



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Jakob-Fischer-Apfel

Der Schöne vom Oberland

Arche Passagier seit 2012

Unterstützt von Slow Food Oberschwaben und Slow Food Ulm

Beschreibung des Passagiers

Im Jahre 1903 hat der Landwirt Jakob Fischer im Wald in der Nähe von Rottum im Kreis Biberach einen Zufallssämling gefunden und bei seinem Hof eingepflanzt. Von diesem Baum, der als Naturdenkmal noch lange an seinem Platz stand, stammt die Apfelsorte „Schöner vom Oberland“, die landläufig „Jakob-Fischer-Apfel“ genannt wird. Obwohl die Sorte inzwischen selten geworden ist, werden ihre Äpfel manchmal noch von einigen kleinbäuerlichen Betrieben auf dem Biberacher Wochenmarkt angeboten.

Die Bäume sind robust und frosthart und werden daher gerne beim Veredeln anderer Apfelsorten als Stammbildner genutzt. Sie tragen früh, regelmäßig und reichhaltig. Die bis zu 500 Gramm schwer werdenden Äpfel erntet man meist schon Anfang September. Sie duften stark, sind unregelmäßig und grobkantig, hellgelb bis leuchtendrot verwaschen, oft blau-violett bereift. Das Fruchtfleisch ist grünlich weiß und wird schnell braun.

Gefährdung des Passagiers

Der Jakob-Fischer-Apfel wurde in seiner oberschwäbischen Heimat früher häufig angebaut, vor allem auf den Streuobstwiesen. Der enorme Flächenbedarf durch Neubausiedlungen und Gewerbegebiete sowie die Intensivierung der Landwirtschaft und die Flächennutzung für Biogaserzeugung tragen viel Verantwortung für das langsame Verschwinden dieser traditionellen, artenreichen Streuobstwiesen. Heute wird die Zahl der Bäume in den Landschaften um die Städte Biberach, Memmingen, Ravensburg und Ulm auf weniger als 500 geschätzt.

Hauptsächlich wegen seiner frühen Reifezeit, der kurzen Haltbarkeit der Früchte und den schlechten Lagereigenschaften ist der Jakob-Fischer-Apfel wirtschaftlich nicht interessant und wird deshalb selten gepflanzt. Seine guten Stammbildnereigenschaften haben ihm zwar in seiner Verbreitung in neuen Streuobstbeständen etwas geholfen, aber letztlich bedeutet dies für die Sorte, dass sie gerne umveredelt wird und damit der Apfel Jakob Fischer und seine Produkte immer mehr verschwinden.

Vermarktung des Passagiers

Auf dem Biberacher Wochenmarkt wird der Apfel von kleinbäuerlichen Betrieben hier und da noch während der Erntezeit angeboten. Regional wird er von Baumschulen als Halb- oder Hochstamm angeboten. Er darf auf keiner Streuobstwiese in Oberschwaben fehlen, die die Sortenvielfalt der Region widerspiegeln soll.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Jakob-Fischer-Apfel war neben seiner Heimatregion Oberschwaben früher in ganz Baden-Württemberg verbreitet. Die besondere Wertschätzung zeigt sich auch daran, dass der von Jakob Fischer gefundene "Urbaum" bis zum Sommer 2020 als Naturdenkmal erhalten geblieben ist.

Nach 117 Jahren vertrocknete er altersschwach, dieser einzigartige Baum lebt weiter in den Holzskulpturen des Künstler-Holzgestalters Bernhard Schmid.

Die Geschichte des Baumes und seines Entdeckers sowie Ereignisse mit den ihn begleitenden Menschen fasste der Künstler nicht nur in berührende Skulpturen sondern auch in ein kurzweiliges, persönliches und informatives Buch. Stimmungsvolle und historische Fotos zeichnen auf bezaubernde Art die Liebesbezeugung zum „Jakob Fischer“ Baum Frucht Mensch. Die Skulpturen zeigen den Wandel und die Achtung vor diesem Lebewesen. Das Buch (60 Seiten DIN A 4 quer mit 47 Fotografien) kann für 18.-€ inclusive Porto direkt beim Künstler erworben werden.

Bezugsquelle: www.kuenstler-holzgester.de

Geschmack des Passagiers

Die Früchte sind aromatisch, feinsäuerlich und saftig. Obwohl sie am besten frisch vom Baum gepflückt schmecken, eignen sie sich nur begrenzt für den Frischeverzehr. Die Äpfel, halten sich nur ungefähr vier Wochen und werden schnell mehlig. In der oberschwäbischen Küche werden sie zum Backen verwendet oder mit Zucker und Zimt zu Apfelmus oder Kompott verarbeitet. Auch Süßmost wird aus Jakob-Fischer-Äpfeln gewonnen. Sortenreiner Saft ist wegen seines geringen Säuregehaltes bei Kindern sehr beliebt.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/jakob_fischer_apfel

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de