

**Gunther Hirschfelder und Sarah Hoehstetter**

## Vom Steinzeitsnack zum Frucht-Smoothie: Apfel-Geschichte(n)

An die Ernährung der postmodernen Erlebnisgesellschaft werden heute derartig komplexe Anforderungen gestellt, dass es im Grunde kein einziges Lebensmittel gibt, das sie alle erfüllen könnte: Ausgewogen soll sie sein, ursprünglich, gesund und nachhaltig erzeugt. Gefragt sind möglichst haltbare und mit Traditionen verbundene Produkte, die sich zugleich auch für den mobilen Esser, also den Verzehr „to go“, eignen. Eine Ausnahme, die all diesen Anforderungen gerecht werden kann, gibt es aber dennoch: den Apfel. Der Apfel ist nicht nur reich an Vitaminen, sondern auch vergleichsweise lange haltbar und gut transportierbar, kann als Snack praktisch überall gekauft und ebenso verzehrt werden. Er lässt sich vielseitig einsetzen, ob als Mus oder Gelee, getrocknet oder als Zutat für Back- und Süßwaren, für (Obst)Salate und deftige Speisen. Auch in flüssiger Form erfreut sich die Frucht – zu Saft, Wein oder Essig verarbeitet – großer Beliebtheit. Und ihre Karriere ist noch lange nicht zu Ende: Der Apfel hat es sogar zum *Smoothie* gebracht, jenem Fruchtピューree, das zu Beginn der zweiten Dekade des 21. Jahrhunderts in Kantinen wie in Discountern in Mode gekommen ist.

Beim Apfel handelt es sich vielleicht sogar um die wohl demokratischste aller Früchte: in allen Gesellschaftsschichten verbreitet, für jeden erschwinglich, und vor allem überall akzeptiert. Während die menschliche Ernährung im Grunde stets als Distinktionsmerkmal dient, also soziale Zugehörigkeiten zum Ausdruck bringt, ist der Apfel quasi klassenlos. Immerhin liegt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch der beliebtesten Frucht der Deutschen bei fast 20 Kilogramm,<sup>1</sup> und die landesweite Apfelernte erzielt bis zu eine Million Tonnen Ertrag im Jahr.<sup>2</sup>

Von den geschätzten 20 000 Apfelsorten weltweit übersteigen jedoch nur etwa 20 Sorten jährliche Erntemengen von 1000 Tonnen.<sup>3</sup> In deutschen Supermarktregalen beschränkt sich so die Auswahl auf wenige Sorten: Fast ausschließlich befinden sich 'Boskoop', 'Cox Orange', 'Golden Delicious', 'Elstar', 'Gloster', 'Jonagold' oder 'Granny Smith' im Angebot; wobei neue Sorten wie 'Natyra' oder auch alte wie 'Gravensteiner' oder 'Goldparmäne' dabei sind, die Palette zu erweitern. Dass sich im Laufe der Jahrhunderte eine unglaubliche Bandbreite an Apfelsorten entwickelt hatte, ist den meisten Konsumenten aber nach wie vor kaum bewusst. Einheitlich geformt unterscheiden sich die genormten Früchte im Wesentlichen in ihrer Farbe und ihrem Geschmack; je nach Bedarf gibt es süße oder säuerliche Äpfel, grüne, gelbliche oder rote. Während aber Supermärkte in erster Linie Tafelobst verkaufen, erweitern Wirtschafts- und Mostäpfel für die industrielle Produktion das Sortiment im Großhandel.<sup>4</sup> Schließlich bilden gerade seine vielseitigen Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten die Grundlage für den Erfolg des Apfels.

Schon in der Steinzeit erkannte der Mensch die Vorteile, die eine Verarbeitung der Früchte, beispielsweise um sie haltbar zu machen, mit sich bringt; Dörrobst war dabei eine der frühesten Varianten. Seitdem erweist sich der Apfel als ständiger Begleiter im Ernährungssystem Mitteleuropas. Die Geschichte des Apfels verlief dabei zwar kontinuierlich, sein Weg unterlag aber stets sich ändernden kulturellen Wertvorstellungen. Diesen Wandel gilt es im Folgenden aufzuzeigen. Unser Beitrag skizziert demnach die kulturgeschichtliche Entwicklung des Apfels in der Ernährung der mitteleuropäischen Bevölkerung bis heute, wobei sich der Apfelkonsum ebenso wie sein Stellenwert in der Ernährung natürlich allenfalls holzschnittartig und exemplarisch rekonstruieren lässt. Zudem wären über den Apfel viele weitere Perspektiven zu verfolgen: die des Anbaus, der Veredelung oder auch des Handels, aber allein schon eine Geschichte des Apfelessens

Alleskönner Apfel

Unbekannte Vielfalt

Archäologische  
Hinweise

Holzäpfel

wäre ja kaum weniger als eine Geschichte der Menschheit.

### Vom steinzeitlichen Sammelobst zum Kulturapfel

Im Jahr 2013 wurde *Malus sylvestris*, so der botanische Name des Wild- bzw. Holzapfels, zum Baum des Jahres gekürt.<sup>5</sup> Genau diese seit über 10 000 Jahren in Europa heimische Variante<sup>6</sup> bekommt man heute allerdings weder als Baum selbst noch im Supermarkt jemals zu Gesicht; und wenn, dann würde man den Apfel-Urvater womöglich noch nicht einmal erkennen, denn seine Frucht ähnelt den Äpfeln der Gegenwart allenfalls entfernt. Auch



Abb. 1: Reife Äpfel vor der Ernte, Oktober 2013 (Foto: Freilichtmuseum am Kiekeberg).

weisen gentechnische Untersuchungen darauf hin, dass der moderne Kulturapfel (*Malus domestica*) seinen Ursprung u. a. im asiatischen Wildapfel (*Malus sieversii*) hat; dessen Vorkommen lässt sich im südostasiatischen Raum bis in die Kreidezeit zurückverfolgen, die sich vor etwa 66 Millionen Jahren lange vor dem Aufkommen des Menschen ihrem Ende zuneigte.<sup>7</sup> Doch zurück zum Holzapfel, der den Beginn

des menschlichen Apfelkonsums markiert.

Holzäpfel zählen zu den wohl ältesten Sammel Früchten Europas;<sup>8</sup> ihre Bedeutung für die steinzeitliche Ernährung lag dabei nicht zuletzt in dem hohen Vitamin-C-Gehalt begründet.<sup>9</sup> Wie archäologische Fundstücke im Umfeld von Pfahlbausiedlungen vermuten lassen, wurden bereits in der Jungsteinzeit erste Selektionsversuche der Bäume bzw. Früchte unternommen.<sup>10</sup> Die bei Ausgrabungen gefundenen verkohlten Kerne, Kerngehäuse und teils auch ganzen verkohlten Früchte ermöglichen außerdem vorsichtige Aussagen über die Bedeutung des Apfels im Vergleich zu anderen Nahrungsmitteln.<sup>11</sup> So verweisen besonders die Funde ganzer Früchte auf eine prominente Rolle des Wildapfels im neolithischen Ernährungssystem. Ebenso zeigt etwa die durchschnittliche Samenkonzentration von Äpfeln in den Kulturschichten, welche die Ausgrabungen der Seeufersiedlung *Arbon Bleiche 3*<sup>12</sup> im schweizerischen Thurgau zutage gefördert haben, dass wilde Erd- und Himbeeren über den Sommer hinweg eine wichtige Säule der Ernährung bedeuteten, im langen Herbst hingegen der Apfel, der auf diese Weise zum Garanten des Überlebens geworden war.<sup>13</sup> Zwar lassen sich gesicherte Aussagen darüber, wie der Apfel im Einzelnen gegessen wurde und welche Stellung er im Mahlzeitensystem einnahm, kaum treffen; aber dass Äpfel unter anderem halbiert oder in Scheiben geschnitten getrocknet wurden,<sup>14</sup> dürfen wir als Indiz dafür werten, dass sie der Vorratshaltung dienten und so besonders den winterlichen Speiseplan abwechslungsreicher gestalteten. Auch für die folgenden Jahrtausende belegen zahlreiche archäologische Quellen den Konsum von Äpfeln vom Neolithikum über die Bronzezeit und die Latènezeit bis ins Mittelalter.<sup>15</sup> Süß und verführerisch waren diese frühen Formen allerdings kaum; der Holzapfel hat nur wenig Fruchtfleisch, sein Säuregehalt ist hoch und für den modernen Konsumenten wäre er roh kaum genießbar.

Dass sich der zivilisatorische Fortschritt, den die Römer mit Caesars Feldzügen in der Mitte des ersten vorchristlichen Jahrhunderts



Abb. 2: Äpfel in Erntegroßkisten (Foto: Freilichtmuseum am Kiekeberg).

nach Germanien brachten, nicht auf antike Literatur und kunstvolle Mosaik beschränkte, zeigt – das verwundert an dieser Stelle kaum – wiederum der Apfel. Mit der römischen Gartenbaukunst kamen nämlich endlich süßere Fruchtarten nach Mitteleuropa. Der Apfel weckte jetzt nicht mehr allein wegen seines Energiegehalts Begehrlichkeiten, sondern auch wegen seines Geschmacks. Zwar stammt das Wort „Apfel“ aus dem Germanischen;<sup>16</sup> aber ohne die römischen Kulturtechniken hätte die Karriere unseres Protagonisten wohl bald einen deutlichen Knick bekommen. Denn es waren die neuen Herren aus dem Süden, welche vermutlich nicht nur den asiatischen Apfel, sondern auch die Kunst des Veredelns (durch Propfen und Okulieren) in Mitteleuropa einführen.<sup>17</sup> So gab es im Römischen Reich Plinius dem Älteren (23–79 n. Chr.) zufolge bereits 29 Apfelsorten,<sup>18</sup> die relativ billig erworben und vielseitig eingesetzt werden konnten – ob gekocht oder gebraten, in Wein, Most oder Honig eingelegt oder zu Saft, Wein und Essig verarbeitet.<sup>19</sup>

### Apfelmus und Apfelmilch – Vormoderne Ernährungsformen

Die Völkerwanderungen brachten schließlich die römische Zivilisation seit dem 4. Jahrhundert n. Chr. weitgehend zu Fall. Der Apfel blieb davon allerdings relativ unberührt. Wie weit seine Kultivierung in der dunklen und quellenarmen Phase des frühen Mittelalters

Römer bringen süßere Sorten

Im Mittelalter



Abb. 3: Gesunde Ernährung – Aktionstag auf dem Museumsbauernhof Wennerstorf (Foto: Freilichtmuseum am Kiekeberg).

Geringe Obstvielfalt

fortgeschritten war, verdeutlicht eine als *Capitulare de villis*<sup>20</sup> bekannt gewordene Landgüterverordnung. In dem zur Zeit Karls des Großen wohl im Jahr 812 verfassten Dokument werden bereits diverse unterschiedliche Apfelsorten erwähnt, u. a. „Gosmaringer, Geroldinger, Kreedellen [und] Speieräpfel“.<sup>21</sup> Eine wesentliche Bedeutung bei der Kultivierung, Veredelung und Verbreitung des Apfelbaums im Frühmittelalter kam dabei, wie für andere Kulturtechniken auch, den Klöstern zu, die das entsprechende Wissen sammelten, weiterentwickelten und verbreiteten.<sup>22</sup> Zwar konnte das Obst in der mittelalterlichen Ernährung mengenmäßig nur eine geringe Rolle spielen, denn



Abb. 4: Elstar mit Stiel (Foto: Carolin Keßler).

es ließ sich nicht gut lagern oder transportieren, ohne Schaden zu nehmen. Allerdings wurden bald Konservierungsmethoden entwickelt, mit denen sich die getrockneten oder gedörnten Früchte ebensogut lagern wie transportieren ließen. So fungierte der Apfel auch außerhalb der Saison als ebenso beliebte wie auch wegen seines Vitamin- und Mineralienreichtums unentbehrliche Beikost. Daher nimmt es nicht wunder, dass mit der Herausbildung

des mittelalterlichen Städtewesens seit dem 13. Jahrhundert auch Obstmärkte, auf denen u. a. „Apfelmenger“ – wie Apfelhändler z. B. in Frankfurt am Main hießen – zu finden waren.<sup>23</sup>

Über die gesamte Vormoderne hinweg blieb die Bandbreite an Obst, die zur Verfügung stand, relativ beschränkt. Sie konzentrierte sich auf Birnen, Pflaumen, Kirschen und eben Äpfel, die mengenmäßig wichtigste Frucht dieser Palette. Meist waren Äpfel nicht steuerpflichtig und dienten der Selbstversorgung, weshalb vergleichsweise wenige Nachrichten überliefert sind. Fest steht aber, dass eher seltene Überschüsse auch gelagert und vereinzelt weiterverkauft wurden, während organisierter Handel oder überregionaler Transport eher als unwahrscheinlich gelten.<sup>24</sup> Gleichwohl dürfen wir davon ausgehen, dass Äpfel während des Mittelalters – zumindest während der Erntesaison – in der Regel auf den städtischen Märkten feilgeboten wurden und auch im geldlosen ländlichen Tauschhandel eine Rolle spielten. Vom Konsum dürfte demnach kaum eine Bevölkerungsgruppe ausgeschlossen gewesen sein. Vielleicht war der Apfel das demokratischste Lebensmittel der Vormoderne – Wilhelm Tell, der im Jahre 1307 für die Freiheit der Schweiz gekämpft hatte und dessen literarische Popularität wir Friedrich Schiller verdanken, hätte davon gewiss ein Lied singen können.

Mit zunehmender Schriftlichkeit im Verlauf des Spätmittelalters (ca. 1250–1500) finden endlich auch erste Nachrichten über die alltägliche Verwendung des Apfels ihren Niederschlag in den Quellen. Das betrifft vor allem Hinweise zur Herstellung von Apfelwein<sup>25</sup> und Apfelmus in diversen Rezeptsammlungen.<sup>26</sup> So beschreibt beispielsweise das Rezept Nr. 62 im *Mondseer Kochbuch*<sup>27</sup> von 1439/40 die Zubereitung von Apfelmus:

„Ain muoß von oppfeln ze machen: Nim opfel und schel die und sneid die in kalt wasser und seud die in ainem hafen und menig sy mit wein und mit saltz. Und zuo slahe aier und tuo sy dar zuo und versaltz nicht.“ Übersetzung: „[Wie man] ein Mus aus Äpfeln macht:

Nimm Äpfel und schäle sie und schneide sie in kaltes Wasser und siede sie in einem Gefäß und vermenge sie mit Wein und mit Salz. Und schlage Eier dazu und versalze [sie] nicht.“<sup>28</sup>

Dass diese Art der Zubereitung aber nur wenig mit dem heute geläufigen, süßen Apfelmus zu tun hat, verdeutlicht nicht zuletzt die Zugabe von Eiern und Salz. Wie das Apfelmus des einfachen Mannes schmeckte, ist allerdings ohnehin nicht bekannt, denn die mittelalterlichen Rezeptsammlungen berichten nur über die Raffinesse der gehobenen Küche. So erfahren wir, dass Äpfel dort auch zur Verfeinerung von Mehlspeisen sowie Eier-, Fleisch- und Fischgerichten Verwendung fanden.<sup>29</sup>

Obst eignet sich jedoch nicht nur als Zutat für verschiedene Speisen. Insbesondere die Herstellung alkoholischer Getränke wie Most und Wein erfreute sich in der Vormoderne großer Beliebtheit. Eine allmählich wachsende Bedeutung des Apfels als Nahrungsmittel auch für die städtische Bevölkerung lässt sich diesbezüglich seit dem 16. Jahrhundert beobachten.<sup>30</sup> Der in Köln lebende Ratsherr Herrmann Weinsberg<sup>31</sup> (1518–1597) beispielsweise freute sich in seinem Tagebuch über den Herbst, da dieser die Ernte vieler guter Früchte mit sich bringe: purpurne Trauben, schmackhafte gelbe und rote Äpfel, Birnen, Kastanien und mancherlei Baum- und Gartengewächs. Besonders angenehm sei, dass aus diesen Früchten auch Most und Wein gewonnen werden könne.<sup>32</sup> Als Getränk bereits im antiken Griechenland und Rom bekannt, galt Apfelwein in deutschen Landen auch als billiger Ersatz für aus Trauben gekelterten Wein.<sup>33</sup> Dies gilt vor allem in den Gegenden, in denen sich aufgrund von naturräumlichen bzw. klimatischen Bedingungen der Anbau von Trauben wirtschaftlich kaum (noch) lohnte.

Schwere Rückschläge für den Apfel brachte schließlich der Dreißigjährige Krieg (1618–1648), als auch zahlreiche Obstbäume der Gewalt zum Opfer fielen. Bald wurde der Obstbau aber durch Obrigkeiten mit diversen Verordnungen vorangetrieben, nicht zuletzt um die schlechte Ernährungslage zu verbessern.<sup>34</sup>

So ordnete beispielsweise Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg (1620–1688) an, bei jeder Eheschließung sechs Obstbäume zu pflanzen.<sup>35</sup> Zwar blieb die Anlage städtischer Gärten zunächst eine Liebhaberei vermögender Bürger oder Adelliger; dennoch nahm auf diese Weise seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts die allmähliche Verbreitung und Intensivierung des Obstbaus in den Städten ihren Lauf.<sup>36</sup> In bäuerlichen Gärten und auf den Streuobstwiesen der Mittelgebirge herrschten hingegen noch bis Ende des 18. Jahrhunderts wilde Bäume vor; Verbreitung fanden also nach wie vor überwiegend wildes Obst und ältere Sorten mit – im Vergleich zu den uns heute geläufigen Sorten – kleineren Früchten und herbem Geschmack.<sup>37</sup>

Gezielt angelegte und auf Produktivität ausgelegte Gärten griffen aber zunehmend auf ertragreichere bzw. wohlschmeckendere Züchtungen zurück. Auch in der Frühneuzeit blieben dabei die kirchlichen Einrichtungen von zentraler Bedeutung. So besaß auch das Regensburger Katharinenspital einen eigenen Baumgarten, der neben Apfel- und Birnbäumen ebenso Sauerkirschen, Zwetschgen und Birnenquitten beherbergte; diese stammten u. a. aus einer spitaleigenen Baumschule im nahegelegenen Aschach.<sup>38</sup> Das erzeugte Obst diente dabei überwiegend zur Herstellung von Branntwein und Dörrobst. Letzteres sollte den sonst recht eintönigen Speiseplan der Pfründner zumindest etwas ergänzen. Zum Dörren wurden die Äpfel in „Spältl“ zerteilt, entkernt und, um die Bräunung der Früchte zu verhindern, in Salzlake gebadet. Anschließend zog man die vorbereiteten Stücke auf einen Faden, an dem sie schließlich zum Trocknen an der Luft aufgehängt werden konnten.<sup>39</sup> Wie den Speiseordnungen des Spitals zu entnehmen ist, erhielten die Pfründner beispielsweise 1665/66 aus solchem Trockenobst zubereitetes „öpflmues“ und „öpfelkoch“<sup>40</sup> zum Mittag- oder Abendessen. Für eine 1665 exklusiv für die Spitalleitung ausgerichtete „St. Katharinenmahlzeit“ hingegen stehen u. a. „bachen öpfel“, also Bratäpfel, auf dem Speiseplan.<sup>41</sup> Die

Obrigkeit fördert  
Obstbau

Mittelalterliche Rezepte

Nahrung in Spitälern

Apfelwein

Küchenbücher verweisen also auch auf soziale Differenzierungen beim Obstkonsum; schließlich genießt ein frischer und durch Braten veredelter Apfel eine höhere Wertigkeit als auf lange Haltbarkeit ausgelegtes Trockenobst.

Dass der Gesamtkonsum von Obst bis weit ins 18. Jahrhundert hinein dennoch nicht mit seinem Ertragsreichtum korrespondierte, hatte primär zwei Ursachen. Zum einen war das Ansehen von Obst und Gemüse im Gegensatz zu dem hochkalorischer oder seltener Speisen entsprechend der vorherrschenden Ernährungslehren gering; der Konsum von frischem Obst galt sogar als gesundheitsschädlich.<sup>42</sup> Zum anderen hatten sich auch die Konservierungstechniken kaum verbessert.<sup>43</sup> So standen letztlich eher die medizinische Verwendung bzw. die gesundheitlichen Aspekte von Äpfeln im Vordergrund zeitgenössischer Beschreibungen.<sup>44</sup>

### Vom bürgerlichen Obstgenuss zum standardisierten Massenprodukt

Tiefgreifende Änderungen erfuhren die Ernährungsgewohnheiten der mitteleuropäischen Bevölkerung schließlich im Zuge der Industrialisierung seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. Sowohl im Bereich des Obstanbaus als auch bei der Obstzubereitung und Weiterverarbeitung wurden im Verlauf des 19. Jahrhunderts jene Grundlagen gelegt, die u. a. zu den seit dem 20. Jahrhundert geläufigen Sorten und Konsumformen führen sollten. Im sogenannten „Zeitalter der Pomologie“<sup>45</sup> trieben nun überwiegend städtisch-bürgerliche Kreise den Obstanbau und seine Veredelung sowie die Verdrängung des wilden Obstes flächendeckend voran.<sup>46</sup> Im Rahmen dieser Entwicklungen wurde in Berlin 1853 der *Deutsche Pomologische Verein* gegründet. Von der großen Attraktivität solcher Bewegungen zeugt u. a. die Tatsache, dass bald zahlreiche regionale Ableger entstanden.<sup>47</sup> Dies führte nicht zuletzt zu einer nennenswerten Steigerung der Obst-erzeugung. In Preußen verdoppelte sich z. B.

die Anbaufläche zwischen 1878 und 1898 von 113 126 ha auf 254 595 ha.<sup>48</sup> Die steigenden Erträge des verderblichen Obstes konnten nun wiederum durch verbesserte Transportsysteme – Eisenbahn und Dampfschiffahrt – über weitere Strecken transportiert und Überschüsse damit verteilt werden. Einerseits blieb der Absatz auf diese Weise zwar nicht mehr auf die unmittelbare Anbauumgebung beschränkt. Andererseits erhöhte der teure Transport der Güter aber deren Verkaufspreis, so dass frisches Obst, vor allem außerhalb der Saison, bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts Luxusgut und Genussmittel blieb.<sup>49</sup> Als solches wurde es in bürgerlichen Haushalten zu festlichen Anlässen gereicht, was beispielweise die hohe kulturelle Wertigkeit im Zusammenhang mit weihnachtlichen Ernährungskomplexen zeigt, die bis heute nachwirkt.<sup>50</sup>

Spielte frisches Tafelobst im alltäglichen Speiseplan weiterhin kaum eine Rolle, stieg der Konsum von Äpfeln dennoch immer weiter. Dies lässt sich nicht zuletzt auf verbesserte Konservierungs- und ausdifferenziertere Zubereitungsmethoden zurückführen. So avancierte in Deutschland heimisches Obst, insbesondere Äpfel und die weniger verbreiteten Birnen, im Verlauf des 19. Jahrhunderts zur beliebten Koch- und Backzutat der bürgerlichen Küche. Diese sich verändernden Ernährungsgewohnheiten fanden besonders in Kochbüchern ihren Niederschlag. Über solche gedruckten Kochanleitungen wurde seitdem vermehrt gängiges Wissen über Zutaten und Speisen, so auch zur Verarbeitung von Äpfeln, vermittelt und damit auch vereinheitlicht.<sup>51</sup> Das *Deutsche Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen* des Jahres 1864 kennt beispielsweise nicht nur Rezepte für Apfelkompott, -marmelade und -gelee; ebenso findet sich eine Anleitung für die Zubereitung von in Buttermilch gebackenen Äpfeln, Eierkuchen mit Äpfeln, Apfelkuchen, Apfeltorten, Bratäpfeln und verschiedenen Mehlspeisen mit Äpfeln. Auch heute weniger geläufige Varianten wie Apfelklöße, Apfelsuppe und Apfelwasser kommen vor.<sup>52</sup> Die Ausdifferenzierung in eine solche Vielfalt an Verarbeitungsformen

Frisches Obst  
wenig gegessen

Apfel-Zubereitungen

Aufschwung in der  
Industrialisierung

konnte letztlich nur durch eine steigende und regelmäßige Verfügbarkeit der Frucht in die Wege geleitet werden. Auch die fortschreitende Veredelung des Apfels in verschiedene, relativ stabile Sorten dürfte hierbei eine zentrale Rolle gespielt haben. Jedenfalls empfiehlt das *Deutsche Kochbuch* in einem Rezept für Apfelklöße, die zu Obstsuppen serviert werden, „Borsdorfer oder Renettäpfel oder andere weiche Aepfel“.<sup>53</sup> Auch wenn Kochbücher keine Aussagen über die individuelle Ernährung der Rezipienten zulassen, so implizieren sie dennoch eine steigende Bedeutung des Apfels in der Ernährung, zumindest bürgerlicher Bevölkerungsteile.

Ebenso führen regionale Entwicklungen zu einer zunehmenden Verbreitung der Frucht. Das im Rheinland und in Westfalen bekannte Apfelkraut z. B., welches durch Einkochen von Apfelsaft hergestellt wird, konnte nun auch maschinell produziert werden. Auf diese Weise erfuhr es in der Mitte des 19. Jahrhunderts Meyers *Neuem Konversations-Lexikon* zufolge eine breite Popularisierung auf regionaler Ebene: „In Westphalen dagegen ist das Apfelkraut, Birnkraut, Kraut, der Seim, die Apfelbutter, der Obsthonig oder das Obstgelee ein noch viel gebräuchlicheres Präparat, welches in einigen 50 Fabriken dargestellt wird u. namentlich auch in Städten statt der Butter den Kindern auf Brod gestrichen wird.“<sup>54</sup>

Im Gegensatz zu solchen süßen Brotaufstrichen sollte frisches Obst erst allmählich zu seiner großen Karriere ansetzen und den alltäglichen Speiseplan breiter Bevölkerungsschichten erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts erreichen. So verfünffachte sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Obst zwischen 1850 und 1974 von ca. 15 kg auf 80 kg jährlich.<sup>55</sup> Ein 1931 geborener Oberpfälzer erinnert sich aber noch, dass „eigene frische Äpfel, Birnen, Zwetschgen oder Kirschen [...] [s]ein sehnlichster Kinderwunsch“ waren, der jedoch unerfüllt blieb. Aus diesem Grund vermutlich schmeckte ihm auch ein „Kirchweihkuchen mit saftiger Apfelschmiere“ seiner Tante so „unbeschreiblich himmlisch“.<sup>56</sup>

Seit dem 20. Jahrhundert wurde Obst nun nicht mehr allein wegen seines Geschmacks geschätzt. Mit neuen wissenschaftlichen Er-



Abb. 5: Apfelringe – eine frühe Variante der Weiterverarbeitung (Foto: Carolin Keßler).

kenntnissen veränderte sich seine Wertigkeit erneut, wie eine 1940 erschienene Veröffentlichung über den deutschen Obst- und Gemüsemarkt verdeutlicht: „Der besondere Wert des Obstes liegt in seinem Gehalt an Vitaminen und für die Gesunderhaltung des menschlichen Körpers wichtigen und notwendigen Säuren.“<sup>57</sup> Unter allen Sorten nimmt hier – es verwundert kaum – erneut der Apfel eine besondere Rolle ein; so bezeichnet der Autor den Apfel als „die“ Frucht, die „an Beliebtheit weitaus an erster Stelle“ steht.<sup>58</sup> Während des Zweiten Weltkrieges ging der Konsum der Frucht jedoch – spätestens mit der Rationierung von Obst und Gemüse 1942 – deutlich zurück.<sup>59</sup> Erst ab 1948 sollte sich das Angebot allmählich wieder verbessern.<sup>60</sup> In der Nachkriegszeit blieben deshalb auch Obst- und Nutzgärten ein wichtiger Bestandteil der privaten Lebensmittelversorgung.<sup>61</sup> In Dreihausen in Hessen beispielsweise unterschieden sich Lagerung wie Verarbeitung der Äpfel bis in die 1960er Jahre kaum von

Rheinisches Apfelkraut

Gesundheit

Frisches Obst meist erst im 20. Jahrhundert

Selbstversorgung  
und Lagerung

dem Umgang mit diesen im vorherigen Jahrhundert: Sie wurden auf Stroh gebettet und mit Tüchern bedeckt den Winter über auf dem Dachboden gelagert oder zu Trockenobst gedörrt.<sup>62</sup> Andernorts dürften die Konservierungsmethoden ähnlich gewesen sein. Diese Formen der Selbstversorgung verloren allerdings in Westdeutschland seit den späten

falls auch kurzfristige Lieferung von nur einer Sorte und Größe musste in großer Stückzahl und vorverpackt erfolgen können.<sup>66</sup> Mit der Einführung einer Qualitätsnorm der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) 1967 wurden die seit den 1940er Jahren aufkommenden Bestrebungen zur Reduzierung der Sorten und zur Festlegung verbindlicher Güteklassen<sup>67</sup> letztlich durchgesetzt. Seit dieser Zeit können Äpfel in drei Güteklassen mit unterschiedlichen Größenabstufungen und Qualitäten erworben werden.<sup>68</sup> Äpfel der Güteklasse „Extra“ z. B. „müssen eine hervorragende Qualität haben und dürfen keine Mängel aufweisen. Sie sind sortentypisch in Form, Größe, Färbung und haben stets einen Stiel, der unverletzt ist“.<sup>69</sup>

Bis Ende der 1980er Jahre war dieser Standardisierungsprozess schließlich so weit fortgeschritten, dass sich das Apfelerangebot in der BRD im Wesentlichen auf drei Sorten beschränkte: 'Golden Delicious', 'Cox Orange' und 'Boskoop'.<sup>70</sup> Als die Reduzierung der Sorten aber ihren Höhepunkt erreicht hatte, hatte sich – zunächst im Verborgenen, bald aber lauter – eine Gegenbewegung Gehör verschafft; denn die Sichtweisen auf Landwirtschaft und Lebensmittel folgen stets gewissen Konjunkturen, die sinuskurvenförmig verlaufen: Der



Abb. 6: Werbeblechschild für Apfelsaft (Foto: Freilichtmuseum am Kiekeberg).

Verringerung der Sorten

1950er Jahren zunehmend an Wert, denn mit dem Aufkommen und der Verbreitung von Selbstbedienungsläden erwarb die moderne Hausfrau Obst nun im Supermarkt.<sup>63</sup> Ermöglicht wurde diese Entwicklung auch durch den steigenden Import seit den 1950er Jahren, der Äpfel nun für breite Bevölkerungsschichten ganzjährig erschwinglich machte.<sup>64</sup> In der DDR hingegen blieb das Angebot an frischem Obst begrenzt, und das durch privaten Anbau beispielsweise in Schrebergärten erzeugte Obst wurde in die Planwirtschaft einbezogen, um die Versorgung zu ergänzen.<sup>65</sup>

Bedingt durch diese sich verändernden Marktstrukturen wurden seit den 1960er Jahren neue Anforderungen an Obst und damit auch an den Apfel gestellt. Die gegebenen-



Abb. 7: Werbeblechschild für einen gesunden Apfelsaft (Foto: Freilichtmuseum am Kiekeberg).

Auswirkungen  
des Marktes

Zivilisationskritik des frühen 20. Jahrhunderts folgten eine große Fortschrittsgläubigkeit und Technikaffinität, die vom Nationalsozialismus bis in die 1960er Jahre hinein die Diskussionen bestimmten. Dieser Prozess der Entfremdung von Lebensmitteln erfuhr dann in den Jahren ab 1970 eine Umkehr. Mit dem Bericht des *Club of Rome* 1972, der Ölkrise, der Angst vor einer untergehenden Welt und schließlich der Gründung und Blüte der Partei *Die Grünen* wurden Technikfeindlichkeit und Traditionsverklärung zum *Mainstream*.<sup>71</sup> Inzwischen haben sich diverse Lebensstile – *Veganer* und *Lohas* bilden dabei lediglich markante Eckpunkte eines inzwischen fast unüberschaubaren Spektrums – geformt, die einen anderen und weniger technisch-industriell geprägten Ernährungsstil fordern.<sup>72</sup> Der klare Gewinner dieser Entwicklung ist der Apfel, dessen kulturell-gesellschaftliches Ansehen heute hoch ist wie nie und der inzwischen auch wieder in großer Sortenvielfalt auf den Markt kommt.

Frische Äpfel sind heute praktisch überall verfügbar, aber vielen Konsumenten immer noch zu unpraktisch – obwohl der Apfel perfekt als *finger food* und *to go* geeignet ist. Unter günstigen Bedingungen lässt sich ein ganzer Apfel zwar gut lagern; einmal angeschnitten oder beschädigt verdirbt er jedoch schnell. Gerade der letztgenannte Grund war dafür verantwortlich, dass bereits früh zahlreiche Varianten der Most- und Safftherstellung entwickelt wurden. Auch in diesem Bereich setzten mit dem aufkommenden Industriezeitalter im 19. Jahrhundert zunehmende Technisierung und Standardisierung ein. Davon zeugt eine Anleitung, die das *Praktische Kochbuch für Hausmütter und Köchinnen* 1818 zur Herstellung eines lieblichen Apfelsaftes bereitstellte. Dabei wird der ausgepresste Saft durch Kochen eingedickt und anschließend nach Belieben mit Zucker und Gewürzen versetzt:

„Man nimmt gute Aepfel, wischet sie sauber ab, schält, reibt und preßt sie aus, wie die Quitten; läßt den Saft 1 Stunde stehen, daß er sich setzt, bringt ihn in eine messingene Pfan-

ne und läßt ihn kochen, bis er recht dick wird. Wann man will, kann man Zucker und allerlei Gewürz darunter thun.“<sup>73</sup>

Gegenbewegung fördert Sortenvielfalt



Abb. 8: Äpfel bestimmen – Apfeltag auf dem Museumsbauernhof Wennerstorf (Foto: Freilichtmuseum am Kiekeberg).

Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts bleibt diese Form der Zubereitung und des Verzehrns aber überwiegend auf die Erntesaison beschränkt.<sup>74</sup> Denn erst 1912 gelang nach ersten wenig erfolgreichen Versuchen zur Hitzesterilisation von Obstsaften der Durchbruch, mit dem die gewerblich-industrielle Herstellung u. a. von Apfelsaft beginnen konnte.<sup>75</sup> Zunächst war die Safftherstellung insbesondere im südwestdeutschen Raum verbreitet, bis nach dem Ersten Weltkrieg auch im Alten Land vor den Toren Hamburgs und im ostdeutschen Raum Mostereien entstanden, bei denen vor allem qualitativ minderwertige Äpfel Verwendung fanden.<sup>76</sup> Mit der seit Beginn des 20. Jahrhunderts allmählich steigenden Produktion von Apfelsaft und anderen Obstsaften stieg dann auch der Verbrauch, nicht zuletzt aufgrund der Propagierung durch den NS-Staat, der die gesundheitsförderlichen Wirkungen für seine Politik instrumentalisierte. So erhöhte sich von 1938 bis 1995 der Konsum von Obstsaften von 1,6 Liter pro Kopf und Jahr auf etwas über 40 Liter.<sup>77</sup> Mit ca.

Fortschritte bei der Safftherstellung

Zunehmender Saftverbrauch

33 Liter sank dieser Wert 2012 zwar etwas; doch der durchschnittliche Konsum von Apfelsaft liegt in Deutschland mit 8,5 Litern noch vor dem von Orangensaft, welcher im weltweiten Vergleich an erster Stelle steht.<sup>78</sup> Ob klar oder naturtrüb, in der Glasflasche oder im Tetrapak, Direktsaft, Konzentrat oder Apfelsaftschorle – im 21. Jahrhundert ist für jeden Geldbeutel und Geschmack etwas dabei.



*Abb. 9: Sorten und Züchtung – Erntezeit auf dem Museumsbauernhof Wennerstorf (Foto: Freilichtmuseum am Kiekeberg).*

Apfel den Sprung geschafft zur beliebtesten oder zumindest meistkonsumierten Frucht der Deutschen. Zu Dörrobst, Apfelmus und Apfelmilch kamen seit der Vormoderne ständig neue Verarbeitungsformen hinzu. blieb eine ausdifferenzierte Zubereitung zunächst auf die gehobene Küche weniger Privilegierter beschränkt, bahnte sich der Apfel über die bürgerliche Ernährung seinen Weg auf die Speiseteller breiter Bevölkerungsgruppen. Erst fortschreitende Selektion und Veredelung, verbesserte Anbaumethoden und Konservierungsmöglichkeiten schufen jedoch die Voraussetzungen für diese Erfolgsgeschichte des Apfels.

Apfel als Erfolgsgeschichte

Vom wilden Obst, das mühsam von dornigen Ästen gepflückt werden musste, hat sich der Apfel also im Lauf der Zeit zum demokratischen Massenprodukt entwickelt. Er ist billig, gesund und schmeckt gut. Ebenso ist er jederzeit und überall verfügbar; ob einzeln, fingerfertig in Stücke geschnitten oder im Zwei-Kilo-Sack und in zahlreichen Verarbeitungsformen. Vom saisonalen Produkt mit schwankenden Verfügbarkeiten hat der

## Anmerkungen

- <sup>1</sup> In den Jahren 2007/08 lag der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland bei 19,4 kg. Vgl. L. MÄRZ, *Das Apfelhandbuch*. Wissenswertes rund um den Apfel, Hamburg 2011, S. 17.
- <sup>2</sup> Vgl. ebd., S. 15f.
- <sup>3</sup> Vgl. ebd., S. 19.
- <sup>4</sup> Vgl. ebd., S. 47.
- <sup>5</sup> S. Baum des Jahres: Der Wild-Apfel ist Baum des Jahres 2013. <http://baum-des-jahres.de/index.php?id=561> (4.12.2013).
- <sup>6</sup> Vgl. M. HOPF, *Apfel (Malus communis L.)*, in: *Reallexikon der Germanischen Altertumskunde*, Bd. 1, 2. Aufl. Berlin / New York 1973, S. 368–372, S. 368.
- <sup>7</sup> Vgl. MÄRZ (wie Anm. 1), S. 3. Vgl. zu den historischen Grundlinien, auf die in diesem Beitrag Bezug genommen wird, Gunther HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt / New York 2001 (Studienausgabe 2005).
- <sup>8</sup> Vgl. HOPF (wie Anm. 6), S. 369.
- <sup>9</sup> Vgl. Jens LÖNING, *Steinzeitliche Bauern in Deutschland. Die Landwirtschaft im Neolithikum*, Bonn 2000 (Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie, Bd. 58), S. 94.
- <sup>10</sup> Vgl. ebd., S. 371.
- <sup>11</sup> Vgl. ebd., S. 94.
- <sup>12</sup> Die von ca. 3380–3370 v. Chr. bewohnte Siedlung wurde 1944 entdeckt, aber erst zwischen 1993 und 1995 freigelegt. Stefanie JACOMET / Urs LEUZINGER / Jörg SCHIBLER (Hrsg.), *Die jungsteinzeitliche Seeufersiedlung Arbon/Bleiche 3, Thurgau 2004 (Archäologie im Thurgau, Bd. 12)*.
- <sup>13</sup> Vgl. Sabine HOSCH / Stefanie JACOMET, *Ackerbau und Sammelwirtschaft. Ergebnisse der Untersuchung von Samen und Früchten*, in: Stefanie Jacomet / Urs Leuzinger / Jörg Schibler (Hrsg.), *Die jungsteinzeitliche Seeufersiedlung Arbon/Bleiche 3, Thurgau 2004 (Archäologie im Thurgau, Bd. 12)*, S. 112–157, S. 138–140.
- <sup>14</sup> Vgl. LÖNING (wie Anm. 9), S. 94.
- <sup>15</sup> Vgl. HOPF (wie Anm. 6), S. 370f.
- <sup>16</sup> Ein Großteil der Obstbezeichnungen hingegen wurde dem Lateinischen entlehnt. Vgl. Hans-Jürgen TEUTE-  
BERG, *Obst im historischen Rückspiegel*, in: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*, 46 (1998), S. 168–199, S. 170.
- <sup>17</sup> Vgl. HOPF (wie Anm. 6), S. 371.
- <sup>18</sup> Vgl. ebd.
- <sup>19</sup> Vgl. Monika Karola BRAZDA, *Zur Bedeutung des Apfels in der antiken Kultur*, Diss. Bonn 1977, S. 31.
- <sup>20</sup> Das *capitulare de villis vel curtis imperii*, oft auch nur kurz *Capitulare de villis* genannt, ist eine Landgüterverordnung, die detaillierte Vorschriften über die Verwaltung der karolingischen Krongüter beinhaltet. Vgl. Karl Josef STRANK / Jutta MEURERS-BALKE (Hrsg.), „... dass man in den Gärten alle Kräuter habe ...“. *Obst, Gemüse und Kräuter Karls des Großen*, Mainz 2008.
- <sup>21</sup> Ernst SCHUBERT, *Essen und Trinken im Mittelalter*, Darmstadt 2006, S. 151.
- <sup>22</sup> I. MÜLLER, „Apfel“, in: *Lexikon des Mittelalters*, 1 (1980), Sp. 746–747, Sp. 746.
- <sup>23</sup> Vgl. SCHUBERT (wie Anm. 21), S. 155.
- <sup>24</sup> D. SAALFELD, „Obst und Gemüse“, in: *Lexikon des Mittelalters*, 6 (1993), Sp. 1340–42, Sp. 1342.
- <sup>25</sup> Apfelmost wurde dabei nicht nur als eigenständiges Getränk konsumiert, sondern diente u. a. auch zum Strecken des hochwertigeren Weines. Vgl. Anne SCHULZ, *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*, Berlin u. a. 2011, S. 713.
- <sup>26</sup> Vgl. MÜLLER (wie Anm. 22), S. 746.
- <sup>27</sup> Mondsee liegt im heutigen Oberösterreich.
- <sup>28</sup> Doris AICHHOLZER, „Wildu machen ain guet essen...“. *Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar*, Bern u. a. 1999, S. 131.
- <sup>29</sup> Vgl. MÜLLER (wie Anm. 22), S. 746.
- <sup>30</sup> Vgl. Stefanie BÖGE, *Äpfel. Vom Paradies bis zur Verführung im Supermarkt*, Dortmund 2003, S. 39.
- <sup>31</sup> Vgl. Gerd SCHWERHOFF, *Verklärung und Untergang des Hauses Weinsberg – eine gescheiterte Geltungsgeschichte, oder: Vom glücklichen Überlieferungs-Zufall eines Ego-Dokuments aus dem 16. Jahrhundert*, in: J. Altenberend (Hrsg.), *Kloster – Stadt – Region. Festschrift für Heinrich Rüthing*, Bielefeld 2002, S. 65–86.
- <sup>32</sup> „Der herbst ist glichfalß lustich, nit so seir inß augh alß in den baugh, bringt vill gutter fruchten bei, vil purpere truben, gutten gesmachs gelle und rothe eppel, birren, castanien und mancherlei boum und garten gewegs, der neue most und wein wirt gemacht, der fruchten garben gedresset und kumpt eitz die lange begerte nutzung her vor.“ *Das Buch Weinsberg, Liber senectutis*. S. hierzu *Die digitale Gesamtausgabe der autobiographischen Aufzeichnungen Hermann Weinsbergs durch die Abteilung für Rheinische Landesgeschichte des Instituts für Geschichtswissenschaft der Universität Bonn*: <http://www.weinsberg.uni-bonn.de> (22.12.2013).
- <sup>33</sup> Vgl. Manfred L. FRANZ *Vom Streuobst zum Apfelwein*, Erlangen 2005, S. 52f.
- <sup>34</sup> Vgl. BÖGE (wie Anm. 30), S. 41.
- <sup>35</sup> Vgl. ebd.
- <sup>36</sup> Vgl. ebd.
- <sup>37</sup> Vgl. Rainer SCHÖLLER, „Obst“, in: *Enzyklopädie der Neuzeit*, 9, Stuttgart / Weimar 2009, Sp. 315–320, Sp. 317.
- <sup>38</sup> Vgl. Andreas KÜHNE, *Essen und Trinken in Süddeutschland. Das Regensburger St. Katharinenhospital in der Frühen Neuzeit*, Regensburg 2006, S. 248.
- <sup>39</sup> Vgl. ebd., S. 250.
- <sup>40</sup> Ebd.
- <sup>41</sup> Vgl. ebd., S. 251.
- <sup>42</sup> Vgl. ebd., S. 250.
- <sup>43</sup> Vgl. BÖGE (wie Anm. 30), S. 45.
- <sup>44</sup> Vgl. ebd., S. 43.
- <sup>45</sup> SCHÖLLER (wie Anm. 37), S. 317.
- <sup>46</sup> Vgl. ebd.
- <sup>47</sup> Vgl. TEUTE-  
BERG (wie Anm. 16), S. 176.
- <sup>48</sup> Vgl. Hans-Jürgen TEUTE-  
BERG, *Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn*

- der Industrialisierung (1850–1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, in: Hans-Jürgen Teuteberg / Günter Wiegelmann, *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, Münster 1986, S. 225–279, S. 262.
- <sup>49</sup> Vgl. ebd.
- <sup>50</sup> Gunther HIRSCHFELDER / Anna PALM / Lars WINTERBERG, *Kulinarische Weihnacht? Aspekte einer Ernährung zwischen Stereotyp und sozialer Realität*, in: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde*, 53 (2008), S. 289–313.
- <sup>51</sup> Vgl. Kirsten SCHLEGEL-MATTHIES, *Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts*, in: Gerhard Neumann / Hans-Jürgen Teuteberg / Alois Wierlacher (Hrsg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997, S. 212–227, S. 213.
- <sup>52</sup> S. L. F. JUNGIUS, *Deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Ein neues praktisches Handbuch für Deutsche Hausfrauen als Ergebnis langjähriger Erfahrungen*, 2. Aufl. Berlin 1864, S. 345.
- <sup>53</sup> Ebd., S. 14.
- <sup>54</sup> „Obst“, in: Hermann MEYER, *Neues Konversations-Lexikon. Ein Wörterbuch des allgemeinen Wissens* 12, 2 (1866), S. 147–149, S. 149.
- <sup>55</sup> Vgl. TEUTEBERG (wie Anm. 48), S. 236f.
- <sup>56</sup> William WITTMANN, *Vom Leben in der Oberpfalz. Vom Leminda Staapfalz*, Norderstedt 1999, S. 148–150.
- <sup>57</sup> W. FUHRMANN, *Äpfel*, in: Paul Gross (Hrsg.), *Der Obst- und Gemüsemarkt. Das deutsche Marktangebot*, Bd. 1. Hamburg / Berlin 1940, S. 173–199, S. 173.
- <sup>58</sup> Ebd.
- <sup>59</sup> Vgl. Gabriele STÜBER, *Der Kampf gegen den Hunger 1945–1950. Die Ernährungslage in der britischen Zone Deutschlands, insbesondere in Schleswig-Holstein und Hamburg*, Neumünster 1984, S. 3.
- <sup>60</sup> Vgl. ebd., S. 377.
- <sup>61</sup> Vgl. Elke EIDAM, *Die Arbeit gegen den Hunger. Ernährungskultur und weibliche Lebenszusammenhänge in einer hessischen Landgemeinde während der Kriegs- und Nachkriegszeit*, Münster 2004, S. 123.
- <sup>62</sup> Vgl. ebd., S. 145.
- <sup>63</sup> Vgl. BOGE (wie Anm. 30), S. 135.
- <sup>64</sup> Vgl. ebd.
- <sup>65</sup> Vgl. Sabine VERK, *Laubenleben. Eine Untersuchung zum Gestaltungs-, Gemeinschafts- und Umweltverhalten von Kleingärtnern*, Münster u. a. 1994 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 86).
- <sup>66</sup> Vgl. BOGE (wie Anm. 30), S. 138.
- <sup>67</sup> Vgl. ebd., S. 155.
- <sup>68</sup> Vgl. ebd., S. 143f.
- <sup>69</sup> Ebd., S. 143.
- <sup>70</sup> Vgl. ebd., S. 155.
- <sup>71</sup> Vgl. Donella MEADOWS / Dennis L. MEADOWS / Jørgen RANDERS, *Limits to Growth: The 30-Year Update*, White River Junction 2004; Jürgen STREICH, *30 Jahre Club of Rome. Anspruch, Kritik, Zukunft*, Basel 1997; Paul NEURATH, *From Malthus to the Club of Rome and back. Problems of limits to growth, population control, and migrations*, Armonk u. a. 1994.
- <sup>72</sup> Vgl. Angela HAUSSLER, *Neue gesellschaftliche Leitbil-*
- der für nachhaltige Ernährungsweisen – Wer sind die „Lohas“ und was können sie für den Essalltag bewirken?, in: Angelika Ploeger / Gunther Hirschfelder / Gesa Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*, Wiesbaden 2011, S. 107–124. Eike WENZEL / Anja KIRIG / Christian RAUCH, *Greenomics. Wie der grüne Lifestyle Märkte und Konsumenten verändert*, München 2008.
- <sup>73</sup> Margaretha KLOTSCHIN, *Praktisches Kochbuch für Hausmütter und Köchinnen besonders aber für junge Frauenzimmer welche sich auf ihren künftigen Beruf würdig vorbereiten wollen*, Nürnberg 1818, S. 240.
- <sup>74</sup> Vgl. TEUTEBERG (wie Anm. 16), S. 181.
- <sup>75</sup> Vgl. ebd., S. 182.
- <sup>76</sup> Vgl. ebd.
- <sup>77</sup> Vgl. ebd.
- <sup>78</sup> S. Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie, *Pressemitteilung am 15.5.2013*: <http://www.presseportal.de/pm/44111/2472785/mitgliederversammlung-der-deutschen-fruchtsaft-industrie-2013-fluessiges-obst-trumpfkarte-der> (22.12.2013).

# **Der Apfel.**

## Kultur mit Stiel

Herausgegeben von  
Carolin Keßler und Thomas Schürmann

Ehestorf 2014