

Wenn der Apfel in der Kühllhalle ins Koma fällt

Der Schlater Obstbauer Tobias Hösch verrät Geheimnisse des Apfelanbaus – Fragestunde in der Obstanlage

Apfel und Verführung gehören schon seit Adam und Eva zusammen. Auch in Schlat drehte sich beim „Sommer der Verführungen“ alles um den Apfel.

INGE CZEMMEL

Schlat. „Wer täglich einen Apfel isst, der wird vom Doktor schnell vermisst“, heißt ein bekanntes Sprichwort. Doch kaum jemand, der täglich ein oder mehrmals in einen knackigen Apfel beißt, weiß um den Aufwand, den die süße Frucht dem Obstbauern macht. Beim „Sommer der Verführungen“ ließen sich mehr als 40 Besucher von Tobias Hösch in die Geheimnisse des Apfelanbaus einweihen. Er führte durch zwei seiner Obstanlagen und beantwortete geduldig zahllose Fragen.

Sommer der Verführungen

Los ging der Spaziergang am Hofladen Hösch-Mayer, wo bereits die ersten Sommeräpfel, wie Klaräpfel, Piros und Gravensteiner, zum Verkauf bereitstehen. In der Anlage angekommen, erklärte Hösch, in dessen Betrieb insgesamt etwa 15

Apfelsorten angebaut werden: „Hier wachsen die Sorten Golden Delicious, Pinova und Fuji. Das sind süße, knackige Sorten, die in den letzten Jahren besonders gefragt waren.“

Die Gäste erfuhren, dass in Schlat wegen seiner Kesseltallage das Obst besonders gut gedeiht. Die Gemeinde bleibe von Frost und Gewitter häufig verschont. Zwischen den maximal zwei Meter hohen Bäumen, die größtenteils vom Boden aus abgeerntet werden können, lagen jede Menge Äpfel.

„Stress ist schlecht für die Früchte und die Blüte im kommenden Jahr“, erklärte Hösch. Deshalb würden beschädigte, verkrüppelte und überzählige Früchte entfernt und aus arbeitsökonomischen Gründen zum Verrotten liegen gelassen. Je nach Alter sollte ein Baum nur eine bestimmte Anzahl an Früchten tragen. Baumschnitt, Düngung, Bekämpfung von Ungeziefer und Pilzen, Ernte, Lagerung – in der Apfelplantage gibt es immer etwas zu tun. Durch den vielen Regen machen den Obstbauern in diesem Jahr vor allem Pilze und Läuse zu schaffen. Apfelwickler gibt es dagegen kaum. Da die Früchte eines Baumes nicht gleichzeitig reif sind, werden drei bis fünf Pflückungen anberaumt.

Hösch beantwortete unzählige Fragen und hatte an der zweiten Anlage eigens Schautafeln vorbereitet, um dem interessierten Publikum sein Fachwissen zu vermitteln. Auch die Funktion der Kühllhallen, denen

zu verdanken ist, dass man das ganze Jahr über Äpfel essen kann, wurde verständlich erläutert. „Wir versetzen in unseren drei luftdichten Kühllhallen die Äpfel sozusagen ins Koma, aus dem sie im Frühjahr wieder erweckt werden“, verdeutlichte der Gästeführer. „Die Temperatur sowie

die genaue Luftzusammensetzung lässt sich mittels eines Stickstoffgenerators und eines Sauerstofffilters exakt steuern. Durch Kälte und das Fehlen von Sauerstoff wird der Reifeprozess gestoppt.“

Für die Lagerung eignen sich ausschließlich unbeschädigte Äpfel, die

am besten aus der ersten Pflücke stammen. „Eine lange Lagerung erfordert zunächst eine optimale Ernte zum richtigen Zeitpunkt“, macht Hösch deutlich und verrät zum Abschluss: „Golden Delicious, Jonagold und Ida Red sind die haltbarsten Sorten.“



Beim „Sommer der Verführungen“ weihte Tobias Hösch in die Geheimnisse des Apfelanbaus ein.

Foto: Inge Czimmel