



Die Äpfel, die Thomas Bröcker und Claudia Schernus an der Oder ernten (l. außen), verkauft Caty Schernus ebenso wie die Säfte in ihrer „Apfelgalerie“ in Berlin-Schöneberg

wird. Thomas Bröcker achtet streng auf die richtige Sortenbalance – ein Kunststück, wo doch mitunter bis zu 50 unterschiedliche Apfelsorten zu einem Saft vereinigt werden. Jedes Mal ist die Mischung eine andere, deswegen schmecken die Säfte aus Frankfurt auch nicht immer gleich wie jene vom Discounter, die aus Saftkonzentrat zusammengerührt werden. Sortenreinen Saft haben Bröcker und Schernus nicht im Sortiment, weil sie finden, dass kaum eine Apfelsorte all das mitbringt, was ein guter Saft braucht: Süße, kräftige Säure und Aroma. Das Ergebnis gibt ihnen recht. Egal, ob naturtrüb oder klar, die Säfte bestechen durch schöne Säure und

FOTOS: F. BOLK

Apfel-Raritäten

Rund 200 Apfelsorten stehen im Obstgarten in Frankfurt an der Oder. Familie Schernus-Bröcker mixt aus ihrem Most besondere Säfte

Ein botanischen Schatz hütet die gelernte Bibliothekarin Claudia Schernus auf ihrem Obsthof in Frankfurt an der Oder zusammen mit ihrem Mann, dem Gartenbauingenieur Thomas Bröcker: Alte, fast vergessene Apfelsorten sind die Spezialität der beiden brandenburgischen Obstbauern. In ihrem Sortengarten haben sie auf einem halben Hektar Fläche ein bundesweit wohl einmaliges Freilandmuseum mit fast 200 Apfelsorten zusammengetragen.

Darunter finden sich etliche mit eindrucksvollen Namen wie Rotgestreifte Schafsnase, Böhmisches Hähnchen, Heinemanns Schlotterapfel, Horneburger Pfannkuchenapfel oder Hasenkopf Oma Annemarie. Wie kommt ein Apfel zu einer solchen Bezeichnung? Claudia Schernus lacht: „Hasenkopf ist eine Apfelsorte, die es in fast jeder Region gibt. Unseren hier hat mir meine Schwiegermutter aus erster Ehe aus der Altmark mitgebracht.“ Und diese Schwiegermutter hieß Annemarie.

Den Grundstein zu der Sammlung legte Thomas Bröcker noch zu DDR-Zeiten: Der Garten diente der Lehr-

lingsausbildung der volkseigenen Obstproduktion in Frankfurt. Nach der Wende rettete Bröcker, nun selbstständiger Obstbauer, die Bäume aus dem verwilderten Garten und pflanzte sie um. Mit alten Bestimmungsbüchern, das älteste von 1871, ordnet Claudia Schernus immer wieder Neuzugänge ein, die an Obstbaumalleen oder in verwilderten Kleingärten aufgestöbert wurden.

Warum kann man diese Sorten nirgends kaufen? „Viele sind nicht lagerfähig“, erklärt Claudia Schernus, „die werden schnell weich oder mehlig. Bei anderen fällt bis zur Reife schon die Hälfte vom Baum. Da müssten wir täglich hinterher sein, dadurch würden die Äpfel viel zu teuer.“

So kommt es, dass ein Großteil der Ernte in der Mosterei zu Apfelsaft gekeltert

wunderbare Noten von Birne, Pfirsich und Traube.

Einen Laden, in dem die seltenen Äpfel und Säfte verkauft werden, gibt es auch: die „Apfelgalerie“ im Berliner Stadtteil Schöneberg, die Claudia Schernus' Tochter Caty führt.

Andreas Molitor

„Apfelgalerie Schöneberg“, Goltzstr. 3, 10781 Berlin, Tel. 030-44 70 56 30, info@apfelgalerie.de, www.apfelgalerie.de, Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 11-15 Uhr