

Gierig darf man im Apfelbau nicht sein, will man absolute Qualität ernten, denn: Qualität heißt auf Masse verzichten

In der letzten BACKWERK-Ausgabe hatten wir unseren Lesern ersten Einblick in die Arbeit eines Obstbauern – im speziellen Fall in die des Apfelproduzenten Walter Schiefermüller und dessen Unternehmen „APFELINO“ – verschafft und damit begonnen, die Entwicklung dieses heimischen Rohstoffes Apfel in Wort und Bild zu begleiten.

Mit dem folgenden Bericht setzen wir diese Serie nun fort, beschreiben und zeigen, welche Arbeiten jetzt – zwischen Blüte und Ernte – anfallen. Jetzt, da durch das sogenannte „händische Fruchtausdünnen“ eine für die kommende Ernte und deren Qualität entscheidende, darum sehr wesentliche Arbeit geleistet wird:

Es gehört schon eine ganze Menge an Herz dazu, sich präventiv von allem zu trennen, was diese Qualität nicht zu halten verspricht und bloß Masse wäre. Masse, wie sie leider und zumeist allein aufgrund des niedrigeren Preises immer noch importiert und gekauft wird. Und leider bedienen sich viele dieser Billigimporte, wodurch sie mindere Qualitäten in Kauf nehmen.

Dort jedoch, wo es auf den wahren Geschmack eines Apfels ankommt, also bei Backwaren wie Plundergebäck, Torten und Strudel, dort also, wo Bäcker und Konditoren ihren Kunden und Gästen qualitativ hochwertige und damit auch deutlich besser schmeckende Produkte vorsetzen wollen, wird wieder zunehmend auf beste Rohstoffe aus heimischem Anbau zurückgegriffen. Längst schon registrieren und ästimieren dies die Konsumenten auch.

Wie schon gesagt, spielt bei der Qualität der Äpfel das „Ausdünnen“ eine ganz entscheidende Rolle. Was aber versteht man darunter?

Einen Teil davon übernimmt vorerst die Natur selbst; je nach den im Frühjahr und Frühsommer herrschenden Witterungsbedingungen hat sich ein Apfelbaum durch Selbstausdünnung bereits einiger Früchte entledigt. Nun geht der Obstbauer daran, alle Früchte, die sich bis dahin nicht optimal entwickelt haben und auch all jene, die – weil verdeckt hängend – zu wenig dem Sonnenlicht ausgesetzt und damit in ihrer Größe und in ihrem Reifestadium zurückgeblieben oder beispielsweise durch Hagel auch beschädigt sind, händisch zu entfernen, „auszudünnen“.

Ein drei- bis dreieinhalb Meter hoher Apfelbaum trägt in der Regel zwischen 200 und 250 Früchte. Einen Teil davon mag sich schon das Wetter geholt haben. Der verantwortungsvolle, weil rein qualitätsorientierte Obstbauer reduziert diese Anzahl nun händisch auf die Hälfte – die Regel besagt auch: 40 Blätter pro Apfel.

Baum für Baum, Zweig für Zweig und Frucht für Frucht werden dabei kontrolliert. Mit diesem rigorosen Eingriff erst ist gewährleistet, dass am Baum nur hängen bleiben und sich weiter entwickeln darf, was den selbst auferlegten Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Es gehört schon eine ganze Menge Disziplin, Herz und Liebe dazu, hier nicht der Versuchung zu unterliegen, doch etwas weniger „großzügig“ vorzugehen, zumal die reduzierte Menge ja immer noch ungünstigen Witterungen oder anderen, nicht zu beeinflussenden, negativen Umständen ausgesetzt und der Ertrag damit gefährdet ist. Nein, gierig nach Menge darf man also nicht sein!

Der optimale Zeitpunkt für das Ausdünnen ist gegeben, wenn die Früchte in etwa Walnussgröße er-



reicht haben. In der Regel ist das für zwei, drei Wochen zwischen Ende Juni und Mitte Juli der Fall. Passiert das Ausdünnen zu spät oder zu oberflächlich, muss der Baum zu viele Samen (Apfelkerne) ernähren und ist dadurch so belastet, dass er – bereits jetzt, da er die Blütenknospen für das kommende Jahr bildet – sein Leben nicht mehr ausgeglichen erhalten und dadurch für die nächste Ernte zu wenig Blütenknospen ausbilden kann.

Das Ausdünnen ist zudem eine heikle Angelegenheit, die eine Menge Sachverstand und Sorgfalt erfordert und mit entsprechend hohem Arbeitsaufwand verbunden ist. Damit der so genannte „Fruchtkuchen“, an dem ja noch ein weiterer Apfel hängt, nicht verletzt wird, ist beim Pflücken der zu entfernenden Früchte peinlichst darauf zu achten, dass der Stiel – anders als später bei der Ernte, wo nur ein Apfel mit Stiel der Klasse 1 entspricht – nicht am Apfel, sondern am Baum verbleibt. Andernfalls könnten sich „Eintrittspforten“ für Pilze oder andere Krankheiten bilden.

So ein Baum versorgt seine Früchte mit Assimilaten (Pflanzen-nährstoffen) aus dem Boden, auf dem er gepflanzt ist. Da er davon nur eine bestimmte Menge hat, die es aufzuteilen gilt, ist auch logisch: je weniger Früchte, desto intensiver die Versorgung der einzelnen. Diese Assimilate sind ausschlaggebend für den Zucker- und Säuregehalt und damit für den Geschmack eines Apfels.

Wie schon erwähnt: ausschlaggebend für die Größe, für die Reife und für das Aussehen eines Apfels ist das Sonnenlicht, dem er ausgesetzt ist. Deshalb belässt Schiefermüller, der sich ganz und gar, unabdingbar der Qualität seiner Äpfel verschworen hat, auch nur die an der Peripherie hängenden Früchte zwecks optimaler Chlorophyllbildung am Baum. „Lichtmanagement“ nennt Schiefermüller dies.

Oben und Mitte:
Vor dem Ausdünnen noch zehn, danach nur noch sechs Äpfel.

Fotos: mws

Ausgedünnt werden zum Beispiel Früchte mit Hagelschäden (links) oder solche, die nicht weit genug ausgebildet sind – das Kerngehäuse enthält nur zwei von fünf Kernen (rechts).

Rechts:
Mit fünf
Erntebühnen
werden die
33 Hektar
bearbeitet.

Ganz unten:
Ausgedünnt
wird per
Hand.

Fotos:
Stephan O.
Slupetzky
und mws



80.000 mit
Pheromonen
beschichtete
Häkchen.



recht bald schon vor dem Ruin stehen.

Oder der **Apfelwickler**:

Diesem Schädling geht es mit der so genannten „Verwirrungsmethode“ ans Leder, wonach die Männchen durch freigesetzte Pheromone (Sexualduftstoffe) von den Weibchen ferngehalten und die Populationen dadurch deutlich vermindert werden. Aber darüber hatte ich ja schon in der letzten Ausgabe berichtet. Nur gezeigt hatte ich sie noch nicht. Das kann ich nun mit dem Bild Mitte links nachholen:

Alle zwei bis zweieinhalb Meter werden auf Spanndrähten Häkchen aufgehängt, die mit dem entsprechenden Pheromon beschichtet sind – beim Schiefermüller-Gut sind das in Summe rund 80.000 Stück!

Auch die **Apfelgallenmilbe**:

Durch sie jedoch entsteht nur eine optische Beeinträchtigung der Blätter an den Zweigenden, wo sich einige zusammenrollen. Der Apfelqualität und dem Baum selbst jedoch schaden sie nicht. Ergo sind keine besonderen Gegenmaßnahmen nötig.

Liebe Leser, ich denke, dass es nun nicht schwerfällt, nachzuvollziehen, warum Qualitätsrohstoffe, wie unter vielen anderen auch diese heimischen Äpfel, einer anderen Preiskategorie unterliegen als die Billigimporte. Wenn Ihre Kunden aber beim Genuss der von Ihnen mit solchen Äpfeln veredelten Backwaren mit einem leisen „Mmmh“ verzückt die Augen schließen, dann sind Sie deren kulinarischen Ansprüchen absolut gerecht geworden. Und – als kundenorientierter und handwerksbewusster, traditioneller Bäcker und Konditor – schließlich auch sich selbst.

Dann sage auch ich als Konsument danke! Danke für – nur beispielsweise – einen Apfelstrudel, der auch nach Äpfeln schmeckt!

Freundlichst Ihr

mws

Beim Ausdünnen bleiben die entfernten Früchte am Boden liegen, wo sie verrotten, also organische Düngung bilden und so dem natürlichen Kreislauf wieder zugeführt werden. Der Grasnchnitt, der beim Mähen zwischen den einzelnen Baumreihen anfällt, wird unter die Bäume geblasen, wo er den Boden vor dem Austrocknen schützt und somit auch dafür sorgt, dass die Bodenlebewesen nicht abwandern.

So ein Baum, er trägt brauchbare Früchte so an die 15 bis 18 Jahre, ist ein recht sensibles Lebewesen. Er empfindet Stress – durch Hitze und Trockenheit, durch zu nasse und zu kühle Perioden, aber auch durch den Einsatz nicht verträglicher Pflanzenschutzmittel und Blattdünger. Ihm setzen auch verschiedene Schädlinge zu, zum Beispiel:

Die **Wühlmaus**

Gegen diesen Schädling hat man bei „APFELINO“ so einige „Kampfmaßnahmen“ parat:

Es wurden Steinhaufen angelegt, damit sich das Mauswiesel ansiedelt. Auch das Nisten von Greifvögeln wird unterstützt und jeweils im Frühjahr und Herbst werden die Obstgärten penibel auf Gänge kontrolliert, in denen Köder ausgelegt werden, die nur die Wühlmäuse dezimieren. Wer solche Vorsorge unterlässt, kann