

# Neues Leben für alte Apfelsorten

Heute werden historische Sorten voller Geschmack vor allem durch Veredelung bewahrt. Die Technik ist nicht nur etwas für Profis.

Von Jens Haentzschel  
(Text und Fotos)

**D**er Sommer wird kommen. Fragt sich nur, auf was sich die Gärtnergemeinde dieses Jahr einlassen muss. Regen, Trockenheit, Hitze oder mal zur Abwechslung eine gewisse Normalität? Jede Gartensaison hat das Potential für Überraschungen. Manch einer wird enttäuscht sein, dass seine Apfel verlockend üppig am Baum hängen, aber wie im Jahr zuvor nur mäßig schmecken. Manch anderer hat aromatische Früchte am Baum, aber viel zu wenige. Beides kommt häufiger vor, als manch einem Hobbygärtner lieb ist, und gilt nicht nur für Apfel, sondern auch für Birnen oder Kirschen. Doch Obstgehölze aufzupflanzen ist möglich und keine Zauberei. Profis sprechen vom Veredeln. Heißt die Transplantation eines Pflanzenteils auf eine andere Pflanze. Das klingt für Laien wie eine aufwendige neurologische OP, kann aber mit etwas Übung schnell von der Hand gehen.

Ingo Rintisch gilt in Thüringen als Experte für Obstgehölze. In seiner kleinen Gärtnerei in Herbsleben, einem Dorf zwischen Erfurt und Mühlhausen, ist das zeitige Frühjahr perfekt für die sogenannte Winterhandveredelung. Mispeln stehen neben Kirschen, Birnen- neben Apfelbäumchen. Bevor es an das zarte Holz der Reiser geht, die mit einer Baumunterlage verbunden werden, veredelt Rintisch die Klängen seines Kopuliersmessers und seiner Hippe, indem er beide schärft. „Wie bei einer OP muss ich auf Hygiene achten. Die Messer sollen so sauber wie möglich sein“, sagt Rintisch. „Mit stumpfen, dreckigen Werkzeugen sind die ersten Fehler schnell gemacht.“

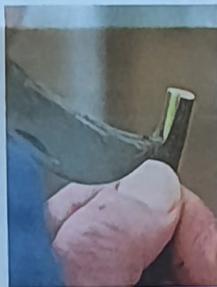
Das Veredeln selbst ist reine Handarbeit. Benötigt werden sogenannte Edelreiser, das sind meist einjährige Langtriebe. Die sollten nicht rund ums Jahr geschnitten werden, sondern zum „Zeitpunkt der tiefsten Ruhe“ wie Rintisch es nennt. Von Mitte Dezember bis Mitte März. Hier rät der Profi, etwas genauer hinzuschauen. Die meist bleifüßigen Triebe müssen gesund sein, dürfen weder zu weich noch zu fest sein. Wer einen 30 bis 40 Zentimeter langen Trieb abschneidet, kann mit einem Biegetest dessen Qualität prüfen. Die Rute sollte elastisch sein, ohne abzuknicken. Am Ende reicht ein einziges gut ausgeprägtes Auge an dem Reis, aber Rintisch geht auf Nummer sicher und verarbeitet Reiser von 15 Zentimeter Länge mit vier bis sieben Augen. Lagern kann man die Ableger, eingewickelt in feuchtes Papier und in einer Plastiktüte, am besten im Kühlschrank oder kühlen Keller.

Beide Teile brauchen ideale Bedingungen. Ab Mitte April bis Ende Mai, also zur schönsten Apfelblüte, kann Hochzeit zwischen Reis und Unterlage gefeiert werden. „Es gibt nur zwei Zeiten im Jahr, in denen die Baumäfte perfekt für die Veredelung sind und man ohne Probleme in das Kamium zwischen Rinde und Holzkörper schneiden kann“, erklärt Rintisch. Der zweite Zeitraum liegt im Sommer, meist ab August. Der Vorteil für den Frühling liegt für den Experten auf der Hand. Im Sommer kann er nur schwer erkennen, wie gut beide Teile zueinanderfinden. Im Frühjahr sieht man es nach drei Wochen sofort und kann, wenn das Reis lang genug war, sogar alles noch einmal korrigieren. Genau deshalb nimmt er längere Triebe. Bei Apfel, Birne und Kirsche wird die Endgröße des ausgewachsenen Baumes ausschließlich durch die Wahl der Unterlage festgelegt. Es gibt unter anderem Spindel- oder



Historische Sorten wie „Finkenwerder Herbstprinz“ oder „Ritters Stolz“ sind robuster und schmackhafter als viele Supermarktapfel.

Die Geißfußveredelung erfordert Geschick und scharfe Messer.



Buschbäume und Halb- oder Hochstämme.

Veredelung ist eine alte Gartenbau-technik und seit der Antike bekannt. Schon die Phönizier nutzten das Wissen. Auch die Römer und später viele Mönche mit ihrer ausgeprägten Obstkultur verbreiteten die Techniken weiter. Die anerkannte Apfelsorte „Goldparmäne“ wird bis heute angebaut. „Das Gros unserer heutigen Apfel und Birnen stammt aus dem 19. Jahrhundert“, erklärt Rintisch. „Viele Sorten sind Zufallsfunde. „Cox Orange“ stammt aus England, „Golden Delicious“ aus den USA.“ Letztere Sorte gilt als weltweit bekanntester Apfel. Von ihm stammen weitere Zuchtungen wie etwa „Elastar“, „Jonagold“ oder „Pinova“ ab.

Zurück zu den weniger bekannten und oft genüßlicheren Sorten. Der sogenannte Mehrfrucht- oder Familienbaum ist kein Mythos. Bei Rintisch auf dem Hof steht einer, der knapp 30 verschiede-

ne Apfelsorten trägt. Über Jahre hat er den Apfelbaum zur Multivitaminarche und Genbank kultiviert. Einer der üppigsten Bäume seiner Art stand Anfang des 19. Jahrhunderts auf dem Grundstück des Pastors Agricola in einem Dorf bei Altenburg und wurde von Friedrich Justin Bertuch im „Allgemeinen Teutschen Gärten-Magazin“ 1818 beschrieben. „Er enthält nach dem beiliegenden Verzeichnis, jetzt 329 Sorten verschiedener Apfelarten, welche zwar, wie dieses wohl auch zu vermuten, noch nicht alle trugen, doch trug im vorigen Sommer der größere Theil und in diesem gegen 100 Sorten. Jede Sorte ist durch eine Nummer auf einer Blechtafel, die am Zweige hängt, bezeichnet.“

Für Ingo Rintisch ist die Veredelung Berufung. Wenn er durch Supermärkte geht, sieht er ein halbes Dutzend Apfelsorten, die teils beherzlos anfällig sind und viel zu wässrig und süß schmecken. In seiner Gärtnerei kann er auf eine Vielfalt von vier Dutzend Sorten zurückgrei-



fen. Manch eine erzählt Geschichten. Der aus Hessen stammende Kirchweihapfel wurde 1875 im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ als Apfel mit „schönster Vollkommenheit“ beschrieben. Er ist saftig, recht groß, wobei die Früchte unregelmäßig geformt sind. Als Lagerapfel taugt er nicht, denn er hält nur acht Wochen. „Der Kirchweihapfel ist keine Schönheit, aber hat Charakter und würde zufällig in der Gegend gefunden. Wir haben Jahre gebraucht, um herauszubekommen, was für eine Sorte es ist.“ Längst nutzt Rintisch Reiser von ihm zur Veredelung und trägt dazu bei, dass die Frucht in Würde bewahrt wird. Nicht selten kommen Kunden und bringen ein einzelnes Reis ohne nähere Angaben mit. Auch daraus werden Bäume. Nichts schmeckt besser als die Erinnerung an die Kindheit.

Gut fünfzig Mal bringt er nun den Kirchweihapfel mit einer stark wachsenden Unterlage eines Blütenfelder Sämlings zusammen. Es gibt mehrere Veredelungsverfahren. Wenn Edelreis und Unterlage einen ähnlichen Durchmesser haben, reicht eine einfache Kopulation. Beide Teile werden schräg angeschnitten und dann plant miteinander verbunden, und dann plant müssen sauber sein. Sind die Partner unterschiedlich stark, nutzt der Experte ein anderes Verfahren. Die Geißfußveredelung, die besseren Halt

bietet. In die Unterlage wird rund anderthalb bis zwei Zentimeter unter der Schnittfläche mit der Spitze der Hippe mit zwei schrägen Schnitten ein Keil geschnitten, in den das ebenfalls angekeilte Reis hinein gesteckt wird. Das Auge am Reis muss nach außen zeigen, sodass die Schnittfläche schön am Holz des Baumes anliegt. Wie bei der Kopulation ver wachsen nun die Gewebeschichten beider Veredelungspartner miteinander.

Wichtig ist, den Verbund schnell, sauber und fest zu verbinden. Ingo Rintisch nutzt ein Gummiband. Das ist elastisch, wächst mit, schneidet nicht ins Holz und löst sich durch UV-Bestrahlung von selbst auf. Auch Bast, Sisal oder Hanf werden oft genutzt. Fehlt noch ein Wundschutz. Profi Rintisch nutzt ein Wachs, es geht aber auch mit einem biologischen Wundschutz. Weil viele Vögel jede Veränderung in Blüten genau inspizieren, bietet Rintisch den Zweiblenern noch Weidenbögen als Sitzplätze in der Nähe der Veredelungen an. Damit sinkt die Chance, dass Ansel, Fink und Co die mühsame Arbeit zu nichte machen.

Veredeln ist eine schnelle und sichere Art, alte Sorten wieder auf den Tisch zu bekommen. Nach 100 Jahren tickt bei Obstgehölzen die biologische Uhr. Beim Aussäen von Apfelnkernen, der generativen Vermehrung, hängt vieles von den

Einflüssen ab, und es dauert gut zehn Jahre bis zur ersten Ernte. Veredeln als vegetative Vermehrung sorgt immer für identische Nachkommen, hat für viele Kunden von Ingo Rintisch aber auch messbare Gründe. Auf alte Sorten ist Verlass: Sie wachsen beständig, funktionieren je nach Boden, Lage und Klima bestens.

Ingo Rintisch legt Wert darauf, den alten Sorten neues Leben zu geben. Denn während der makellose, aber krankheitsanfällige Supermarktfavorit Pink Lady mehr geschützte PR-Marke als züchterische Apfelsorte ist, geht es auch anders. „Finkenwerder Herbstprinz“ ist ein famoser Winterapfel, der fast 150 Jahre alt und ebenso genud wie aromatisch ist. „Minister von Hammerstein“ nennt sich ein anderer Winterapfel, der das Aroma von Waldmeister hat und sehr saftig ist. „Ritters Stolz“ gilt als solider Kuchenapfel, und auch „Gustavs Dauerapfel“ kann Rintisch viel Gustos abgewinnen. „Der ist wie ein gutes Maultier, verlässlich, nie krank. Er hat einen guten Charakter, auch wenn der Geschmack eher zweite Reihe ist.“ Einen kleinen Trumpf hat Rintisch noch in der Tasche. Dieses Jahr veredelt er einen süß-säuerlich Thüringer Apfel namens „Fromms Goldrenette“, der um 1870 in Seeba gefunden wurde. Da gibt es dann Heimatsstolz im Geschmack inklusive.