

# Erntemarkt rund um die Klosterkirche

Der rotbackige Prinz Albrecht von Preußen und seine Verwandten stellten sich in Riddagshausen zur Schau

Von Anna Boos

In der Klosterkirche Riddagshausen duftet es nach Äpfeln. Mit kritischem Blick betrachtet Sabine Fortak einen rotbackigen Apfel, riecht daran, kostet das Fruchtfleisch und lässt sich das Aroma auf der Zunge zergehen. „Das ist ein Prinz Albrecht von Preußen“, sagt die Apfelexpertin mit Bestimmtheit.

Zum Erntedankfest drehte sich am Sonntag in der Klosterkirche Riddagshausen alles rund um den Apfel. Auf dem Erntemarkt gab es neben viel Kunsthandwerk auch eine große Apfelsausstellung mit bekannten und weniger bekannten Apfelsorten. Der Verein Arbeitsgemeinschaft Streuobst informierte über alte Apfelsorten und stellte frisch gepressten Apfelsaft her.

Vor allem das Wissen der Apfelexpertin Sabine Fortak war gefragt. Mehr als 300 Apfelsorten kann die Pomologin voneinander unterscheiden. „Als wir in unser Haus eingezogen sind, standen die Apfelbäume schon da. Jetzt wollen wir natürlich wissen, welche Sorten das sind“, erklärt Besucherin Christine Anders aus Gliesmarode. Sabine Fortak bestimmt die mitgebrachten Früchte als „Cox Orange“ und „Jona Gold“.

Fünf Äpfel reichen der Expertin aus, um sagen zu können, um welche Sorte es sich handelt. Welche Farbe hat die Schale, ist der Stiel lang oder kurz, sind die Kerne flach oder rund? Eine Unzahl von Merkmalen ist notwendig, um die verschiedenen Apfelsorten auseinanderzuhalten. Sabine Fortak prüft die Äpfel mit allen Sinnen; sie riecht, sie



Mit viel Kraft pressen Malte und seine Mutter frischen Apfelsaft auf dem Erntemarkt der Klosterkirche Riddagshausen. Fotos (3)) Anna Boos

schmeckt, sie fühlt und sie hört sogar: „Wenn ich den Apfel in die Hand nehme und reibe, achte ich darauf, wie er sich anhört“, erklärt die Pomologin. „Manchmal klingen sie trocken, manchmal eher weich.“

Meist sind es weit verbreitete Sorten wie Boskoop, Ontario oder Orange Cox, die Sabine Fortak für die Apfelbaumbesitzer identifiziert. Bei jedem mitgebrachten Apfel hofft sie aber auf eine seltene, längst verschollen geglaubte Sorte zu stoßen -

wie zum Beispiel den „Braunschweiger Milchapel“ oder den „Braunschweiger Tafelrambour“. Im 19. Jahrhundert waren diese Sorten in der Region Braunschweig noch weit verbreitet. Der Tafelrambour galt als sehr schmackhaft und lange lagerfähig. „Die für die Unterscheidung wesentlichen Merkmale dieser Apfelsorten kennen wir aber leider nicht. Erhalten sind nur alte Schwarz-Weiß-Zeichnungen der Äpfel“, so Sabine Fortak. Das Ganze gleicht ei-



Sabine Fortak und Klaus Heisig bestimmen die mitgebrachten Äpfel von Christine Anders.



ner Suche nach der Nadel im Heuhaufen. „Die Chance einen Apfel dieser Sorten zu finden, ist relativ gering. Wahrscheinlich gibt es sie gar nicht mehr.“ Die Apfelexpertin hat dennoch die Hoffnung, dass die Braunschweiger Apfelsorten in irgendeinem alten Garten noch erhalten geblieben sind. „Viele alte Apfelsorten sind ohne Spritzmittel viel schädlingsresistenter als die neuen Sorten“, nennt Sabine Fortak einen Vorteil der alten Apfelsorten.