Apfelsorten von der städtischen Wiese

it den Früchten zu tun haben und warum auch beim Obst der Name über die Karriere entscheidet.

diesem Jahr
renette“ vor
Werten. Ge-
ja ein biss-
sie nicht so-
e in einem
ewahren. In
raum eines
nicht wohl.
agt Brigitta
rin der Na-
Wildenrath.
s Klancicar
rschutzbe-
engladbach
uobstwiese
bäume ste-
el, eine Sor-
Sorten Mi-

denen mit
die „Rote
nd dunkel-
ahr aber ist
chtend, hier
le Flächen.
f den ande-
e Äpfel war
l nass“, sagt
nkrankheit
Der Pilz sei
isches Pro-
der gar die
gt er nicht.
et Brigitta
as ansons-
isch ist am
Schale rot
tet sich ein
lbeeren er-
volle Süße
zu einem

s Apfelfest
m zweiten
ben Szyska
chspazier-

Marcus Klancicar und Brigitta Szyska haben zum Naschspaziergang auf die Obstwiese an Haus Horst eingeladen.

FOTOS: DETLEF ILGNER (1), GARNET MANECKE (6)

INFO

Mehr Informationen und Obst beim Apfelherbst

Apfelherbst Auf den Wochenmärkten findet am Samstag, 2. Oktober, in Rheydt und am Samstag, 16. Oktober, in Mönchengladbach der „Apfelherbst“ statt. Dann werden Äpfel und Apfelsaft von lokalen Streuobstwiesen zum Verkauf angeboten.

Naschen Wenn nicht gerade die Kühe unter den Obstbäumen auf der Wiese am Palandweg weiden, dürfen sich Passanten für den Eigenbedarf kostenlos einen Beutel Äpfel pflücken.

Der „Rheinischer Winterambur“ ist an seiner eckigen Form zu erkennen.

MÖNCHENGLADBACH In diesem Jahr punktet die „Rote Sternrenette" vor allem mit ihren inneren Werten. Generell ist die Apfelsorte ja ein bisschen empfindlich. Wer sie nicht sofort verzehrt, sollte sie in einem kühlen Lagerkeller aufbewahren. In einem modernen Kellerraum eines Neubaus fühlt sie sich nicht wohl. „Die sind zu warm", sagt Brigitta Szyska, Geschäftsführerin der Naturschutzstation Haus Wildenrath. Zusammen mit Marcus Klancicar von der Unteren Naturschutzbehörde der Stadt Mönchengladbach führt sie über die Streuobstwiese an Haus Horst. 100 Obstbäume stehen dort: 38 Sorten Äpfel, eine Sorte Zwetschgen und zwei Sorten Mirabellen.

In guten Jahren, also denen mit viel Sonne, zeigt sich die „Rote Sternrenette" in leuchtend dunkelroter Schale. In diesem Jahr aber ist das Rot nicht ganz so leuchtend, hier und da zeigen sich dunkle Flächen. Die findet man auch auf den anderen Apfelsorten. „Für die Äpfel war es dieses Jahr zu kühl und nass", sagt Klancicar. Die Rußfleckenkrankheit hat sich ausgebreitet. Der Pilz sei für das Obst ein kosmetisches Problem, den Geschmack oder gar die Gesundheit beeinträchtigt er nicht.

Zum Beweis schneidet Brigitta Szyska den Apfel auf. Das ansonsten fast weiße Fruchtfleisch ist am Rand vom Farbstoff der Schale rot gefärbt. Im Mund entfaltet sich ein feines Aroma, das an Erdbeeren erinnert. Das und seine volle Süße macht ihn bei Kindern zu einem beliebten Apfel.

Weil in diesem Jahr das Apfelfest wegen er Pandemie zum zweiten Mal ausfallen muss, haben Szyska und Klancicar einen Naschspaziergang angeboten. „Das Apfelfest wurde immer bombastisch angenommen", sagt Szyska. Die Kombination von Verkostung verschiedener Apfelsorten mit gleichzeitiger Wissensvermittlung über den Lebens- und Wirtschaftsraum Streuobstwiese kommt bei den Besuchern an. Das zeigt sich auch bei der Nachfrage zur Alternative für das Apfelfest. 60 Anmeldungen gab es zum Naschspaziergang am Freitag – bei ursprünglich 25 Plätzen. „Deshalb haben wir noch einen zusätzlichen organisiert", sagt Szyska. Die Besucher dürfen dabei für den eigenen Verzehr kostenlos Äpfel pflücken.

Dabei zeigt sich, dass auch der härteste Apfel ein Weichling ist. Einfach den Baum schütteln, wie man das bei der Märchenlektüre lernt, ist nicht ratsam. „Wenn die Äpfel runterfallen, bekommen sie Dellen, die schnell faulen", sagt Szyska. Ein fauler Apfel in der Obstschale verdirbt auch die anderen. Also lohnt bei der Ernte der Einsatz eines Apfelpflückers: ein langstieliges Gerät an dessen Ende ein Beutel mit Greifzähnen hängt. So kann der Apfel auch in den oberen Sphären des Baums gepflückt und gleich aufgefangen werden.

Marcus Klancicar und Brigitta Szyska haben zum Naschspaziergang auf die Obstw

Die Gesichtsform des Schafs war Pate für die „Steirische Schafnase".

Die Sorte „Geflammter Kardinal" wächst immer asymmetrisch.

Beim Gang über die Wiese ist ein Blick auf den Boden ratsam. Zum einen, um den Hinterlassenschaften der hier grasenden Kühe auszuweichen. Zum anderen aber auch, um zu sehen, wo schon Äpfel auf dem Boden liegen. „Daran erkennt man, welche Bäume reife Äpfel tragen und welche noch nicht soweit sind", sagt Klancicar. Von Mitte September bis in den November geht die Erntesaison.

Die Sorte „Ananas-Renette" ist erntereif: Kleine gelbe Früchte hän-

Marcus Klancicar und Brigitta Szyska haben zum Naschspaziergang auf die Obstwiese an Haus Horst eingeladen.

FOTOS: DETLEF ILGNER (1), GARNET MANECKE (6)

Der „Rheinischer Winterambur" ist an seiner eckigen Form zu erkennen.

Die Gesichtsform des Schafs war Pate für die „Steirische Schafnase".

Die Sorte „Geflammter Kardinal" wächst immer asymmetrisch.

Als „Kaiser Wilhelm" machte die Apfelsorte „Peter Broich" Weltkarriere.

Eignet sich als gesunder Snack: die Sorte „Ananas-Renette".

„Blauer Kölner": Der Name entstand durch die dunkle rot-blaue Schale.

fach den Baum schütteln, wie man das bei der Märchenlektüre lernt, ist nicht ratsam. „Wenn die Äpfel runterfallen, bekommen sie Dellen, die schnell faulen", sagt Szyska. Ein fauler Apfel in der Obstschale verdirbt auch die anderen. Also lohnt bei der Ernte der Einsatz eines Apfelpflückers: ein langstieliges Gerät an dessen Ende ein Beutel mit Greifzähnen hängt. So kann der Apfel auch in den oberen Sphären des Baums gepflückt und gleich aufgefangen werden.

Beim Gang über die Wiese ist ein Blick auf den Boden ratsam. Zum einen, um den Hinterlassenschaften der hier grasenden Kühe auszuweichen. Zum anderen aber auch, um zu sehen, wo schon Äpfel auf dem Boden liegen. „Daran erkennt man, welche Bäume reife Äpfel tragen und welche noch nicht soweit sind", sagt Klancicar. Von Mitte September bis in den November geht die Erntesaison.

Die Sorte „Ananas-Renette" ist erntereif: Kleine gelbe Früchte hängen an den Ästen. Der runde Apfel hat ein festes Fruchtfleisch mit feiner Säure. „Heißt ein Apfel ‚Renette' ist er eigentlich ein gutes Tafelobst", sagt Szyska. Das heißt, man kann ihn so essen. Für die „Ananas-Renette" trifft sich das gut. Als kleiner Apfel hat diese Sorte ein ungünstiges Schälaufwand-Fruchtfleischertrag-Verhältnis. Ungeduldige Kuchenbäcker sollten diesen Apfel daher nicht in die engere Wahl nehmen.

Da eignet sich eher die Sorte „Steirische Schafnase". Legt man ihre Frucht auf die Seite, erinnert sie an das Profil eines Schafsgesichts. Wie der tierische Namenspate hat auch sie ein paar Eigenarten. Sie mag nicht lange warten, sondern will schnell genascht werden. Am besten gleich vom Baum. „Diesen Apfel kann man maximal drei Tage lagern, sonst wird er mehlig", sagt Klancicar. Auf dem Kuchen oder als Apfelmus schmeckt er dann aber immer noch sehr gut.

Dass auch in der Apfelwelt der Name über die Karriere entscheidet, zeigt sich am „Kaiser Wilhelm". Sein Züchter Johann Wilhelm Schumacher nannte ihn Anfang des 19. Jahrhunderts „Peter Broich". Erst im 20. Jahrhundert wurde entdeckt, dass die regional bekannte Sorte mit der viel bekannteren Sorte „Kaiser Wilhelm" identisch ist. Die hatte der Lehrer Carl Hesselmann 1864 auf einem Baum entdeckt, ohne zu wissen, dass es sich um „Peter Broich" handelte. Während der eine regionale Bekanntheit blieb, wurde der andere international berühmt.