



In zwei Modelanlagen am Bodensee werden seit vier Jahren verschiedene Apfelsorten angebaut. Die hiesigen Obstbauern forschen nach einer robusten, widerstandsfähigen Sorte, die extremen Klimaereignissen trotz - und außerdem gut schmeckt. Der Anbau wird wissenschaftlich begleitet und mit Landesmitteln gefördert. Jetzt ist den Obstbauern der erste Durchbruch gelungen. FOTO: FELIX KASTLEZOPA

## „Superapfel vom Bodensee“ nach vierjähriger Testphase im Handel

Von Robin Halle

**Sie haben gepflanzt, gedüngt, getestet und geerntet. In Kressbronn und in Frickingen. Nach vier Jahren ist den Oberbauern vom Bodensee jetzt der Durchbruch gelungen: Ihr Superapfel „Fairdi“ ist endlich im Handel.**

FRIEDRICHSHAFEN – Den meisten Verbrauchern dürfte es kaum aufgefallen sein. In den Obstregalen der Globus-Markthallen liegt dieser Tage eine neue Apfelsorte. Auf den ersten Blick kaum zu unterscheiden von den gelb-roten, saftigen Äpfeln der Sorte Elstar. Oder den grün-roten, fruchtig schmeckenden Äpfel mit dem Namen Jonagold.

Doch der neue Apfel „kann mehr“, als gut zu schmecken. Oder knackig auszusehen. Oder bezahlbar zu sein. Der neue Apfel ist das Ergebnis einer vierjährigen, anstrengenden, intensiven, auch teuren Forschungsarbeit. Der neue Apfel ist der gesuchte „Superapfel“ vom Bodensee.

Zur Erinnerung: Im Rahmen des Projekts „Fairdi“ wurden in Kressbronn 15 neue Apfelsorten angebaut und wissenschaftlich auf ihre Widerstandsfähigkeit getestet. Ebenso auf einer zweiten Modelanlage in Frickingen, rund 35 Kilometer entfernt. 4500 Bäume insgesamt.

Ziel des Projekts, das die Landesregierung mit über 600.000 Euro fördert: Es sollten Apfelsorten gedeihen, die mit wenig Pestizideinsatz robust und widerstandsfähig auf extreme Klimaereignisse reagieren und Krankheiten trotzen: Mehltau, Feuerbrand, Marssonina und dem leidigen Apfelschorf, der den Obstbauern im vorigen Sommer große Sorgen bereitete.

Im Herbst vergangenen Jahres hatte sich angedeutet, dass den Obstbauern der Durchbruch gelingt. Die Sorten Estelle, SweetLife, PxA 5348 und Magic Star wiesen keinerlei Schorfbefall auf, obwohl der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln teilweise



Obstbauer Thomas Heilig begutachtet im März 2024 die Knospen der neuen Apfelbäume. Er sagt: „Viele machen einen guten Eindruck.“

FOTO: ROBIN HALLE

um 60 Prozent reduziert wurde. „Es ist schön zu sehen, was viele Sorten aushalten“, sagte Ulrich Mayer vom Kompetenzzentrum Bodensee (KOB) bei seiner Präsentation. Und weiter: „Wir sind auch sehr weit gekommen, was Qualität, Ertrag und Geschmack angeht.“ Die anwesenden Bauern und Konsumenten konnten sich bei einer Verkostung selbst vom Geschmack überzeugen.

Im nächsten Schritt wurde über den Winter die Lagerfähigkeit ausgesuchter Äpfel getestet. Ziel dabei: Die kaum gespritzten Apfelsorten sollten nach sechs Monaten möglichst genauso gut schmecken, wie direkt nach der Ernte. „Auf der Suche nach dem sogenannten Superapfel kamen natürlich viele Aspekte zusammen“, sagte Thomas Heilig, Vorsitzender des Vereins Obstregion Bodensee.

Jetzt ist der Superapfel tatsächlich gefunden. Passend zur Entstehungsgeschichte und zum Oberbegriff der Initiative heißt er „Fairdi“. Laienhaft beschrieben: „Fairdi“ setzt sich zusammen aus den besten Eigenschaften vie-

ler getesteter Äpfel. Robust im Anbau, süß-säuerliches Aroma, festes Fruchtfleisch, sehr gute Lagerfähigkeit. Der Superapfel bleibt wochenlang frisch im Kühlschrank und ist bei Zimmertemperatur lange haltbar.

„Wir starten mit 20 Tonnen“, sagt Markus Maier, Obstbauer, Ideengeber und Mitinitiator der Initiative, „für den Obstbau am Bodensee eine kleine Menge, aber ein bedeutender Schritt für ‚Fairdi‘.“ Die Vermarktung übernimmt die Bodensee-

obst-Vertriebsgesellschaft – ein erfahrener Partner mit langjähriger Expertise im Lebensmittelhandel. Gemeinsam mit den Globus-Markthallen wird der Verkaufstart strategisch begleitet und auf Basis von Kundenfeedback weiterentwickelt.

Perspektivisch sollen weitere Sorten unter dem Markendach „Fairdi“ sowie zusätzliche Verkaufsstellen folgen. Heike Gumsheimer, Projektmanagerin von „Fairdi“, ergänzt: „Neben der Sortenwahl analysieren wir Klimabilanzen und setzen gezielt Biodiversitätsmaßnahmen wie Blühstreifen und Nisthilfen um. Unser Ziel ist eine Best-Practice-Methode für die Region.“

Obwohl der Superapfel jetzt im Handel ist, wird weiter getestet. Eine wichtige Rolle spielt in diesem Jahr der Erntezeitpunkt. Spät geerntete Äpfel weisen meist mehr Regenflecken auf als früh geerntete. Die Obstexperten experimentieren neben dem Einsatz von Dünger und der Reduktion von Pflanzenschutzmitteln auch mit Farben. Wenn man sich für weitere Sorten entscheidet, die mittelfristig Elstar oder Jonagold ersetzen sollen, müssen mehr als 100.000 Baumsetzlinge gezüchtet und bestellt werden. „Das geht nicht von heute auf morgen“, sagt Heilig.

Zur Einordnung: Noch werden Elstar und Jonagold



Sie waren an der Züchtung des „Superapfels“ beteiligt: (v.l.) Thomas Heilig, Nils Siefen, Heike Gumsheimer, Lana Rúbía, Erich Röhrenbach.

FOTO: OH

in der Bodensee-Region am häufigsten angebaut. Elstar liegt auch deutschlandweit mit einer Baumobstfläche von mehr als 6500 Hektar ganz vorn. Extreme Wetterereignisse verwässern allerdings den Geschmack und schrumpfen die Ernte. „Elstar tut sich schwer mit heißen Tagen“, sagt Heilig. „Jonagold reagiert empfindlich auf Spätfrost im Frühjahr.“ Die Folge: Apfelschorf, Mehltau, Feuerbrand und andere Krankheiten, die den Einsatz von teuren und unbeliebten

Pflanzenschutzmitteln erfordern.

Umstritten ist dabei insbesondere der Einsatz von „Folpet“, eines Wirkstoffs, der Naturschützern des NaBu ein Dorn im Auge ist. Wissenschaftliche Studien kommen zu unterschiedlichen Ergebnissen in Bezug auf gesundheitliche Folgen. Obwohl „Folpet“ vielfach als unbedenklich eingestuft wird, bleibt die Thematik komplex. Die Obstbauern dürfen lediglich Substanzen bei der Apfelpflanzung verwenden, deren Inhaltsstoffe auch beim Anbau des nahegelegenen Hopfens gestattet sind. Noch komplizierter macht es der Hopfenexport ins Ausland, wo vielfach nationale Regeln gelten. Ziel der Obstbauern bleibt in jedem Fall, so wenig Pflanzenschutzmittel wie möglich einzusetzen.

„Unsere Forschungen beinhalten mehrere Parameter“, sagte Heilig unlängst auf dem Gelände in Gohren. „Die Anlage besteht aus zwei Teilen. Im oberen Teil wird der Pflanzenschutz um circa 50 Prozent reduziert. Im zweiten Teil noch stärker, um

70 bis 80 Prozent. Die Erde in Gohren ist neu und nährstoffreich, die Erde in Salem ist älter, das Wachstum der Bäume schwächer. Hinzu kommen die unterschiedlichen Niederschlagsmengen und Temperaturen.“ In Gohren prasseln durchschnittlich 1200 Millimeter Niederschlag pro Jahr auf einen Quadratmeter, in Salem 850. Der Temperaturunterschied beträgt rund 1,5 Grad.

In beiden Anbaugesieten wird nicht nur an der Beschaffenheit der Äpfel geforscht, sondern auch an der Umgebung. Welchen Einfluss haben Blühstreifen auf Bestäubung und Fruchtqualität? Welche Vogelarten können helfen? Wie viele Nützlinge sind nötig, um den schädlichen Apfelwickler zu dezimieren – ein Nachtfalter, der gerne Äpfel ansticht, um seine Eier dort abzulegen.

Zentral für das „Fairdi“-Konzept bleibt jedoch der Anbau robuster, schorfwiderstandsfähiger Apfelsorten in Kombination mit gezielten ökologischen Maßnahmen. Die beiden Modelanlagen am Bodensee werden dabei wissenschaftlich begleitet – unter anderem durch das Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB). „Wir prüfen neue Sorten auf Robustheit, Qualität und Klimaverträglichkeit“, sagt Nils Siefen vom KOB.

Die Obstregion Bodensee e.V. vertritt rund 1000 Betriebe mit etwa 9000 Hektar Anbaufläche – eine der wichtigsten Obstanbauregionen Deutschlands. Die Vermarktung erfolgt unter der Dachmarke „Obst vom Bodensee“.

Die Landesregierung ist von den Ergebnissen bereits überzeugt. KOB-Geschäftsführer Mayr verkündete stolz, dass das entsprechende Förderprogramm verlängert werden soll. Landwirtschaftsminister Peter Hauck hatte auf der Fruchtmesse Bodensee gesagt: „Das Projekt liegt mir sehr am Herzen. Deshalb habe ich mich dafür eingesetzt.“



Obstbauern von Bodensee konnten im Herbst 2024 mehrere Testäpfel verkosten. Die Äpfel wurden danach eingelagert. Der ausgewählte „Superapfel“ hat über den Winter keinen Geschmack verloren.

FOTO: ROBIN HALLE