



Der *Red Delicious*, Schwiegermutter's
Liebling. Warum ist der Appetit auf
einen Apfel vergangen, dessen tiefrote
Farbe und konische Form zum Abbeißen
schön aussehen?

Aufstieg und Fall

70 Jahre lang beherrschte der Red Delicious den Apfelmarkt der USA. Mittlerweile taugt die einstige Ikone für viele nur noch als Deko-Objekt. Denn der einst so Köstliche ist nicht mehr gut genug. *Warum?*

Text Bettina Gartner

Fotografie Alexandr Kokan/iStock; Sam Armstrong/Getty

Der Red Delicious ist Schwiegermutter's Liebling, das teilt ein Internetnutzer den Lesern eines Forums mit. Seine Schwiegermutter esse zudem nur durchgebratenes Fleisch, möge kein Huhn und keine Eier. Kurzum: Die Frau hat keinen Geschmack. Dafür das nötige Alter, um sich an die Zeiten zu erinnern, als der Red Delicious *der* Apfel im Angebot war. Tatsächlich griffen vor allem in den USA Verbraucher jahrzehntelang am liebsten nach der roten Köstlichkeit. Die Konkurrenz hatte keine Chance. Dass es heute Internetforen gibt, in denen sich

Menschen an der Frage ereifern, warum überhaupt noch jemand einen Red Delicious kauft, zeigt, welch tiefer Fall dem einstigen Marktführer droht.

Warum ist den Kunden der Appetit auf einen Apfel vergangen, der mit seiner tiefroten Farbe und seiner konischen Form zum Anbeißen schön aussieht? Haben sie sich nach all den Jahren satt gegessen oder schmecken neue Sorten einfach besser?

„Der Red Delicious ist ein Opfer seines eigenen Erfolgs geworden.“

Markus Bradlwarter, Geschäftsführer
des Sortenerneuerungskonsortiums Südtirol

„Der Red Delicious ist ein Opfer seines eigenen Erfolgs geworden“, sagt Markus Bradlwarter, der Geschäftsführer des Sortenerneuerungskonsortiums Südtirol. „Man wollte ihn immer schöner machen und hat dabei teilweise außer Acht gelassen, dass auch ein Apfel innere Qualitäten haben muss.“

Mit inneren Qualitäten wie einem schmackhaften Fruchtfleisch konnte der Red Delicious in jungen Jahren durchaus aufwarten. Sein Ziehvater Jesse Hiatt pries ihn in den 1880er-Jahren sogar als „besten Apfel der Welt“ an. Im Jahrzehnt zuvor, 1872, hatte der Obstbauer aus Iowa zwischen den Apfelbäumen seiner Plantage einen Zufallssämling entdeckt, den Hiatt eigentlich gar nicht haben wollte und niederhackte. Doch der Wildwuchs – vermutlich ein Abkömmling der Sorte Gelber Bellefleur – ließ sich partout nicht unterkriegen. Hiatt gab nach, der Baum gedieh. Und wartete nach einigen Jahren mit einer neuen Apfelsorte auf. Hiatt gab ihr den Spitznamen seines Heimatstaates: „Hawkeye“.

Dieser Urahn des Red Delicious sah bei weitem nicht so vielversprechend aus wie heutige Exemplare – weder in Form noch in Farbe: Er war seltsam länglich und stark gestreift. Doch sein Geschmack kam gut an. Als die Baumschule Stark Brothers aus Louisiana 1893 in einem landesweiten Wettbewerb den „Apfel der Zukunft“ suchte, überzeugte der Hawkeye beim ersten Biss. „Delicious!“, soll Clarence M. Stark, der damalige Präsident der Stark Company, bei der Verkostung gerufen haben. So kam Hiatts Apfel, dessen Rechte sich die Stark Company später sicherte, zu seinem neuen Namen. Allerdings wäre die Karriere des Überfliegers beinahe im Keim erstickt. Denn das Datenblatt, auf dem Hiatt bei der

Einsendung seinen Namen vermerkt hatte, war verschwunden. Hätte Hiatt – ebenso zäh wie sein Baum – im darauffolgenden Jahr sein Glück nicht noch einmal versucht, sähe die Geschichte des Apfels anders aus.

Die Stark Company scheute keine Kosten und Mühen, um den „Stark Delicious“ populär zu machen. Die neue Sorte erwies sich als herrlich unkompliziert: widerstandsfähig gegen Feuerbrand und kaum anfällig für Zedernapfelrost. Die Bestellungen ließen nicht lange auf sich warten. Als die Stark Company 1914 auch den „Golden Delicious“ in ihr Sortiment aufnahm, wurde Hiatts Apfel in Abgrenzung dazu – auch wenn die beiden Apfelsorten sich nur im Namen ähnelten – mit dem Attribut *red* bedacht.

„Red Delicious“: Dieser Name wurde Programm. Der ideale Apfel hatte rot zu sein, denn Rot steht für Reife. Und Reife für Geschmack. 1923 fiel einem Obstbauern in New Jersey, der den Red Delicious in sein Sortiment aufgenommen hatte, auf einem seiner Bäume ein Zweig auf, dessen Früchte früher rot wurden als die anderen und sich einheitlich dunkler färbten. Solche Mutanten – Zweige, die aus spontan mutierten Knospen wachsen und durch Veredelung vermehrt werden können – treten beim Red Delicious häufig auf. Die Stark Company kaufte dem Obstbauern aus New Jersey seinen besonderen Zweig für 6.000 Dollar ab.

Diese Nachricht schlug bei den Züchtern ein. Immer satter sollte das Rot, immer schöner die Form des Red Delicious werden. Langegezogene, konische Früchte, die sich besonders bei sogenannten Spurtypen entwickeln, versprechen Erfolg auf dem Markt. In Südtirol gedeihen derartige Äpfel auf 400 bis 800 Metern Höhe besonders gut. Dort sind die Tage im Herbst noch warm, die Nächte aber schon spürbar kühl. „Die Temperaturunterschiede sind ausschlaggebend dafür, dass sich in den Bäumen genügend Gibberelline bilden – Pflanzenhormone, welche die Form hochgebauter machen“, sagt Experte Bradlwarter.

Auf den ursprünglichen Stark Delicious folgten Ruby Red, Royal Red, Top Red, Starkrimson und zahlreiche andere spontane Mutationen. Jeder war zufrieden: Die Produzenten hatten ihre ausgewachsenen, ertragreichen Bäume auf Plantagen, deren Erstellungskosten längst getilgt waren. Die Konsumenten hatten ihren günstigen Apfel, der optisch phänomenal daherkam. Dass die Apfelzüchter ihr Augenmerk beim Red Delicious auf das Aussehen legten, kam auch dem Handel zugute, denn mit den optischen Reizen nahm – als positiver Nebeneffekt – die Haltbarkeit des Apfels zu: Da sich die

01

Ausgewogen: Der *Zuckergehalt* des Red Delicious beträgt 11,3 bis 12,5 °Brix. Damit liegt der Red Delicious in puncto Süße im Apfel-Durchschnitt.

02

Irreführend: Dem Red Delicious wird nachgesagt, er habe an Geschmack verloren, weil die *Rotfärbung* stärker wurde. Experten widersprechen dieser Vorstellung.

The Red
Delicious

03

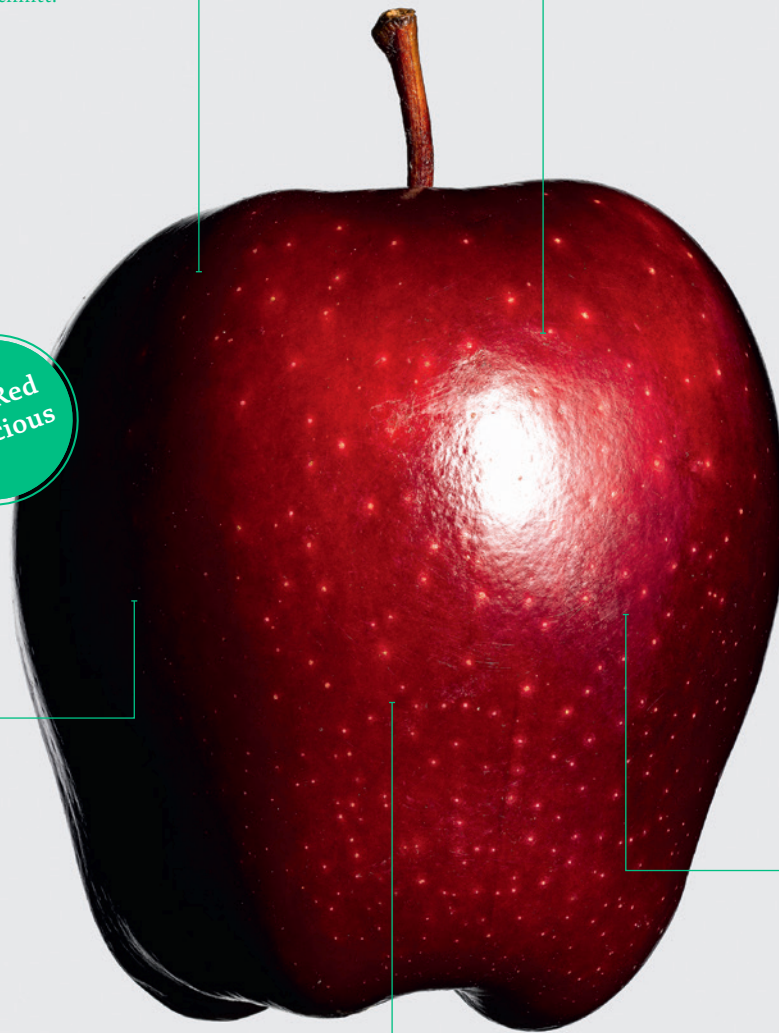
Gesund: Im Vergleich zu anderen Äpfeln ist der Red Delicious besonders reich an *Polyphenolen*. Diese Stoffe, die sich in oder direkt unter der Schale befinden, senken das Risiko für bestimmte Krebsarten, unterstützen das Immunsystem und wirken antioxidativ.

04

Zweischneidig: Apfelkerne enthalten Vitamine und Mineralstoffe, aber auch *Amygdalin*, einen Stoff, aus dem der Körper giftige Blausäure bilden kann. Da die Mengen an Amygdalin auch im Red Delicious gering sind, können die Kerne trotzdem gegessen werden.

05

Unverträglich: Für Menschen mit *Apfelallergie* wird der Red Delicious nicht empfohlen. Besser geeignet sind Sorten wie Roter Boskoop, Goldparmäne und Weißer Winterglockenapfel.



„Das Ziel, die Lagerung zu verbessern, indem man die Reifung verlangsamt, hat sich beim Red Delicious besonders negativ auf die Qualität ausgewirkt.“

Fabrizio Costa, Professor für Agrargenetik an der Universität Trient

Früchte neuer Spielarten bereits rot verfärben, bevor sie genussreif sind, können sie früher geerntet und länger gelagert werden. Bei Kühlschranktemperatur halten sie sich nach ihrer Ernte ab Mitte September gut drei Monate. Andere Sorten machen bereits nach einer Woche schlapp. Der Red Delicious hingegen sieht derart lange frisch aus, dass ihn die New York Apple Association als Dekorationsobjekt in Kranzgeflechten und Tafelaufsätzen empfiehlt. Ähnlich einer Coca-Cola-Flasche steht der Red Delicious sicher auf seinen fünf Höckern, umhüllt von seiner vergleichsweise dicken Schale. „Für den Transport und das Handling kann die Schale, die vor Druckflecken schützen kann, nicht dick genug sein“, sagt Bradlwarter, „beim Essen allerdings stört sie.“

Das klingt ganz danach, als hielte das Innere des Red Delicious nicht, was sein Äußeres verspricht. Zumindest heute. Wie steht es um den ersten Biss – den *crisp*, von dem Fachleute sprechen? Den *crunch*, der das Gefühl beim Kauen beschreibt? Wie andere alte Sorten tendiert der Red Delicious dazu, schnell mehlig zu werden. Als mehlig empfinden wir einen Apfel dann, wenn sich seine Zellen unter Druck – also beim Kauen – entlang der Mittellamellen voneinander lösen, anstatt dass die Zellwände aufbrechen. Mittellamellen sind dünne, gel-artige Schichten, welche die Zellen miteinander verkleben. Bleiben Bruchstücke dieser Mittellamellen zurück, nehmen wir sie beim Kauen und Schlucken als störende Reste wahr.

Angekurbelt wird der Zerfall der Zellstrukturen durch das Hormon Ethylen, das die Früchte im Herbst reifen lässt. Wie Wissenschaftler um Fabrizio Costa, Professor für Agrar-

genetik an der Universität Trient, herausgefunden haben, spielt Ethylen bei Äpfeln mit mehligem Textur auch in puncto Geschmack eine große Rolle: Es fördert die Produktion von Geschmacksträgern wie Alkohol und Ester. Fehlt Ethylen, schwindet das Aroma. Moderne Lagermethoden, bei denen der Sauerstoffgehalt in der Luft gesenkt und der Kohlendioxidgehalt erhöht wird, reduzieren die Bildung von Ethylen. Auf diese Weise hält sich der Red Delicious zwar locker acht Monate, allerdings auf Kosten des vollen Geschmacks. „Das Ziel, die Lagerung zu verbessern, indem man die Reifung verlangsamt, hat sich beim Red Delicious besonders negativ auf die Qualität ausgewirkt“, sagt Agrargenetiker Costa.

Einen Mund voll mehligem Apfels ohne besonderen Geschmack – darauf haben immer weniger Konsumenten Lust. Während in den 1980er-Jahren im Bundesstaat Washington, wo zwei Drittel aller Äpfel der USA produziert werden, etwa 75 Prozent der Apfelernte auf den Red Delicious entfielen, waren es im Jahr 2021 nur noch 16 Prozent. Das meiste davon wird nicht im Land gegessen, sondern exportiert. China liebt rote Äpfel als Glückssymbol, im Nahen Osten verkörpert der Red Delicious mit seinen fünf Höckern nach wie vor das Idealbild des Apfels. „Auch Indien, Griechenland, Mexiko, die Türkei und Argentinien sind Märkte, die auf Tradition bedacht sind“, sagt Walter Guerra, der Leiter des Instituts für Obst- und Weinbau am Südtiroler Versuchszentrum Laimburg.

In den USA und in Europa drängen seit längerem andere Sorten in die Regale, die einst der Red Delicious beherrschte: Gala – mit 21 Prozent Marktanteil im Jahr 2021 Marktführer in den USA –, Fuji, Honeycrisp. Die Washington Apple Commission macht mit ihrem Logo die Vielfalt sichtbar: Früher war darauf ein Red Delicious zu sehen, mittlerweile ist es ein rot-gelb-grüner Phantasieapfel. Knackige und saftige Textur, vielfältiges Aroma, so sollen Äpfel heute schmecken. „Ein 08/15-Produkt interessiert niemanden mehr“, sagt Bradlwarter. „Es wird nicht lange dauern und der Red Delicious verschwindet ganz vom Markt.“

Eine Gnadenfrist hat er noch. Denn die Welt des Apfels dreht sich langsam. Bis neue Bäume denselben Ertrag wie alte liefern, vergehen bestenfalls fünf, nicht selten sieben bis zehn Jahre. Außerdem schlagen die Rodung von einem Hektar Apfelanlage mit 15.000 Euro und der Anbau einer neuen Sorte – samt Bewässerungsanlage und Hagelnetz – mit bis zu 80.000 Euro pro Hektar zu Buche, wie Bradlwarter vorrechnet. Das alles verschafft dem Red Delicious noch etwas Zeit. Und der Schwiegermutter des Forumnutzers im Internet ein paar weitere Jahre mit ihrem Apfel Nummer eins. **BG**