

Warenkunde - Der Apfel

Kleine Apfelsortenkunde

Weltweit gibt es rund 20.000 Apfelsorten, von denen über 1.000 in Deutschland wachsen. Sie lassen sich grob in Sommer-, Herbst- und Winteräpfel einteilen.

Zu jeder Jahreszeit erhältlich:

- Sommeräpfel: Erstere reifen im Juli/August und eignen sich nicht zum Lagern. Zu ihnen gehören zum Beispiel der Klar- oder Augustapfel, James Grieve und Gravensteiner.
- Herbstäpfel: Nach der Saisonöffnung für Äpfel lassen sich ab September bis Anfang November die klassischen Herbstäpfel genießen. Bei ihnen, beispielsweise der Renette oder Alkmene, fallen Pflück- und Genussreife zusammen, d. h., man muss sie nicht mehr ausreifen lassen und kann sie gleich essen oder verarbeiten.
- Winteräpfel: Auch Winteräpfel wie Boskop, Bohnapfel oder Boikenapfel werden im Herbst geerntet, doch sind sie noch nicht gleich genussreif. Erst nach ein paar Wochen Lagerung sind sie ausgereift und schmecken vollaromatisch. Zwar lassen sich jederzeit auch Elstar, Braeburn, Idared und andere kaufen, doch handelt es sich hierbei um spezielle Züchtungen oder Importe.

Typisches Aroma

Die regionalen Sorten, die man meist auf den regionalen Märkten oder Hofläden findet, weisen dagegen je nach Herkunft ein typisches Aroma aus, das auch der Laie leicht erschmeckt. So schmeckt ein Aargauer Jägerapfel vom Hochrhein völlig anders als etwa nordschleswige Gravensteiner oder der Rote Triersche Weinapfel. In Deutschland werden am häufigsten Golden Delicious, Jonagold, Elstar, Cox **Orange**, Boskop, RubINETTE, Gala und Braeburn gekauft.

Boskop besitzen eine raue, matte Schale, meist dunkelrot oder trüb orange gefärbt. Gepflückt werden die großen Früchte ab Ende September und sind von Dezember bis April genießbar. Das saftige Fruchtfleisch wird mit der Zeit mürbe. Boskop schmecken herbsäuerlich und intensiv fruchtig, daher sind sie vor allem zum Backen und Kochen geeignet.

Golden Delicious weisen dagegen nur eine leichte Säure auf und haben ein saftig-süßes Aroma. Das weiß-gelbliche, knackige Fruchtfleisch wird später weich. Der grün-gelbe Apfel ist von Mitte September bis Mitte Oktober pflückreif und bleibt bis in den Mai genussreif.

Um Kreuzungen mit Golden Delicious handelt es sich bei Elstar, Gala, Jonagold und RubINETTE. Erstere zeichnen sich durch ihren intensiv aromatischen Geschmack mit einem ausgewogenen Zucker-Säure Verhältnis aus. Die dünne Schale der kleinen bis mittelgroßen Früchte ist gelb mit hellroter Deckfarbe. Auch Elstar kann man bis Mai genießen, während RubINETTE erst im Oktober geerntet werden und die Genussreife nur bis Januar währt. Die runde bis kegelförmige RubINETTE besitzt eine gelbe Schale, die leicht verwaschen bis leuchtend rot gestreift ist. Der Stiel ist auffällig lang. Ihr gelbliches, saftiges Fruchtfleisch schmeckt ausgewogen und gehaltvoll.