

Streifzug durch die Obstbaum-Vielfalt

Mit dem Pomologen Dr. Siegfried Bernkopf im Gespräch

Ob selber pflanzen, vorhandene alte Bäume bestimmen oder einfach genießen – Sortenvielfalt stößt auf fruchtbaren Boden. Mit seinem aktuellen Buch „300 Obstsorten“ hat der renommierte Obstexperte Bernkopf dafür ein umfangreiches Nachschlagewerk geschaffen.

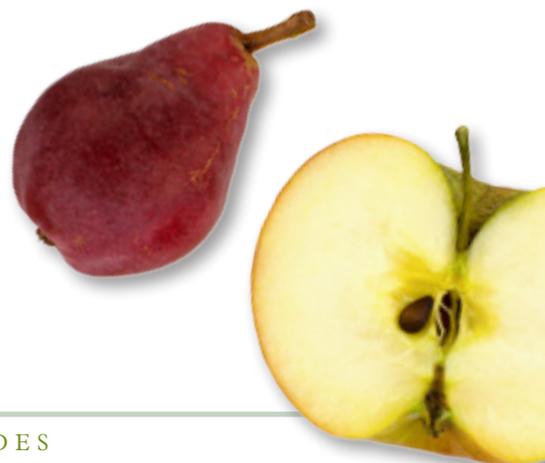
„Die in vier Jahrhunderten gewachsene heimische Obstsorten-Vielfalt ist ein großer Schatz und unverzichtbarer Teil unserer Kultur. Sie soll auch zum Wohle zukünftiger Generationen bewahrt werden“, erklärt Dr. Siegfried Bernkopf sein Ziel. „Wer jemals in den Genuss eines Gravensteiner-Apfels,

eines Landbirnmostes oder eines Strudels aus der ‘Schartner Rei-Kersch’ gekommen ist, kann ermessen, was für ein kulinarisches Potenzial in den heimischen Obstsorten steckt.“

Wir haben dem Pomologen aus aktuellem Anlass drei Fragen gestellt:

In Ihrem neuen Werk „300 Obstsorten“ beschreiben Sie Obstsorten, die regional typisch sind, Sie erwähnen sogar jeweils die Standorte der beschriebenen Sorten. Diese sind allesamt in Oberösterreich. Gedeihen die zahlreichen vorgestellten Obstsorten auch in anderen Regionen Österreichs und wie anwendbar ist Ihr Buch etwa für einen Steirer oder eine Niederösterreicherin?

Ich kenne von den Bundesländern die Sortensituation in Oberösterreich am besten. Die Sortenbeschreibung bezieht sich auf ein Fruchtmuster eines konkreten Baumes unter Angabe der jeweiligen Gemeinde. Daraus lässt sich abschätzen, welche klimatische Situation am Baumstandort vorherrscht. Ein großer Teil der im Buch beschriebenen Tafelobstsorten kommt aber nicht nur in Oberösterreich vor. So sind z. B. die steirischen Lokalsorten „Ilzer Rosenapfel“ („Ilzer Weinler“) und „Kronprinz Rudolf“ in ganz Österreich zu finden. Natürlich gibt es Sorten, die nach wie vor gewisse Verbreitungsschwerpunkte



haben. „Braunauer Rosmarin“ und „Salzburger Rosmarin“ kommen vorwiegend in Oberösterreich und Salzburg vor. Die Sorte „Roter Pogatschapel“ (syn. „Haslinger“, „Brixner Plattling“) findet man meist im Burgenland und in der Steiermark, mit Streuvorkommen in den restlichen Bundesländern.

Die Sorten wandern, national und international. Das heißt, dass etwa durch Edelreisertausch einst rein lokale Sorten im Laufe der Jahre eine weite Verbreitung erreichen können. Hinzu kommt der Verarbeitungsaspekt. In den Siedlergärten wird man so gut wie keine Mostobstsorten antreffen, sehr wohl aber in den bäuerlichen Obstgärten.

Verraten Sie uns bitte drei Ihrer liebsten Apfel- und Birnen-Sorten und warum Sie gerade diese besonders schätzen!

Drei auszuwählen ist nahezu unmöglich. Von den Tafelapfelsorten schätze ich solche mit sortenspezifischer Würze (Geschmack). Dazu gehören Gravensteiner, Topaz, Cornwalliser Nelkenapfel, Ananas-Renette, Adams Parmäne u.a. Dann gibt es Apfelsorten, die gut schmecken und noch dazu universal (für Tafel, Küche, Saft und Most) verwendbar sind, etwa Danziger Kantapfel und Florianer Rosmarin.

Bei den Tafelbirnen liebe ich die Herbstbirnen am meisten, egal ob das Fruchtfleisch schmelzend ist oder nicht. Sie sind meist bedeutend aromatischer als Birnen, die erst zu Weihnachten genussfähig werden.

Beispiele sind Gute Luise, Köstliche von Charneu, Herzogin Elsa, Salzburger Birne, Starkrimson, Gellerts Butterbirne und Boscs Flaschenbirne. Ich freue mich jedes Jahr darauf, wenn Ende Juli die kleinen Naglwitzbirnen mit ihrem zarten Muskatgeschmack reif werden, weil es die ersten reifen Tafelbirnen sind.

In Hinblick auf den Klimawandel: Gibt es aus ihrer Sicht auch beim Obst Klimagewinner oder wird es in Zukunft für uns schwieriger werden, gesunde und haltvolle Früchte zu ziehen?

Der Klimawandel macht sich vorerst primär durch Austrocknung der Böden bemerkbar. Das führt zu einer schlechten Nährstoffversorgung und verringerter Assimilation. Die Bäume schwächeln dahin und zeigen verminderte Widerstandskraft gegenüber Krankheitserregern (Pilze, Bakterien, Viren) und tierischen Schädlingen.

Während man bei den meist wenigen Bäumen in den Siedlergärten einen Wassermangel im Boden ausgleichen kann, ist das bei bis zu 40 m hohen Mostbirnbäumen in den Streuobstgärten kaum realisierbar. Die tatsächliche Auswirkung des Klimawandels auf die verschiedenen Obstsorten liegt derzeit weitgehend im Dunkeln. Deshalb ist hier dringender Forschungsbedarf gegeben. Es scheint jedenfalls so zu sein, dass vor allem die Birne zu den Verlierern gehört, weil der Klimawandel die Ausbreitung von Phytoplasmen begünstigen dürfte, die den Birnenverfall verursachen. *red schu*



BUCHTIPP

Zu Beginn des Buches wird die Bestimmung von Fruchtmerkmalen genau erklärt. Danach ist man in der Lage, die nachfolgenden 300 Obstsorten mit einer Frucht in der Hand abzugleichen. Unterstützt wird jedes Fruchtporträt durch aussagekräftige Fotos aus verschiedenen Perspektiven, damit Verwechslungen ausgeschlossen werden können. Gibt es Sorten, die der vorgestellten Fruchtart ähnlich sind, werden diese zusätzlich erwähnt. Ein großes Plus sind die Informationen zu Wuchsstärke, Kronenform, Anfälligkeit für Krankheiten und Schädlinge, Frosttoleranz sowie Ernte- und Genussreife. Sie erleichtern die Auswahl neuer Obstbäume ungemein.

300 Obstsorten

Ein Streifzug durch die oberösterreichische Obstbaum-Vielfalt

Siegfried Bernkopf, 344 Seiten
ISBN 978-3-99113-169-4

Preis: € 34,90 Euro, Trauner Verlag

