

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

Heinrich Metz,
Obstbauer aus Leidenschaft

am

2. Oktober 2018

zum Thema

**OÖ blüht auf: Apfel-Verkostung –
seltene Sorten vs. Einheitsbrei.
Sortenvielfalt bei Äpfeln bringt Geschmacksvielfalt und
Widerstandsfähigkeit auch ohne Spritzmittel**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

OÖ blüht auf: Apfel-Verkostung – seltene Sorten vs. Einheitsbrei. Sortenvielfalt bei Äpfeln bringt Geschmacksvielfalt und Widerstandsfähigkeit auch ohne Spritzmittel

Das Umweltressort engagiert sich mit der Kampagne "OÖ blüht auf" für Wildbienen, Vögel, Insekten und Schmetterlinge. Wir brauchen sie für unser (Über-)Leben, wir brauchen Vielfalt. Auch die heute präsentierte aktuelle Schmetterlingszählung zeigt: bei Schmetterlingen ist mehr als die Hälfte der Arten bedroht, bei Wildbienen, Insekten, Vögeln ist es nicht viel anders - unter anderem durch sinkende Vielfalt von Bäumen und Sträuchern, von Lebensfeldern und Nischen der Natur. Doch wie „schmeckt“ der zunehmende Verlust der Artenvielfalt, der Weg hin zu ganz wenigen Sorten, weg von individuellen, sortenreichen Streuobstwiesen?

Obstbauer Heinrich Metz zeigt bei einer Verkostung die Auswirkung der Artenvielfalt auf den Geschmack und ihre Vorteile für Insekten, Umwelt und Gesundheit.

Noch um 1900 hat die Sortenvielfalt an Äpfeln in Deutschland und Österreich rund 3.000 Arten beinhaltet, davon 1.200 dokumentiert. Im Gegensatz dazu: Die heute überwiegend im Supermarkt erhältlichen Äpfel gehen auf nur sechs verschiedene Sorten zurück. Weniger Vielfalt heißt mehr Anfälligkeit für Schädlinge, etwa Mehltau oder Schorf. In der industrialisierten Landwirtschaft führt dies zum Griff zu Pestiziden und weiteren Umweltgiften, oftmals ist die Belastung des einzelnen Apfels durch gutes Waschen für die Konsument/innen zwar eher gering, allerdings ist der Wirkstoff-Mix hinsichtlich gesundheitlicher Konsequenzen noch weitgehend unerforscht – und die Konsequenzen für Umwelt und Insekten sind massiv.

LR Rudi Anschöber: *„Viele Insekten sind bei ihrer Futter-Auswahl hochspezialisiert, benötigen den Nektar ausschließlich dieser oder jener Pflanze, für ihr Überleben. Der Verlust der Artenvielfalt ist für viele Insekten lebensbedrohlich. Am Beispiel des Apfels ist der Arten-Verlust aber auch für Menschen schmeckbar und der Teufelskreis mit höherer Schädlings-Anfälligkeit und dadurch stets steigendem Pestizid-Einsatz nachvollziehbar. Das ist ein Weg in die industrialisierte Landwirtschaft, gegen den wir uns als Konsument/innen nur durch den Griff zu saisonalen und biologischen Produkten direkt vom Klein-Produzenten aus der Region wehren können.“*

„Oberösterreich blüht auf“

Im Zuge der „Oberösterreich blüht auf“-Kampagne des Oö. Umweltressorts wird gemeinsam mit Fachexpert/innen, Vordenker/innen und Betroffenen ein umfassendes Maßnahmenpaket erarbeitet, das Bewusstsein schaffen soll und Lösungen gegen das bedrohliche Insektensterben aufzeigt. Doch nicht nur „Biene, Vogel, Schmetterling und Co“ sind Thema der Auseinandersetzung, sondern es geht genauso um Gesundheit, Umwelt, Vielfalt. Handlungsfelder sind Gärten, öffentliche Flächen und industrialisierte Landwirtschaft gleichermaßen.

Obstkonsum in Österreich: Apfel als Lieblingsobst

Äpfel sind das beliebteste Obst der Österreicher/innen, 42% geben den Apfel als Lieblingsobst an. Pro Kopf wurden in Österreich im Jahr 2016/17 durchschnittlich 14,1 Kilogramm Äpfel gegessen, gefolgt von 12 Kilogramm Bananen und 5,9 Kilogramm Orangen.

Allein in Deutschland wurden im Jahr 2018 über 2 Milliarden Kilogramm Äpfel geerntet, ein besonders erfolgreiches Jahr, nach den schweren, kälte-bedingten Einbußen im vergangenen Jahr mit nur rund 847 Millionen Kilogramm.

ÖkoTest-Bericht: Pestizide im Apfel

Ein aktueller ÖkoTest-Bericht weist die Klima- und Umweltbilanz von Supermarkt-Äpfeln aus – hinsichtlich Pestizidbelastung und zurückgelegten Kilometern.

Das jahreszeiten-unabhängige Angebot an Äpfeln im Supermarkt hat ihren Preis: „Die Äpfel aus Neuseeland haben mehr als 20.000 Kilometer hinter sich, die deutschen lagen bis zu neun Monate im Kühllager“, heißt es im ÖkoTest. Auf den Äpfeln gefunden wurden zwar „nur“ geringe Mengen an Pestiziden, dafür aber auf manchen Äpfeln bis zu fünf verschiedene. Das liegt einerseits daran, dass viele Pestizide schon abgebaut sind bei der Ernte, andererseits auch daran, dass Obstbauern oft mehrere verschiedene Umweltgifte anwenden, um die Rückstandshöchstmengen eines einzelnen Pestizids nicht zu überschreiten. Der Mix an Pestiziden ist nicht untersucht und nicht geregelt.

Doch die gefundenen Pestizide sind durchaus bedenklich, für den Menschen etwa, weil sie im Verdacht stehen, krebserregend zu sein (etwa Glyphosat) oder lungenschädlich, oder schädlich im Mutterleib. Für die Umwelt ergeben sich vielfältige negative Folgen für Böden, Wasser und Insekten, für die viele Pestizide oft direkt oder indirekt tödlich sind.

Artenvielfalt am absteigenden Ast

Pomologen, also Obstbaumkundler kritisieren den „Einheitsbrei“ an Äpfeln, der im Supermarkt zu bekommen ist: wenig Säure und süßlich ist der Supermarkt-Apfel, eine breite Palette an Geschmacksvielfalt, an unterschiedlichen Aromen und Charakteren könnten hingegen „alte“ Sorten bieten.

Auch würden lange Kühlperioden oder Transportwege wegfallen, wenn die richtigen Sorten gepflanzt und geerntet würden, so entwickelt z.B. der Boskop-Apfel erst im Winter sein volles Aroma oder der „Ontario“ kann bis in den Juni gut gegessen werden – direkt nach der Ernte schmecken diese Sorten dafür weniger. Aber warum gibt es eine derartige Spezialisierung im Apfelbau? Für das Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) eine klare Sache: Alte Apfel-Sorten tragen in einem Jahr, im nächsten aber nicht. Das ist für den Erwerbsobstbau unmöglich darstellbar. Auch reifen die Früchte unterschiedlich und bräuchten daher mehr Aufwand bei der Ernte. Auch die von Normen, Supermärkten und vielfach von Konsument/innen gewünschten Eigenschaften, von Größe bis Farbe und Gewicht können viele alte Sorten nicht erfüllen, sind etwa zu klein oder zu wenig knackig.

Was kann man tun?

- Bewusstsein der Konsument/innen stärken, Geschmack trainieren
- Einkauf bei regionalen Bio-Produzent/innen, bewusster Griff zu seltenen Sorten
- Wissenschaftliche Aufarbeitung alter Sorten und Kreuzung, um die positiven Eigenschaften zu erhalten
- Beratung der Obstbauer/innen zu den Eigenschaften und Vorteilen alter Sorten und Sortenvielfalt, v.a. im Hinblick auf Schädlings-Anfälligkeit und Pestizid-Einsatz

Heinrich Metz: Die genetische Verarmung unserer Apfelsorten durch Inzucht

Die genetische Verarmung unserer Apfelsorten hat ca. vor 100 Jahren begonnen. Die moderne Züchtung unserer Apfelsorten in den letzten 100 Jahren geht auf sechs Ursorten zurück: Gold- und Red Delicious, Cox Orange Jonathan, Mc Intosh und James Greave.

Es ist schon lange bekannt, dass eine der schorfanfälligsten Sorten der Gold-Delicious ist und der Jonathan besonders für Mehltau gefährdet ist. In alten Streuobstwiesen stehen viele Sorten, die fast völlig frei von Schorf und Mehltau sind. Viele neue Apfelsorten haben durch die häufige Einkreuzung von Jonathan oder Cox Orange extreme Probleme mit dem Mehltau und Schorf. Da diese Sorten alle sehr krankheitsanfällig sind, hat diese genetische Verengung dramatische Folgen für die Vielfalt des heutigen Apfelanbaues.

In Deutschland und in Österreich waren um 1900, also vor 120 Jahren, mehr als 1300 verschiedene Apfelsorten dokumentiert. Die wirkliche Sortenzahl ohne Lokalsorten waren sicherlich mehr als 3000. Viele bekannte Sorten waren überregional, regional oder lokal. Viele der im deutschen Sprachraum gezogenen Äpfel haben durch genetische Veränderung (Mutationen), Bodenbeschaffenheit oder Klima ein anderes Aussehen oder einen anderen Geschmack bekommen. Im 19. Jahrhundert war durch die Ein- und Auswanderung die genetische Vielfalt besonders hoch. Eine typische Apfelsorte war in dieser Zeit der Antonovka, der vom berühmten Biologen Mitschurin bis nach Sibirien verbreitet wurde.

Eine DNA- Analyse der genetischen Abstammung hat ergeben, dass mehr als 800 der nach 1920 entstandenen Sorten aus amerikanischer oder mitteleuropäischer Züchtung Nachkommen der sechs Sorten Gold-, Red Delicious, Cox Orange, Jonathan Mc- Intosh und James Greave sind, oder mindestens eine dieser Sorten im Stammbaum haben. Dies ist ein Prozentsatz von 90%. Auch die von den Baumschulen angepriesenen Bohnenstangen (Spalierbäumchen) sind durch genetische Veränderungen bei Klone oder Mehrfach- Einkreuzungen entstanden und sonst nichts als teuer.

Aus den vom bekannten Pomologen Hans Joachim Bannier untersuchten 600 Sorten stammen nur 20 nicht aus diesem Genpool ab.

In den Streuobstwiesen hingegen gibt es kaum Probleme mit Krankheiten, da hier keine Monokulturen stehen und daher die Ansteckungsgefahr in den monokultivierten Apfelplantagen ohne vorbeugende Spritzung wesentlich höher

ist. In der Urmutter der Baumschulen in Pilnitz gehen die Ergebnisse ohne Fungizideinsatz in die gleiche Richtung. Eine typische Erscheinung der Überzüchtung ist die Stippigkeit und die schrotschussähnlichen Frucht- und Blattschäden, die bei der Sorte Topaz durch die Einkreuzung von Mc. Intosch oder Gold Delicieux entstanden sind.

Dass alte Apfelsorten auf guten Böden und robusten Veredelungsunterlagen (z. B. Metzger Welschapel, Grahams Jubiläumsapfel) auf Hochstämmen auch in höher gelegenen Kulturen mehr Widerstandskraft als die Innzuchtsorten haben, ist bewiesen. Die starken Probleme im Erwerbsobstbau mit Schorf, Mehltau und Krebsanfälligkeit wurden von der chemischen Industrie mit den synthetischen Mitteln in den Jahren um 1930 überdeckt, aber nicht gelöst, weil immer wieder die genetisch fast gleichen Sorten eingekreuzt wurden.

Dass ein genetisch verarmter Obstbau sehr schmal aufgestellt ist und nur eine geringe Vitalität hat, ist vielen Pomologen bekannt. Weltweit werden von vielen Zuchtstationen immer wieder neue Sorten gezüchtet, die kaum mehr im Aussehen und Geschmack zu unterscheiden sind. Von Kund/innen, die in den Supermärkten Äpfel kaufen, hört man immer wieder die Klage, „die schmecken ja alle gleich“.

Es ist bekannt, dass fast alle guten, alten Apfelsorten alternant sind und nur alle 2 Jahre Früchte tragen. So ist es kaum vorstellbar, dass diese neuen Züchtungen in den Plantagen auf Grund der schwachen Veredelungsunterlagen jedes Jahr beste geschmackvolle Früchte tragen. Es ist daher völlig normal, dass die alten Sorten, die schon vor 1900 in den Gärten standen, nicht nur durch ihr Aussehen, sondern vor allem durch den unterschiedlichen Geschmack leicht zu unterscheiden sind. Das gravierendste Problem der Apfelzüchter ist aber, dass immer mehr Menschen von den modernen Supermarktäpfeln Allergien bekommen und diese nur mehr als Kompott oder verkocht konsumiert werden können. Ich sehe zum Beispiel in meiner Familie, dass die alten Apfelsorten aus meinem Obstgarten keine Allergien auslösen – anders als die gekauften.

Die 6 Stammeltern der Apfelzüchtung sind das Grundproblem der Inzucht. Dass sie überlebt haben und so dominant geworden sind, verdanken sie nur der chemischen Industrie. Die Vorteile dieser Sorten sind eine gute Vermarktung mit

sehr guten Erträgen durch den Handel, gleiche Größe und ein sehr süßer Geschmack sowie ein langer Fruchtstängel, der vor Beschädigung schützt.

Die chemische Industrie mit den Fungiziden und Pestiziden ist und war aber der große Gewinner dieser Entwicklung. Wenn heute der Apfelbauer mindestens 10 bis– 15 Mal die Plantagen mit den chemischen Mitteln spritzt, ist das eigentlich eine katastrophale Entwicklung. Daher hat nicht zufällig der Schorflader „Golden Delicious“ mit den immer intensiveren Spritzmitteln von der Industrie den Siegeszug angetreten. Im Jahr 2015 wurden in Österreich 220.000 Tonnen Äpfel geerntet, davon waren nur 17.000 Tonnen biologisch angebaut, das sind ca. 8 %.

Ein Apfel, der nicht mit chemischen Mitteln gespritzt wird, entwickelt Abwehrmechanismen, die den Baum vor Schorf, Mehltau und verschiedenen saugenden Insekten schützen. Blattläuse müssen den Wirtsbaum verlassen und werden von den Ameisen auf einen anderen Baum getragen, denn sonst würden diese an den vom Baum entwickelten Gegengiften sterben.

Diese Stoffe, die der Baum gegen Schädlinge entwickelt, sind Antioxidantien. Diese bioaktiven Substanzen sind nur in einem ungespritzten Apfel bis zu 25 Mal höher als in einem gespritzten. Es gibt auch Studien, dass die Früchte auf Hochstämmen mehr gesundheitliche Stoffe haben, als die auf schwachwachsenden Bäumen.

Eines muss uns bewusst sein, dass nur eine genetische Vielfalt eine Basis für gesundes Obst ist, egal ob Apfel, Birne, Kirsche oder Zwetschke!