

Blütenrundgang in Gärtners Blutapfel-Obstanlage

Mit dem legendären Verführungsmittel Apfel fing dereinst bekanntlich alles an. Aber nicht irgendeine Apfelsorte ist in einer Anlage der Familien Klaus und Kurt Gärtner in Unteröwisheim im Spätjahr zu erwarten, sondern Äpfel aus „Fleisch und Blut“. Zu einem Blütenrundgang hatte die Landesgruppe Baden-Württemberg des 1991 gegründeten Pomologenvereins, der in Tradition des „Deutschen Pomologenvereins“ (1860-1919) steht, geladen. Zu seinen Hauptaufgaben zählt das Wiederauffinden, Identifizieren, Erhalten und Wiedereinbürgern von alten Obstsorten. Landessprecher Hermann Schreiweis aus Roigheim und Klaus Gärtner, Koch der Besenwirtschaft „Kannenbesen“, begrüßten bei idealem Sommerwetter die Teilnehmer. Als Pomologie wird die Apfelkunde bezeichnet, weshalb sich Obstgehölzefreunde wie Schreiweis Pomologen nennen.

Der Kraichtaler Bürgermeister Ulrich Hintermayer stellte die einzelnen Stadtteile vor, verwies auf attraktive Wohngemeinden mit einer gut ausgebauten Infrastruktur in einer „Landschaft zum Durchatmen“. Wäre Pomona, die römische Göttin der Baumfrüchte dabei gewesen, so hätte auch sie die größte Freude im roten Blütenparadies gehabt,

als Klaus Rupp vom Obst- und Gartenbauverein Rohrbach am Gießhübel durch die in voller Blütenpracht stehende Baumanlage führte. Die Aussicht, dass die vorhandene Vollblüte gute Erntemengen liefern wird, beurteilte Rupp als vielversprechend. Denn wenn nur wenige Prozent der Blüten befruchtet werden und in den nächsten Wochen kein größerer Frost oder im weiteren Jahresverlauf kein Unwetterschaden dazukommt, wird es im Spätjahr eine gute Apfelernte geben. Die rotfleischige Apfelsorte „Weirouge“ ist kein Produkt der Gentechnik, sondern eine Kreuzung aus zwei verschiedenen Apfelsorten, gezüchtet am Institut für Obstbau der TU München-Weihenstephan. Der Name setzt sich aus „Wei“ für Weihenstephan und „rouge“, dem französischen Wort für rot zusammen. Den im Apfel reichlich enthaltenen roten Pflanzenfarbstoffen wird eine krebshemmende Wirkung zugeschrieben. Neben der Schale, dem Fruchtfleisch und den Kernen sind auch das Holz, die Blüten und Blätter von intensivem Rot durchzogen. Die Frucht ist aufgrund der hohen Säurewerte als Verwertungsorte zu verwenden und eignet sich nicht als Tafelapfel. Aus den Gesundheitsturbo-Äpfeln, deren Farbstoffe sehr stabil sind, stellen die Familien Gärtner für ihre Besenwirtschaft „Kannenbesen“ köstlichen roten Most, aber auch Apfelchips, Apfelkuchen (während der Erntezeit) und neuerdings durch den Eismacher D'Alessandro auch das geschmacklich intensive Fruchteis „Melarossa“ mit natürlicher roter Färbung her. Die begeisterten Teilnehmer ließen sich nach der Blütenführung in der Besenwirtschaft „Kannenbesen“, die sich im Anwesen des ehemaligen Gasthauses „Zur Kanne“ befindet, verwöhnen und wurden durch die opulenten und schmackhaften Speisen von der Leistungsfähigkeit der Kraichtaler Gastronomie überzeugt.



Mitteilungsblatt Kraichtal 25.04.14