



# Pastor Habedanks London Pepping



Weltweit gibt es rund 20.000 Apfel- und 2.000 Birnensorten. Von einst 3.000 Apfelsorten in Deutschland sind noch gut 2.000 bekannt. Von den Birnen sind noch etwa 700 Sorten geblieben. Wir könnten durchaus jeden Tag eine andere Apfelsorte essen. Im Supermarkt finden wir aber gerade noch ein halbes Dutzend.

Die Vielfalt enthält das große Repertoire für die Züchtung neuer Sorten, die auch unter veränderten Klimabedingungen die Versorgung mit frischen Äpfeln sichern. Die Einschränkung auf wenige ertragreiche süße Sorten bedeutet Armut an Geschmack, Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten sowie Verlust von wertvollen lokalen Sorten.

In jeder Region gab es Menschen, die je nach Verwendung, Ernte- und Genussreife unterschiedliche Apfelsorten züchteten. Namen wie Gestreifter Backapfel, Dörroden, Weinapfel, Mostapfel, Fürstlicher Tafelapfel oder Renette Weihnachtsapfel verraten uns ihre Bestimmung.



Gravensteiner



Boskoop



Ananasrenette



Berliner Schafsnase



Taubenapfel

Wer kennt heute noch Lausitzer Nelkenapfel, Pfirsichroter Sommerapfel, Melchnauer Sonntagsapfel oder Altmarker Renette? Wie viele andere sind sie nach und nach in Vergessenheit geraten.

Um 1900 beschrieb Pastor Habedank aus Malchow den London Pepping. Von seinen über 60 Apfelsorten lobte er diesen süßen Winterapfel und bezeichnete ihn trotz einiger schorfigen Stellen als einen der wertvollsten Äpfel in der Mark Brandenburg.



Weil sie so aussieht.

Nein, darunter befinden sich die meisten Vitamine.

Sie schützt die Frucht vor Krankheiten.