



Nicht nur in Creuzburg ächzen die Apfelbäume in diesem Jahr unter ihrer Erntelast. Besonders süß und beliebt ist die Sorte auf diesem Bild – die Alkmene.

FOTOS (2): STEFANIE KRAUS

Alkmene trifft in Mihla auf Kaiser Wilhelm und Antonovka

Apfel-Experte bietet ungewöhnliche Sprechstunde beim Umwelt- und Naturschutzverein am Hainich

Von Stefanie Krauß

Mihla. Kaiser Wilhelm, Prinz Albrecht von Preußen oder Prinzessin Luise – neben diesen klangvollen Vertretern des Hochadels waren am Sonntag viele weitere, „ungekrönte“ Apfelsorten in Mihlas Bürgerhaus versammelt, insgesamt 320 von den deutschlandweit anzutreffenden rund 2000. Dass bei solcher Fülle noch irgendwer den Überblick behält und ihm vorgelegte Früchte einzuordnen und zu bestimmen versteht, möchte man kaum glauben. Und doch gibt es eine Handvoll Kenner wie Hans-Jürgen Mortag aus dem thüringischen Rottenbach.

Gern war er der Einladung des Umwelt- und Naturschutzvereins am Hainich gefolgt, der sich den Erhalt regionaler Obstbäume auf die Fahnen geschrieben hat. „Viele sind in ziemlich schlechtem Zustand“, sagt die Vorsitzende Ines Andraczek, „und dagegen wollen wir etwas tun. Wir wollen für wertvolle Streuobstwiesen und den Bestand alter Sorten sorgen, neue Bäumchen pflanzen.“ Um zu wissen, welche

hier besonders gedeihen, ist natürlich der Fachmann gefragt – und der empfahl nun eben jenen preußischen Prinzen Albrecht, einen robusten, leckeren Herbstapfel, aber auch die köstliche Alkmene, die Goldrenette von Blenheim oder den Ontario.

Der prächtige Pfannkuchenapfel wiegt beinahe ein Pfund

Gedacht war die Sprechstunde des Pomologen hauptsächlich für Einheimische und Gartenbesitzer, die am Nachmittag ihr Obst vorzeigen und bestimmen lassen konnten. In diesen drei Stunden wurde die Schlange der geduldig Wartenden kaum kürzer. Einer von ihnen, Lutz Weißenborn aus Pferdsdorf, erzählte von einem uralten, maroden Baum auf mehr oder weniger herrenlosem Gelände, wo sein Lieblingsapfel wächst. Ihm ging es nun um dessen Name und Fortbestand, auf dass davon auch künftig noch zu ernten sei. „Dieses Jahr sind die Äpfel nicht so süß, weil ihnen die Sonne gefehlt hat“, stellte er fest.

Während Mortag untersuchte, kommentierte und zwischendurch



Hans-Jürgen Mortag (ohne Mundschutz) erklärte den neugierigen Gärtnern unterhaltsam, zu welcher Sorte die mitgebrachten Früchte gehören.

auch mal locker über den kaukasischen Urapfel oder das Corpus delicti des biblischen Sündenfalls plauderte, schob man ihm einige pomologische Sensationen hin.

„Manche Leute kommen mit unglaublich seltenen Sorten daher, etwa mit der Antonovka aus Russland oder der Grauen französischen Renette, die Feinste unter ihresgleichen und an sich so gut wie ausge-

storben“, meinte er schmunzelnd. Auf dem langen Tisch vor ihm standen prall gefüllte Obststiegen mit zum Teil per Edding beschrifteten Schau- und Vergleichsstücken, darunter staunenswerte Prachtkerle wie der fast einpfündige Pfannkuchenapfel, aus dem sich auch gut Mus machen lässt. Beste Verwertungsratschläge gibt ganz sicher immer derjenige, der genau weiß, wo

von er spricht. Dass man solche Kenntnis nicht im Eilverfahren erwirbt, dürfte klar sein.

Von Beruf eigentlich Schlosser wuchs Mortag auf einem Bauernhof in Großkochberg auf, was sein ungewöhnliches Steckpferd gewiss anregte und förderte; ausgebaut hat er es sein ganzes Leben lang. Der Apfel, beladen mit Mythen, Märchen und der Deutschen allerliebste Obst, ist nicht nur für den vitalen Unruheständler ein erhaltenswertes Kulturgut: „Für Ökosystem, Artenvielfalt, als Genpool und natürlich für die Gesundheit ist es sehr wichtig, dass die alten Sorten erhalten bleiben.“

Erst gegen Ende ließ der Andrang im Bürgerhaus nach. Eine solche Resonanz hatten die Organisatoren nicht erwartet. Ca. 40 Besucher hatten sich eingetragen. Inwieweit Andraczeks Intention aufgeht, den Verein nach Corona wieder zu aktivieren und neue Mitglieder zu gewinnen, wird sich zeigen. Geplant ist, so etwas wie Mortags Apfel-Praxis zu wiederholen, vielleicht für einen ganzen Tag und auch für Schulkinder.