

# Apfeltage wieder in

Naturprodukte rund um das Obst werden

# Ammersbek

Ende September präsentiert.

Ziel ist der Erhalt der alten, traditionellen Sorten



Bürgermeister Horst Ansén (hinten l.), Ulrich Kubina sowie Thomas Schönberger (vorne v.l.), Alexander Beuck und Jens Harksen freuen sich, dass das Apfefest dieses Jahr wieder in Ammersbek stattfindet. Sie lassen sich Äpfel der Sorte „Ruhm von Kirch-“

MARIANNE ACHTERBERG

AMMERSBEK :: Nach einem Jahr Pause kehren die Norddeutschen Apfeltage nach Ammersbek zurück. Schau- platz ist vom 28. bis 30. September der Gutshof. Obwohl die Ernte in diesem Jahr aufgrund des kalten Sommers nicht sehr ertragreich ist, können sich die Besucher auf rund 220 regionale Apfel- und 70 Birnensorten freuen. Im vergangenen Jahr wurden die Apfeltage in Hamburg-Klein Flottbek ausgerichtet. „Ich freue mich, dass die Apfeltage dieses Jahr wieder bei uns stattfinden“, sagt Ammersbeks Bürgermeister Horst Ansén, der die Schirmherrschaft übernimmt. Der Eintritt ist frei.

Rund 40 Aussteller kommen auf den Gutshof, unter ihnen auch Gäste aus Schweden, Dänemark und den Niederlanden. Sie werden zahlreiche Produkte rund um den Apfel sowie Werkzeuge, Dekoration für den Garten, Pflanzen, und Kleidung aus natürlichen Materialien anbieten. Auch für ein umfangreiches Kinderprogramm ist gesorgt: Die Kleinen können neben Spielen in der Natur und Ponyreiten sogar eigenen Apfelsaft pressen. Wer lernen möchte, Apfelsorten richtig zu bestimmen, kann am Freitag von 12 bis 14 Uhr an einem Kursus teilnehmen, der von

*Die alten Apfelsorten sind unbedingt erhaltenswert. Unter ihnen verbergen sich echte Liebhabersorten.*

**Dieter Nitz**

dem Pomologen Jan Bade geleitet wird. Der Lehrgang kostet 20 Euro (ermäßigt 10 Euro). Anschließend gibt es von 15-19 Uhr den Aufbaukursus, insgesamt liegt der Beitrag dann bei 55 Euro (30 Euro). Unbekannte Apfel- oder Birnensorten aus dem eigenen Garten können die Besucher vor Ort vom Fachmann bestimmen lassen. Hierfür werden drei Äpfel der Sorte benötigt. „Pro richtig bestimmter Sorte kostet das 2,50 Euro“, sagt Organisator Ulrich Kubina.

Wer bei den Norddeutschen Apfeltagen nach einem „Golden Delicious“ oder einem glänzend grünen „Granny Smith“ sucht, der wird kein Glück haben: In Ammersbek werden ausschließlich alte, regionale Apfelsorten angeboten. „Die geraten immer mehr in Vergessenheit“, sagt Apfelbauer Dieter Nitz, der in Hamburg-Sasel zusammen mit seiner Frau Elke eine rund 2,5 Hektar große Streuobstwiese mit 100 verschiedenen ursprünglichen Apfelsorten bewirtschaftet.

Doch warum sind in Supermärkten heute nur noch eine Handvoll verschie-



**Dieter und Elke Nitz kämpfen für den Erhalt der alten Apfelsorten**

dene Apfelsorten zu finden, obwohl es allein in Deutschland mehrere Tausend gibt? Am Geschmack kann es jedenfalls nicht liegen. So ist auch der „Rotfranch“, der Apfel des Jahres 2012, ein echter Qualitätsapfel: Sein würzig-nussiges Aroma dürfte die meisten Obstliebhaber überzeugen.

„Grund für den Verfall der alten Sorten ist die aufwendige Pflege der Streuobstwiesen“, sagt Dieter Nitz. Viele Sorten, die auf solchen Wiesen aufwendig angebaut wurden, eigneten sich nicht als Lagerapfel, waren zu klein, nicht rund genug, hatten eine raue Schale – kurz: Sie ließen sich nicht gut vermarkten.

„Die Konsumenten wollen lieber perfekte, süße Äpfel – und das natürlich das ganze Jahr über. Deshalb werden in

Supermärkten fast nur noch Sorten aus dem Ausland angeboten“, sagt Ulrich Kubina. Außerdem sei ein Großteil der alten Apfelsorten erst nach vielen Jahren ertragreich. Kubina: „Für diese Bäume braucht man viel Geduld, für die industrielle Vermarktung dauert der Anbau zu lange“.

Die „Vereinheitlichung“ der Supermarktfrüchte führte dazu, dass seit den 50er-Jahren rund 80 Prozent aller Streuobstwiesen abgeholzt und stattdessen als Baugrundstücke genutzt wurden. „Im 19. Jahrhundert gab es in Deutschland noch mehr als 3000 alte Apfelsorten. Laut neusten Schätzungen des Deutschen Pomologenvereins können ab jetzt nur noch rund 1000 erhalten werden“, sagt Dieter Nitz. Er und seine Frau wollen weiter für den Fort-

bestand der traditionellen Apfel kämpfen. Ihr Hof ist deshalb sogar im Netzwerk „Sortenerhalt“ des Deutschen Pomologenvereins registriert. „Die Bäume machen zwar viel Arbeit, aber die alten Sorten sind unbedingt erhaltenswert“, so Dieter Nitz. „Unter ihnen verbergen sich echte Liebhabersorten.“

Auch Jens Harksen, Vorsitzender des Ammersbeker Bürgervereins, möchte sich weiter für den Erhalt der Sortenvielfalt einsetzen: Erst kürzlich hat die Gemeinde zehn neue Streuobstbäume gepflanzt. „Ich hoffe, dass das auch eine Anregung für andere Gemeinden ist. Man kann überall einen Platz für Obstbäume finden“, sagt er. Und Ulrich Kubina ergänzt: „Die alten Apfelsorten bilden den Gegenpol zu den Industriesorten. Sie sind ein Kulturgut.“