

Elstar

Der perfekte Apfel macht viel Arbeit

Mit 13 war sich Christoph Steffelin sicher: „Ich will Obstbauer werden.“ Bis dahin war der Obstbaumeister aus Ittendorf am Bodensee viel mit seinem Vater in den Apfelanlagen unterwegs. Dort hat er auch gelernt, wie der absolute perfekte Apfel sein soll: „Festigkeit, Aroma und Biss müssen stimmen.“ Sein Favorit sei mit Abstand der Elstar. „Der hat so eine feine Säure“, schwärmt er. Bei den vielen süßen Lebensmitteln sei diese Frische ein schöner Kontrast. Durch seinen säuerlichen Geschmack wurde der Elstar bei vielen Apfelfreunden zum echten Klassiker. 1955 in den Niederlanden gezüchtet, entwickelte er sich zu einem der beliebtesten Äpfel der Deutschen. Dumm nur, dass ausgerechnet diese Sorte eher schwierig im Anbau ist. „Der Elstar trägt nicht so regelmäßig“, übersetzt Steffelin, was unter Fachleuten als Alternanz beschrieben wird. Die Pflege der Bäume ist aufwendig und jedes Jahr gleich mühsam – egal, wie hoch die Erträge sind. Schneiden, Ausdünnen, Feinkorrektur: Im Apfelanbau ist vieles noch echte Handarbeit.

Mehr als 60 Prozent Deckfarbe ist gut

Auch wenn die Steffelins moderne Maschinen in ihrer angrenzenden Halle stehen haben, brauchen Obstbauern und ihre Helfer viel Fingerspitzengefühl und müssen vor allem sehr fleißig sein. „Etwa 600 Arbeitsstunden stecken in einem Hektar Obst“, überschlägt Steffelin die Arbeitsleistung. Wie viel Geld der Obstbauer am Ende für seine Ernte bekommt, entscheidet die Sortiermaschine: „Je nach Größe und Farbabstufung sind die Preise gestaffelt.“ Der Elstar ist perfekt, wenn er im Durchmesser 70 bis 75 Millimeter misst und mehr als 60 Prozent Deckfarbe hat – also etwa drei Viertel der Schale rot sind. Warme Tage (20 Grad) und kühle Nächte (sechs Grad) im Herbst sorgen für die ideale, bei den Kunden beliebte und damit gewinnbringende Färbung.

„Das Klima hier am See ist dafür prädestiniert“, sagt Christoph Steffelin, der sich ganz auf seine Leidenschaft konzentriert. Knackige Äpfel und alles, was dazu gehört, Besenwirtschaft, Hofladen und Ferienwohnungen sind darauf ausgerichtet. Im Laden gibt es Apfelchips, Apfelspekt, Apfelschnaps und sogar einen eigenen Gin mit Apfelnote. Den hat der frisch ausgezeichnete Edelbrandsommelier Christoph Steffelin aus acht Zutaten selbst entwickelt. Selbstverständlich ist zwischen Wacholder, Lavendel, Ingwer, Koriander und Zitrone auch eine Geschmacksnote von seinem Lieblingsapfel dabei: Elstar.

INFO Obsthof Steffelin, Gartenweg 1, 88677 Markdorf/Ittendorf, Telefon: 075 44/7 34 00, www.steffelin.de



Warme Tage und kühle Nächte sorgen für die roten Backen am Lieblingsapfel von Obstbaumeister Christoph Steffelin



Auf dem Obsthof Steffelin wird ständig Neues ausprobiert. Die neueste Kreation ist Gin – natürlich mit einem Hauch von Elstar