

Neue Äpfel braucht das Land

APFEL. Sind alte Sorten tatsächlich schmackhafter? Längst nicht immer. Obstbauer Markus Kobelt weiss, worauf es bei der Züchtung neuer Sorten ankommt.

TEXT: SABINE REBER | FOTOS: GERBER LOESCH

Neue Obstsorten? Die sind vielen nicht geheuer. Lieber träumen sie von den «guten alten Sorten». Am Beispiel der Apfelmehrheit lässt sich zeigen, wie absurd das ist: Alte Sorten schmecken oft mehlig und sind krankheitsanfällig. Züchter Markus Kobelt ist überzeugt: «Alte Sorten sind nicht ungerechtfertigt in Vergessenheit geraten. Sondern weil bessere gezüchtet wurden, die an die kulturellen und sozialen Umstände angepasst sind.»

Die Vorlieben haben sich in den vergangenen 200 Jahren verändert. Bis ins 19. Jahrhundert seien 70 bis 90 Prozent der Äpfel für die Alkoholherstellung verwendet worden, sagt Kobelt. Ein weiterer Teil wurde gekocht. Roh gegessen wurden hingegen nur sehr wenige Früchte. Das hatte seine Gründe: Im 19. Jahrhundert hatten die Menschen wacklige Gebisse. Logisch also, dass viele alte Apfelsorten mehlig und von leer-süßem Geschmack sind, denn damals war alles Weiche und Süße gefragt. «Bessere Zähne waren der wichtigste Treiber bei der Züchtung neuer Apfelsorten. Denn nur mit ihnen lassen sich knackige Äpfel geniessen.»

Aber süß müsse es für die meisten Leute auch heute noch sein, sagt Markus Kobelt. Der Handel bevorzuge Sorten, die langweilig süß schmecken und die vor allem das ganze Jahr über erhältlich seien. Wie der Gala-Apfel. Bis heute eine der Hauptsorten im konventionellen wie im biologischen Obstanbau. 25 Prozent aller verkauften Äpfel in der Schweiz sind Gala, obwohl diese Sorte gerade im Bioanbau bis über 30-mal im Jahr gespritzt werden muss. Der Obstzüchter, der gemeinsam mit seiner Frau den Online-Gartenversand Lubera betreibt, findet das unsinnig: «Es gibt viele schorffresistente Sorten. Galant etwa wird in



Nach 20 Jahren marktreif: Markus Kobelt schneidet einen Redlove auf.

«Ein guter Apfel gibt den Saft sofort frei, wenn man hineinbeisst, und ist so knackig, dass er im Mund fast explodiert.»

Markus Kobelt,
Apfelzüchter

Norditalien mit Erfolg kommerziell angebaut.» Diese Sorte muss nur noch zehnmals gespritzt werden, was nicht nur ökologische Vorteile hat, sondern für die Obstbauern auch weniger Arbeit und Kosten bedeutet.

Pilzanfällig. Frühsorten wie der Gravensteiner sind heute praktisch vom Markt verschwunden. Obwohl sie geschmacklich und auch züchterisch interessant sind, etwa wegen ihres Säuregehalts. Beim Gravensteiner zeige sich aber auch, wo die Probleme alter Sorten liegen: «Er hat einen schwierigen, sparrigen Wuchs und ist anfällig für Schorf. Darum haben wir die Sorte Werdenberg gezüchtet, die ähnlich schmeckt. Sie ist schorffresistent und viel einfacher zu kultivieren.»

Solche Durchbrüche in der Züchtung begeistern Kobelt. Er mag die frischen, sauren Äpfel besonders – nur Zucker allein, das sei langweilig. «Wenn eine Sorte viel Säure hat, kann man in sie auch viel Zucker hineinzüch-