

# Holzapfel oder Wildapfel (*Malus sylvestris*)

## Systematik

Der Holzapfel gehört wie auch der Weißdorn zur Unterfamilie der Kernobstgewächse (*Maloideae*) innerhalb der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Er ist möglicherweise die heimische Stammform des Kulturapfels. Zur Gattung *Malus* zählen ca. 40 Wildarten (Bäume und Sträucher), die in Europa, Asien und Nordamerika beheimatet sind, dazu kommt noch eine Vielzahl von Kultursorten. Zu den bekanntesten zählen Golden Delicious, Jonagold, Granny Smith, Elstar, Boskop und Cox Orange. Oftmals ist es schwierig, Holzapfel und verwilderte Kultursorten auseinander zu halten. Zu unterscheiden sind sie an den Früchten und Blättern. Der Holzapfel besitzt nur etwa 2 – 4 cm große, holzige, oft leicht angerötete Früchte.

Das Kerngehäuse ist klein, Kelch- und Stengelgruben sind flach. Die Blätter sind im Gegensatz zum Kulturapfel wenig bis gar nicht behaart. Darüber hinaus besitzen die Zweige des Holzapfels bedornete Kurztriebe.

Aufgrund der Reduzierung, bzw. Zerstörung seiner bevorzugten Standorte durch menschlichen Einfluss, zählt der Wildapfel in Schleswig-Holstein sowie auch bundesweit mittlerweile zu den gefährdeten heimischen Baumarten. Wer ihn pflanzt betreibt damit aktiven Naturschutz.



Ein Wildapfel

Foto: BUND

## Verbreitung

Das genaue Verbreitungsgebiet des Holzapfels lässt sich nicht exakt bestimmen, da es zahlreiche verwilderte Kultursorten gibt. Es ist aber wahrscheinlich auf Europa bis Vorderasien beschränkt.

Hauptsächlich findet man ihn in den Tieflandgebieten Mitteleuropas, er schafft aber in Berglagen eine Höhe von bis zu 1200 m. Der Holzapfel erreicht als Strauch eine Höhe von 3 – 5 m, baumartig wird er (selten) bis zu 10 m hoch. Er siedelt sich besonders an Standorten im Bereich der Nässegrenze des Waldes an, in denen er gegenüber der Buche einen Konkurrenzvorteil hat. Dazu zählen die selten gewordenen Biotoptypen Auenwald und Bruchwald, er kommt aber auch an Waldrändern und in Hecken vor.

### **Bedeutung für den Menschen**

Die Früchte des Holzapfels sind essbar, besitzen unreif einen herbsauren, reif einen süßlicheren Geschmack und sind holzig. Man kann aus ihnen Saft oder Gelee herstellen. Als Wirkstoffe kommt in den Früchten hauptsächlich Pektin vor, das als Verdickungs- oder Geliermittel Verwendung findet, weshalb man die Früchte zur Gelee- oder Marmeladenherstellung anderen Früchten beifügen kann.

Daneben enthalten Holzäpfel Fruchtsäuren, Zucker, Gerbstoffe, Spurenelemente und Vitamin A, B und C.

Der Holzapfel besitzt ein schönes, hartes Holz mit einer rötlich-weißen bis rotbraunen Färbung und wird gerne für Schnitzereien und Drechselarbeiten genommen. Da der Baum aber recht selten ist, ist auch das Holz nicht leicht zu bekommen.

Ansonsten war der Holzapfel auch in historischer Zeit für den Menschen kaum von wirtschaftlicher Bedeutung.

### **Bedeutung für die Tierwelt**

Seine Bedeutung für die Tierwelt ist jedoch unbestritten. So ernähren sich allein 35 Säugetierarten, darunter Rehe, Hasen und Siebenschläfer, von Früchten, Blättern oder Trieben des Wildapfels. Neunzehn Vogelarten fressen die Früchte. Doch nicht nur Säugetiere und Vögel wissen den Holzapfel zu schätzen. Auch Insekten leben von ihm, wie z. B. die Raupen des Abendpfauenauges und des Großen Fuchs sowie der Gartenlaubkäfer, die die Blätter verzehren. Die aromatisch duftenden Blüten werden von Schwebfliegen, Sandbienen und Steinhummeln aufgesucht.

In der freien Landschaft dient der Holzapfel vielen Vögeln als Nistplatz, nachtaktive Fledermäuse nutzen ihn als Tagesquartier.

## Kultur

Der Holzapfel liebt stickstoff- und kalkhaltigen Boden an lichten Standorten, gedeiht aber auch auf steinigem, stickstoffarmen Böden. Er ist sehr langsamwüchsig und nur in der Jugend stockausschlagsfähig, daher sollte man ihn nur wenn es aus Platzgründen notwendig wird vorsichtig schneiden.

In den Garten kann man ihn entweder als schönen Einzelbaum pflanzen oder in der Wildhecke z. B. zusammen mit Schlehe, Hundsrose oder Weißdorn.

## Weitere Fakten

Blüte: 05 – 06

Blütenfarbe/ - form: fünfblättrige Scheibenblüte mit außen rötlichen, innen weißen bis rosafarbenen Blütenblättern und gelben Staubbeuteln

Früchte: ab 09

Boden: kalkreich, stickstoffhaltig, eher feucht

Licht: Sonne, mäßig warm

## Rezepte

### Gelee

Zutaten: 750 Gramm Ebereschenbeeren, 750 Gramm Holzapfel, 3 Tassen Zucker

### Zubereitung:

Die Beeren und die Äpfel grob hacken und in einem Topf mit drei Tassen Wasser zum Kochen bringen. Die Früchte 45 bis 60 Minuten simmern lassen, bis sie sehr weich sind. Dann mit einem Holzlöffel zerdrücken. Die Masse in ein feuchtes Tuch gießen und mindestens 12 Stunden durchlaufen lassen. Den passierten Fruchtsaft mit einem Messbecher messen. In einem großen Topf den Zucker mit 1 Liter Saft vermischen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Anschließend den Sirup aufkochen und 25 Minuten kochen lassen, bis der Gelpunkt erreicht ist. Den Schaum abschöpfen. Das Gelee in sterilisierte Gläser füllen und die Gläser verschließen.