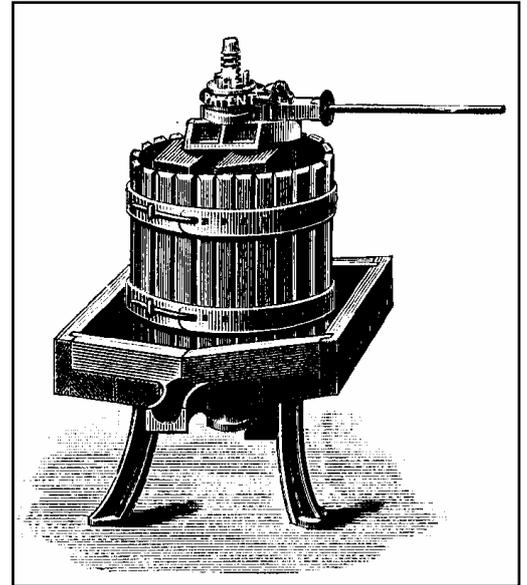


Empfehlenswertes Obst zur Saft- und Weinherstellung

Menschen haben schon sehr früh begonnen, Obst zu verarbeiten. Vermutlich haben findige Sammler die holzigen und herben Früchte, die roh nicht genießbar waren, erst zu Saft gepresst und dann mit wildem Honig versüßt. Es ist anzunehmen, dass sie schon damals um den gesundheitlichen Wert von Saft und Wein wussten, der von Ärzten und Wissenschaftlern bis in die heutige Zeit vielfach nachgewiesen wurde. Die unterschiedlichen Bezeichnungen für den Apfelwein zeugen von der weiten Verbreitung und der Beliebtheit in den verschiedenen Regionen und Ländern Europas. „Moschd“ ist die mundartliche Bezeichnung im süddeutschen Raum. „Viez“ heißt er im Saarland und in Luxemburg, in England „Cider“ und der namensverwandte „Cidre“ wird fast ausschließlich in der Bretagne und der Normandie hergestellt. „Sidra“ ist im spanischen Baskenland zu Hause, dessen Bewohner als die ersten Apfelweinhersteller Europas gelten, da sie nach dem Vorbild römischer Ölmühlen schon im 11. Jahrhundert passende Obstzerkleinerungsmaschinen entwickelten. Genauso wichtig wie eine fachgerechte Verarbeitung ist die Qualität des Ausgangsmaterials. Diese wird wesentlich beeinflusst von Sorte, Standort, Baumform, Pflegezustand und Erntezeitpunkt.



Apfel

Das wichtigste Obst für die Saft- und Weinherstellung ist der Apfel. Für die Sortenwahl sind das Zucker-Säure-Verhältnis, die Pressbarkeit und Saftausbeute, Gesundheit der Früchte sowie Resistenzen der Bäume entscheidend. Zu bevorzugen sind Sorten, die bei geringem Pflegeaufwand regelmäßige, zufrieden stellende Ernten bei guter Qualität bringen. Weil viele ältere Sorten infolge ihrer Alternanzneigung, d. h. eines starken jährlichen Wechsels des Fruchtansatzes, und ihrer Anfälligkeit gegenüber Schadfaktoren solche Anforderungen oft nicht erfüllen können, sollte eine kritische Überprüfung im Hinblick auf die Eignung neuerer Sorten erfolgen. Dabei muss jedoch eine möglichst große Sortenvielfalt weiterhin ein übergeordnetes Ziel bleiben.

Zierapfel

Wegen der Vorsilbe „Zier-“ im Namen ist der Nutzwert von Zieräpfeln allgemein kaum bekannt. Ihr hoher Pektin Gehalt macht sie besonders geeignet für die Zubereitung von Gelee oder Marmelade, aber auch als Beigabe für Süßmost, Apfelwein und Obstessig, wobei die rotfrüchtigen Sorten dem Saft eine hübsche Färbung geben.

Birne

Oft werden Äpfeln auch saftige Mostbirnen beigefügt, um dem Apfelwein einen lieblicheren Geschmack zu verleihen. Viele dieser Birnensorten können aber auch für sich allein gekeltert werden. Dabei handelt es sich häufig um Sorten, die sehr winterhart sind, wegen ihrer vorwiegend lokalen Bedeutung vielfach aber leider nur schwer erhältlich sind.

Scheinquitte

Die eher als Blütenstrauch bekannte Scheinquitte wird wegen ihrer Geschmacksstoffe sowie ihres hohen Vitamin-C-, Säure- und Pektin gehaltes in Zukunft sicherlich eine weit größere Bedeutung in der Fruchtverarbeitung spielen als heute. Die Früchte können in Mischung mit säurearmem Obst für Säfte, Gelee und Obstessig verwendet werden.

Speierling

Wegen ihrer hohen Gehalte an Säuren und Gerbstoffen werden die Früchte des Speierlings des Öfteren Äpfeln zugesetzt, weil diese Inhaltsstoffe besonders geeignet sind, den Apfelwein klar und haltbar zu machen. Bei sachgerechter kühler und luftiger Lagerung können die Früchte bis zum Teigigwerden 20-30 Tage aufbewahrt werden.

Edeleberesche

Die Früchte der Edelebereschen sind frei von den Bitterstoffen der Stammart und enthalten sehr viel Vitamin C, besonders die Pillnitzer Auslese 'Konzentra'. Weitere wertvolle Inhaltsstoffe machen die Edeleberesche gut geeignet als Beimischung für die Herstellung von Apfelwein, Süßmost oder Obstessig.

Schlehe

Ebenso wie im Fall von Speierling werden durch Schlehen dem Apfelwein selbstklärend wirkende Säuren und Gerbstoffe zugeführt. Er wird dadurch „weinger“. Die hauptsächliche Verwendung liegt aber in der Schnaps- und Likörherstellung. Ein großer ökologischer Vorteil der Schlehe ist ihre hohe Anpassungsfähigkeit und ihre Funktion als wichtige Futterpflanze für eine Vielzahl von Insekten und anderen Tieren.

Eine Sorte, die alle Ansprüche erfüllt, gibt es nicht. Die folgende Auswahl stützt sich deshalb auf Sorten, die sich z. T. über viele Jahre hinweg im Anbau bewährt haben, bei denen aber trotzdem regionale Unterschiede zu beachten sind.

Apfel

Sorte	Anfällig für			Standort	Ertrag
	Schorf	Mehltau	Feuerbrand		
Berlepsch, Roter	gering	gering	stark	geschützt	alterniert
Bittenfelder	nicht	gering	mittel	Hochlagen	alterniert
Boskoop, Roter	stark	gering	gering	geschützt	alterniert
Erbachhofer Mostapfel	gering	gering	mittel	Hochlagen	hoch
Florina	nicht	stark	gering	geschützt	alterniert
Großer Bohnapfel	gering	nicht	mittel	Hochlagen	alterniert
Hauxapfel	gering	gering	stark	Hochlagen	hoch
Kanadarenette	gering	nicht	gering	warm	alterniert
Kardinal Bea	stark	gering	k. A.	warm	sehr hoch
Maunzenapfel	nicht	gering	gering	Hochlagen	alterniert
Pilot	gering	gering	gering	Hochlagen	sehr hoch
Reglindis	nicht	gering	gering	Hochlagen	hoch
Remo	nicht	nicht	nicht	Hochlagen	sehr hoch
Resi	nicht	gering	gering	warm	sehr hoch
Rewena	nicht	nicht	nicht	geschützt	sehr hoch
Rheinischer Winterrambur	mittel	mittel	stark	geschützt	alterniert
Rheinischer Bohnapfel	gering	nicht	gering	Hochlagen	alterniert
Roter Eiserapfel	gering	nicht	gering	Hochlagen	alterniert
Roter Trierer Weinapfel	mittel	nicht	gering	warm	hoch
Wiltshire	gering	gering	k. A.	Hochlagen	hoch

k. A.: keine Angaben

Zierapfel

Sorte	Blüte	Fruchtfarbe	Frucht-ø, cm	Höhe, m	Wuchsform
Charlottae	rosa gefüllt	gelb	4	6	baumartig
Eleyi	weinrot	purpur	1	6	breit
John Downie	weiß	orangerot	3	8	aufrecht
Liset	purpur	hellrot	1,5	8	aufrecht
Profusion	weinrot	rotbraun	1,5	8	breit
Red Jade	reinweiß	leuchtendrot	1,5	2	hängend
Striped Beauty	weiß	hochrot	1,5	5	hängend

Birne

Sorte	Frucht	Verarbeitung	Bemerkungen
Bayerische Weinbirne	mittelgroß, saftig	IX-X	robust, für Höhenlagen
Champagner Bratbirne	klein, flach, hohe Qualität	X	nur warme Lagen, hervorragende Sorte
Gelbmöstler	klein bis mittelgroß, flach	IX	robust, auch Höhenlagen
Grüne Jagdbirne	klein bis mittelgroß	XI	sehr robust, auch in rauen Lagen
Josefine von Mecheln	mittelgroß, fest, saftreich	XI	geschützte Lagen, alterniert
Madame Verté	meist klein, hart, aromatisch	XII	robust, geschützte Lagen, Feuerbrand
Mollebusch	mittelgroß, kugelig, hart	X	geschützte Lagen, Feuerbrand, Schorf
Oberösterreich. Weinbirne	klein bis mittelgroß, sehr saftig	X	auch für Höhenlagen, Feuerbrand
Pastorenbirne	groß, flaschenförmig, hart	X-XI	wärmere Lagen, Feuerbrand, Schorf
Rote Dechantsbirne	mittelgroß, hart, saftig	IX	geschützte Lagen, alterniert, Feuerbrand
Schweizer Wasserbirne	mittel bis groß, hart, saftig	Ende IX	geschützt auch höhere Lagen, Feuerbrand
Stuttgarter Geißhirtle	klein bis mittelgroß, sehr saftig	Anfang IX	warme Lagen bevorzugt, Feuerbrand
Welsche Bratbirne	klein bis mittelgroß	X	geschützte Lagen, mächtige Bäume
Wilde Eierbirne	meist klein, fest, saftig	Ende IX	anspruchlos, bis in höhere Lagen
Wildling von Einsiedeln	klein, kreiselförmig, süß	X	Höhenlagen, hohe Erträge
Wolfsbirne	klein, fast rund, viele Gerbstoffe	X-XI	auch für raue Lagen, Most lange haltbar