

Am Anfang war der Apfelkuchen

Am Anfang war der Apfelkuchen. Das heißt, eigentlich eher der Wunsch nach Apfelkuchen. Um es ganz genau zu sagen: Zunächst war da ein Familienausflug. Dem dann viel später ein Familienvaterausflug folgte. Aber der Reihe nach.

Im Frühjahr hatten wir einen Ausflug in das Alte Land unternommen, um uns die Apfelblüte anzuschauen. Bei prächtigstem Wetter picknickten wir inmitten der Apfelbaumreihen, und die ganze Familie hatte Gelegenheit, meinen Ausführungen über das Wesen des Apfels und über das Alte Land zu folgen – letztlich beendet von Sohn Levis Hinweis, ich sei echt ein „Bescheidwiser“. Meine väterlich-pädagogische Idee war es dann, diesen Ausflug im Spätsommer zu wiederholen, um gemeinsam zu betrachten, wie aus den Blüten Äpfel geworden sind. So viel zur Theorie. Tatsächlich war es dann etwas anders.

„Wir könnten mal wieder Apfelkuchen backen“, sprach Tochter Nina in Richtung ihrer Eltern. „Au fein“, sprach dann der Vater, „dann fahren wir wieder alle zusammen ins Alte Land und kaufen Äpfel.“ – „Du kannst auch alleine fahren, Papa, wir müssen hier leider noch spielen. Wir helfen dann beim Backen“, erwiderte die Tochter und widmete sich wieder ihrem Playmobilhaus.

Also fahre ich alleine, um für meine Familie die Äpfel direkt aus dem größten zusammenhängenden Obstanbaugbiet Mitteleuropas zu besorgen. Vom S-Bahnhof Neugraben bringt mich die Buslinie 257 direkt ins Alte Land. Ich beschließe, vor allem den Hamburger Teil zu durchwandern und steige in Vierzigstücken wieder aus.



Äpfel sind hier allgegenwärtig: Die noch nicht reifen Sorten wie mein Favorit Elstar hängen noch am Baum, andere wie Delbar oder Gravensteiner werden gerade geerntet. Überall fahren kleine Traktoren mit Anhängern voller Äpfel zu den Sortier- und Lagerstellen. Alle paar hundert Meter locken Hofladen oder Direktverkauf. Andere Sehenswürdigkeiten wie das Geburtshaus des Orgelbaumeisters Arp Schnitger, die zahllosen historischen Bauernhäuser oder Elbdeich und Elbe lasse ich heute links liegen und widme mich nur meinem Lieblingsobst.

Ich besuche Frau Dierks auf ihrem Hof und in ihrem Hofladen. Die Apfelbäuerin erzählt mir dann wirklich alles über den Kulturapfel *Malus domestica*. Ich lerne die Unterschiede zwischen Pflückreife und Genussreife und zwischen Sommerapfel, Herbstapfel und Winterapfel kennen. Ich erfahre, wann der geerntete Holsteiner Cox

* Sömmer in
Hamburg

Tipp 1

Zum Lesen. Nicht das einzige, aber ein sehr schönes Buch zum Thema ist „Mein großes Apfelbuch: Alte Apfelsorten neu entdeckt“ von Eckart Brandt, Bassermann Verlag, ISBN 978-3809423737. Hauptsächlich geht es hier um Geschichte, Anbau und Rezepte alter und regionaler Apfelsorten.





dann auch gegessen werden kann (wenn die Schale nicht mehr stumpf, sondern wächsern ist) und dass rote Äpfel viel besser schmecken als gelbe oder grüne. Und ich ahne, dass man eigentlich nur Apfelbauer werden kann, wenn man Äpfel wirklich liebt und bereit ist, sein ganzes Leben an die Äpfel anzupassen.

Mit Äpfeln für Weg und Kuchen und einer Flasche Altländer Apfelbrand für den Abend verlasse ich die Apfelwelt. Weil die Sonne so prächtig scheint und weil ich noch früh dran bin, wähle ich für den Rückweg das Schiff. Dazu fahre ich erst mit dem Bus bis nach Cranz und steige dort an der Estemündung in die Fähre nach Blankenese. Den einmaligen Blick auf die weißen Häuser Blankeneses, die sich an den Elbhang schmiegen, gibt's nur vom Schiff. Vom Fähranleger Blankenese geht es dann mit der „Bergziege“ (Buslinie 48) und S-Bahn zurück zum Hamburger Hauptbahnhof.

Nachdem ich zu Hause ausreichend darauf hingewiesen wurde, dass ich mir für die paar Äpfel ja ganz schön Zeit gelassen hatte, ging's in die Küche zum Backen. Meiner Hilfe bedurfte man dabei dann nicht mehr. Zum Probieren wurde ich dann aber wieder hinzugebeten.

Dennis Fiedel



Ö: Von der S-Bahnstation Neugraben (mit der Linie S3 alle 10 Minuten ab Hamburg Hbf) geht es mit der Buslinie 257 mindestens stündlich mitten ins Alte Land. Den genauen Fahrplan gibt es unter www.hvv.de.

Tipp 2

Zum Besuchen. Auch der niedersächsische Teil des Alten Landes lohnt eine Reise. Die Buslinie 257 führt über das hamburgische Cranz hinaus bis ins (inoffizielle) Zentrum des Alten Landes nach Jork. (Achtung, die SH-Tarif-Fahrkarten gelten nur im HVV-Großbereich, wer in den niedersächsischen Teil des Alten Landes reisen will, benötigt zusätzlich eine HVV-Fahrkarte.) Jork ist nicht wirklich ein Geheimtipp, aber trotzdem besuchenswert. www.jork.de.

Rezept: Apfelkuchen auf dem Blech

Zutaten:

1 Essteller geschnittene, säuerliche Äpfel, etwas Zitronensaft, 250 g Butter, 180 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 350 g Mehl, 1 Tüte Backpulver, Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Zucker, den Eiern und dem Salz schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und langsam zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben, alles zu einem glatten Teig verrühren. Dann die Äpfel unterheben. Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen. In den vorgeheizten Ofen geben und ca. 30 Minuten bei 180° C backen, zum Schluss den Zucker drüberstreuen.

Zubereitungszeit:

20 Minuten plus 30 Minuten Backzeit



Tipp 3

Zum Radeln. Mit dem Fahrrad lässt sich das Alte Land prima bereisen und kennenlernen. Zwei schöne Touren finden sich im vom Hamburger Verkehrsverbund herausgegebenen Buch „Ab ins Grüne“ von Reiner Elwers, Via Reise Verlag 2010, ISBN 978-3935029360. Sehr gute Tourenvorschläge inklusive GPS-Daten gibt es unter www.tourismus-altesland.de/tourenvorschlaege.

Die Hauptapfelsorten im Alten Land

Kulturäpfel gibt es schon sehr lange. Und auch im Alten Land werden schon seit Jahrhunderten Äpfel angebaut. Die heute hauptsächlich angebauten Sorten sind vom Wochenmarkt und aus dem Supermarkt fast alle bekannt:



Der **Jonagold** ist sonnig gelb und an der Sonnenseite orangerot bis leuchtend erdbeerrot. Ab Oktober ist er genießbar.



Deutlich roter ist der **Jonagored**, ein Mutant des Jonagold.



Der **Elstar** ist eine Kreuzung aus **Golden Delicious** und **Ingrid-Marie**. Das Besondere: Der Apfel verfärbt sich nicht so schnell braun, wenn man ihn anschneidet.



Der **Gravensteiner** duftet stark. Seine Schale hat einen wachsgelben Ton mit karmesinroten Tupfen und Strichen.



Gut für Apfelmus und Bratapfel geeignet ist der saure **Boskop**. Die Äpfel können sehr groß werden.



Ein echter Altländer ist der aus Jork stammende **Gloster** mit grün-gelblichem Fruchtfleisch und saftiger Säure. Seine Farbe geht ins Purpurrot.



Ein Klassiker ist der **Holsteiner Cox**, der zu den alten Apfelsorten zählt. Er ist grüngelb bis rot und hat ein säuerliches, aromatisch-würziges Fruchtfleisch.



Klein und gut zu lagern ist der leuchtend rote **Gala**. Er zählt zum Dessertobst.



Noch recht neu im Alten Land und meist gelb ist der **Topaz**. Sein Fruchtfleisch ist saftig und leicht süß-säuerlich, fest, feinzellig und knackig.



Spät geerntet wird der **Braeburn**. Er ist hart und haltbar.



Schon im August wird der Sommerapfel **Delbarestivale** (Delbar) geerntet. Diese süß-mildsäuerlichen Äpfel sind grüngelb und auf der von der Sonne beschienenen Seite rötlich.



Ertragreich und leicht zu produzieren ist der **Golden Delicious**, der sehr gerne für die Obstbrandproduktion genutzt wird.

Alte Apfelsorten

In den vergangenen Jahren wurden auch im Alten Land wieder mehr sogenannte Alte Apfelsorten angepflanzt. Die wirtschaftliche Bedeutung dieser Sorten ist im Vergleich zu den Hauptapfelsorten eher gering. Pomologenverein, BUND und andere wählen vor allem aus diesen meist regionalen Sorten den Apfel

des Jahres und sorgen so für mehr Aufmerksamkeit für „Altländer Pfannkuchenapfel“, „Finkenwerder Herbstprinz“ oder „Ruhm von Kirchwerder“. Jährlich finden die Norddeutschen Apfeltage statt – eine Mischung aus Fachveranstaltung und Apfelfest.

Alle Informationen dazu gibt es unter www.apfeltage.info.