



Wehntaler Hagapfel



Breiter süss



Mannenbacher



Wildmuser



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Adersleber Calvil



Pomme Tricolor

DESTILLATE AUS ALTEN APFEL-SORTEN – EINE BEREICHERUNG

In der Schweiz sind rund 1200 genetisch unterschiedliche Apfelsorten bekannt. Darunter befindet sich eine grosse Zahl an alten, unbekannteren oder in Vergessenheit geratenen Sorten. Ihr Potenzial bleibt häufig ungenutzt, obwohl sie ein wichtiger Bestandteil der Sortenvielfalt und Biodiversität im Apfelland Schweiz wären. Innerhalb des Projekts «Nutzung von Obstgenressourcen II» (NUVOG II) von Fructus in Zusammenarbeit mit Agroscope wurden in den letzten drei Jahren 40 alte Apfelsorten zu sortenreinen Destillaten verarbeitet und bewertet.

Im Zuge der Modernisierung des Obstbaus im späten 19. Jahrhundert wurde die Vielfalt der Apfelsorten in der Schweiz als unübersichtliches «Sortenwirrwarr» betitelt. Mehr und mehr waren Sorten gefragt, die homogene Früchte hervorbrachten, auf den Punkt reif waren und den sich ändernden Qualitätsvorstellungen der Konsumierenden entsprachen. Mitte des 20. Jahrhunderts unterstützte der Staat deshalb mithilfe der schweizerischen und kantonalen Zentralstellen für Obstbau eine umfassende Reorganisation der Obstwirtschaft, die eine flächendeckende Fällaktion nach sich zog. Innerhalb eines Vierteljahrhunderts wurden mehr als die Hälfte der Feldobstbäume sowie gut drei Millionen Hochstammbäume gerodet und durch 6000 Hektar Niederstammkulturen ersetzt (Auderet und Moser 2016).

Durch die wachsenden Qualitätsansprüche der Konsumierenden sowie der damaligen Rodungsaktion sind viele Apfelsorten teilweise in Vergessenheit geraten oder gar verloren gegangen. Dazu beigetragen hat die Untauglichkeit vieler alter Apfelsorten zum Tafelobst, einerseits durch hohe Säure- und Gerbstoffgehalte und andererseits durch die schlechte Lagerfähigkeit. Diese Faktoren sind jedoch bei Destillaten keine Ausschlusskriterien. Deshalb erstaunt es, dass heutzutage trotz einer grossen Vielfalt an verfügbaren Apfelsorten sehr oft nur «Gravensteiner» oder «Berner Rosen» für Destillate verwendet werden.

Das Projekt «NUVOG II» hat zum Ziel, die vielfältigen Obstgenressourcen nachhaltig zu nutzen und auch deren Potenzial zur Herstellung von Apfeldestillaten aufzuzeigen.

Datensammlung als Auswahlhilfe

In den letzten Jahren wurden im Rahmen des «Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft» (NAP-PGREL) viele Eigenschaften der alten Sorten erhoben. Daten zu Krankheiten, Baum- und inneren Fruchteigenschaften sind auf dem Nationalen Informationssystem (NIS-PGREL) abrufbar.

Eine Vorauswahl der für den NUVOG-II-Versuch verwendeten Apfelsorten wurde anhand nachfolgend beschriebener Kriterien getroffen. Die endgültige Auswahl war zudem von der Verfügbarkeit der Sorten, Wittereinflüssen, Alternanz und dem Alter der Bäume abhängig.

Vom Apfelbaum ...

Ein Ziel war, möglichst robuste Sorten zu wählen. Der grösste Teil der Sorten des Schweizer Inventars wurden bzw. werden in einem mehrjährigen Freilandversuch bezüglich Schorf und Mehltau bewertet. Sorten mit Anzeichen von starker Anfälligkeit wurden ausgeschlossen. Neben der Schorf- und Mehltuananfälligkeit wurden aufwendige Triebtestungen im Gewächshaus bezüglich des Feuerbrands und erste Ergebnisse der Blattfallkrankheit Marssonina (*Diplocarpon coronariae*) mitberücksichtigt. Als Ausschlusskriterium in Bezug auf Feuerbrand galt ein um 60% stärkerer Befall gegenüber Gala, ausser in Einzelfällen, wenn ein anderes positives Kriterium hervorragend war (z.B. sehr besondere Aromatik).



plikation (s. QR-Code oder unter apps.agroscope.info/bevog/edelbrand) erkundet werden.

Anhand sämtlicher während dieser Zeit erarbeiteten und verfügbaren Daten zeigte sich, dass die drei Sorten Wildmuser, Weissreinetter und Waldkircher Himbeerapfel besonders gut abschnitten (in der obenstehenden Infobox vorgestellt).

ABSCHLUSS DESTILLATEUR-AUFBAUKURS

Thomas Blum, wissenschaftlich-technischer Mitarbeiter Brennerei in der Forschungsgruppe Nacherntequalität pflanzlicher Produkte bei Agroscope, wurde für seine Prüfungsleistung mit dem Dr. Gundolf Ströhmer-Ehrenpreis ausgezeichnet.

Der zweiwöchige Kurs am Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin (IfGB) Mitte Juni wurde von insgesamt 16 Teilnehmenden aus der Schweiz, Österreich und aus Deutschland besucht.

Innerhalb 100 Lektionen wurde Wissen in verschiedenen Bereichen der Destillation und Spirituosenherstellung vermittelt. Dazu gehörten neben theoretischen Fächern wie Betriebs- und Qualitätskontrolle, Fachrechnen und Gesetzeskunde auch praktische Fächer wie Sensorik, Likörherstellung oder Qualitätssicherung und Labor.

Die erlernten Fähigkeiten und Kenntnisse der Teilnehmenden wurden in einer praktischen Arbeit wie auch einer schriftlichen Prüfung beurteilt. Dabei wurden die Leistungen von Thomas Blum mit der nach deutschem Schulsystem sehr guten Gesamtnote von 1.4 bewertet. Zusätzlich wurde seine Leistung als Klassenbesten mit dem «Dr. Gundolf Ströhmer»-Ehrenpreis ausgezeichnet. Dr. Gundolf Ströhmer war ein international anerkannter Brennereitechnologe, Spirituosenanalytiker, Brennerei-Fachbuchautor sowie treuer Begleiter des IfGB. Er stiftete diesen Preis kurz vor seinem Tod 2021 für den jeweiligen Klassenbesten des Destillateur-Aufbaukurses, den er einst selbst absolvierte.

Wir gratulieren Thomas Blum zu diesem erfolgreichen Abschluss.

AGROSCOPE ■



Wiebke Künnemann (IfGB-Koordinatorin) überreicht Thomas Blum den «Dr. Gundolf Ströhmer»-Ehrenpreis. (© zVg)

Potenzial nutzbar machen

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass in der Schweiz eine grosse Anzahl von alten Apfelsorten vorhanden ist, die sich für eine Verarbeitung zu Destillaten anbietet. Nicht nur die drei oben beschriebenen Sorten eignen sich, sondern auch weitere alte Sorten können je nach Jahr und Qualität der Früchte einen spannenden Apfelbrand hervorbringen. Dies zeigen auch Hartmann und Schwarz (2018) in ihrem Buch, in dem die Sorte «Adersleber Kalvill» zu den 100 besten Obstsorten zählt. Ein weiteres Potenzial von alten Apfelsorten ist, dass diese teilweise lokal sehr verankert sind und Tradition haben. Als gutes Beispiel kann die von Fructus zur «Obstsorte des Jahres 2022» gewählte Apfelsorte «Niederhelfenschwiler Beeriapfel» genannt werden. Nach allmählichem Verschwinden wird diese traditionelle Sorte, die von Fructus 2022 zur Obstsorte des Jahres gekürt wurde, heute in der Region Niederhelfenschwil-Zuzwil wieder vermehrt angebaut und feiert dadurch ein regelrechtes Comeback. Dabei gibt es mit Bestimmtheit noch weitere alte Apfelsorten, deren Potenzial nutzbar gemacht werden könnte. Deshalb kann durchaus hinterfragt werden, weshalb bei der nächsten Bepflanzung nicht eine alte oder gar eine gefährdete Apfelsorte berücksichtigt werden soll, um lokale Traditionen aufrecht zu erhalten.

Weiterführende Informationen sind unter www.fructus.ch zu finden. Für Beratung oder den Bezug von alten Apfelsorten steht beratung@fructus.ch zur Verfügung.

Dank

Ein Dank geht an Fructus und das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) für die finanzielle Unterstützung sowie an alle, die unser Projekt mit Früchten oder Wissen bereichert haben. ■



LITERATUR

- Auderset J. und Moser P., 2016: Rausch & Ordnung. Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV), ISBN 978-3-906211-10-7.
- Hartmann W. und Schwarz P., 2018: Die 100 Besten Obstsorten für die Brennerei, Eugen Ulmer Verlag Stuttgart, ISBN 978-3-8186-0339-7.
- Fructus o.J., 2022: Niederhelfenschwiler Beeriapfel, www.fructus.ch/sorten/aepfel/auswahl/niederhelfenschwiler-beeriapfel/, abgerufen am 15.09.



THOMAS BLUM

Agroscope Wädenswil
thomas.blum@agroscope.admin.ch

Romano Andreoli, Jonas Inderbitzin und Jakob Schierscher, Agroscope Wädenswil