

Wer kennt diese Apfelsorten?

Liebe Bürgerinnen und Bürger, liebe Kinder,

dieser Apfelbaum-Weg wurde vom Bund Naturschutz in Bayern e.V. Ortsgruppe Aschheim/Feldkirchen/Kirchheim geplant und vorgeschlagen, von einem Bürger unserer Gemeinde gespendet und von der Gemeinde realisiert. Im Sinne des Artenreichtums wurden die folgenden Apfelbaumsorten gepflanzt, beginnend mit diesem Baum. Für Bürger und Bienen wird unter den Bäumen eine Blumenwiese angelegt:

- **Schöner von Wiltshire:** Herkunft: England um 1800. Eine der Hauptsorten in Bayern für die Apfelsaferherstellung. Geschmack: saftig, wenig würzig
- **Alkmene:** Frühreife Apfelsorte. Kreuzung aus Cox Orange und Geheimrat Dr. Oldenburg. Geschmack: saftig, fein säuerlich, aromatisch
- **Jakob Fischer:** Benannt nach Entdecker (keine Züchtung). ca. vier Wochen lagerbar. Geschmack: sehr saftiges Fruchtfleisch und hoch aromatisch
- **Roter Eiserapfel:** erstmals im 16. Jahrhundert bei Bamberg und Nürnberg angebaut. Sehr lange lagerfähig (widerstandsfähiger als Kartoffel). Geschmack: mäßig saftig, wenig aromatisch, festes Fruchtfleisch
- **Maunzenapfel:** Herkunft: Baden Württemberg. Sehr frostresistent, deswegen wurde er nach einem harten kalten Winter 1928/29 in Deutschland verbreitet. Geschmack: saftig, säuerlich, hoher Zuckergehalt, sehr festes Fruchtfleisch. Verwendung oft als Mostapfel
- **Grahams Jubiläumsapfel:** Herkunft: England. Namensgebung: zu Ehren des 50-jährigen Thronjubiläums von Königin Victoria (1887). Geschmack: mäßig saftig, weinsäuerlich, wenig süß
- **Rheinischer Bohnapfel:** Herkunft: Rheinland um ca. 1750. Geschmack: saftig, säuerlich, festes Fruchtfleisch
- **Boskoop:** vielseitig einsetzbar und sehr beliebte alte Apfelsorte. Geschmack: saftig, hoher Säureanteil überdeckt hohen Zuckeranteil
- **Hauxapfel:** Herkunft: Göppingen um 1920. Geschmack: wenig saftig, hoher Säuregehalt und mittelhoher Zuckergehalt

Wußten Sie schon?

In Deutschland steht pro Bundesbürger ca. ein Apfelbaum. Die zwei größten Apfelanbaugebiete in Deutschland liegen bei Hamburg („Altes Land“) und am Bodensee. Auf ca. 8.500 Hektar produziert die Bodenseeregion allein jährlich 1.5 Milliarden Stück Äpfel.

Vor 100 Jahren gab es allein in Preußen ca. 2300 verschiedene Apfelsorten. Von diesen existieren heute deutschlandweit noch 1500 Sorten. Im Handel sind davon nur sieben Sorten zu finden.

Laut einer Studie kommen jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittel auf den Müll. Davon stammen ca. 60 Prozent aus privaten Haushalten. Insgesamt werden jährlich durchschnittlich 81,6 kg Lebensmittel pro Bundesbürger entsorgt. Fast 15 kg davon ist Obst.

China ist weltweit mit Abstand der größte Apfelerzeuger mit 33 Millionen Tonnen Äpfeln pro Jahr. In Deutschland wird das chinesische Apfelsaftkonzentrat überwiegend zu Apfelsäften verarbeitet.

Obstbaumkundler heißen Pomologen

70 % der Vitamine eines Apfels stecken direkt unter der Schale.

Informieren Sie sich über unsere Aktivitäten:

<http://www.aschheim-feldkirchen-kirchheim.bund-naturschutz.de>

