

Thüringer

STAATSANZEIGER

Nr. 51/2016

Montag, 19. Dezember 2016

26. Jahrgang



Weltenfrucht und Sündenfall

Das bevorstehende Weihnachtsfest verbinden viele Menschen traditionell mit gutem Essen. Neben dem eigentlichen Festessen – zumeist gebratenem Fleisch oder Fisch – sind es vor allem süße Leckereien aller Art, die ein Leuchten in Kinderaugen zaubern, aber auch die Herzen von Erwachsenen höher schlagen lassen. Die Auswahl ist groß – vom klassischen Stollen über Pfefferkuchen mit Zuckerguss bis zum Schokoladenweihnachtsmann in allen Größen, Formen und Füllungen. Leider ist ein „Zuviel“ dieser weihnachtlichen Genüsse der Gesundheit oft nicht förderlich.

Eine verträgliche Alternative und dazu eine gute Tradition sind im Ofen gebackene Bratäpfel. Bratäpfel galten ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts als eine besondere weihnachtliche Spezialität und werden noch heute zur Weihnachtszeit aus festen und zumeist säuerlichen Apfelsorten wie Boskoop oder Renetten zubereitet. Das Rezept ist recht einfach: Die ganzen und ungeschälten Äpfel bei mittlerer Hitze im Ofen backen bis die Schale beginnt aufzuplatzen. Dann mit Zucker und Zimt bestreuen oder einer leckeren, süßen Sauce garnieren. Verbreitet ist es auch, die Kerne vor dem Backen herauszuschneiden und das Innere des Apfels dann mit anderen Früchten wie Nüssen oder Rosinen, aber auch mit Gewürzen zu füllen.

Bratäpfel haben sich als Spezialität der Vorweihnachtszeit in Mitteleuropa bis heute behaupten können. Das ist wenig verwunderlich, sind doch die Äpfel auch im Zeitalter der Globalisierung der Deutschen liebstes Obst geblieben. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt hierzulande bei circa 23,5 Kilogramm (Erntejahr 2013/14). Die Auswahl der angebotenen Sorten ist jedoch leider überschaubar. Supermärkte bieten heute meistens weniger als 10 verschiedene Apfelsorten an. Das sind dann überwiegend weltweit gehandelte Sorten, die zum Teil von anderen Kontinenten importiert werden.



Äpfel aus heimischen Gefilden

Foto: Dana Schulze

(Fortsetzung letzte Seite)

(Fortsetzung von Titelseite)

Zum Ende des 19. Jahrhunderts waren weltweit fast 20 000 Apfelsorten bekannt. Allein im damaligen Preußen wurden über 2 300 Sorten nachgewiesen. Heute sind in Deutschland noch etwa 1 500 Apfelsorten als Baumbestand vorhanden. Eine wirtschaftliche Bedeutung haben davon aber nur noch rund 60 Sorten. Im Fachhandel oder bei Direktvermarktern sind meistens nur noch etwa 30 bis 40 Apfelsorten ohne längere Bestellzeiten verfügbar.

Die öffentlichen Diskussionen um den ökologischen Rucksack von Nahrungsmitteln und die Auswirkungen von weltweiten Nahrungsgüterströmen auf den Klimawandel führen glücklicherweise zu einem Umdenken bei den Verbrauchern. Es gibt einen langsam wachsenden Trend zu alten Apfelsorten und regionalen Herkünften. Neben konventionell produzierenden regionalen Obstbauern gibt es inzwischen am Markt auch zahlreiche kleinere Apfelhöfe, die sich insbesondere auf alte Apfelsorten spezialisiert haben.

Regionale Lebensmittel bieten insgesamt eine ganze Reihe von Vorteilen für die Verbraucher. Sie sind umwelt- und ressourcenschonender, weil kürzere Transportwege das Verkehrsaufkommen zwischen Produktionsort und Konsumort reduzieren. Sie weisen so eine deutlich bessere Energie- und Umweltbilanz auf, als z. B. mit dem Flugzeug importierte Lebensmittel. Obst und Gemüse aus der Region kommen im Durchschnitt nach längerer Reife und weniger Lagerzeit auf den Esstisch. Das natürliche Aroma kommt damit geschmacklich besser zur Geltung und die Früchte haben mehr Vitamine und Mineralstoffe aufbauen können.

In Deutschland wurden 2016 rund 1,1 Millionen Tonnen Äpfel geerntet. Der Bedarf kann daraus jedoch nur etwa zur Hälfte gedeckt werden. Die weltweite Produktion beträgt jährlich etwa 80 Millionen Tonnen Äpfel. Nach der Erntemasse rangiert der Apfel hinter der Banane global auf Rang 2 der beliebtesten Obstsorten. In den Regalen der Supermärkte und auf Märkten hierzulande wird schon aufgrund der hohen Nachfrage auch zukünftig Obst aus anderen Teilen der Welt zu finden sein. Solange die Produktion in den Herkunftsländern nach ökologischen und sozialverträglichen Standards erfolgt, kann das einen Beitrag zur Wertschöpfung in industriell weniger entwickelten Ländern dieser Welt leisten. Der Verbraucher sollte sich bei importierten Äpfeln, oder Lebensmitteln im Allgemeinen, bewusst für zertifizierte Ware entscheiden, die die Naturverträglichkeit der Produktion vor Ort und die gerechte Entlohnung der beschäftigten Menschen garantiert. Einen Überblick über gängige Siegel bietet z. B. die Seite www.nachhaltiger-warenkorb.de.

Die heimischen Äpfel sind im Grunde weniger heimisch, als das Wort zunächst glauben lässt. Lange Zeit wurde angenommen, dass sich die heute bekannten Kulturapfelsorten durch Kreuzungen mit regionalen Wildapfelformen an mehreren Orten von Asien bis Europa herausbildeten. Die Analyse des Apfelgenoms zeigte jedoch, dass alle Stammformen der heutigen Kulturapfelsorten vom Asiatischen Wildapfel (*Malus sieversii*) ausgehen und letztlich von Zentralasien aus um den ganzen Globus verbreitet wurden. Noch heute ist dieser wilde Apfel in Gebirgen Asiens, wie dem Tian Shan zu finden. Im Gegensatz zum heimischen Wildapfel weichen Größe, Farbe, Festigkeit und Geschmack dessen Früchte von Baum zu Baum deutlich voneinander ab. Das machte es den früheren Bewohnern Zentralasiens vermutlich einfacher, bevorzugte Geschmacksrichtungen und Größen aus den verschiedenen wilden Apfelbäumen herauszuzüchten und so neue Sorten entstehen zu lassen.

Gisela Husemann Verlag e. Kfr.
Wartburgstraße 6, 99817 Eisenach
PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt

F 11297

Weltenfrucht und Sündenfall



Winter in Thüringen – Zeit für Bratäpfel

Foto: Christian Enders

In Zentral- und Westasien kultivierte man Apfel bereits vor etwa 10 000 Jahren. Es ist deshalb wohl kein Zufall, dass die langjährige Hauptstadt Kasachstans den Namen „Alma Ata“ trägt: Väter aller Äpfel. Bereits im 8. Jahrhundert vor Christus wurde der Apfel in einer babylonischen Schrift als Heilpflanze erwähnt. Im Nahen Osten und Kleinasien zog er wohl vor rund 4000 bis 6000 Jahren in die Gärten ein. Nach Mitteleuropa gelangte der Kulturapfel erst mit den römischen Eroberungszügen nach Beginn unserer Zeitrechnung. Von den damaligen Stämmen und Völkern Mitteleuropas wurde die süße Frucht jedoch schnell in ihre eigene Kultur aufgenommen. Für die Kelten stand der Apfel symbolisch für Tod und Wiedergeburt. Die Germanen verehrten ihn als Symbol für die Unsterblichkeit, welche durch die goldenen Äpfel der Göttin Iduna verliehen werden konnten.

Der Apfel war in der Antike und im Mittelalter ebenso ein Luxusobjekt wie Herrschaftssymbol zugleich. Bereits im antiken Persien stand er sinnbildlich für herrschaftliche Macht. Diese Symbolik wurde als so genannter Reichsapfel in den mittelalterlichen Monarchien des Heiligen Römischen Reiches, Englands, Dänemarks und Norwegens fortgeführt. Die Kugel mit aufgesetztem Kreuz vermittelte die Vollkommenheit, Ganzheit und Einheit der Macht für das Wohl des Landes. In der biblischen Geschichte von Adam und Eva wird ihm hingegen die gegenteilige Rolle als Sündenfall zu Teil, dem die Vertreibung aus dem Paradies folgte. Sein lateinischer Name „Malus“, was so viel bedeutet wie schlecht, böse oder geringwertig, resultiert möglicherweise aus diesem Zusammenhang. Auch in den europäischen Märchen und Mythen hielt der Apfel zwiespältigen Einzug. In seiner herausragenden Rolle

im Märchen „Schneewittchen“ steht er für den Malus – das Böse – und erscheint geeignet, die schöne Stieftochter aus dem Weg zu räumen. Beim heiligen Nikolaus hingegen ist der Apfel zusammen mit Nüssen ein Sinnbild für die Bescherung, oder die Speisung der Armen mit guten Gaben.

Welche Rolle der Weltenfrucht Apfel in der Geschichte oder den Mythen auch zugewiesen wird: Er ist letztlich zuerst immer nur ein Apfel. Und ob er Gutes tun und uns gesund ernähren kann oder zum Sündenfall wird und dabei hilft den Glanz neben uns aus dem Weg zu räumen, kommt darauf an, was wir daraus machen. Übertragen auf den Menschen und das Zusammenleben untereinander könnte man in Anlehnung an ein Zitat des Zauberlehrers Dumbledore aus Harry Potter formulieren: „Es sind nicht unsere Fähigkeiten oder hehren Absichten, die uns zu einem besseren Menschen machen, sondern unsere Entscheidungen und unser Handeln, das wir an den Tag legen und an dem wir später einmal gemessen werden.“

Die Weihnachtsfeiertage und der Jahreswechsel bieten Ihnen vielleicht die Gelegenheit, aus dem landesweiten Lieblingsobst selbst einmal wieder leckere Bratäpfel zu machen und diese in entspannter Atmosphäre zu genießen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen erholsamen Jahreswechsel.

Christian Enders

Quellen:
Wikipedia.de, scinexx.de, planet-wissen.de