

# Ein Stück Heimat für den Gaumen

Frankfurts Wochenmärkte verbinden Tradition und Moderne: Seit dem 12. Jahrhundert unter freiem Himmel bieten sie heute frische regionale und internationale Spezialitäten. Mehr als 190 Händler auf mehr als 20 Märkten versorgen die Frankfurter mit einer Vielfalt an Lebensmitteln. Ausgewählte Händler stellen wir in einer Serie vor. Heute sind wir beim Apfelzeuger André Stranz, der auf dem Erzeugermarkt Konstablerwache zu finden ist.

VON EDDA RÖSSLER

**Frankfurt** – Jeden Donnerstag und Samstag ist André Stranz, Obstbauer und Apfelhändler aus Leidenschaft, vor Ort. Seit mehr als 40 Jahren betreiben er und seine Familie einen großen Stand auf dem Erzeugermarkt an der Konstablerwache. Schon von Weitem locken die prallen Früchte, die in saten Gelb-, Grün- oder Rottönen schillern, Käufer an. Seine Kunden wissen, hier gibt es knackig-frische Äpfel aus der Wetterau und Umgebung.

„Wir bauen selbst über 40 Apfelsorten an und besitzen insgesamt mehr als 1000 Apfelbäume“, erzählt Stranz mit sichtbarem Stolz. „Zusätzlich arbeiten wir mit anderen Apfelbauern zusammen, die ebenfalls seltene Sorten kultivieren.“

Dabei geht es nicht nur um beliebte Klassiker wie „Rubinette“, „Gala Royal“ oder „Elstar“, sondern auch um echte Raritäten. Wer seinen Stand an der Konstabler besucht, kann unter anderem den „Freiherr von Berlepsch“, den „Gravensteiner“ oder die „Goldnetze von Blenheim“ und viele weitere Sorten entdecken. Bei diesen handelt es sich um alte Edelap-

felsorten, die im modernen Handel kaum noch zu finden sind.

Doch Stranz bietet noch mehr: „Wir haben eine eigene Kelterei und produzieren Apfelwein, Apfelsaft und Apfelsig.“ Apfelschorle, Fruchtsecos und Apfelmessung runden das Produktsortiment ab. „Alles, was man aus Äpfeln machen kann, gibt es bei uns.“

Das Geschäft zieht nach den herausfordernden Jahren der Pandemie wieder an. „Corona war hart, gerade donnerstags war der Markt oft leer“, erinnert er sich. Aber die Kundenschaft ist wieder zurück.

Viele der empfindlicheren Apfelsorten lagert Stranz in speziellen Schubern, um sie optimal zu schützen und frisch zu halten. So können die Kunden auch außerhalb der Haupterntezeit auf eine große Auswahl zugreifen. Mit einem Sortiment von mehr als 75 Apfelsorten im Jahresverlauf bietet der Stand eine enorme Vielfalt. „Die Kunden warten oft sehnsüchtig darauf, dass ihre Lieblingsorte wieder verfügbar ist“, erzählt der Apfelbauer. Besonders in der Erntezeit steigt die Nachfrage.

„Unsere Äpfel sind integriert angebaut und teilweise sogar gar nicht behandelt, wenn wir von unseren Streuobstwiesen ernten“, sagt er. Im Vergleich zum konventionellen Anbau hat das ökologische und gesundheitliche Vorteile. Zunehmend fragen Kunden mit einer Apfelallergie nach alten, meist verträglicheren Sorten, aber auch nach neueren Züchtungen wie „Wellant“ und „Santana“.

Die nahe gelegene Wetterau, aus der Stranz seine Äpfel bezieht, zählt zu den traditionsreichsten Apfelanbaugebieten Deutschlands. Alte Streuobstwiesen sind ein Gut regionaler Landwirtschaft und für die Käufer ein Garant, ein Stück Heimat zu genießen. „Frisch vom Baum und ohne lange Transportwege“, auch das sei ein Vor-



Besitzt selbst mehr als 1000 Apfelbäume: André Stranz, Obstbauer und Apfelhändler aus Leidenschaft.

EDDA RÖSSLER (2)

## Ursprung in Zentralasien

Der Apfel zählt mit zu den ältesten kultivierten Früchten der Welt. Seine Ursprünge liegen in Zentralasien, wo bereits vor über 10000 Jahren Wildäpfel wuchsen. Über Handelswege gelangte der Apfel nach Europa, und die Römer brachten ihn schließlich nach Deutschland. Heute ist der Apfel das beliebteste Obst hierzulande. Jeder Deutsche isst davon im Schnitt rund 20 Kilogramm pro Jahr.

Ein Apfel ist nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund. Reich an Vitaminen, Ballaststoffen und Antioxidantien stärkt er das Immunsystem und unterstützt die Verdauung. „Ein Apfel am Tag ersetzt den Gang zum Arzt“, besagt ein altes Sprichwort. Wegen seines hohen Wasseranteils von rund 85 Prozent ist der Apfel zudem ein kalorienarmer Durstlöcher.

teil. „Unsere Kunden schätzen vor allem den natürlichen Geschmack unserer Äpfel“, sagt der Händler.

Warum sollte man denn unbedingt Äpfel essen, will eine ältere Dame wissen. Stranz hat darauf gleich eine Antwort parat: „Äpfel sind der perfekte Snack für zwischendurch, ge-

sund und ein Stück unserer regionalen Kultur. Wir sind hier schließlich im Apfelland.“

Wie sieht die Prognose für die kommende Apfelsaison aus? „Noch ist es zu früh, um etwas Sicheres zu sagen“, sagt er. „Die Bäume treiben jetzt aus, und es kommt darauf an, wie das Wetter wird, vor allem, ob



Mehr als 75 Sorten Äpfel sind am Stand von André Stranz im Jahresverlauf zu finden.

edr

## Ausbildung: Tipps & Kontakte für junge Leute

**Frankfurt** – Mit intensiver Beratung zum Erfolg: Das ist das Ziel der „Woche der Ausbildung“ von Montag, 24., bis Freitag, 28. März, in der Arbeitsagentur in der Fischerfeldstraße 10-12 (Innenstadt). Unter dem Motto „Wir bauen Brücken“ bringt dort die Berufs- und Studienberatung Ausbildungssuchende und Unternehmen zusammen. Der Ausbildungsmarkt bietet zahlreiche Chancen, doch viele Lehrstellen bleiben unbesetzt. Gleichzeitig benötigen immer mehr junge Menschen zusätzliche Unterstützung auf ihrem Weg in die Berufswelt. Das Projekt setzt auf persönliche Vermittlung, begleitete Vorstellungsgespräche sowie praxisnahe Veranstaltungsformate wie Speed-Datings und Wettbewerbe. Ein wichtiges Instrument ist die Förderung durch Einstiegsqualifizierungen (EQ), die es Jugendlichen ermöglicht, sich in einem Betrieb zu beweisen und diesen als Sprungbrett in eine Ausbildung zu nutzen. Nähere Informationen erhalten junge Leute per Mail an Samia.Coufin@arbeitsagentur.de, Betriebe schreiben an Daniel Spieß, Frankfurt-Main.Ausbildungsstellenvermittlung@arbeitsagentur.de.

red

## In der Arktis dem Klimawandel auf der Spur

Forscher der Goethe-Universität untersuchen den Einfluss von Ozon und Wasserdampf



Das Forschungsflugzeug HALO landet an seinem festen Standort im schwedischen Kiruna. Von dort starten die Forschungsflüge über der Arktis.

MARKUS BERNARDS/DLR

Jahresverlauf und kann sich im Frühjahr ausdünnen, wenn chemische und meteorologische Bedingungen zusammenfallen.

### Es geht um unseren Sonnenschutz

„Es gibt in der Stratosphäre wärmere und kältere Winter, das ist eine ganz normale Variabilität von Jahr zu Jahr. Darüber hinaus beobachten wir aber, dass durch die Zunahme von Treibhausgasen die Stratosphäre immer kälter wird, während die Temperaturen am Boden und in der Troposphäre immer

weiter ansteigen“, sagt Professor Björn-Martin Sinnhuber vom Institut für Meteorologie und Klimaforschung des KIT, der die Kampagne gemeinsam mit Professor Andreas Engel von der Goethe-Universität koordiniert. Vor allem in Jahren mit kalter Stratosphäre laufen ähnliche Prozesse wie beim antarktischen Ozonloch ab, und ein signifikanter Teil der arktischen Ozonschicht kann zerstört werden.

„Dieser Winter war bislang durch ungewöhnlich kalte Bedingungen in der arktischen Stratosphäre gekennzeichnet.

Zwar sinken die Konzentrationen vieler Fluorchlorkohlenwasserstoffe und anderer ozonzerstörender Substanzen in der Atmosphäre aufgrund internationaler Regulierungen, allerdings dauert das sehr lange, da diese Gase in der Atmosphäre sehr langlebig sind“, sagt Andreas Engel. „Unsere Messungen von der Goethe-Universität quantifizieren, wie viel ozon-schädigendes Chlor und Brom in der Stratosphäre vorhanden ist. Es reicht auf jeden Fall noch aus, um bei den kalten Bedingungen chemische Prozesse anzustoßen, die zum Ozonab-

### Der Konsti-Markt

Samstags von 8 bis 17 Uhr (seit 1989), donnerstags von 10 bis 20 Uhr (seit 2004); rund 53 Anbieter, ausschließlich Direktvermarktung (20 Prozent lokal, 80 Prozent regional); über 2000 Quadratmeter Standfläche. Quelle: HFM Frankfurt

Quelle: HFM Frankfurt