

Apfelsorten für Direktvermarkter

von Dr. Franz Rueß

Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg (LVWO) liegt in Baden-Württemberg in der Obstregion „Mittlerer Neckar“ bei Heilbronn. Neben dem Hauptaufgabenbereich der schulischen Weiterbildung im Obst- und Weinbau (Ausbildung zum Obstbaumeister, Staatlich geprüfter Wirtschaftler für Obstbau, Fachkraft für Brenneriwesen, Brennermeister, analoge Ausbildungsgänge im Weinbau) betreibt die LVWO obst- und weinbauliche Versuchsflächen für den praxisorientierten Anbau.

Während im Weinbau aufgrund der kellerwirtschaftlichen Ausbildung der erzeugte Wein schon immer im angegliederten Staatsweingut direkt verkauft wurde, erfolgte der Vertrieb der obstbaulichen Erzeugnisse bis vor 10 Jahren zunächst über eine Erzeugergenossenschaft. Aufgrund einer Organisationsänderung der LVWO Weinsberg im Jahre 2005 weg von einer rein aus Steuergeldern finanzierten Landesanstalt hin zu einer durch eigene Einnahmen gestützten Einrichtung, erfolgte ab diesem Zeitpunkt auch im Obstbau ein langsamer Einstieg in die Direktver-

marktung. Heute liegt der Direktvermarktungsanteil des angegliederten Staatlichen Obstversuchsgutes in Heuchlingen bei obstbaulichen Erzeugnissen bei 90 Prozent.

Der Verkauf der Produkte erfolgt an zwei Wochentagen ab Hof als baumfallende Ware aus der Großkiste. Seit kurzer Zeit vermarktet das Staatliche Obstversuchsgut Heuchlingen auch über einen Verkaufsautomaten rund um die Uhr (www.lvwo-weinsberg.de). Das Obstsortiment umfasst alle in Baden-Württemberg anbaufähigen Obstarten (Kern-, Stein- und Beerenobst), die auch Bestandteil des Versuchswesens sind. Die Voraussetzungen für direktvermarktende Betriebe sind in der mittleren Neckarregion relativ günstig. Der Markt befindet sich quasi vor der Haustüre: Von 10 Millionen Baden-Württembergern leben 6 Millionen in dem Dreieck zwischen Stuttgart, Mannheim und Karlsruhe. Das Obstversuchsgut Heuchlingen selbst profitiert trotz seiner Solitärlage im Außenbereich von der Nähe zu den Industriestädten Neckarsulm und Heilbronn.

Über die Jahre hinweg zeigte sich, dass auch bei günstigen Ausgangsvoraussetzungen in der Direktvermarktung andere Erfolgsfaktoren gelten als in der genossenschaftlich organisierten Erzeugervermarktung.

- **Eigenständige Leistung:** Der Konsument erwartet, dass das Produkt auf dem Betrieb erzeugt wurde und so wenig Ware wie möglich zugekauft wird.
- **Individualität:** gefragt sind neben dem breiten Sortiment spezielle Erzeugnisse, die es nur auf diesem Betrieb gibt (z.B. Beerenobst), direktvermarktende Betriebe müssen sich voneinander unterscheiden! Wenn alle dasselbe Angebot haben ermüdet das den Kunden und drückt den Preis.
- **Besondere Frische und außergewöhnlicher Kundenservice:** Qualität statt Quantität, am besten direkt vom Feld in den Verkauf, Kunden schätzen es sehr, wenn sie die Produktion und die Geschehnisse auf dem Hof live miterleben können
- **Regionalität und Saisonalität** (Sorten mit regionaler Bedeutung, typische Reifezeiten, z.B. jetzt gibt es wieder frische Kirschen!)
- **Direktvermarkter haben Stammkunden** und diese wollen auch als solche betreut werden (mehr Kundeninformation zu den Produkten, Produktmängel großzügig ausgleichen)

24-Stunden-Verkaufsautomat des Obstversuchsguts Heuchlingen



Vor diesem Hintergrund sind auch an das Apfelsortiment für Direktvermarkter andere Anforderungen zu stellen, als an das Großmarktsortiment:

Seitens des Produzenten sollte die Erzeugung der Früchte möglichst unkompliziert und zeitsparend erfolgen können. Direktvermarkter verbringen weniger Zeit in der Produktion als genossenschaftlich organisierte Erzeuger, da die Arbeitszeit in der Vermarktung gebunden ist. Pflanzenschutzmaßnahmen werden häufiger suboptimal platziert, was zu Ertragseinbußen führen kann. Pilzresistente oder robuste Apfelsorten sind daher von Vorteil. Die Erträge von Direktvermarktersorten müssen nicht auf einem Spitzenniveau liegen, sie sollten aber regelmäßig sein. Oft fehlt die Zeit für fruchtausdünnende Maßnahmen, da der Direktvermarkter mit der Ernte anderer Kulturen beschäftigt

ist. Alternanz gefährdete Sorten sind daher zu meiden. Gute Apfelsorten für Direktvermarkter sollten unkompliziert in Ihrem Wuchsverhalten sein, da die Betriebsleiter die Baumerziehung und den Schnitt häufig durch wenig qualifiziertes Personal ausführen lassen, weil ihnen selbst hierfür die Zeit fehlt.

Der Konsument erwartet von einem Apfel vom Direktvermarkter einen sehr guten Geschmack. Die Früchte sollten knackig, saftig und keinesfalls mehlig sein. Den meisten Zuspruch finden Sorten mit einem ausgewogenen Verhältnis von Zucker zu Säure. Bei den geschmacklichen Topsorten wie Rubinette, Braeburn oder auch der neuen Sorte Natyra® liegt das Verhältnis bei 15-17 Teilen Zucker zu einem Teil Säure. Je höher die absoluten Gehalte an Zucker und Säure in dieser Relation sind, umso besser der Geschmack. So z.B. hat die Sorte Rubinette bis zu 66 Grad Oechsle an Zucker

Ernteverlauf Apfelsortiment für Direktvermarkter (Standort Obstgut Heuchlingen)

Sorte / Monat	Juli		August				September				Oktober			
	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Reifewoche														
Summercrisp		■	■											
Delbarestivale Barbarossa				■	■									
Santana						■	■							
Elstar						■	■							
Wellant							■							
Gala							■	■						
Pinova								■	■					
RubINETTE								■	■					
Jonagold									■	■				
Boskoop									■	■				
Mairac, Topaz, Sirius										■				
Natyra, Mars, Sinfonia										■	■			
Idared, Sapora											■	■		
Braeburn, Mariella												■	■	
Fuji													■	■

und 9,6 g/L Säure. Ein Verhältnis von unter 12 zu 1 empfinden die meisten

Konsumenten als zu säuerlich (z.B. Boskoop), über 30 zu 1 als zu süß (z.B. Gala). Über Geschmack lässt sich bekanntlich

Sorte	Summercrisp
Herkunft	LVWO Weinsberg, Deutschland
Abstammung	(Nela x Rebekka) x Delbarestivale
Blühtermin	Früh (21.4.)
Wuchs	Sehr schöner Baumhabitus, mittelstarker Wuchs, gut verzweigt
Reifezeit	Ende Juli (21.7.)
Ertrag	Mittleres bis hohes Ertragsniveau, regelmäßiger Träger, rascher Ertragsbeginn, kaum Alternanz
Frucht	Sehr schöne Optik, Früchte klein bis mittelgroß, rund, attraktiv rot gelb gestreift, Fruchtfleisch gelb, fest, knackig und saftig, sehr hoher Vitamin C Gehalt, keine Oxidation, sehr guter Geschmack
Lagerfähigkeit	für eine Frühsorte gut lagerfähig, gutes Shelflife
Krankheiten	Doppelte Schorfresistenz (VA und Vf), kaum Mehltau aufgetreten, intensiv grünes Blattwerk
Bemerkung	Hervorragende Frühsorte für den Biobstanbau, die Direktvermarktung oder den Hausgarten

Sorte	Barbarossa
Herkunft	LVWO Weinsberg, Deutschland
Abstammung	Nela x Delbarestivale
Blühtermin	Früh (19.4.)
Wuchs	Mittelstark bis stark wachsend, gut verzweigt, lange dicke Seitentriebe
Reifezeit	Anfang August (11.8.), zeitgleich Delbarestivale, aber nur 2 Pflücken
Ertrag	Guter und regelmäßiger Träger
Frucht	Sehr schöne Optik, Früchte mittelgroß, rund bis leicht hochgebaut, attraktiv flächig rotgelb, Fruchtfleisch gelb, feinzellig, knackig, saftig, hervorragender Geschmack mit zitroniger Säure
Lagerfähigkeit	gutes Shelflife, lagerfähig analog Delbarestivale
Krankheiten	Keine Schorfresistenz aber hohe Toleranz, vitales grünes Blattwerk
Bemerkung	Frühe Herbstsorte mit sehr gutem Geschmack für Bioanbau, Direktvermarkter oder Hausgarten

Frühsorte Barbarossa



gut streiten und gerade Direktvermarkterkunden haben ihre individuellen Sortenpräferenzen, die den Vermarkter dazu zwingen ein breites Sortiment anzubauen. Selbstverständlich sollte die Ware frei von Pflanzenschutzmittelrückständen sein. Auch wenn der Direktvermarkter im persönlichen Kundengespräch diese Problematik gut erläutern kann, sollte man diesen Themenbereich nicht überstrapazieren. Dazu ist die Sachlage in den Bereichen Wirkstoffe, Mittelzulassung, Rückstandshöchst-mengen, biologische oder integrierte Wirtschaftsweise viel zu komplex. Wichtiger ist es dagegen Sorten mit besonderen gesundheitsfördernden Werten

im Angebot zu haben. Apfelsorten, die reich an Vitaminen (wie z.B. Vitamin C) oder zuckerarm (für Diabetiker) sind, oder ein geringes allergenes Potential haben, sind bei bestimmten Käufergruppen sehr gefragt. Diese Sorten gibt es nicht im großen Lebensmitteleinzelhandel, sondern nur beim Direktvermarkter. Selbstverständlich erwartet der Konsument auch beim Direktvermarkter eine tadellose Optik. Auf dem Wochenmarkt ist die Handelsklassen-Verordnung einzuhalten. Lediglich ab Hof gilt diese Gesetzesvorgabe in Deutschland nicht mehr. Mit entsprechenden Preisnachlässen ist es hier möglich auch geringfügig beschädigte Ware (kleine Hageldellen, Schorfflecken etc.) an den Kunden zu bringen.

Apfelsorten für Direktvermarkter sollten neben der unkomplizierten Erzeugung gut lagerfähig sein und ein besonders gutes „Shelf Life“ haben, worunter man die Haltbarkeit nach der Auslagerung aus dem CA-/Kühlager versteht. Aufgrund der Angebotsvielfalt sind Direktvermarkter häufig gezwungen viele Sorten (und auch Arten) in einem Lager-raum gemeinsam einzulagern. Da die Ansprüche der jeweiligen Sorten an die Lageratmosphäre und die Temperatur

Frühsorte Summercrisp



sehr unterschiedlich sind, wählt der Lagerhalter in der Regel Einstellungen, die allen Sorten gerecht werden, für ein optimales Lagerergebnis aber nicht ideal sind. Nach der Auslagerung aus der kontrollierten Atmosphäre werden die Sorten dann zumeist gemeinsam mit anderen Produkten in einem Kühlraum aufbewahrt, aus welchem der Verkauf folgernd bestückt wird. Nicht verkaufte Ware kommt am Ende des Verkaufstages wieder zurück in diesen Raum. Sorten ohne gutes Shelf Life, wie z.B. die Apfelsorte Elstar, werden durch diese Vorgehensweise rasch weich und verlieren dadurch an Kundenattraktivität. Durch den Einsatz des Ethylenblockers

Sorte	Santana
Herkunft	Wageningen, Niederlande
Abstammung	Elstar x Priscilla
Blühtermin	mittel bis spät
Wuchs	sehr stark, wenige breitausladende Seitenäste, steiler Astabgang, Formierung nötig
Reifezeit	zeitgleich Elstar, E8-A9 (2.9.)
Ertrag	mittel, langsamer Ertragsbeginn, regelmäßig, keine Alternanz
Frucht	mittel bis groß, EFG 185, leicht hochgebaut, karminrot, leicht streifig, kaum Berostung, feinzellig, saftig, guter Geschmack, ähnlich Elstar
Lagerfähigkeit	ähnlich Elstar, im Kühllager bis Januar
Krankheiten	schorfresistent (Vf), mittel anfällig für Mehltau, insgesamt sehr robust
Bemerkung	gute Verträglichkeit gegenüber Hitze und Trockenheit, sehr geringes allergenes Potential ! („Allergikerapfel“)

Sorte	Wellant
Herkunft	Plant Research International Wageningen, Niederlande
Abstammung	CPRO-Nummer x Elise (= Septer x Cox Orange)
Blühtermin	spät, Blühbeginn Heuchlingen 1.5.
Wuchs	mittelstark, leichte Tendenz zur Verkahlung
Reifezeit	Mitte September, ca. 1 Woche nach Elstar
Ertrag	Ertrag mittel, rascher Ertragsbeginn, regelmäßig
Frucht	Früchte mittelgroß bis groß, Aussehen ähnlich roter Boskoop, Berostung in Kelch- und Stielgrube, Schale leicht wachsig, das Geschmackserlebnis !!
Lagerfähigkeit	Gutes Shelf Life, Probleme mit Stippe und Mineralstoffhaushalt
Krankheiten	anfällig für Schorf
Bemerkung	Fresh Forward, The Fruit Firm, Wageningen, BS van Diepen, Direktvermarkterapfel !

1-Methylcyclopropen („SmartFresh“) kann dieser Situation bei diesen Sorten vorgebeugt werden. Man verliert aber dabei die Möglichkeit der Nachreife, was einige Konsumenten negativ bemerken.

Im sehr frühen Reifebereich gibt es die Sorte Summercrisp und zwei Wochen später die Sorte Barbarossa von der LVWO Weinsberg. Frühe Apfelsorten sind in der Direktvermarktung insofern interessant, da sie den Saisonstart darstellen. Das Attribut „neue Ernte“ ist in jeder Anbaukultur ein Verkaufsargument. Frühsorten locken Kunden an und bereiten den Markt für die folgenden Sorten. Interessant für den Direktvermarkter sind die höheren Preise, die er damit zu Saisonbeginn erzielen kann. Zudem verursachen Frühsorten keine Lagerkosten. Frühe Apfelsorten müssen auch gar nicht lagerfähig sein, da sie zum Erntebeginn der qualitativ besseren Herbstsorten sowieso verkauft sein sollten.

weswegen das Fruchtfleisch nicht oxidiert. Rasche Verbräunung des Fruchtfleisches ist vor allem bei Kindern unbeliebt, insofern ist die Oxidationsfreiheit von Summercrisp ein gutes Verkaufsargument. Die Sorte ist pilzwiderstandsfähig gegenüber Apfelschorf und hat für eine Frühsorte ein sehr gutes Shelf Life. Nachteilig sind die relativ kleinen Früchte (60-70 mm) und der damit verbundene geringe Ertrag.

Barbarossa ist eine Kreuzung aus Delbarestivale und reift zeitgleich mit dieser Standardsorte. Im Gegensatz zu dieser hat sie aber einen süß-säuerlichen Geschmack, einen wesentlich höheren roten Deckfarbenanteil und kann aufgrund dessen in nur zwei Pflücken geerntet werden. Für Delbarestivale sind am Neckar dagegen bis zu fünf Pflücken erforderlich. Barbarossa überzeugt ebenfalls durch einen hervorragenden Geschmack, sowie eine gute Pflanzengesundheit. Die Fruchtgröße ist analog zu Delbarestivale. Auch diese Sorte ist robust gegenüber Apfelschorf.

Santana gehört schon zum Herbstapfelsortiment und ist bereits seit längerem im Anbau. Diese Sorte ist schorffest, wobei die Resistenz an einigen



Herbstsorte Wellant

In der Tabelle ist ein Apfelsortiment mit neuen und alten Sorten zusammengestellt, das den oben genannten Gesichtspunkten einer Direktvermarktung am besten Rechnung trägt und die größtmögliche Reifespanne umfasst. Die Erntetermine gelten für die klimatischen Verhältnisse in der Anbauregion mittlerer Neckar. Im Folgenden sollen nur die Neuzüchtungen angesprochen werden.

Das herausragende Merkmal von Summercrisp ist der für eine so frühe Sorte ungewöhnlich gute Geschmack. Die Sorte ist nicht säurebetont, wie andere Frühsorten, sondern ausgeglichen mit saftig spritzigem Fruchtfleisch. In Sortenverkostungen von Frühäpfeln schneidet sie meistens als die beste Sorte ab. Der Gehalt an Vitamin C ist sehr hoch,

Sorte	Sinfonia
Herkunft	Italien, Consorzio Italiano Vivaisti
Abstammung	Pink Lady x Scarlet O' Hara
Blühtermin	mittel
Wuchs	Schwach-mittel, gut verzweigt
Reifezeit	Anfang Oktober
Ertrag	Mittel, regelmäßig, ohne Alternanz, gut von Hand auszudünnen
Frucht	Großfrüchtig (60% in Sortierung 70-85 mm, Rest darüber), hochgebaut, attraktiv leuchtend rote Deckfarbe, intensiv gelbe Grundfarbe, nicht berostet, knackig, hart, saftig, süß, ZSV 23:1
Lagerfähigkeit	Sehr gut lagerfähig, im Kühllager bis April, hervorragendes Shelflife
Krankheiten	Kaum anfällig für Schorf, kein Mehltau, hitzetolerant, vitales Blatt
Bemerkung	Sehr empfehlenswert für Direktvermarkter, die das Lager ständig aus- und einräumen müssen

Sorte	Mariella
Herkunft	Schweiz, ACW Wädenswil
Abstammung	Maigold x Arlet
Blühtermin	mittel
Wuchs	Schwach-mittelstark, gut verzweigt
Reifezeit	Mitte Oktober, zeitgleich Fuji
Ertrag	Mittel-hoch, regelmäßig, alterniert nicht, gut von Hand auszudünnen
Frucht	Mittelgroß-klein, hochgebaut, behöftete Lentizellen, dunkelrote Deckfarbe, enorm hartes und festes gelbliches Fruchtfleisch, sehr saftig, bissfest, süß mit einem Tick Säure, dicke Schale, ZSV 19:1
Lagerfähigkeit	Extrem gut lagerfähig, beste Sorte im Kühllager, hervorragendes Shelflife
Krankheiten	Kaum anfällig für Schorf, hitzetolerant, vitales Blattwerk
Bemerkung	Sehr empfehlenswert für Direktvermarkter, die das Lager ständig aus- und einräumen müssen

Herbstsorte Santana



Standorten bereits durchbrochen wurde.

Neben dem guten Geschmack ist die herausragende Eigenschaft dieser Sorte ihre gute Verträglichkeit für Apfelallergiker. Das geringe allergene Potential wurde durch klinische Studien der medizinischen Universität Groningen in den Niederlanden nachgewiesen. Auf dem Obstversuchsgut Heuchlingen überzeugte die Sorte zudem durch geringe Alternanzanfälligkeit, sowie durch die gute Verträglichkeit im Anbau gegenüber Hitze und Trockenheit.

Ebenfalls aus den Niederlanden stammt die Sorte Wellant. Aufgrund seines wirklich hervorragenden Geschmacks wird dieser Apfel zu Recht als der „Delikatessapfel“ bezeichnet. Die Optik der Früchte ist allerdings mäßig. Sie ähneln in ihrem Aussehen der Sorte Roter Boskoop und sind stark berostet. Die Erträge liegen auf einem mittleren Niveau. Problematisch an dieser Sorte ist der Baumwuchs, der einen Schnitt auf langes Fruchtholz erfordert. Schwächere Unterlagen sind empfehlenswert.

Wenngleich in Deutschland rein gelbschalige Sorten schwer zu verkaufen sind, da sie beim Konsumenten zu viele Assoziationen an Golden Delicious wecken, so gibt es doch gute Neuzüchtungen in diesem Bereich. Sirius ist eine solche Sorte. Sie verfügt über ein sehr gutes Ertragsvermögen, gepaart mit gu-

tem Geschmack und hohen Zuckergehalten. Letztere Eigenschaft macht sie auch für die Brennerei interessant.

Der neue Stern am Horizont der schorfresistenten Apfelsorten ist sicherlich die Sorte Natyra®. Sie ist allerdings unter dieser geschützten Markenbezeichnung dem biologischen Anbau vorbehalten und vorerst auch nur in diesem Anbausegment erhältlich. Vermutlich ab der kommenden Pflanzsaison wird die Sorte dem konventionellen Anbau / der Direktvermarktung zur Verfügung stehen, dann allerdings unter einer anderen Sortenbezeichnung. Die Sorte ähnelt in ihrem Aussehen stark der Sorte Braeburn und besitzt einen ausgezeichneten Geschmack, sowie eine gute Langlagerfähigkeit.

Hervorragende Lagerfähigkeit und excellentes Shelf Life sind auch die Attribute der Sorten Sinfonia® und Mariella. Sinfonia® ist eine Pink Lady-Kreuzung und hat von dieser Sorte die attraktive Farbe geerbt. Im Sortentestungs-Kühlager bei Temperaturen von

2-4 Grad und mit vielen anderen Sorten zusammen lassen sich beide Sorte problemlos bis in den April hinein lagern und haben immer noch ein gutes Shelf Life. Bei entsprechend optimierter Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre erstreckt sich die Lagerfähigkeit bis in die nächste Saison. Für Direktvermarkter, die ihre Lagerräume öfters öffnen und wieder schließen müssen, sind diese Eigenschaften von großem Vorteil.

Über die in diesem Beitrag beschriebenen Sorten hinaus gibt es viele weitere interessante Neuerungen. Für direktvermarktende Betriebe ist es aber sicherlich nicht sinnvoll ein zu großes Sortiment anzubauen, weil es arbeitstechnisch nicht leistbar ist. Es bietet sich an, zuerst kleinere Testpflanzungen auf dem Betrieb zu machen, um dann nach den Erfahrungen bezüglich Anbau und Verbraucherakzeptanz in größere Bestände einzusteigen. Für Direktvermarkter gibt es keine allgemein gültigen Sortenempfehlungen, denn jeder Betriebsleiter muss selbst für seinen Kundentyp und seinen Betrieb entscheiden.

Lagersorte Mariella

