Text für die Seite

https://www.stadtblankenberg.de/entdecken/suessessaures

Süßes oder Saures!

Die Apfel-Bäume am Weg zeigen die Geschichte vom Apfel.

Der Holz-Apfel

Der wilde Apfel ist der Vorfahre von unseren heutigen Apfel-Sorten.
Der wilde Apfel heißt auch Holz-Apfel.

Archäologen finden immer wieder Spuren vom Holz-Apfel.
Archäologen

- machen Ausgrabungen und Erforschen die Geschichte.
- finden beim Graben im Boden viele sehr alte Sachen.

Archäologen haben herausgefunden:

- Schon Menschen in der Stein-Zeit Holz-Äpfel gegessen.
  Das ist viele tausend Jahre her.
- Die Früchte der Stein-Zeit waren klein, hart und sauer.
- Die Stein-Zeit-Menschen haben die Früchte
  getrocknet und heiß gemacht.
- Dann konnten sie die Früchte essen.

Unsere Äpfel heute

Unsere heutigen Apfel-Sorten sind aus zwei Wild-Äpfeln entstanden.
Das nennt man Kreuzung.

Der eine Wild-Apfel war der Holz-Apfel aus Europa.

Der andere Wild-Apfel kam aus Asien.
Der Wild-Apfel aus Asien war größer und süßer.

Veredelung von Bäumen

Menschen wählten immer wieder besonders gute Äpfel aus.
Diesen Vorgang nennt man Auslese.

Menschen pflegen Apfel-Bäume auch sehr gut.
Man nennt das Veredelung.
Das bedeutet:

- Die Bäume werden immer besser.
- Man kann auch sagen:
  Die Bäume werden immer edler.

Beim Veredeln verbindet man Teile von verschiedenen Bäumen.
Dafür gibt es zwei Methoden: Okulieren und Pfropfen.

Auf dem Bild kann man sehen,
wie das geht.

Okulieren bedeutet:

- die Knospe von einem Baum
  wird auf einen anderen Baum gesetzt.
- Die Knospe wächst dann an.

Pfropfen bedeutet:

- der zweig von einem Baum
  wird auf einen anderen Baum gesetzt.
- Der Zweig wächst dann an.

30.000 Apfel-Sorten

Mit Auslese und Veredelung
sind immer mehr Apfel-Sorten entstanden.

Die Römer haben vor 2.000 Jahren schon viele Apfel-Sorten gekannt.
Heute gibt es über 30.000 Apfel-Sorten.

Sehr bekannt ist Golden Delicious.
Ein Baum mit Golden Delicious

- hat süße, feste sehr grüne Früchte.
- hat viele Früchte.

Oft pflanzt man heute auch alte Apfel-Sorten an,
zum Beispiel

- Boskoop,
- Stern-Renette.

Diese Sorten

- brauchen kein starken Pflanzen-Schutz-Mittel.
- schmecken besonders gut.