

Supersize Zwetschge

Wenn Obst nach nichts schmeckt, muss es wenigsten groß sein

Obstzeit, da war doch mal was. Da waren mal diese kleinen Aprikosen mit der flaumzarten Haut und den tiefroten Pigmenttupfen. Das Fleisch fast buttrig, safttriefend. Ich erinnere mich noch an meine erste Aprikose, das war vor gut 40 Jahren. Sommerferien in Kärnten, arschhohe Blumenwiesen, ein einzelner Baum vor dunkler Heustadelwand, sternhagelvoll Aprikosen. Geschmack wie Marmelade, nur am Stück. Welches Kind wird sich in zwanzig Jahren noch an seine erste transportstabile, geschmacksfreie Aprikose erinnern? Dafür gibt es jetzt Aromaseminare und, hört, hört, Italien hat nun eine Universität des Geschmacks. Das übliche Curriculum, es schmeckt nach weniger, aber es wird mehr diskutiert.

Walliser Aprikosen sind auch so eine Legende. Allen voran die Traditionssorte „Luizet“, benannt nach dem Walliser Landwirt Gabriel Luizet, der 1838 als erster mit der Kultur von Aprikosen in Walliser Weinberglagen begann. Über hundertfünfzig Jahre lang galt „Luizet“ als die Aprikosensorte der Schweiz; kleine, gepunktete Früchte mit vollem Aroma. Allerdings reift die gute „Luizet“ recht schnell, was zu kurzen Ernteperioden führt, die Sorte ist zudem transportempfindlich, reife Früchte bekommen auch mal braune Stellen. Im Zeitalter des LKW-Obstes war Luizets Schicksal damit klar. Die Rodung der Ertragslagen zugunsten robuster, großfrüchtiger Handelssorten wie „Jumbo Cot“ ist praktisch abgeschlossen, ein paar Liebhaber halten sich noch eine „Luizet“, ansonsten schmücken die Walliser Aprikosenwähe auch Früchte aus spanischen Plantagen.

Wenn das Obst schon nach nichts schmeckt, muss es wenigstens riesengroß sein. Nach solcher Maxime haben längst auch badische Farmer ihre Plantagen optimiert. Die zurückliegende Erdbeersaison bot wieder reichlich Gelegenheiten, die Leistungsfähigkeit neuer Sorten kennen zu lernen. Produktionssicherheit, optimale Erntestaffelung und hohes Ertragspotential rangieren längst vor aromatischen Kriterien. Viele Erdbeeren sind nur noch groß, glänzend dunkelrot und sie schmecken indifferent bis penetrant fruchtig-süß, erreichen jedoch nie das aromatische Potential alter Sorten, etwa der bis heute unübertroffenen „Mieze Schindler“ mit ihrem feinen Walderdbeeraroma. Holländische Neuzüchtungen wie „Vilma Tarda“ und „Pavana“ werden in der Fachpresse als robust, transportfest und haltbar gelobt, ihr Geschmack als süßlich und mittel bis gut beschrieben - süßlichmittelgut könnte zum neuen Geschmacksbild beim Handelsobst werden.

„Cacaks Schöne“ heißt eine dieser fast hühnereigroßen Superzwetschgen, die dieser Tage auf den Markt kommen. Eine serbische Züchtung, die vor allem Optik garantiert, „große, dunkelblaue Frucht, präsentiert sehr gut“, verspricht der Katalog. Vom Aroma kein Wort. Auf regionalen Obstständen hat „Cacaks Schöne“ einen Stammplatz und die Klöppe sehen aus, wie am Reißbrett entworfen, Aroma allenfalls süßlichmittelgut. Selbst in traditionellen Obstregionen, etwa im Kaiserstuhl oder Kirschenparadies Eggener Tal (bei Schliengen) geht der Trend zur XL-Frucht. Statt bewährter Lokalsorten stehen immer mehr Kirschen auf den Verkaufsständen, die exakt so aussehen, wie im Katalog beschrieben: „Sehr große Frucht, glänzend festes Fleisch, neigt nicht zum Platzen.“ „Neigt nicht zum Aroma“ steht leider nicht dabei.

Gegen die neuen Ertragswunder machen alte Lokalsorten natürlich keinen Stich. Fragt sich nur, wie lange hiesige Erzeuger für ein Massenprodukt noch auskömmliche Preise erzielen werden. China vergibt Großaufträge nicht nur an Stahllieferanten, sondern auch an Baumschulen, bis nach Südbaden. In ein paar Jahren werden die ersten Äpfel „Made in China“ zurückkommen, groß und süßlichmittelgut. In der alten Welt kann man dann noch so eine Geschmacksuniversität gründen, oder Obstbäume setzen. Aber bitte die richtigen.