



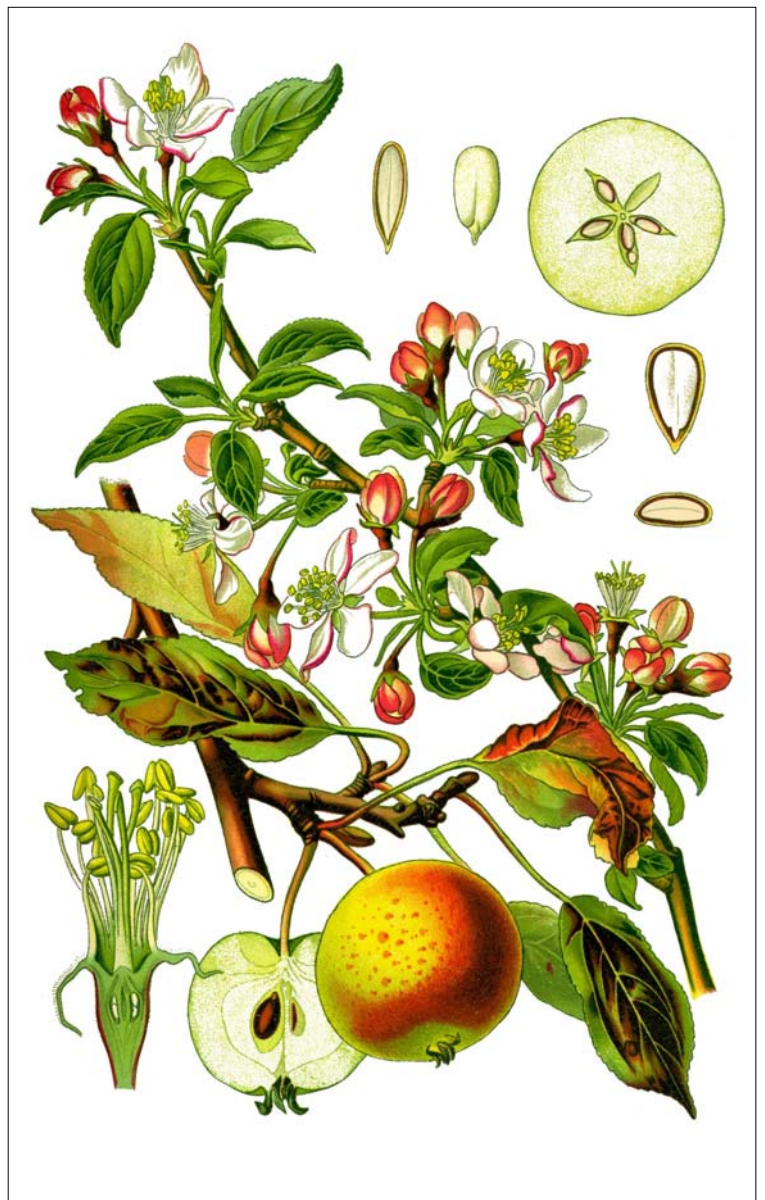
## Pflanzenportraits

# Der Wildapfel – *Malus sylvestris*

Text und Fotos: Hans-Helmut Poppendieck

Äpfel sind uralte Kulturpflanzen und werden seit fast viertausend Jahren in Mitteleuropa angebaut. Aber ebenso wie die Birnen haben auch unsere Äpfel einen wilden Verwandten, den Wild- oder Holzapfel (*Malus sylvestris*). Lange hatte man geglaubt, dass er sozusagen Stammvater unserer Kulturäpfel wäre. Neuere genetische Untersuchungen haben jedoch gezeigt, dass dies nicht stimmt. Heute nimmt man an, dass die Äpfel unserer Gärten direkt vom Asiatischen Wildapfel (*Malus sieversii*) abstammen. Dieser Baum wächst in Zentralasien von Kasachstan bis nach China und hat von allen wilden Apfelarten die größten Früchte. Bis zu sieben Zentimeter können sie groß werden. Dass der Apfel aus Asien und nicht aus Europa stammt, ist ja auch wahrscheinlich, wenn man bedenkt, dass es essbare Äpfel mit offenbar wohlschmeckenden Früchten schon im Paradies beziehungsweise im Garten Eden gegeben hat, und dass darüber zum ersten Mal aus dem Land der Bibel – also aus

**Wildapfel aus Otto Wilhelm Thomé:  
Flora von Deutschland, Österreich  
und der Schweiz. Gera (1885).**



Diese Artikelreihe, von Mitgliedern des Botanischen Vereins geschrieben, erschien unter den Rubriken „Pflanzen vor der Haustür“ und „Wildpflanzen“ in der Zeitschrift „Hamburger Gartenfreund – Informationen des Landesbundes der Gartenfreunde in Hamburg e.V.“.



Vorderasien – berichtet wurde. Die Früchte unserer Wildäpfel dagegen sind klein, hart, unansehnlich gelbgrün, sehr herb und sehr sauer.

Und trotzdem ist die Unterscheidung zwischen Wildapfel und Kulturapfel nicht einfach. Man muss nämlich sehr genau unterscheiden zwischen echten Wildäpfeln und verwilderten Kulturäpfeln, die gern auch als Wildlinge bezeichnet werden. Worum handelt es sich bei diesen Wildlingen? Unsere Apfelsorten werden in der Regel nicht über Apfelkerne vermehrt, denn die gewünschten Sorteneigenschaften bleiben in der Nachkommenschaft nicht erhalten. Goldparmäne bleibt nicht Goldparmäne oder Elstar nicht Elstar, wenn man ihre Samen künstlich aussät oder wenn sie durch Vögel verbreitet werden. Es kommt etwas ganz anderes heraus – eben Wildlinge. Meistens Äpfel, deren Kultur sich nicht lohnt. Manchmal jedoch neue und interessante Sorten. Aber eben keine echten Wildäpfel.



**Im Winter ist der Wildapfel an seinen borstigen Zweigen leicht zu erkennen.**



**Im Herbst bringt der Wildapfel viele kleine gelbe Früchte hervor.**



Die entscheidenden Unterschiede: Erstens die kleinen, schrumpeligen, harten und sauren Früchte. Dann die Blätter und Blüten: Beim echten Wildapfel sind im Gegensatz zum Kulturapfel und zu dessen Wildlingen weder die Blätter noch die Blütenstiele behaart. Und schließlich die Wuchsform: Die Zweige der Wildäpfel bilden im Winter Dornen, wirken „borstig wie ein Eber“, und sind so auch von weitem gleich zu erkennen.

Eine wirtschaftliche Bedeutung kommt dem Wildapfel nicht zu. Es kann sein, dass in vorgeschichtlicher Zeit die Früchte nach dem Frost geerntet und gegessen wurden, als man noch keine Alternativen dazu hatte. Sie eignen sich zwar für die Herstellung eines sehr wohlschmeckenden Gelees, auch wegen ihres hohen Pektin Gehaltes. Allerdings braucht man dazu Zucker, und den kannten unsere Vorfahren noch nicht. Aber in manchen Gegenden sammelt man die Früchte heute noch, um daraus einen herben Apfeltee zu bereiten. Ansonsten galten sie als Viehfutter.

Heute zählt der Wildapfel zu den vom Aussterben bedrohten Gehölzarten. Einen echten Wildapfel zu finden ist fast schon eine kleine Sensation. Das hängt damit zusammen, dass es sich um eine lichtliebende Baumart handelt, die im heutigen Forstbetrieb keinen Platz mehr hat. Im Mittelalter wurden unsere heimischen Wälder beweidet und waren daher viel lichter als heute, was für den Wildapfel ideal war. In Norddeutschland haben viele Wildäpfel in Knicks überlebt. Die wichtigsten Vorkommen in Hamburg gibt es in einem alten Niederwald des Stellmoorer Tunneltals.

In jüngster Zeit beginnt man sich wieder für den Wildapfel zu interessieren. Er dient als Bienenweide und als Nahrung für Vögel und Wildtiere. Vor allem aber hat er eine Eigenschaft, die ihn für die Apfel-Züchtung interessant macht: Er ist nämlich resistent gegen den Apfelmehltau. Daher haben ihn inzwischen auch die Landesforstverwaltungen in ihre Erhaltungsprogramme mit aufgenommen. Und im Erzgebirge gibt es ein „Holzäppel-Erhaltungsprojekt“. Der erste Schritt für alle diese Maßnahmen ist, die wenigen noch überlebenden Wildäpfel zu kartieren und dafür zu sorgen, dass sie erhalten bleiben. Der zweite Schritt, ihre Früchte zu sammeln, Aussaaten zu machen und sie in speziellen Plantagen anzubauen und zu vermehren.

Einige der abgedruckten Bilder stammen von einer Wildapfel-Expedition, die ich zusammen mit meinem verstorbenen Freund Friedrich Mang in den 1980er Jahren für die Niedersächsische Forstliche Versuchsanstalt unternommen habe – die inzwischen große Fortschritte auf diesem Gebiet gemacht hat. Besonders erfolgreich waren wir in der Knicklandschaft um Koberg zwischen Lauenburg und Stormarn. Ob die Bäume noch stehen? Und ob sich der oder die eine oder andere, heute Dreißigjährige, aus der Gegend noch an die verrückten Botaniker erinnert, die sie fotografiert und nach wilden Äpfeln gefragt haben?

