

Ing. Georg Innerhofer

# Roter Saft aus Äpfeln?

Mit den ersten rotfleischigen Apfelsorten vor einigen Jahren gab es auch die ersten leicht roten Säfte daraus. Durch den hohen Säuregehalt bleibt es vorerst bei einem wenig konsumierten „Hingucker“. Äpfel mit rotem Fruchtfleisch stehen seit einigen Jahren im Brennpunkt des Interesses. Aufgrund des roten Fruchtfleisches enthalten solche Äpfel viel mehr Anthocyane als „normale“ Äpfel. Anthocyane sind Antioxidantien, die sich im menschlichen Körper positiv auf die Gesundheit auswirken.

Derzeit verbreitete Sorten sind:

## Pixi – Seam

Von den in Haidegg gepflanzten rotfleischigen Sorten hat diese Sorte das hellste Fruchtfleisch.



## Baya® Marisa

Dem Bayerischen Obstzentrum in Hallbergmoos gelang 2003 eine Kreuzung aus Weirouge und einem Zuchtklon, die auch zum Verzehr geeignet ist. Sie ist deutlich rot gefärbt und hat angeblich einen moderaten Säuregehalt, der diese Sorte auch zum Frischverzehr eignen sollte.

## Pomfital®

Eine relativ junge Apfelsorte, die in Geisenheim gezüchtet wurde und zu den Säulenäpfeln zählt. Der Apfel hat eine rote Fruchtschale und extrem rotes, aber saures Fruchtfleisch. Der Saft ist deutlich rot und wird aufgrund der annähernd 20 ‰ Säure eher in Mischung mit anderen Sorten verwendet.



## Roter Mond

ist eine alte russische, rotfleischige Apfelsorte, Die Frucht ist mittelgroß und aufgrund der hohen Säurewerte in erster Linie als Verarbeitungssorte zu verwenden.

## Weirouge

Der Name Weirouge setzt sich aus "Wei" für die Fachhochschule Weihenstephan und "rouge", dem französischen Wort für rot zusammen. Diese Sorte ist nicht frei verfügbar sondern geschützt. Der Säuregehalt ist relativ hoch und sie eignet sich daher eher als Verarbeitungsfrucht.

## Redlove®

Die Sortenbezeichnung „Redlove“ entstammt einem Schweizer Züchtungsprogramm und umfasst fünf rotfleischige Sorten. Sie alle sind deutlich rotblühend, schorfresistent liefern hohe Brixwerte und ebensolche Säuregehalte.



Durch den hohen Säuregehalt der meisten Sorten kommt es auch zu fast keinen Bräunungen im Fruchtfleisch. Diesem Vorteil stehen Säuregehalte von mehr als 10 ‰ gegenüber, die den Genuss vom frischen Apfel deutlich mindern.

Das derzeitige Sortiment scheint daher in erster Linie für die Verarbeitung zu Saft oder Dörrobst geeignet zu sein. Ein für heuer geplanter Vergleich von Säften mehrerer rotfleischiger Sorten soll deren Eignung zur Safftherstellung klären.

