



Klaubengemeinschaft: Alois Wilfling und Irmgard Ilg bestimmen alte Sorten – und ziehen dabei „Zaungäste“ an JÜRGEN FUCHS (7)

Neues von der alten Sorte

Was wächst vor der Haustür seit 100 Jahren? Alte Apfel- und Birnensorten erleben ihre zweite Blüte. Ihre Bestimmung ist eine eigene Wissenschaft. Zu Besuch in der Alters-WG mit Broadoarsch, Krummstiel und der Guten Luise.

Von Ulrich Dunst

Am Weidezaun im Windschatten des Zirbitzkogels trifft Entdeckerstolz auf bäuerlichen Wissensdurst. Heroben auf 1000 Meter Seehöhe, wo das Steirische schon kärntnerisch klingt, nutzen die Seniorbauern Heinz Pichler und Nachbar Theobald Hofer als „Zaungäste“ die Gunst der Stunde: In der pittoresken Streuobstwiese schurln zwei Wissenschaftler mit fünf Meter langen Pflückstangen zwischen den hundertjährigen Prachtbäumen hin und her, um den süßesten Früchten, die hier seit Generationen wachsen, einen Namen zu geben.

Die können so wohlklingend, wie sie süß schmecken: Jakob

Lebel, James Grieve, Gute Luise. Oder auch nicht: Broadoarsch heißt das Riesentrumm von einem platt gedrückt wirkenden Apfel, das die Pomologen* Alois Wilfling und Irmgard Ilg soeben für die Bauern bestimmt haben, die mit Schuhschachteln voller Apfelsorten von ihren Höfen zum Zaun gekommen sind.

„Es ist immer wieder faszinierend, wie viele verschollene gealterte Sorten auf diese Weise auftauchen – und wo die Bauern vor über 100 Jahren solch Raritäten wohl aufgetrieben haben“, schwärmt Wilfling. Der Oststeirer ist als Chef der Forschungsfirma Oikos eine Art personifizierte Sortendatenbank, der mit seinem Team pro Jahr bis zu 1500 Sorten bestimmt. An diesem



schönen Herbsttag erkennt er unter den immer größer werdenden Augen der Zaungäste Dutzende Raritäten auf Anhieb.

Wissenschaftlich geht er indes nach 93 „Deskriptoren“ vor, beginnend bei neun Größenklassen über Form, Relief, Schalenoberfläche, Härte, Berostung, Grundfarbe, reifeabhängige Deckfarbe (neu gelernt: allein die Farbe Rot kann „traurig“, „adrig“, „verwaschen“ oder auch „geflammt“ sein) bis hin zu sen-

sorischen Merkmalen wie Süße, Säure, Würze oder Fruchtfleischtextur. Oder wie Wilfling es rustikal ausdrückt, als er mitten auf der Wiese in einen sauren Apfel beißt: „Der fühlt sich im Mund an, als ob man in Glascherben beißen würde.“

Gut 2000 Apfel- und Birnensorten gab es einmal in der Steiermark, nur eine Handvoll schafft es heute in Supermärkte. Was dazu führte, dass der Großteil der Streuobstbestände verschwunden (in der Steiermark

sind es noch 780 Hektar) bzw. heute völlig überaltert ist. Weil die Pressobstpreise nicht mehr als ein paar Cent pro Kilo ausmachen, bleiben die Äpfel oft ungenutzt auf den Bäumen.

In den letzten Jahren jedoch erleben alte Sorten eine zweite Blüte. „Das Interesse ist riesig, nicht nur von Bauern, auch von Konsumenten, die einen alten Apfelbaum im Garten haben“, sagt Ilg, die im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen das Projekt „Strowi“ betreut, wo alte

Sorten aufgespürt, bestimmt und wieder gepflanzt werden.

Auch Spitzenköche wie Heinz Reitbauer (Steirereck) werden mit ihrem Team bei Experten wie Wilfling vorstellig, um die Vorzüge spezieller Sorten wieder zu erkennen – und in der Speisekarte einzusetzen.

Da könnten sie auch von Seniorbauer Pichler lernen, der unmissverständlich feststellt: „In mein Most kommt nur Bohnapfel und in die Strudl nur a Gravensteiner!“

Hirschbirne trifft Schafnase

Am 16. Oktober von 10 bis 17 Uhr tischen die sieben steirischen Naturparke rund 200 alte Apfel- und Birnensorten aus der Steiermark in der Grazer Herrengasse auf Besucher können auch eigene alte Sorten zum Bestimmen mitnehmen.

HIER KÖNNEN SIE ÄPFEL MIT BIRNEN VERGLEICHEN

 Lederapfel , Schale mit Rost bedeckt	 Hartberger Mostbirne , sehr saftig	 Maschanzker , uralte Sorte, lange haltbar	 Jakob Lebel , sehr fettige Schale	 Bellefleur , Mutter des Golden Delicious	 Gravensteiner , frühreif, groß, sehr mürrig	 Schafnase , schmal, rot geflammt	 Krummstiel , bis in den Mai gut haltbar
 Hirschbirne , gut für Saft und Schnaps	 Lavanttaler Bananenapfel , innen gelb	 Gute Luise , beliebt, zartes Fruchtfleisch	 Gellerts Butterbirne , sehr aromatisch	 „Broadoarsch“ , die Form gab den Namen	 Williams Christ , beliebt für Edelbrände	 Holzapfel , klein, sauer, holzig	 Danziger Kantapfel , hat Kante in der Schale
 Ilzer Rosenapfel , klein und würzig	 Schweizerhose , gestreift wie Schweizergarde	 Kronprinz Rudolf , süßsauer, aus Gleisdorf	 Roter Boskoop , groß, würzig, lange haltbar	 Schlachtersche Holzbirne , gut für Most	 Bohnapfel , saftig, beliebte Streuobstsorte	 Cox Orangenrenette , Tafelobst	 Welschbrunner , aus Graz, sehr spät reif OIKOS (28)

* POMOLOGIE IST DIE LEHRE VON OBSTARTEN UND -SORTEN.