

Graf Etzo erobert die Hauptstadt

*Berliner Delikatessenläden (7):
Die Apfelgalerie in Schöneberg*

Äpfel und Birnen kann man sehr wohl miteinander vergleichen. Gerade dann, wenn die Aromen der beiden ineinander übergehen. Oder wenn Birne dem Apfelsaft eine neue Geschmacksrichtung verleiht – wie es etwa beim direkt gekel-terten Birne-Apfelsaft von der Apfelgalerie geschieht, der zu gleichen Teilen aus den beiden Baumfrüchten besteht und auf den Zusatz von Zucker verzichtet.

Am 1. September dieses Jahres – pünktlich zur Erntesaison – hat in Schöneberg ein kleiner Laden Eröffnung gefeiert, der erntefrische Erträge vom Obst-hof Schernus & Bröcker in Frankfurt an der Oder anbietet. Cathy Schernus, die Tochter der Inhaberin des Hofes, hat als studierte Kulturwissenschaftlerin vor allem Erfahrung im Umgang mit eher abwegigen Ideen und komplizierten Vorhaben. Dennoch ist ihr eines Tages etwas sehr Naheliegendes eingefallen: Mit den Erzeugnissen der Farm, auf der sie aufgewachsen und mit deren Rhythmen sie vertraut ist, wollte sie die Gunst der Berliner erobern.

Aus der Mode, aber lecker

Gala Royal, Gelber Köstlicher, Gloria Mundi, Graf Etzo, Goldparmäne, Martens Sämling, Roter Winterstettiner, Rubinette, Schöner von Nordhausen, Champion und Spätblüher: Diese Namen offenbaren eine altertümliche Poesie, obwohl sie bloß Äpfel bezeichnen, die heute nicht mehr en vogue sind. Laut Schernus lässt es sich als angewandte Kulturwissenschaft bezeichnen, dass alte Sorten überhaupt noch angebaut werden. Und genau so versteht die Expertin ihre Aufgabe. Ihre Augen schweifen über die geflochtenen Körbe mit den gelben, grünen und roten Kugeln: „Die Sorten von vorgestern sind nicht so quick wie die aus dem Supermarkt. Aber ihr Geschmack wiegt das auf.“

Weil die Äpfel kurz nach dem Pflücken bereits im Geschäft in der Goltzstraße liegen, hat der Käufer das Vergnügen, ihre



RAUFELD

Von der Kulturwissenschaftlerin zur Apfelgaleristin: Cathy Schernus.

Entwicklung in der eigenen Obstschale zu verfolgen. Die Giganten-Birne Comice etwa gibt sich am Anfang säuerlich und spröde, wechselt dann zu einer saftigen Süße über, der das birnentypische Parfum nicht abgeht. Und die Quarta? Sie riecht nach Boden und Pilz. Dass es sich dabei um einen Erdapfel handelt, vergisst man beinahe. *Antonia Schulemann*

Apfelgalerie, Goltzstr. 3, Schöneberg,
Tel. 44 70 56 30. Mo-Fr 11-19 Uhr,
Sa 11-15 Uhr. www.apfelgalerie.de