

Die neuen Alten: Alte Apfelsorten

Herbstzeit ist auch Apfelzeit. Braeburn, Gala oder Pink Lady – diese Apfelsorten kennst Du mit Sicherheit aus dem Supermarkt.

Aber wusstest Du auch, dass es mehr als 15.000 verschiedene Apfelsorten gibt? Die im Supermarkt sind aber nur diejenigen, die am ertragreichsten sind und am häufigsten gekauft werden.

Von dieser Unmenge an Apfelsorten sind es gerade alte Apfelsorten, die widerstandsfähiger, leicht selbst anzubauen und besser verträglich sind (gerade für Allergiker). Und gut schmecken tun sie natürlich auch!

Alte Äpfel sind außerdem noch einen kleinen Ticken gesünder! Warum? Weil alte Sorten einen höheren Gehalt an sogenannten Polyphenolen haben.

Polyphenole sind chemische Verbindungen. Sie sorgen auf der einen Seite dafür, dass der Apfel braun wird, wenn man ihn anschneidet. Auf der anderen Seite sind Apfelsorten mit hohem Polyphenolgehalt besser verträglich für Allergiker. Außerdem verhindern Polyphenole die Entstehung von Entzündungen im Körper und regulieren den Blutdruck.

Hier erfährst Du mehr dazu:

1. Wo gibt es alte Apfelsorten?
2. Fünf alte Apfelsorten im Überblick
 - Der Pfannkuchenapfel
 - Der Boskoop
 - Die Goldparmäne
 - Der Gravensteiner
 - Die Ananasrenette

1. Wo gibt es alte Apfelsorten?

Wenn Du keinen eigenen alten Apfelbaum im Garten stehen hast, dann suche einmal auf dem Wochenmarkt oder beim Hofladen nach alten Sorten. Mittlerweile kannst Du aber auch easy online alte Apfelsorten zum Probieren bestellen.

Du hast noch keinen Apfelbaum im Garten stehen? Dann frag' doch mal Deine Eltern, ob Du einen aus den Samen der alten Sorten pflanzen darfst! Anleitungen dazu gibt es im Internet. So habt Ihr nicht nur jedes Jahr leckere Früchte direkt vom Baum, sondern tut auch etwas für die Artenvielfalt.

Und genau die wollen wir uns jetzt noch ein bisschen näher ansehen.

2. Fünf alte Apfelsorten im Überblick

Apfel ist nicht gleich Apfel. Wir stellen Dir fünf alte Apfelsorten vor und erklären, worauf Du beim Anbau und der Verarbeitung der Früchte achten musst.

2.1. Der Pfannkuchenapfel

Apfelpfannkuchen hast Du ja vielleicht schon einmal selbst gemacht. Der Pfannkuchenapfel eignet sich aber nicht nur für Pfannkuchen!

Diese Sorte stammt aus Norddeutschland. Früher war der Baum auf vielen Obstwiesen heimisch, aber heute steht er auf der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Pflanzen.

Hast Du einen Pfannkuchenapfelbaum im Garten stehen, rechnest Du am besten mit schwankenden Erträgen. Wenn er trägt, dann sehr viel. Er ist außerdem wenig anfällig für Krankheiten und

Schädlinge.

Du kannst Pfannkuchenäpfel lange lagern (wenn Du einen dunklen und kühlen Ort findest!) oder direkt frisch als Tafelapfel genießen.

2.2. Der Boskoop

Der Boskoop ist ein Winterapfel, der besonders groß wird. Seine Früchte sind bis in den März hinein haltbar. Der Apfel selbst ist sehr robust und steht öfter mal im heimischen Garten. Er schmeckt sauer und wird am liebsten für's Backen benutzt.

Allergiker aufgepasst! Der Allergengehalt ist beim Boskoop besonders niedrig, also können Allergiker hier getrost zugreifen.

2.3. Die Goldparmäne

Die Goldparmäne war lange eine der beliebtesten Apfelsorten der Deutschen. Allerdings sind Goldparmänen leider sehr schädlings- und krankheitsanfällig. So wurde die Sorte bei Landwirten und Hobbygärtnern immer unbeliebter.

Schade! Das süß-saure Aroma und ein kleines bisschen Würze machen die Goldparmäne nämlich zu einem super leckerem Apfel.

2.4. Der Gravensteiner

Den Gravensteiner kannst Du ab Ende August ernten. Er ist süßer als andere Sommeräpfel und riecht besonders lecker. Leider sind Gravensteiner nicht lange haltbar, denn dann wird das Fruchtfleisch mürbe.

Die Bäume bekommen zwar selten Krankheiten, sind aber dafür frostempfindlich.

2.5.

Die Ananasrenette

Ursprünglich stammt die Ananasrenette aus den Niederlanden und Belgien. Diese Sorte eignet sich vor allem zum Entsaften, Einkochen und Backen. Denn der Baum trägt nur kleine, dafür aber sehr aromatische und saftige Früchte.

Fun Fact: Den Namen verdankt diese alte Apfelsorte ihrem Geruch. Denn Ananasrenetten riechen – wer hätte es gedacht? – nach Ananas, wenn sie warm gelagert werden.

Leider wachsen Ananasrenetten im eigenen Garten eher schlecht. Sie haben einen schwachen Wuchs und sind sehr anfällig für Mehltau.

Alte Apfelsorten probieren

Läuft Dir jetzt schon das Wasser im Mund zusammen und Du kannst es gar nicht mehr abwarten, Dich durch diese alten Apfelsorten zu probieren?

Dann hol dir im Garten, beim Bauern nebenan oder auf dem Wochenmarkt ein paar Äpfel und probier sie direkt als Snack – oder in unseren Apfel-Zimt-Schnecken!