

Verwertung von Obst – Alte Sorten neu entdecken

Obst aus heimischen Streuobstwiesen ist mehr als nur ein Genuss, nämlich ein Stück gelebte Kultur, Klimaschutz und Zukunft zugleich. Alte Obstsorten erzählen Geschichten aus Jahrhunderten regionaler Anbaukultur und bieten mit ihrem Geschmack, ihrer Vielfalt und ihren Nutzungsmöglichkeiten wertvolle Perspektiven für nachhaltige Ernährung. Die Verwertung dieser Früchte - ob durch Backen, Mosten, Brennen oder Dörren - verbindet traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ideen.

Backen

Für das Backen eignen sich vor allem säuerliche Apfelsorten mit festem Fruchtfleisch. Ob eine Sorte als Kuchenapfel taugt, hängt davon ab, wie sie sich beim Erhitzen verhält: Die Stücke sollten nach dem Backen ihre Form behalten und nicht vollständig zerfallen. Sorten, die beim Erhitzen stark schäumen oder viel Saft freisetzen, sind weniger geeignet, da der Teig dadurch durchweicht. Ein hoher Vitamin-C-Gehalt wirkt sich positiv aus: Diese Sorten neigen weniger zum Verbräunen und behalten eine attraktive, helle Farbe. Zu den bewährten Backäpfeln zählen etwa Boskoop, Gewürzluiken, Ontario oder Jakob Fischer.

Alte Apfelsorten bringen mit ihrer natürlichen Säure und ihrem kräftigen Aroma Tiefe in Kuchen, Strudel oder Gebäck. Sie passen perfekt in moderne Rezepte, in denen regionale Zutaten und ehrlicher Geschmack geschätzt werden.

Mosten

Die Grundlage für hochwertigen Most ist gesundes, vollreifes und sauberes Obst. Für die Mostqualität entscheidend sind: Zuckergehalt, Zucker-Säure-Verhältnis, Gerbstoffgehalt und Saftausbeute. Für die Saft- und Mostbereitung eignen sich Äpfel mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis und saftiger Textur. Bei Birnen sind klassische Mostbirnensorten wie Palmischbirne, Kirchensaller Mostbirne, Gelbmöstler oder Oberösterreichischer Weinbirne im Vorteil, da sie mehr Säure und Gerbstoffe enthalten. Ein Mischansatz aus Äpfeln und gerbstoffreichen Birnen führt oft zu einer natürlichen Selbstklärung des Mosts.

Ein guter Gärmost zeichnet sich aus durch:

- Aussehen: klar bis glanzhell, grün- bis goldgelb
- Geruch: reintönig, mild-obstiger Duft, keine stechende Säure
- Geschmack: frisch, spritzig, harmonisch im Zusammenspiel von Alkohol, Säure und Extrakt
- Analysewerte: ca. 6–7 g/l Säure, 5–6 Vol.-% Alkohol, 18–25 g/l Extrakt

Heute erlebt der Most eine Renaissance: Immer mehr junge Betriebe entdecken traditionelle Herstellung neu – nachhaltig, regional und mit unverwechselbarem Charakter. So wird das alte Handwerk zur zukunftsfähigen Genusskultur.

Brennen

Für die Herstellung hochwertiger Destillate sind folgende Sortenmerkmale entscheidend: ausgeprägtes, sortentypisches Aroma, hoher Zuckergehalt (bei Äpfeln ideal 10–13 %), ausgewogener Fruchtsäuregehalt und vollreifes Obst. Frühobst ist wegen seines geringen Zuckergehalts nicht ideal für die Brennerei.

Neben Klassikern wie Williams Christ gewinnen zunehmend alte Streuobstsorten an Bedeutung. Aktuelle Forschungsprojekte der Universität Stuttgart-Hohenheim zeigen, dass Destillate aus regionalen Streuobstbeständen ein großes Potenzial für hochwertige, nachhaltige Edelbrände bieten. So wird aus Streuobst ein wertvolles Kulturgut mit Zukunft.

Dörren

Beim Dörren wird der Wassergehalt der Früchte auf unter 14 % reduziert, sodass Mikroorganismen keine Lebensgrundlage mehr finden. Die Qualität des Dörrguts hängt maßgeblich von einem langsamen, schonenden Trocknungsprozess ab. Das Obst sollte vollreif sein; bei Birnen dürfen die Früchte bereits weich (teigig) sein. Früchte waschen, trocknen, Stiel und Kernhaus entfernen, in Ringe oder Spalten schneiden und zum Erhalt der hellen Farbe kurz in Zitronenwasser tauchen (10 ml Zitronensaft / 1 l Wasser). Anschließend im Heißluftofen oder Dörrautomat trocknen.

Empfohlene Dörtemperaturen und -zeiten:

- Apfelschnitze: 60–65 °C, 12–14 h
- Apfelringe: 60–65 °C, 8–10 h
- Birnenhälften: 60–70 °C, 30–36 h
- Birnenschnitze: 60–65 °C, 10–15 h

Nach dem Dörren vollständig abkühlen lassen und in luftdichten Gläsern oder Beuteln lagern. Das Dörren ist eine der energieeffizientesten und ältesten Konservierungsmethoden – heute auch für nachhaltige regionale Produkte und Zero-Waste-Konzepte wieder hochaktuell.

Getrocknete Früchte sind wahre Energiespender: Sie liefern Ballaststoffe, Mineralstoffe und natürliche Süße – eine gesunde, klimafreundliche Alternative zu industriell verarbeiteten Snacks.



Zukunft & Nachhaltigkeit

Die Verarbeitung alter Obstsorten verbindet Tradition, Geschmack und Nachhaltigkeit. Ob in der Backstube, Mosterei, Brennerei oder beim Dörren – jede Methode trägt dazu bei, regionale Sortenvielfalt zu bewahren und wertvolle Lebensmittel ohne Zusatzstoffe herzustellen. Alte Sorten aus dem Streuobstbau leisten damit nicht nur einen Beitrag zur Biodiversität, sondern eröffnen auch neue Perspektiven für regionale Wertschöpfung und klimafreundliche Ernährung.

Wer Obst aus Streuobstwiesen nutzt, entscheidet sich für Qualität, Nachhaltigkeit und Genuss mit Verantwortung. Damit bleibt das Wissen um die Verarbeitung und Vielfalt alter Sorten lebendig – für kommende Generationen.