Steirischer Maschanzker – die österreichische Streuobstsorte des Jahres 2013

(Bernd Kajtna & Christian Holler)

Der Steirische Maschanzker wurde von der ARGE Streuobst zur Streuobstsorte des Jahres 2013 erkoren. Mit dieser Auszeichnung wollen wir Sorten hervorheben, die stellvertretend den Wert der Sortenvielfalt und des Streuobstbaues veranschaulichen

Der Steirische Maschanzker zählt zu den bekanntesten Apfelsorten Österreichs. Die Sorte ist Teil der agrarischen und kulinarischen Identität Österreichs - das ist sogar amtlich: Der Maschanzker Brand zählt zu den Traditionellen Lebensmitteln Österreichs und hat Eingang in den Lebensmittelkodex gefunden.

Für viele ist dieser Apfel - oder die verklärte Erinnerung daran, der Inbegriff der „alten Sorte". Es wundert daher nicht, dass der Begriff Maschanzker für die Benennung anderer mehr oder weniger ähnlicher Apfelsorten entlehnt wurde. So existieren heute in Österreich zumindest fünf weitere Sorten, die das Wort Maschanzker im Namen führen.

Seinen Ruhm verdankt der Steirische Maschanzker seiner starken Auspflanzung in der Steiermark bis in die 1960er Jahre und der Vermarktung steirischer Äpfel in Österreich und darüber hinaus. Der süße Geschmack und das sortentypische unverwechselbare Aroma festigten die Erinnerung.

Die Geschichte des Maschanzkers beginnt aber nicht in der Steiermark sondern in Sachsen. „Borsdorfer" ist eine der ältesten deutschen Bezeichnungen für eine Apfelsorte (bereits 1561 erwähnt). Heute gibt es in Sachsen ein Borsdorf (bei Leipzig) und ein Pohrsdorf (Stadtteil von Tharandt bei Dresden), beiden wird eine Rolle in der Geschichte des „Borsdorfer" Apfels zugesprochen. Bei ENGELBRECHT (1889) sind 23 „Borsdorfer Renetten" angeführt. Der bekannteste und ob seiner Eigenschaften wohl am meisten gerühmte, war der Edelborsdorfer.
Der Borsdofer Apfel wurde um Meißen in Sachsen häufig angebaut und daher im nahen Böhmen „Meißener Apfel" (mišenské jablko) genannt. Ein Borsdorfer Apfel kam offenbar via Böhmen nach Österreich, dabei wandelte sich der Namen von mišenské zu Maschanzker (Schreibweisen: Mischenzker, Maschansker, Maschantzker).

Im 18. Jh. war jedenfalls die Umwandlung von mišenské nach Maschanzker vollzogen. In einer Darstellung des steirischen Obstbaus von 1798 heißt es: *"besonders sind die hier wachsenden sogenannten Taffetäpfel und Borschdorferäpfel (hier wie in Österreich Maschanzker genannt) auch den Ausländern bekannt ... "*
Auch im Deutschen Wörterbuch der Gebrüder GRIMM wird Maschanzker als Synonym zu Borsdorfer genannt: *Borsdorferapfel, m. franz. reinette bâtarde, nach einem dorfe in Meiszen oder im Vogtlande benannt, in Böhmen Meiszner apfel, in Östreich maschanzker, anderwärts Postapfel, Borstapfel, Borsteler, Borster*.

Ob der Steirische Maschanzker mit dem historischen Borsdorfer ident ist, mit ihm verwandt ist oder nur ähnlich sieht, ist ungeklärt. Die Verwendung des Namens Borsdorfer auch für andere Sorten sollte jedenfalls diese qualitativ in die Nähe des Borsdorfers rücken. Das gilt auch für den Maschanzker und es wundert daher nicht, dass ein gelber Apfel, der im frühen 20. Jh. im südsteirischen Klöch häufig angebaut wurde, als Klöcher Maschanzker benannt wurde.

Andere wurden Sommermaschanzker, Tiroler Maschanzker oder Quittenmaschanzker genannt. “Maschanzker“ im Namen ist als Verweis zu verstehen, dass die Sorte von ähnlicher Qualität ist wie ein „echter“ Maschanzker, ihm äußerlich gleicht oder, dass die Sorte ein Abkömmling des „echten“ Maschanzkers ist.

Foto: Die Maschanzker bei der Sortenausstellung auf Schloss Tabor, Südbgld., 2011

Im Herbst 2011 hat die ARGE Streuobst begonnen, den Sortenkomplex der Maschanzker aufzuarbeiten. Es soll festgestellt werden, welche Sorten den Namen Maschanzker trage, welche Homonyme (unterschiedliche Sorten mit gleichen Namen) und Synonyme (unterschiedliche Bezeichnungen für die gleiche Sorte) existieren und wie sich die Sorten pomologisch und molekularbiologisch unterscheiden - Sortenbeschreibungen von den Typen sollen publiziert werden. Im vorliegenden Artikel werden wir den Steirischen Maschanzker näher beleuchten.
Erstmals pomologisch beschrieben wurde der Steirische Maschanzker 1877 von Eduard LUCAS in den Pomologische Monatsheften als „Steirischer Winter Borsdorfer“ (mit Synonym Steirischer Winter-Maschanzker). Lucas wählte den Namen, um den Apfel eindeutig in die Klasse der Borsdorfer Renetten einzuordnen. 1888 erschien die Österreich-Ungarische Pomologie von Rudolf STOLL. Hauptname ist hier nun Steirischer Maschanzker (Synonyme Steirischer Winter Borsdorfer, Grazer Maschanzker). Bei Stoll wird daneben der Edelborsdorfer als eigene Sorte beschrieben (Synonyme Deutscher Maschanzker, Tiroler Maschanzker). Daraus lässt sich wohl ableiten, dass es sich bei Edelborsdorfer und Steirischen Maschanzker um zwei unterschiedliche Sorten handelt.
In den 1940er Jahren erschien in der Zeitschrift „Nach der Arbeit“ eine Beschreibung des Steirischen Maschanzkers in der eine Abstammung vom Sommermaschanzker vermutet wird, dies ist bis dato weder bewiesen noch widerlegt (im Teil 2 wird der Sommermaschanzker beschrieben).

Der Steirische Maschanzker erlebte seine Hochblüte in einer Zeit, in der Tafelobstanbau und Vermarktung im Vergleich zu heute in jeder Hinsicht anders funktionierten. Für diese Art der Obstproduktion war die Sorte bestens geeignet. Bis in die 1960er Jahre wurden Äpfel für den Frischmarkt auf Halb- und Hochstämmen produziert – also im Streuobstbau. Als Veredelungsunterlage diente der Sämling. Obst wurde nicht nur in klimatisch begünstigten Regionen (z.B. Oststeiermark) angebaut, der Steirische Maschanzker wurde gerne auch in Gebirgslagen kultiviert.
Die robuste Sorte wurde in Fässern auf Pferdefuhrwerken verladen und z.B. aus dem Südburgenland weit nach Ungarn verführt. Später wurden die Früchte in Großkisten per Bahn verschickt und in mehr oder weniger kühlen Lagern aufbewahrt. Der Steirische Maschanzker wurde ab Dezember bis ins späte Frühjahr hinein verkauft.

Mit der Intensivierung im Obstbau ab den 1960er Jahren konnte der Maschanzker nicht mithalten. Die Umstellung auf kleinere Baumformen und schwach wachsende Unterlagen brachte auch ein neues Sortenspektrum. Der Steirische Maschanzker bekam Konkurrenz durch andere Lagersorten allen voran Golden Delicious und Jonathan. Diese Äpfel erfüllten die Ansprüche des modernen Obstbaues besser: größere Früchte, attraktivere Färbung und bereits im Herbst ohne Nachreife am Lager, verkaufsfähig.
Die großen Maschanzker Bäume waren, wie die zahlreicher weiterer Sorten, dem Untergang geweiht. Viele alte Sorten gerieten in Vergessenheit - warum blieb der Maschanzker namentlich bekannt?

Den Steirischen Maschanzker zeichnet ein besonderer Geschmack aus - sein unverwechselbares, sortentypisches Aroma. Bietet man ihn allerdings in Blindverkostungen Konsumenten an, fällt er meist durch (SCHNEEWEIS, GOBER & WURM, 2006). Solche Untersuchungen können auf zwei Arten interpretiert werden: entweder sind die geschmacklich unterdurchschnittlichen bewerteten Sorten tatsächlich zweitrangig (Fehlgeschmack, unharmonisch) oder sie entsprechen nicht der Erwartung des durchschnittlichen Konsumenten und werden daher negativ beurteilt. Der Maschanzker ist jedenfalls geschmacklich nicht mit modernen Handelssorten vergleichbar, ob er besser oder schlechter schmeckt ist wohl Geschmackssache. Als Saft- und Mostapfel hingegen kann die Sorte im sensorischen Vergleich mit anderen durchaus mithalten (ESCHBERGER, 2006).

Der Steirische Maschanzker wird wegen seiner langen Anbautradition, der traditionellen Produktionsmethode (Streuobstbau) und seiner Originalität (ursprünglich, nicht hochgezüchtet) in Österreich als authentisches Lebensmittel wahrgenommen. Die Sehnsucht nach authentischen Lebensmitteln ist eine Reaktion auf die Dominanz der industriellen, globalen Lebensmittelwirtschaft mit ihren homogenen Lebensmitteln (vergl. STOCKBRAND, 2008).
Heute werden aus dem Maschanzker sortenreine Verarbeitungsprodukte hergestellt wie Säfte, Moste oder der bereits genannte Edelbrand. Neben den guten Verarbeitungseigenschaften (viel Zucker und Aroma) ist hierfür auch der gute alte Name ausschlaggebend der einen Vorteil in der Vermarktung bringt. Die Produkte und Früchte können auf Bauernmärkten, in Naturkostläden, Feinkostläden und Bio-Supermärkten erworben werden.
Als Relikt einer vergangenen Zeit werden die Bäume des Steirischen Maschanzker heute wieder wertgeschätzt. In der Steiermark, im Burgenland, im nordöstlichen Slowenien und angrenzenden Ungarn ist die Sorte noch häufige zu finden. Allerdings dürften viele Altbäume in den nächsten Jahren wegen Überalterung absterben. Auf Grund der Bekanntheit der Sorte werden aber wieder Bäume nachgepflanzt. Ein glücklicher Baumbesitzer darf sich in guten Jahren über eine Ernte von 300 bis 400 kg freuen und kann daraus seinen Jahresbedarf an Apfelsaft decken.

Eine ausführliche Sortenbeschreibung des Steirischen Maschanzkers finden Sie unter www.arche-noah.at/Wissen.

Autoren:
DI Bernd Kajtna, Email: bernd.kajtna@arche-noah.at
DI Christian Holler, Email: c.holler@tb-holler.at