



Neuer Passagier an Bord

Bittenfelder Sämling vom Hochstamm

Der siebte Apfel in der deutschen Arche des Geschmacks besitzt besonders gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe. Unterstützt wird er vom Slow Food Convivium Heilbronner Land, **Heinrich Leutenberger** aus der Arche-Kommission stellt ihn vor.

Umgangssprachlich wird der Bittenfelder Sämling meist nur »Bittenfelder« genannt. Der Name kommt von dem Ort Bittenfeld in Württemberg, einem Teilort der Stadt Waiblingen im Rems-Murr-Kreis. Dort wurde dieser Zufalls sämling bereits vor 1920 gefunden.

Er hat kleine bis mittelgroße, kugelförmige Früchte, die teilweise abgeflacht sind. Bei Vollreife ist der Apfel zitronengelb, manchmal mit rötlichen Stellen auf der Sonnenseite. Die Schale ist matt mit fühlbar erhabenen Korkzellen, die Stiele sind lang und dünn. Das Fruchtfleisch ist weiß, fest und saftig.

Gesünder geht's nicht

Der Bittenfelder Apfel hat einen hohen Zuckergehalt, der jedoch geschmacklich von einem hohen Säuregehalt überdeckt wird. Als Tafelapfel ist das eher kleine Kernobst nicht geeignet. Dieser »Nachteil« wird jedoch durch eine besondere Eigenschaft mehr als aufgewogen, denn der Bittenfelder ist der Apfel mit dem höchsten Gehalt an phenolischen Antioxidantien. Medizinische Studien sehen diese sekundären Pflanzenstoffe vorbeugend gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs. Sie können freie Radikale und reaktive Sauerstoffspezies im Körper inaktivieren und ihn somit vor oxidativem Stress schützen. Dr. Christine Thielen hat in ihrer Dissertation im Jahr 2006 beschrieben, dass in Säften aus Bittenfeldern die höchsten Werte an diesen Polyphenolen festgestellt wurden.

Die hohen Zucker- und Säuregehalte machen den Bittenfelder zu einem ausgezeichneten Mostapfel, der die höchsten Öchsle-Werte bei Apfelsäften erreicht. Allerdings sollte er dazu nicht in

rauen Lagen stehen – Weinbaugegenden sind deshalb für ihn besonders geeignet. Pflückreif ist der Bittenfelder Ende Oktober, genussreif ab November. Haltbar ist er bis März.

Most aus der Mode

Der Bittenfelder bildet großkronige, breit ausladende Bäume. Er wächst anfangs schwach, später stark. Der Ertrag setzt sehr spät ein, ist dann hoch, aber alternierend. Der Baum ist widerständig gegen Frost und Krankheiten und langlebig. Er ist ein guter Pollenspender und auch deshalb für den Streuobstanbau sehr gut geeignet. Da er eine der wenigen selbstfruchtbaren Apfelsorten ist, fallen seine Sämlinge alle recht ähnlich aus.

Im letzten Jahrhundert war er eine verbreitete Sorte im württembergischen Unterland, wurde auch von vielen Baumschulen vermehrt, weil er sich gut als Unterlagssorte eignet. Süßmost und vor allem der wegen seines Alkoholgehaltes lang haltbare Gärmost aus Äpfeln von Streuobstwiesen waren noch bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts die häufigsten Getränke im ländlichen Raum. Das hat sich in der zweiten Hälfte radikal zugunsten von Wein, Bier und industrieller Softgetränke geändert und damit ging sowohl der Streuobstanbau als auch die Mostherstellung stark zurück. Industriell hergestellter Apfelsaft aus Plantagenäpfeln, die in Spalieranlagen gezogen werden, ermöglichten eine deutlich wirtschaftlichere Produktion, die zudem durch Sterilisation und die Abfüllung in Flaschen längere Haltbarkeit haben.

In den traditionellen Streuobstgebieten wurde der Bittenfelder immer weniger, u.a. weil er aufgrund seiner späten Reifung nicht

Fotos: Schmidhausen, Beilstein



einfach zusammen mit den früher reifen Sorten geerntet und verarbeitet werden kann. Viele Bittenfelder bleiben deshalb entweder am Baum hängen und verrotten dann darunter oder werden – oft nicht vollreif – mit anderen Sorten zu nicht sortenreinen Säften verarbeitet.

Empfehlenswert ist es, nach Produzenten zu suchen, die Bittenfelder reinsortig verarbeiten, als Säfte und insbesondere zu Bränden.

Wichtige Streuobstwiesen

Bedeutung als Most- und Brenn Apfel hatte der Bittenfelder früher besonders in seiner Heimat Württemberg und darüber hinaus. Heute ist er noch in den Streuobstgebieten an den Rändern des Schwäbisch-fränkischen Waldes, im Rems- und Murrtales und am Albtrauf sowie vereinzelt in anderen deutschen Streuobstgebieten zu finden.

Streuobstbestände haben eine herausragende Artenvielfalt (über 5 000 Tier- und Pflanzenarten) und sind deshalb für die Ökologie extrem wichtig. Für ihren Erhalt sind die zwei- bis dreimalige Mahd in der Vegetationsperiode und ein entsprechender Baumschnitt notwendig. Diese Mahd ist wiederum nur bei entsprechender Höhe der untersten Äste wirtschaftlich möglich, weshalb auch bei Neuanlagen oder Nachpflanzungen Hochstamm-bäume verwendet werden sollten. Aus diesem Grund erhält der neue Arche-Passagiers den Zusatz »vom Hochstamm«.

Weitere Informationen, auch Kontaktdaten

zu Erzeugern von Bittenfelder Säften und Bränden sowie zu Baumschulen gibt es auf der Website von Slow Food Deutschland.

➔ www.slowfood.de/bittenfelder-saemling

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

Sorgfalt.

Man braucht viel, ganz viel Geduld, um Bio-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen. Und ganz sanft 11 Minuten zu rösten. Aber es lohnt sich: feinste Arabicas, Espresos oder Single Origins – unverschämt lecker und in Demeter-Qualität.

MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.

