



GESCHMACKVOLLES DUO

Ein altes Sprichwort sagt, dass man Äpfel nicht mit Birnen vergleichen sollte – das stimmt, denn jede Sorte ist auf ihre ganz eigene Art schmackhaft. Aber ganz so fremd sind sich die beiden nicht, schließlich haben sie die gleiche Herkunft: Äpfel und Birnen gehören zur Gattung der Kernobstgewächse (Pyrinae) aus der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Neben vielen Gemeinsamkeiten haben sie allerdings auch Unterschiede, was die „inneren Werte“ angeht. So haben Äpfel ein paar Kalorien weniger, die Birnen können wiederum mit mehr Mineralstoffen punkten. Aber letztendlich ist es doch so: Jede Sorte hat ihre Vorteile und kann mit besonderen Eigenschaften überzeugen. Und weil Apfel nicht gleich Apfel und Birne nicht gleich Birne ist, stellen wir hier ein paar besondere Exemplare vor.



WILLIAMS CHRIST

Die vielleicht bekannteste Birnensorte ist um 1770 in England entstanden. Die Schale ist glatt, sehr empfindlich und hat eine gelbgrüne Färbung, die auf der Sonnenseite leicht ins Orange übergeht. Geerntet wird die Sorte Williams Christ im August, verwendet wird sie vor allem als Tafelobst, als Konserve sowie zur Herstellung von Obstbrand und Likör. Und wer sich schon immer gefragt hat, wie die Birne in die Flasche kommt: Tatsächlich werden die Flaschen nach der Blüte über die kleinen Früchte gestülpt und die Birne wächst in der Flasche. Na dann Prost!

Saison: August – Oktober



ANNIE ELIZABETH

Der Annie Elizabeth gehört zu den altdeutschen Apfelsorten, die fast vom Markt verschwunden waren und nun wieder eine Renaissance erleben. Die Sorte wird sowohl als Tafelapfel als auch als Wirtschaftsapfel genutzt. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, haben eine leicht glänzende, grüne Schale und ein festes und saftiges Fruchtfleisch. Geerntet wird dieser Apfel im Oktober, genießen kann man ihn dann vom Winter bis zum Frühjahr.

Saison: Dezember – April

BOSKOOOP

Für so einen klangvollen Namen sollte man sich Zeit nehmen: Die Sorte, die hierzulande als Boskoop-Apfel bekannt ist, heißt eigentlich „Der Schöne aus Boskoop“. Zu Recht, denn der beliebte Apfel kann vielseitig eingesetzt werden. Er gehört zu der Gruppe der Renetten und wird wegen seiner ledrigen Schale auch als Lederapfel bezeichnet. Sein Geschmack ist säuerlich, wobei der hohe Säureanteil den hohen Zuckeranteil überdeckt. Und eben weil er so viel Säure enthält, ist er ideal für die Zubereitung von Apfelmus, Apfelfannkuchen oder im Winter als dampfender Bratapfel geeignet.

Saison: November – April



HOLSTEINER COX

Diese Sorte zählt zu den Kulturäpfeln und hat tatsächlich ihren Ursprung in Schleswig-Holstein. Der Obstzüchter Johannes Vahldiek hatte um 1900 einen Sämling aus einem Cox Orange gezüchtet. In den 1950er Jahren begann die Züchtung als Holsteiner Cox seinen Siegeszug auf den deutschen Obstwiesen. Der Apfel hat eine grüngelbe bis rote Farbe und überzeugt mit einem säuerlichen, aromatisch-würzigen Fruchtfleisch. Der Holsteiner Cox ist ein Herbstapfel und wird noch heute vor allem in Schleswig-Holstein angebaut.

Saison: Oktober – Dezember



RUBENS®

Der Rubens ist ein sehr junger Apfel, der erstmals 1985 in Italien gezüchtet wurde. Für die neue Sorte wurde das Beste der Sorten Gala und Elstar gekreuzt: Das frische Aroma und die Knackigkeit des Elstars treffen hier auf den süßen Geschmack des Gala-Apfels. Den Namen verdankt er seiner hellroten Färbung mit den charakteristischen dunkelroten Streifen – denn „rubens“ bedeutet „rot“ auf Lateinisch. Ein besonderer Vorteil der Sorte ist, dass hier Erntezeit und Genussreife zusammenfallen, er kann quasi direkt vom Baum auf den Markt gebracht werden. Und weil die Früchte eher klein sind, sind sie besonders gut für Kinder geeignet.

Saison: September – März



CONFERENCE-BIRNE

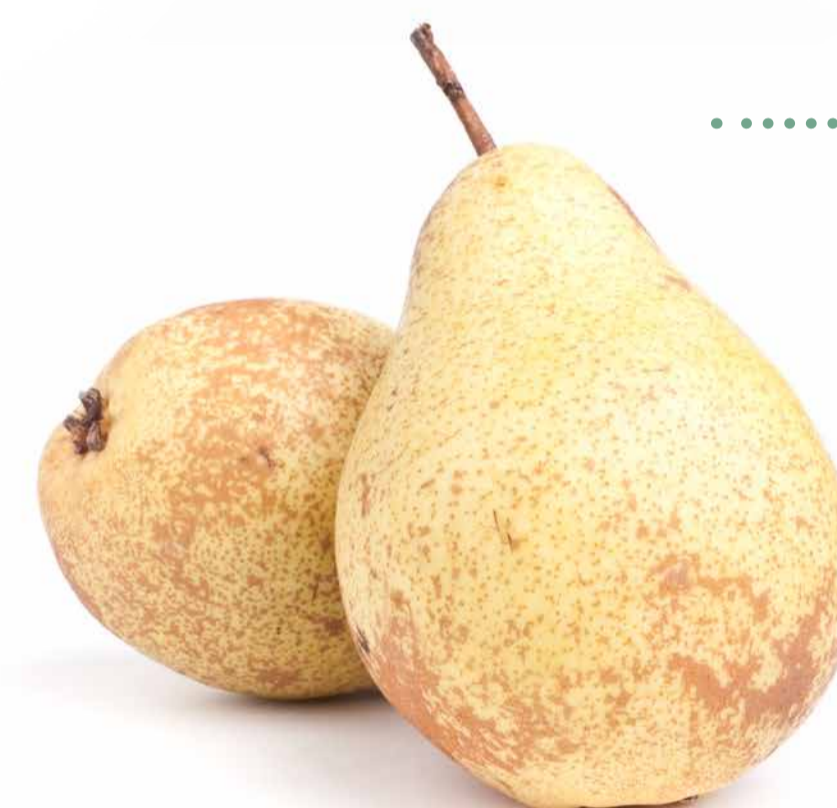
Diese hochwertige Tafelbirne wurde 1894 vom englischen Züchter Thomas Francis Rivers eingeführt. Das gelblich weiße Fruchtfleisch ist fein, saftig, süß und mit angenehmem Gewürz, die raue Schale hat eine grünlich gelbe Färbung. Die Sorte ist sehr ertragreich und eignet sich auch besonders gut für den heimischen Garten. Die Frucht ist ab Mitte September pflückreif, ab Oktober kann man sie dann genießen. Die Conference eignet sich für mehrmonatige Kühl- oder CA-Lagerung, bei der sie gut nachreift.

Saison: Oktober – Februar

PINOVA

Ebenfalls ein Jungspund in der Apfelfamilie ist der Pinova. Hier wurden die Sorten Golden Delicious und Clivia gekreuzt (wobei der Clivia wiederum eine Kreuzung aus den Sorten Geheimrat Dr. Oldenburg und Cox Orange ist). Gezüchtet wurde die Sorte 1986 am Institut für Obstforschung in Dresden. Diese unproblematische Sorte ist ertragssicher und ertragsreich und sehr lange lagerfähig. Die Früchte überzeugen mit einem knackigen Fruchtfleisch und einem süßsäuerlich-würzigen Geschmack. Der Pinova ist ein sehr guter Tafelapfel, der auch zum Kochen und Backen geeignet ist.

Saison: November – März



ROCHA

Die Rocha-Birne hat ihren Ursprung in Portugal, wo sie erstmals 1836 erwähnt wurde. Die mittelgroße und süße Frucht mit der grünlichgelben Schale wird vor allem im Westen Portugals angebaut. Die „Pêra Rocha do Oeste“, wie sie auf Portugiesisch heißt, steht auf der Liste der Ursprungsgeschützten Produkte Portugals. Die Rocha-Birne gehört zu den zehn Birnensorten mit der größten Anbaufläche in der EU.

Saison: September – Februar

CLAPPS LIEBLING

Einen schöneren Namen kann eine Birne nicht tragen. Dabei ist der Name nur folgerichtig: Diese Sorte wurde 1860 in Massachusetts von Thaddäus Clapp als Zufalls sämling gezogen. Clapp fand jedoch so großen Gefallen an der Sorte, dass er sie „Clapp's Favourite“, also Clapps Liebling nannte. Auch heute hat diese Sorte noch immer viele Fans. Die Frucht ist mittelgroß bis sehr groß und birnen- bis kegelförmig. Die dünne Schale hat eine grüne Grundfarbe und kleine hellbraune Punkte. Clapps Liebling wird im August pflückreif und weist eine gute Lager- und Transportfähigkeit auf.

Saison: September – Februar



FUJI

Der Fuji ist das Wahrzeichen der Region Tokios, und so verwundert es nicht, dass die Apfelsorte Fuji ihren Ursprung in Japan hat. Dort wurde die mittlerweile zum Klassiker avancierte Sorte 1939 aus Ralls Janet und Red Delicious gekreuzt. Mittlerweile ist der Fuji der weltweit am häufigsten angebaute Apfel. Allerdings braucht er viel Wärme und wächst in Deutschland nur in sehr warmen Gegenden. Die Grundfarbe der Schale ist blass-grünlich bis gelblich grün, die Deckfarbe variiert von rosa bis bräunlich rot oder dunkelrot-violett gestreift. Der Fuji schmeckt sehr süß, hat wenig Säure und ein knackig saftiges Fruchtfleisch.

Saison: Oktober – Mai

RED JONAPRINCE®

Der Red Jonaprince ist eine Variante der Sorte Jonagold und im Handel oft unter dem Markennamen Red Prince erhältlich. Wie der Name vermuten lässt, sind die Früchte komplett von einer tiefroten Schale überzogen. Im Gegensatz zum Jonagold ist das Fruchtfleisch deutlich fester und die Früchte enthalten mehr Zucker. Je größer die Äpfel, desto besser ihr Geschmack, der mit einem süßsäuerlichen Aroma punkten kann. Wie jeder Tafelapfel kann auch der Red Jonaprince zum Kochen und Backen verwendet werden, aber am besten schmeckt er beim Frischverzehr.

Saison: Oktober – August



GRAVENSTEINER

2005 wurde der Gravensteiner zu Dänemarks Nationalfrucht gekürt, bekannt ist die Frucht schon seit mindestens 1669. Zwar spielt er auf dem internationalen Markt keine große Rolle mehr, dennoch gibt es viele Liebhaber des nordischen Sommerapfels. Kein Wunder, gilt er doch als eine der wohl-schmeckendsten europäischen Apfelsorten mit einem kräftig-würzigen Aroma. Und angeblich verdankt der Großkonzern Apple dem Gravensteiner Name und Logo, da Gründer Steve Jobs auf einer Gravensteiner-Plantage gearbeitet hat.

Saison: August – November

BLANCA DE ARANJUEZ

Anders als der Name vermuten lässt, stammt diese Sorte nicht aus dem Süden, sondern aus Westasien und Osteuropa. Die Frucht ist mittelgroß, hat eine sehr gerade Form und eine glatte, leuchtend grüne Schale. Die besonders süße und saftige Blanca de Aranjuez wird vor allem im August und im September geerntet.

Saison: September – Dezember

