



Neue Apfelsorte

Wenn die Apfelzüchter Rot sehen

*Im Herzen von Mostindien haben Tüftler einen Apfel entwickelt, der ein ganz besonderes Innenleben hat: **Redlove** hat rotes Fruchtfleisch und bringt damit frischen Wind in Küchen und Backstuben.*

Text und Bilder: Natalie Brägger

Von aussen sieht ein Redlove aus wie ein ganz normaler Apfel. Wer ihn aber aufschneidet, wird überrascht: Knallig-rot ist sein Fruchtfleisch. Ein Apfel mit rotem Inneren ist wahrhaftig etwas Faszinierendes, aber nichts Neues. Bereits Ursorten hatten rotes Fruchtfleisch, waren wegen ihres hohen Säuregehalts allerdings nicht geniessbar.

Obstzüchter Markus Kobelt aus dem St. Galler Rheintal nahm vor rund 20 Jahren die Idee auf, den ersten geniessbaren Apfel der Welt mit rotem Fruchtfleisch zu züchten.

Um seinen Plan in die Tat umzusetzen, hat er sich mit Beat Lehner, Obstbauer und Baumschulist aus Felben-Wellhausen TG, und mit Thomas Hungerbühler, Obstbauer aus Egnach TG, zwei weitere Spezialisten ins Boot geholt. 2007 hat das Trio die Fruture GmbH mit eigenen Mitteln gegründet.



1 Erfolgreiche Apfelzüchter: Beat Lehner, Hansruedi Gallmann, Thomas und Ursula Hungerbühler

2 Auf dem Betrieb von Thomas Hungerbühler werden tonnenweise Äpfel verschiedenster Sorten geerntet.

3 Hofhund Scotty liebt die Redloves.

4 Auffallend: Jalousien mit Redlove-Äpfeln

Eine neue Apfelsorte zu züchten, braucht neben viel Wissen und Erfahrung auch viel Geduld. «Apfelzüchtung ist ein Generationenprojekt», sagt Beat Lehner.

Am Anfang der völlig gentichefreien Kombinationszüchtung steht die Auswahl zweier «Eltern», die diejenigen Eigenschaften mitbringen, die der neue Apfel vereinen soll. Sind die ersten Früchte dieser Kreuzung da, werden die Äpfel probiert. Für den nächsten Zuchtschritt verwendet man dann die Bäume, die die besten Äpfel hervorgebracht haben.

Mit künstlicher Bestäubung, bei der ein Pinsel die Aufgabe der Bienen übernimmt, wird so lange weitergezüchtet, bis der Apfel die gewünschten Eigenschaften hat.

«Beim Redlove war die grösste Herausforderung, ihn süss und gross hinzubekommen», erzählt Beat Lehner. Getestet wurde unter anderem auf dem Betrieb von

Thomas Hungerbühler. Er baut auf rund 30 Hektaren Obst an und bezeichnet sich als «Obstbauer aus Leidenschaft, der sein Hobby zum Beruf machen konnte». Als er die Anfrage zur Zusammenarbeit von Markus Kobelt und Beat Lehner erhielt, war für ihn sofort klar: «Wenn du die Chance erhältst, bei einer solchen Innovation mitzuarbeiten, musst du sie packen.»

Fremd und doch aus der Region

Den Lohn für ihre jahrelange Tüftelarbeit können Markus Kobelt, Beat Lehner und Thomas Hungerbühler heute ernten: Eine Handvoll Obstproduzenten baut den Redlove im Thurgau an, und die Äpfel sind in den Ostschweizer Migros-Supermärkten erhältlich.

Für diese Erfolgsgeschichte war ein vierter Partner wichtig: Die Tobi Seeobst AG ist seit 2013 für die Lagerung und Vermarktung der Redloves

zuständig. Die Zusammenarbeit zwischen Züchter, Produzenten und Vermarkter ist eng: «Gerade im Bereich der Lagerung sind wir gemeinsam daran, Erfahrungen zu sammeln und Verbesserungen anzustreben», erklärt Hansruedi Gallmann, Leiter Verkauf/Marketing bei Tobi Seeobst AG.

Vom roten Apfel ist Thomas Hungerbühler begeistert: «Er ist schmackhaft zum Rohessen und vor allem zum Kochen und Backen sehr interessant.» Er weiss dies aus eigener Erfahrung; seine Frau Ursula ist gelernte Bäckerin-Konditorin und zaubert aus dem Redlove farbenfrohe Apfelwähen, Apfeljalousien, rotes Apfelmus, getrocknete Apfelchips und vieles mehr.

Beliebt ist der Redlove auch in der Gastronomie: Er verleiht Dekorationen und Garnituren ein exotisches Flair, stammt aber zu 100 Prozent aus der Region. **MM**

