

# Äpfel aus Omas Zeiten

Schaugarten in Frankfurt (Oder) bewahrt botanischen Schatz – Bereits 140 Sorten angepflanzt

VON JEANETTE BEDERKE

**Frankfurt (Oder)** – Apfel ist für Claudia Schernus und Thomas Bröcker noch längst nicht gleich Apfel. Das wird jedem Besucher ihres Sortengartens schnell klar. Die in Reih und Glied stehenden Bäumchen brechen fast unter der Last der hellgelben bis tiefroten Früchte. Die Äpfel sind unscheinbar klein wie ein Tischtennisball bis unübersehbar groß wie ein Kinderkopf.

Ganz zu schweigen vom Geschmack. „Der reicht von herbfriuchtig über rosenartig, weinsäuerlich bis zuckersüß“, lacht Obstbäuerin Schernus, die Besuchern gern Kostproben anbietet.

Mitten in Frankfurt an der Oder hat sie gemeinsam mit ihrem Mann 140 Sorten aus Omas Zeiten zusammengetragen, drei Bäumchen je Sorte gepflanzt.

Platz ist im Schaugarten für insgesamt 200 alte Sorten. „Die kriegen wir auch zusammen“, sagt Schernus, wohl wissend, daß das botanische Sammeln gar nicht so einfach ist. Denn nur durch Zufall

lassen sich alte Apfelsorten heutzutage wieder entdecken – an Obstbaumalleen etwa oder bei Privatleuten in betagten Kleingärten. Dort werden Reiser als genetisches Material genommen, um herkömmliche Apfelbäumchen damit



Obstbäuerin Claudia Schernus zeigt einige Riesenäpfel

Foto: Hannes Müller

zu veredeln. Doch die Zeit drängt, denn immer mehr der botanischen Raritäten werden einfach abgeholt.

Den Grundstein für die außergewöhnliche Sammlung hat Thomas Bröcker bereits vor der Wende gelegt. Damals zuständig für die Lehrlingsausbildung des VEG Obstproduktion Frankfurt-Markendorf, entstand unter seiner Leitung ein Schaugarten. Mit dem Ende der DDR kümmerte sich keiner mehr darum, Bröcker grub die Bäume aus dem verwilderten Garten aus und nahm sie mit. „Ich konnte meine jahrelange Arbeit doch nicht einfach verkommen lassen“, erklärt der Obstbauer sein Engagement.

Er will die Äpfel aus Omas Zeiten vor dem Aussterben bewahren und deutlich machen, wo die heutigen Sorten ihren Ursprung haben. Bröcker weist auf einen unscheinbar wirkenden Apfel, dessen Schale wie mit einer Puderschicht überzogen scheint. „Das ist ein amerikanischer Macoun – Grundlage des klassischen Weihnachtsapfels“, erklärt der Obstbauer und

reibt die Frucht ein wenig an seinem Jackenärmel. Die eben noch stumpfe Schale glänzt plötzlich tiefrot wie mit einer Speckschwarte poliert. Der kleinfruchtige Borsdorfer wird in alten Kochbüchern für die Füllung der Festtagsgans aufgrund seines Säuregehalts und der Hitzebeständigkeit empfohlen.

Heute bekommt man die alten Sorten kaum noch zu kaufen, sie genügen den Ansprüchen des kommerziellen Obstbaus längst nicht mehr. „Sie sind meist nicht lange lagerfähig, fallen zu früh vom Baum oder es fehlt an der nötigen Festigkeit des Fruchtfleisches“, erklärt Schernus, die es mit der Goldparmäne und dem Grafensteiner bereits versucht hat. Doch die Äpfel dieser bekannten alten Sorten wurden zu schnell mehlig. Auch der Geschmack der Apfelesser hat sich geändert, fügt Bröcker hinzu. Früher war der Säuregehalt der Äpfel höher, das Aroma stärker. Heute bevorzugt „der Verbraucher“ hingegen süße Sorten.

Anmeldung für Führungen unter der Telefonnummer 03 35 / 50 02 222.

Berliner Morgenpost 16.10.05