

LEDERAPFEL

Weil die Schale gänzlich mit Rost bedeckt ist, werden ca. 40 Apfelsorten als „Lederapfel“ zusammengefasst. Süße Tafeläpfel, die lange halten.



HIRSCHBIRNE

Starkes Comeback: Im Naturpark Pöllauer Tal hat die kleine Birne mit EU-Herkunftsschutz touristische wie ökonomische (Säfte, Schnaps, Dörr Obst) Bedeutung.



ILZER ROSEAPFEL

Der kleine Apfel (Herkunft steckt im Namen) wächst auf hohen Bäumen. Saftig und würzig (Rosenduft!), daher zum Kochen und Verarbeiten geeignet.



HARTBERGER MOSTBIRNE

Diese ausgezeichnet für die Mostherstellung geeignete Birne galt 100 Jahre als verschollen und wurde 2012 wiederentdeckt und veredelt.



STEIRISCHE SCHAFNASE

Schmäler, rot geflammt Apfel, dessen gewölbte Form die Namensgeber wohl an Schafnasen erinnert hat. Erzherzog Johann soll ihn sehr geschätzt haben.



250

alte Streuobstsorten aus den 7 steirischen Naturparks (Almenland, Mürzer Oberland, Pöllauer Tal, Sölktales, Eisenwurzen, Süsteiermark, Zirbitzkogel-Grebenzen) werden am Mittwoch, 10. Oktober (10–17 Uhr), in der Grazer Herrengasse aufgetischt.

787

Hektar Streuobstwiesen, aufgeteilt auf 1008 (Klein-)Betriebe, gab es 2016 in der Steiermark. Zur Erhaltung gibt es Förderungen (ÖPUL). Zum Vergleich: Erwerbsobstbau findet in der Steiermark auf 8100 Hektar statt.

BOHNAPFEL

Der „Große Rheinische Bohnapfel“ war eine beliebte, weil pflegeleichte Streuobstsorte.

Sehr saftig, daher bestens für Most, Säfte und Schnaps geeignet.



WILLIAMS CHRIST

Bekannte Birne (1770 von der englischen Baumschule Williams verbreitet), die als Tafelbirne, hierzulande aber vor allem als Edelbrand geschätzt wird.



GRAVENSTEINER

Der Frühreife! Der große, sehr mürbe Gravensteiner ist im August einer der ersten ertereifen Äpfel, dafür muss er rasch verspeist werden.



SCHLACHER'SCHE HOLZBIRNE

Im Weizer Raum als „Schlooa-Birn“ bekannte Schlacher'sche Holzbirne wird im August reif und gilt als gute Most- und Schnapsbirne.



HASLINGER „BROADOARSCH“

Der spätreife, ertragreiche Haslinger-Apfel wird wegen seiner plattrunden Form in manchen Regionen „Broadoarsch“ genannt.



Die Rückkehr
alter Sorten
ist eine
Klaubensfrage



Für Vielfalt und Tourismus wertvoll: Streuobstwiesen STMK/TOURISMUS/HAGSPIEL

Alte Obstsorten erleben eine zweite Blüte, doch die Erhaltung von Streuobstwiesen ist mehr als schwierig. Von der neuen Lust am Vergleich von Äpfeln und Birnen und vom Rätsel der „Schlooa-Birn“.

Von Ulrich Dunst

Was ist das? „A Schlooa-Birn!“ Wie heißt die in echt? „Jo, Schlooa-Birn holt!“ Der Weg zur Bestimmung ist nicht immer einfach für Alois Wilfling. So war der studierte Biologe und Pomologe* zwei Jahre quer durch die Steiermark unterwegs, um dem Geheimnis der Schlooa-Birn, um die sich in der Oststeier (wegen ihres häufig unterschätzten Alkoholgehaltes im Most) viele Mythen ranken, auf die Spur zu kommen. „Niemand wusste, wie die Sorte wirklich heißt.“ Also sammelte Wilfling bei älteren Bauersleuten die berüchtigten, gelben Birnen zusammen und begann, anhand von 93 festgelegten Merkmalen mit der Bestimmung. Und fand heraus, dass es sich um die aus der Weizer Gegend stammende „Schlacher'sche Holzbirne“ handelt.

*Pomologie ist die Lehre von Obstsorten und -sorten

LAVANTT. BANANENAPFEL

Würziger Tafelapfel, der den Namen vom gelben Fruchtfleisch hat, war schon 1880 am Naschmarkt beliebt und sorgt v. a. bei Lavanttaler Direktvermarktern wieder für Furore.



SCHWEIZERHOSE

Seltene Verwandte der „Langen grünen Herbstbirne“, deren markante Längsstreifen (gelb, grün, rot) an die Uniform der Schweizergarde erinnern.



STEIR. MASCHANZKER

Uralte Sorte (gezüchtet um 1800); Apfel wird wegen der langen Haltbarkeit geschätzt. Spätreif, daher „Eisapfel“ genannt. Wieder sehr beliebt für Most, Schnaps und Bratäpfel.



GUTE LUISE (V. AVRANCHES)

Beliebte Birne mit zartschmelzendem Fruchtfleisch. Name geht auf die Frau von Monsieur de Longueval von Avranches zurück, der die Sorte 1778 entdeckt hat.



Seither veredelt er sie bei sich im Joglland auf fast 900 Meter Seehöhe, zusammen mit 140 weiteren alten Sorten.

Wilfling ist als Chef der Ökologie-Forschungsfirma Oikos das personifizierte Register für alte Apfel- und Birnensorten in der Steiermark. Zusammen mit den sieben „Steirischen Naturparken“ stellen die Oikos-Mitarbeiter am Mittwoch in der Grazer Herrengasse wieder 250 in der Steiermark zusammengetragene alte Sorten aus. „Wir wurden da in den letzten Jahren überrannt, die Menschen reisen da oft extra an und bringen alte Fruchtmuster zur Bestimmung mit“, so Wilfling. „Das Thema ist auch in der jungen Szene wieder richtig hip.“ Allerdings fehle hier noch oft das Wissen.

Es ist eine mühsame Rekonstruktionsarbeit. Denn die alten Sorten wachsen nicht in Reih und Glied in Bodennähe in bekannten Apfelanlagen, sondern meist in Streuobstwiesen (als Wiese oder Weide genutzte Fläche mit bis zu 15 Meter hohen Obstbäumen). „Das Problem liegt darin, dass diese Bäume völlig überaltert sind“, so Wilfling. Nicht zuletzt wegen der schwierigeren Bearbeitung und der vom Handel nicht gewünschten Ungleichmäßigkeit in Frucht-

größe und Qualität „sind hierzulande in den letzten Jahrzehnten mehr als 90 Prozent der alten Streuobstbäume verschwunden“, schätzt der Experte.

Von einst über 2000 blieb eine Handvoll Sorten übrig, die in den Supermarktregalen zu finden sind. Denn für die meisten alten Sorten (Ausnahme: Kronprinz Rudolf) gibt es im Prinzip nur den Pressobstpreis. Und der liegt derzeit wegen Überangebots aus Polen bei „ruinösen 2 bis 4 Cent je Kilo“, wie Wolfgang Mazelle von der steirischen Obstbauabteilung sagt. Da sei die Arbeit des „Äpfelklaubens“ nicht einmal im Ansatz bezahlt.

Doch die Rückkehr ist mehr als eine „Klaubensfrage“. Immer mehr Betriebe finden eine Nische in der Direktvermarktung, ob als Tafel- oder Koch-

apfel oder auch als Schnaps“, so Mazelle. Auch die Spitzengastronomie lerne die speziellen Eigenschaften verschiedener alter Sorten (z. B. eigne sich Boskoop wegen seiner Würze ausgezeichnet für Strudel) als Möglichkeit zu nutzen, sich von der Masse abzuheben.

Als Erfolgsbeispiel, wie man aus alten Sorten ökologisch und ökonomisch einen Erfolg machen kann, sehen Mazelle und Wilfling die Renaissance der sogar EU-herkunftsgeschützten Pöllauer Hirschbirne, deren Preis bei einem Vielfachen des Pressobstpreises liege und die im Naturpark Pöllauer Tal auch touristische Bedeutung habe.

Die sieben Naturparke haben zuletzt Projekte zur Erhaltung und Wiederaufpflanzung von Streuobstwiesen initiiert, sagt Geschäftsführer Bernhard Stejskal: „Uns geht es dabei um die Biodiversität, in einer Streuobstwiese sind bis zu 5000 Pflanzen- und Tierarten zu finden.“

Bei der Wiederaufpflanzung von alten Sorten setzt Wilfling übrigens auf Unterlagen, die hohe Baumstämme garantieren. „Sonst ist die Gefahr da, dass die nächste Generation die Bäume wieder ausreißt.“ Warum? „Weil die Wiesen mit dem Traktor schwer zu bearbeiten sind und die Äste die Traktorspiegel herunterreißen.“



Bernhard Stejskal und Alois Wilfling
J. FUCHS (2)

KRONPRINZ RUDOLF

Der Superstar! Stammt von einem Zufallssämling aus Gleisdorf (um 1860). Süßsauer. Wegen hoher Nachfrage wird er nun auch wieder im Profibobstbau produziert.



Bei Wilfling wachsen 140 Sorten, die meisten auf Hochstämmen

JAKOB LEBEL

Diese Sorte bringt sehr große, ungleichmäßig gewachsene Äpfel mit fetter Schale, die wegen guter Lagerfähigkeit und Saftigkeit universell einsetzbar sind.



ANANAS-RENETTE

Spätreifer Apfel, der wegen seiner aromatischen, sortentypischen Würze (daher der Name) gern als Tafelapfel, aber auch zur Verarbeitung genutzt wird.



GELBER BELLEFLEUR

Den Namen hat diese Sorte wegen der „schönen Blüte“. Große Äpfel, die sich ausgezeichnet zum Essen eignen. Muttersorte des Golden Delicious.



ROTER BOSKOOP

Großer Apfel, dessen Schale zum Teil stark berostet ist. Wegen seiner intensiven Würze und seiner langen Haltbarkeit wird er gerne zum Kochen verwendet.



GELLERTS BUTTERBIRNE

Anfangs grünlich, färbt sich diese mittelgroße Tafelbirne durch feine Berostung zur Reife hin ockerbraun. Saftig, sehr aromatisch.



ALLE OBSTFOTOS: OIKOS