlichen Saft. Lecker zu Käse: eine süßsaure Soße (Chutney) aus Gravensteiner Äpfeln (Rezept siehe Service ab Seite 112)



Im Handel dominieren wenige Frühsorten wie 'Gala' und 'Gerlinde'. Für den Garten gibt es robustere Sorten, die auch ohne „Chemie“ gesunde Früchte liefern. Fündig werden Sie vor allem in ökologischen Obstbaumschulen (Adressen s. Seite 112). Fragen Sie die Fachleute dort auch gleich nach der zum Standort passenden Wurzelunterlage und kaufen Sie nur bei wirklichem Platzmangel extrem schwachwüchsige Spindelbäumchen. Diese können zwar als Hecke an die Gartengrenze gepflanzt werden, verlangen aber sehr gute Böden und müssen bei Sommertrockenheit häufiger gewässert werden. Außerdem sind sie empfindlich für Mehltau, Schorf und andere Pilzkrankungen oder werden, vor allem mitten im Rasen oder in der Obstwiese, oft von Wühlmäusen angefressen. Zudem verlangt der jährliche Schnitt mehr Sachkenntnis, sonst vergreisen die Bäume rasch. Bei fast vergessenen Apfel-Raritäten wie 'Cox Pomona' halten

sich die Schnittmaßnahmen nach Abschluss der Kronenerziehung in Grenzen. Meist genügt das kräftige Auslichten der Zweige im Sommer, gleich nach Abschluss des Triebwachstums.

Damit Ihnen die Raupen des Apfelwicklers, die sich ab Juni in die reifenden Früchte einbohren, nicht den Appetit verderben, sollten Sie frühzeitig Lockstoff-Fallen in die Bäume hängen. Damit können Sie einen großen Teil der männlichen Falter abfangen und so die Befruchtung der Weibchen und die Eiablage verhindern. Einige Äpfel werden meist dennoch befallen. Daher binden Bio-Gärtner Ende Juni zusätzlich sogenannte Fanggürtel aus Wellpappe um den Stamm. Anfang August werden die Pappstreifen mitsamt den Raupen entsorgt. Damit ist der Vermehrungszyklus der Schädlinge unterbrochen und die Ernte madenfreier Früchte im nächsten Sommer gesichert.

Christel Rupp



1

1 'Cox Pomona' wurde im 18. Jahrhundert von Richard Cox in der Nähe von Windsor (England) entdeckt und eignet sich besonders für Kompott und Kuchen. 2 'Pflirsichroter Sommerapfel' reift Mitte August und kann über zwei Wochen gepflückt werden. Nach der Ernte sollte man die rotbackigen Äpfel rasch aufessen. 3 'James Grieve' stammt aus Schottland und trägt feine, hellrote Streifen. Die Anfang September reifenden Früchte können bis Oktober gelagert werden



2



3



‘Weißer Klarapfel’ gehört zu den Berühmtheiten. Die über 150 Jahre alte Sorte ist in ganz Europa verbreitet und als frühester Tafelapfel noch immer begehrt. Je nach Lage beginnt die Ernte schon im Juli, sobald sich die Schale von hellgrün nach strohgelb bis milchweiß färbt. Im optimalen Reifezustand schmecken die Früchte feinsäuerlich und würzig, werden aber schon kurz darauf mehlig und trocken und sollten innerhalb weniger Tage verbraucht werden

APFEL-KOMPOTT MIT THYMIAN

Für 2 Gläser à ca. 1 Liter

1 l Wasser, Saft einer Zitrone, 1,8 kg süßsaure Äpfel (z. B. ‘Cox Pomone’ oder ‘Gravensteiner’), 350 g Zucker, 5–8 Stängel Zitronen-Thymian

1. In einer Schüssel ca. 1 Liter Wasser mit Zitronensaft mischen. **2.** Äpfel schälen und je nach Größe in Viertel oder Achtel teilen. Kerngehäuse entfernen, die Schnitze in mundgerechte Stücke schneiden und sofort in Zitronenwasser geben, damit das Fruchtfleisch hell bleibt. **3.** In einem Topf 1 Liter Wasser erhitzen. Zucker zufügen und aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Thymianblättchen abzupfen und zugeben. **4.** Apfelstücke abgießen, abtropfen lassen, in die heiß ausgespülten Gläser schichten und mit der Zuckerlösung übergießen. **5.** Die Gläser mit angefeuchteten Gummiringen und Metall-Klammern verschließen. Bei 80 °C im Einmachkessel oder im Wasserbad im Backofen 25–30 Min. sterilisieren. **6.** Herausnehmen, abkühlen lassen, Klammern entfernen und das Kompott dann kühl und dunkel aufbewahren.

