



## Nutzung

Die in den Früchten enthaltenen Kohlenhydrate, speziell Pektin, sowie Vitamine und Mineralstoffe sind wertvolle Bausteine der täglichen Ernährung. Von besonderer Bedeutung sind die sekundären Pflanzenstoffe, die das Risiko für Krebs und Herz-Kreislaufkrankungen reduzieren können. Zudem eignet sich Kernobst hervorragend als kleiner Snack und ist von Natur aus gut in Schale verpackt. Mehr als die Hälfte der geernteten

Äpfel gelangen als Frischware in den Handel, der Rest wird zu verschiedenen Produkten wie Apfelmus, Apfelkompott, Apfelstücke, Apfelkraut, Dörrobst, Apfelsaft, Apfelnektar, Apfelsaftgetränk, Apfelwein und Cidre weiterverarbeitet. Birnen können zu Birnenkompott und Birnensaft, Mus und Marmelade verarbeitet werden, oft werden sie hierfür mit Äpfeln gemischt. Sie eignen sich auch zur Brandweinherstellung. Bekannt dafür ist der „Williams“, der aus Edelbirnen gebrannt wird.

Bildnachweise: fotolia (Radu Razvan), pixelio (Miroslaw), fotolia (volff), pixelio (Susanne Schmich, siepmannH), fotolia (Doc RaBe)

# Kernobst

**Das Sprichwort „Man kann Äpfel nicht mit Birnen vergleichen“ besagt, dass Dinge nicht vergleichbar sind. Dennoch gehören die beiden Obstarten zur gleichen Familie und sind bei den Verbrauchern sehr beliebt.**

## Merkmale

Kernobst gehört zu der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Die Kernobstfrüchte sind, botanisch betrachtet, gar keine Früchte, sondern „Scheinfrüchte“. Eine echte Frucht entwickelt sich nach der Befruchtung aus dem Fruchtknoten und umschließt als Gebilde die Samen.



### 3 Minuten Info

Kernobst

links: Apfelplantage  
rechts: Äpfel

Quitten

Birnen



Beim Kernobst entwickelt sich aus dem Blütenboden eine fleischig aufgewölbte Frucht, die die Samenkern umschließt. Die eigentliche Frucht ist hier das Kerngehäuse.

#### Herkunft

Ursprünglich stammt der Apfelbaum aus Asien. Für das Abendland entdeckt wurden die ersten von den Persern gezüchteten Kultursorten durch die Römer, denen im 3. Jahrhundert v. Chr. schon eine große Zahl von Apfelsorten bekannt war. In den klösterlichen Obstgärten des Mittelalters wurde dann vor allem die Zucht ertragreicher Arten betrieben.

In späteren Jahrhunderten waren es neben Klöstern und Erwerbsobstbauern vor allem Pfarrer, die Äpfel züchteten. Die Birne stammt ursprünglich aus Europa und Asien. Die ersten Kultursorten kamen vor ca. 3000 Jahren aus Griechenland. Auch hier waren die Römer begeisterte Züchter, sie unterschieden bis zu 40 Sorten. In Mitteleuropa war der Anbau – wie bei den Äpfeln – vor allem Sache der Klöster.

#### Anbau und Ernte

Kernobst wächst in den gemäßigten Klimazonen und wird im September und Oktober geerntet. Auf 36.000 Hektar werden deutschlandweit

die verschiedenen Arten angebaut. Äpfel und Birnen machen zusammen knapp 80 % der gesamten Obsterntemenge aus. Zum Kernobst gehören u.a. Quitten und Mispeln, die aber nur in geringem Maße angebaut werden. 2023 wurden insgesamt etwa eine Million t Äpfel und knapp 40.000 t Birnen geerntet. Derzeit sind bundesweit ca. 150 Apfel- und ca. 40 Birnensorten für den Erwerbsanbau und den Anbau im Garten zugelassen. Je nach Standort, gewünschter Frucht- und Ertragsseigenschaft, Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen sowie Lagerfähigkeit, gibt es geeignete Sorten. Etwa 65 %

aller Apfelbäume stehen in Baden-Württemberg, Niedersachsen und Sachsen. Die Hauptanbauggebiete für Birnen sind Baden-Württemberg, Bayern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Sachsen. Spezielle Lagerungsverfahren nach der Ernte, bewirken, dass der Stoffwechsel der Früchte fast auf Null reduziert wird und sie über Monate gelagert werden können, ohne an Qualität und Frische zu verlieren.

So sind Äpfel aus heimischem Anbau bis etwa April/Mai vorrätig.