

Geerntet, gelagert, genossen.

In der Ferne die Berge, etwas näher der heute aufgewühlte Sempachersee, Wolken wie Wattebällchen tummeln sich am Himmel und der Wind zupft an den Blättern der Obstbäume. Diese Postkartenidylle bietet der Blick vom Archehof.

Doch dieser malerische Ort ist nicht nur eine Augenweide, sondern auch die Wiege vieler schmackhafter Apfel- und Birnensorten, die nun pflückreif an den Bäumen baumeln.

Gepflückt oder gefallen

Der Sommer streift sich bald sein Herbstgewand über und auf dem Archehof beginnt die Erntezeit von Tafel- und Mostobst. Wobei erste Tafeläpfel bereits ab Ende Juli ihre



Sortenvielfalt auf dem Archehof

Reife erlangen und quasi im Handumdrehen gepflückt werden wollen. Das sind Frühsorten wie zum Beispiel der rote Astrachan, der Klara oder der Gravensteiner. Was den Frühen eigen ist? Sie eignen sich nicht zum Lagern. Am besten munden sie, wenn man sie nach dem Ernten innerhalb von zwei Wochen verzehrt. Die späteren Sorten haben Inhaltsstoffe, die sie lagerfähig machen. Und, sie tragen

die volle Kraft der Sommersonne in sich. Genauso die Mostäpfel und -birnen. Gut gereift und saftig lassen sie los und kugeln auf den Boden. Das mit dem Fallen hat die Natur clever eingerichtet. Denn so gelangt der Samen in die Erde und kann wieder spriessen. «Was an Mostobst nicht von selbst fällt, wird geschüttelt» erklärt Urs. Einzelne Früchte reifen und fallen verfrüht. In ihnen haust meist ein ungebetener Gast: der Apfelwickler. Ein Schädling, der sich in die Früchte frisst und da Eier legt. Zu Most verarbeiten kann man die Früchte trotzdem.

Eine geschmackliche Reise

Der Archehof beheimatet eine schier endlose Palette von Apfel- und Birnensorten: 255 Apfelbäume und 33 Birnbäume, allesamt Hochstämme, stehen da. Bewährte alte Sorten mit ihrem ausgeprägten Säuregehalt wie der Boskoop oder der Gravensteiner sind perfekt für köstliche kulinarische Kreationen. Alten Sorten ist die Alternanz eigen. Das bedeutet: Nach einem ertragreichen Jahr gönnen sie sich eine Pause und tragen im Folgejahr weniger Früchte. Das ist

für den Baum gesund, für die Wirtschaftlichkeit weniger. Weshalb viele alte Sorten nicht mehr kommerziell angebaut werden. «Jüngere Sorten wie der Gala oder der Elstar sind knackig, saftig, süsslich und sind deshalb massentauglicher»,

Jüngere Sorten sind ertragreicher.

weiss Urs. Wer sich für den Charakter der Früchte interessiert, findet zum Beispiel auf fructus.ch eine umfassende Sortendatenbank. Da schreibt man dem Schweizer Orange



Apfel Patenbaum



Apfelbaum

einen ausgeglichenen Geschmack zu, während der Boskoop mit den Adjektiven sauer und aromatisch beschrieben wird. «Und dann gibt es noch Besonderheiten wie Süssäpfel oder Bratbirnen», so Urs Amrein. Süssäpfel waren in frühen Jahren sehr beliebt, weil sie im Geschmack unaufdringlich sind, jedoch viel Zucker haben. Was sie zu Zeiten, als es noch keinen industriell hergestellten Zucker gab, zu einem beliebten Süssungsmittel machte.

Gute gelagert, lange genossen

Apropos Lagerung: Die späten Sorten bringen, richtig und gut gelagert, in den Wintermonaten etwas Sommersonne in die Stube. Doch, wie lagert man richtig? Die oberste Regel lautet, dass man Äpfel getrennt von Gemüse und anderen Früchten lagert. Denn Äpfel scheiden das Reifegas Ethylen aus. Ausserdem:

1. Feuchtigkeit ist der Schlüssel. Ideal ist eine Raumtemperatur von etwa 4 Grad Celsius, Dunkelheit und eine relative Luftfeuchtigkeit von 90 %.

2. Plastikbeutel sind eine gute Wahl. Die Äpfel mit ausreichend Platz in durchsichtige Plastikbeutel, zum Beispiel 6-Liter-Gefrierbeutel und fest verschliessen, um die Feuchtigkeit zu bewahren.

3. Schlitze für Überschuss. Mit einer kleinen Schere zwei kleine Schlitze (ca. 1 cm breit) in die Plastikbeutel schneiden. So kann überschüssige Feuchtigkeit entweichen. Falls sich dennoch Kondenswasser bildet, die Schlitze nach Bedarf einfach erweitern.

4. Regelmässig kontrollieren. Die Apfellagerung ist ein wenig wie Detektivarbeit. Am besten kontrolliert man die Lagerung wöchentlich und entfernt faule Früchte sofort.

Mit diesen Tipps kann man den ganzen Winter über und bis in den Frühling hinein den Gaumen mit Sonnenkraft aus Äpfeln verwöhnen. Und zum Sonne tanken spaziert man in den Wintermonaten am besten dick eingemummelt über den bis dahin hoffentlich verschneiten Archehof.

Bericht: Yvonne Ineichen, Wortsprudel - Texterin, PR-Fachfrau, Journalistin und Outdoorguide.

www.wortsprudel.ch

Fotos: Archehof-Team

Video Apfel-Vielfalt:



archehof.ch