

Statistik - Anzahl der Apfelsorten, die von Allergikern als **verträglich¹⁾** bzw. **unverträglich²⁾** gemeldet worden sind. Erfasst werden in der Zusammenfassung Sorten zu denen mindestens 3 Meldungen vorliegen. Gesamtliste im Internet - Stand Okt. 2020

Sorte*)	ver-träglich	unver-träglich	Poly-phenole	Sorte	ver-träglich	unver-träglich	Poly-phenole
Adamsapfel ¹⁾	09	01	1.310 ⁵⁾	Luxemburger Triumph ¹⁾	06	00	1.155 ⁵⁾
Adams Parmäne ¹⁾	08	00		Madame Lesans Kalvill ¹⁾	10	00	
Adersleber Kalvill ¹⁾	05	01		Metzrenette ¹⁾	03	00	2.296 ⁷⁾
Alantapfel ¹⁾	06	00		Minister von Hammerstein ¹⁾	07	00	
Alkmene ¹⁾	126	10		Mutterapfel ¹⁾	05	00	
Ananasrenette ¹⁾	27	03	1.372 ⁷⁾	Notarisapfel ¹⁾	09	00	1.585 ⁷⁾
Apfel aus Cronsels ¹⁾	06	00	2.003 ⁷⁾	Ontario ¹⁾	40	02	
Altländer Pfannkuchenapfel ¹⁾	17	04		Perle von Angeln	03	00	1.022 ⁶⁾
Berlepsch, Goldrenette ¹⁾	79	05		Pilot ¹⁾	09	03	
Berner Rosenapfel ¹⁾	07	00		Pink Lady ²⁾	07	31	438 ³⁾
Biesterfelder Renette ¹⁾	25	01	1.120 ⁵⁾	Pinova ¹⁾	16	05	
Braeburn ²⁾	10	78	414 ⁴⁾	Prinz Albrecht von Preußen ¹⁾	60	06	1.231 ³⁾
Brettacher Sämling ¹⁾	10	00	604 ⁴⁾	Purpuroter Herbst-Cousinot	03	02	
Champagner Renette ¹⁾	18	03		Renette aus Orleans ¹⁾	05	00	
Cox Orangen-Renette	20	20		Rheinischer Krummstiel ¹⁾	07	02	
Damasonrenette ¹⁾	06	00	2.949 ⁷⁾	Rheinischer Winterrambur ¹⁾	04	00	
Danziger Kantapfel ¹⁾	17	01		Ripston Pepping ¹⁾	11	02	
Doktor Seeligs Orangenapfel ¹⁾	12	00		Rote Sternrenette	09	02	930 ⁵⁾
Dülmener Rosenapfel	07	02	1.521 ⁷⁾	Roter Berlepsch ¹⁾	11	01	
Eifeler Rambur ¹⁾	28	02	1.209 ⁴⁾	Roter Boskoop ¹⁾	128	09	938 ⁴⁾
Elstar ²⁾	20	62	567 ³⁾	Roter Delicious ²⁾	00	16	
Englische Spitalrenette ¹⁾	04	00		Roter Eiserapfel ¹⁾	03	01	1.030 ⁴⁾
Filippas Apfel ¹⁾	05	01		Roter Herbstkalvill ¹⁾	03	00	
Finkenwerder Herbstprinz ¹⁾	22	03	1.592 ³⁾	Rubinette ¹⁾	46	07	
Fuji ²⁾	02	11		Santana ¹⁾	78	06	
Gala ²⁾	03	40	338 ³⁾	Schöner aus Boskoop ¹⁾	95	12	1.970 ⁵⁾
Gewürzluiken ¹⁾	05	01		Schöner aus Herrnhut ¹⁾	11	02	1.839 ⁷⁾
Gloster	09	04		Schöner aus Nordhausen ¹⁾	05	01	
Golden Delicious ²⁾	05	161	402 ⁴⁾ 133 ⁶⁾	Schöner aus Wiltshire	00	01	
Goldparmäne ¹⁾	119	11	909 ⁴⁾	Schöner vom Lindenhau ¹⁾	06	00	
Goldrenette aus Blenheim ¹⁾	13	00		Seestermüher Zitronenapfel	07	04	
Grahams Jubiläumsapfel	01	03		Sertürners Renette	06	00	1.428 ⁷⁾
Granny Smith ²⁾	00	79	193 ⁴⁾	Stina Lohmann ¹⁾	03	00	719 ⁶⁾
Graue Herbstrenette ¹⁾	04	00		Süßer Verenacher ¹⁾	06	00	
Gravensteiner ¹⁾	54	12		Tannenkrüger ¹⁾	10	02	1083 ⁵⁾
Holsteiner Cox ¹⁾	20	02		Topaz	20	17	389 ⁴⁾
Ingrid Marie	14	10		Usterapfel ¹⁾	14	00	
Jakob Lebel ¹⁾	11	01	1.460 ⁵⁾	Weigelts Zinszahler/Rotfranch ¹⁾	11	00	534 ⁶⁾
James Grieve ¹⁾	16	07		Weißer Klarapfel ¹⁾	28	01	
Jessenapfel ¹⁾	03	00	934 ⁶⁾ 1.034 ⁷⁾	Weißer Winterglockenapfel ¹⁾	48	02	1.430 ⁵⁾
Jonagold ²⁾	06	71	496 ⁴⁾	Weißer Winterkalvill ¹⁾	06	00	
Jonathan ¹⁾	06	02		Welschisner ¹⁾	03	00	
Kaiser Wilhelm ¹⁾	34	03	1.140 ⁵⁾	Wellant ¹⁾	24	02	
Kanadarenette ¹⁾	06	00	1.800 ⁵⁾	Wöbers Rambur ¹⁾	12	01	910 ⁵⁾
Krügers Dickstiel ¹⁾	05	01		Zuccalmaglios Renette, von ¹⁾	14	00	
Landsberger Renette	07	01					

Polyphenole = gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe – Abweichung Analysewerte mg/kg zu mg/l unter 1 %. 3) Hochschule Geisenheim mg/l - 7) mg/kg / 4) Hochschule OWL mg/kg 5) mg/l 6) Hochschule OWL mg/l Herbst 2018 (Werte vermutlich aufgrund der Trockenheit geringer)

Informationen zur Studie Apfelallergie in Kooperation mit dem Allergiezentrum der Berliner Charité siehe Internet

Hinweis für Allergiker von Prof. Dr. med. R. Stadler, Klinikum Minden

Hochgradig sensibilisierte Allergiker sollten nur mit Zustimmung und Betreuung ihres Facharztes entsprechende Tests mit Apfelsorten durchführen, da die Eigenexposition zu erheblichen allergischen Symptomen bis hin zur Anaphylaxie führen kann.

Allergie & Gesundheit

Vorteile alter Apfelsorten



Es gibt unzählige alte Apfelsorten, die seit Jahrhunderten angebaut werden. In unseren Supermarkt-Regalen landen aber nur wenige, neu gezüchtete Sorten. Wissenschaftler haben herausgefunden, dass die so genannten **Polyphenole** eine **Schlüsselrolle bei Apfelallergien** spielen. Polyphenole sind sekundäre Pflanzenstoffe, denen eine gesundheitsfördernde, antioxidative, entzündungshemmende, blutdruckregulierende und krebsvorbeugende Wirkung nachgesagt wird. Sie sind auch mitverantwortlich für Aussehen, Farbe und Geschmack und werden daher oft herausgezüchtet, um einen makellosen, süßen Apfel zu erhalten, der sich nach dem Anschnitt nicht braun färbt. Ein niedriger Gehalt an Polyphenolen macht die Äpfel allerdings bei Apfelallergie unverträglicher (siehe Statistik auf der Rückseite).

Vorteile der alten Apfelsorten

- **Artenschutz & Biodiversität** durch den Erhalt von **Streubstwiesen**
- **Nachhaltigkeit:** regionales Einkaufen verringert Transportwege
- Erhalt der geschmacklichen **Vielfalt** und eines alten Kulturguts
- Gesünder und verträglicher bei **Apfelallergie**

Natur und Umwelt brauchen eine Lobby.

Werden Sie Mitglied beim BUND oder Pate*in beim BUND Friedrichshafen

www.bund-friedrichshafen.de/mitglied-werden/

Forschungsprojekt Apfelallergie

Seit 1989 betreut die BUND-Gruppe Lemgo eine Streuobstwiese. Bei Exkursionen kamen immer wieder Personen, die über eine Apfelallergie klagten und dann zu ihrer Freude feststellten, dass sie viele der alten Apfelsorten problemlos vertragen konnten. Manche von ihnen hatten über 20 Jahre keinen Apfel mehr gegessen.



So wurde 2005 die Idee geboren, mehr Apfelallergiker*innen darüber zu informieren und damit gleichzeitig zum **Erhalt der Streuobstwiesen** beizutragen. Denn Streuobstwiesen mit ihrem vielfältigen Lebensraum für verschiedene Tier- und Pflanzenarten können auf Dauer nur erhalten werden, wenn es eine akzeptable Nachfrage der Obstsorten gibt. In Deutschland sind immerhin mehr als **2 Millionen Menschen** von einer **Apfelallergie** betroffen, Tendenz steigend. 2016 startete das Forschungsprojekt mit dem Allergiezentrum der Berliner Charité – das erste dieser Art in Europa. Ziel ist es festzustellen, welche Apfelsorten verträglich sind und ob durch regelmäßigen Konsum eine Desensibilisierung erreicht werden kann. Da eine Apfelallergie häufig mit **Heuschnupfen** einhergeht, wird auch untersucht, ob es zu einer Minderung von Heuschnupfenproblemen kommt. Meldungen von Betroffenen sind ausdrücklich erwünscht, auch um die **Statistik** auf der Rückseite aussagekräftig zu halten. Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html.

Öffentliche Obstbäume

In Friedrichshafen gibt es viele öffentliche Obstbäume, bei denen geerntet werden darf – im Gegensatz zu den Plantagen der Obstbauern, wo Mundraub natürlich verboten ist. Alle Standorte sind auf der Internetplattform www.mundraub.org zu finden. Die jeweiligen Sorten müssen jedoch noch bestimmt werden. Für das Ernten der Früchte gelten folgende Regeln:

- Bei der Ernte dürfen weder Bäume und Pflanzen beschädigt, noch dort lebende Tiere verletzt werden.
- Es darf so viel geerntet werden, wie für den Eigenbedarf benötigt.
- Die Stadt übernimmt keine Haftung für die Qualität der Früchte.
- Die Ernte erfolgt auf eigene Gefahr.

Wir danken dem BUND Lemgo für Flyertexte und viele Infos. Weitere Unterstützer:



Angebote des BUND Friedrichshafen



Verkaufsstellen

Auf unserer Website finden Sie eine Liste mit Hofläden und Bezugsquellen in unserer Region: www.bund-friedrichshafen.de/aepfel-fuer-allergiker.

Eine bundesweite Liste gibt es beim BUND Lemgo: kontakt@bund-lemgo.de.

Neue Anbieter*innen

Wir suchen Besitzer*innen von Apfelbäumen mit Allergie-geeigneten Sorten in und um Friedrichshafen, die ihre Bäume Selbstpflückern (gegen Bezahlung oder umsonst) zur Verfügung stellen oder die vorhandene Hofläden beliefern wollen. Email genügt, siehe unten. Wir organisieren auch die Bestimmung und gegebenenfalls die chemische Analyse der Sorten.

Verkostung

In unserem StreuObstGarten Weilmühle können Sie selbst testen, welche alten Sorten für Sie verträglich sind. Dort haben die meisten Bäume ein Sortenschild und dort können Sie in jeden (sauren) Apfel beißen. Größere Mengen dürfen nur in Absprache mit uns für den Eigenbedarf geerntet werden, da diese für unser jährliches Streuobstfest am 3. Oktober benötigt werden. Apfelallergiker*innen reagieren unterschiedlich auf Apfelsorten, so dass individuell geprüft werden muss, welche Sorten verträglich sind. Da sich im Laufe der Lagerzeit der Polyphenolgehalt abbaut, kann es durchaus sein, dass die Sorten auf einmal unverträglich werden.



BUND Friedrichshafen

Olgastr. 61/2
88045 Friedrichshafen
Tel: +49 7541 376 890
Mobil: +49 151 645 957 70
Email: bund.friedrichshafen@bund.net
Website: www.bund-friedrichshafen.de

Spendenkonto

IBAN DE02 6519 0110 0100 7824 00
Volksbank Friedrichshafen-Tettngang

ViSdP: Brigitte Wallkam
Druck: Recycling-Papier
Druckerei: Siegl Druck & Medien
Fotos: BUND Friedrichshafen