



3 Minuten Info

Kernobst



nährung. Von besonderer Bedeutung sind die sekundären Pflanzenstoffe, die das Risiko für Krebs und Herz-Kreislauferkrankungen 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 Obstbrandherstellung. Bekannt ist dafür beispielsweise der Williams-Christ-Obstbrand, der aus Birnen der gleichnamigen Sorte gebrannt wird.

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

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftlichen Rentenbank

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.



Beim Kernobst entwickelt sich aus dem Blütenboden eine fleischig aufgewölbte Frucht, die die Samenkerne 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. 3.000 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 rund 33.000 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. 2016 wurden insgesamt 1,0 Million Tonnen Äpfel und knapp 35.000 Tonnen Birnen geerntet. Derzeit sind bundesweit ca. 20 Apfel- und ca. 10 Birnensorten für den Erwerbsanbau wirtschaftlich von Bedeutung. Je nach Standort, gewünschter Frucht- und Ertragseigenschaft, Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen sowie Lagerfähigkeit gibt es geeignete Sorten. Etwa 65 % aller Apfelbäume stehen in Baden-Württemberg, Niedersachsen und Sachsen. Die

Hauptanbaugebiete 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.

Nutzung

Die in den Früchten enthaltenen Kohlenhydrate, speziell Pektin, sowie Vitamine und Mineralstoffe sind wertvolle Bausteine der täglichen Er-