

Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!

Ein Handbuch mit 49 Sortensteckbriefen



Herausgeber: LVR-Netzwerk Umwelt
mit den Biologischen Stationen im Rheinland

Schutzgebühr: 5,00 Euro

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!

Handbuch mit 49 Sortensteckbriefen

Vorwort	2
Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!	3
Plädoyer für die Erhaltung der Obstsortenvielfalt.....	4
Von Fürsten, Pfarrern und Fabrikanten	12
Kurze Geschichte des Obstbaus in der Eifel	14
Obstsorten im Ruhrgebiet.....	19
Die Bergische Obstkammer.....	22
Zur Geschichte der Baumschulen im Rhein-Sieg-Kreis an ausgewählten Beispielen	26
Das Rheinland – Zentrum der Krautherstellung	28
Landkreise und Städte im Rheinland.....	32
Sortenübersicht Tabellen	33
Sortenporträts:	
■ Äpfel.....	38
■ Birnen	110
■ Kirschen.....	126
■ Pfirsiche.....	130
Liste weiterer Lokal- und Regionalsorten	132
Literatur	140
Projektpartner	142
Impressum.....	144

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Naturbegeisterte und Obstfreunde!

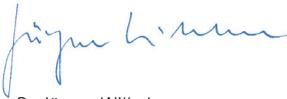
Sie können sich unter „Eifeler Rambour“, „Gelbe Schafsnase“ und „Rheinisches Seidenhemdchen“ nicht so richtig etwas vorstellen? Beim Klang von „Gräling“ und „Geisepitter“ läuft Ihnen nicht das Wasser im Munde zusammen? So geht es immer noch vielen Menschen im Rheinland. Die alten Obstsorten nämlich, zu denen diese klangvollen Namen gehören, sind heute leider größtenteils in Vergessenheit geraten. Äpfel, Birnen und Kirschen, die früher in aller Munde waren, kennt kaum jemand mehr und ihre Verbreitung ist stark zurückgegangen. Daher soll das vorliegende Handbuch, welches aus dem LVR-Projekt **„Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – Vom Aussterben bedroht!“** von zwölf Biologischen Stationen im Rheinland hervorgegangen ist, dazu beitragen, alte rheinische Obstsorten zu erhalten und wieder bekannter zu machen.

Besondere Bedeutung haben die alten, lokalen Obstsorten nicht nur dadurch, dass sie das heutige Angebot vielfältiger machen und oft besonders vitaminreich sind, sondern auch – ursprünglich angebaut auf Streuobstwiesen – durch ihren Stellenwert z. B. im Artenschutz oder als Teil der historischen Kulturlandschaft. Ihr Erhalt ist gleichzeitig ein Erhalt von genetischen Ressourcen, von

Lebensraum für viele Tierarten und von altem Kulturgut.

Dem LVR-Fachbereich Umwelt liegt seit jeher die Erhaltung, Pflege und Entwicklung der historisch geprägten Kulturlandschaften am Herzen. Es gilt, das reiche kulturelle und landschaftliche Erbe des Rheinlandes als Grundlage für die kommunale und regionale Identität der Menschen zu bewahren und das Potenzial für eine nachhaltige Tourismusentwicklung zu nutzen. Das LVR-Netzwerk Umwelt des Landschaftsverbandes mit den siebzehn Biologischen Stationen im Rheinland bietet eine optimale Plattform, gemeinsam diese Ziele – zum Wohle der Menschen und der Natur – zu verwirklichen.

Mit diesem Handbuch erhalten Sie Informationen über die lokalen Obstsorten sowie zu weiteren Themen rund um den Obstbau. Vielleicht möchten ja auch Sie auf Ihrer Obstwiese ein paar der vorgestellten Obstsorten anpflanzen und zu Ihrem Erhalt beitragen? Auf jeden Fall werden Sie nach der Lektüre so einiges über Schafsnase & Co. erfahren haben, und wir hoffen, dass wir Ihnen damit Appetit auf „neue“ alte Obstsorten machen konnten. Lassen Sie es sich schmecken!



Dr. Jürgen Wilhelm
Vorsitzender der
Landschaftsversammlung Rheinland



Renate Hötte
Stellvertretende LVR-Direktorin

Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!

Herbert Theißen, Christoph Vanberg

In diesem Handbuch werden 49 Obstsorten, die besonders typisch für das Rheinland sind, detailliert beschrieben. Dabei handelt es sich um Sorten, die vor langer Zeit in unserer Region entstanden und/oder hier regionaltypisch verbreitet waren. Es sind keine Weltmarktsorten, sondern obstbauliche Spezialitäten einzelner Dörfer, Landkreise oder Landstriche. Ergänzend hierzu werden auch Sorten beschrieben, die zwar eine etwas weitere Verbreitung besitzen, aber dennoch eine historisch sehr enge Bindung an das Rheinland haben. Noch stehen von den meisten lokalen Sorten einzelne Altbäume in den Gärten und den Obstwiesen unserer Heimat. Doch ohne Nachpflanzungen könnte auch damit bald ein Teil Kulturgeschichte für immer verloren gehen. Mit den Sortenbeschreibungen möchten wir genügend gute Argumente liefern, diese lokalen Obstsorten bei Neuanpflanzungen verstärkt zu berücksichtigen.

Unsere Gärten und Obstwiesen weisen zahlreiche Obstsorten auf, da zur Sortenwahl früher ein sehr großes Sortenspektrum zur Verfügung stand. Man bediente sich oft der regionstypischen „Dorfsorten“ (Lokale Obstsorten), die man selber vermehrte oder in der örtlichen Baumschule erwerben konnte. Heute hingegen bevorraten die Baumschulen fast nur noch Sorten, die allgemein bekannt sind und eine entsprechend weite Verbreitung gefunden haben.

Viele der lokalen Obstsorten hatten tatsächlich ein äußerst eng umgrenztes Areal, manche wurden immerhin kreisweit oder gar darüber hinaus vertrieben. Dennoch fristeten die meisten ein Schattendasein und fanden zudem kaum Eingang in die Literatur. Trotz ihrer unbestreitbaren Vorzüge (z.B. einzigartiger Geschmack, gute Nutzungsmöglichkeiten) haben sie selten eine Weltkarriere wie Golden Delicious oder Elstar machen können.

Nicht einmal eine deutschlandweite Verbreitung wie bei der Roten Sternrenette ist ihnen vergönnt gewesen.

Der Nachteil ihres relativ geringen Bekanntheitsgrades ist bereits mancher lokalen Obstsorte zum Verhängnis geworden. Da sie seit Jahrzehnten nicht mehr im Sortenspektrum der Baumschulen vertreten sind, konnte sie niemand mehr pflanzen. Deshalb sind manche Sorten bereits verschollen.

Für das Projekt **„Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!“** haben insgesamt 13 Projektpartner im Rheinland mit Unterstützung durch den Landschaftsverband Rheinland (LVR) in den Jahren 2008 bis 2010 eine möglichst vollständige Inventur aller lokalen Obstsorten (Apfel, Birne, Pflaume, Kirsche, Pfirsich) des Rheinlands durchgeführt. Hierbei wurden bisher 49 Sorten als rheinländische Lokal- und Regionalsorten identifiziert. Die Recherchen waren sehr aufwändig, da die meisten Sorten nur noch wenigen Menschen bekannt sind und nur wenige schriftliche Zeugnisse über die Sorten vorhanden sind. Mit Hilfe von Pomologen und molekulargenetischen Methoden konnten Verwechslungen mit anderen weiter verbreiteten Sorten fast ausgeschlossen werden. Die nachfolgenden Sorten-Steckbriefe wurden von dem Pomologen Hans-Joachim Bannier in Zusammenarbeit mit den jeweiligen örtlichen Projektarbeitern erstellt. Fragen Sie in Ihrer Baumschule nach diesen Sorten, dies ist der beste Grund für die Baumschule, die Sorte wieder in ihr Sortiment aufzunehmen. Sollten Ihnen Ergänzungen und/oder Anregungen zu den beschriebenen Sorten einfallen, freuen wir uns über entsprechende Hinweise. Die jeweiligen Ansprechpartner können der Auflistung der Projektpartner entnommen werden.

Plädoyer für den Erhalt der Obstsortenvielfalt

Alte Obstsorten bleiben aktuell – (nicht nur) für Züchter, Selbstversorger, Obstverarbeiter und Allergiker

Hans-Joachim Bannier

Bei der Kartierung alter Streuobstbestände fällt immer wieder auf, dass dort einzelne alte Obstsorten stehen, die durch eine große Baumgesundheit und Vitalität hervorstechen und die gesunde und fleckenfreie Früchte hervorbringen, obwohl dort schon seit Jahrzehnten niemand Pflanzenschutzmaßnahmen durchführt, wie sie in modernen Erwerbsobst-Plantagen üblich sind. Warum die modernen Marktsorten eine vergleichbare Vitalität nicht aufweisen und warum wir die Vielfalt alter Sorten unbedingt erhalten sollten, soll hier am Beispiel des Apfels erläutert werden.

Vor gut einhundert Jahren hat es allein in Deutschland über eintausend in der Literatur dokumentierte Apfelsorten gegeben. Die reale, in dieser Zeit im Anbau befindliche Sortenzahl dürfte sogar noch größer gewesen sein, da viele der „Landsorten“ – wie auch viele der in diesem Handbuch dokumentierten rheinischen Regional-

sorten – seinerzeit nicht schriftlich dokumentiert worden sind.

Viele dieser Sorten waren überregional verbreitet, andere nur lokal oder regional. Manche der in Deutschland entstandenen Sorten haben später internationale Verbreitung gefunden, umgekehrt haben Sorten aus aller Welt den Weg zu uns gefunden. Auf diese Weise entstand ein „Sortenpool“ von sehr vielfältiger Herkunft und großer genetischer Vielfalt, was Frucht- und Baumeigenschaften sowie Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schädlinge betrifft.

Heute sind im modernen Erwerbsobstbau dagegen nur noch wenige Sorten im Anbau, und diese sind obendrein genetisch eng verwandt bzw. fast durchgängig aus denselben Elternsorten gezüchtet worden. Wie aus der nebenstehenden Aufstellung hervorgeht, stammen fast sämtliche der heutigen Marktsorten von einer der sechs Ahnensorten Golden Delicious, Jonathan, Cox Orange, Red Delicious, McIntosh und James Grieve ab. Einzig Boskoop und Granny Smith sind nicht mit diesen „Stammvätern“ des modernen Obstbaus verwandt. (siehe Tabelle 1)

Auf der Suche nach der perfekten Weltmarktsorte produziert die heutige Obstzüchtung zwar weltweit eine Vielzahl neuer Sorten, doch da die Züchter wiederum fast ausnahmslos die heutigen Marktsorten (sowie Zuchtklone, bei denen die oben genannten „Stammväter“ ebenfalls eingekreuzt waren) verwenden, nimmt die genetische Vielfalt weiter ab und die Inzucht in der Obstzüchtung dramatisch zu. Allein die Sorte Golden Delicious ist an rd. 60 % aller Apfelzüchtungen der vergangenen acht Jahrzehnte beteiligt und wurde in viele Sorten gleich mehrfach eingekreuzt. Wie weit die Inzucht inzwischen geht, ist am Beispiel der tschechischen Neuzüchtung Merkur in der umseitigen Grafik (Abb.1) dargestellt.



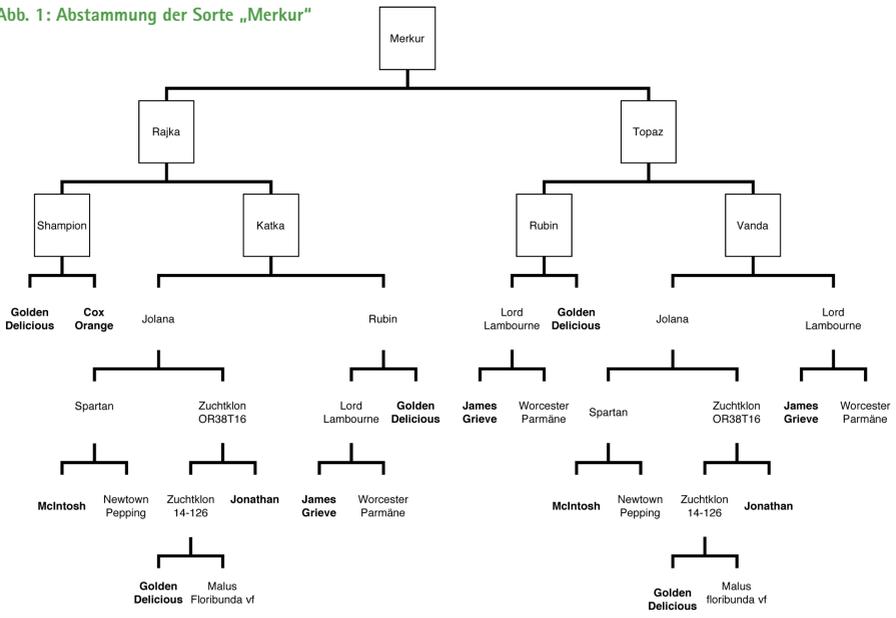
Oben „Martens Sämpling“ unten „Jonagold“:
Unterschiedliche Vitalität alter und neuer
Apfelsorten in Streuobstbeständen.

Tabelle 1

Auswahl wichtiger Marktsorten und Neuzüchtungen beim Apfel und ihre Abstammung

- Jonagold = **Jonathan** x **Golden Delicious**
- Elstar = **Golden Delicious** x Ingrid Marie (**Cox Orange** x unbek.)
- Gala = Kidds Orange (**Red Delicious** x **Cox Orange**) x **Golden Delicious**
- Braeburn (NZ 1952) = Lady Hamilton (NZ)(vermutet) x **Cox Orange** (vermutet)
- Rubinette (Syn. Rafzubin) = **Golden Delicious** x unbekannt, vermutl. **Cox Orange**
- Idared = **Jonathan** x Wagenerapfel
- Holsteiner Cox = **Cox Orange** x unbekannt
- Gloster (D 1969) = Glockenapfel x **Red Delicious**
- Topaz (CZ 1994) = Rubin [**Golden Delicious** x Lord Lambourne (**James Grieve** x Worcester Parmäne)] x Vanda [Jolana (Zuchtklon u.a. aus **Golden Delicious** u. *Malus floribunda*) x Lord Lambourne (**James Grieve** x Worcester Parmäne)]
- Delbarestivale (Syn. Delcorf) = Stark Jon Grimes x **Golden Delicious**
- Delbard Jubilee (Syn. Delgollune) = **Golden Delicious** x Lundbytorp
- Pink Lady (Syn. Cripps Pink) = Lady Williams x **Golden Delicious**
- Akane (Syn. Primerouge) = **Jonathan** x Worcester Parmäne
- Alkmene (D 1961) = Oldenburg x **Cox Orange**
- Fuji = Ralls Janet x **Golden Delicious**
- Fiesta = **Cox Orange** x Idared (**Jonathan** x Wagenerapfel)
- Pinova = Clivia (Oldenburg x **Cox Orange**) x **Golden Delicious**
- Summerred = Summerland (**McIntosh** x **Golden Delicious**) x unbekannt
- Rewena = BV 67.47 (Zuchtklon u.a. aus **Cox Orange**) x BX 44.14 (Zuchtklon)
- Relinda = Undine (**Jonathan** x unbek.) x BX 44.14 (Zuchtklon)
- Florina = Zuchtklon u.a. aus Morgenduft, **Golden Delicious**, **Jonathan**, Starking u.a.)
- Mutsu = **Golden Delicious** x Indo
- Pilot = Clivia (Oldenburg x **Cox Orange**) x Undine (**Jonathan** x unbek.)
- Melrose = **Jonathan** x **Red Delicious**
- Karmijn de Sonnaville = **Cox Orange** x **Jonathan**
- Ingol = Ingrid Marie (**Cox Orange** x unbek.) x **Golden Delicious**
- Santana = Elstar [**Golden Delicious** x Ingrid Marie (**Cox Orange** x unbek.)] x Priscilla (Zuchtklon u.a. aus **Golden Delicious**, **McIntosh**, **Red Delicious** und *Malus floribunda*)
- Teser = Zuchtklon TSR 29, u.a. aus Antonowka, **Golden Delicious**, Gravensteiner
- Gerlinde = Elstar [**Golden Delicious** x Ingrid Marie (**Cox Orange** x unbek.)] x TSR15T3 (Zuchtklon).
- Nicoter (Syn. Kanzi) = Gala (**Red Delicious**, **Cox Orange**, **Golden Delicious**) x Braeburn [Lady Hamilton (vermutet) x **Cox Orange** (vermutet)]

Abb. 1: Abstammung der Sorte „Merkur“



Die Abstammung der tschechischen Züchtungssorte „Merkur“ mit insgesamt fünffacher Einkreuzung von Golden Delicious, dreifacher Einkreuzung von James Grieve, je zweifacher Einkreuzung von Jonathan und McIntosh sowie einfacher Einkreuzung von Cox Orange.

Eine genetische Verarmung mit Folgen, denn ausgerechnet die sechs Stammväter des modernen Obstbaus sind – ungeachtet ihrer geschmacklichen und Ertragseigenschaften, die sie für den Obstbau seinerzeit attraktiv gemacht haben – hoch krankheitsanfällig. Golden Delicious z.B. ist hoch anfällig für Blatt- und Fruchtschorf sowie für Virosen, Jonathan ist extrem anfällig für Mehltau (außerdem für Feuerbrand und Schorf). Cox Orange wiederum ist hoch anfällig für Trieb-schorf, Obstbaumkrebs und Läuse sowie mittel anfällig für Mehltau. James Grieve ist hoch anfällig für Obstbaumkrebs und Läuse und McIntosh deutlich anfällig für Mehltau und Obstbaumkrebs. Mit dem Siegeszug von Golden Delicious & Co. sind die gravierenden Vitalitätsprobleme und Krankheitsanfälligkeiten dieser Sorten in den gesamten Obstbau und in die Obstzüchtung in einem Ausmaß eingeschleppt worden, das heute von den Obstbau-Experten landauf, landab nicht mehr als spezifisch historische Entwicklung erkannt, sondern als „normal“ für den Obstbau

angesehen wird. Ein Obstbau ohne intensiven Fungizideinsatz erscheint heutigen Obst-Experten völlig undenkbar.

Kaum noch bekannt ist, dass die Dominanz dieser „Stammvatersorten“ im Obstbau bzw. in der Obstzüchtung seinerzeit überhaupt erst möglich geworden ist, als die chemische Industrie die chemischen Pflanzenschutzmittel auf den Markt brachte, mit deren Hilfe man trotz der hohen Krankheitsanfälligkeit dieser Sorten makelloses Obst produzieren konnte. Nicht umsonst konnte der Golden Delicious, obwohl bereits 1890 in den USA entstanden, seinen Siegeszug um die Welt erst ab den 1930er Jahren antreten und gelangte in Deutschland erst nach 1950 in den Anbau. Gleichzeitig mit dieser Entwicklung sind zahlreiche robuste und gut tragende Apfelsorten in Vergessenheit geraten und im Lauf der folgenden Jahrzehnte teilweise sogar verschollen.

Erst wenn man die heutigen Markt- und Züchtungssorten in pflanzenschutzmäßig unbehandelten Streuobstbeständen beobachtet und mit ande-

ren Apfelsorten im Streuobst vergleicht, werden die starken Vitalitätsprobleme eines Großteils dieser Sorten in dramatischer Weise augenfällig. Viele machen hier schon im Laub einen kränklichen Eindruck und liefern häufig nur kleine und/oder schorffleckige Früchte.

Der biologische Erwerbsobstbau ist von den Problemen der Sortenentwicklung im heutigen Marktanbau besonders stark betroffen, da die Pflanzenschutz-Strategien sich hier wesentlich komplizierter gestalten als im konventionellen, mit chemisch-synthetischen Fungiziden arbeitenden Erwerbsobstbau. Ohne den Einsatz von pilzhemmend wirkenden Kupfer- und Schwefel-Belagsspritzungen können die Bio-Obstbauern kaum marktfähiges Obst produzieren. Die Bio-Anbauverbände stemmen sich daher mit Vehemenz gegen ein mögliches Kupferverbot, das in der EU aufgrund ökologischer Bedenken schon länger diskutiert wird.

Ein vermeintlicher Ausweg schienen da die sog. schorf-resistenten Sorten zu sein, die in den letzten Jahrzehnten gezüchtet wurden und sich teilweise schon in der Praxis des Öko-Anbaus befinden (z.B. die Sorten Topaz, Santana, Gerlinde u.a.). Auch diese Sorten sind jedoch zu nahezu einhundert Prozent „Nachfahren“ von Golden Delicious, Cox Orange, Jonathan & Co. Die Schorfresistenz dieser Sorten hat man durch das Einkreuzen von Wildäpfeln zu erreichen versucht, wobei die Züchter weltweit fast durchgängig dieselbe Wildapfelart verwendet haben. „Nahezu 95% der heutigen schorfresistenten Apfelsorten stützt sich auf die Vf-Resistenz von *Malus floribunda* 821“ (RUESS, 2000), einer nur monogen verankerten Resistenz. Dass heute nicht die polygen verankerten Resistenzen alter Sorten gegenüber Schorf für die Züchtung verwendet werden, sondern ausschließlich die monogene Vf-Resistenz von *Malus floribunda* 821, hat züchterische Vorteile, weil das Vf-Träger-Gen mittels molekularem Marker kenntlich gemacht und so die erfolgreiche Einkreuzung der Vf-Resistenz unmittelbar kontrolliert werden kann. Diese „zeitparende“ Strategie leistet jedoch nicht nur einer weiteren genetischen



4 Unterschiedliche Vitalität alter und moderner Apfelsorten in Streuobstbeständen – Rote Sternrenette (oben) und Gloster (unten).

Verarmung Vorschub, sondern ihr Erfolg ist auch längst nicht so dauerhaft wie erhofft: So wurde die Vf-Resistenz im Feldanbau inzwischen in vielen Regionen Deutschlands bereits von sich anpassenden Pilzrassen durchbrochen. „Der Durchbruch war möglich, da diese Resistenz monogener Natur ist ... und der Pilz durch natürliche Mutation bzw. Rassenauslese diese Resistenz überwunden hat“ (FISCHER, 2003). Der Versuch heutiger Züchter, das Problem durch die Einkreuzung von zwei Resistenzträger-Genen (statt bisher einem) zu lösen, stellt zwar eine Verbesserung dar, dürfte das grundsätzliche Problem aber nicht dauerhaft lösen.

Auch hat die Fokussierung der heutigen Obstzüchtung auf das Problem Schorfresistenz teilweise den Blick dafür verstellt, dass es im Obstanbau nicht nur um Schorf, sondern auch um Mehltau, Feuerbrand und andere Krankheiten geht und dass im ökologischen Anbau sowie im Streuobst- und Selbstversorgeranbau eine umfassende Vitalität der Pflanze gegenüber Krankheiten, Schädlingen und Witterungseinflüssen anzustreben ist.



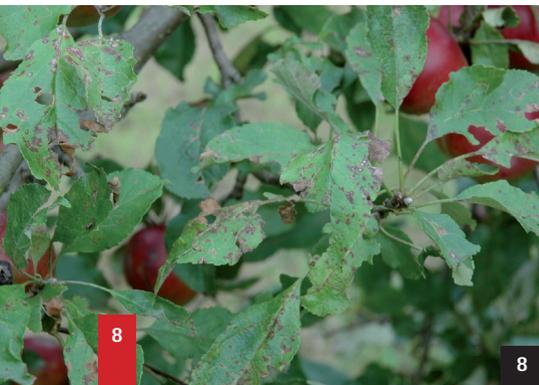
5



6



7



8

Foto 5 und 6:
Die monogene Schorfresistenz der Sorte Topaz (oben) ist bereits nach 10 Jahren Feldanbau durchbrochen; die polygene Resistenz des Luxemburger Triumph (unten) dagegen schon seit über 150 Jahren stabil.

Fotos 7 und 8:
Dramatische Unterschiede in der Vitalität der Belaubung bei Edelborsdorfer (oben) und Jonathan (unten). Beide Sorten stehen in der Anlage des Verfassers – ohne Fungizid-Behandlung – unmittelbar nebeneinander.

Alte Sorten – Gen-Pool für künftige Züchtungen...

Viele alte Apfelsorten verfügen über eine sog. polygene Schorfresistenz, d.h. hier sorgen mehrere Gene im Zusammenspiel für die Widerstandsfähigkeit gegen Schorf. Diese Resistenzen haben sich bei manchen Sorten bereits über viele Jahrzehnte oder auch Jahrhunderte gehalten und sind offenbar weit stabiler als die monogenen Schorfresistenzen der heutigen Züchtungssorten.

Dies ist auch der Grund, warum man eine Sorte wie den Luxemburger Triumph (in diesem Buch an anderer Stelle beschrieben) auch in obstbaulich ungünstigen Lagen – etwa Höhenlagen, Regionen mit hohen Niederschlägen oder Tal- und Muldenlagen – pflanzen kann, wo die meisten anderen Apfelsorten versagen. Auch Sorten wie Martens Sämling, Seestermüher Zitronenapfel, Prinz Albrecht von Preußen, Edelborsdorfer, Rote Sternrenette, Brettacher, Finkenwerder Prinzenapfel, Jakob Fischer, Zabergäu-Renette sowie auch viele der in diesem Buch beschriebenen Lokal- oder Regionalsorten verfügen über eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, mit der die Sorten des modernen Erwerbsobstbaus nicht ansatzweise mithalten können. Das ist auch einer der Gründe, weshalb sie sich einst im Markt- oder auch Selbstversorgeranbau selbst dann gehalten haben, wenn sie geschmacklich hinter Sorten wie Elstar oder Jonagold zurückblieben.

Qualifizierte Aussagen über die genetisch begründeten Vitalitätsunterschiede alter und neuer Sorten im Vergleich können nur in Obstbeständen getroffen werden, in denen das unterschiedliche Anfälligkeitsniveau nicht durch einen regelmäßigen gefahrenen Pflanzenschutz nivelliert wird. Dem Verfasser ist bislang kein wissenschaftlicher Ver-

sich bekannt, in dem die genetischen Vitalitätsvoraussetzungen von Apfelsorten unter den Bedingungen eines „Null-Fungizideinsatzes“ über einen längeren Versuchszeitraum beobachtet und ausgewertet wurden. Eine solche Untersuchung wäre ebenso überfällig wie die Nutzung der Potenziale alter Sorten für die Züchtung. Stattdessen fließen staatliche Forschungsgelder in diesem Bereich zu nicht unerheblichen Teilen in die Gentechnik, von der man sich erhofft, den mühevollen Weg einer Kreuzungszüchtung durch genetische Manipulation der heutigen Marktsorten abzukürzen. Die alten Sorten mit ihren Qualitäten haben die heutigen Forscher dagegen kaum noch im Blick.

... und Basis für den Selbstversorger

Die alten Sorten sind nicht nur für die Züchtung interessant. Sie haben vor allem Bedeutung für den Streuobst- und Selbstversorgeranbau. Haus- und Kleingartenbesitzer wollen heute in aller Regel keinen chemischen Pflanzenschutz betreiben, sondern ungespritztes Obst ernten. Auch hat nicht jede Obstwiese und jeder Hausgarten den optimalen Boden und den klimatisch optimalen Standort. Robuste alte Sorten mit zuverlässigen Erträgen und schorffreien Früchten bringen hier mehr als eine zwar exzellent schmeckende, aber empfindliche Sorte, die am ungünstigen Standort nicht gedeiht.

Anders als den Erwerbsobstbauern und den Obstgroßhandel braucht es den Selbstversorger auch nicht stören, wenn eine Sorte etwas druckempfindlich ist oder wenn sie folgernd reift und er den Baum mehrfach durchpflücken muss. Im Gegenteil, die folgernde Reife kann für den Selbstversorger sogar von Vorteil sein. Umgekehrt haben lang lagerbare Sorten wie der Ontario oder der in Teilen des Rheinlandes verbreitete Grünapfel (siehe Beschreibung an anderer Stelle dieses Buches) für den Selbstversorger trotz ihres nicht so überragenden Geschmacks einen höheren Stellenwert als für die Obstbauern, die mit ihrer modernsten Kühltechnik auch einen Elstar (der normalerweise nur bis Januar hält) bis in den Sommer hinein lagern können.

Vielfältige Nutzungsmöglichkeiten ...

Manche der alten Sorten haben einst gar nicht dem Frischverzehr, sondern speziellen Verarbeitungszwecken gedient, wie z.B. der Herstellung von Fruchtsaft, Trockenobst oder des gerade im Rheinland sehr beliebten Apfel- oder Birnenkrautes. Mit der Aufgabe solcher Verarbeitungstraditionen gehen nicht nur die dafür benötigten Sorten verloren, sondern mit ihnen meist auch das Wissen, warum diese Sorten für bestimmte Zwecke besonders geeignet waren. Die rheinischen Süßäpfel z.B., die aus heutiger Sicht als Tafelapfel nur fad schmecken, hatten beim Krautkochen den Vorteil, dass sie – auf dem Boden des Kessels verteilt – dafür sorgten, dass das Apfelkraut nicht anbrannte. Andere Sorten – wie z.B. die in diesem Buch beschriebene Gelbe Schafsnase oder die Martinsbirne (Syn. Trockener Martin) – sind von ihrer Ernte im Oktober / November bis ins Frühjahr hinein haltbar und wurden einst als Dörr- und Kochfrucht geschätzt. Wir kennen heute keine Tafelbirne, die über eine solch lange und unkomplizierte Haltbarkeit wie die Martinsbirne verfügt. Mit den veränderten Verbrauchergewohnheiten hat diese Sorte bei uns heute weitgehend ihre Bedeutung verloren und droht auszusterben. Dass es jedoch auch anders ginge, zeigt das Beispiel einiger italienischer und französischer Regionen, wo die ‚Martin sec‘ (wie die Martinsbirne dort genannt wird) in kleinen Mengen zu recht teuren Preisen als Spezialität gehandelt und in der Feinschmecker-Gastronomie verarbeitet wird. Auch die Züchtung müsste sich eigentlich für die Lagerqualität dieser ungewöhnlichen Birne interessieren.

... und Geschmacksrichtungen

Es ist keine Sinnestäuschung, wenn manche Apfelmenschen meinen, die heute im Laden erhältlichen Sorten schmeckten „alle ähnlich“ – denn die heutigen Marktsorten sind nicht nur genetisch eng verwandt, sondern infolgedessen auch geschmacklich ähnlich. Genetische Vielfalt alter Apfelsorten – das bedeutet auch mehr Vielfalt des Geschmacks.



Fotos 9 und 10:

Apfelsorten für Allergiker – Prinz Albrecht von Preußen (oben) und Notarisapfel (unten)



Vorteil für Allergiker

Für eine Personengruppe schließlich kann die Vielfalt alter Apfelsorten auch heute schon von unmittelbarem Nutzen sein: Schon manche Apfel-Allergiker haben überrascht festgestellt, dass sie bestimmte alte Apfelsorten ohne Problem verzehren können und dass sich die vermeintliche Apfel-Allergie als Allergie gegenüber den heutigen (untereinander eng verwandten) Marktsorten entpuppt.

Gängigen Klischees (z.B. dass „die“ alten Apfelsorten generell als Pflanze robuster oder als Frucht gesünder seien als „die“ neuen Sorten) soll damit keineswegs Vorschub geleistet werden. Mitnichten sind alle alten Sorten robust gegenüber Pilzkrankheiten. Leider gehören gerade die namentlich noch relativ bekannten alten Apfelsorten (wie z.B. Goldparmäne, Landsberger Renette, Ingrid Marie, Berlepsch oder Cox Orange) eher zu den empfind-

lichen und anspruchsvollen Sorten, während auf der anderen Seite viele sehr robuste Sorten heute kaum noch bekannt und populär sind.

Umgekehrt gibt es auch bei den Neuzüchtungen einzelne, die auch unter Feldbedingungen im Streuobst über längere Zeiträume eine hohe Vitalität aufzuweisen scheinen (z.B. Reglindis, Florina, Discovery). Und selbst bei Sorten, deren Eltern hoch empfindlich gegen bestimmte Krankheiten sind, ist eine Vererbung dieser Disposition keineswegs zwangsläufig – ein prägnantes Beispiel dafür ist die Sorte Alkmene (Cox Orange x Oldenburg), die sich im Hausgarten ohne jeden Pflanzenschutz als relativ robust gegen Schorf und Krebs erweist, während beide Elternsorten stark krebsanfällig sind (sowie Cox Orange obendrein hoch anfällig gegen Triebsschorf).

Ungeachtet dessen zeigen die vielen hier aufgeführten Beispiele, dass es viele Gründe gibt, die genetische Vielfalt alter Obstsorten zu erhalten. „Niemand kann heute vorhersagen, welche Eigenschaften plötzlich von Interesse sein können, wenn Schädlingskalamitäten auftreten, Klimaveränderungen zu verändertem Auftreten von Schadorganismen führen, die Ernährungsgewohnheiten sich ändern oder ähnliches“ (FISCHER, 2003). „Eigenschaften, welche uns heute wertlos erscheinen mögen, können in Zukunft bei geänderten Sortenanforderungen plötzlich wieder an Bedeutung gewinnen“ (RUESS, 2000/2).

Wir können uns glücklich schätzen, dass zahlreiche alte Sorten aufgrund der Langlebigkeit der Hochstamm-Obstbäume – allen Rodeprämierten vergangener Zeiten zum Trotz – die Zeiten ihrer „Auberwertung“ überdauert haben. Dieses Kulturgut gilt es zu erhalten, auch dann, wenn nicht jede der Sorten uns heute kurzfristigen Nutzen zu versprechen scheint.

Kontakt: Hans-Joachim Banner, Humboldtstr.15, 33615 Bielefeld, Email: alte-apfelsorten@web.de. Der Autor betreibt in Bielefeld einen Obstsortengarten mit über 200 alten und neuen Apfelsorten.



Von Fürsten, Pfarrern und Fabrikanten

Obstbau und Obstzüchtung im heutigen Rhein-Kreis Neuss

Thomas Braun

„Der Niederrhein bescherte dem deutschen Obstbau im vergangenen Jahrhundert die drei erfolgreichen Obstsortenzüchter: W. Schumacher, Vikar zu Ramrath (1800–1864), Oberpfarrer Henzen, Elsen (1801–1888), Ingenieur Diedrich Uhlhorn jun. (1843–1915), Grevenbroich. Alle drei hatten ihr Wirkungsfeld im Kreise Grevenbroich.“ So beginnt ein Artikel, der zum einhundertsten Geburtstag von Diedrich Uhlhorn erschien

(Möhring, 1944).

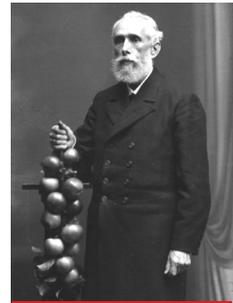
Dass diese Region zum Hotspot der Obstzucht wurde, kam nicht von ungefähr. Viele unserer heute bekannten Kultur-Obstsorten gelangten bereits mit den Römern in den ersten Jahrhunderten nach Chr. in das Rheinland (Knörzer et al. 1999). Im Mittelalter waren in Mitteleuropa bereits zahlreiche Sorten, besonders bei Apfel und Birne, bekannt. Die urkundliche Erwähnung (1408) eines Bauernhofes „Zum Byrboume“ in Kleinenbroich bei Neuss deutet auf das Vorkommen der Birne als „Haus- und Hofbaum“ am Niederrhein hin (Bremer, 1930).

Vor der Einführung der Kartoffel stellte Obst ein zentrales Nahrungsmittel, vor allem als Dörrobst für die Wintermonate dar und galt als „... gut arm mans Kost“ (Lucke et al., 1992). Entsprechend fanden altbewährte, ertragsreiche und –sichere Sorten eine weite Verbreitung und die vielfältigen Nutzungen (Kochen, Trocknen, Most- und Krautherstellung) bestimmten über lange Zeit die Sortenpalette. So war es bis in das 20. Jahrhundert am Niederrhein Brauch, Edelreiser eben dieser Sorten bei einem Besuch zu schenken, die so von Hof zu Hof und Dorf zu Dorf gelangten. Mit Beginn der Aufklärung sorgten Landesherrn und Adel für die Einführung und Verbreitung neuer, „edlerer“ Obstsorten. In unserer Region war hier frühzeitig das zwischen Grevenbroich und Neuss gelegene Schloss Dyck ein herausragendes Zentrum. Bereits 1569 wurden hier Kirsch-

bäume veredelt, später ist dieses auch für Aprikosen (1664) und Birnen (1734) belegt.

1789 entstand auf Schloss Dyck die erste Obstbaumschule (Bremer, 1959). Unter Fürst Joseph zu Salm-Reifferscheidt-Dyck

(1773–1861) wurden um 1800 zahlreiche Obstsorten des In- und Auslandes zu Versuchszwecken angepflanzt. Pflropfreiser kamen aus Paris, den Niederlanden und Brüssel, wo schon früh große Obstbaumschulen existierten (Bremer 1959: 287). Von Schloss Dyck aus gelangte das Wissen und die Sorten, wie beispielsweise die „Dycker Schmalzbirne“, mit Beginn des 19. Jahrhunderts in die Gärten der „näheren und weiteren Umgebung“ (Schipper, 1943). Im Dycker Ländchen entstand früh ein Erwerbsobst- und Gemüsebau und von hier wurden die Wochenmärkte von Rheydt, Mönchengladbach, Neuss, Düsseldorf und Köln mit frischem Obst beliefert. „Stessener Pflaumen“ waren weithin geschätzt. Seit 1900 entwickelte sich Schloss Dyck mit ca. 31 Hektar Anbaufläche zum damals größten Obsterzeuger am Niederrhein. Ab 1940 hatte es eine Versuchsanlage mit 32 Sorten, deren Eigenschaften auf den verschiedenen Unterlagentypen hier geprüft wurden. Zu dieser Zeit hatte die Obstbaumschule eine Größe von ungefähr 6 Hektar (Bremer 1959). Neben dem Adel widmete sich zunehmend auch das gehobene Bürgertum, Ärzte und Pfarrer der Obstkultur und der Verbesserung der Versorgung der Bevölkerung mit vitaminreicher Kost. Der Vikar von Ramrath, Johann Wilhelm Schumacher war einer dieser Pfarrer. In seiner Baumschule, die Mitte des 19. Jahrhunderts zu den „Besten des Rheinlandes“ zählte, baute er „603 Äpfel, 584 Birnen-, 115 Kirschen- und 138 Pflau-



Obstzüchter D. Uhlhorn mit einem Zweig des Apfels Creo in der Hand, eine seiner Züchtungen
Foto: KulturStadtLeV-Stadtarchiv

menarten“ an „und unter andern Obstarten (hat er) 12 neue Aepfelsorten (z.B. „Garibaldi“) aus Samen gezogen“ und „so oft er Obst-Ausstellungen beschickte, erhielt er eine verdiente Auszeichnung“ (Anonym, 2007). Lehrmeister für ihn und seine beiden Geschwister (sein Bruder wurde Baumgärtner in Roermond) war deren Mutter, die das Handwerk des Veredelns und die Pflege der veredelten Bäume „mit bestem Erfolge“ verstand (Anonym 2007: 68). Das Wissen für den Aufbau und Betrieb einer Baumschule vermittelte ihm der Gartendirektor von Schloss Dyck, W. Funke, mit dem zusammen er für die Obstausstellung Köln 1864 als Preisrichter berufen war. Beide erarbeiteten auch eine Sortenliste der geeignetsten und besten Sorten mit je 18 Äpfeln und Birnen sowie je 6 Kirschen und Pflaumen.

Ein anderer war Oberpfarrer Conrad Henzen, der „schon in früher Jugend ein recht eifriger und tüchtiger Baumzüchter“ war und bereits mit 11 Jahren den Schnitt der Obstspaliere im elterlichen Obstgarten in Wassenberg übernahm; wenig später erlernte er auch das Veredeln (Lucas, 2004). Nach Priesterweihe und Stationen in Aachen und der Eifel wurde er 1861 als Oberpfarrer nach Elsen, heute ein Ortsteil von Grevenbroich, berufen (Lucas, 2004). Dort betrieb er eine kleine Baumschule mit ca. 1500 Bäumen, hielt Vorträge, machte Schnitt- und Veredelungskurse und organisierte Ausstellungen. Er fand Methoden den Schädlingsbefall von Blütlaus und Raupen einzudämmen. Die Selektion von Apfel-Kern-Sämlingen betrieb er sehr erfolgreich, so dass er allein 1878 „16 neue, grösstentheils sehr werthvolle, edle Aepfel zur Bestimmung“ vorstellte (Lucas, 2004). Leider ist uns von Henzens Züchtungen, wie beispielsweise „General Henzen“, „Henzens Gulderling“ oder „Henzens Parmäne“ (Votteler, 1998), keine erhalten geblieben.

Für Vincenz von Zuccalmaglio (1806–1876), rheinischer Schriftsteller („Montanus“) und Notar in Grevenbroich war „die Verbesserung des Obstanbaus in den Rheinlanden“ ebenfalls ein großes Anliegen (Pradel, 2004). Vorbild war ihm sein Onkel, Vinzenz Joseph Deycks, der mit sei-

nem Engagement wesentlich zur Entwicklung der Bergischen Obstkammer beitrug. Anders als sein Onkel war Zuccalmaglio kein Praktiker, sondern erarbeitete einen Gesetzentwurf und verfasste zahlreiche Schriften und Bücher. Darunter auch ein Buch, das auf Empfehlung des Regierungspräsidenten von Düsseldorf für den Schulunterricht entstand und später ins Italienische, Französische und Holländische übersetzt wurde (Pradel, 2004). Ein Freund Zuccalmaglios war der Grevenbroicher Maschinenfabrikant Johann Heinrich Uhlhorn. Dieser war ebenfalls Obstliebhaber und „Uhlhorns Wunderaprikose“ ist eine Sorte, die er züchtete. In diesem Umfeld wächst sein Sohn Diedrich Uhlhorn (1843-1915) auf und es verwundert nicht, dass er sich neben der Entwicklung neuartiger Maschinen auch sehr intensiv und erfolgreich der Obstsortenzucht zuwendet. Bevor er mit der Obstsortenzucht begann, beschäftigte er sich lange Zeit mit der Pflanzenzucht und -kultur in Theorie und Praxis. „Er baute gegen 180 Apfelsorten, 40 Erdbeersorten, viele Birnensorten in seinem Garten an“ und studierte intensiv ihre Eigenschaften (Möhring, 1944). Bei seinen gezielten Kreuzungen machte er sich diese Erfahrungen zu Nutze und wählte zwei sich in ihren Eigenschaften ergänzende Sorten. Bevor er seine Züchtungen aber dem Handel übergab, hat er sie stets zunächst langjährig beobachtet. So hat er die zu Ehren seines Schwiegervaters „Von Zuccalmaglio Renette“ benannte Apfelsorte erst nach 20 Jahren 1878 der Öffentlichkeit übergeben. Andere, heute noch erhalten gebliebene Sorten Uhlhorns sind die „Goldrenette Freiherr von Berlepsch“, „Ernst Bosch“, „Creo“, „Uhlhorns Augustkalvill“, „Feys Rekord“ sowie die „Grevenbroicher Knorpelkirsche“.

**„Wo dafür Raum
Pflanz' einen Baum
Jährlicher Frucht
Von edler Zucht,
Und pflaget sein!
Er bringt dir's ein,
Wenn nicht alsbald,
Doch tausendfalt.“**

Vinzenz von Zuccalmaglio 1865

Kurze Geschichte des Obstbaus in der Eifel

Heike Günther und Hubert Misgeld

Bereits kurz nach der Zeitenwende brachten die Römer wohlgeschmeckende Apfel-, Birnen- und vielleicht auch Kirschenarten in die eroberten Gebiete westlich des Rheins. Der Römer Plinius der Ältere (79-23 v. Chr.) kannte schon drei Dutzend Birnensorten. Columella, der im 2. Jh. n. Chr. lebte, nennt „Honig“- , „Quitten“- , „Gersten“- , „Königs“- , „Faust“- und „Venusbirnen“. Mit den Obstbäumen gelangten auch die Kenntnisse des Obstbaus in die Eifel. Die Matronen, drei Göttinnen, die besonders intensiv zwischen Maas und Rhein von der dortigen keltisch-römisch-germanischen Mischbevölkerung als Beschützerinnen der Vegetation verehrt wurden, tragen auf den gefundenen steinernen Darstellungen Äpfel und Birnen in ihren Körben.

Nach den Wirren der Völkerwanderungs- und Merowingerzeit sind es seit dem 7. Jahrhundert die Benediktiner, welche die römische Obstkultur bewahrten und auch in der linksrheinischen Region zur erneuten Blüte brachten. Daran konnte dann im 8./9. Jahrhundert Karl der Große anknüpfen. Er erlässt die ersten wegweisenden Verordnungen zum Anbau verschiedener Obstarten in Abhängigkeit von Klima und Boden.

Mit vermehrten Klostergründungen – auch durch neue Orden – intensiviert sich der Obstbau. Im 12. Jahrhundert finden wir in der Eifel zahlreiche Klöster als Zentren der Obstkultur. In der Südeifel bei Trier verpflichteten später die Jesuiten ihre Pächter zum Pflanzen und zur Pflege von Obstbäumen. Der alte Obstgarten des Prämonstratenserklosters Steinfeld in der Nordeifel war noch bis Mitte des 20. Jahrhunderts erhalten. Parallel zu den Klöstern pflanzten die Ritter Obstbäume in ihre Burggärten und unterstützten ihre Untertanen beim Obstbau. Die Kriege Ludwigs XIV. und der Französischen Revolution im 17./18. Jahrhundert verwüsteten das Rheinland und warfen Landwirtschaft und Obstbau auf primitivere Formen zurück. Außerdem erfuhr die Eifel eine nahezu vollständige

Abholzung der schützenden Wälder. Dieses führte zu einem obstbauschädlichen Klima. So erfroren im Winter 1709 im Trierer Land alle Obstbäume (Pallien 1989).

Im 19. Jahrhundert förderten die französischen Besatzer der linksrheinischen Gebiete den Obstbau und verbreiteten Handbücher zur Anlage von Baumschulen und zur Herstellung von Cidre. Die Preußen als neue Landesherren setzten diese Wirtschaftspolitik fort. 1833 gründete man den Landwirtschaftlichen Verein für Rheinpreußen, und er blieb bis zur Bildung der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz 1898 der Hauptträger in der Förderung des rheinischen Obstbaus. Die Volksschullehrer wurden als Obstbaumwarte ausgebildet. In den 1860er Jahren entstanden die landwirtschaftlichen Winterschulen. Viele Gemeinden legten Obstbaumschulen und Obstbaumustergärten mit überwiegend hochstämmigen Obstbäumen an (Pallien 1889). Sie wurden um 1930 von den Handelsbaumschulen abgelöst (Schmitz 1932). Jedoch verhinderten in der Eifel mangelnde Verkehrswege den Absatz, ebenso ging die Intensivierung des Ackerbaus zu Lasten des Obstbaus.

Für die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts gilt die kritische Aussage eines amtlichen Textes:

„Die Bestrebungen, den Obstbau im Kreise Euskirchen zu heben, waren bis jetzt hauptsächlich deshalb ohne besonderen Erfolg, weil sie zu vereinzelt auftraten, die Interessenten dafür ohne Zusammenhang untereinander jeder für sich arbeiteten, dadurch aber nicht hinreichend Gelegenheit fanden, sich zu belehren, und des Gedankenaus-



Links oben: Obstannahme auf dem Erzeuger Großmarkt Bonn. Von den bis in die 70er Jahre zahlreichen Versteigerungen und Großmärkten für Obst und Gemüse sind heute nur noch zwei übriggeblieben.

Links unten: Traditionelle Apfelernte in Bornheim mit der ganzen Familie. **Rechts oben:** Bis in die 50er Jahre war der Kern- und Steinobstanbau auf Hoch- und Halbstämmen, überwiegend als Obstbau in landwirtschaftlichen Betrieben, die marktbestimmende Anbauform. **Rechts unten:** Kleingemengelage an einem Vorgebirgshang zwischen Bornheim und Botzdorf. Die bis in die 50er Jahre intensiv genutzten Hochstammkulturen sind heute weitestgehend Siedlungen und kleineren Äckern gewichen.

Fotos: Rhein. Volkskundearchiv des LVR-Instituts für Landeskunde und Regionalgeschichte



tausches über die guten und schlimmen Erfahrungen, welche der Einzelne auf dem Gebiete gemacht hatte, entbehrten.“ (Kreisarchiv Euskirchen 1878-1933). Daraufhin förderte die Regierung die Gründung von Obst- und Gartenbauvereinen sowie die Beschaffung und Pflanzung von hochstämmigen Obstbäumen durch staatliche Beihilfen. Der erste Zusammenschluss von Gartenbesitzern im Raum Zülpich geschah bereits 1857, das „Zülpich= Füssenich= Froitzheimer= Casino“. Hier tauschten die Gleichgesinnten in Besichtigungen und Versammlungen ihre Erfahrungen aus und es schlossen sich immer mehr Gartenfreunde aus dem Zülpicher und Dürener Land dieser Gemeinschaft an. Da für die Mitgliedschaft im Casino eine strenge Auslese bestand, die ihren Niederschlag in einem hohen Jahresbeitrag fand, wurde es notwendig, einen Obst- und Gartenbauverein zu gründen, der jedem Mitgliedschaft erlaubte. Und so entstand im Jahre 1883 in Zülpich ein Obst- und Gartenbauverein, dessen Mitglieder nicht nur in Zülpich, sondern auch in den Dörfern im weiten Umkreis um Zülpich wohnten. In diesen Dörfern bildeten sich im Laufe der Jahre selbständige Obst- und Gartenbauvereine, so in Kommern, Lövenich, Sinzenich, Euenheim, Wißkirchen, Wichterich, Froitzheim und Vettweiß.“ (Malter 1960)

Die staatliche Förderung des Obstbaus dauerte bis 1938, ausgenommen einige Jahre nach Ende des 1. Weltkrieges. Am Ende des 2. Weltkrieges erwies sich bei einer Zählung im Altkreis Schleiden mit seinen bäuerlichen Nebenerwerbsbetrieben und dem hauswirtschaftlichen Selbstversorgerobstbau ein Gesamtbestand von 25.688 Bäumen - ein Drittel weniger Obstbäume als 1938 (Hebenstreit 1949). In vielen Eifelgebieten, z.B. Bitburg/Prüm,

wurden die Obstbaumzahlen vom Ende des ersten Weltkrieges nie mehr erreicht (Pallien 1989). NRWweit weist die Zählung von 1951 eine 16-prozentige Zunahme gegenüber 1938 aus, allerdings bei einer „auffälligen Zunahme von niederen Baumformen beim Kernobst“ (Kreisarchiv Euskirchen 1951). Mit der Umstellung auf Niederstammobst fand parallel eine Sortenbereinigung statt, u.a. durch die staatlich geförderte Rodung von Altbäumen in den späten 50er Jahren und zu Beginn der 70er Jahre. Die zweite solche Welle führte noch 1973 im Bitburger Raum zur Rodung von 233 Obsthochstammobstbäumen (Pallien 1989). 1960 stellte der Bundesplanungsausschuss für Obstbau für den Altkreis Schleiden ein einheitliches Obst-Kreissortiment vor. Dieses empfahl von den festgestellten 172 Obstsorten des Gebietes noch 5 Apfel-, 5 Birnen-, 4 Kirschen- und 4 Pflaumensorten für den bäuerlichen Selbstversorgeranbau (siehe auch Tabelle). Von den 1885 für die höher gelegenen Gebiete der Rheinprovinz empfohlenen 22 Apfelsorten wurden 1951 nur noch 5 Sorten von der LWK für den gesamten Bezirk Nordrhein empfohlen, 1908 waren es noch 11 (Landwirtschaftskammer 1908), von den 13 Birnensorten nur noch 4, 1908 waren es noch 8. Seit 1983 beleben der ehrenamtliche und der amtliche Naturschutz den Streuobstbau in der Eifel wieder.

Sortenempfehlungen für die Eifelregion von 1885 bis 1951

Aus: Verzeichnis der in der Rheinprovinz für Großkultur empfehlenswerten Obstsorten (NN 1885), Zusammenstellung der geeigneten Kernobstsorten des Anbausortiments für die einzelnen Landkreise der Rheinprovinz (Landwirtschaftskammer 1908), Sortenstand und Sortenbewegung im deutschen Obstbau, Kammerbezirk Nordrhein (Institut für Obstbau 1952)

¹ Rheinprovinz Abt. B Klima des Winterroggens und Abt. C Klima der Sommergerste

² Rheinprovinz Kreise Rheinbach und Euskirchen, Kreise Düren und Jülich, Kreise Aachen und Eupen, Kreise Malmedy, Montjoie und Schleiden

³ Kammerbezirk Nordrhein

Sorte	Lokalnamen	1885 ¹	1908 ²	1951 ³	Bemerkung
Äpfel (bessere Lagen)					
Weißer Astrachan	Eicadapfel	x			
Charlamowsky	Borowitzsch	x	x		
Sommerparmäne		x			
Geflammt weißer Kardinal	Pleißner Rambour	x			
Wintergoldparmäne	Reines des Reinettes	x	x	x	
Harberts Renette		x			
Landsberger Renette		x	x		
Grosse Kasseler Renette	Holl. Goldreinette	x			
Graue französische Renette	Rabau (nur örtlich)	x			
Roter Bellefleur	Siebenschläfer	x	x		
Schick Johannes		x			1885 als Lokalsorte eingestuft
Echter Winterstreifling		x			1885 als Lokalsorte eingestuft
Schöner von Boskoop			x	x	
Wachendorfer Renette			x		Kreise Rheinbach u. Euskirchen
Rote Sternrenette			x	x	Kreise Düren, Jülich, Aachen, Eupen
Luxemburger Renette	Luxemburger	x	x	x	Kreise Aachen und Eupen; 1885 nur für Höhenlagen empfohlen
Aachener Hausapfel			x		Kreise Aachen und Eupen

Sorte	Lokalnamen	1885 ¹	1908 ²	1951 ³	Bemerkung
Kleiner Hausapfel		x			1885 als Lokalsorte für linksrhein. Niederrhein eingestuft
Holländischer Küchenapfel		x			1885 als Lokalsorte für linksrhein. Niederrhein eingestuft
James Grieve, Klarapfel, Ontario, Cox Orange, Oldenburger, Zuccalmaglio, Berlepsch, Jakob Lebel, Kaiser Wilhelm, Nordhausen, Ananasrenette, Jonathan, Allington, Laxton Suberb, Riesenboiken, Johannes Böttner, Rhein. Krummstiel, Peter Broich				x	
gesamt		15	9		1951: 4 alte Sorten, 18 überregional neu aufgenommene
Äpfel (Höhenlagen)					
Goldgelbe Sommerrenette	Rambouillet	x			
Baumanns Renette		x			
Königlicher Kurzstiel	Courtpendu	x			
Champagner Renette	Loskrieger	x			
Roter Eiserapfel	Paradiesapfel	x			
Großer Rheinischer Bohnapfel		x			
Schafsnase		x			1885 als Lokalsorte eingestuft
Boikenapfel			x		
Rheinischer Winterrambour			x	x	Auch für wärmere Lagen empfohlen
gesamt		7	2	1	

Fortsetzung: Sortenempfehlungen für die Eifelregion von 1885 bis 1951

Sorte	Lokalnamen	1885 ¹	1908 ²	1951 ³	Bemerkung
Birnen (bessere Lagen)					
Grüne Sommermagdalene	Margarethenbirn	x			
Gute Luise		x			
Gellerts Butterbirne	Hardys Butterbirne	x	x	x	
Gansels Bergamotte	Rote Dechantsbirn	x			
Diels Butterbirne		x			
Liegels Winterbutterbirne		x			
Pastorenbirne	Cure'	x	x		
Colomas Herbstbutterbirne	Urbaniste	x			
Amanlis Butterbirne			x		
Köstliche von Charneux			x	x	
Tongernbirne			x	x	Nur Kreise Euskirchen und Rheinbach
Boscs Flaschenbirne			x		1908 nur Kreise Euskirchen und Rheinbach
Williams Christbirne			x	x	1908 nur Kreise Aachen und Eupen
Madame Verté				x	
Conference				x	
Vereinsdechantbirne				x	
gesamt		8	7	4/3	1951: 4 alte Sorten, 3 überregional neu aufgenommene
Birnen (Höhenlagen)					
Gute Graue	Jutges Birne	x	x		
Kuhfuß	Westfälische Glockenbirne	x			
Kleiner Katzenkopf	Betzelsbirn	x			
Kamper Venus		x			
Jufferbirne		x			
gesamt		5	1	0	

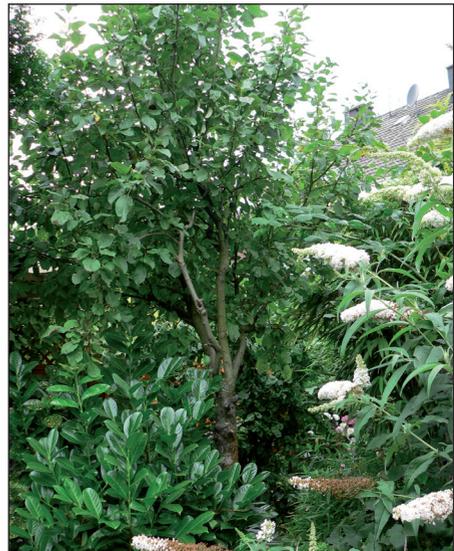
Obstsorten im Ruhrgebiet

Dr. Randolph Kricke

Das Ruhrgebiet mit seinen fruchtbaren Böden in den Auebereichen von Rhein, Emscher und Ruhr sowie den Lößböden in der Hellwegregion war in vorindustrieller Zeit ein durch bäuerliche Kulturlandschaft geprägtes Gebiet. Wie anderswo auch, war die Anlage einer Obstwiese in unmittelbarer Hofnähe oder etwas entfernt davon eine Notwendigkeit, um die Versorgung mit frischem Obst sicher zu stellen. Durch das Zusammentreffen der Großlandschaften Niederrhein, Westfälische Bucht, Bergisches Land sowie Sauer- und Siegerland ist das Ruhrgebiet von den unterschiedlichen Einflüssen geprägt, so dass anzunehmen ist, dass hinsichtlich der Verwendung von Obstsorten sowohl eine Reihe der Charaktertypen der umgebenden Großlandschaften vertreten waren, aber sich vermutlich in diesem „Schmelztiegel“ auch neue Sorten herausgebildet haben. Obwohl die Industrialisierung der Region vor erst knapp mehr als 150 Jahren begonnen hat, ist leider so gut wie gar nichts mehr über die hier ehemals vorkommenden Obstsorten bekannt. Zwar konnte mit einem ca. 80jährigen Baum der Sorte „Fey's Record“ in Oberhausen eine typische Regionalsorte des Niederrheins nachgewiesen werden, weitere lokaltypische Einflüsse aus der Umgebung oder gar eine typische Lokalsorte, die, wie erwähnt, hier entstanden ist, konnten trotz Nachsuche und Aufrufe an die Bevölkerung nicht nachgewiesen werden. Zu tiefgreifend sind offenbar die Auswirkungen des Strukturwandels von einer bäuerlichen Kulturlandschaft hin zu einem dichtbesiedelten und hochindustrialisierten Raum.

Obstbäume und Streuobstwiesen existieren auch heute noch im Ruhrgebiet, allerdings beschränkt sich ihr Vorkommen im Wesentlichen auf die Randbereiche des Ballungsraumes. Sie stellen in der Regel Überbleibsel der alten Kulturlandschaft und Überlebende der Flurbereinigung dar oder sind durch Naturschutzgruppen in jüngerer Zeit

neu angelegt worden, um die hohe ökologische Bedeutung von Obstwiesen gerade im Ballungsraum zu erhalten. So findet man im Süden von Mülheim an der Ruhr oder im Duisburger Norden eine Reihe von alten Streuobstwiesen. Sogar die Reste von Erwerbsobstanbau finden sich, wie etwa in der Nähe des Flughafens Essen-Mülheim, allerdings nicht in Plantagenform, sondern als Hochstammbestand. Nur in wenigen Fällen jedoch werden die Bäume entsprechend gepflegt oder die Wiesen durch Nachpflanzungen verjüngt. Ebenso scheint generell die Weitergabe des Wissens um die Obstbäume im Laufe der Zeit verloren gegangen zu sein, in den meisten Fällen ist nicht mehr bekannt, welche Sorten auf den Wiesen stehen. Falls es doch noch Kenntnisse gibt, bringen Befragungen oder stichprobenhafte Sortenbestimmungen keine lokalen Besonderheiten des Ruhrgebietes hervor, sondern weit verbreitete Sorten wie z.B. Jakob Lebel, Ingrid Marie oder Ontario.



Boikenapfel in einem Privatgarten, stark eingewachsen von anderen Gehölzen, wie Kirschlorbeer und Schmetterlingsstrauch.

Etwas anderes ist jedoch interessant: Und zwar das Vorkommen von Obstbäumen inmitten des Ballungsraumes selbst! Fehlen auf den Streuobstwiesen in den Randbezirken des Ruhrgebietes Interesse und Zeit für Pflege und Erhalt, so werden (Klein-)Gartenbäume offenbar gut umsorgt. Nicht immer optimal neben Koniferen und das Gartenhaus gepflanzt und erst recht nicht fachkundig geschnitten, steht so mancher Apfel- oder Kirschbaum, Birnen aber auch, im Garten einer Reihenhaussiedlung oder in einer Kleingartenanlage inmitten der Blockrandbebauung. Hier spiegelt sich das wieder, was auf den Obstwiesen oftmals vermisst wird: Das Obst wird genutzt! Und das ist in vielen Fällen auch der Grund, warum im Kern der Metropolregion Obstbäume zu finden sind.

Bereits in der Zeit des 1. Weltkrieges musste die Bevölkerung aufgrund der kriegsbedingt knappen Ernährungslage mit regionalem Obst versorgt werden. Aus dieser Zeit datiert die Gründung der „Reichsstelle für Gemüse und Obst“ (1917) in Berlin, die auch für die Rheinprovinz die Erzeugung des Obstes steuerte, und darüber hinaus deren Vermarktung z.B. durch die Initiierung von Obstmärkten förderte. Auch die Preise wurden reguliert: So wurden z.B. für Äpfel Höchstpreise für die Glieder der Handelskette festgeschrieben. Der Erzeuger durfte 1917 laut Regierungsamtblatt höchstens 40 Pfennig, der Großhändler 51 und der Kleinhändler 70 Pfennig für Äpfel der Gruppe 1 verlangen. Zu dieser Gruppe gehören Früchte, die die „Beschaffenheit von Edelobst“ aufweisen müssen, also frei sein sollten von Druckstellen, Wurmstich etc. Interessanterweise werden folgende Sorten genannt: Weißer Winterkalvill, Cox Orange, Gravensteiner, Kanada-Renette, Adersleber Kalvill, Gelber Richard, Signe Tillisch, von Zuccalmaglios Renette, Ananas Renette, Gelber Bellefleur, Schöner von Boskoop, Landsberger Renette, Goldrenette von Blenheim, Coulons-Renette, Weißer Klarapfel, Winter-Goldparmäne, Apfel aus Croncels und später noch speziell für den Regierungsbezirk Düsseldorf ergänzt: Kaiser Wilhelm, Rote Sternrenette, Roter Bellefleur, Gelber Edelapfel und Königlicher Kurzstiel. Auch für die

Birnen gab es eine solche Gruppierung gemäß folgender Sorten: Gute Luise von Avranches, Köstliche von Charneux, Birne von Tongern, Bosc's Flaschenbirne, Dr. Jules Guyot, Williams Christbirne, Hardenpontos Butterbirne, Gellerts Butterbirne, Clapps Liebling, Diels Butterbirne, Vereins-Dechantsbirne, Forellenbirne, Winter-Dechantsbirne, Josephine von Mecheln und später ergänzt für die Rheinprovinz: Blumenbachs Butterbirne, Le Lectier.

Mit Beginn der Weltwirtschaftskrise in den 1930er Jahren bestand vielfach die Notwendigkeit, die aus der Schwerindustrie freigesetzten Arbeitskräfte und ihre Familien zu ernähren. In Duisburg-Meiderich, in unmittelbarer Nähe des ehemaligen Thyssen-Hüttenwerkes (heute Landschaftspark Duisburg-Nord), entstand eine Kleingartenanlage, damit sich die Arbeiterfamilien mit Gemüse und Obst versorgen konnten. In der darauf folgenden Vorkriegs-, Kriegs- und Nachkriegszeit sicherten im unmittelbaren Wohnbereich gepflanzte Bäume die Versorgung der Bevölkerung. Darauf deuten zum einen die Ergebnisse von Obstbaumzählungen hin, wie sie beispielsweise 1934 in Duisburg-Walsum durchgeführt wurden:

Die Summe der ertragsfähigen Obstbäume in Kleingärten (Haus-, Schreber-, Heim- und Laubengärten) beläuft sich auf 925 gegenüber 899 Ertragsbäumen „in Plantagen“, womit Obstgärten oder Bäume auf Feldern, Grasland und Feldrainen (also Streuobstwiesen) gemeint sind. Wie aus einem Schreiben der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz aus dem Jahre 1922 hervorgeht, wurde zum anderen von staatlicher Seite insbesondere im Industriebezirk die Gründung von Kleingartenbauvereinen zur Förderung des Obstanbaus begrüßt und gefördert. Es soll nicht unerwähnt bleiben, dass die Problematik der Luftverschmutzung im Ruhrgebiet mit Blick auf den Obstanbau bekannt war. So heißt es in dem erwähnten Schreiben: „... tragen auch wesentlich zur Förderung des Obstbaues bei, soweit Obstbau bei der rauchgeschwängerten Luft des Essener Industriebezirkes überhaupt möglich ist.“ Schulgärten spielten in dem Maßnahmenkatalog der Ver-



Apfelbaum (Sorte Ontario) in einer Kleingartenanlage inmitten von Blockrandbebauung, Duisburg-Neudorf. Der Baum wurde in den 1950er Jahren gepflanzt.

waltung zur Förderung des Obstanbaus eine besondere Rolle, wurde hier doch der Nachwuchs für die Kleingartenbauvereine herangezogen. So heißt es in einem Schreiben des Regierungspräsidenten aus Düsseldorf 1926: „Das Hauptgewicht in diesen Großstädten muß auf die Schaffung von Schulgärten gelegt werden, um dadurch in der Jugend schon Lust und Liebe zum Obst- und Gartenbau zu wecken.“

Daher haben viele der „Stadt bäume“ ein Alter von 50 - 70 Jahren. Allerdings wurden offenbar keine Lokalsorten verwendet, sondern weit verbreitete Sorten. Dies beruht darauf, dass im Zuge der Förderung des Obstanbaus systematisch versucht wurde, möglichst wenige, dafür reich tragende Sorten zu fördern. In einem Schreiben des preußischen Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten vom 25. Februar 1930 heißt es etwa: „Das Sortenvielerlei, an dem der deutsche Obstbau krankt, hat in den letzten Jahren bereits Veranlassung zu einer Umveredelung älterer Obstbäume [...] gegeben.“ Und bereits ein Jahr zuvor ließ der Regierungspräsident aus Düsseldorf verlautbaren: „Ich spreche den Wunsch aus, dass dieses Sortiment wesentlich zur Verringerung der noch vorhandenen viel zu vielen Sorten beitragen möge.“ „Dieses Sortiment“ beinhaltete folgerichtig für die Rheinprovinz nur noch wenige Sorten, differenziert nach der Höhenlage und unterteilt in Haupt-

und Nebensorten. So bei den Äpfeln als Hauptsorten: Apfel aus Croncels, Jakob Lebel, Schöner von Boskoop, Rheinischer Winterrambour und als Ergänzungssorten Riesenboiken, Roter Bellefleur, Goldparmäne, Goldrenette von Blenheim, Rote Sternrenette sowie Rheinischer Bohnapfel und bei den Birnen als Hauptsorten Clapp's Liebling, Köstliche von Charneux, Bosc's Flaschenbirne sowie als Nebensorten Gellerts Butterbirne, Frühe von Trevour, Butterbirne Alexander Lucas, Gräfin von Paris.

Das Entstehen eines „grünen Gewissens“ in den 1980er Jahren führte ebenfalls dazu, dass Obstbäume im Siedlungsbereich gepflanzt wurden. Mangelnde Kenntnis um die Bedeutung von regionalen Sortenempfehlungen führte dazu, dass im Gartenfachmarkt erstandene Sorten wie Nathusius Taubenapfel oder McIntosh gepflanzt wurden. Stellenweise lassen sich sogar die Einflüsse von Zuwandererfamilien erkennen: Wie sonst kommt der Batull, eine Sorte aus dem rumänischen Siebenbürgen, in einen Kleingarten nach Duisburg-Neudorf? Hier ist aufgrund des kulturellen Schmelztiegels „Ruhrpott“ der Einfluss aus verschiedenen europäischen Regionen und Kulturkreisen zu vermuten. Leider haben Nachforschungen in diese Richtung noch keine Ergebnisse zutage gefördert – die Geschichte der Obstsorten im Ruhrgebiet bleibt spannend!

Die Bergische Obstkammer

Frank Gerber, Claudia Heitmann

Die Bezeichnung Bergische Obstkammer beschreibt einen fruchtbaren Landstrich im früheren Rhein-Wupperkreis und Leverkusen, in dem seit jeher Obstbau betrieben wird. Das Gebiet lässt sich geografisch grob umreißen: die Dhünn im Süden, die Wupper im Norden, die bergischen Höhen im Osten und der Rhein im Westen.

Besonders kennzeichnend für dieses relativ kleine Gebiet sind die unterschiedlichen klimatischen Verhältnisse, die durch den Höhenunterschied von West nach Ost gegeben sind. Hinzu kommen unterschiedlichste Böden und verschiedene kleinklimatische Verhältnisse wie zum Beispiel sonnenexponierte Hanglagen und kalt-feuchte Tallagen. Besonders begünstigt für den Obstbau sind z.B. die nach Süden gerichteten Hänge zwischen Mettmann und Overath und die Lößböden im Bereich östlich von Leverkusen. In den höheren Lagen ab 200m über dem Meeresspiegel ist nur noch eine sehr eingeschränkte Sortenauswahl für den erfolgreichen Anbau geeignet. Eine weitere Besonderheit für dieses Obstbaugesbiet ist, dass die Wasserversorgung aufgrund der reichhaltigen Niederschläge meist kein Problem darstellt. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass man in der Bergischen Obstkammer gute Voraussetzungen für hohe Erträge im Obstbau vorfindet, wobei die rheinnahen Gemeinden aufgrund des milderen Klimas und der besseren Böden gegenüber den Gemeinden in den Höhenlagen klar im Vorteil sind.

Die Anfänge des Obstbaus in dieser Region lassen sich bis in das Jahr 1192 zurück verfolgen. In dieser Zeit und den darauf folgenden Jahrhunderten wurde der Obstbau überwiegend von Mönchen betrieben oder den Pächtern der Klöster wurde es zur Auflage gemacht, Obstbäume zu pflanzen.

Aus verschiedenen Aufzeichnungen über die

Jahrhunderte hinweg lassen sich der Obstbau und die Bedeutung dieses Wirtschaftszweiges für die Region verfolgen.

Von den sogenannten Klosterhöfen sprang die Obstwirtschaft auf die „weltlichen“ Höfe über. Es ist belegt, dass spätestens seit dem 15. Jahrhundert der Obstbau eine maßgebliche Rolle in der Landwirtschaft der unteren Wupper und im Bergischen Land einnimmt. Mit dieser zunehmenden Abhängigkeit der Landbevölkerung vom Obstbau gingen auch Hungerzeiten in schlechten Ertragsjahren einher. In den trockenen Jahren Ende des 15. Jahrhunderts wurden die Obstbäume von den Einwohnern des Amtes Miselohe als so verdorrt beschrieben, dass sie sich in „Menschengedenken“ nicht wieder erholen werden. Wegen der hohen Steuerabgaben waren diese Jahre Zeiten größter Armut in der Region.

Ebenso ist aber auch in verschiedenen Schriften bezeugt, dass spätestens ab dem frühen 18. Jahrhundert der Acker- und Obstbau in der Region zu einem bescheidenen Wohlstand der Landbevölkerung geführt hat. Ab dieser Zeit finden wir Hinweise darauf, dass Zucht und Sortenwahl beachtet wurden. Auch die Obstbaupflege findet Erwähnung.

Die Hochzeit des Obstbaus in der Bergischen Obstkammer wird durch den Rat Deycks aus Opladen eingeleitet. Nachdem die Region in den 1790er Jahren durch kriegerische Konflikte und Plünderungen größte Not erleiden musste, versuchte der Rat Deycks, das Elend der Bevölkerung durch eine gezielte Förderung des Obstbaus zu lindern.

1797 legte er in Opladen im Mündungsgebiet des Wiembachs einen Mustergarten an. Aus diesem Obsthof wurden in den folgenden Jahrzehnten nicht nur die Bergischen Gemeinden mit Edelreisern und Jungbäumen beliefert, sondern auch weite Teile des Niederrheins und Westfalens. Er

untersuchte das Zusammenspiel zwischen Sorte, Klima und Boden. Er bezog neue Sorten aus Belgien, Italien aber auch aus den Obsthöfen der umliegenden Klöster.

Dass wir heute das Werk und das Leben des Rates Deycks so gut nachvollziehen können, verdanken wir dem Heimatforscher und Dichter Vincenz von Zuccalmaglio, der in verschiedenen Schriften von seinem Verwandten Rat Deycks berichtete und sein Werk übernommen und ausgebaut hat. Der Anstieg der Obstbaumzahlen in der Region auf stolze 440.000 Stück um 1900 (1831 wurden noch 115.000 Stück gezählt) ist zum Großteil auf das Streben von Zuccalmaglio und seinen Anhängern zurückzuführen.

In diesem Zusammenhang muss auch der Hauptlehrer Hesselmann als Jünger Zuccalmaglios und Pionier des Obstbaus im Bergischen Land im 19. Jahrhundert Erwähnung finden. Er studierte ebenfalls den Zusammenhang zwischen Sorte, Klima und Boden, legte Versuchs- und Mustergärten an, die weniger dem Erwerb als der Sortenselektion dienten. Er kann zurecht als einer der ersten „Sortenspezialisten“ bezeichnet werden. Ihm verdankt die Sorte „Kaiser Wilhelm“ ihren Namen und auf ihn ist die Einführung der für die Region typischen Birnensorte „Köstliche von Charneux“ zurückzuführen.

Ein weiterer wichtiger Name in der Geschichte der Bergischen Obstkammer ist der des Landrats Lucas. Ihm verdankt die Region eine Modernisierung der Absatzwege und die Anlage zahlreicher Mustergärten. Er führte das Amt des Kreisgärtners und des Obstbaumwartes ein. Diese sollten die Obsterzeuger bei der Pflege, Pflanzung und Veredlung beraten und unterstützen. Unter Landrat Lucas stieg die Zahl der Obstbäume im Jahr 1920 in der Region auf über 500.000 an.

Mit dem Ausbau des Obstbaus im Bergischen

im 19. Jahrhundert hat auch die Bedeutung der Krautfabriken und Obstpressen stark zugenommen. Die Geschichte der bergischen Obstpressen geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Damals wurde überwiegend auf den Höfen für den Eigenbedarf in recht primitiven Konstruktionen das Obst gepresst.

Um die riesigen Mengen an Kernobst, dass mittlerweile in der Bergischen Obstkammer geerntet wurde, verarbeiten zu können wurde das Pressen bzw. die Krautfabrikation ab Anfang des 19. Jahrhunderts „industrialisiert“. Dieser „Boom“ hielt bis in das 20. Jahrhundert an. Zu dieser Zeit waren allein in Bergisch Neukirchen acht Krautpressen ansässig. Als Pioniere dieses Wirtschaftszweiges sind Johann Wirtz aus Bergisch Neukirchen bzw. seine Nachfahren zu nennen. Er baute 1811 eine



Alter Birnbaum als Strukturelement



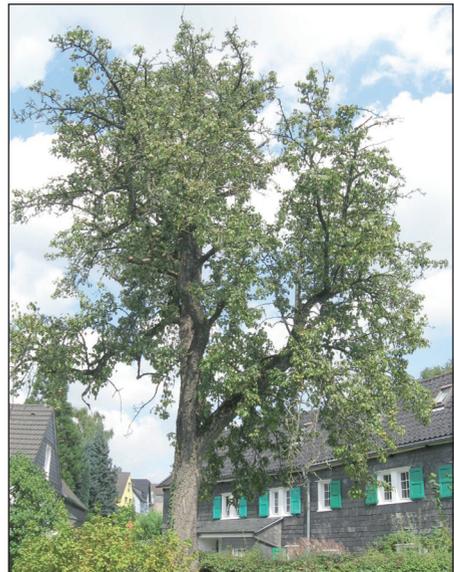
Tulpenäpfel in der Obststiege

der ersten Pressen und perfektionierte diese Technik, als man ab 1930 die Wasserkraft für hydraulische Pressen nutzbar machen konnte. Anfang des 20. Jahrhunderts verschwanden viele Pressen, da aufgrund des Erbes Hesselmanns nun viel Tafelobst der Edelsorten geerntet wurde und so der Handel mit Lokalsorten und Süßäpfeln als Rohstoff der Krautfabriken stark geschwächt wurde. Nur wenige Krautpressen konnten sich rechtzeitig auf diesen Wandel einstellen. So die Firma Wirtz und Söhne. Sie spezialisierte sich auf die Produktion von naturreinem und hochwertigem Apfelkraut. Um die Nachfrage zu decken, wurden neben den „einheimischen“ Äpfeln auch Äpfel aus Holland, von der Mosel und Niederrhein importiert und verarbeitet. Das Kraut wurde überwiegend auf dem europäischen Festland abgesetzt; aber auch Kunden aus China, Australien, England, Russland und Amerika fanden und finden sich in den Auftragsbüchern der Firma Wirtz und Söhne.

Seit den 1930er-Jahren änderte sich die Wirtschaftsweise in der Bergischen Obstkammer langsam aber doch grundlegend. Der bis jetzt praktizierte Anbau als Hochstamm im Nebenerwerb wurde langsam aber sicher durch den produktiveren Plantagenanbau als Haupterwerb abgelöst, um von Obstimporten unabhängig zu werden. Im Jahr 1947 waren schon 25% aller Apfelbäume in der Region als Spindel gezogen. Dieser Trend

setzte sich weiter fort, um die zunehmende Nachfrage nach heimischem Tafelobst zu decken. Auch der Beginn von Obstimporten aus südlicheren Ländern in den 1950er-Jahren hat zu einem weiteren Rückgang des Obstbaus geführt. In den 60er und 70er Jahren wurden sogar Rodungsprämien für hochstämmige Obstbäume ausgezahlt. Diese Entwicklung führte zu einem rapiden Rückgang der Streuobstwiesen, der zum Teil bis heute nicht gestoppt werden konnte.

Erst in den 80er Jahren, als der Wert der Streuobstwiese als Lebensraum für viele mittlerweile seltene und bedrohte Tierarten entdeckt wurde, trat man wieder aktiv für Obstwiesen mit ihren hochstämmigen Bäumen ein. Naturschutzbewegungen machten sich stark für den Schutz der Bäume, pflanzten junge Bäume nach und suchten nach neuen Absatzmöglichkeiten. Diesem unermüdlichen Engagement ist es zu verdanken, dass die Streuobstwiesen noch nicht vollständig aus unserer Landschaft verschwunden sind. Durch Bebauung, mangelnde Pflege und fehlende bzw. zu geringe Nachpflanzungen ist das Fortbestehen der Streuobstwiesen nach wie vor stark gefährdet.



Obsthochstamm am Ortsrand



Zur Geschichte der Baumschulen im Rhein-Sieg-Kreis an ausgewählten Beispielen

Barbara Bouillon

Im Rhein-Sieg-Kreis liegt eines der Zentren des gewerblichen Obstbaus. Neben den Niederstamm-Plantagen prägen in weiten Bereichen auch Streuobstwiesen die Landschaft. Der Rhein-Sieg-Kreis ist der streuobstwiesenreichste Kreis Nordrhein-Westfalens (Bünger 1996). Mit der langen Tradition des Obstanbaus eng verbunden ist die Entstehung von Baumschulzentren seit der Mitte des 19. Jahrhunderts linksrheinisch bei Meckenheim (und dem nördlich angrenzenden Vorgebirge) und rechtsrheinisch im Pleisbachtal nahe Oberpleis (Stadt Königswinter). Damit liegen zwei historische Baumschulzentren des Rheinlands im Rhein-Sieg-Kreis. Weitere Zentren sind am Niederrhein bei Krefeld-Kempen-Geldern sowie bei Erkelenz zu finden.

Bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden im bäuerlichen Obstbau zur Eigenversorgung ungeachtet der bekannten Veredelungstechniken meist zufällig aufgelaufene Sämlinge unveredelt weiter gezogen. Diese Bäume besaßen oft eine mindere Obstqualität. Allerdings entstanden auf diese Weise auch neue Sorten – teilweise nur mit lokaler Verbreitung. Durch die zunehmende Industrialisierung und Verstädterung an Rhein und Ruhr kam es zu einem erhöhten Bedarf an Tafelobst, der durch die vorhandenen Obstqualitäten nicht gedeckt wurde.

1821 verordnete die Königlich Preußische Regierung die Errichtung von Gemeindebaumschulen (Sins 1953). Die Schüler bekamen unter der Anleitung von Lehrern das Pflanzen und Veredeln der Bäume vermittelt. Sowohl im Pleisbachtal als auch in Meckenheim lagen solche Gemeindebaumschulen. Der 1844 geborene Bernhard Dahs erlernte in Oberpleis die ersten Grundlagen der Obstbaumzucht (Obermüller 2002). Anschließend absolvierte er – ebenso wie sein Stiefbruder Adolf

Reuter – eine Gärtnerlehre. Sie wandelten einen Teil der landwirtschaftlichen Produktionsflächen des elterlichen Betriebes an den Pleisbachtalhängen um und nutzten sie zur Anzucht von Obstbäumen. Zusammen mit ihren sieben Stiefgeschwistern gründeten sie die Firma Dahs, Reuter & Co. Zwei der Stiefbrüder behielten die landwirtschaftliche Produktion bei, während Bernhard Dahs und Adolf Reuter die Baumschule übernahmen. Neben klassischen Nutzhölzern wurden auch Ziergehölze produziert. Entlang des Rheins entstanden immer mehr private Parkanlagen und Gärten, die allein unter ästhetischen Aspekten angelegt wurden. Die Fläche der Baumschulquartiere wuchs rasant und betrug um die Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert annähernd 80 ha. Die meisten Baumschulpflanzen bezog die Firma aus dem Ausland, vornehmlich aus Holland, Belgien und Frankreich. Gefördert wurde der Import und Export von Pflanzen durch die Nähe zur Bröltalbahn (später Rhein-Sieg-Eisenbahn). Nahezu alle Baumschulen im Pleisbachtal stammen von dieser Firma ab. Eine Reihe von Auszubildenden gründeten nach Abschluss ihrer Lehre eigene Betriebe. Inflation und Weltwirtschaftskrise in der Weimarer Republik führten zu einer stark reduzierten Produktion. Während des Nationalsozialismus waren die Baumschulen gezwungen den Zierpflanzenanbau zu Gunsten des Anbaus von Bodenfrüchten einzustellen. Sie sollten die Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung sicherstellen. 1938 trennten sich die damaligen Eigentümer der Firma Dahs, Reuter & Co und es entstanden die Baumschulen Adolf Dahs und Heinrich Dahs & Co. Bis zur Währungsreform 1948 war nur die Anpflanzung von Obstbäumen gestattet. Mit der folgenden Marktöffnung und der zunehmenden Einführung von Südfrüchten setzte ein Wandel in der Produktpalette ein. So wurden in den späten 1950er Jahren z. B. vermehrt Zypressen angebaut,

die in Folge der Italienreisen deutscher Touristen sehr gefragt waren.

Von den 24 Baumschulen des Siegkreises (rechtsrheinisch) vor dem 2. Weltkrieg existiert heute noch knapp die Hälfte. Sie hatten zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen erheblichen Einfluss auf das Oberpleiser Wirtschaftsleben.

Die Anfänge des Baumschulwesens in Meckenheim begannen 1848, als ein Gemeinderentmeister ein kleines Quartier anlegte (Sins 1953). Allmählich entwickelte sich aus der Liebhaberei ein kleiner Gartenbaubetrieb, der zunächst nur für den örtlichen Absatz produzierte. Sein Gehilfe (Fey) übernahm 1868 die Baumschule. Entsprechend der Nachfrage wurde Wirtschaftsobst überwiegend als Hochstamm (seltener Halbstamm) herangezogen. Mit dem Generationswechsel in der Firma 1888 wurde die Bodenfläche der Baumschule vergrößert, das Sortiment um Buschobst erweitert und neue Obstsorten ausprobiert. Kurze Zeit später wurden zwei weitere Betriebe in Meckenheim gegründet, von denen die 1891 entstandene Baumschule Ley heute noch existiert (Ley 2010). 1880 wurde die Bahnstrecke Bonn – Euskirchen in Betrieb genommen. Dies führte zu einer deutlichen Verbesserung der Bezugs- und Absatzverhältnisse. Bei den Baumschulparzellen handelte es sich im Gegensatz zum Pleisbachtal vorwiegend um Pachtland in Ortsnähe (Sins 1953). Wegen der zunehmenden Bodenmüdigkeit war ein regelmäßiger Parzellenwechsel notwendig und so „wanderten“ die Baumschulkulturen im Laufe der Zeit immer weiter in die Flur. Ende der 1930er Jahre wuchs die Anbaufläche relativ stark an und erreichte 1942 ihre größte Ausdehnung mit knapp 150 ha. Anfang der 1950er Jahre gab es in Meckenheim 10 Baumschulbetriebe. Einzelne Baumschulen Meckenheimer Unternehmer lagen jedoch inzwischen 10–15 km von Meckenheim entfernt.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde die Anzucht von Obstgehölzen wie im Pleisbachtal aufgrund der geänderten Nachfrage zu Gunsten von z. B. Koniferen reduziert. Im Branchenbuch von Meckenheim werden heute noch vier Baumschulen verzeichnet. Von diesen ist die Baumschule Ley - inzwischen in der vierten Generation geführt - mit über 450 ha Anbaufläche die Größte.

Im nördlich von Bonn gelegenen Vorgebirge hatten die unsicheren Ernteerträge im Weinbau bereits im 17. Jahrhundert zu einer beginnenden Umwandlung der Weingärten in Obstgärten, Spargel- und Gemüsegelder geführt (Höroldt 2008). 1896 entstand die Obstbaumschule Schmitz-Hübsch in Bornheim-Merten (Schmitz-Hübsch 2010). Der Gründer Otto Schmitz-Hübsch steht für eine Reihe von Innovationen im modernen Erwerbsobstbau. So entdeckte er 1905 auf einem Markt in Paris die Apfel-Unterlage M9, damals Gelber Metzger Paradies genannt. Diese ist heute die wichtigste schwach wachsende Apfelunterlage weltweit. Neben der Anzucht von Obstgehölzen bildete die Obstproduktion einen wichtigen Betriebszweig. 1908 wurde hier die erste Obst-Kühlmaschine Deutschlands gebaut. In den Anlagen kam es 1920 zur Entdeckung einer Sortenmutation „Roter Boskoop Schmitz-Hübsch“, die in der Folge eine weite Verbreitung erfuhr. Mit der Betriebsübergabe an den Sohn Heribert 1932 verlagerte sich der Schwerpunkt des Anbaus zum Obst-Produktionsbetrieb.

Auch wenn die gesamtwirtschaftliche Bedeutung der Baumschulen nicht mehr den Stellenwert früherer Zeiten erreicht, prägen die Baumschulquartiere heute noch großflächig das Landschaftsbild. Die beiden Zentren Meckenheim und Pleisbachtal besitzen einen überregionalen, teilweise auch internationalen Bekanntheitsgrad.

Das Rheinland – Zentrum der Krautherstellung

Herbert Theißen, Katharina Tumbrinck, Lisa Waigand

Im Rheinland ist Apfel- und Birnenkraut ein bekannter Brotaufstrich. Doch heute ist es bei weitem nicht mehr so weit verbreitet wie früher. Apfel-, Birnen- oder auch Rübenkraut ist eingedickter Fruchtsaft aus gedämpften und ausgepressten vollreifen Früchten. Dabei entsteht eine streichfähige braune bis dunkelbraune Masse, die fruchtig-süß ist und eine regionale Spezialität darstellt.

Historie

Schon bei den Germanen war das Apfelkraut bekannt und bis in die fünfziger Jahre des 20. Jahrhunderts erlebte das Kraut, hergestellt aus verschiedenen Früchten (Äpfel, Birnen, Zuckerrüben u.a.), eine Hochphase. Nahezu jedes Dorf im Rheinland hatte eine oder mehrere Krautpressen (Krautpasch), die meist im Nebenerwerb zur Landwirtschaft betrieben wurden. Nachweise gibt es aus vielen Regionen.

Die ältesten Nachweise aus dem 17. Jahrhundert stammen aus dem Bergischen Land (Möhring & Hinrichs 1949) und vom Dixhof bei Kempen (www.brauerei-gleumes.de). 1616 verkaufte der Pastor zu Hemmerden Birnenkraut nach Dyck (Bremer, 1959). Auch in Düsseldorf, Lindlar, Heinsberg (Vallen, 2010) und Monschau waren Krautpressen vorhanden, in denen die leicht verderblichen Früchte zu haltbaren Nahrungsmitteln verarbeitet wurden.

Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde der Obst-anbau staatlicherseits gefördert. Die dadurch entstehende Blütezeit der Obstproduktion mit hochstämmigen Obstbäumen führte in extremen Ertragsjahren zu riesigen Obstmengen, die in unterschiedlichster Form verwertet wurden. Ein nicht unbeträchtlicher Teil wurde durch die sich schnell ausbreitenden Krautpressen haltbar gemacht, um auch in Notzeiten ausreichend Nahrungsmittel zur Verfügung zu haben. Das Apfelkraut galt als „Arme-Leute Aufstrich“ und zählte im 19. Jahr-

hundert zu den wichtigen Nahrungsmitteln der unteren Bevölkerungsschicht, da es vor allem auch als billiges Süßungsmittel verwendet wurde (Vallen 2010).

Mitte des 20. Jahrhunderts wurde eine Vielzahl von Krautpressen geschlossen, da die Nachfrage nach den Produkten zurückging. Innerhalb weniger Jahre (bis ca. 1965) verschwanden die dörflichen Krautpressen im Rheinland. Große und spezialisierte Krautfabriken waren den kleinen „Krautern“ betriebswirtschaftlich überlegen und verdrängten diese bis auf wenige Ausnahmen vom Markt. Heute gibt es nur noch wenige große Betriebe.

Herstellung

Mit Beginn der Birnen- und Apfelernte (etwa Anfang bis Mitte August) begann die Krautproduktion. Das möglichst vollreife Obst wurde geschüttelt, aufgelesen und in Säcken oder lose in Karren zum Krautproduzenten transportiert. Dort wurde das angelieferte Obst gewogen und auf einen Lagerplatz gebracht. „Für 100 kg Obst wurden 12 kg Kraut gerechnet, und ein etwaiger Überschuss blieb der Krautpresse“ (Vallen 2010). Ein Kilogramm Kraut kann also aus etwa acht Kilogramm Früchten hergestellt werden. Dies entspricht einer Ausbeute von 12 Prozent.

Der Prozess der Krautproduktion nahm viele Stunden in Anspruch. Morgens früh wurde das Obst in große Kupferkessel gefüllt. Die Kessel konnten je nach Größe 10 bis 20 Zentner Früchte aufnehmen. Unter Zugabe einer unterschiedlichen Menge von Wasser (20-50 l) wurden die Früchte ca. vier bis fünf Stunden gekocht, bis alle gar waren. Um ein Anbrennen der Früchte zu verhindern, wurden am Kesselboden Süßäpfel oder Birnen ausgelegt, da die säurehaltigeren Äpfel wie z.B. Schöner von Boskoop oder Rhein. Winterrambour, schnell an den kupfernen Kesselböden anbrannten und die Reinigung sehr erschwerten. Die Süßäpfel „koch-



Eindicken des Presssaftes zu Apfel-Birnenkraut im Kupferkessel

ten nicht kaputt“ und sorgten so dafür, dass am Kesselboden nichts anbrannte. Auch ein hoher Anteil an Birnen (ca. 30-50 %) konnte das Anbrennen aufgrund der hohen Flüssigkeitsmenge im Kessel verhindern (mündliche Mitteilung W. Botterweck, 2010).

Nach dem Garen wurde der Inhalt des Kupferkessels mit Eimern in die Presse umgefüllt. Der herausgepresste Saft füllte die sogenannten Siedekessel. Presstücher verhinderten, dass zu viele Trübstoffe in den Saft gelangten.

Die ausgepressten Rückstände waren ein hervorragendes Viehfutter und wurden von den Landwirten der Umgebung gerne abgeholt.

Die Siedekessel wurden zu einem Drittel mit dem Presssaft gefüllt und bei gleichmäßiger Hitze mehrere Stunden geköchelt. Dabei verhinderte das regelmäßige Rühren ein Anbrennen oder Überkochen des Sudes. War der Saft ausreichend eingedickt, wurde das noch flüssige Produkt von

der Feuerstelle genommen und zur Abkühlung in ein Kühlschiff umgefüllt. Hieraus wurden die Endgefäße befüllt.

Die heutige Produktion von Kraut erfolgt in Krautfabriken. Der Produktionsprozess ist weitgehend automatisiert worden. Auch wird auf eine möglichst schonende Verarbeitung Wert gelegt. Das Kochen des Obstsaftes (ob Birnen-, Apfel- oder Zuckerrübensaft) geschieht in großen Kupferkesseln, die mit Unterdruck nur bis zu 60°C geheizt werden.

Damit wird erreicht, dass mehr Inhaltsstoffe, z.B. Vitamine und Mineralien, erhalten bleiben, als es früher der Fall war. Die Chargengrößen sind mit ca. 100 Zentnern deutlich größer als damals (Spelten, mündliche Mitteilung, 2010). Außerdem gibt es heute auch verschiedene Krautprodukte. Wurde früher jegliches Streuobst in den Krautpressen verarbeitet, kann man heute die Produkte Apfelkraut und Birnenkraut getrennt voneinander



Moderner Siedekessel für Niederdruck-Verkrautung

herstellen. Zur sogenannten Produktoptimierung wird heute oft der Zusatzstoff Pektin hinzugegeben, um die Konsistenz marktgetreu und standardisiert aufrecht zu halten (Grafschafter, 2010). Was sich aber bis heute erhalten hat, ist das Prinzip des Tauschhandels. Die Leute aus der Umgebung der Krautpresse bringen noch heute ihr Streuobst und können im Gegenzug das fertige Endprodukt zu einem ermäßigten Preis mitnehmen.

Obstsorten

Für die Krautherstellung wurden bestimmte Obstsorten bevorzugt verwendet. Dazu zählten die Süßäpfel und bestimmte Birnensorten. Aber auch andere Sorten wurden verwertet. Glaubt man den Überlieferungen, so gab es früher mehr Birnen als Äpfel. Die Bauern gaben den Birnbäumen den Vorzug, weil es für die Früchte vielfältige Verwendungsmöglichkeiten gab. Sie wurden als Backobst, als Brotaufstrich (Birnen-

kraut) und sogar als Viehfutter verwendet (Heinsberger Volkszeitung 1988).

Eine der frühesten Sorten war die „Krutwihens-Peer“, so genannt wegen der Reife zur Zeit der Kräuterweihe am 15. August. Diese Birne war weniger wertvoll, zwar frühreif, aber sofort mehlig werdend (Jansen 1977) und deshalb an erster Stelle keine Tafelbirne, sondern eine Wirtschaftsbirne.

Die Rieserke oder auch Fränzke genannt, ist eine süße, saftige, wohlschmeckende Birne von leider nur sehr geringer Haltbarkeit. Sie wird Rieserke genannt, weil die reifen Früchte unaufhörlich Tag und Nacht vom Baum fallen (riese = vor Reife abfallen), dadurch ist sie eine sehr ergiebige Krautbirne (Jansen 1944). Die Siepnaatspäer, ist eine geschmacklose, aber sehr ertragreiche Birne, die ebenfalls meist zur Herstellung von Siepnaat (Obstkraut) verwendet wurde (Jansen 1944). Das heißt, dass auch die als Tafelobst kaum verwertbaren Apfel- und Birnensorten wegen ihrer hohen Erträge angebaut und vornehmlich für die Krautproduktion genutzt wurden.

Zu den Süßäpfeln gehört z.B. der Langbroicher Süße, kurz „Bröker Appel“ genannt. Er ist sehr wahrscheinlich eine Apfelzüchtung aus Langbroich oder ist hier, wie Franz Horrichs, ein Langbroicher „Obst-Sorten-Spekulant“ einmal sagte, aus einem Kern gewachsen. Es ist ein gelber, platt-runder, später, sehr haltbarer Winterapfel, wegen des süßlichen Geschmacks von Kindern gern gegessen und sehr gut für Apfelkraut geeignet. Der Baum hat einen gesunden Wuchs und ist breitkronig (Jansen 1977).

Krautverbreitung

Apfel-, Birnen- und Rübenkraut ist im Rheinland weit verbreitet. Eine Vielzahl von umgangssprachlichen Begriffen, die sich mit dem Kraut beschäftigen, belegt die rheinlandweite Verbreitung. „Mer han vier Döppe Appelkrütt gestoch“ (Kleve). War das Kraut nicht stark genug eingedickt, dann „ging et Kruut über“ (Monschau). Synonyme für Kraut sind: Nat, Siepnaat (Erkelenz, Heinsberg), Seim, Schmer und Flappes.

Ein Rätsel: „Huh gehange, nidder gefalle, durchgedaut, get Schwerenutskraut.“ (Hoch gehangen, heruntergefallen, durchgepresst gibt's Schwere-nöterkraut-Birnenkraut)

Jedoch auch über die Grenzen nach Belgien und den Niederlanden ist „Appelstroop“ und „Peerenstroop“ weithin bekannt. Sirop de Liège darf z.B. bei keiner Rohmilch-Käseplatte im Osten Belgiens fehlen.

Verwendung

Am häufigsten werden die verschiedenen Krautvariationen immer noch mit einer Scheibe Brot verzehrt. „Een Siepnaatsbotteramm“ ist eine Scheibe Brot mit Butter und Kraut. Auch „Siepnaat“ mit „Flötekies“ (Quark) ist eine geläufige Verzehrvariante.

Der echte Rheinländer nimmt das Rübenkraut auch gerne zu jedweder Käsesorte und zu mancher Wurstsorte. Doch nicht nur als Brotaufstrich wird das Kraut verwendet. „Ohne den Zusatz von Apfelkraut gelingt kein Sauerbraten nach „rheinischer Art“ (Vallen 2010):

Rheinischer Sauerbraten

1 kg Rinderbraten aus der Hüfte, 2 große Zwiebeln, 1 Esslöffel (EL) Pfefferkörner schwarz, 2 EL Senfkörner, 5 Lorbeerblätter, 7 Nelken, 1 Bund Suppengemüse, 700 ml Essig (Rotweinessig), 700 ml Wasser ca. 3 Tage marinieren, anschließend Fleisch mit etwas Fett anbraten und mit 1 Tasse Rosinen, 3 EL Apfelkraut, 3 EL Gelee (Johannisbeergelee), 4 Lebkuchen (Aachener Kräuterprinten), Pfeffer und Salz gar köcheln und abschmecken. Guten Appetit!

Zahlen zum Kraut

100 g Apfelkraut bestehen aus:
 1,2 g Eiweiß
 63 g Kohlenhydrate davon:
 < 1 g Saccharose, 31 g Fruktose, 14 g Glukose
 < 0,2 g Fett
 8 mg Eisen
 45 mg Magnesium
 4,6 g Ballaststoffgehalt

Annika und Tobias mit Quark-Apfelkraut-Brot





SORTENÜBERSICHT

Verbreitung x-Alt bäume vorhanden o-Vorkommen lt. Literatur	Städtereion Aachen	Kreis Düren	Kreis Euskirchen	Rhein-Sieg-Kreis	Bonn	Köln	Leverkusen	Rhein-Erft-Kreis	Kreis Heinsberg	Mönchengladbach	Rhein-Kreis Neuss
Apfel-Sorten											
Bäumche(n)sapfel							x				
Blauer Kölner	x					x		x			x
Bresüthe									x		
Cornely's Hausapfel	x	x							x		
Credes Taubenapfel									x		
Creo									x		o
Doppelter Härtling				x							
Doppelter Hausapfel	x										
Doppelter Neuha(e)user							x				
Eifeler Rambur	x	x	x	x					x		o
Fey's Rekord											
Flandrischer Rambur	x	x									
Förster Sauer											
Gelbe Schafsnase	x	x	x								
Grauschale	x										
Grünapfel				x	x						
Langbroicher Süßapfel									x		
Linnicher Bohnapfel									x		
Luxemburger Renette			x	x							
Luxemburger Triumph	x		x	x							
Mautapfel				x							
Moseleisenapfel				x							
Neuha(e)user							x				
Paafenapfel											
Peter Broich	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rheinisches Seidenhemdchen	x	x		x					x		
Rheinlands Ruhm									x		
Schicks Rheinischer Landapfel		x	x	x							
Schöner aus Burscheid							x				
Schöner aus Elmpt				x					x		o
Süßapfel (diverse)				x							
Tulpenapfel				x			x				
Uhlhorns Augustkalvill											x
Wachendorfer Renette			x								
Zigeunerin							x				

SORTENÜBERSICHT

Verbreitung	Rhein-Kreis Neuss	Mönchengladbach	Kreis Heinsberg	Rhein-Erft-Kreis	Leverkusen	Köln	Bonn	Rhein-Sieg-Kreis	Kreis Euskirchen	Kreis Düren	Städteregion Aachen
x-Alt bäume vorhanden											
o-Vorkommen lt. Literatur											
Birnen-Sorten											
Beggendorfer Mehlbirne	x										
Dycker Schmalzbirne											x
Grähling					x						
Juffernbirne (Rotbirne)	x		x	x							
Martinsbirne (Trockener Martin)											
Münsterbirne	x										x
Neukirchener Butterbirne					x						
Ölligsbirne								x			
Kirschen-Sorten											
Geisepitter							x	x			
Grevenbroicher Knorpelkirsche											o
Pfirsich-Sorten											
Wassenberger Sämling											x



Region	Sorte 1	Sorte 2	Sorte 3	Sorte 4	Sorte 5	Sorte 6	Sorte 7	Sorte 8	Sorte 9	Sorte 10
Solingen										
Remscheid										
Wuppertal										
Kreis Mettmann										
Oberbergischer Kreis										
Rheinisch-Bergischer Kreis										
Essen										
Mülheim										
Oberhausen										
Duisburg										
Kreis Kleve										
Kreis Wesel										
Kreis Viersen										
Krefeld										
Düsseldorf										





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Apfelsorte **Bäumchesapfel** ist eine Lokalsorte des Bergischen Landes. Sie war hier in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts – möglicherweise auch schon weit früher – verbreitet und wurde erstmals beschrieben (unter dem Namen **Bäumchensapfel**) von dem Pomologen ENGELBRECHT (1887) im „Vereinsblatt des Deutschen Pomologen-Vereins“ (S. 60) sowie in „Deutschlands Apfelsorten“ (ENGELBRECHT 1889).

Carl Hesselmann (1832–1902), Volksschullehrer in Witzhelden bei Solingen, leidenschaftlicher Pomologe und Mentor des Obstanbaus im Bergischen Land, formulierte kurz vor seinem Tod über den **Bäumchensapfel**: „Ist im Bergischen Lande überall verbreitet und im Oberbergischen von allen Apfelsorten am meisten angebaut und ist dort von allen seit 40 Jahren eingeführten Apfelsorten heute noch eine der allerbesten und scheint sie da in dem noch rauheren Klima besser als hier bei uns zu gedeihen und möge deshalb der Oberbergische Obstzüchter seinen Bäumchens Apfel ja recht zahlreich unter den eingeführten Apfelsorten auch in Zukunft anpflanzen.“ (Pomologische Monatshefte 1901, S. 53).

Im Bergischen Land im Raum Leverkusen, Leichlingen, Langenfeld, Solingen, Burscheid, Wermelskirchen und Radevormwald war die Sorte anscheinend noch bis zum Zweiten Weltkrieg in den Streuobstbeständen recht verbreitet. Alfred Bartl, nach dem Krieg Kreisobstbauinspektor im Kreis Solingen, zählt den **Bäumchesapfel** unter den häufigen Hochstamm-Sorten des Bergischen Landes auf (Bartl, „Der Obstbau des Rhein-Wupper-Kreises und in Leverkusen“, 1955, S.29).

Heute ist der **Bäumchesapfel** im Streuobst trotz seiner einstigen großen Verbreitung nur noch sehr selten zu finden. In Baumschulen ist die Sorte schon seit einigen Jahrzehnten kaum noch im Angebot. Derzeit führt die Baumschule Korff in Odenthal den **Bäumchesapfel** in ihrer Angebotsliste, außerhalb des Bergischen Landes auch die Baumschulen Neuenfels (Königswinter) und Ley (Meckenheim). Reiser des **Bäumchesapfel** sind noch im Reiser Muttergarten Bonn der Obst-Reiser-GmbH (Wachtberg) erhältlich.

Verwendet wurde der **Bäumchesapfel** vor allem als Tafelapfel, den man aufgrund seiner geringen Säure frisch vom Baum essen konnte. Da die Früchte jedoch nicht lange lagerfähig sind, dürfte bei volltragenden Bäumen der überwiegende Teil des Ertrages heute als Mostobst oder für die häusliche Verarbeitung verwendet werden.

Die Pflückreife liegt etwa Ende September, Anfang Oktober. Bis Dezember sollten die Früchte verbraucht sein.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der Sorte **Bäumchesapfel** ist mittelstark bis starkwüchsig und bildet im Alter relativ große, ausladende, sehr dicht verzweigende Kronen, die im Feinholzbereich etwas hängen. Er ist robust und bezüglich des Standortes breit anbaufähig, wenig anfällig für Schorf und Mehltau. Auch gilt die Sorte als sehr widerstandsfähig gegen Obstbaumkrebs, wengleich bei Jungbäumen vereinzelt Krebs beobachtet wurde. Die Bäume können sehr alt werden.

In der Jugend zeigt die Sorte einen etwas „schleudernden“ Wuchs; die schräg abwinkelnden Seitenäste sind feintriebig und hängen außen leicht über. Die Jahrestriebe sind dünn, graubraun, hell punktiert. Das Laub ist eher klein, mittelgrün, etwas gewellt, einzelne Blätter mit vorzeitiger Herbstfärbung. Der **Bäumchesapfel** ist eine reichtragende Frühherbstsorte. Der Ertrag alterniert zwischen Massenertrag und schwachem Behang. Die Blüte zeitig im Frühjahr mittelfrüh und ist robust gegen Witterungseinflüsse.

Alles in allem ist der **Bäumchesapfel** eine typische Sorte für den extensiven Streuobstanbau, die überwiegend als Wirtschaftssorte Verwendung findet oder als Tafelapfel für Liebhaber säurearmer Äpfel.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, hochgebaut kegelförmig, zum Kelch verjüngt; mit variabel mehr oder weniger ausgeprägten Kanten um den Kelch, die von dort über die Frucht verlaufen. Im Querschnitt unregelmäßig rund bis leicht kantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife weißlich grün bis weißlich gelb, nach Lagerung trüb gelb. **Deckfarbe** (aufgrund der am Baum stark hell bereiften Frucht) **anfangs lebhaft rosarötlich, in der Reife orangerötlich bis rot, marmoriert/ punktiert**, darüber mit kurz getuschten Streifen, über weite Teile der Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht mittelfest bis fest. **Schale** glatt, mattglänzend, trocken, **baumfrisch stark hell bereift (bläulich weiß)**. Schalenpunkte klein, hell, wenig auffallend. Vereinzelt Rostfiguren auf den Fruchtseiten.

Kelchansicht - **Kelchgrube eng bis mittelweit**, flach bis mitteltief. Seiten mittelsteil, schwach feinfaltig, manchmal mit Fleischperlen am Kelch, ohne Berostungen. Umgebung mit leichten Kanten, die über die Fruchtseiten verlaufen. **Kelch klein, geschlossen** oder halboffen, seltener offen. Kelchblätter kurz, mittelbreit, im Ansatz noch grünlich.

Stielansicht - **Stielgrube mittelweit bis weit, eher tief**. Seiten steil, teils unberostet, teils hellbraun strahlig auslaufend berostet. Stiel kurz bis mittellang, mitteldick oder dünner, variabel auch dick, nicht oder nur gering aus der Stielgrube ragend.

Schnittbild - **Kelchhöhle** schmal trichterförmig, **bei einem Teil der Früchte mit längerer schmaler Röhre**, die jedoch nicht bis zum Kernhaus reicht. **Kernhaus klein** bis mittelgroß, **typisch stielnah, Kernhauswände ohrenförmig, ungerissen** oder mit vereinzelt, verpilzt erscheinenden Rissen; Achsenhöhle schwach bis deutlich geöffnet. **Kerne** klein bis mittelgroß, **relativ kurz, breit**, unten kurz gespitzt, 7,5 : 4,5 mm (auch 7 : 5 oder 8 : 5 mm), kastanienbraun bis rötlich braun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch gelblich-weiß, fest, mittelfeinzellig, mild süßsauerlich, vorherrschend süß, ohne ausgeprägte Säure, etwas gewürzt, anfangs saftig, nach Lagerung bald mürbe werdend.

Verwechslер - **Salome, Notarisapfel, Alantapfel, Mutterapfel**, evt. Rheinisches Seidenhemdchen, Geheimrat Breuhahn, Wilstedter Apfel, Johannes Böttner, Stahls Winterprinz





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte stammt allem Anschein nach noch aus dem Nachlass des Privatzüchters Diedrich Uhlhorn jr. (Grevenbroich). Uhlhorn (1843 – 1915), einer der kreativsten und erfolgreichsten Privatzüchter seiner Zeit, züchtete zwischen 1870 und 1900 eine Reihe von Apfelsorten, deren bekannteste die Sorten Freiherr von Berlepsch und Zuccalmaglio's Renette sind. Er war auch einer der ersten Züchter, der in größerem Umfang gezielte Befruchtungen vornahm, bei denen beide Elternsorten bekannt waren.

Die Elternsorten der hier vorliegenden Sorte – vermutlich um 1895 gezüchtet – sind nicht überliefert; die Sorte könnte jedoch aus der amerikanischen Sorte McIntosh hervorgegangen sein bzw. hat große Ähnlichkeit mit dieser.

Uhlhorn selbst brachte die Sorte nicht mehr auf den Markt. Das Vermehrungsmaterial wurde, wie das weiterer Uhlhornscher Sorten, nach dem Tode Uhlhorns über Jahrzehnte in der 1900 von Julius Hönings gegründeten Baumschule „Pomona“ in Neuss aufbewahrt (das Gebiet der „Pomona“ existierte noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg als Baumschul- und Plantagengelände, ehe es ab 1960 als Wohn- und Sportgebiet überplant wurde).

Wiedergefunden und schließlich in größerer Stückzahl in den Verkehr gebracht wurde die Sorte ab 1955 durch die Baumschule Peter Nicolin in Frauweiler (jetzt Peter Nicolin in Grevenbroich-Kapellen). Diese gab der Sorte auch ihren Namen **Blauer Kölner**, vielleicht in Anspielung auf die dunkelrote und bläulich bereifte Schale der Früchte, vielleicht auch auf die damals bereits existierende Rebsorte „**Blauer Kölner**“, vielleicht auch ironisch in Anspielung auf den Karneval.

Die Verbreitung des **Blauen Kölner** ist weitgehend auf den Raum zwischen Köln und Neuss beschränkt. Altbäume sind aus Neuss, Bedburg, Dormagen und Aachen bekannt. Aufgrund des schwachen Wuchses und der guten Fruchtqualität ist die Sorte in Privatgärten beliebt.

Verwendung findet der Blaue Kölner mit seinen mildsüß aromatischen Früchten in erster Linie als Tafelapfel. Für eine Verwendung als Wirtschaftsapfel für Dörrobst, Mus oder Kuchen fehlt ihm die nötige Säure.

Pflückreif ist die Sorte etwa Mitte bis Ende Oktober, gussreif von der Ernte bis etwa Januar oder Februar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Die Sorte **Blauer Kölner** ist vor allem etwas für Liebhaber süß-aromatischer und kräftig gefärbter Tafeläpfel. Wegen ihres schwachen Wuchses kommt sie eher für den Anbau in Haus- und Kleingarten in Betracht, wo meist kleinere Baumformen erwünscht sind. Für den Anbau auf hochstämmigen Obstbäumen in Streuobstwiesen dürfte die Sorte zu schwach wachsend und deshalb ungeeignet sein.

Als diploide Sorte ist der **Blaue Kölner**, bei mittelfrüher Blüte- und Austriebszeit im Frühjahr, ein guter Befruchter für andere Apfelsorten. Das Laub erscheint mittelgroß, mittel- bis hellgrün, mit geröteten Blattstielen, oval-länglich, vorn gespitzt, von nur mittlerer Vitalität, zum Ende des Sommers leicht braunfleckig und z.T. vorzeitig in die Herbstfärbung gehend.

Für den Busch oder Halbstamm im Haus- und Kleingarten wird (wegen ihres schwachen Wuchses) bei nicht optimalen Böden eine wenigstens mittelstarke Unterlage empfohlen.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, **abgerundet kegelförmig, breit, insgesamt etwas kantig**. Leichte Höcker um den Kelch verlaufen – unregelmäßig verteilt – als schwache Kanten über die Frucht.

Färbung - Grundfarbe weißlich-gelb. **Deckfarbe** rosarötlich bis **tief bläulich-rot, über fast die gesamte Frucht**, verwaschen streifig bis flächig gehaucht, **stark hell bereift**, was den bläulichen Ton der Rotfärbung verstärkt. Die weißlich gelbe Grundfarbe tritt meist nur stielseitig – hier z.T. deutlich abgegrenzt, fleckig – hervor, kelchseitig sind die Früchte zumeist deckfarbig.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht mittelfest. **Schale** **glatt, glänzend, stark bereift**, mitteldick bis dünn, mäßig zäh. Schalenpunkte klein, z.T. mittelgroß, in tieferer Deckfarbe auffallend, hell, schattenseitig unauffällig.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit, mitteltief, steil abfallende Seiten, meist deckfarbig bis zum Kelch, z.T. leichte Rostspuren oder Befilzung. Kelch mittelgroß, halboffen (oder

offen), **auffallende**, mittellange, schmal gespitzte, am Grunde grünlich grau befilzte, außen umgeschlagene **Kelchblättchen**.

Stielansicht - Stielgrube variabel, meist mittelweit (auch eng oder weit), meist mitteltief (direkt am Stiel auch tief), etwas unregelmäßig durch leichte Wülste um die Stielgrube. **Stiel** **kurz, dünn, auch sehr kurz**, nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle tief dreieckig, Stempel relativ dick, Staubfäden mittelhoch verwachsen. **Kernhaus typisch klein, Kernhauswände ohrenförmig, kaum gerissen**; Achsenhöhle deutlich geöffnet. **Kerne** mittelgroß, ca. 8 : 4 mm, unten stumpf gespitzt, **mittelbraun**.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch **weiß, zum Teil mit einzelnen rötlichen Adern**, z.T. auch um den Kelch etwas gerötet, **feinzeilig, mittelfest, nicht verbräunend, duftend**, genügend saftig, **süß aromatisch, bei geringer Säure**. Schale etwas störend.

Verwechslер - Macoun, McIntosh, Spartan



Bresüthe („Breitsüßer“)



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Herkunft dieser Sorte ist unbekannt. Die Sorte scheint jedoch im Rheinland, namentlich entlang des Rheins im Raum Düsseldorf und vor allem am Niederrhein, noch eine gewisse Verbreitung auf alten Bäumen im Streuobst zu haben. Am Niederrhein war sie mehreren Besitzern noch unter dem Namen **Bresüthe** bekannt.

Die Sorte gehört zu den zahlreichen Süßäpfeln, welche früher im Rheinland von den Krautfabriken aufgekauft und zu Apfelkraut verarbeitet worden sind und von denen der **Bresüthe** die Sorte mit dem größten Verbreitungsgebiet zu sein scheint. In der „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ von 1919 (Heft 7) ist von der Sorte „Breiter Süßer“ die Rede, die empfohlen werde und sich bis in den Januar halte. In dem „Verzeichnis der in der Rheinprovinz für Großkultur empfehlenswerten Obstsorten“ (1890), herausgegeben vom „Landwirtschaftlichen Verein für Rheinpreußen“, wird für den linksrheinischen Niederrhein die Apfelsorte „Der dicke Süße“ genannt, mit dem Zusatz „zur Krautfabrikation“. Es ist stark anzunehmen, dass es sich auch bei dieser um die Sorte handelt, die heute unter dem Namen „Bresüthe“ („Breitsüßer“) am Niederrhein noch vorkommt.

Ob die Sorte ursprünglich im Rheinland entstanden ist oder womöglich aus Holland eingewandert sein könnte, konnte bislang nicht geklärt werden. Die „Zoete (süße) Appels“ sind in Holland bekanntlich ebenfalls sehr verbreitet. In Deutschland scheint die Sorte außerhalb des Rheinlandes dagegen nicht vorzukommen.

In offiziellen Sortensammlungen, Baumschullisten oder Reiser Muttergärten ist die Sorte heute (und schon seit vielen Jahrzehnten) nicht existent.

Mit dem weitgehenden Verschwinden der Krautfabrikation haben die Süßäpfelsorten heute ihren besonderen Wert verloren. Dieser soll darin bestanden haben, dass die Früchte (im Gegensatz zu anderen Äpfeln) beim Kochen im Kessel nicht anbrennen: „Beim Einfüllen der Früchte ist zu beachten, dass beim Kochen von gemischten Früchten die süßen Äpfel nach unten kommen; denn die sauren brennen schnell an“ (Wili Schnaß, „In einer niederdeutschen Krautpresse“, in: Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau 1912, Heft 11). Als Tafelapfel zum Frischverzehr sind die Süßäpfel nach heutigen Maßstäben dagegen eher ungeeignet, da sie aufgrund ihrer fehlenden Säure etwas fad schmecken.

Die Ernte der Früchte erfolgt etwa Ende September bis Anfang Oktober. Gelagert werden können sie bis etwa Dezember.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Die Sorte ist stark wachsend; sie bildet große, meist hochkugelige, mitteldicht verzweigte, im Außenbereich etwas überhängende Kronen. Sie ist wenig anfällig gegenüber Schorf, Krebs und Mehltau. Als triploide Sorte trägt sie auch im Alter noch ausreichend große Früchte, ist jedoch ein schlechter Befruchter für andere Sorten. Ihre kräftigen Jahrestriebe zeigen eine graurötliche Färbung.

Alles in allem ist die „**Bresüthe**“ eine robuste Streuobstsorte. Mit dem Verschwinden der Apfelkrautfabrikation im Rheinland hat die Sorte – wie die meisten Süßäpfelsorten – heute ihre Anbaubedeutung jedoch weitgehend verloren. Wo die Bäume noch stehen, werden ihre Früchte in der Regel in den Mostereien mit verarbeitet.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, **abgerundet kegelförmig, unregelmäßig rundkantig.**

Schale und Druckfestigkeit - Frucht mittelfest bis fest. **Schale** glatt, mattglänzend bis glänzend, **gelagert wachsig oder fettig**, vereinzelt mit Rostzeichnungen auf der Schale. Schalenpunkte klein, berostet oder hell, teils hell umhöft, mäßig auffallend.

Kelchansicht - Insgesamt sehr variabel: Kelchgrube mittelweit, gut mitteltief oder auch flach bis mitteltief. Seiten variabel ebenmäßig, variabel auch faltig oder unregelmäßig und etwas beulig. Umgebung mal ebenmäßig, mal mit Wülsten. Kelch mittelgroß (variabel auch klein oder fast groß), halboffen (variabel auch offen oder geschlossen). **Kelchblätter kurz, hell befilzt, im Ansatz meist grün und breit.**

Stielansicht - **Stielgrube** mittelweit bis weit, mitteltief bis tief; Seiten von außen her erst flacher, direkt am Stiel steil. Oft gering berostet, manchmal auch mit größerem, z.T. schuppigem, strahlig-netzig auslaufendem Rostklecks. Umgebung der Stielgrube buckelig. **Stiel kurz**, mitteldick, nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle trichterförmig oder dreieckig, Stempel öfters dickwollig, rel. groß. Kernhaus mittelgroß, Kernhauswände meist ohrenförmig, z.T. auch bogen- oder rucksackförmig, deutlich zerrissen, Risse z.T. verpilzt. Gefäßbündel relativ weit ums Kernhaus. Achsenhöhle deutlich geöffnet. Kerne wenig zahlreich (öfters taub), mittelgroß, ca. 8 – 9 : 4 mm, unten mit seitlich eingezogener Spitze, rötlich braun bis dunkelbraun, stumpf, riefig.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch grünlich-weiß**, mittelfein bis etwas grobzigelig, **nur mäßig saftig, gelagert relativ trocken, mild süßlich, völlig ohne Säure**, mit nur leichtem Aroma.

Verwechslер - Doppelter Härtling, Sonnenwirtsapfel, Baldwin, Rheinischer Winterrambur, (Flandrischer Rambur)





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

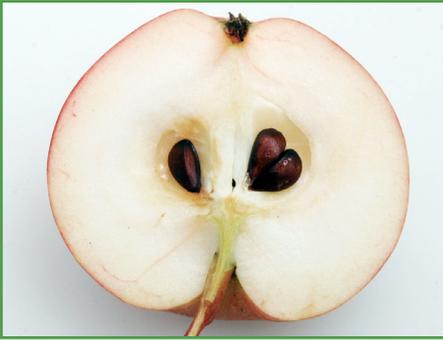
Bei dem „Hausapfel“ oder „Hausäpfelchen“, unter welchem Namen die Sorte im Raum Aachen heute gelegentlich noch bekannt ist, handelt es sich um eine sehr alte Sorte, die schon um 1800 entstanden sein muss. Erstmals beschrieben wurde die Sorte von dem Pomologen Diel (1816) unter dem Namen **Cornely's Gestreifter Hausapfel**, was als der originale Name dieser Sorte angesehen werden kann. Die Früchte hatte Diel von Herrn Carl Cornely aus Maire, Bürgermeister in Rimbürg bei Aachen, erhalten, welcher die Sorte vermutlich aus Samen gezogen hatte. Cornely selbst beschrieb die Sorte in seinem Werk „Der niederrheinische Obstgarten“ (1844). Rund 30 Jahre später beschrieb der Pomologe Oberdiek die Sorte im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ (1875), jetzt als **Corneli's Hausapfel**. Früchte hatte Oberdiek zuvor vom Lehrer Breuer zu Dhorn am Rhein erhalten, der ihm auf der Pomologen-Versammlung 1863 in Görliitz Früchte mitgebracht hatte. Auch der Pomologe Engelbrecht (1889) beschrieb die Sorte in seinem Werk „Deutschlands Apfelsorten“ – nach Früchten, die er von der Baumschule Hoesch (Düren) erhalten hatte. Trotz der Präsenz in der pomologischen Sortenliteratur des 19. Jahrhunderts hat die Sorte wohl nie überregionale Bedeutung erlangt. Im Rheinland dagegen – besonders im Raum Aachen – wurde sie regional weiterhin von Baumschulen vermehrt und erlangte eine gewisse Beliebtheit, zum Teil unter der mundartlichen Bezeichnung „Husäppelke“. Im „Verzeichnis der in der Rheinprovinz für Großcultur empfehlenswerten Obstsorten“ (1890) des „Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen“ findet sich „der kleine Hausapfel“ ebenfalls in einer Aufzählung von Lokalsorten „für den linksrheinischen Niederrhein“. In der Zeitschrift „Praktischer Ratgeber im Obst- und Gartenbau“ führt ein Leser aus Oberhausen jedoch Klage, dass diese „bewährte und beliebte Apfelsorte“, deren „geringe Größe, verbunden mit der schön roten, etwas gestreiften Farbe, (die Frucht) um die Weihnachtszeit zum gesuchtesten Marktapfel“ mache, „leider allen Ernstes auf den Aussterbetat gesetzt zu sein“ scheine (Jg. 1900, S. 341). In einer Liste von Apfelsorten des Rheinischen Anbausortiments von 1915 wird die Sorte jedoch noch als **Aachener Hausäpfelchen** für die Kreise Aachen und Eupen empfohlen (vgl. „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ 1916, Heft 9) und Hofgarteninspektor Schipper von Schloss Dyck hebt in derselben Zeitschrift das „Hausäpfelchen“ auch 1934 noch lobend hervor (Heft 12). In den letzten Jahrzehnten ist die

Sorte jedoch aus den Angebotslisten der Obstbaumschulen fast völlig verschwunden. Heute ist das „Hausäpfelchen“ nur noch selten als Baum in den Gärten und Streuobstbeständen anzutreffen – fast ausschließlich in der Städtereion Aachen, vereinzelt auch noch in den benachbarten Kreisen Heinsberg und Düren. Da die Sorte nur im Raum Aachen verbreitet ist, wurde in den letzten Jahren – seit sich die Biologische Station Aachen um den Erhalt der Sorte kümmert – vor allem die Bezeichnung **Aachener Hausapfel** verwendet. Die kleinen Äpfel werden heute vor allem als Wirtschaftsapfel in der Küche verwendet. Hierbei werden die Äpfel traditionell „gestoof“, d.h. nach Beseitigung des Kelches ungeteilt unter Zugabe von Wasser geköchelt und anschließend mit karamellisiertem Zucker serviert. Mit ihren kleinen roten und durchaus schmackhaften Früchten wäre die Sorte jedoch auch ein guter Kinder- und Weihnachtsapfel. Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober. Bei guten Lagerbedingungen halten die Früchte bis zum Frühjahr. Aufgrund ihrer geringen Druckempfindlichkeit lassen sich auch vom Baum geschüttelte Früchte noch einlagern.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der Sorte **Cornely's Hausapfel** ist mittelstark wachsend; er bildet mittelgroße bis große, kugelige, relativ dicht verzweigende, außen etwas überhängende Kronen. Die Sorte gilt als breit anbaufähig und relativ robust gegenüber den Pilzkrankheiten Schorf, Krebs und Mehltau. Lediglich eine leichte Anfälligkeit gegenüber Krebs auf schweren bzw. staunassen Böden wurde beobachtet.

Als Jungbaum bildet die Sorte trotz ihres lebhaften Wachstums viel kurzes Fruchtholz und kommt relativ bald in den Ertrag. Der Ertrag ist reich und relativ unregelmäßig, reiche Ernten wechseln mit geringeren Erträgen. Bei mangelnder Schnittpflege neigt die Sorte zu Kleinfrüchtigkeit. Die Blüte im Frühjahr zeitig eher spät. Die Jungtriebe sind hell erdbraunrot, fein punktiert und befilzt und eher schlank. Das Blatt erscheint mittelgroß, oval bis etwas lanzettlich, mittelgrün bis graugrün, gern an den Rändern etwas noch oben gewellt. Alles in allem ist der „Hausapfel“ eine robuste, reichtragende und optisch attraktive Lokalsorte. Er eignet sich sowohl für den Hochstamm als auch für kleine Baumformen, auch wenn für den Haus- und Kleingarten heute meist geschmacklich aromatischere Sorten gesucht werden. Um – vor allem bei älteren Bäumen – Kleinfrüchtigkeit zu vermeiden, bedarf es einer einigermaßen regelmäßigen Schnittpflege.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein, rundlich, auch im Querschnitt ziemlich rund.

Färbung - Grundfarbe bei Genussreife gelb. Deckfarbe orange-rot bis bräunlich rot, auch blutrot, purpurrot, verwaschen streifig (bei starker Färbung auch flächig), oft über die gesamte Frucht. Stielseitig starke feine hellbraune Berostung, die netzartig-streifig bis über die Fruchtmitte verlaufen kann und die Deckfarbe überlagert.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht sehr fest und kaum druckempfindlich. Schale glatt, durch Schalenpunkte und Berostungen teils auch etwas rau, bei starker Deckfarbe auch glänzend, mitteldick, mürbe, beim Verzehr nicht störend. Schalenpunkte braun berostet, kelchseits klein, stielseitig größer und auffallender.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit, flach bis mitteltief, Seiten flach bis mittelsteil, teils mit feinen hellbraunen Rostflecken oder -spuren, vereinzelt auch mit kleinen Fleischfalten. Kelch klein bis mittelgroß, geschlossen bis halboffen. Kelchblätter kurz bis mittellang, z.T. umgeschlagen.

Stielansicht - Stielgrube eng bis mittelweit, flach bis mitteltief, Seiten mittelsteil bis steil, variabel auch flach. Stielgrube im Innern oft schuppig oder warzenartig berostet - hier reißt die Frucht gern auf und fault - außerhalb der Stielgrube Berostung fein hellbraun auslaufend, teils über die halbe Frucht. Stiel variabel, dünn oder mitteldick, kurz, mittellang oder lang; meist aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle flach trichterförmig, relativ klein. Kernhaus mittelgroß, auch groß, Kernhauswände glatt, kaum gerissen, variabel bohnen-, bogen-, ohrenförmig; Achsenhöhle meist geschlossen. Kerne mittelgroß bis groß, breit, kurz gespitzt, 8,5 - 9 : 4 mm, gut entwickelt, dunkel kastanienbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch hell gelblich weiß, vereinzelt fein rötlich geädert, fest, deutlich verbräunend, mittelfeinzellig, markig, süßsauerlich, leicht gewürzt, gering saftig.

Verwechsl. - Doppelter Hausapfel, Oberlausitzer Muskatrenette, Muskatrenette





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die hier beschriebene Apfelsorte **Crede's Taubenapfel** ist heute im Kreis Heinsberg gelegentlich noch im Streuobst anzutreffen. Bäume dieser Sorte wurden von den Baumschulen Plum und Morjan im Kreis Heinsberg bis in die 1960er Jahre vertrieben. Erst danach verschwand die Sorte völlig vom Markt.

Die genaue Herkunft dieser Apfelsorte ist unklar. Ob es sich dabei tatsächlich um den im 19. Jahrhundert beschriebenen **Crede's Taubenapfel** handelt, ist zwar wahrscheinlich, konnte jedoch bisher nicht mit letzter Sicherheit geklärt werden.

Um Herkunft und Identität dieser Sorte hatte es schon in der damaligen pomologischen Literatur einige Diskussionen gegeben. Die Pomologen Diel (1832) und Dittrich (1839) beschrieben als erste eine Sorte dieses Namens – damals noch unter dem Namen Crede's **blutroter Wintertäubling**. Die Früchte hatte Diel von Herrn Prof. Crede aus Marburg erhalten, nach welchem er die Sorte benannte.

Woher Crede selbst die Früchte erlangt hatte, ist bei Diel nicht beschrieben. Spätere Pomologen des 19. Jahrhunderts bezweifelten, dass die Sorte ursprünglich von Crede stammte. So schreibt Oberdieck (1875) in seinen Ausführungen zu der von ihm als **Crede's Taubenapfel** beschriebenen Apfelsorte: „Herr Fabrikant Doorenkant zu Norden sagte mir kürzlich, daß er dort den Enkhuyser Agatapfel und Credes Taubenapfel nicht unterscheiden könne, und auch ein Gärtner aus Holland den Letzteren bei ihm gleich für den Enkhuyser gehalten habe. Bisher habe ich beide dadurch unterschieden, daß der Obige (Enkhuyser Agatapfel) noch etwas feinere Triebe hat, weniger Größe erlangt und weniger stark geröthet ist; doch mag auf die Identität geachtet werden.“ (Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 4, S. 259). Auch der Pomologe Lucas (Reutlingen) vermutet den Ursprung der Sorte in Holland und verweist auf einen mutmaßlichen Irrtum des Pomologen Diel: Die Sorte **Credes Taubenapfel** komme „wahrscheinlich ursprünglich aus Holland, dem Land, dem man seine Vermehrung verdankt. Heute finden wir ihn häufig in unseren Obstbausammlungen. Der Doktor Diel charakterisiert ihn unter zwei verschiedenen Namen – Crede's blutrother Wintertäubling und danach Holländischer rother Wintercalville – und das im selben Band.“ (in: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Band 1, 1859, Nr. 37, S. 105). Dieser Meinung schließt sich auch der französische Pomologe Leroy (1873) an, und bemerkt: „Diel war ein sehr praktischer, sehr gewissenhafter

Pomologe, dessen zahlreiche Publikationen Autorität besaßen und immer noch besitzen. Solche Irrtümer sind jedoch recht normal in seinen Werken, was die extreme Schwierigkeit bezeugt, die das vergleichende Studium der Obstbäume bereitet.“ Die pomologischen Dispute der damaligen Fachwelt kamen letztlich jedoch nicht zu eindeutigen Ergebnissen.

Die Apfelsorte **Crede's Taubenapfel** dürfte unter heutigen Maßstäben eher als Wirtschaftsapfel für Most, Mus oder Kuchen interessant sein, während ihm das für einen Tafelapfel heute erwartete Aroma fehlt. Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober, in gutem Obstlager halten die Früchte bis weit in den Winter hinein.

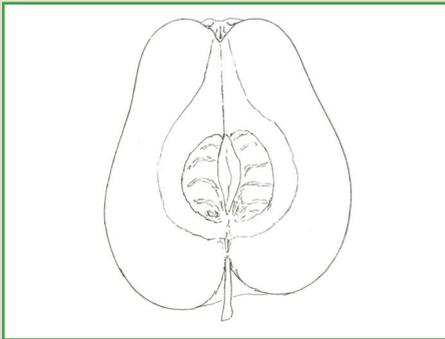
Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der Sorte **Crede's Taubenapfel** wächst eher mittelstark bis schwach, er bildet eine eher kleine Krone mit feintriebiger, im Außenbereich hängender Verzweigung. Bei einer Anzucht als Hochstamm sollte die Sorte in die Krone veredelt werden, d.h. mit einem Stammbildner als Zwischenveredlung.

Die Sorte kommt relativ früh in den Ertrag. Bei fehlender Schnittpflege neigt sie zu Kleinfrüchtigkeit und vorzeitigem Vergreisen. Die Baumgesundheit kann – trotz einer leichten Anfälligkeit gegenüber Schorf und Krebs – als gut bezeichnet werden.

Die Blüte im Frühjahr zeitigt spät. Als diploide Sorte ist **Crede's Taubenapfel** ein guter Befruchter für andere (ebenfals eher spät blühende) Apfelsorten. Das Laub ist klein bis mittelgroß, mittel- bis hellgrün, die jungen Jahrestriebe weinrötlich, fein punktiert.

Alles in allem ist die Sorte eher für Haus- und Kleingärten geeignet, wo kleinere Baumformen und gute Erträge erwünscht sind. Bei einer Pflanzung in hochstämmigen Obstwiesen sollte eine regelmäßige Schnittpflege gewährleistet sein. Die Frucht ist heute eher als Wirtschaftsapfel einzuschätzen, baumfrisch auch Tafelapfel, dessen fruchtige Saftigkeit bezüglich Aroma und Süße jedoch hinter dem heute gewohnten Marktapfel-Sortiment zurückbleibt.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß (bis groß), meist etwas hochgebaut, variabel kegelförmig bis glockenförmig, vereinzelt auch spitzkegelförmig, bei einem Teil der Früchte zum Kelch hin seitlich eingezogen. Im Querschnitt erscheint die Frucht relativ rund, obwohl von der Kelchumgebung ausgehend flache breite Kanten über die Frucht laufen, allerdings nicht weiter als bis zur Fruchtmitte.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grünlich gelb, bei Genussreife hell gelblich. **Deckfarbe kräftig rot (baumfrisch**

hell bereift, dadurch auch lachsrot, rosarötlich) gehaucht, flächig, marmoriert, überlagert von einer verwaschen getuschten, kräftig roten Streifung, auf einem Drittel bis drei Vierteln der Frucht. Deckfarbe **meist von der Stielseite ausgehend.**

Schale und Druckfestigkeit - Frucht relativ fest, wenig druckanfällig. **Schale** glatt, durch den Reif matt, bei abgewisstem Reif glänzend, trocken, mitteldick bis dick, **relativ hart,** beim Kauen störend. Schalenpunkte sehr klein, fein, grün oder rostfarben, kaum auffallend.

Kelchansicht - **Kelchgrube flach** bis mitteltief, mittelweit (variabel), Seiten flach bis mittelsteil abfallend, mit zum Teil deutlichen Falten und Zwischenfalten, z.T. etwas „schmutzig“ berostet. Kelch variabel, oft groß, halboffen (aber auch klein, geschlossen oder offen). Kelchblätter am Grunde z.T. getrennt, im Ansatz grün, mittellang, schmal gespitzt.

Stielansicht - **Stielgrube eng** bis mittelweit, flach bis mitteltief, z.T. **mit Ansatz von Fleischwulst,** unberostet oder fein klecksartig olivgrünlich oder -bräunlich berostet, **Stiel kurz** bis mittellang, dünn bis mitteldick, meist etwas aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle kurz, dreieckig. **Kernhaus mittelgroß bis groß, typisch stielnah, Kernhauswände deutlich und zahlreich gerissen;** ohrenförmig bis bogen- oder bohnenförmig. Achsenhöhle schwach geöffnet. Kerne klein bis mittelgroß, schmal, lang gespitzt, 7 - 8 : 4 mm, mittelbraun, heller auf trocknend.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch hell gelblich-weiß, fast weiß, fest, mittelfeinzellig, mittlerer Saftgehalt, bei Lagerung später etwas mürbe werdend. Mild süßsäuerlich, ohne ausgeprägtes Aroma.

Verwechsler - Roter Wintertaubenapfel





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Apfelsorte **Creo** entstand um 1880 aus einer Züchtung Dietrich Uhlhorns in Grevenbroich. Uhlhorn jr. (1843 – 1915), einer der kreativsten und erfolgreichsten Privatzüchter seiner Zeit, entwickelte zwischen 1870 und 1900 eine Reihe von Apfelsorten, deren bekannteste die Sorten Freiherr von Berlepsch und Zuccalmaglio's Renette sind.

Die Elternsorten von **Creo** sollen die Sorten Peter Mathias (Kratz) und Kaiser Alexander gewesen sein. Den Namen **Creo** gab Uhlhorn der Sorte nach dem Spitznamen des Apothekers Johannes Kratz aus der gemeinsamen Bonner Studienzeit. In dessen Garten in Grevenbroich soll der Ursprungsbaum der Sorte auch 1944 noch gestanden haben.

Die Sorte **Creo** wurde in den 1930er Jahren – und noch bis in die 1950er Jahre hinein – von der Baumschule Fey (Meckenheim) vertrieben. Auf Schloss Dyck bei Grevenbroich hatte man die Sorte in den 1940er Jahren im Versuchsanbau, wo **Creo** durch seine sehr hohen Erträge auffiel.

Creo ist als Tafel- und Wirtschaftsapfel verwendbar. Die Ernte erfolgt Mitte bis Ende September. Die Früchte halten bis etwa November.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

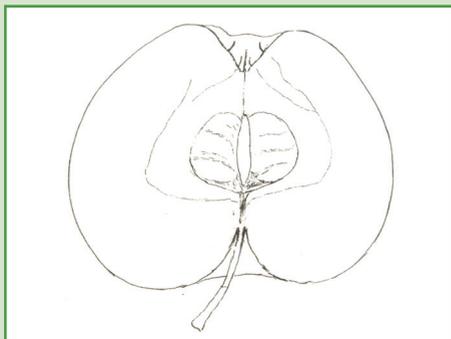
Der Baum der Sorte **Creo** wächst mittelstark, das Wachstum lässt mit dem schon früh einsetzenden Ertrag bald nach. Aus diesem Grund bildet die Sorte nur relativ kleine Kronen und sollte daher regelmäßig geschnitten und ggf. bei hohem Fruchtansatz Früchte ausgedünnt werden, um einem Vergreisen sowie einer vorzeitigen Erschöpfung des Baumes entgegenzuwirken.

Der Baum ist relativ robust gegen Obstbaumkrebs, nicht anspruchsvoll bezüglich der Bodenverhältnisse, kaum anfällig für Schorf, aber etwas anfällig für Mehltau. Eine gewisse Fäulnisanfälligkeit der Früchte dürfte **Creo** von der Vatersorte Kaiser Alexander geerbt haben.

Der Ertrag der Sorte ist hoch bis sehr hoch und regelmäßig. Als diploide Sorte ist **Creo** auch ein guter Befruchter für andere Apfelsorten. Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh, etwa gemeinsam mit Boskoop oder Gravensteiner.

Creo ist als reichtragende und schwach wachsende Sorte eher für den Haus- und Kleingarten interessant, wenn kleinere Baumformen erwünscht sind. Dabei sollten mittelstarke oder starke Wurzelunterlagen bevorzugt werden. Bei einer Veredlung als Hochstamm ist ein Stammbildner als Zwischenveredlung zu verwenden.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, **abgerundet kegelförmig**, insgesamt relativ ebenmäßig, regelmäßig geformt, im Querschnitt unregelmäßig rund.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife weißlich bis gelblich grün, bei Genussreife weißlich gelb. **Deckfarbe rötlich bis bräunlich rot marmoriert, verwaschen streifig**. Gut besonnte Früchte von einem Drittel bis vier Fünftel deckfarbig, Schattenfrüchte teils kaum deckfarbig.

Schale und Druckfestigkeit - **Frucht druckempfindlich**. Schale glatt, glänzend, trocken, relativ dünn, mürbe, beim Verzehr nicht störend.

Kelchsicht - Kelchgrube mittelweit bis eng, mitteltief (bis tief), Seiten steil / mittelsteil. Umgebung mit schwach ausgeprägten Höckern, die als undeutliche Kanten über die Frucht laufen. Kelch mittelgroß, variabel halboffen, auch offen oder

geschlossen. Kelchblättchen z.T. abständig, schmal, nur mittellang.

Stielansicht - Stielgrube mittelweit bis weit, mitteltief bis tief, Seiten mittelsteil, gering bis mäßig berostet, Berostung fein. Stiel variabel, mittellang bis lang, auch kurz, mitteldick.

Schnittbild - Kelchhöhle breit dreieckig, Staubfäden etwas unter der Mitte verwachsen. Kernhaus mittelgroß, Kernhauswände ohrenförmig, gerissen; Achsenhöhle schwach geöffnet. Kerne klein (bis mittelgroß), 7 - 7,5 : (3,5 -) 4 mm, dunkelbraun.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch ziemlich weiß**, mittelfeinzellig, locker, nach Lagerung mürbe werdend. Mildsäuerlich, leicht gewürzt, ohne hervortretendes Aroma.

Verwechslер - Kaiser Alexander, Bismarck





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Genauere Herkunft und Entstehungszeitpunkt des **Doppelten Härtlings** sind nicht bekannt. Allem Anschein nach war die Sorte bereits Mitte des 19. Jahrhunderts im Bergischen Land weit verbreitet. „Doppelter Härtling ist eine hiesige, vom Landmanne sehr hoch geschätzte Lokalsorte und ein Süßapfel, der hier in grosser Zahl angepflanzt ist und noch immer bedeutend angepflanzt wird, besonders bei den jetzt bei uns begonnenen Bepflanzungen der Strassen und Wege mit Obstbäumen“, schreibt der Volksschullehrer und Pomologe Carl Hesselmann (Witzhelden) 1871 in den „Pomologischen Monatsheften“ (S.174).

Der **Doppelte Härtling** war im Bergischen Land noch bis in die 1950er Jahre allgemein bekannt und weit verbreitet. Robert Barth, Straßenbauinspektor im Bergischen Land, empfiehlt neben anderen Apfelsorten 1949 auch den **Doppelten Härtling** noch zur Anpflanzung als Straßenbaum (in: „Die Bergische Obstkammer“, 1949, S. 43). Alfred Bartl, Kreisobstbauinspektor im Kreis Solingen, zählt unter den zehn häufigsten Hochstamm-Sorten des Bergischen Landes den Härtling auf (Bartl, „Der Obstbau des Rhein-Wupper-Kreises und in Leverkusen“, 1955, S. 29).

Der **Doppelte Härtling** kann wohl als der bekannteste der vielen Süßapfelsorten gelten, die einst im gesamten Rheinland – vom Rhein-Sieg-Kreis bis hinab zum Niederrhein – verbreitet waren. „Es ist ein ziemlich grosser Wirtschaftsapfel, der hier hauptsächlich, aber auch massenhaft zu der in hiesiger Gegend sehr stark betriebenen Krautfabrikation verwandt wird“ (Hesselmann 1871). „Das sogar in ferne Länder, ja bis Amerika exportierte fein süße Apfelkraut ist größtenteils aus den Früchten dieser Sorte gepresst worden“, ergänzt Hesselmann 1880 (in: „Leitfaden der Obstkultur“, S. 32). Im Bergischen Land gab es noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg zahlreiche solcher Obstverarbeitungsbetriebe, u.a. in Neukirchen, Leichlingen, Burscheid, Witzhelden und Büscherhofen.

Nach mündlichen Angaben von Rudi Schörmann, in den 1950er Jahren Obstbauberater im Altkreis Opladen, war die Sorte bei den Juden im Bergischen Land einst auch als Tafelapfel beliebt – ebenso wie die ebenfalls säurearmen Sorten Bäumchensapfel und Neuhauser.

Heute ist der **Doppelte Härtling** in den Streuobstbeständen des Bergischen Landes nur selten zu finden. Die Sorte wird jedoch in kleiner Stückzahl noch von der Baumschule Korff (Odenthal) und vom Rheinisch-Bergischen Naturschutz-Verein (Overath) vermehrt. Reiser sind auch noch im Reisermut-

tergarten Bonn der Obst-Reiser-GmbH Wachtberg erhältlich. Mit dem weitgehenden Verschwinden der Krautfabrikation haben die Süßapfelsorten heute weitgehend ihren besonderen Wert verloren. Wo sie noch stehen, werden ihre Früchte in der Regel in den Mostereien mit verarbeitet. Als Tafelapfel zum Frischverzehr sind die Süßäpfel nach heutigen Maßstäben eher ungeeignet, da sie aufgrund ihrer fehlenden Säure etwas fad schmecken.

Die Pflückreife des **Doppelten Härtlings** liegt etwa Mitte September. Bis Ende Oktober sollte er verarbeitet sein.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Doppelten Härtlings** wächst mittelstark und bildet mittelgroße bis große, pyramidale Kronen mit außen etwas schirmartig überhängenden Fruchtästen. Er ist relativ robust gegen die Pilzkrankheiten Schorf, Mehltau und Obstbaumkrebs und anspruchslos bezüglich der Bodenverhältnisse. Der Ertrag ist relativ hoch, jedoch alternierend, d.h. Ertragsjahre wechseln mit Ausfalljahren.

Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh. Als diploide Sorte ist er auch ein guter Befruchter für andere Apfelsorten. Das Blatt ist von mittlerer Größe, rundlich-oval, vorn stumpf gespitzt und erscheint mittelgrün bis leicht graugrün.

Von seiner Baumgesundheit ist der Doppelte Härtling für die Anpflanzung in Streuobstwiesen gut geeignet. Mit dem Verschwinden der Apfelkrautfabrikation hat die Sorte – wie die meisten Süßapfelsorten – heute ihre Anbaubedeutung jedoch weitgehend verloren. Ein Wiederaufleben der bergischen Apfelkraut-Tradition, z.B. durch Vermarktung lokaler Spezialitäten, würde der Sorte wieder zu neuem Wert verhelfen.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, **breit abgerundet kegelförmig oder breitrund, zum Kelch verjung**t, im Querschnitt unregelmäßig rund bis leicht rundkantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife weißlich bis gelblich grün, bei Genussreife trüb gelb. **Deckfarbe** zinnoberrot, dunkelrot bis bräunlich rot **lebhaft getuscht, kurz gestreift** (bei stark besonnten Früchten auf verwaschen-marmorierter Rötung), auf zwei Dritteln bis fast der gesamten Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. **Schale** glatt, **öfter auch uneben, krotenhautartig**, mitteldick, nach Lagerung geschmeidig, auch fettig. **Schal**enpunkte **stielseitig z. T. groß**, berostet, **relativ auffallend**, oft auch klein, hell oder grünlich, **auffallend hell oder grünlich umhöft**, z.T. **erhaben, fühlbar**.

Kelchansicht - Kelchgrube eng bis mittelweit, tief bis mitteltief, schusselormig. Seiten mittelsteil bis steil, ebenmäßig, kaum faltig, selten auch ansatzweise Fleischperlen am Kelch.

Kelch mittelgroß, geschlossen oder halboffen. Kelchblätter kurz bis mittellang, im Ansatz teilweise noch grün.

Stielansicht Stielgrube weit, mitteltief bis tief. Seiten mittelsteil, oliv graugrün berostet, Berostung z.T. stark schuppig, aus der Stielgrube auslaufend. Stiel kurz, variabel dick bis dünn meist nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle meist trichterormig, mit ganz kurzer schmaler Röhre, auch steil dreieckig. Kernhaus variabel, oft klein, aber auch mittelgroß bis groß. **Kernhauswände ohrenförmig**, schwach gerissen. Achsenhöhle geschlossen oder höchstens schwach geöffnet. Kerne mittelgroß bis groß, breit, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, ca. 9 (-10) : 4,5 (-5) mm.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch (grünlich-) gelblich-weiß, mäßig verbräunend, etwas grobzellig, **geringer Saftgehalt**, gelagert bald mehlig, **süßlich, ohne Säure, fad**.

Verwechsler - Dupple Zoete Aagt (holländ. Stammbildner), Dülmener Rosenapfel, Bresüthe





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Ähnlich wie der Aachener „Hausapfel“, welcher in der Obstliteratur des 19. Jahrhunderts als Cornely's Hausapfel beschrieben ist, wurde auch der **Doppelte Hausapfel** von Carl Cornely aus Maire, Bürgermeister in Rimburg bei Aachen gezüchtet. Über seine Entstehung schreibt Cornely selbst: „Aus den Kernen dieses Apfels (Cornely's Hausapfel, Anm.d.Red.) habe ich noch eine neue, diesem sehr ähnliche Sorte erzielt, die in Hinsicht der Farbe, des Fleisches, der Haltbarkeit und des Geschmacks der Muttersorte völlig gleich, jedoch viel größer und platter von Form ist“ (in: „Der niederrheinische Obstgarten“ 1844, S. 153). Der **Doppelte Hausapfel** wurde später auch von Oberdieck (1852) in seinem Werk „Anleitung zur Kenntnis und Anpflanzung des besten Obstes“ sowie 1875 im Bd. 4 des „Illustrierten Handbuchs der Obstkunde“ beschrieben. Die Reiser hatte Oberdieck vom Pomologen Diel erhalten, dieser wiederum vermutlich von Cornely selbst.

Parallel dazu hatte auch der Pomologe v. Flotow einen **Doppelten Hausapfel** von seinem Kollegen v. Aerenthal erhalten und diesen 1856 in der „Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau“ beschrieben. Dabei verweist von Flotow auch auf Oberdiecks **Doppelten Hausapfel** und fügt hinzu: „Allein mit diesem stimmt der meinige nicht überein“. Später stellte von Flotow fest, dass sein von v. Aerenthal bezogener **Doppelter Hausapfel** auch mit der Sorte „Blutrothe Rheinische Reinette“ übereinstimme. Letztere war bereits von Dittrich (1839) im „Systematischen Handbuch der Obstkunde“ beschrieben worden, und v. Flotow schreibt in Bd. 4 des „Illustrierten Handbuchs der Obstkunde“ (S. 151), dass diese „wahrscheinlich in den Rheingegenden zu Hause“ sei. Nähere Angaben zur Herkunft der „Blutrothen Rheinischen Reinette“ macht jedoch auch er nicht.

Ungeachtet dieser Namensverwirrungen ging die Sorte später – im 20. Jahrhundert bzw. spätestens nach dem Zweiten Weltkrieg – verloren bzw. wurde von den Baumschulen der Region nicht mehr vermehrt. Heute sind nur noch wenige (zum Teil einhundertjährige) Bäume erhalten.

Die Früchte des **Doppelten Hausapfels** sind denen des „einfachen“ (Cornely's) Hausapfels sehr ähnlich; Unterscheidungsmerkmal ist vor allem die unterschiedliche Größe der Früchte. Auch weist der Baum des **Doppelten Hausapfels** ein etwas stärkeres Wachstum auf.

Um zu klären, ob es sich bei der im Raum Aachen heute noch unter dem Namen **Doppelter Hausapfel** angetroffenen Sorte

tatsächlich um eine eigene Sorte (und nicht um den sehr ähnlichen Cornely's Hausapfel) handelt, wurde im Rahmen des Projekts „Lokale Obstsorten des Rheinlandes – vom Aussterben bedroht“ ein molekulargenetischer Vergleichstest beider Sorten durchgeführt. Dabei bestätigte sich, dass es sich um zwei verschiedene (wenn auch eng verwandte) Sorten handelt. So, wie es der Züchter Cornely bereits 1844 geschrieben hat (s.o.).

Die Früchte des **Doppelten Hausapfels** werden – wie die von Cornely's Hausapfel – heute vor allem als Wirtschaftsapfel in der Küche verwendet. Hierbei werden die Äpfel traditionell geviertelt und anschließend geköchelt (unter Zugabe von beispielsweise Wasser, Zucker, Zimt). Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober. Bei guten Lagerbedingungen halten die Früchte bis zum Frühjahr. Aufgrund ihrer geringen Druckempfindlichkeit lassen sich auch vom Baum gestützte Früchte noch einlagern.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Doppelten Hausapfels** ist stark wachsend; er bildet große, teils recht mächtige, kugelige oder pyramidale, außen schwach überhängende Kronen. Die Sorte bildet viel kurzes Fruchtholz, weshalb bei mangelnder Schnittpflege zahlreiche verdichtete Fruchtholzpartien in der Krone entstehen.

Die Sorte gilt als breit anbaufähig und relativ robust gegenüber den Pilzkrankheiten Schorf, Obstbaumkrebs und Mehltau. Auf feuchten Böden kann eine leichte Anfälligkeit für Krebs hervortreten. Über ihre Eignung in Höhenlagen liegen keine Erfahrungen vor.

Als Jungbaum bildet die Sorte trotz ihres lebhaften Wachstums viel kurzes Fruchtholz und kommt relativ bald in den Ertrag. Der Ertrag ist reich, jedoch alternierend. Bei mangelnder Schnittpflege neigt die Sorte etwas zu Kleinfrüchtigkeit. Die Blüte im Frühjahr zeitigt im Vergleich zu anderen Apfelsorten eher spät. Das Blatt erscheint mittelgroß, mittelgrün, fast etwas graugrün, gern an den Rändern etwas noch oben gewellt. Alles in allem ist der **Doppelte Hausapfel** als robuste, reichtragende und gut lagerbare Lokalsorte beliebt. Sie kommt vor allem als Hochstamm für die Streuobstwiese in Betracht, während für kleinere Baumformen in Haus- und Kleingarten heute meist geschmacklich aromatischere Sorten vorgezogen werden.



Foto: Christoph Vanberg



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, rundlich, auch abgerundet kegelförmig, zum Kelch etwas verjüngt, stiel- und kelchseitig schmal abgeflacht. Im Querschnitt ziemlich rund bis schwach rundkantig.

Färbung - Grundfarbe weißlich-gelblich-grün, bei Genussreife hell gelb. **Deckfarbe** orangerot, **dunkelrot bis bräunlich rot, verwaschen streifig**, marmoriert, auf etwa der Hälfte bis zwei Dritteln der Frucht. **Stielseitig oliv graubraune Bero-**stung, die **netzartig-streifig bis über die Fruchtmitte ver-**laufen kann und die **Deckfarbe z.T. überlagert**.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. Schale glatt, mattglänzend oder glänzend, durch Schalenpunkte und Bero- stungen teils auch etwas rau, an glatten Partien nach Lage- rung wachsig, mitteldick bis dünn, mürbe, beim Verzehr nicht störend. Schalenpunkte graubraun berostet, wenig auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit (bis eng), mitteltief (optisch fast tief), Seiten mittelsteil (bis steil), teils mit klei- nen Fleischfalten oder -perlen, vereinzelt mit feinen Rost- spuren. Kelch klein bis mittelgroß, geschlossen bis halboffen.

Kelchblätter schmal, spitz auslaufend, kurz bis mittellang, buschig hochstehend oder nach außen umgeschlagen.

Stielansicht - **Stielgrube eng** bis mittelweit, mitteltief, Sei- ten steil oder mittelsteil, **oft mit auffallendem, aus der Stielgrube auslaufendem Rostklecks**; **Berostung im In-**nern z.T. auch **schuppig, grob, vereinzelt aufgerissen, auf den Fruchtseiten fein, graubraun bis hellbraun**. Stiel vari- abel, dünn oder mitteldick, kurz bis mittellang, holzig oder auch hellbraun fleischig; meist nicht oder nur knapp aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle mittelbreit, trichter- oder becher- förmig. Kernhaus mittelgroß, auch groß, Kernhauswände glatt, kaum gerissen, variabel ohren-, bohnen-, bogenförmig; **Achsenhöhle meist geschlossen**. **Kerne mittelgroß bis groß**, breit, kurz gespitzt, 9 : 4,5 - 5,5 mm, **dunkel kastanien-**braun, teils auch taube Kerne, diese hell- bis mittelbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch hell gelblich weiß, fest, mittel- feinzellig, mäßig saftig, nach Lagerung mürbe, süßsauerlich, ohne ausgeprägtes Aroma.

Verwechsl. - Cornely's Hausapfel, Oberlausitzer Muskat- renette, Muskatrenette



Doppelter Neuha(e)user (Syn. Flambeau)



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Doppelter Neuhäuser** war – ebenso wie der „einfache“ Neuhäuser – in der sogenannten „Bergischen Obstkammer“ einst sehr verbreitet. Beide Sorten können als typische Regionalsorten des Bergischen Landes angesehen werden.

Die genaue Herkunft und der Entstehungszeitpunkt beider Sorten sind unbekannt. Nach einer Notiz in der „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ vom Mai 1925 wurde der Neuhäuser bereits „Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts im Bergischen angepflanzt. Über die Entstehung des **Doppelten Neuhäuser** gibt es dagegen keine Angaben. Vermutlich ist er einst aus einem Samen des Neuhäuser entstanden.

Ebenso wie der Neuhäuser war auch der **Doppelte Neuhäuser** im Bergischen Land noch bis zum Zweiten Weltkrieg in den Streuobstbeständen recht verbreitet, teils auch unter dem Synonym Flambeau (mündliche Mitteilung von Rudi Schörmann, langjähriger Obstbauberater des Kreises Opladen). Alfred Bartl, von 1950–1974 Kreisobstbauinspektor im Rhein-Wupper-Kreis und bis 1978 im Rheinisch-Bergischen Kreis, zählt den Flambeau ebenso wie den Neuhäuser unter den häufigen Hochstamm-Sorten des Bergischen Landes auf (Bartl, „Der Obstbau des Rhein-Wupper-Kreises und in Leverkusen“, 1955, S. 29).

Dass Bartl den Flambeau auch in einer Reihe mit dem (Doppelten) Härtling unter den „süßen und halbsüßen Sorten“ aufzählt, könnte ein Hinweis darauf sein, dass die Früchte des **Doppelten Neuhäuser** seinerzeit – wie die anderer Süßäpfel – häufig auch zur Herstellung des Rheinischen Apfelkraits verwendet wurden.

Gegenüber dem „einfachen“ Neuhäuser unterscheidet sich der **Doppelte Neuhäuser** vor allem durch seine meistens größeren und breiteren Früchte. Eine eindeutige pomologische Unterscheidung beider Sorten ist angesichts der durch Umwelteinflüsse natürlichen Variabilität der Früchte nicht immer hinreichend möglich. Ein molekulargenetischer Vergleichstest ergab jedoch, dass beide Sorten zwar miteinander verwandt, nicht aber identisch sind. Mit der an der Niederelbe einst verbreiteten Sorte Neuhäuser Boiken haben beide hier im Bergischen Land verbreiteten Sorten dagegen nichts zu tun. Jene Sorte aus dem Norden wurde nach dem Ort Neuhaus a. d. Oste (bei Cuxhaven) benannt. Allerdings kann der **Doppelte Neuhäuser** in seinem Erscheinungsbild der Apfelsorte Riesenboiken durchaus ähneln. Darauf könnten gelegentliche

Falschbezeichnungen in Baumschulen zurückzuführen sein, die den **Doppelten Neuhäuser** als „Doppelter Neuhäuser Boiken“ führen.

Heute ist der **Doppelte Neuhäuser** im Bergischen Land nur noch selten in den Streuobstbeständen zu finden; es sind nur noch wenige Standorte bekannt. Derzeit führt die Baumschule Korff in Odenthal die Sorte noch in ihrer Angebotsliste.

Neben seiner historischen Verwertung als Krautapfel dürfte der **Doppelte Neuhäuser** vor allem als Wirtschafts- bzw. Verarbeitungsapfel anzusehen sein. Die Pflückreife beginnt etwa Anfang bis Mitte Oktober. Verwendbar bleiben die Früchte bis etwa Januar/Februar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Doppelten Neuhäuser** hat einen mittelstarken bis starken Wuchs mit einer breit ausladenden Krone und außen zum Teil schirmartig überhängenden Ästen (ähnlich dem Neuhäuser oder auch der überregional bekannten Sorte Jakob Lebel). Er ist wenig anfällig gegenüber Mehltau oder Obstbaumkrebs, in ungünstigen Lagen etwas anfällig für Schorf.

Das Blatt ist mittelgroß bis groß, oval, dunkelgrün, etwas derb. Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh und selten üppig. Dennoch tragen die Bäume reich und regelmäßig. Als vermutlich triploide Sorte ist der **Doppelte Neuhäuser** jedoch nicht als Befruchter für andere Sorten geeignet. In der Jugend kommt die Sorte spät in den Ertrag.

Der **Doppelte Neuhäuser** ist eine reine Wirtschaftssorte für die Saftbereitung oder häusliche Verarbeitung. Die einstige Beliebtheit dieser Sorte im Raum Solingen und Leichlingen dürfte weniger auf dem besonderen Geschmack als vielmehr auf die gute Gesundheit, die Ertragsfähigkeit (bei guter Fruchtgröße) sowie auch ihre massenhafte Verwendung als Krautapfel zurückzuführen sein.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht groß, breitrund kegelförmig, unregelmäßig, im Querschnitt unregelmäßig rund bis leicht kantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grün, gelblich grün, erst spät aufhellend, bei Genussreife grünlich gelb. **Deckfarbe sonnenseitig bräunlich orange oder rot gehaucht** (teils von hellen Schalenpunkten unterbrochen), auf bis zu einem Drittel der Frucht, **öfters auch gänzlich fehlend**.

Schale und Druckfestigkeit - Schale glatt, etwas wachsig, glänzend oder mattglänzend, **relativ dick, derb**. **Schalenpunkte** klein, auf Grundfarbe z.T. grünlich (oder grünlich umhöft), **auf Deckfarbe hell, z.T. mit hellen (auffallenden) Umhörungen**. Frucht mittelfest, **etwas druckempfindlich**.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit, flach bis mitteltief; **Seiten flach abfallend, teils mit auffallenden Falten und Fleischerperlen**, vereinzelt mit kleinen Rostspuren. Kelch mittelgroß, geschlossen (bis halboffen), Kelchblätter buschig.

Stielansicht - Stielgrube mittelweit bis weit, mitteltief oder flacher, Seiten flach bis mittelsteil abfallend, **meist mit**

einem ausgeprägten, feinen, graubräunlichen, an seinen Rändern scharf abgegrenzten Rostklecks. Stiel kurz, fleischig oder knopfig, teils von einem leichten Fleischwulst zur Seite gedrückt, nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle trichterförmig, Staubfäden mittelhoch verwachsen. **Kernhaus mittelgroß, typisch stielnah**. **Kernhauswände ohrenförmig**, meist nur vereinzelt gerissen, die Risse teils hell verpilzt; Achsenhöhle schwach geöffnet, teilweise auch mit einem zu den Samenfächern hin geschlossenen Hohlraum. **Gefäßbündellinie weitläufig ums Kernhaus**, breit zwiebförmig. **Kerne mittelgroß, auch kleiner, recht variabel**, unten kurz gespitzt, 7 - 8 : 4,5 - 5 mm, braun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich weiß, mittelfest, mittelfein bis etwas grobzigelig, mittlerer Saftgehalt. Schale beim Verzehr etwas grob. Süßsäuerlich, **geringes Aroma**.

Verwechslер - **Neuhäuser, Riesenboiken**; Boikenapfel, Minister von Hammerstein, Adersleber Kalvill



Foto: Lutz Nöthen





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft dieser im Rheinland schon im 19. Jahrhundert vorkommenden Sorte ist unbekannt. In der Eifel war die Sorte einst als „Winterrambur“ weit verbreitet (häufiger als der ebenfalls bekannte Rheinische Winterrambur) und wurde – zur besseren Abgrenzung gegenüber diesem – im Jahr 1904 in Eifeler Rambur umbenannt.

Auch heute noch ist der **Eifeler Rambur** im Streuobst des Rheinlandes weit verbreitet, vor allem in den Höhenlagen von Eifel, Westerwald und Oberbergischem Kreis, aber teils auch am Niederrhein. Er ist eine typische „Leitsorte“ der westdeutschen Mittelgebirge und gedeiht auch dort noch gut, wo ein Obstbau mit den üblichen Handelssorten längst nicht mehr möglich ist.

Wie kaum einer anderen Sorte wird dem **Eifeler Rambur** eine Vielzahl von Namen zugeschrieben: So wird sie im Rheinland regional auch unter den Namen Dürener Rambur, Winterrambur, Breitauge, Breitarsch oder Ochsenkopf bezeichnet. In Belgien ist die Sorte unter den Namen Lanscailler und Sang de Boeuf bekannt.

In den letzten Jahrzehnten war die Sorte in den Baumschulen kaum noch sortenecht zu bekommen. Seit kurzem sind sortenechte Reiser des **Eifeler Rambur** jedoch wieder über den Reiser Muttergarten Bonn der ORG GmbH Wachtberg erhältlich.

Während die Sorte früher auch als Tafelapfel geschätzt und eingelagert wurde, wird der Eifeler Rambur heute überwiegend als Wirtschaftsapfel für die Küche sowie für Süßmost oder Obstbrand verwendet.

Die Pflückreife liegt etwa Mitte Oktober. Genussreif bleiben die Früchte bis Februar. Anfangs fest und „knackend“, werden sie nach Weihnachten jedoch allmählich etwas mürbe.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Alte Bäume des **Eifeler Rambur** haben eine hochstrebende, eher hochkugelige (bis kugelige) Krone mit steil aufstrebenden Leitästen, die außen unter Fruchtbehang stark abkippen, sodass insgesamt ein hängendes Wuchsbild entsteht. Bei unterlassener Schnitt neigen die Äste etwas zum Verkahlen. Die Sorte ist starkwüchsig und kommt in der Jugend spät in den Ertrag. Dafür sind die Bäume im Allgemeinen sehr langlebig. Das Blatt ist auffallend groß und oval. Die Blüte im Frühjahr zeitig spät, die Sorte ist triploid und kommt daher nicht als Befruchter für andere Apfelsorten in Betracht.

Der **Eifeler Rambur** ist eine typische Streuobstsorte: Er wächst insgesamt sehr gesund, ist frosthart, robust gegen Schorf, Mehltau und Krebs und stellt insgesamt wenig Ansprüche an Boden und Klima. Um einem allzu starken Abkippen der äußeren Leit- und Seitenäste (mit der Gefahr des Astbruchs) entgegenzuwirken, bedarf es – auch bei Altbäumen – eines gelegentlichen Schnittes.

Gerade in Höhenlagen gedeiht der **Eifeler Rambur** gut und auch gesünder als der heute zumeist empfohlene Rheinische Winterrambur. Nur vereinzelt auf zu nassen Böden (und seltener als beim Rheinischen Winterrambur) ist beim **Eifeler Rambur** auch Obstbaumkrebs zu beobachten.

Angesichts der hohen Vitalität ihrer Bäume sowie ihrer Anpassungsfähigkeit an extreme Standorte verdient diese in den letzten Jahren weithin in Vergessenheit geratene Streuobstsorte unbedingt eine vermehrte Wiederanpflanzung in Streuobstwiesen, besonders in den Höhenlagen der Mittelgebirge.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht **groß**, **typisch stumpf-kegelförmig** (mal breiter, mal höher), unregelmäßig rund bis fünfkantig, **kelchseitig deutlich gerippt**.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grünlich gelb, bei Genussreife kräftig gelb. **Deckfarbe** leuchtend rot, **deutlich streifig** (auf ein Drittel bis zwei Dritteln der Frucht), auch bei stark besonnenen Früchten kaum flächige Röte.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht **fest**. Schale glatt bis etwas rau, mattglänzend, jedoch **fühlbare Schalenpunkte**, nicht bereift, **bei Lagerung etwas klebrig** werdend, etwas anfällig für Schalenbräune.

Kelchansicht - Kelchgrube flach bis mitteltief, weit, etwas faltig, ohne Berostungen. **Kelch typisch groß** (bis sehr groß), **offen** („Breitauge“). Kelchblätter mittelbreit, mittellang.

Stielansicht - Stielgrube eng bis mittelweit, flach bis mittel-

tief, z.T. unberostet, z.T. mit **typisch strahlig auslaufender Berostung** (z.T. einzelnen schmalen „Roststrahlen“). **Stiel kurz, dünn**, meist nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - **Kelchhöhle breit dreieckig**, rel. groß. **Kernhaus mittelgroß**, **typisch stielnah**, **Kernhauswände deutlich gerissen**; Achsenhöhle schwach geöffnet. **Kerne klein** (bis mittelgroß), 7 : 4 mm, typisch **hellbraun** bis mittelbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-gelblich-weiß, **fest**, mittelfeinzellig, mittlerer Saftgehalt, bei Lagerung später etwas mürbe werdend. Kein ausgeprägtes Aroma, jedoch mit seinem ausgewogenen Zucker-/ Säureverhältnis für einen Tafelapfel noch ausreichend.

Verwechslер - Lohrer Rambur, Hilde, Hauxapfel, Bismarck, Rheinischer Winterrambur





Fey's Rekord

Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Fey's Rekord** wurde um 1925 von der Baumschule Christian Fey in Meckenheim bei Bonn in den Handel gebracht. Nicht ganz geklärt ist jedoch, woher die Sorte stammte, wann sie genau entstand und ob es sich um einen Zufallssämling oder eine Züchtung handelte.

„Diese Sorte stammt aus dem Nachlass von Uhlhorn und wurde von der bekannten Feyschen Baumschule erworben. Sicher ist, dass sie von einem Taubenapfel stammt. Angaben wurden nicht gefunden“, schreibt H.K. Möhring (1944) zum einhundertsten Geburtstag des großen rheinischen Obstsortenzüchters Diedrich Uhlhorn jr. (in: „Westdeutsche Monatsschrift für Obst-, Garten- u. Gemüsebau“, 37. Jahrgang, Heft 1, Köln). Uhlhorn jr. hatte zwischen 1870 und 1900 zahlreiche Sorten gezüchtet, von denen später vor allem Berlepsch und Zuccalmaglio erfolgreich waren; andere seiner Züchtungen blieben weitgehend unbekannt.

In den 1930er und 1940er Jahren war die Sorte **Fey's Rekord** vereinzelt im Testanbau, so u.a. im Bayer-Versuchsgut Höfchen in Burscheid. Aufgrund des alleinigen Vertriebs durch die Baumschule Fey dürfte die Sorte vor allem im Rheinland in Umlauf gekommen sein. Durch die Handelsbeziehungen der Baumschule und den Austausch unter den Pomologen gelangte die Sorte jedoch vereinzelt auch in andere Regionen und auch ins Ausland. So wurde die Sorte zwischen 1930 und 1960 auch in österreichischen, tschechischen und rumänischen Obstsortenwerken beschrieben, während sie in der deutschen Obstsorten-Literatur eigentümlicherweise keine Beachtung erfuhr. Die Baumschule Fey hat die Sorte noch bis in die 1960er Jahre vertrieben. Später ist die Sorte dann – obgleich es sich um eine farblich, geschmacklich und auch von der Baumgesundheit her attraktive Sorte handelt – wieder in Vergessenheit geraten.

Heute sind Bäume des **Fey's Rekord** nur noch relativ selten im Streuobst zu finden. Das mag u.a. auch daran liegen, dass die Sorte nur selten als Hochstamm, sondern häufiger als Halb- oder Niederstamm auf schwächeren Wurzelunterlagen gepflanzt wurde, deren Lebensalter nicht das der Hochstamm-Bäume erreicht. Einzelne Standorte sind noch aus Solingen und vom Niederrhein bekannt.

Die verlockend schönen Früchte des **Fey's Rekord** mit ihrem feinen, prinzenapfel-ähnlichen Aroma sind in erster Linie Ta-

felapfel, können aber auch als Wirtschaftsapfel verwendet werden. Die Pflückreife liegt zwischen Mitte September und Anfang Oktober. Aufgrund einer gewissen Windanfälligkeit der Frucht sollte der Pflücktermin nicht zu spät gewählt werden. Genussreif bleiben die Früchte bis Dezember.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Die Sorte **Fey's Rekord** wächst mittelstark und kommt in der Jugend relativ früh in den Ertrag. Sie bildet mittelgroße, hochpyramidale, etwas sparrige Kronen mit steil stehenden Leit- und Seitenästen und kurzem Fruchtholz.

Die Sorte gilt als robust gegen Pilzkrankheiten (Schorf, Krebs, Mehltau) und ist daher breit anbaubar bezüglich der Boden- und Standortverhältnisse. Sie benötigt allerdings ausreichende Bodenfeuchte. Aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit gegenüber Holzfrost gedeiht sie auch noch in Höhenlagen gut.

Die Blüte im Frühjahr zeitigt mittelfrüh, scheint aber wenig empfindlich gegen Witterung zu sein, denn die Sorte trägt relativ reich und regelmäßig, d.h. wenig alternierend. Sie blüht im Frühjahr lang und ist ein guter Befruchter für andere Apfelsorten. Das Laub ist auffallend groß, länglich oval, am Ende zugespitzt, mittel- bis hellgrün.

Mit ihren aromatischen und auch optisch sehr ansprechenden Früchten – bei gleichzeitig guter Baumgesundheit und regelmäßigen Erträgen – ist die Sorte **Fey's Rekord** ein sehr interessanter Tafelapfel, gleichermaßen für den Selbstversorger wie für den lokalen Direktvermarkter. In der Regel wird die Sorte eher als Halbstamm oder Busch auf mittelstarken Unterlagen veredelt. Bei einer Pflanzung auf Hochstamm in der Streuobstwiese ist eine regelmäßige Schnittpflege nötig, um Kleinfrüchtigkeit und ein vorzeitiges Vergeisen des Baumes zu vermeiden.



Foto: Klaus Stratenwerth



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein bis mittelgroß, kegelförmig, zum Kelch typisch konisch verjüngt, auch spitzkegelförmig oder walzenförmig, unregelmäßig, gerne schief, stielbauchig, im Querschnitt schwach kantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife weißlich grün, bei Genußreife weißlich gelb. **Deckfarbe leuchtend, intensiv, rosa bis scharlachrot, purpurrot, marmoriert, verwaschen streifig** auf der Hälfte bis zu fast der gesamten Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht mittelfest. Schale matt, trocken, nicht fettend, **baumfrisch hell bereift**, knapp mitteldick, mürbe, nicht störend, **Schalpunkte** mittelgroß, rostfarben, **oft hell umhöft**, mäßig auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit, flach bis mitteltief, teils etwas berostet. Kelch mittelgroß oder klein, halboffen oder geschlossen.

Stielansicht - **Stielgrube flach, eng**, teils (gering oder starker) berostet, teils unberostet, dann bis in die Stielgrube hinein deckfarbig. **Stiel dünn, mittellang** bis lang, z.T. rötlich oder rötlichbraun, aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle kurz, dreieckig (bis trichterförmig). **Kernhaus** klein bis mittelgroß, **Kernhauswände schmal ohrenförmig**, deutlich gerissen; Achsenhöhle schwach bis deutlich geöffnet. **Kerne** klein bis mittelgroß, **schmal**, 7,5 - 8 : 3,5 - 4 mm, dunkelbraun.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch typisch weiß, nicht verbräunend, feinzellig**, teils mit rötlichem Schimmer um den Kelch, mittelfest, nach Lagerung etwas schaumig, süßsauerlich, **würzig, aromatisch, prinzenapfel-ähnlich**.

Verwechslер - **Prinzenapfel**, Prinzess Noble (Westfalen), Groninger Krone, Alantapfel, Nathusius' Taubenapfel





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft dieser in Belgien und in Teilen des Rheinlandes vorkommenden Sorte ist unbekannt. Vermutlich ist sie in Belgien entstanden. In jedem Fall handelt es sich um eine sehr alte Sorte, die schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts bekannt und verbreitet war. Erstmals beschrieben wurde sie von dem deutschen Pomologen Diel (1833) in seinem „Systematischen Verzeichnis der Obstsorten“ (Nr. 539, S. 27) unter dem Namen Großer flandrischer Rambour. Royer (1854) schreibt in den „Annales de pomologie belge et étrangère“, dass die Sorte in der Provinz d’Anvers unter dem Namen Koolappel kultiviert werde. Die außergewöhnlich großen Früchte des **Flandrischen Ramburs** haben sich seinerzeit auch in den Namensbezeichnungen Pomme de Dix-Huit Onces, Pomme de dix huit pouces (Belgien) bzw. Zwanzig-Unzen-Apfel, Apfel von 18 Zoll oder Pfundsapfel niedergeschlagen.

Nach Deutschland ist die Sorte vereinzelt durch deutsche Soldaten im Ersten Weltkrieg gelangt, die sich Reiser mitgenommen haben, später über den Baumschulhandel mit belgischen Baumschulen. Gelegentlich waren auch Pomologen oder Sortensammler von der Größe der Sorte beeindruckt – auf diese Weise gelangte die Sorte sogar in das österreichische Sortenwerk „Nach der Arbeit“. In Deutschland ist der **Flandrische Rambur** heute kaum noch bekannt und nur im deutsch-belgisches Grenzgebiet noch vorkommend, hier in der Städtereion Aachen und im Kreis Düren

Bäume oder Reiser dieser Sorte sind heute in Deutschland weder in Baumschulen noch in Reiser Muttergärten erhältlich. In Belgien ist der **Flandrische Rambur** noch vereinzelt im Angebot von Baumschulen zu finden.

Nach mündlichen Angaben belgischer Pomologen ist die Sorte dort einst vor allem als Wirtschaftsapfel genutzt worden, weniger als Tafelapfel. Teils wurden die schnell mürbe werdenden Früchte auch als Viehfutter verwendet.

Die Pflückreife liegt etwa Ende September bis Anfang Oktober. Bis Ende Dezember sollten die Früchte verarbeitet sein.

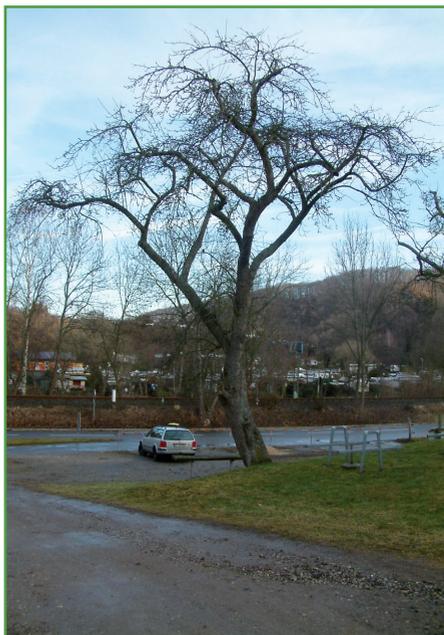
Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Flandrischen Rambur** wächst sehr stark und bildet mächtige Kronen, die sehr alt werden können. Seine Kronenform ist eher breitkugelig, mit breit ausladenden Leit-ästen. Wenn der Platz gegeben ist, können die Kronen einen Durchmesser von 10-12 Metern erreichen.

Der **Flandrische Rambur** ist eine robuste Streuobstsorte, breit anbaubar bezüglich der Boden- und Standortverhältnisse und wenig anfällig für Schorf, Obstbaumkrebs und Mehltau. Allerdings sollte er nicht an zu trockenen Standorten gepflanzt werden. Auch sollten wegen einer gewissen Windanfälligkeit der Früchte windausgesetzte Lagen vermieden werden.

In der Jugend kommt der Baum spät in den Ertrag. Später alterniert die Sorte zwischen guten Ertrags- und Ausfallsjahren. Die großen Früchte sind etwas anfällig für Stippe. Das Laub ist relativ groß und dunkelgrün, die große Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh.

Der **Flandrische Rambur** ist eine typische Streuobstsorte, jedoch ein reiner Wirtschaftsapfel und weniger eine Sorte für den Frischverzehr. Er kommt daher ausschließlich für die Pflanzung in Obstwiesen in Betracht, nicht für den Haus- und Kleingarten. Die sehr großen Früchte erleichtern die Ernte bzw. die Obstlese für die Saftverwertung.



Eigentlich der falsche Standort – der Baum des Flandrischen Rambur wächst normalerweise breit ausladend und benötigt den entsprechenden Standortraum.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht sehr groß (bis über 10 cm breit), typisch breitgebaut, unregelmäßig kantig, ähnlich Rheinischer Winterrambur; im Querschnitt unregelmäßig, abgerundet kantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife trüb gelblich grün, grünlich gelb, bei Genussreife trüb oliv gelblich. Deckfarbe dunkel rot, blutrot, flächig verwaschen bis verwaschen streifig (bei Schattenfrüchten auch deutlicher streifig) auf drei Vierteln bis fast der ganzen Frucht, ähnlich Kaiser Wilhelm.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht mittelfest. Schale glatt, matt oder mattglänzend, trocken. Schalenpunkte stielseitig vereinzelt, groß bis mittelgroß, kelchseitig dichter stehend, klein, relativ auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit (bis weit), mitteltief (optisch auch flacher), ganz vom großen Kelch ausgefüllt. Seiten mittelsteil, z.T. etwas faltig. Umgebung mit flachen, mittelbreiten Kanten. Kelch groß, offen oder halb offen.

Kelchblätter kurz, dreieckig, im Ansatz typisch grün, filzig-wollig behaart.

Stielansicht - Stielgrube weit, mitteltief, Seiten von außen her flach, direkt am Stiel dann steil abfallend, mit auffallender, z. T. schuppiger, oft grünlich (auf Deckfarbe rötlich) schimmernder klecksartiger Berostung. Stiel kurz, mitteldick, z.T. auch knopfartig dick, selten aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle groß, breit dreieckig oder trichterförmig, Staubfäden tiefstehend verwachsen. Kernhaus mittelgroß bis groß, stielnah, Kernhauswände breit ohren- oder bogenförmig, mit zahlreichen Rissen. Achsenhöhle schwach geöffnet. Kerne mittelgroß, länglich, stumpf gespitzt, ca. 8:4,5 mm, frisch mittelbraun, heller auf trocknend.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-weiß, mäßig verbräunend, mittelfest, grobzellig, mittlerer Saftgehalt, nach Lagerung bald mürbe werdend. Süßsäuerlich, ohne ausgeprägtes Aroma.

Verwechsl. - Rheinischer Winterrambur (Fruchtform, -größe); Peter Broich = Kaiser Wilhelm (Färbung)



Foto: Annemarie Ricken



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

„Die Apfelsorte **Förster Sauer** ist eine hier in Monheim a. Rh. ziemlich verbreitete Sorte und von einem hier in den ‚Graf Nesselrodeschen‘ Forsten angestellt gewesenen Förster Sauer aus dem Kern gezogen worden“, heißt es in der „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ vom Febr. 1925.

Nach Angaben von Rudolf Schörmann, von 1953 –1974 Obstbauberater im damaligen Kreis Opladen und später bei der Stadt Leverkusen, wurde die Sorte **Förster Sauer** bis in die 1960er Jahre hinein noch in den Erwerbsobstplantagen des Obstbaubetriebs Heinrich Rauen in Monheim am Rhein angebaut. Dort soll die Sorte bereits Anfang des Jahrhunderts vom Betriebsvorgänger Scholl eingeführt worden sein.

Auf den Hochstamm-Obstbäumen der Obstwiesen scheint die Sorte kaum angebaut worden zu sein, und heute ist die Sorte im Streuobst so gut wie nicht mehr zu finden. Ein ehemaliger Mitarbeiter des Obstbaubetriebs Rauen hat sich – bevor die Rauen'schen Obstplantagen in den 1960er Jahren gerodet wurden – noch „Loden“ (Reiser) des Förster Sauer geschnitten und sich in seinem Garten in Burscheid-Dierath veredelt, wo der Baum noch heute steht.

Die Sorte wurde früher als Tafel- und Wirtschaftsapfel angebaut und auf dem lokalen Markt angeboten. Später wurde sie zugunsten von aromatischeren Frühsorten wie James Grieve fallen gelassen.

Pflückreif ist die Sorte **Förster Sauer** etwa Ende August, zusammen mit James Grieve oder Gravensteiner. Genussreif bleiben die Früchte bis Mitte September. Bis Anfang Oktober sollten sie verbraucht sein.

Der Besitzer dieses Baumes in Dierath, arbeitete in seiner Jugend als Erntehelfer auf der Plantage des Obsthofs Rauen in Monheim. Als die Plantage in den 1960er Jahren gerodet wurde, schnitt er Reiser und veredelte sich den Förster Sauer in seinem Garten.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Förster Sauer** wächst anfangs mittelstark. Mit dem früh einsetzenden Früchtrtrag lässt das Wachstum nach und es ist eine regelmäßige Schnittpflege nötig, um dem vorzeitigen Vergreisen entgegen zu wirken.

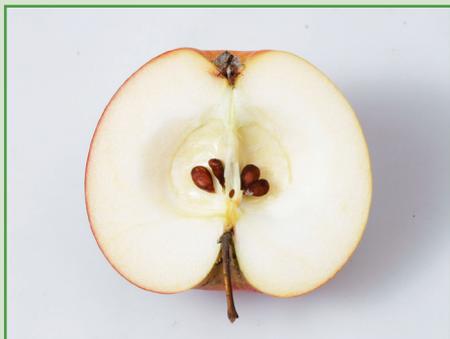
Die Sorte ist robust gegenüber Obstbaumkrebs und Mehltau sowie nur gering anfällig gegenüber Schorf. Der Ertrag ist hoch und regelmäßig. In starken Ertragsjahren oder bei unterlassenem Baumschnitt neigt die Sorte zu Kleinfrüchtigkeit.

Die Blüte des **Förster Sauer** zeitigt im Frühjahr früh vor den meisten anderen Apfelsorten und ist unempfindlich gegenüber Witterungseinflüssen. Die Sorte ist ein guter Befruchter für andere Apfelsorten. Das Laub ist klein bis mittelgroß.

Alles in allem ist die Sorte **Förster Sauer** eine gesunde und reich tragende Sorte für den Haus- und Kleingarten sowie ein guter Wirtschaftsapfel mit erfrischend süßsäuerlichen Früchten. Als Tafelapfel zum Frischverzehr reicht sie jedoch nicht an das Aroma heutiger Tafeläpfel heran. Für eine Pflanzung in hochstämmigen Obstwiesen kommt die Sorte aufgrund ihres eher schwächeren Wachstums nur in Betracht, wenn eine regelmäßige Schnittpflege gewährleistet ist.

Unklarheiten bestehen allerdings bezüglich der sortenechten Überlieferung dieser Sorte, da die Angaben in der Rhein. Monatsschrift von 1925 hinsichtlich Blüte- und Reifezeit von den hier gemachten Angaben, die sich auf die von Schörmann und Opladen überlieferte Sorte beziehen, abweichen.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, in der Form rundlich, hochrundlich, abgerundet kegelförmig, zum Kelch hin etwas verjüngt. Im Querschnitt fast rund.

Färbung - Grundfarbe bei Genussreife hellgelb bis gelb. Deckfarbe dunkelrot, feuerrot verwaschen streifig bis flächig (bei starker Deckfarbe flächig), über fast die gesamte Frucht. In der Überreife blutrot nachfärbend.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht weich bis mittelfest, druckempfindlich. Schale glatt, glänzend, trocken, gelagert fettig. Schalenpunkte klein, hell, gering auffallend; stielseits einzelne größere Schalenpunkte.

Kelchansicht - Kelchgrube flach (bis mitteltief), mittelweit (bis eng); Seiten mittelsteil, faltig, ohne Berostungen, Umgebung mit schwachen Höckern. Kelch klein (bis mittelgroß), geschlossen, Kelchblätter grau befilzt, kurz, ineinander geschlagen.

Stielansicht - Stielgrube eng, mitteltief, Seiten steil abfallend, fein hellbraun (strahlig) berostet. Stiel mittellang, dünn, holzig, aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle kurz dreieckig bis trichterförmig, Staubfäden, mittelhohe verwachsen. Kernhaus groß, mittelständig, Kernhauswände rucksack- oder bogenförmig, deutlich gerissen. Kernhausachse variabel geschlossen oder geöffnet. Gefäßbündellinie eng ums Kernhaus. Kerne mittelgroß, unten mit eingezogener Spitze, 8,5 -9 : 4,5 -5 mm, stumpf, etwas riefig, braun bis rötlich braun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch gelblich weiß, weich, mittelfeinzellig, mittlerer Saftgehalt, erfrischend süß-säuerlich, ohne ausgeprägtes Aroma.

Verwechsler - James Grieve, Roter James Grieve



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Entstehung dieser Sorte ist unbekannt. Die Sorte wurde im Kreis Euskirchen in der Eifel mehrfach im Streuobst angetroffen und von einzelnen Besitzern **Gelbe Schafsnase** genannt. Auch im Kreis Ahrweiler und im Raum Aachen sind noch einzelne Bäume dieser Sorte entdeckt worden. Außerhalb des Rheinlandes wurde die Sorte bisher auch noch an zwei Standorten in Westfalen gefunden. In dem „Verzeichnis der in der Rheinprovinz für Großcultur empfehlenswerten Obstsorten“ (1890), herausgegeben vom „Landwirtschaftlichen Verein für Rheinpreußen“, wird eine „Schafsnase“ als Winterapfel für die Vordereifel genannt, bei der es sich möglicherweise um die hier beschriebene Sorte handelt.

Ob die hier vorliegende Sorte auch mit der von SICKLER (1796 – 1804) im „Teutschen Obstgärtner“ und DITTRICH (1837) in seinem „Systematischen Handbuch der Obstkunde“, Bd. 1, S. 156, bezeichneten Gelben Schafsnase identisch ist, ist nicht gesichert.

Von anderen Baumbesitzern in der Eifel wurde auch die Bezeichnung „Holländischer Küchenapfel“ gebraucht. Jedoch hat die Sorte mit dem in der alten Literatur des 19. Jahrhunderts beschriebenen Holländischen Küchenapfel (EN-GELBRECHT 1889) nichts zu tun. Möglich ist, dass die hier beschriebene Sorte im Rheinland schon in früherer Zeit fälschlich unter dem Namen „Holländischer Küchenapfel“ verbreitet worden ist.

Da die Früchte dieser wertvollen Streuobstsorte in der Regel von rein gelber Farbe sind, exakt das prägnante und typische Aussehen haben, welches die als „Schafsnasen“ bezeichneten Apfelsorten auszeichnet, viele ihrer Besitzer die Sorte ebenfalls so genannt haben und eine Identität mit der in der alten Literatur beschriebenen **Gelben Schafsnase** durchaus möglich erscheint, haben wir uns entschlossen, die Benennung **Gelbe Schafsnase** als Sortenbezeichnung zu übernehmen.

Die Früchte der **Gelben Schafsnase** werden in erster Linie als Wirtschaftsapfel verwendet – als Backapfel, zur Herstellung eines hellen und sehr geschmackvollen Apfelkompotts, zur Saftverarbeitung oder auch zum Dörren. Von ihrer geschmacklichen Qualität her sind sie auch noch als Tafelapfel nutzbar.

Pflückreif ist die Sorte Anfang bis Mitte Oktober, genussreif bleiben die Früchte bis in den Winter hinein, Januar bis max. Februar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Gelben Schafsnase** ist stark wachsend und bildet große Kronen mit steil verzweigenden, später unter Ertrag außen herabhängenden Leitästen. Der Baum kann relativ alt werden und zeigt auch im Alter noch eine hohe Vitalität und Regenerationsfähigkeit.

Auch gegenüber Krankheiten ist die Sorte ausgesprochen robust. Sie zeigt auch an ungünstigen Standorten kaum Schorf und nur gering Obstbaumkrebs. Auch die Anfälligkeit für Mehltau scheint – sofern die angetroffenen Standorte eine Beurteilung zulassen – gering zu sein.

Die Sorte trägt relativ reich und regelmäßig und ihre Früchte werden auch bei reichem Behang sowie an älteren, un gepflegten Streuobstbäumen noch ansehnlich groß.

Die Blüte der Gelben Schafsnase zeitigt früh, scheint jedoch robust gegenüber Witterungseinflüssen zu sein. Als vermutlich triploide Sorte ist die Gelbe Schafsnase ein schlechter Befruchter für andere Apfelsorten. Das Blatt ist mittelgrün, relativ groß und derb.

Alles in allem handelt es sich bei der **Gelben Schafsnase** um eine typische Streuobstwiesensorte von hoher Vitalität und guten Erträgen. Sie ist pflegeleicht und breit anbaufähig, auch an ungünstigen Standorten und vermutlich auch noch in höheren Lagen. Mit ihren vielseitig (als Wirtschafts- und auch noch als Tafelapfel) verwendbaren Früchten und ihrer guten Schorfresistenz verdient diese kaum noch bekannte Sorte ihre unbedingte Erhaltung.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht groß, hochgebaut kegelförmig, glockenförmig (typische „Schafsnasen“-Form), stiel- und kelchseitig abgeplattet, im Querschnitt kantig, kelchseitig deutlich gerippt. **Unregelmäßig in der Form.**

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grünlich gelb, bei Genussreife kräftig gelb. **Deckfarbe oft fehlend**, bei stark besonnenen Früchten goldiggelb bis rötlich / orangefarbig gehaucht, auch leicht verwaschen streifig, auf maximal einem Sechstel der Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest, auch Früchte mit Druckstellen faulen kaum. Schale glatt, matt, trocken, mitteldick, etwas hart. Schalenspitzen mittelgroß, mäßig auffallend berostet.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit, mitteltief, ganz vom relativ großen Kelch ausgefüllt. **Seiten** mittelsteil, **faltig**. **Umgebung mit kräftigen Rippen**, welche als abgerundete Kanten über die Frucht laufen und **von denen oft eine höher ist als die anderen**. **Kelch groß** oder mittelgroß, **offen** oder halboffen. Kelchblätter öfters im Ansatz getrennt, breit, zum Teil grünlich, deutlich befilzt, mittellang, spitz auslaufend.

Stielansicht - Stielgrube mittelweit, mitteltief, Seitenteil, auch steiler oder flacher, **mit kräftigem rostbraunem oder hell- bis graubraunem Rostflecks**. Stiel kurz, dick, zum Teil fleischig, knopfartig, nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - **Kelchhöhle auffallend groß, weit und tief**, schüssel-, becher- oder trichterförmig. Kernhaus mittelgroß bis groß, stielnah, **Kernhausachse offen, ein Hohlraum**. Gefäßbündellinie relativ eng ums Kernhaus. Kernhauswände glatt, wenig gerissen, Risse öfters verpilzt. **Kerne klein**, rundlich, zum Teil verkrüppelt, frisch rötlich bis dunkler braun, 6,5 - 7 : 3,5 - 4 mm.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch ziemlich weiß**, fest, mittelfeinzellig, mittlerer Saftgehalt, gering verbräunend. Kein ausgeprägtes Aroma, jedoch angenehm süßsauerlich (Säure längst nicht so ausgeprägt wie beim Glockenapfel), eigentümlich gewürzt, durchaus noch tafelfähig.

Verwechslер - Weißer Winterglockenapfel, Tulpenapfel





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Herkunft dieser vermutlich sehr alten Sorte, die im Raum Aachen unter dem Namen

Grauschale vorkommt, ist nicht bekannt. Die wenigen Bäume, die heute noch im Streuobst angetroffen wurden, sind teils bis zu einhundert Jahre alt.

Mit anderen in Deutschland heute noch bekannten „grauschaligen“ Sorten ist diese Sorte die von ihrem Aussehen eindeutig der Sortengruppe der Grauen Renetten zuzuordnen ist, nicht identisch. Auch kommt die Sorte nach bisherigem Kenntnisstand in anderen Regionen Deutschlands nicht vor.

Ob es sich bei der **Grauschale** um eine reine Lokalsorte handelt oder ob sie evt. mit anderen in der Sortenliteratur des 19. Jahrhunderts beschriebenen (und zum Teil verschollenen) grauen Renetten identisch sein könnte (wie z.B. dem Grauen Flandrischen Pepping), kann im Moment nicht beurteilt werden. Daher wird die Sorte einstweilen unter dem Namen **Grauschale** geführt.

Die kleinen Äpfel werden heute vor allem als Wirtschaftsapfel in der Küche verwendet. Hierbei werden die Äpfel traditionell „gestooft“, d.h. ganz oder geviertelt geköchelt (unter Zugabe von beispielsweise Wasser, Zucker, Zimt) und als Nachtisch verzehrt. Liebhaber würzig-säuerlicher Äpfel können die Aachener **Grauschale** auch als Tafelapfel genießen.

Die Pflückreife liegt um Mitte Oktober. Genussreif bleiben die Früchte bis ins Frühjahr hinein, bis etwa April.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Grauschale** wächst stark und bildet große Kronen, die sehr alt werden können, mit steilen, später unter dem Gewicht der Früchte außen überhängenden Leitästen. Er bildet viel kurzes Fruchtholz, weshalb bei mangelnder Schnittpflege zahlreiche verdichtete Fruchtholzpartien in der Krone entstehen.

Die **Grauschale** ist eine robuste Streuobstsorte. Der Baum ist nicht anfällig für Schorf und Mehltau und nur gering anfällig für Obstbaumkrebs. Die Sorte trägt reich und regelmäßig, kaum alternierend. Bei mangelnder Schnittpflege neigt sie allerdings zur Kleinfrüchtigkeit.

Das Laub ist relativ groß, hellgrün, länglich-oval, des öfteren an den Rändern ein wenig nach oben gewellt. Die Blüte im Frühjahr zeitigt mittelspät. Als vermutlich diploide Sorte dürfte sie auch ein guter Befruchter für andere Apfelsorten sein.

Insgesamt ist die **Grauschale** ein reich tragender Wirtschaftsapfel und eine robuste typische Streuobstsorte, die zur Vermeidung von Kleinfrüchtigkeit einer regelmäßigen Schnittpflege bedarf. Auch für Haus- und Kleingarten geeignet.





Foto: Christoph Vanberg



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein, hochkugelig oder abgerundet (hoch) kegelförmig, zum Kelch hin deutlich verjüngt, stiel- und kelchseitig abgeflacht, kelchseitig manchmal auch spitzkegelig. Frucht stielbauchig. Im Querschnitt unregelmäßig rund.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife kaltfarbig grün, später grünlich gelb bis hellgelb, jedoch ist **fast die gesamte Frucht berostet** (bei Pflückreife graubräunlich, später hell zimtbraun); **nur um den Kelch reißt die Berostung netzartig auf** (selten auch auf den Fruchtseiten), **so dass hier die Grundfarbe zu sehen ist**. Deckfarbe völlig fehlend.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. Schale fast auf der ganzen Frucht berostet, **rau, uneben, Schalenpunkte erhalten, fühlbar**.

Kelchsicht - Kelchgrube flach (bis mitteltief), eng bis mittelweit, Seiten flach bis mittelsteil abfallend, faltig. Kelch mittelgroß, geschlossen, Kelchblätter im Ansatz z. T. grün, ineinander geschlagen.

Stielansicht - Stielgrube mittelweit, mitteltief bis tief, Seiten steil abfallend, vollständig berostet. Stiel mittellang, mitteldick, zur Frucht hin öfters noch grün, aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle klein, dreieckig, trichterförmig; Staubfäden mittel- bis hochstehend verwachsen. **Kernhaus** mittelgroß, **stielnah, Kernhauswände ohrenförmig, nicht oder nur vereinzelt gerissen** (Risse etwas verpilzt); Achsenhöhle geschlossen. **Kerne relativ groß**, relativ breit, unten mit deutlicher, seitlich eingezogener Spitze, 8,5 – 9,5 mm : 5 – 5,5 mm, **dunkelbraun**.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-weiß bis grünlich-gelblich-weiß (z. T. fast weiß), fest, später etwas mürbe mit telfeinzellig, mittlerer Saftgehalt, bei Lagerung später etwas trocken, würzig-säuerlich.

Verwechsl. - Osnabrücker Renette, Strauwaldts Parmäne, Graue Herbstrenette, Parkers Pepping



Grünapfel (Westerwälder)



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Der **Grünapfel** – oder auch **Westerwälder Grünapfel** – ist bereits im 19. Jahrhundert im

rechtsrheinischen Bereich zwischen Koblenz und Bonn recht verbreitet gewesen. 1884 wurde er im Vereinsblatt des Deutschen Pomologen-Vereins erstmals beschrieben.

Auch im Obstsorten-Verzeichnis von 1949 der Landwirtschaftskammer Rheinland – Hessen – Nassau in Koblenz ist die Sorte unter den lokalen „Zusatzsorten zum Hochstamm-Grundsorten-Verzeichnis“ noch als **Westerwälder Grünapfel** für den Kreis Altenkirchen (Westerwald) aufgeführt.

Spätestens seit den 1950er Jahren ist der **Grünapfel** allmählich aus den Angebotslisten der Baumschulen verschwunden. In den Streuobstbeständen findet er sich jedoch noch relativ häufig, vor allem im Westerwald sowie im rechtsrheinischen Teil des Rhein-Sieg-Kreises. Im Bereich des Siebengebirges und des östlich angrenzenden Pleiser Hügellandes ist der **Grünapfel** eine der häufigsten Apfelsorten und der älteren Bevölkerung noch geläufig. Außerhalb dieser Regionen ist der **Grünapfel** dagegen eher selten anzutreffen.

In den Baumschulen wird der **Grünapfel** heute nur noch selten angeboten (z.B. in der Baumschule Ley, Meckenheim). Reiser sind noch im Reiser Muttergarten Bonn der ORG GmbH (Wachtberg) erhältlich.

Der **Grünapfel** wird in erster Linie als Wirtschaftsapfel für den Winter oder als Mostapfel genutzt. Auch ist er (lt. Angaben der Obstbrennerei Brauweiler in Meckenheim-Altendorf) sehr gut zum Brennen geeignet bzw. seine Früchte ergeben einen qualitativ hochwertigen Apfelbrand.

Die Pflückreife liegt etwa bei Mitte bis Ende Oktober. Auch sein nach dem ersten Frost noch liegendes Fallobst ist verwertbar. Genussreif bleiben die Früchte bis weit in das Frühjahr hinein (April / Mai), wobei sie ab Januar etwas mürbe werden.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

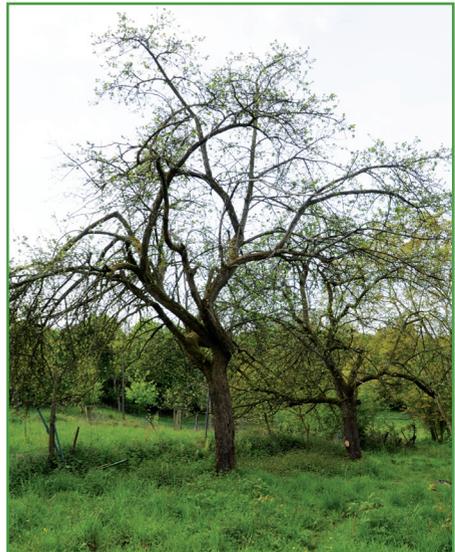
Der Baum des **Grünapfels** ist starkwüchsig und bildet große, im Alter meist hochkugelige, manchmal auch breitkugelige Kronen. Auffallend sind die stark wachsenden, zunächst steil und peitschenförmig stehenden Leitäste, die bei Fruchtbehang allmählich abkippen.

Die Sorte besitzt eine außerordentliche Vitalität und Regenerationsfähigkeit. Leitäste (im Extremfall ganze Kronen) können (z.B. nach Astbruch oder Rückschnitt) komplett neu aufgebaut werden.

Der **Grünapfel** gedeiht sehr robust und ist breit anbaufähig bezüglich der Standortbedingungen und Bodenverhältnisse. Er kommt sowohl in Weinbergslagen als auch auf lehmig-tonigen, teils staunassen Böden in feucht schattigen Bachtälern noch zurecht. An keinem Standort konnten Krankheiten wie Krebs oder Mehltau beobachtet werden. Allerdings ist die Sorte etwas anfällig für Schorf, weshalb auf eine gute Durchlüftung des Standortes geachtet werden sollte.

Die Blüte des **Grünapfels** im Frühjahr zeitigt spät, etwa zeitgleich mit der des Rheinischen Winterrambur.

Die Sorte trägt relativ reich und regelmäßig, bei nur geringer Alternanz zwischen höheren und niedrigeren Erträgen. Alles in allem kann der **Grünapfel** als robuste und lohnende Streuobstsorte gerade für schwierige Standorte angesehen werden, an denen andere Obstsorten versagen.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, **abgerundet kegelförmig bis hochrundlich**, relativ **ebenmäßig**, im Querschnitt ziemlich rund.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife trüb flaschengrün, oliv grün, auf dem Lager erst sehr spät aufhellend, dann trüb oliv grünlich gelb bis freundlich gelb. Deckfarbe kurzstreifig, marmoriert, baumfrisch trüb bräunlichrot, nach dem (späten) Aufhellen auf dem Lager orangerot, rot, auf etwa einem Fünftel bis zwei Dritteln der Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest, hart. Schale glatt, glänzend, trocken (nach längerer Lagerung schwach wachsig), gut mitteldick, relativ zäh, beim Verzehr etwas störend, nach Lagerung teils auch etwas bitter. Schalenpunkte mittelgroß, berostet, mäßig auffallend, auf Deckfarbe z.T. auch hell oder purpurrötlich umhöft.

Kelchansicht - Kelchgrube flach bis mitteltief, mittelweit, mit zum Teil relativ auffallender (kreisförmiger) Roststrichelung. Kelch mittelgroß, halboffen, auch offen.

Stielansicht - Stielgrube eng, mitteltief bis tief, Seiten steil, gering oder mittelstark berostet, **Berostung klecksartig**, nicht auslaufend, oliv grünlich-braun bis **graugrünlich braun**. Stiel variabel kurz bis mittellang, auch lang, mitteldick oder dünn, meist etwas aus der Stielgrube ragend.

Schnittbild - Kelchhöhle dreieckig, variabel schmaler oder breiter. Kernhaus klein, Kernhauswände ohrenförmig, nicht oder nur vereinzelt gerissen; Achsenhöhle schwach bis mittelstark geöffnet. Kerne klein bis mittelgroß, unregelmäßig, 7 (-8) : 4 (-4,5) mm, tropfenförmig, mittelbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich weiß, fest, mittelfein bis grobzigelig, nicht duftend, mittlerer Saftgehalt, mittelstark verbräunend, vorwiegend säuerlich, ohne besonderes Aroma.

Verwechslер - Gehrens Rambur, Hildesheimer Goldrenette, Undine, Lanes Prinz Albert, Oranenburg



Langbroicher Süßapfel (Syn. „Bröker“)



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft dieser Sorte ist unbekannt. Sie war einst vor allem linksrheinisch im früheren Kreis Geilenkirchen (im heutigen Kreis Heinsberg) verbreitet. Der **Langbroicher Süßapfel** (auch „**Bröker**“ genannt) gehört zu den zahlreichen Süßapfel-Sorten, welche früher im Rheinland von den Krautfabriken aufgekauft und zu Apfelkraut verarbeitet worden sind.

Über den Wert dieser Apfelsorte sowie der Süßäpfel überhaupt berichtete 1919 der Elmpter Lehrer Debiel in der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“:

„Wenn uns nun die schönen neuen Sorten so sehr gefielen und auch manchen Nutzen brachten, so waren es doch zum größten Teile die robusten Süßäpfel, die die ganze Familie mit Frischobst, Obstkraut und Dörrobst das ganze Jahr versahen. Machen wir uns nichts weis! Im Kreise Geilenkirchen, in der westlichen Ecke, war es der sogenannte ‚Bröker‘, der das Feld behauptete, der fast jedes Jahr ungeheuerer Massen Obst lieferte. Die Äpfel wurden geschüttelt und in Säcken mit großen Fuhren zur Kraut-Pressen gefahren. Nicht für ein Jahr, ja für zwei Jahre reichte das Kraut von diesem Apfel! Hätte man diese alten Sorten wie den ‚Bröker‘ im Kreise Geilenkirchen mehr respektiert und verbreitet, es wäre besser um unseren Brotaufstrich gewesen während des Krieges und unsere Kinder hätten nicht so viel Rübenkraut zu schmieren brauchen“ (Heft 12, 1919, S. 207 ff).

Und weiter: „Noch größere Mengen standen bereit und wurden im Herbst zu Dörrobst verarbeitet. Fast jeder im Kreise Geilenkirchen backte noch vor etwas 30-40 Jahren selbst das Brot. War dasselbe gar und aus dem großen Backofen herausgenommen, so wurde das Obst ‚eingeschossen‘. Mit der Resthitze wurde das Obst nicht in einem Male trocken. Etwa dreimal nach dem Backen wurde es nachgetrocknet. Braunschwarz war es zum Schluss. Dieses Dörrobst verwahrte sich Jahre lang. Für Sonn- und Feiertage machte die Hausfrau von diesem getrockneten Obst den berühmten braunen Fladen. In den Jahren, in denen das Obst knapp war, wurden einige Möhren als Zusatz gegeben“ (ebd.).

Heute ist die Sorte am Niederrhein sehr selten geworden. Im Streuobst ist sie am ehesten noch in den Gemeinden Langbroich, Gangel, Buscherheide und Schierwaldenrath im südwestlichen Teil des Kreises Heinsberg zu finden. In Baumschulen ist der **Langbroicher Süßapfel** schon seit Jahrzehnten nicht mehr erhältlich.

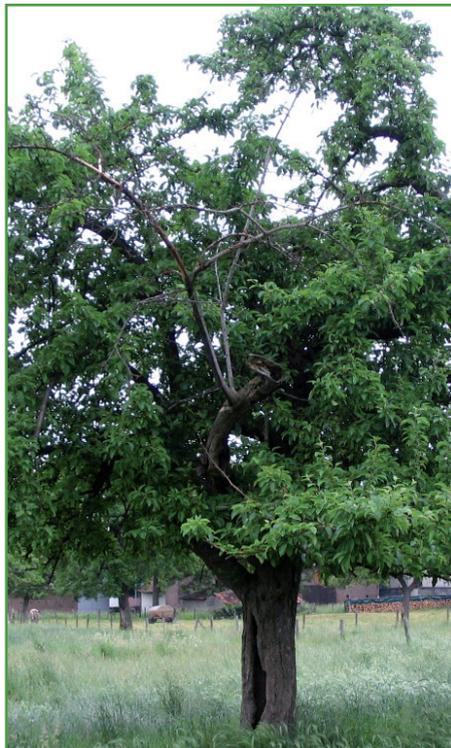
Die Ernte der Früchte erfolgt etwa Anfang bis Mitte Oktober. Gelagert werden können die Früchte bis etwa Dezember.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Langbroicher Süßapfels** wächst mittelstark bis stark und bildet mittelgroße, pyramidale Kronen. Wie die meisten Süßapfelsorten ist die Sorte recht gesund, kaum anfällig gegen Schorf, Krebs und Mehltau.

Das ließ auch schon 1919 den Lehrer Debiel aus Elmpt ein Loblied auf die Sorte anstimmen: „Der Baum ist gesund, hat große Blätter, gedeiht überall, die Frucht ist frei von Fusidadium (Schorf, Anm.d.Verf.). ... Missernten sind sehr selten beim **Bröker**... Die Masse der Äpfel konnte in manchen Jahren nicht bewältigt werden.“ (Rheinische Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau 1919, Heft 12). Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh.

Von seiner Baumgesundheit ist der **Langbroicher Süßapfel** für die Anpflanzung in Streuobstwiesen gut geeignet. Mit dem Verschwinden der Apfelkrautfabrikation hat die Sorte – wie die meisten Süßapfelsorten – heute ihre Anbaubedeutung jedoch weitgehend verloren.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht groß, breit abgerundet kegelförmig, stielbauchig, im Querschnitt unregelmäßig rund. Die Frucht ist relativ schwer.

Färbung - Grundfarbe grasig grün, reif gelblich grün, grünlich gelb, in der Fruchtreife uneinheitlich aufhellend, teils scheckig gelb/grün. Deckfarbe nur bei voll besonnenen Früchten, dann sonnenseits orange-rosa-bräunlich gezeichnet, auf max. einem Zehntel bis einem Viertel der Frucht. öfter auch Rostfiguren -flecken auf einer Fruchtseite.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht sehr fest, wenig druckempfindlich. Schale glatt, bei Berostungen auch rau, matt, auf glatten Partien auch etwas fettig werdend, mitteldick, fest. Schalenpunkte mittelgroß, berostet, auffallend, z.T. auch in Rostfiguren oder -flecken übergehend.

Kelchansicht - Kelchgrube variabel mittelweit, mitteltief bis tief (auch flach); Seiten variabel steiler oder flacher abfallend, ebenmäßig oder teils mit schmalen länglichen Fleischfalten, z.T. mit feinen Berostungen um den Kelch. Kelch mittelgroß bis klein, halb offen bis geschlossen.

Stielansicht - Stielgrube variabel: weit, tief, oder auch mittelweit, mitteltief. Seiten von außen her eher flach, direkt am Stiel steil abfallend, weithin berostet. Berostung teils fein, teils schuppig, öfters aus der Stielgrube auslaufend. Stiel kurz, mitteldick, nicht aus der Stielgrube ragend.

Schnittbild - Kelchhöhle schmal trichterförmig, mit langer Röhre, fast bis zum Kernhaus. Staubfäden hochstehend verwachsen. Kernhaus mittelgroß bis groß; Kernhauswände breit bogenförmig, nicht gerissen, teils glänzend, teils matt. Gefäßbündellinie breit oval, weit ums Kernhaus. Kerne zahlreich, klein, unten zugespitzt, ca. 7 : 4 mm, frisch hellbraun.

Fruchtfleisch - grünlich-gelblich-weiß, stark verbräunend, fest, mittelfeinzellig, mäßig saftig, eher trocken, geringe Säure, ohne besonderes Aroma.

Verwechsl. - Doppelter Neuhäuser (Bergisches Land), Jäger Renette



Linnicher Bohnapfel (Syn. Schöner aus Linnich)



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft der Sorte ist nicht bekannt; sie dürfte aber in der Stadt Linnich (Kreis Heinsberg) entstanden und dort regional verbreitet worden zu sein. GROSS (1940) nennt den **Linnicher Bohnapfel** unter zwanzig Apfelsorten des Rheinlandes für Frischmarkt und Industrie (in „Der Obst- und Gemüsemarkt“, Bd. 1, S.189). Auch in einer Aufstellung rheinischer „Gebietssorten“ in der Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau (1943, Heft 1) wird der **Linnicher Bohnapfel** genannt.

Bis in die 1950er Jahre wurden Bäume der Sorte von den Baumschulen Morjan und Plum (Kreis Heinsberg) angeboten. Auch heute noch ist die Sorte in den nördlichen Teilen des Kreises Heinsberg gelegentlich anzutreffen, vor allem in den Streuobstbeständen um Wassenberg, Heinsberg und Waldfeucht.

Verwendung findet der **Linnicher Bohnapfel** vor allem als Wirtschaftsapfel für die Küche. Neben der Herstellung von Kompott oder eingekochten Apfelstücken wurde er einst gern auch als „Beerigungsapfel“ verwendet, da sich aus den getrockneten Apfelstücken dieser Sorte ein fast schwarzes Apfelmus herstellen ließ, das als Kuchenbelag für einen besonderen Rheinischen Apfelkuchen („Schwazze Flaa“) diene.

Die Pflückreife liegt etwa Ende September bis Anfang Oktober, die Früchte lassen sich bis etwas Ende Dezember / Anfang Januar lagern.

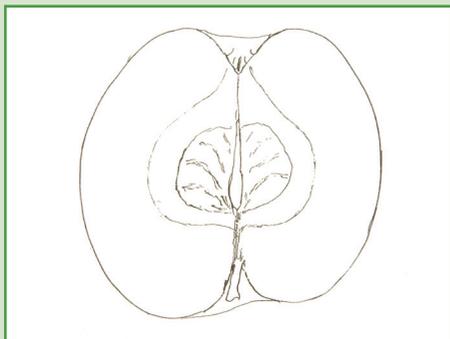
Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Linnicher Bohnapfels** ist starkwüchsig und bildet kugelige, außen etwas überhängende Kronen. Gegen Schorf und Mehltau ist die Sorte kaum anfällig; auf schweren Böden kann etwas Krebsbefall auftreten.

Der Ertrag alterniert und ist in der Regel jedes zweite Jahr hoch. Die Blüte im Frühjahr zeitigt spät, das Laub erscheint eher klein.

Der **Linnicher Bohnapfel** ist in eine Wirtschafts- und Mostapfelsorte von lokaler Bedeutung für den Kreis Heinsberg. Er kommt vor allem für die Streuobstwiese in Betracht, während für einen Anbau in Haus- und Kleingarten heute eher aromatischere Sorten bevorzugt werden.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis **groß, hochrund** bis etwas walzenförmig, z.T. etwas schief, im Querschnitt relativ rund, **in seiner Form etwas dem „Rheinischen Krummstiel“ oder auch dem „Rheinischen Bohnapfel“ ähnelnd.**

Färbung - Grundfarbe weißlich grün, nach der Ernte bald aufhellend, dann weißlich gelb. Deckfarbe z.T. kräftig rot, verwaschen streifig, auf weiten Teilen der Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht **fest**. Schale glatt, glänzend. Schalenpunkte berostet, eher klein, lose verteilt, auf der Schale fühlbar, auf der Grundfarbe auffallend, auf der Deckfarbe unauffällig. Nur vereinzelt Berostungen auf den Fruchtseiten.

Kelchansicht - Kelchgrube eng bis mittelweit, tief bis mitteltief, meist ohne Berostungen. Umgebung relativ ebennmäßig oder mit leichten Wülsten. **Kelch klein, geschlossen**

oder halboffen. Kelchblätter kurz, klein, mit zurückgebogenen Spitzen.

Stielansicht - Stielgrube **flach** bis mitteltief, **eng** (bis mittelweit), **fein hellbraun berostet, öfters mit typischem Fleischwulst**, der den Stiel schief drückt. **Stiel kurz bis sehr kurz, dünn**, meist nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle dreieckig, mittelgroß. Kernhaus mittelgroß (bis groß), Kernhauswände bogenförmig, deutlich gerissen; Achsenhöhle schwach geöffnet. **Kerne relativ groß, 9-10 : 5 mm**, unten gespitzt, kastanienbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch ziemlich weiß, etwas grobzigelig, fest, mäßig saftig, süßsauerlich, ohne besonderes Aroma, bei Lagerung später bald mürbe werdend.

Verwechsler - Rheinischer Krummstiel, Rheinischer Bohnapfel



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die **Luxemburger Renette** war im Rheinland einst weit verbreitet, vor allem im Oberbergischen, in der Eifel und im Westerwald. In einer Aufstellung von Apfelsorten des „Rheinischen Anbausortiments“ von 1915 wird sie für die Kreise Wipperfürth, Gummersbach und Waldbröl, die Kreise Aachen, Eupen, Bitburg, Daun und Prüm sowie die Kreise Adenau, Cochem und Zell empfohlen („Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ 1915, Heft 9). Entstanden ist die **Luxemburger Renette** bereits vor 1820 in Luxemburg. Verbreitet wurde sie seit dieser Zeit vom Baumschulbesitzer August Wilhelm (Luxemburg) zunächst unter dem Namen Reinette des Vergers. 1856 wurde sie in der „Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau“ erstmals beschrieben.

Man sagte der Sorte seinerzeit nach, dass sie sich – für eine Apfelsorte ungewöhnlich – ohne merkliche Abweichungen aus dem Kern vermehren lasse. Dies mag mit einer Erklärung dafür sein, dass es verschiedentlich Spielarten der Sorte gibt, die in Form und Färbung ganz leicht voneinander abweichen. Zu vermuten ist, dass auch die in den 1850er Jahren entstandene Sorte Luxemburger Triumph aus einem Samen der **Luxemburger Renette** entstanden ist. Beide Sorten unterscheiden sich in ihren Baum- und Fruchtigenschaften nur geringfügig. Während der Triumph eine eher streifige Rotfärbung zeigt, zeigen die Früchte der **Renette** stets nur eine gehauchte Deckfarbe.

Heute ist die „echte“ **Luxemburger Renette** – im Gegensatz zum Luxemburger Triumph – im Streuobst nur noch sehr selten und meist auf sehr alten Bäumen anzutreffen. Grund dafür ist, dass – obwohl sie in den Empfehlungslisten der Landwirtschaftskammern Nordrhein und Rheinland-Hessen-Nassau noch bis in die 1950er Jahre als Nebensorte empfohlen wurde – von den Baumschulen unter dem Namen „**Luxemburger Renette**“ stattdessen schon seit langem nur noch der (vielleicht etwas lohnendere) Luxemburger Triumph in Umlauf gebracht worden ist.

Das hat dazu geführt, dass dort, wo die echte **Luxemburger Renette** noch auf alten Bäumen vorkommt, sie meist als „Alte **Luxemburger Renette**“ bezeichnet wird, während der „Triumph“ hier meist „Neue **Luxemburger Renette**“ oder „Doppelte **Luxemburger Renette**“ genannt wird. Auch bei der heute in Baumschulen noch erhältlichen „**Luxemburger Renette**“ handelt es sich tatsächlich meist um den Luxemburger Triumph.

Mit ihren saftigen, mildsüß aromatischen Früchten ist die **Luxemburger Renette** ein durchaus ansprechender Tafelapfel. Angesichts der meist großen, schwer beerntbaren Bäume werden ihre Früchte heute meist nur noch als Mostobst oder zur Herstellung eines – geschmacklich hervorragenden – Apfelbrandes genutzt.

Die Früchte werden etwa Anfang bis Mitte Oktober geerntet und bleiben auf dem Lager bis etwa Februar haltbar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Luxemburger Renette** wächst in der Jugend stark, mit schräg abwinkelnden Leitästen, die bei unterlassem Schnitt leicht verkahlen. Im Alter bildet die Sorte große bis mittelgroße, außen überhängende Kronen. Junge Bäume kommen erst spät in den Ertrag.

Die Sorte wächst gesund, ist sehr frosthart, sehr robust gegen Schorf und stellt insgesamt wenig Ansprüche an Boden und Klima. Sie wurde besonders dort angebaut, wo andere, empfindlichere Sorten versagen – in den Höhenlagen der Mittelgebirge und auch noch in Regionen mit hoher Luftfeuchtigkeit. In warmen bzw. Weinbaugebieten ist sie dagegen etwas anfällig für Mehltau. Auf ungünstigen Böden kann gelegentlich auch Obstbaumkrebs auftreten, der die ansonsten gesunden Bäume jedoch wenig beeinträchtigt.

Blüte und Austrieb im Frühjahr zeitigen spät, weshalb die Sorte auch für spätfrostgefährdete Tallagen noch geeignet ist. Da die Sorte triploid ist, kommt sie nicht als Pollenspender für andere Sorten in Betracht. Das Blatt erscheint relativ groß, oval, mittel- bis dunkelgrün und sehr gesund.

Ebenso wie der Luxemburger Triumph ist die („Alte“) **Luxemburger Renette** eine typische Streuobstsorte, die insbesondere an kühleren oder spätfrostgefährdeten Standorten und in Höhenlagen empfohlen werden kann. Im direkten Vergleich beider Sorten scheint der Triumph die noch wüchsigeren und gesünderen Bäume zu haben.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, **breit kegelförmig**, seltener auch hochgebaut, im Querschnitt **unregelmäßig rund bis fünfkantig**.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife weißlich grün bis blass grünlich gelb, relativ spät aufhellend, bei Genussreife weißlich gelb bis gelb. **Deckfarbe, sofern vorhanden, als sonnenseitig goldiger oder bräunlich orangener** (seltener rötlicher) **Hauch**, meist nur auf höchstens einem Viertel der Frucht. Gut besonnene Früchte zeigen **sonnenseitig z.T. auffallend fleckig rot umhöfzte Schalenpunkte**.

Schale und Druckfestigkeit - Schale glatt und glänzend, nicht bereift. Frucht relativ **weich, druckempfindlich**, transportempfindlich.

Kelchansicht - **Kelchgrube** flach bis mitteltief, **rippig**, oft mit **auffallenden Fleischperlen** und **typisch ringförmiger Berostung** um den Kelch. Kelchumgebung mit fünf mehr oder weniger ausgeprägten Höckern, die als gerundete Kanten über die Frucht laufen. Kelch meist halboffen.

Stielansicht - **Stielgrube** eng, mitteltief bis tief, mit **strahlig auslaufender, teilweise grobschuppiger Berostung**. Stiel kurz bis mittellang, mitteldick, selten dick, meist knapp aus der Stielgrube ragend.

Schnittbild - Kelchhöhle breit dreieckig oder trichterförmig, rel. groß, manchmal in eine kurze, schmale, jedoch nicht bis zum Kernhaus reichende Kelchröhre übergehend. **Kernhaus** mittelgroß oder kleiner, eher **stielnah**, Kernhauswände breit ohren- oder muschelförmig, meist nur wenig gerissen. Achsenhöhle geschlossen bis schwach geöffnet. Meistens nur **wenige** gut ausgebildete **Kerne** vorhanden, diese mittelgroß, (7,5 - 8 mm : 5 -5,5 mm), **breit-rundlich, dunkel braun**.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch grünlich weiß bis gelblich weiß**, feinzellig, bei Pflückreife saftig, später mürbe werdend, **sortentypisch ausgeprägtes, mildsüßes Aroma**.

Verwechslер - **Luxemburger Triumph**, Boikenapfel, Kanada-Renette, Adersleber Kalvill, Westfälische Tiefblüte, (Doppelter) Neuhauser, Riesenboiken





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Luxemburger Triumph** ist im Rheinland im Streuobst bis heute noch relativ weit verbreitet, insbesondere in den höheren und obstbaulich ungünstigen Lagen von Eifel, Westerwald und Oberbergischem Land. Sie ist – neben dem Eifeler Rambur – eine typische „Leitsorte“ der westdeutschen Mittelgebirge und gedeiht auch dort noch gut, wo ein Obstbau mit den üblichen Handelssorten längst nicht mehr möglich ist.

Entstanden ist der **Luxemburger Triumph** Mitte des 19. Jahrhunderts in Luxemburg. Dort soll er als Wildling in einem Wald bei Junglinster gefunden und später vom Baumschulbesitzer Feith zunächst unter den Namen „Schusterapfel“ und „Wildling von Junglinster“ verbreitet worden sein. Andere Quellen besagen, dass er mit der in der Wallonie verbreiteten Sorte Cwastress double identisch sein soll. Seinen Namen „Triumph“ erhielt er erst später, um seine Popularität zu fördern.

Unabhängig von seiner genauen Herkunft ist zu vermuten, dass der **Luxemburger Triumph** aus einem Samen der Luxemburger Renette entstanden ist. Denn beide Sorten unterscheiden sich in ihren Baum- und Fruchtigenschaften nur geringfügig. Während die Früchte der „Renette“ stets nur eine gehauchte Deckfarbe zeigen, weisen die des „Triumph“ eine eher streifige Rotfärbung auf.

Im Rheinland ist der **Luxemburger Triumph** selten unter seinem richtigen Namen bekannt, sondern meist unter der Bezeichnung Doppelte Luxemburger Renette, Neue Luxemburger Renette oder einfach nur (fälschlich) als „Luxemburger Renette“. Auch im Bergischen Land ist die Sorte unter dem Namen Doppelter Luxemburger noch allgemein bekannt und im Oberbergischen Kreis sogar eine der häufigsten Sorten im Streuobst. Die ältesten bekannten Bäume stehen hier in Nümbrecht-Lindscheid – gepflanzt 1890 – und Waldbröl-Seifen – gepflanzt 1885.



Mit seinen saftigen, mildsüß aromatischen Früchten gilt der **Luxemburger Triumph** als beliebter und ansprechender Tafelapfel. Er kann jedoch auch als Most- und Wirtschaftsapfel verwendet werden und ergibt einen geschmacklich hervorragenden Apfelbrand.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Alte Bäume des **Luxemburger Triumph** sind gekennzeichnet durch eine große, meist breitkugelige Krone mit starken Leitästen und typisch außen herabhängenden Fruchtästen. Die (manchmal fahnenartig aus der Krone herausragenden) Leitäste können bei länger unterlassenem Schnitt des Baumes schon mal durch Sturm oder starken Fruchtbehang brechen. In der Baumschule fällt die Sorte durch die typisch olivgrünlich braune Farbe der jungen Jahrestriebe und durch ihr kräftiges und gesundes, sehr großes, länglich ovales, mittel bis dunkel grünes Blatt auf. Der Baum wächst in der Jugend stark, mit schräg bis flach abwinkelnden Leitästen, die bei unterlassenem Schnitt leicht verkahlen.

Die Sorte wächst sehr gesund, ist sehr frosthart, sehr robust gegen Schorf und Obstbaumkrebs und stellt insgesamt wenig Ansprüche an Boden und Klima. Sie wurde besonders dort angebaut, wo andere, empfindlichere Sorten versagen – in den Höhenlagen der Mittelgebirge und auch noch in obstbaulich ungünstigen, luftfeuchten oder kalten Lagen oder ungünstigen Bodenverhältnissen. In sehr warmen bzw. Weinbaulagen kann etwas Mehltau auftreten. Auf extrem trockenen oder extrem nassen Böden gelegentlich auftretender Obstbaumkrebs beeinträchtigt die ansonsten gesunden Bäume kaum.

Junge Bäume des **Luxemburger Triumph** kommen spät in den Ertrag, dafür können die Bäume sehr alt werden und reich tragen, wenn auch stark alternierend zwischen hohen Erträgen und Ausfalljahren. Blüte und Austrieb im Frühjahr zeitigen spät, weshalb der **Luxemburger Triumph** auch für spätfrostgefährdete Tallagen geeignet ist. Als triploide Sorte kommt sie nicht als Pollenspender für andere Apfelsorten in Betracht.

Angesichts der außerordentlich hohen Vitalität und Langlebigkeit ihrer Bäume sowie ihrer Anpassungsfähigkeit an extreme Standorte verdient diese in den letzten Jahren weithin in Vergessenheit geratene Sorte eine vermehrte Anpflanzung in Streuobstwiesen, zumal ihre Früchte geschmacklich auch heutigen Ansprüchen an einen Tafelapfel genügen. Bei einer Pflanzung im Haus- und Kleingarten ist der späte Ertragsbeginn zu berücksichtigen.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht groß, **breit kegelförmig**, seltener auch hochgebaut, im Querschnitt **unregelmäßig rund bis fünfkantig**.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grün bis grünlich gelb, relativ spät aufhellend, bei Genussreife gelb. **Deckfarbe** variabel, schwach rötlich bis kräftig rot, marmoriert bis deutlich **streifig**. Bei gut besonnenen Früchten zieht sich die Deckfarbe fast über die gesamte Frucht, Schattenfrüchte dagegen zeigen kaum Deckfarbe.

Schale und Druckfestigkeit - Schale glatt und glänzend, nicht bereift. Die Frucht ist relativ **weich und druckempfindlich** und daher etwas transportempfindlich.

Kelchansicht - **Kelchgrube** flach bis mitteltief, **rippig**, oft mit **auffallenden Fleischperlen** und **typisch ringförmiger Berostung** um den Kelch. Kelchumgebung mit fünf mehr oder weniger ausgeprägten Höckern, die als gerundete Kanten über die Frucht laufen. Kelch meist halboffen, Kelchblätter mittelbreit, mittellang.

Stielansicht - Stielgrube eng, mitteltief bis tief, mit strahlig auslaufender, teilweise grobschuppiger Berostung, manchmal aufreißend, was zu Fäulnis führen kann. Stiel kurz bis mittellang, mitteldick, selten dick, ragt meist knapp aus der Stielgrube heraus.

Schnittbild - Kelchhöhle breit dreieckig oder trichterförmig, rel. groß, manchmal in eine kurze, schmale, jedoch nicht bis zum **Kernhaus** reichende Kelchröhre übergehend. Kernhaus mittelgroß oder kleiner, eher **stielnah**, Kernhauswände breit ohren- oder muschelförmig, meist nur wenig gerissen. Achsenhöhle geschlossen bis schwach geöffnet. Meistens nur **wenige** gut ausgebildete **Kerne** vorhanden, diese gut mittelgroß, **breit-rundlich**, **schwarzbraun**, 7,5-8 mm : 5-5,5 mm.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch grünlich weiß bis gelblich weiß**, feinzellig, pflückreif saftig, später mürbe werdend, **sortentypisches, mildsüßes Aroma**.

Verwechsler - **Luxemburger Renette**, **Sonnenwirtsapfel**, **Wöbers Rambur**, **Lohrer Rambur**, **Notarisapfel**

Links (S. 76): Diese große breite Krone des Luxemburger Triumph ist leider durch Sturmwindwirkung auseinander gebrochen
Rechts: Auffallend: Das gesunde Laub und Früchte des Luxemburger Triumph





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft dieser sehr alten Sorte ist nicht bekannt. Wie der (ältere) Rheinische Bohnapfel, aus dessen Samen er hervorgegangen sein soll, ist er vermutlich am Mittelrhein entstanden. „Stammt aus der Neuwieder Gegend, wo er unter dem Namen **Mautapfel** bekannt wurde. Eine wertvolle Verbesserung des Bohnapfels und von großem Anbauwert. Die Frucht ist größer und etwas heller in der Farbe als beim alten Bohnapfel“, heißt es im Angebots-Katalog der Baumschule Fey (Meckenheim) von 1939, wo der **Mautapfel** unter dem Namen Riesenbohnapfel verzeichnet ist.

Angeblieh wurde die Sorte von einer Familie Maut gezüchtet bzw. zuerst angebaut; laut dem Werk „Deutschlands Obstsorten“ (26. Lieferung 1934) soll der **Mautapfel** aus der ehemaligen Abtei Rommersdorf bei Heimbach-Weiß stammen.

In der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ 1927 (Heft 7) weist ein Obergärtner Härth aus Leutesdorf bereits darauf hin, dass der **Mautapfel** pomologisch nur schwer vom Rheinischen Bohnapfel zu unterscheiden sei. Der Baum des **Mautapfels** zeige eine rundere Kronenform sowie eine mehr hellgrüne Belaubung gegenüber dem Rheinischen Bohnapfel und sei nicht so krebsanfällig wie jener.

Gegenüber dem Rheinischen Bohnapfel wurde der **Mautapfel** vor allem wegen seiner größeren und besser gefärbten Früchte gepflanzt. Er hat jedoch außerhalb seines Heimatgebietes keine größere Anbaubedeutung erreicht und ist heute im Streuobst vor allem am Mittelrhein, aber auch im Rhein-Sieg-Kreis noch anzutreffen. Die Baumschule Fey führte die Sorte noch bis etwa 1955.

Trotz seines leuchtend schönen Äußeren ist der **Mautapfel** in erster Linie Wirtschafts- und Konservenfrucht, wenn er auch durchaus als Tafelapfel verwendbar ist.

Die Ernte erfolgt etwa Anfang bis Mitte Oktober, also etwas früher als beim Rheinischen Bohnapfel. Die Früchte halten sich auf dem Lager nicht so lang wie dieser. Genussreif ist der **Mautapfel** etwa von Dezember bis März.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Mautapfels** „ist sehr gesund und starkwüchsig, gedeiht fast überall. Die Krone wird etwas breiter als beim Bohnapfel“, heißt es im Baumschul-Katalog Fey (Meckenheim) von 1939. In der Tat bildet der **Mautapfel** eine gesunde, im Vergleich zum Rheinischen Bohnapfel eher kugelige bis breitkugelige Krone. Die beim letzteren beobachtete Anfälligkeit gegenüber Obstbaumkrebs tritt beim **Mautapfel** weniger auf; in luftfeuchten und geschlossenen Lagen kann allerdings etwas Schorf vorkommen.

Die Belaubung erscheint etwas heller als das typisch dunkelgrüne Blatt des Rheinischen Bohnapfels, die Blüte zeitigt im Frühjahr etwas später als dieser. Unklar bleibt, warum in dem Sortenwerk „Deutschlands Obstsorten“, in dem der **Mautapfel** 1934 ebenfalls beschrieben wird, deutlich abweichende Angaben zu den Baumeigenschaften gegenüber denen der „Rheinischen Monatsschrift“ gemacht werden.

Wie der Kreisobstbaumwärter Scheidgen aus Hammerstein am Rhein damals schreibt, hat „der Baum ... einen Nachteil: dass er erst sehr spät zu tragen anfängt; man rechnet immerhin mit 18–20 Jahren, aber dann zeigt sich die Fruchtbarkeit ziemlich regelmäßig.“ (Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau 1927, Heft 9) – eine Angabe, die allerdings etwas übertrieben scheint.

Auf schweren Böden könnte der **Mautapfel** eine Alternative zum Rheinischen Bohnapfel darstellen; seine Eignung für Höhenlagen ist seinerzeit nicht geprüft worden.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht groß, bei ungepflügten Bäumen teils mittelgroß, hoch kegelförmig, stielseits abgerundet, zum Kelch hin verjüngt, teils seitlich etwas eingezogen. Im Querschnitt unregelmäßig rund.

Färbung - Grundfarbe weißlich grün, bei Reife weißlich gelb. Deckfarbe rot, auch rosa bis purpurrötlich, marmoriert, punktiert, kurzstreifig, meist auf ca. zwei Dritteln bis fast der ganzen Frucht, wobei die Grundfarbe überall meist durchscheint. Kaum Rostzeichnungen auf der Frucht. Schalenpunkte klein, rostfarben oder hell, auffallend hell umhöft.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. Schale glatt, mattglänzend, baumfrisch hell bereift, gelagert schwach wachsig, relativ dick, fest, etwas störend beim Verzehr.

Kelchansicht - Kelchgrube flach bis mitteltief, mittelweit bis weit. Seiten flach, schwach faltig. Kelchumgebung rela-

tiv ebenmäßig, teils flach buckelig. Kelch groß bis mittelgroß, offen oder halboffen. Blättchen am Grunde getrennt stehend, grünlich, breit, ansonsten kurz, gespitzt, braun.

Stielansicht - Stielgrube eng, mitteltief, Seiten relativ steil, fein hellbraun berostet. Stiel kurz, knopfig, mitteldick oder dick, z.T. fleischig.

Schnittbild - Kelchhöhle breit, kurz. Kernhaus groß, stielnah. Kernhauswände bogen- oder ohrenförmig, stark gerissen. Kerne sehr lang, schmal, 10 - 12 : 4 mm, braun, oft mit Fleischanhaftungen, stumpf, etwas taub wirkend.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch gelblich-weiß, fest, Anfang Januar bereits mürbe, mäßig saftig, nach Anschnitt deutlich verbräunend.

Verwechsler - Rheinischer Bohnapfel, Linnicher Bohnapfel, Doppelter Prinzenapfel





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Herkunft des im Rheinland noch im Rhein-Sieg-Kreis sowie am Mittelrhein gelegentlich in alten Streuobstbeständen zu findenden **Moseleisenapfels** ist nicht bekannt. Die Sorte ist schon sehr alt, ihren Verbreitungsschwerpunkt hat sie im Saar-Mosel-Raum, in Luxemburg, Belgien und am Mittelrhein.

Wegen ihrer langen Haltbarkeit war die Sorte einst als Tafelapfel sowie als Wirtschaftsapfel für die häusliche Verarbeitung geschätzt. In den letzten Jahrzehnten findet die Sorte in erster Linie als Mostapfel Verwendung, da ihr zum Frischverzehr das Aroma vergleichbarer Tafeläpfel fehlt.

Auch wenn sie am Baum schon früh im September eine starke Rotfärbung zeigen, werden die Früchte des **Moseleisenapfels** spät, in der zweiten Oktoberhälfte, geerntet. Auf dem Lager halten sie bis zum Frühjahr (April / Mai).

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Ältere ungepflegte Bäume des **Moseleisenapfels** sind oft schon von weitem an einer sehr eigentümlichen Besonderheit im Kronenaufbau zu erkennen. Häufig haben die Kronen – nur

auf einer Seite – einen besonders stark ausgebildeten Leitast, durch den die Krone stark asymmetrisch erscheint.

Da der **Moseleisenapfel** ansonsten recht dünntriebig wächst, seine Äste unter dem Fruchtertrag bald nach unten hängen und der Baum selten starke Leitäste ausbildet, mag diese besondere Wucherscheingung dadurch hervorgerufen sein, dass die ehemalige Stammmitte des Baumes schon früh unter Fruchtertrag abgekippt ist und nun als (starker) Seitenast erscheint, während ehemalige Oberseitenastriebe inzwischen die neue Spitze des Baumes gebildet haben.

In der Jugend wächst der **Moseleisenapfel** mittelstark bis stark und typisch dünntriebig. Zur Erzielung eines kompakten, stabilen Kronengerüstes ist ein regelmäßiger Rückschnitt der Leitäste und Hauptseitenäste erforderlich. Die Sorte kommt relativ bald in den Ertrag, wodurch das Wachstum bald nachlässt. Daher bildet der Baum nur eine knapp mittelgroße, relativ schmale, hohe Krone. Die Blüte im Frühjahr zeitigt spät. Der **Moseleisenapfel** gilt als anspruchslos bezüglich Boden- und Standortverhältnissen. Allerdings ist die Sorte leicht schorfanfällig, weshalb gut durchlüftete Lagen vorzuziehen sind. Als relativ reichtragende (allerdings kleinfrüchtige) Sorte hat der **Moseleisenapfel** seinen Wert als robuste Sorte für ungünstige Lagen, in denen wertvollere Apfelsorten nicht gedeihen.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein bis mittelgroß, variabel kegelförmig oder rundlich, im Querschnitt unregelmäßig rund.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife trüb oliv grün, später blass gelb, weißlich gelb. **Deckfarbe trüb dunkelrot, bräunlich rot bis bläulich rot**, flächig, verwaschen streifig, auf zwei Dritteln bis vier Fünfteln d. Frucht. Schalenpunkte hell oder berostet, variabel klein bis mittelgroß, z.T. auffallend.

Schale und Druckfestigkeit - Schale glatt, mattglänzend, trocken, auf stark deckfarbigen Partien etwas wachsig, mitteldick, fest, beim Verzehr etwas störend. **Frucht sehr fest, gut transportfähig**, kaum faulend.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit (oder enger), mitteltief, etwas faltig, z.T. bis direkt zum Kelch deckfarbig. Umgebung relativ eben. **Kelch klein**, variabel halboffen oder geschlossen, Blättchen mittellang, schmal, grau befilzt.

Stielansicht - **Stielgrube eng** (bis mittelweit), mitteltief, klecksig schuppig berostet, Umgebung ebenmäßig. **Stiel kurz**, mitteldick, auch dünn, **nicht aus der Stielgrube herausragend**.

Schnittbild - Kelchhöhle mittelbreit dreieckig oder trichterförmig. Stempel eher dünn, Staubfäden mittelhoch verwachsen. **Kernhaus klein**, stielseitig, mit geschlossener bis schmal geöffneter Achse und weitläufig ums Kernhaus verlaufender Kernhausbegrenzungslinie. **Kernhauswände** relativ breit, **rundlich / muschelförmig**, glatt, **nicht gerissen**. **Kerne klein**, (eher hell-) braun, ca. **7 : 4 mm**, z.T. auch Krüppelkerne.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich weiß (gelegentlich unter der Schale etwas gerötet) fest, etwas mittelfeinzellig, süß-säuerlich bis süß, ohne besonderes Aroma.

Verwechsl. - Roter Trierer Weinapfel, Roter Fresquin, Purpurroter Zwiebelapfel





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Neuhäuser** war in der sogenannten „Bergischen Obstkammer“, die sich auf Teile des Rheinisch-Bergischen Kreises, des Oberbergischen Kreises und auf den Solinger Süden erstreckte, einst sehr verbreitet. Sie kann als typische Regionalsorte des Bergischen Landes bezeichnet werden.

Die genaue Herkunft und der Entstehungszeitpunkt der Sorte sind unbekannt. Erwähnt wird die Sorte bereits von Ferdinand Rubens, Lehrer und Gutsbesitzer zu Hossenhaus bei Solingen, in seiner Schrift: „Vollständige Anleitung zur Obstbaumzucht nebst einer systematischen Classification und Beschreibung der Obstsorten“ (1843/44). Nach einer Notiz in der „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ vom Mai 1925 wurde der Neuhauser bereits „Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts im Bergischen angepflanzt. In den Gehöften um Ohligs herum war er noch vor 25 Jahren fast bei jedem Besitzer in einigen Exemplaren anzutreffen. In manchen Baumhöfen machte er zwei Drittel des ganzen Apfelbestandes aus“ (Wilhelm Heller, Ohligs). Möglicherweise wurde die Sorte einst nach einer der Hofschäften namens Neuenhaus benannt, von denen es mehrere in Leverkusen, Solingen und Burscheid-Dierath gibt.

Im Bergischen Land im Raum Leverkusen, Leichlingen, Solingen, Burscheid, Wermelskirchen und Radevormwald war die Sorte anscheinend noch bis zum Zweiten Weltkrieg in den Streuobstbeständen recht verbreitet. Alfred Bartl, von 1950-1974 Kreisobstbauinspektor im Rhein-Wupper-Kreis und bis 1978 im Rheinisch-Bergischen Kreis, zählt den **Neuhäuser** unter den häufigen Hochstamm-Sorten des Bergischen Landes auf (Bartl, „Der Obstbau des Rhein-Wupper-Kreises und in Leverkusen“, 1955, S. 29). Heute ist der **Neuhäuser** im Bergischen Land nur noch selten in den Streuobstbeständen zu finden; es sind nur noch wenige Standorte bekannt.

Dass Bartl den **Neuhäuser** in einer Reihe mit dem Doppelten Härtling unter den „süßen und halbsüßen Sorten“ aufzählt, ist ein Hinweis darauf, dass die Früchte des **Neuhäuser** seinerzeit – wie die anderer Süßäpfel – in erster Linie zur Herstellung des Rheinischen Apfelkrauts in den Krautfabriken landeten. Solche Krautfabriken gab es im Bergischen Land einst zahlreich, u.a. in Neukirchen, Leichlingen, Burscheid, Witzhelden und Büscherhofen.

Die Früchte des **Neuhäuser** werden vor allem zur Herstellung von Apfelkraut verwendet. Für den Frischverzehr fehlt ihnen Fruchtsäure und Saftigkeit. Die Pflückreife beginnt etwa An-

fang bis Mitte Oktober. Verwendbar bleiben die Früchte bis etwa Januar/Februar, jedoch werden sie schon bald nach der Ernte relativ trocken und mehlig.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Die Bäume des **Neuhäuser** haben einen mittelstarken bis starken Wuchs mit einer breit ausladenden Krone und außen zum Teil schirmartig überhängenden Ästen (etwas ähnlich etwa der Sorte Jakob Lebel). Sie sind sehr robust und wenig anfällig gegenüber Krankheiten wie Schorf, Mehltau oder Obstbaumkrebs.

Das Blatt mittelgroß bis groß, oval, dunkelgrün, etwas derb. Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh und selten üppig. Dennoch tragen die Bäume reich und regelmäßig. Als vermutlich triploide Sorte ist der **Neuhäuser** jedoch nicht als Befruchter für andere Sorten geeignet. In der Jugend kommt die Sorte spät in den Ertrag.

Der **Neuhäuser** ist eine reine Wirtschaftssorte für die Saftbereitung oder häusliche Verarbeitung. Die einstige Beliebtheit dieser Sorten im Raum Solingen und Leichlingen dürfte weniger auf dem besonderen Geschmack als vielmehr auf die gute Gesundheit, die Ertragsfähigkeit der Sorte sowie ihre massenhafte Verwendung als Krautapfel zurückzuführen sein.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht **mittelgroß** (bis groß), **abgerundet kegelförmig**. (Doppelter Neuhäuser: **Früchte groß, breitrund kegelförmig**), unregelmäßig, im Querschnitt unregelmäßig rund bis leicht kantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grün, gelblich grün, erst spät aufhellend, bei Genussreife grünlich gelb. **Deckfarbe sonnenseitig bräunlich orange oder rot gehaucht** (teils von hellen Schalenpunkten unterbrochen), auf bis zu einem Drittel der Frucht, **öfters auch gänzlich fehlend**.

Schale und Druckfestigkeit - Schale **glatt**, etwas wachsig, glänzend oder mattglänzend, **relativ dick, derb**. **Schalenpunkte** klein, auf Grundfarbe z.T. grünlich (oder grünlich umhöft), **auf Deckfarbe hell, z.T. mit hellen (auffallenden) Umhörungen**. Frucht mittelfest, **etwas druckempfindlich**.

Kelchansicht - Kelchgrube **mittelweit**, flach bis mitteltief; **Seiten flach abfallend, teils mit auffallenden Falten und Fleischperlen**, vereinzelt mit kleinen Rostspuren. Kelch **mittelgroß, geschlossen (bis halboffen)**, Kelchblätter buschig.

Stielansicht - **Stielgrube mittelweit** bis weit, mitteltief oder flacher, **Seiten flach bis mittelsteil abfallend, meist mit**

einem **feinen, graubräunlichen**, an seinen Rändern scharf abgegrenzten **Rostklecks**. (beim Doppelten Neuhäuser auffallender als beim Neuhäuser). **Stiel kurz, fleischig oder knopfig, teils von einem leichten Fleischwulst zur Seite gedrückt**, nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle **trichterförmig**, Staubfäden **mittelhoch verwachsen**. **Kernhaus mittelgroß, typisch stielnah**. **Kernhauswände ohrenförmig**, meist nur vereinzelt gerissen, die Risse teils hell verpilzt; Achsenhöhle **schwach geöffnet**, teilweise auch mit einem zu den Samenfächern hin geschlossenen Hohlraum. **Gefäßbündellinie weitläufig ums Kernhaus**, **breit zwiebförmig**. **Kerne mittelgroß, auch kleiner, recht variabel**, unten kurz gespitzt, 7 - 8 : 4,5 - 5 mm, **braun**.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch grünlich weiß**, mittelfest, mittelfein bis **etwas grobzigelig**, mittlerer Saftgehalt, **schnell trocken werdend**, Schale beim Verzehr etwas **grob**. **Mild süßsäuerlich, ohne besonderes Aroma**.

Verwechsl. - **Doppelter Neuhäuser**, Riesenboiken, Boikenapfel, Minister von Hammerstein, Adersleber Kalvill





Paafenapfel

Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Herkunft dieser nur im südlichen Teil des Bergischen Landes vorkommenden Sorte ist unklar. Sie ist heute namentlich noch bekannt in den Gemeinden Morsbach, Reichshof, Nümbrecht, Waldbröl (Oberbergischer Kreis). Es sind jedoch heute nur noch wenige Bäume dieser Sorte anzutreffen. Von Baumschulen wird die Sorte bereits seit vielen Jahrzehnten nicht mehr angeboten.

Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober. Verwendbar sind die Früchte bis etwa Januar, wobei sie nach Weihnachten mürbe und trocken werden.

Der **Paafenapfel** wird in seinem Verbreitungsgebiet vor allem als Wirtschaftsapfel für die Küche verwendet. Vor allem wird er als Bratapfel geschätzt. Nach einem mehrfach überlieferten „Bratapfel-Rezept“ werden die meist kleinen Früchte komplett – mit Stiel, Schale und Kerngehäuse – mit viel Zucker und Butter (und ggf. Zimt) in der Pfanne gebraten und dann am Stiel aus der Pfanne gegessen. Die Übermittler dieses Rezepts schwärmen vom besonderen Aroma der so zubereiteten Früchte.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Paafenapfels** wächst in dem lokalen Verbreitungsgebiet der Sorte gesund, ist robust gegen Schorf und Krebs und stellt insgesamt wenig Ansprüche an Boden und Klima.

Die Sorte kommt mittelfrüh in den Ertrag, der Ertrag ist relativ regelmäßig, mit stärkeren und schwächeren Ernten im Wechsel. Am jungen Baum sind die Früchte mittelgroß, im Alter und bei geringer Schnittpflege neigt die Sorte jedoch zur Kleinfrüchtigkeit. Die Früchte hängen relativ windfest.

Der Baum wächst mittelstark, aufrecht, bildet eine nur mittelgroße Krone. Das Blatt ist typisch klein, die Blüte zeitigt mittelfrüh. Als diploide Sorte dürfte der **Paafenapfel** auch ein guter Pollenspender bzw. Befruchter für andere Sorten sein.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht typisch klein, hochgebaut kegelförmig. Im Querschnitt kantig, deutliche Kanten über die ganze Frucht.

Färbung - Grundfarbe trüb gelblich grün, in der Reife grünlich gelb. Deckfarbe bräunlich rot bis dunkelrot, verwaschen streifig, auf einem Drittel bis fast der gesamten Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht relativ fest. Schale glatt, mattglänzend, trocken, mitteldick. Schalenpunkte klein bis mittelgroß, mäßig auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube mitteltief, auch tief, eng bis mittelweit, Seiten steil abfallend, faltig, von wulstigen Höckern umgeben, die als Kanten über die gesamte Frucht laufen. Kelch mittelgroß, halboffen (variabel auch offen oder geschlossen), mit schmalen, spitz auslaufenden, am Ansatz grünlich befizten Blättchen, von denen manchmal eines besonders lang hervortritt.

Stielansicht - Stielgrube eng bis mittelweit, mitteltief bis tief. Seiten meist steil (bis mittelsteil), braun berostet. Stiel mittellang, mitteldick, in der Länge variabel, meist aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle typisch becherförmig, relativ groß. Stempel im Ansatz z.T. fleischig. Kernhaus mittelgroß, eher stielnah, Kernhauswände rucksackförmig (bis bohnenförmig), glatt, nur vereinzelt gerissen; Achsenhöhle schwach geöffnet. Kerne mittelgroß, variabel länglich oder rundlicher, stumpf oder scharf gespitzt, 8 : 4,5 mm (bis 8,5-9 : 4 mm), kastanienbraun, z.T. mit Fleischanhaftungen

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-gelblich-weiß, fest, mäßig saftig, etwas aromatisch, nach längerer Lagerung mürbe werdend.

Verwechsl. - Keuleman, Strauwallds Parmäne, Roter Keuleman





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Peter Broich** soll von Johann Wilhelm Schumacher (Rommerskirchen-Ramrath, Kreis Neuss) aus Samen gezüchtet worden sein. Schumacher, zunächst ab 1824 Vikar im benachbarten Höningen, gründete 1830 in Ramrath eine eigene Obstbaumschule, in der er bis zu seinem Tod 1864 zahlreiche Sorten aus der Region vermehrte und auch zwölf neue Obstsorten züchtete.

Nach Schumachers Tod wurde die Sorte auch von dem bekannten Privatzüchter Dietrich Uhlhorn jr. aus dem nahegelegenen Grevenbroich vertrieben. Im 20. Jahrhundert nahmen auch größere Baumschulen die Sorte mit in ihr Programm auf, so z.B. die Baumschule Christian Fey (Meckenheim) oder auch (ab 1931) die nordböhmisches Baumschule Erich Neumann, über die die Sorte **Peter Broich** auch nach Böhmen oder Österreich gelangte und dort später in der Gartenzeitschrift „Nach der Arbeit“ vorgestellt wurde. Im Angebots-Katalog der Baumschule Fey (1938/39) hieß es später: „Zuerst wurde angenommen, dass Uhlhorn der Züchter war, mittlerweile ist aber festgestellt, dass er nur die Sorte verbreitet hat. Züchter war ... der Vikar Schumacher zu Ramrath bei Grevenbroich (gest. 1864)“.

Die Baumschule Erich Neumann und Söhne – heute in Bergheim bei Köln – hat die Sorte **Peter Broich** noch aktuell im Angebot. Standorte von Altbäumen des **Peter Broich** sind sowohl aus Rommerskirchen-Ramrath als auch aus Köln-Wesseling und aus der Eifel noch bekannt.

Bei der pomologischen Überprüfung dieser Sorte im Rahmen des LVR-Projekts „Lokale und regionale Obstsorten – vom Aussterben bedroht“ gab es jedoch eine Überraschung: Denn alle Sortenexperten aus den Reihen des Pomologen-Vereins, die die Sorte Peter Broich zur Begutachtung vorgelegt bekamen, waren einhellig der Meinung, es handle sich um die (überregional bekannte) Apfelsorte **Kaiser Wilhelm**. Auch ein molekulargenetischer Vergleichstest ergab inzwischen die Identität beider Sorten.

Die übergroße Ähnlichkeit beider Sorten war allerdings schon früher gelegentlich aufgefallen: So schrieb die Baumschule Fey 1938/30 in ihrem Obstangebots-Katalog über die Sorte **Peter Broich**: „Sie ist sehr ähnlich der Sorte **Kaiser Wilhelm**“. Und der Obstkenner May schrieb 1937 in der Zeitschrift „Zeitfragen der Baumschule“: „Mir kommt es oft so vor, als wäre die von D. Uhlhorn verbreitete Sorte ‚**Peter Broich**‘ mit ‚**Kaiser Wilhelm**‘ identisch“ (in: 1. Ausgabe 1937, S.12).

Um zu verstehen, wie es zu der Identität der rheinischen Lokalsorte mit der allgemein bekannten Sorte **Kaiser Wilhelm** kommen konnte, ist ein Blick auf die Entstehungsgeschichte des **Kaiser Wilhelm** vonnöten:

Die Apfelsorte **Kaiser Wilhelm** ist 1864 von dem Witzheldener Lehrer Carl Hesselmann auf einem Baum im Gutsgarten von Haus Bürgel (zwischen Düsseldorf und Monheim a. Rhein, nur rd. 15 km von der Wirkungsstätte von Vikar Schumacher entfernt) auf einem bereits erwachsenen Baum entdeckt worden. Da Hesselmann die Sorte nicht kannte, taufte er sie 1875 mit dem Namen **Kaiser Wilhelm** – ohne zu wissen, dass er eigentlich die Sorte **Peter Broich** vor sich hatte. Unter dem Namen **Kaiser Wilhelm** – die Namensgebung für die damalige Zeit ein genialer Marketing-Coup – ist die Sorte dann deutschlandweit und international verbreitet worden, während die linksrheinischen Baumschulen die Sorte weiterhin regional unter ihrem richtigen und altbekanntem Namen **Peter Broich** verbreiteten. Somit müsste die Sorte **Kaiser Wilhelm** von Rechts wegen eigentlich **Peter Broich** heißen!

Die Apfelsorte **Peter Broich** (alias Kaiser Wilhelm) ist einst in erster Linie als Tafelapfel angebaut worden. Er ist auch gut verwendbar für die häusliche Verarbeitung. Die Früchte werden etwa Anfang bis Mitte Oktober geerntet und lassen sich bis weit in den Winter hinein lagern. Ihr Saftgehalt lässt allerdings bereits wenige Wochen nach der Ernte merklich nach.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Peter Broich** (alias **Kaiser Wilhelm**) ist starkwüchsig mit mittelsteil bis steil aufrechten Leitstäben. Er bildet große, langlebige Bäume mit pyramidalen, meist etwas spärlicher, aufrecht verzweigter Krone. Die Sorte kommt als junger Baum mittelpät in den Ertrag, der später mittelhoch ist und zwischen guten Ertrags- und Ausfalljahren alternieren kann.

Gegen Schorf und Mehltau ist die Sorte relativ widerstandsfähig. Auf zu schweren bzw. nassen Böden kann jedoch Obstbaumkrebs auftreten, weshalb die Sorte in jedem Fall lockeren, gut durchlüfteten Boden benötigt. Mehr als andere Sorten sind ihre Früchte anfällig für Stippe, was besonders bei jugendlichen Bäumen auftritt und später in Jahren mit nur geringem Behang.

Typisch ist auch ein recht großes, dunkel bzw. fast blau grünes Blattwerk. Die Jungtriebe sind in der Jugend kräftig, lang, dunkel graubraun, bei geringer Kurzholzbildung. Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh, beim Aufblühen typisch rosa. Wie andere triploide Sorten auch, ist die Sorte kein guter Befruchter für andere Apfelsorten.

Mit ihrem starken Wuchs ist die Sorte **Peter Broich** alias **Kaiser Wilhelm** eine typische Apfelsorte für die Streuobstwiese, die allerdings unbedingt lockeren, gut durchlüfteten Boden verlangt. Mit ihren leuchtend gefärbten großen Früchten ist sie noch immer ein „Hingucker“, der allerdings geschmacklich nicht an andere, aromatischere Sorten heranreicht.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, variabel kegel-/ kastenförmig oder rundlich, optisch mal hochgebaut erscheinend, mal breiter, zum Kelch hin etwas verjüngt; im Querschnitt unregelmäßig rund bis schwach kantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife gelblich grün, gelagert hell gelb. **Deckfarbe dunkelrot, trüb blutrot, z.T. purpurrotlich; bei stark gefärbten Früchten flächig, sonst verwachsen streifig.** Anteil der Deckfarbe stark variierend, Schattenfrüchte nur zu einem Drittel, **exponierte Früchte teils komplett deckfarbig.**

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest, nicht transportempfindlich. Schale glatt, mattglänzend, trocken, gelagert etwas wachsigt. **Schalenspitzen** mittelgroß bis groß, rostfarben, teils mit heller Umhörung, **auf Deckfarbe teils auffallend.**

Kelchansicht - Kelchgrube flach bis mitteltief, mittelweit. Seiten flach bis mittelsteil, **öfters faltig** oder wulstig. Kelch variabel, **meist groß, offen.** Kelchblätter öfters abgebrochen.

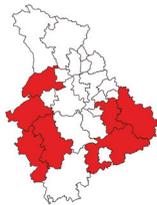
Stielansicht - **Stielgrube** mittelweit bis eng, mitteltief bis tief. Seiten mittelsteil bis steil, **mit typisch zimtbrauner, großer, teils schuppiger, strahlig auslaufender Berostung.** Stiel mittellang, mitteldick, etwas variabel.

Schnittbild - Kelchhöhle relativ breit, trichterförmig oder dreieckig, Staubfäden mittelhoch oder über der Mitte verwachsen. Kernhaus mittelgroß, stielnah, variabel geschlossene oder offene Achse, ziemlich variabel, meist ohren- bis bogenförmige, gerissene Kernhauswände. **Kerne** mittelgroß, variabel in Größe und Form, ca. 8 -9 : 4 - 4,5 mm, braun; **öfters auch taube Samen** (typisch bei triploiden Sorten).

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch gelblich-weiß, fest, mittelfeinzellig, **säuerlich süß, ohne ausgeprägtes Aroma,** anfangs saftig, nach Lagerung bald mürbe werdend.

Verwechsl. - Harberts Renette, Goldrenette von Blenheim, Multhaupt Renette, Josef Musch, Hildesheimer Goldrenette





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft dieser heute in Teilen des Rheinlands vorkommenden Sorte ist unbekannt. Aus einer Notiz in der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau“ 1915 (Heft 5) geht hervor, dass sie bereits um 1900 aus dem Raum Aachen ins Bergische Land gelangte. Erwähnung findet die Sorte später als „Rotes Seidenhemdchen“ in einer Aufstellung über „rheinische Gebietssorten als Massenträger“ 1943 (Heft 1) in derselben Zeitschrift. Ihren Verbreitungsschwerpunkt hat die Sorte heute noch im Raum Aachen, wo sie noch regelmäßig in Obstwiesen und Hausgärten anzutreffen ist. Einzelne Altbäume findet man linksrheinisch auch in den Kreisen Düren, Heinsberg und bis hinab zum Niederrhein sowie auch rechtsrheinisch vom Rhein-Sieg-Kreis über den Rheinisch-Bergischen-Kreis bis zum Oberbergischen Kreis.

Außerhalb des Rheinlandes scheint die Sorte in Deutschland nur selten vorzukommen. Das Sortenmuseum Doesburg (Holland) bei Arnheim hat die Sorte ebenfalls in seinem Bestand (unter der irreführenden Bezeichnung „Weißes Seidenhemdchen“). Ob die Sorte in Holland ebenfalls noch verbreitet ist, ist jedoch unklar.

Mit dem von den Pomologen SICKLER (1797-1804) und DITTRICH (1839) beschriebenen „Roten Seidenhemdchen“ ist die hier beschriebene Sorte allem Anschein nach nicht identisch, noch weniger mit dem bei KNOOP (1763) und OBERDIECK (1859) beschriebenen aus Holland stammenden „echten“ oder „weißen“ Seidenhemdchen. Da es um die Namensbezeichnungen „Seidenhemdchen“, „Sydenhämchen“, „Apfel aus Sydenham“, „Syden Hemdje“, „Weißes Seidenhemdchen“ und „Rotes Seidenhemdchen“ in der Literatur eine recht große Verwirrung gibt und auch in anderen Regionen jeweils unterschiedliche Sorten als „Seidenhemdchen“ verbreitet sind (so z.B. in der Altmark oder im östlichen Westfalen), soll die hier vorgestellte Sorte unter dem Namen **Rheinisches Seidenhemdchen** geführt werden, zumal die Sorte außerhalb des Rheinlandes in Deutschland kaum vorkommt.

Auch bei den Baumschulen der Region wird die Sorte unter teils unterschiedlichen Namen verkauft. Die Baumschulen Plum (Heinsberg) und Minis (Herzogenrath) führen die Sorte als „Rotes Seidenhemdchen“, die Baumschule Neuenfels (Königswinter) als „Weißes Seidenhemdchen“, die Baumschule Blume (Langerwehe) hat die Sorte unter dem Namen „Seidenhämchen“ geführt. Die holländische Baumschule Frijs (Margraten) vertreibt ein „Weißes Seidenhemdchen“, bei dem es sich aber vermutlich um dieselbe Sorte handelt.

Frisch vom Baum ist die Sorte auch ein mild süßsäuerlicher Tafelapfel. Heute werden die Früchte des **Rheinischen Seidenhemdchens** jedoch überwiegend als Mostapfel sowie als

Wirtschaftsapfel für die Küche genutzt. Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober. Genussreif bleiben die Früchte bis etwa Januar. Anfangs fest und „knackend“, werden die Früchte jedoch zum November / Dezember hin mürbe.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Rheinischen Seidenhemdchens** ist in der Jugend mittelstark wachsend, dünntriebig, bildet später jedoch große, hochkugelige oder hoch pyramidale Kronen mit steilen Leitästen, dichter feiner Verzweigung und außen überhängenden Fruchttästen.

Die Sorte ist reich tragend, jedoch alternierend zwischen hohem und niedrigem (oder aussetzendem) Ertrag. Die Blüte zeitig im Frühjahr mittelfrüh, das Blatt ist auffallend klein und dunkel- bis etwas graugrün, die jungen Jahrestriebe sind dünn bis mitteldick und von einer hell (rötlich-)grauen Farbe. Als vermutlich diploide Sorte müsste das **Rheinische Seidenhemdchen** ein guter Befruchter für andere Apfelsorten sein.

Das **Rheinische Seidenhemdchen** wächst sehr gesund, stellt insgesamt wenig Ansprüche an Standort- und Bodenverhältnisse, ist frohart und widerstandsfähig gegen Schorf, Mehltau und Obstbaumkrebs. Im Oberbergischen Kreis gedeiht sie auch noch in höheren Lagen bis über 400 m.

Insofern ist die Sorte eine typische Wirtschaftssorte für die Obstwiese, die aufgrund ihrer Baumgesundheit, ihres Ertrages und ihrer Fruchtgrößen ihre Erhaltung und Verbreitung verdient. Ihre Früchte sind optisch sehr ansprechend, jedoch eher Wirtschafts- als Tafelapfel.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, **typisch kegelförmig, spitzkegelförmig, zum Kelch deutlich verjüngt.** Von der Kelchumgebung verlaufen teils fünf schwach ausgeprägte Kanten bis zur Fruchtmitte. Im Querschnitt unregelmäßig rund bis leicht fünfkantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife trüb gelblich grünlich, teils spät aufhellend, bei Genussreife gelb. **Deckfarbe kräftig rot, rosa bis dunkelrot, blutrot, teils bräunlich rot, bei stark gefärbten Früchten flächig verwaschen streifig, bei schwächer gefärbten Früchten marmoriert, streifig, verwaschen-streifig, manchmal mit typischen breiten, schimärenartig abgesetzten Streifen über die gesamte Frucht (Schimärenstreifen auch hell abgesetzt auf dunklerer Deckfarbe).** Deckfarbe auf einem Drittel bis zu der gesamten Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest, wenig druckempfindlich. Schale glatt, glänzend, gelagert etwas wachsig oder fettig, **Schalenecken** klein, berostet oder hell, **in den Übergängen von Grund- und Deckfarbe teils auffallend rötlich** bzw. teils rötlich oder schattenhaft umhört.



Kelchansicht - Kelchgrube flach (bis mitteltief), eng bis mittelweit, **im Innern öfters typisch deckfarbig rot** (selbst bei grundfarbiger Kelchumgebung); Seiten flach abfallend, teils etwas faltig oder gepert, unberostet. **Kelch** mittelgroß, **geschlossen** (variabel auch halboffen bis offen). Kelchblätter kurz bis mittellang, z.T. schmal spitz endend, graugrünlich befilzt.

Stielansicht - Stielgrube mittelweit bis weit, mitteltief bis tief, im Innern öfters länger grün bleibend. Seiten mittelsteil, direkt am Stiel steil, meist mit feiner olivgrüner oder hell- bis kupferbrauner, z.T. schuppiger Berostung. **Stiel kurz, dünn** bis mitteldick, z.T. knopfartig, fleischig, **nicht aus der Stielgrube herausragend.**

Schnittbild - Kelchhöhle kurz, dreieckig oder trichterförmig, Staubfäden mittelständig verwachsen. Kernhaus mittelgroß, **typisch stielnah, Kernhauswände rucksackförmig, mit einzelnen, z.T. weiß verpilzten Rissen.** Achsenhöhle schwach bis deutlich geöffnet. Gefäßbündellinie zwiebelförmig, teils gerötet, mittelweit ums Kernhaus. **Kerne** gut entwickelt, relativ groß, breit dreieckig gespitzt, ca. 8,5 – 9 mm : 4,5 mm, **dunkelbraun, nicht hell aufrocknend.**

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich (gelblich) weiß, fest, mittelfeinzellig bis etwas grobzellig, fest, gering verbräunend, mittlerer Saftgehalt, gelagert später mürbe. Süßsauerlich, ohne ausgeprägtes Aroma.

Verwechslер - Gustavs Dauerapfel, Salome, Bäumchesapfel, Geheimrat Breuhahn



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Rheinlands Ruhm** wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von einem Herrn Wilms in Myhl bei Aachen aus einem Kern der Goldparmäne gezogen und in der Folgezeit von der Baumschule F.J. Krings in Millich in den Handel gebracht. 1913 wird sie in der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ erwähnt, erstmals beschrieben in der „Deutschen Obstbau-Zeitung“ vom Februar 1914.

In den 1920er und 1930er Jahren wurde die Sorte außer von rheinischen Baumschulen auch von der überregional bekannten Baumschule Späth (Berlin / Ketzin) vertrieben. Auch in deren Angebots-Katalog von 1920 wird **Rheinlands Ruhm** als Sämling der Goldparmäne bezeichnet, „dessen früher Fruchtansatz (schon als 1-jährige Veredlung) auf eine Kreuzung mit dem Bismarckapfel hinzudeuten scheint“. Der Baum „... ist sehr fruchtbar und wegen der frostharten Blüte ein sicherer Träger. Besonders zu Buschobstkulturen für den Markt wird diese neue Sorte warm empfohlen“ (Späth-Buch 1920, S. 20). Auch in der „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ wird Rheinlands Ruhm als einer der „besten Träger“ gerühmt (Heft 5, 1925).

Dennoch scheint sich die Sorte im Anbau nicht durchgesetzt und nach dem 2. Weltkrieg im Anbau keine Rolle mehr gespielt zu haben. Heute ist sie allenfalls noch in Haus- und Kleingärten gelegentlich anzutreffen. Im Hochstammanbau hat sie wegen ihres schwachen Wuchses keine Rolle gespielt.

Die Früchte von **Rheinlands Ruhm** wurden als säuerlich erfrischender Tafelapfel gepriesen; sie kommen auch für eine Verarbeitung als Wirtschaftsapfel in Betracht. Die Ernte erfolgt im Oktober, genussreif sind sie bis etwa Februar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der Sorte **Rheinlands Ruhm** wächst anfangs mittelstark, später eher schwach und bildet breitpyramidale, relativ kleine Kronen. Er wurde aus diesem Grund schon in seiner Entstehungszeit vor allem für die Buschobstkultur empfohlen.

Die Sorte wächst recht gesund und ist robust gegen Schorf und Obstbaumkrebs. Sie kommt in der Jugend früh in den Ertrag. In der Literatur wurde vor allem ihre robuste Blüte hervorgehoben, die wenig anfällig gegen Spätfröste sei; die Sorte ist daher reich tragend, neigt bei hohen Erträgen allerdings zur Kleinfrüchtigkeit. Als diploide Sorte ist sie ein guter Befruchter für andere Apfelsorten.

Rheinlands Ruhm ist eher für kleinere Baumformen in Haus- und Kleingarten geeignet und kann hier als reich und sicher tragende, wenn auch nicht hoch aromatische Sorte empfohlen werden. Bei einer Pflanzung auf Hochstamm für die Streuobstwiese sollte ein Stammbildner als Zwischenveredlung verwendet werden und es ist eine regelmäßige Schnittpflege erforderlich.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein bis mittelgroß, regelmäßige Fruchtform, ebenmäßig, **hochgebaut kegelförmig, stiel- und kelchseitig abgeflacht**, im Querschnitt ziemlich rund.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife weißlich grün, bei Genussreife blass weißlich gelblich, hell gelb. Deckfarbe auf der Hälfte bis drei Vierteln der Frucht, blass rosa rot bis **leuchtend rot, marmoriert, verwaschen streifig**, in den Übergängen zur Grundfarbe marmoriert / punktiert.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. **Schale glatt, glänzend, baumfrisch hell bereift**, trocken, nach Lagerung etwas geschmeidig; mitteldick, nicht zäh, wenig störend. Stielseitig einzelne große berostete Schalenpunkte, in den Übergängen von Grund- und Deckfarbe z. T. rosa umhört. Kelchseitig Schalenpunkte hell, klein, wenig auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit bis weit, mitteltief, vom Kelch ganz ausgefüllt. Seiten relativ steil abfallend, etwas faltig, ohne Berostungen. Kelchumgebung relativ ebenmäßig, ohne Höcker oder Kanten. **Kelch mittelgroß bis groß,**

halboffen bis offen. Kelchblätter schmal, mittellang, im Ansatz grünlich, Spitzen braun.

Stielansicht - **Stielgrube** mittelweit, **tief** (bis mitteltief), fein grau grünlich-bräunlich berostet, manchmal lange grün bleibend. Umgebung ebenmäßig. **Stiel mittellang** (bis lang), **dünn bis mitteldick**, aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle breit dreieckig, relativ groß, **Stempel fein**, Staubfäden mittelhoch oder darunter verwachsen.

Kernhaus klein, mit eng anliegenden Gefäßbündellinien, Kernhauswände länglich, bogenförmig (var. bohnenförmig, rucksackförmig), mit einzelnen, verpilzt aussehenden Rissen. Achsenhöhle geschlossen oder schwach geöffnet. **Kerne** mittelgroß, **relativ breit, unten kurz gespitzt**, ca. 7,5 :4,5 mm, dunkel- bis mittelbraun, dunkel-graubraun auf trocknend, relativ zahlreich.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch weiß**, fest, mittelfeinzellig, **gering verbräunend**, mittlerer Saftgehalt, süßsauerlich, schwach gewürzt, nach Lagerung mürbe werdend.

Verwechsler - Rheinische Schafsnase





Schick's Rheinischer Landapfel

Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte wurde bereits Anfang des 19. Jahrhunderts – oder sogar früher – entstanden sein. Vermutet wird, dass ihr Name auf den Baumzüchter Johannes Schick aus Mechernich-Lückerath (Kreis Euskirchen) zurück geht. Ob dieser die Sorte selbst aus Samen gezogen hat oder ob es sich um eine viel ältere Sorte handelt, die nur nach Johannes Schick benannt wurde, ist nicht bekannt.

Erstmals beschrieben wurde **Schick's Rheinischer Landapfel** vom Pomologen Diel im Jahr 1832. Dieser hatte die Früchte von einem Herrn J. P. Commans in Köln erhalten, welcher berichtet hatte, die Sorte sei im Raum Bonn und Köln stark verbreitet.

Im Gebiet um Mechernich und Bad Münstereifel (Kreis Euskirchen) gehörte die Sorte **Schick's Rheinischer Landapfel** einst zu den vorherrschenden Sorten im Apfelanbau. Ihre Früchte wurden u.a. in Euskirchen auf dem Markt feilgeboten. Verbreitet war die Sorte darüber hinaus regional auch in den Kreisen Düren, Ahrweiler sowie im Rhein-Sieg-Kreis (Siebengebirge). In diesen Regionen ist die Sorte auch heute gelegentlich noch in den Streuobstbeständen anzutreffen.

Örtlich ist die Sorte auch unter den Namen „Schick Johannes“, „Landapfel“ oder „Rheinischer Landapfel“ bekannt. Veredlungsreiser sind heute noch erhältlich über den Reiser-

muttergarten Bonn der Obst-Reiser-GmbH (Wachtberg).

Schick's Rheinischer Landapfel gilt als sehr guter Wirtschaftsapfel und auch noch als brauchbarer Tafelapfel, dessen Früchte aufgrund ihrer Druckempfindlichkeit allerdings sehr sorgsam gepflückt werden müssen.

Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober. Genussreif bleiben die Früchte bis etwa Januar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Schick's Rheinischen Landapfels** wächst stark und gesund und bildet meist große, breit ausladende Kronen, die ein hohes Alter erreichen können, mit schräg bis flach verzweigenden Leitästen. Auffallend ist, dass selbst uralte Baumriesen mit Astbruchschäden sich teils wieder mit jungem Holz erneuern.

Die Sorte ist frosthart und robust gegen Schorf und Mehltau. Ihre Anfälligkeit für Krebs auf schweren oder staunassen Böden scheint der Wüchsigkeit und dem gesunden Habitus der Sorte kaum etwas anzuhaben; der Baum stellt wenig Ansprüche an Boden und Klima.

Das Laub ist auffallend groß und dunkel grün, glänzend. Die Jahrestriebe sind kräftig, erdbraunartig rot, mit zahlreichen, aber wenig auffallenden Lentizellen und deutlich befilzt. Die Blüte im Frühjahr zeitigt eher spät, als triploide Sorte ist **Schick's Rheinischer Landapfel** kein guter Pollenspender für andere Apfelsorten. In der Jugend kommt die Sorte mittelspät in den Ertrag. Bei alten Bäumen ist der Ertrag im Schnitt der Jahre mittelhoch, nur wenig alternierend zwischen höheren und geringeren Erträgen.

Mit seinen Wuchseigenschaften und Fruchtqualitäten ist **Schick's Rheinischer Landapfel** eine typische Streuobstsorte für die Obstwiese; für eine Pflanzung im Haus- und Kleingarten werden heute meist aromatischere Sorten bevorzugt.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß (bis groß), kegelförmig, öfters ungleichhälftig, **unregelmäßig kantig**, **einzelne Kanten treten stärker hervor als andere**.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife weißlich grün, bei Genussreife weißlich gelb. Früchte überwiegend grundfarbig. Deckfarbe sonnenseits orange-rötlich-bräunlich gehaucht, auf max. einem Viertel der Frucht. Schattenfrüchte ganz ohne Deckfarbe.

Schale und Druckfestigkeit - Schale glatt, mattglänzend, bei Lagerung deutlich fettend. Schalenpunkte klein, variabel hellbraun berostet oder hell, wenig auffallend. Vereinzelt Rostzeichnungen auf der Schale. Frucht mittelfest, **druckempfindlich, jedoch an Druckstellen nicht faulend**; nach längerer Lagerung weich.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit, mitteltief, mit eher steil abfallenden Seiten; meist von unregelmäßigen Kanten bzw. Höckern umgeben, von denen einzelne stärker hervortreten (variabel auch nur schwach kantig). Vereinzelt Rostspuren radial um den Kelch. **Kelch** mittelgroß, **geschlossen**; **Kelchblätter buschig hochstehend, zusammenständig**, im Ansatz öfters noch grün, mittellang, spitz.

Stielansicht - Stielgrube eng (bis mittelweit), mitteltief, im Innern z.T. grün bleibend, mit feiner, etwas klecksig ausfransender, hellbrauner oder oliv grünlich-graubrauner Berostung. Seiten von den Rändern her flach, direkt am Stiel steil abfallend. **Stiel kurz, dünn (variabel auch sehr kurz und knopfartig-fleischig)**, nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle dreieckig oder trichterförmig. **Kernhaus meist groß**, variabel auch mittelgroß, Kernhauswände meist ohrenförmig, mit einzelnen, z.T. verpilzt erscheinenden Rissen. Achse variabel offen oder geschlossen. **Kerne nicht zahlreich, oft taub**. Entwickelte Kerne mittelgroß, ca. 8 : 4 mm, hell- bis mittelbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-gelblich-weiß, fest, fein- bis mittelfeinzellig, mittlerer Saftgehalt, bei Lagerung später mürbe werdend. Kein ausgeprägtes Aroma, leicht aromatisch, angenehmes Zucker- Säureverhältnis.

Verwechslер - Großherzog Friedrich von Baden, Deans Küchenapfel (Syn. Holsteiner Zitronenapfel), Uhlhorns Augustkalvill, Apfel aus Grünheide, Filippa, Antonovka, Lord Suffield, Weißer Winterkalvill





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Der **Schöne aus Burscheid** ist eine Lokalsorte des Bergischen Landes, vermutlich in Leverkusen-Burscheid entstanden. Die genaue Herkunft sowie der Entstehungszeitpunkt der Sorte sind nicht bekannt. Erwähnt wird sie 1916 in der „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ (Heft 6, S. 230).

MÖHRING (1949) nennt den **Schönen aus Burscheid** in einer Aufzählung von Lokalsorten des Bergischen Landes, über die er schreibt: „Dass sie sich bis heute gehalten haben, zeigt, dass sie gut tragen und auch im Geschmack einigermaßen befriedigen“ (in: HINRICHS/MÖHRING, „Die Bergische Obst-kammer“, 1949).

Heute ist der **Schöne aus Burscheid** nur noch sehr selten im Streuobst zu finden, es existieren nur noch einzelne Bäume. In kleinen Stückzahlen vermehren die Baumschule Korff in Odenthal und der Rheinische-Bergische Naturschutz-Verein die Sorte.

Der **Schöne aus Burscheid** ist frisch vom Baum ein optisch ansprechender, mild süßsauerlich aromatischer Tafelapfel, vor

allem aber ein sehr guter Wirtschaftsapfel für die häusliche Verarbeitung.

Die Pflückreife liegt etwa Anfang September. Genussreif bleiben die Früchte bis Oktober. Aufgrund ihrer Neigung zum Faulen sollten sie nach der Ernte bald verwertet werden

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Schönen aus Burscheid** wächst mittelstark und bildet mittelgroße bis große, pyramidale Kronen mit anfangs steil aufrechten, später unter Fruchtbehang außen abkippenden Seitenästen.

Der Ertrag ist mittelhoch, alternierend zwischen hohem und geringem oder aussetzendem Behang. Die Blüte ist mittelfrüh. Das Laub ist mittelgroß und von mittel- bis dunkelgrüner Färbung.

Die Sorte wächst insgesamt relativ gesund, ist nur gering anfällig für Schorf und Mehltau, auf schweren Böden etwas anfällig für Obstbaumkrebs.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, in der Form variabel, meist breit kegelförmig, teils auch hoch kegelförmig, im Querschnitt unregelmäßig rund.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grünlich gelb, bei Genussreife kräftig hellgelb, gelb. **Deckfarbe orangerot, rot, marmoriert, darüber kurzstreifig getuscht**, auf einem Drittel bis fast der gesamten Frucht, Grundfarbe überall durchscheinend. Frucht im **Gesamteindruck leuchtend**.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. Schale glatt, am **Baum matt, hell bereift**, nach Lagerung etwas wachsig, fest, mäßig zäh. Schalenpunkte hell, am Baum stärker, nach Lagerung weniger auffallend.

Kelchansicht - **Kelchgrube tief**, mittelweit; Seiten steil, mit einzelnen feinen Falten; Umgebung etwas wülstig. Kelch mittelgroß, halboffen, Kelchblättchen teils lang, sehr schmal.

Stielansicht - Stielgrube mittelweit, mitteltief (teils auch flacher), teils unberostet und im Innern grün, teils fein hell graugrünlich berostet. Stiel sehr variabel, kurz bis lang, mitteldick, teils noch grün.

Schnittbild - Kelchhöhle trichterförmig. Kernhaus knapp mittelgroß, Achse leicht geöffnet, Gefäßbündel eng ums Kernhaus. **Kernhauswände ohrenförmig**, vereinzelt gerissen, **Risse teils stark verpilzt**. Kerne knapp mittelgroß, oval-rundlich, stumpf gespitzt, ca. 7 : 4 mm, braun.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch** hell gelblich weiß, **fast weiß**, fest, mittelfeinzellig, mäßig verbräunend, saftig, süßsauerlich bei deutlicher Säure, leicht aromatisch, bei Lagerung bald mürbe werdend.

Verwechsler - Heuchelheimer Schneepfappel, Rambur Mortier; Färbung nach Lagerung auch etwas an Berlepsch erinnernd





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Der **Schöne aus Elmpf** entstand Ende des 19. Jahrhunderts im Dorf Elmpf (heute Gemeinde Niederkrüchten) im Kreis Viersen, wo der Baumschulbesitzer Gerhard Sanders (1867–1946) sie aus einem Samen der Sorte Limburger Bellefleur zog (lt. einer anderen Quelle aus Samen des Roten Bellefleur) und sie zunächst als Sanders Bellefleur benannte. Auf einer Obstausstellung 1921 in Doreven im Kreis Erkelenz wurde die Sorte dann in Schöner von Elmpf umbenannt.

Die Sorte entwickelte sich für die Baumschule Sanders schnell zu einem Exportartikel, der vom Bahnhof Brüggen aus besonders in die ehemaligen deutschen Ostgebiete Nieder- und Oberschlesien geliefert wurde. Gefragt war der Baum vor allem wegen seiner Eigenschaft der späten Blüte, aufgrund derer Ertragsausfälle durch Spätfröste seltener zu erwarten waren. Das Geschäft mit dem **Schönen aus Elmpf** blühte vor allem in den 20er und 30er Jahren, bis es 1942 durch Kriegsumstände zum Erliegen kam (die Obstbaumschule Sanders bestand noch bis 1955 und wurde danach nur noch als reine Gärtnerei weitergeführt).

Im Kreis Viersen und Umgebung ist der **Schöne aus Elmpf** heute noch gelegentlich in den Streuobstbeständen zu finden. Die Sorte wird heute noch in mehreren Baumschulen, z.B. Baumschule Angendoor in Brüggen, Morjan in Wegberg-Grambusch oder Plum in Heinsberg vertrieben. Reiser des **Schönen aus Elmpf** sind auch im Reiser Muttergarten Bonn der ORG Wachtberg noch erhältlich.

Der **Schöne aus Elmpf** wird aufgrund seiner vorwiegend säuerlichen Frucht vor allem als Mostapfel oder zur häuslichen Verarbeitung als Backapfel oder für Kompott verwendet.

Die Ernte erfolgt etwa Ende September bis Anfang Oktober, wobei die Früchte windfest sind und oft noch lang am Baum hängen bleiben. Verwendbar sind sie bis etwa Dezember oder Januar, bei sehr guter Lagerung auch länger.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Schönen aus Elmpf** ist mittelstark bis stark wachsend, bildet mittelgroße, hochkugelige Kronen, mit steil verzweigenden, außen unter Fruchtertrag herabhängenden Seitenästen.

Die Sorte ist robust gegenüber Schorf, Krebs und Mehltau und anspruchslos bezüglich der Standort- und Bodenverhältnisse. Selbst auf sandigen oder kiesigen Böden kommt der Baum noch zurecht. Das Laub ist recht gesund, mittelgroß, oval, vorn gespitzt und von eher hell grüner Färbung. Der Laubfall setzt erst spät im Herbst ein.

Der **Schöne aus Elmpf** blüht im Frühjahr extrem spät, oft erst Ende Mai, ähnlich wie die Sorten Tulpenapfel oder Roter Bellefleur. Wie viele andere Regionalsorten auch, gehört der **Schöne aus Elmpf** zu den Sorten, die aufgrund der späten Blüte seltener von Spätfrösten betroffen sind. Vermutlich auch aus diesem Grund trägt die Sorte reich und regelmäßig, der Ertrag setzt nur selten aus. Als diploide Sorte ist er ein guter Befruchter für andere spätblühende Sorten. Die Sorte kommt in der Jugend früh in den Ertrag, neigt jedoch im Alter bei mangelnder Pflege zu Kleinfrüchtigkeit.

Der **Schöne aus Elmpf** ist eine typische Wirtschaftssorte für die Pflanzung auf Obstwiesen und besonders für spätfrostgefährdete Lagen geeignet. Für Liebhaber vorwiegend säuerlicher Sorten kommt – gerade in obstbaulich ungünstigen Lagen – der **Schöne aus Elmpf** auch als ertragssichere Sorte für den Haus- oder Kleingarten in Frage.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Früchte **regelmäßig geformt**, mittelgroß, hochrundlich bis hochrund kegelförmig (ähnlich Goldparmäne), ebenmäßig, **im Querschnitt ziemlich rund**, stielseitig wie gedrechselt.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife gelblich grün, bei Genussreife hell gelb. **Deckfarbe orange rot, marmoriert, punktiert, verwaschen kurzstreifig**, z.T. **einzelne deutlich abgesetzte kurze Streifen** (etwas ähnlich der Goldparmäne), auf etwa einem Fünftel bis zu zwei Dritteln der Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest, auf dem Lager wenig anfällig für Fäulnis. **Schale dünn**, schattenseitig matt, trocken, aufgrund der Schalenpunkte fast etwas rau anfühlend, sonnenseits glatt, nach Lagerung auch schwach fettig. **Schalenpunkte schattenseitig** mittelgroß bis groß, **berostet** (oder hell), relativ **auffallend**, sonnenseitig (bei kräftiger Deckfarbe) in den Hintergrund tretend. Frucht baumförmig schwach bereift.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit, flach bis mitteltief; Seiten flach bis mittelsteil abfallend, meist ebenmäßig wie

gedrechselt, z.T. auch schwach faltig. Kelch mittelgroß, variabel geschlossen bis offen. Kelchblätter mit langen schmalen Spitzen, buschig hochstehend oder nach außen umgeschlagen.

Stielansicht - **Stielgrube eng bis mittelweit**, mitteltief. Seiten relativ steil abfallend, ebenmäßig, wie gedrechselt, variabel unberostet oder hellbraun bis graubraun berostet, klecksartig oder netzig auslaufend. **Stiel kurz**, dünn bis mitteldick, nicht oder nur knapp aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle trichterförmig oder schmal dreieckig. **Kernhaus klein (bis mittelgroß)**, **stielnah**, Kernhauswände ohren- oder bohnenförmig, grünlich, nicht oder vereinzelt gerissen; Achsenhöhle meist geschlossen. Kerne klein bis mittelgroß, 7 (-7,5) : 4,5 mm, mittel- bis dunkelbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch hell gelblich weiß, fest, mittelfeinzellig, deutlich verbräunend, mittlerer Saftgehalt, schwach gewürzt, vorwiegend säuerlich.

Verwechsl. - Allington Pepping, Alkmene, Goldparmäne



Die Süßäpfel am Fuß des Siebengebirges



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

In den „Rheinkommunen“ am Fuß des Siebengebirges gab es im 19. und in den Anfängen des 20. Jahrhunderts eine ausgeprägte Tradition des Apfelkrautkochens. Zum einen gab es hier mehrere Krautfabriken, zum anderen war auch das häusliche Krautkochen auf den Hofstellen noch sehr verbreitet.

Für die Herstellung des Apfelkrauts benötigte man insbesondere die sog. Süßäpfel, die sich durch einen geringen Säureanteil auszeichnen. Diese wurden im Krautkessel zu unterst eingefüllt, da das Apfelkraut erfahrungsgemäß auf diese Weise nicht so leicht anbrennen konnte. „Beim Einfüllen der Früchte ist zu beachten, dass beim Kochen von gemischten Früchten die süßen Äpfel nach unten kommen; denn die sauern brennen schnell an“ (Willi Schnaß, „In einer niederdeutschen Krautpresse“, in: Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau 1912, Heft 11). Aus diesem Grund gab es im Rheinland in den Obstwiesen eine Vielzahl von Süßapfelsorten, die jedoch bereits nach 1900 allmählich aus dem Anbau verschwanden. In der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ 1919 bedauert der Leser Dr. phil. Joh. von Velsen aus Bonn, dass „der Süßapfel nicht mehr

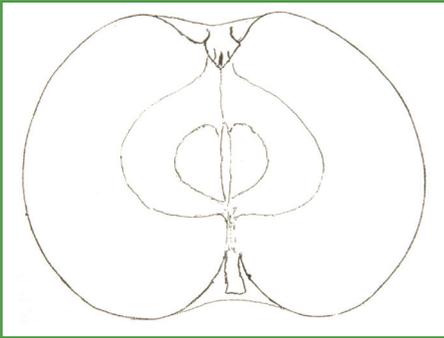
verlangt würde“ und in Baumschulen nicht mehr erhältlich sei. „Obgleich ich ... bei dreien unserer ersten Baumschulen am Vorgebirge anfragte, bedauerten die Besitzer, mir darin nicht dienen zu können, da der süße Apfel nicht mehr verlangt würde“ (Heft 5, S. 76).

In Heft 7 (1919) derselben Zeitschrift hält ein anderer Leser dagegen: „Das (mit der zurückgehenden Nachfrage nach Süßäpfeln) ist heute anders geworden. Empfohlen wird „Breiter Süßer“, der wertvoll sei und sich bis in den Januar hält. Dann „Bloom soete“ oder „Blumen-Süßer“, und holländischer Rippling. Ein ausgezeichneter Süßapfel soll im Kreise Ruhrort wachsen unter dem bezeichnenden Namen „Schmierlapp“, der den Breiten Süßapfel an Tragbarkeit und Güte übertrifft.“

Bei der hier erwähnten Sorte „Breitsüßer“, dürfte es sich um die hier an anderer Stelle beschriebene Sorte Bresüthe (= Breitsüßer) handeln. Die anderen namentlich genannten Sorten sind dagegen heute nicht mehr bekannt.

Gerade am Fuße des Siebengebirges sind andererseits heute noch mehrere Süßapfelsorten in den Streuobstbeständen anzutreffen, von denen hier vier vorgestellt werden.





„Flachkegeliger Süßapfel“ (Arbeitstitel)

Form breit kegelförmig, zum Kelch verjüngt. Schale glatt, nach Lagerung stark wachsig; Grundfarbe trüb grün, spät aufhellend, auch in der Überreife noch grünlich gelb; Deckfarbe trüb dunkel- bis bräunlichrot, verwaschen streifig, teils auch flächig, auf ca. einem bis zwei Dritteln der Frucht. Stielgrube mittelweit, mitteltief, Stiel kurz bis mittellang. Kelchgrube eng bis mittelweit, flach bis mitteltief, etwas

knautschig-faltig; Kelch mittelgroß, geschlossen oder halboffen. Kernhaus klein, Samenfächer glatt, ungerissen. Kerne (7,5-) 8 : (4,5-) 5 mm, dunkel- bis kastanienbraun, stumpf, nicht glänzend. Fleisch grünlich-weiß, locker, süßlich mild, ohne Säure. Verwechslert: Doppelter Hürtling, Hauxapfel, Wöbers Rambur. Auffallend ist, dass diese Sorte zum Teil auch als Stammbildner verwendet worden ist.



„Flachkegeliger Süßapfel“: Auffallend bei diesem unbekanntem Süßapfel ist, dass er andernorts anscheinend auch als Stammbildner verwendet worden ist.



„Roter breitrunder Süßapfel“

Form **breitrund** bis breit kegelförmig, mit breiten Rippen um den Kelch. Schale glatt, wachsig bis schwach fettig. Grundfarbe **blass oliv grünlich gelb** bis grünlich weiß, **Deckfarbe bei voll besonnten Früchten tief rosa purpurrot, flächig**, vereinzelt mit hellen Schimärenstreifen, bei Schattenfrüchten eher verwaschen streifig. Stielgrube mittelweit, mitteltief, **Stiel kurz bis sehr kurz, knopfig**. Kelchgrube mittelweit,



„Roter breitrunder Süßapfel“

mitteltief, unregelmäßig faltig, kantig. Kelch klein, geschlossen. **Kelchhöhle groß, breit trichterförmig**. Kernhaus klein bis mittelgroß, Kernhauswände kaum gerissen. **Samen klein**, 6,5 : 4 mm, dunkelbraun. Fleisch gelblich weiß, fest, etwas trocken, kaum Säure, mild, teils leichter Bitterton. **Verwechslers: Baumanns Renette, Roter Berlepsch**

„Roter kegelförmiger Süßapfel“

Form **kegelförmig, um den Kelch kantig**; Schale glatt, schwach wachsig. Grundfarbe reif weißlich gelb, **Deckfarbe purpurrot**, teils bräunlich oder rosarot, **verwaschen streifig, meist fein- und kurzstreifig, bei stark gefärbten Früchten auch einzelne längere Streifen**, z.T. auch helle Schimärenstreifen. **Stielgrube weit, tief, feinstrahlig grünlich-olivbraun berostet**; Stiel kurz, mitteldick, z.T. fleischig. **Kelchgrube mittelweit, mitteltief, von fünf Höckern umge-**

ben. Kelch mittelgroß bis groß, halboffen oder geschlossen, langblättrig. Kernhaus mittelgroß, Kernhauswände etwas gerissen. Samen mittelgroß, 7,5 - 8 : 4,5 - 5 mm, rehbraun, stumpf. Fleisch schwach grünlich bis grünlich-gelblich-weiß, fest, nur mäßig saftig, geringe Säure.

Verwechslers: Rheinisches Seidenhemdchen, Altländer Pfannkuchen, Bresüthe.



„Roter kegelförmiger Süßapfel“



„Heller kegelförmiger Süßapfel“

„Heller kegelförmiger Süßapfel“

Form kegelförmig, stielseits abgerundet, zum Kelch deutlich verjüngt. **Schale** glatt, schwach wachsig, mit **fühlbaren Schalenpunkten**. Grundfarbe blassgelb, **Deckfarbe freundlich rötlich, leicht streifig, ähnlich wie bei Goldparmäne**, auf einem bis zwei Dritteln der Frucht, mit auffallenden Schalenpunkten. **Stielgrube** eng, mitteltief bis **tief, mit kräfti-**

gem, graubraunem Rostklecks. Stiel kurz, **dünn. Kelchgrube** tief, mittelweit bis eng, Seiten steil abfallend, feinfaltig; Kelch klein, geschlossen, kurzblättrig. **Kernhaus** mittelgroß, mit **großer hohler Achse**; Samenfächer deutlich gerissen. **Samen** groß, 10 – 11 : 4 – 4,5 mm, mit langgezogener Spitze. **Fleisch** gelblich weiß, fest, mäßig saftig, mild, geringe Säure.



Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Unter dem Namen **Tulpenapfel** ist die hier beschriebene Apfelsorte im rechtsrheinischen

Teil des Rheinlandes heute noch recht verbreitet, vom Westerwald über den Rhein-Sieg-Kreis bis hinauf ins Bergische Land (Rheinisch-Bergischer Kreis, Oberbergischer Kreis). So geläufig vielen Baumbesitzern auch noch der Name der Sorte ist, so wenig ist über die Herkunft dieser Sorte bekannt.

In einer Aufstellung von Apfelsorten des „Rheinischen Anbausortiments“ von 1915 wird der **Tulpenapfel** für die Kreise Solingen, Lennep, Wipperfürth, Gummersbach und Waldbröl sowie Neuwied und Altenkirchen empfohlen („Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ 1915, Heft 9).

Alfred Bartl, Kreisobstbauinspektor im Kreis Solingen, zählt noch in den 1950er Jahren unter den häufigsten Hochstamm-Sorten des Bergischen Landes den Tulpenapfel auf – mit dem Vermerk „sehr spät blühend“ (BARTL, „Der Obstbau des Rhein-Wupper-Kreises und in Leverkusen“, 1955, S. 29). Auch im Obstsorten-Verzeichnis von 1949 der Landwirtschaftskammer Rheinland-Hessen-Nassau in Koblenz ist der **Tulpenapfel** noch unter den lokalen Zusatzsorten für den Kreis Altenkirchen (Westerwald) genannt.

Angesichts seiner relativ großen Verbreitung im Rheinland erstaunt es, dass der hier beschriebene **Tulpenapfel** allem Anschein nach in der Obstsorten-Literatur der letzten beiden Jahrhunderte nie beschrieben worden ist. Zwar gab es in der pomologischen Literatur des 19. Jahrhunderts auch einen „Tulpenapfel“ (Dittrich 1839, „Monatsschrift für praktischen Obstbau“ 1857), dieser ist jedoch ebenso eine andere Sorte gewesen wie auch die in der Literatur einst beschriebenen Sorten „Tulpenkalvill“ (Dittrich 1839, Lauche 1883) oder „Tulpencardinal“ (Dittrich 1839, Langenthal 1858).

In neuerer Zeit war der **Tulpenapfel** in Streuobst-Empfehlungslisten der Landwirtschaftskammer Bonn mit dem Namenszusatz „Syn. Apfel aus Halder, Freiherr von Trauttenberg“ zu finden. Auch im Angebot des Reiser Muttergartens Bonn der Obst-Reiser-GmbH (Wachtberg) war der **Tulpenapfel** lange unter der Bezeichnung „Freiherr von Trauttenberg (**Tulpenapfel**)“ geführt. Schon der Pomologe Carl Hesselmann, vor 1900 Mentor des Obstbaus im Bergischen Land, war der Meinung, es sei die Sorte Freiherr von Trauttenberg, die „...an einigen Stellen im Bergischen Lande Tulpenapfel genannt werde“ (Pomologische Monatshefte 1901, S. 54). Diese Namens-Zuschreibungen sind pomologisch unzutreffend: Sowohl von dem aus den Niederlanden stammenden Apfel aus Halder als auch von dem aus Ungarn stammenden Freiherr von Trauttenberg unterscheidet sich der hiesige **Tulpenapfel** eindeutig durch die extrem späte Blüte des Baumes (sowie

auch durch sein auffallend kleines, stielnahes Kernhaus).

In Baumschulen ist der rheinische **Tulpenapfel** heute kaum noch erhältlich. Kleine Stückzahlen vermehrt der Rheinisch-Bergische Naturschutz-Verein (Overath).

Die Früchte des **Tulpenapfels** dienen in erster Linie als Wirtschaftsapfel für die Küche sowie als Mostapfel. Die Pflückreife ist etwa Anfang bis Mitte Oktober. Die Früchte halten auf dem Lager bis etwa Dezember / Januar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Auffallendes Kennzeichen des **Tulpenapfels** ist vor allem die extrem späte Blüte des Baumes im Frühjahr (noch nach Rheinischem Winterrambur, Luxemburger Triumph oder Rotem Bellefleur), was die Wahrscheinlichkeit von Ertragseinbußen durch Spätfröste vermindert. Auch gilt die Sorte als sehr krebbsfest. Aus diesen Gründen kann die Sorte auch noch bei schwierigen Standortverhältnissen (auf schweren oder staunassen Böden bzw. in spätfrostgefährdeten Lagen) gepflanzt werden, wo andere Sorten versagen.

Darin dürfte wohl der besondere Wert dieser einst verbreiteten Sorte liegen. Allerdings ist der **Tulpenapfel** etwas anfällig für Schorf, weshalb eingeschlossene, schlecht durchlüftete Standorte gemieden werden sollten.

Der Baum wächst mittelstark bis stark und bildet mittelgroße bis große, pyramidale Kronen mit aufrecht wachsenden Seitenästen, die unter Fruchtbehang außen abkippen. Das Laub ist von mittlerer Größe.

Beim **Tulpenapfel** handelt es sich um eine typische Streuobstsorte mit spezieller Eignung für spätfrostgefährdete Lagen, deren Früchte in erster Linie als Wirtschaftsapfel genutzt werden. Für eine Anpflanzung im Haus- oder Kleingarten entspricht die Fruchtqualität zumeist nicht ganz den heutigen Erwartungen an einen Tafelapfel.

Im Frühjahr blüht der Tulpenapfel (rechts im Bild) sehr spät auf.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, **typisch spitzkegelförmig**, zum Kelch konisch verjüngt; **im Querschnitt** erscheint die Frucht häufiger **auffallend typisch dreieckig**, manchmal auch fünfkantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grünlich gelb, bei Genussreife **kräftig gelb**. **Deckfarbe** bei gut besonnenen Früchten **sonnenseitig orangerötlich gehaucht**, auf max. einem Drittel der Frucht, **öfters ganz fehlend**.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. Schale glatt, matt, trocken, relativ dick. Schalenpunkte klein, hell oder berostet, meist wenig auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube flach bis mitteltief, relativ eng, von drei bis fünf kleinen Höckern umgeben, die als breite und relativ ausgeprägte Kanten über die ganze Frucht laufen. Kelch mittelgroß, offen oder halbopen, Blättchen kurz, schmal, am Grunde z.T. getrennt.

Stielansicht - Stielgrube weit bis mittelweit, mitteltief, Seiten steil oder mittelsteil, unberostet oder etwas schuppig berostet, Umgebung etwas buckelig. **Stiel kurz oder sehr kurz**, z.T. **nur knopfartig**, nicht aus der Stielgrube herausragend, mitteldick oder dünn.

Schnittbild - **Kelchhöhle kurz**, dreieckig oder trichter- bzw. becherförmig. Staubfäden mittelhoch (oder knapp darunter) verwachsen. **Kernhaus typisch klein**, **typisch stielnah**. Achsenhöhle etwas geöffnet. **Kernhauswände ohrenförmig**, **glatt**, **gelbfarben**, **nicht gerissen** (oder nur einzelne feine Risse); **Kerne mittelgroß**, **rundlich**, kurz gespitzt, ca. 7,5 – 8 mm : 5 mm, mittelbraun.

Fruchtfleisch - Gelblich weiß, mittelfein- bis grobzellig, fest, mäßig saftig, schwach verbräunend, gering aromatisch.

Verwechsler - Weißer Winterglockenapfel, Lütticher Ananaskalvill, Apfel aus Halder, Freiherr von Trauttenberg





Uhlhorns Augustkalvill

Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte wurde von dem bekannten Obstzüchter Diedrich Uhlhorn jun. (Grevenbroich, 1843 – 1915), einem der kreativsten Privatzüchter in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, angeblich aus einem Samen der Sorte Fraas' Sommerkalvill gezogen. Die Sorte wurde unter den Namen **Uhlhorns Augustkalvill** und Augustkalvill Dr. Fritz Baum verbreitet und gelangte auch zu verschiedenen Pomologen im In- und Ausland, die sie teilweise pflanzten und zum Teil in ihren Sortenwerken publizierten, u.a. in Österreich („Nach der Arbeit“, Sorten Tafel Nr. 74) und der Tschechoslowakei (Vanek 1947). Dennoch hat die Sorte überregional nie eine größere Anbaubedeutung erlangt.

Im Rheinland erfuhr **Uhlhorns Augustkalvill** lokal als Sorte für Haus- und Kleingärten eine gewisse Verbreitung, vereinzelt sogar im Erwerbsanbau. Da die Sorte ehemals nicht für den Hochstamm, sondern vor allem für kleinere Baumformen empfohlen worden ist, welche ein geringeres Lebensalter erreichen, ist sie heute im Streuobst auch im Rheinland kaum noch zu finden. Auch von den Baumschulen wird die Sorte **Uhlhorns Augustkalvill** heute kaum noch angeboten. Reiser sind noch im Reiser Muttergarten Bonn der Obst-Reiser-GmbH Wachtberg erhältlich.

Die Früchte von **Uhlhorns Augustkalvill** wurden vor allem als Küchenapfel für die häusliche Verwertung, zum Teil aber auch als Tafelapfel genutzt.

Die Ernte erfolgt ab August bis September; es empfiehlt sich ein mehrmaliges Durchpflücken der Früchte. Bis Oktober sollte die Ernte verwertet sein, da die Früchte dann mehlig werden.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum des **Uhlhorns Augustkalvill** wächst in der Jugend kräftig, mit steil aufrechten Leitästen. Mit dem einsetzenden Ertrag lässt das Wachstum jedoch bald nach und die Sorte bildet nur mittelgroße Kronen.

Die Sorte bevorzugt gute, mittelfeuchte Böden und gilt als wenig anfällig für Schorf, Krebs und Mehltau. Die Blüte im Frühjahr zeitigt früh, noch vor der von Boskoop und Graevensteiner. Sie scheint robust gegen Witterungseinflüsse zu sein. Das Laub erscheint relativ groß, dunkel grün und etwas länglich.

Der Ertrag beginnt früh und ist reich und regelmäßig. In der Literatur wurde die Sorte seinerzeit vor allem für kleine Baumformen (Busch, Schnurbaum) für Haus- und Kleingärten empfohlen, weshalb die Sorte heute auf Obstwiesen kaum zu finden ist.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, abgerundet kegelförmig, z.T. etwas hochgebaut, **unregelmäßig, kantig**, unterschiedlich ausgeprägte und unregelmäßig verteilte Kanten verlaufen von der Kelchumgebung über die Frucht.

Färbung - Grundfarbe am Baum grünlich gelb, bei Fruchtreife gelb, **vollreif (gelagert) kräftig (dunkel) gelb**. Deckfarbe oft gänzlich fehlend, bei gut besonnten Früchten orangerötlich gehaucht auf der Sonnenseite der Frucht.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht weich, **druckempfindlich**. Schale glatt mattglänzend, **nach Lagerung fettig**, eher dünn. Schalenpunkte vereinzelt berostet, ansonsten hell, wenig auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube mittelweit bis eng, mitteltief bis tief, Seiten steil oder mittelsteil, **meist deutlich faltig**, ohne Berostungen, **von mehr oder minder deutlichen Höckern / Kanten umgeben**. Kelch mittelgroß (bis groß), geschlossen

bis halboffen, **Kelchblätter relativ lang, schmal**, außen umgeschlagen, wollig.

Stielansicht - Stielgrube eng bis mittelweit, mitteltief, Seiten steil (bis mittelsteil), meist unberostet oder nur gering berostet. **Stiel kurz, dünn** bis mitteldick, meist nicht aus der Stielgrube herausragend, manchmal von einem Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schnittbild - **Kelchhöhle** mittelgroß bis groß, **trichterförmig**. **Kernhaus** relativ groß, **Kernhauswände deutlich gerissen**, ohrenförmig (bis rucksackförmig); Achsenhöhle variabel gering bis weit geöffnet. Kerne mittelgroß, ovalrundlich, etwas plump, (7-) 8 : 4 (-4,5) mm, mittelbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch gelblich-weiß, mittelfeinzellig, mittlerer Saftgehalt, anfangs mittelfest, bald weich und etwas mürbe werdend, ohne ausgeprägtes Aroma.

Verwechsl. - Früher Viktoria, Lord Grosvenor, Lord Suffield, Großherzog Friedrich von Baden, Bürener Zitronenapfel





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Wachendorfer Renette** ist eine sehr alte Sorte, die schon vor 1800 im Raum Euskirchen kultiviert worden sein muss. Um 1885 fand der Gutsbesitzer Freiherr Arnold von Solemacher von Schloss Wachendorf bei Mechernich (Krs. Euskirchen) die Sorte auf alten, zum Teil achtzig- bis neunzigjährigen Bäumen. Als Muttersorte vermutete er die Ananas-Renette. In der Folgezeit begann er, die Sorte in großem Stil anzubauen, zunächst auf Schloss Wachendorf und später – nach dem Verkauf des Schlosses 1896 – auch an seiner neuen Besitzung in Namey (bei Andernach). Insgesamt ließ er in seiner Baumschule eintausend Bäume der Sorte nachziehen und sandte Früchte und Reiser an Pomologen in ganz Deutschland. Ihren Namen **Wachendorfer Renette** erhielt die Sorte durch die Pomologen Eblen (Stuttgart) und Fr. Lucas (Reutlingen) auf der Pomologen-Versammlung 1889 in Stuttgart, an der Frhr. von Solemacher teilgenommen hatte. Erstmals beschrieben wurde die Sorte in den „Pomologischen Monatsheften“ von 1890.

Auch unter dem Nachfolger auf Schloss Wachendorf, Dr. Paul Mallinckrodt, waren die Obstgärtner der Schlossgärtnerei des Lobes voll für die einträgliche Apfelsorte, von der man im Jahr 1913 einhundertachtzig Zentner (neun Tonnen) geerntet und vermarktet hatte. Davon zeugen die Berichte in der „Deutschen Obstbauzeitung“ (Heft 10, Mai 1914). Allerdings vermerkte man auch, dass „die Früchte bei volltragenden Bäumen etwas zu klein“ blieben. Auch Gustav Schaal, Sekretär des Württembergischen Obstbauvereins Stuttgart, lobte in der selben Ausgabe der Obstbauzeitung zwar die hohen Erträge und geringen Lagerverluste der **Wachendorfer Renette** (die man auch in Schwaben im Anbau getestet hatte), urteilte allerdings auch, dass die Sorte „als Marktapfel zu klein und zu feinschalig“ sei.

In einer Aufstellung von Apfelsorten des „Rheinischen Anbausortiments“ von 1915 wurde die **Wachendorfer Renette** jedoch noch für die Kreise Rheinbach und Euskirchen empfohlen („Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ 1915, Heft 9). Dennoch hat die Sorte in späteren Jahrzehnten keine weitere Verbreitung erlangt. Heute ist sie in den Gärten und Streuobstbeständen um Schloss Wachendorf bzw. in der Vordereifel / Nordeifel (Kreis Euskirchen) nur noch selten anzutreffen.

In erster Linie wurde die **Wachendorfer Renette** als Tafelapfel angesehen und vermarktet. Schaal (in: Dt. Obstbauzeitung 10, 1914) hebt daneben jedoch auch hervor, dass „der Most aus dieser Sorte ... wie Wein in Farbe und Geschmack“ werde und die Sorte auch in dieser Hinsicht wertvoll sei.

Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober, die Früchte hängen relativ fest. Genussreif sind die Früchte von

November bis Februar. Frosttemperaturen bei der Lagerung scheinen ihnen nichts auszumachen.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Wachendorfer Renette** wächst höchstens mittelstark und bildet eine nur mittelgroße, hochkugelige oder trichterförmige Krone mit meist steil stehenden Leitästen und viel kurzem Fruchtholz. Mit dem einsetzenden Fruchtertrag lässt das Wachstum der Sorte nach, so dass die Bäume ohne eine regelmäßige Schnittpflege leicht vergreisen.

Die Sorte ist relativ robust gegenüber Krankheiten und breit anbaufähig bezüglich der klimatischen Bedingungen. Die in alten Beschreibungen hervorgehobene große Widerstandsfähigkeit gegenüber Schorf muss allerdings etwas relativiert werden. Bei einigen der im Raum Münstereifel noch anzutreffenden Altbäume zeigte sich im regenreicheren Sommer 2009 eine leichte Anfälligkeit für Schorf. Aufgrund ihres relativ schwachen Wuchses benötigt die **Wachendorfer Renette** nährstoffreiche Böden.

Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelspät, kurz nach Goldparmäne, währt relativ lange und ist sehr widerstandsfähig gegen Blütenfrost, weshalb die Sorte mehr als andere Sorten für eine Pflanzung in spätfrostgefährdeten Lagen infrage kommt. Als diploide Sorte dürfte sie ein guter Pollenspende für andere Apfelsorten sein. Das Laub ist klein bis mittelgroß und von mittel- bis hellgrüner Färbung.

Mit dem Ertrag setzt die Sorte relativ spät ein; dafür sind die Erträge dann hoch und regelmäßig. Allerdings neigt die **Wachendorfer Renette** bei Vollertrag sowie bei mangelnder Schnittpflege zu Kleinfrüchtigkeit und zum vorzeitigen Vergreisen des Baumes.

Alles in allem handelt es sich bei der **Wachendorfer Renette** um eine robuste Sorte, die gut für kleinere Baumformen in Haus- und Kleingärten geeignet ist. Bei einer Pflanzung auf Hochstämmen in Streuobstwiesen dagegen verlangt die Sorte gute, nährstoffreiche Böden und eine regelmäßige Schnittpflege.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein bis mittelgroß, hoch kegelförmig bis hochrund, stielbauchig, kelchseits abgeflacht; im Querschnitt unregelmäßig rund bis schwach kantig (abgerundete Kanten kaum auffallend).

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife gelblich grün, grünlich gelb, bei Genussreife kräftig dunkel gelb bis goldgelb. Deckfarbe fehlend, allenfalls sonnenwärts als goldig-gelber oder goldig-oranger Hauch.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest. Schale glatt, matt bis mattglänzend, zunächst trocken, nach Lagerung leicht wachsig, mitteldick bis dünn, beim Verzehr etwas zäh, etwas anfällig für Schalenbräune und empfindlich gegen Beschädigung. Schalenpunkte vereinzelt größer, berostet, auffallend, auf der Schale fühlbar; in der Mehrzahl klein, hell, wenig auffallend.

Kelchansicht - Kelchgrube flach bis mitteltief, mittelweit. Seiten öfters faltig, variabel flach oder mittelsteil abfallend. Kelch mittelgroß bis groß, halboffen, Kelchblätter am Ansatz

abständig. Umgebung der Kelchgrube abgeflacht, variabel eben oder leicht wulstig.

Stielansicht - Stielgrube mittelweit, mitteltief, auch eng, tief, fein hellbraun oder oliv grünlich graubraun berostet.

Stiel mittellang bis kurz, dünn, nur knapp aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - Kelchhöhle breit, flach, trichterförmig, öfters mit einer kurzen schmalen Röhre, die ganz vom relativ dicken Stempel ausgefüllt ist. Staubfäden hochstehend. Kernhaus klein, Kernhauswände ohrenförmig (variabel auch bogen- oder bohnenförmig), kaum gerissen (nur vereinzelt schmale Risse); Achsenhöhle variabel geschlossen oder geöffnet. Kerne groß, (9-) 10 mm: 4,5 - 5 mm, unten gespitzt, dunkelbraun bis kastanienbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch in der Genussreife gelblich bis gelblich weiß, fest, mittelfeinzellig, saftig, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, leicht aromatisch, angenehm fruchtig.

Verwechsl. - Ernst Bosch, Zuccalmaglio, Ananas-Renette, Manks Küchenapfel u.ä.





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Sorte **Zigeunerin** hat in den 1920er und 1930er Jahren eine gewisse Rolle im rheinischen Obstanbau gespielt, wo sie als lebhaft gefärbte Frühsorte geschätzt war. Über die Herkunft dieser Sorte ist wenig bekannt. Manche Quellen sprechen davon, dass die Sorte in Holland entstanden sein soll. Nach der niederländischen Pomologie „Nederlandse Fruitsoorten“ (1942) stammt die Sorte jedoch ursprünglich aus Riga (Lettland) und wurde von der holländischen Firma Vallen in Swalmen bei Rommond, dicht an der deutschen Grenze, nach Holland eingeführt.

„Diese rheinische Sorte mit ihren großen, rötlich gestreiften Früchten, die schon Mitte August reifen, verdient m.E. im übrigen Deutschland Beachtung, schon weil sie ein zuverlässiger Massenträger ist und Früchte von bestechend schöner Farbe bringt; denn vom Früh- und Spätobst kann man bekanntlich nie genug haben“ schreibt ein Leser in der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ (1938, Heft 11).

Kritisiert wird andererseits, dass sie Sorte „... für Rohgenuss nicht fein genug (sei)“ (ebd. 1934, Heft 3). In der Wertgruppeneinteilung für Kernobst von 1938 wird die **Zigeunerin** dennoch in der Preisgruppe 1 genannt (Rheinischen Monatsschrift 1938, Heft 9).

Die Früchte der **Zigeunerin** sind als Frühapfel zum Frischverzehr, aber auch zur Verarbeitung geeignet. Nach der Ernte – etwa Mitte August – müssen sie alsbald verbraucht werden bzw. sind je nach Lager maximal bis September haltbar.

Beschreibung des Baumes; Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der Sorte **Zigeunerin** wächst nur mittelstark bis schwach; er bildet eine eher steil verzweigte, meist kleine Krone. Gegenüber Schorf und Mehltau ist die Sorte kaum empfindlich, sie benötigt allerdings einen gut durchlüfteten Boden; auf schweren Böden kann Obstbaumkrebs auftreten.

Das Laub ist auffallend groß, oval, mittel- bis dunkelgrün, mit teils etwas geröteten Blattstielen. Die Sorte trägt reich und regelmäßig; als diploide Sorte ist sie auch ein Befruchter für andere Apfelsorten.

Das Laub ist auffallend groß, oval, mittel- bis dunkelgrün. In erster Linie kommt die **Zigeunerin** als schön gefärbte und frühreifende Liebhabersorte für kleinere Baumformen in Haus- und Kleingarten in Betracht. Bei einer Veredlung auf Hochstamm benötigt sie aufgrund ihres schwachen Wuchses einen Stammildner als Zwischenveredlung. Auch sollte man der Sorte eine regelmäßige Schnittpflege angedeihen lassen, um ein vorzeitiges Vergreisen des Baumes zu vermeiden.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, **hochgebaut, unregelmäßig, leicht kantig**, kelchseitig deutlich gerippt. Im Querschnitt unregelmäßig rund bis kantig.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife **weißlich grün**, bei Genussreife **weißlich gelb**. Deckfarbe **leuchtend dunkelrot**, teils deutlich **streifig**, teils **verwaschen-marmoriert**, auf **zwei Dritteln bis fast der gesamten Frucht**. Bei Überlagerung nimmt die Deckfarbe z.T. einen sehr dunklen, bläulichen roten Farbton an. Schalenpunkte klein, hell oder hell rostfarben, mit teils auffallender heller Umhöfung, weshalb die Frucht in den Übergängen von Grund- und Deckfarbe teils etwas fleckig wirkt.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht weich, druckempfindlich. Schale glatt, mattglänzend, baumfrisch bereift, bei Lagerung wachsig bzw. etwas fettig werdend.

Kelchansicht - **Kelchgrube** mitteltief bis **tief**, eng bis mittelweit. Seiten steil abfallend, **deutlich faltig / wulstig**, zum **Teil mit Fleischperlen**, ohne Berostungen. Umgebung mit

breit abgerundeten Höckern. Kelch variabel: klein, geschlossen, aber auch mittelgroß, halboffen oder offen.

Stielansicht - **Stielgrube** eng bis mittelweit, mitteltief bis tief, Berostung fehlend oder gering. **Stiel** **kurz, dünn**, meist nicht aus der Stielgrube herausragend.

Schnittbild - **Kelchhöhle trichterförmig**, tief. Kernhaus variabel, meist mittel, meist mittelgroß, Kernhauswände ohren- oder bogenförmig, variabel gerissen oder ungerissen; Achsenhöhle teils deutlich geöffnet. Kerne gut mittelgroß, relativ dick, 8 (-9) : 5 (-6) mm, mittelbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch baumfrisch grünlich weiß bis weißlich, am Kelch bzw. an den Kernhausbegrenzungen einzeln rötlich oder violett rot gefärbt bzw. geadert, mittelfein bis etwas grobzigelig, locker, mittlerer Saftgehalt, leicht säuerlich, im Aroma mäßig.

Verwechslер - Gravensteiner, Roter Gravensteiner, Jakob Fischer, Mantet, Suislepper, Westfälischer Frühapfel, Herbststreifling





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Herkunft und Entstehungszeitpunkt dieser im Raum Aachen noch unter diesem Namen bekannten Birnensorte sind unbekannt. Es dürfte sich um eine lokale Sorte handeln, die in Beggendorf (Ortsteil der Stadt Baesweiler) und in den umliegenden Gemeinden im Streuobst vorkommt.

Der Namensbestandteil „Mehlbirne“ deutet vermutlich auf das bald nach der Ernte mehlig werdende Fruchtfleisch hin. Nach Angaben eines Baumeigentümers wurde die **Beggendorfer Mehlbirne** daher fast ausschließlich als Verarbeitungsbirne genutzt, zum Dörren oder zur Herstellung von Birnenmus, das für den „Schwazze Flaa“ verwendet wurde, einer gebiet typischen Kuchenspezialität, die bei Beerdigungen zum anschließenden Kaffeetrinken gereicht wurde.

Der auf dem Foto abgebildete Baum steht in Floverich, einem Nachbarort von Beggendorf, und dürfte rund einhundert Jahre oder älter sein.

Die Pflückreife der **Beggendorfer Mehlbirne** liegt etwa Mitte August. Die sehr weichen Früchte sind nur wenige Tage haltbar.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Beggendorfer Mehlbirne** wächst sehr stark und bildet mächtige, imposante Kronen, die sehr alt werden können. Neben dem Mittelstamm wachsen die Hauptseitenäste zunächst steil und kippen später unter Fruchtbehang stark ab, so dass sich eine breit ausladende, apfelbaumähnliche Krone mit außen überhängenden Seitenästen bildet.

Die Blüte im Frühjahr zeitigt mittelspät; als vermutlich triploide Sorte kommt die **Beggendorfer Mehlbirne** auch als Befruchter für andere Birnensorten in Betracht.

Die **Beggendorfer Mehlbirne** ist eine typische Wirtschaftsbirne, deren Früchte zur Verarbeitung aufgesammelt werden. Sie ist eine Streuobstsorte, deren imposante Bäume besonders zur Blütezeit das Landschaftsbild prägen.





Foto: Jan Bade



Foto: Jan Bade

Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, birnenförmig, kelchbauchig, zum Stiel hin verjüngt, seitlich eingeschnürt. Um den Kelch abgerundet. Im Querschnitt fast rund, variabel auch kantig.

Färbung - Grundfarbe grün, graugrün, in der Reife weißlich gelb aufhellend. Deckfarbe orange bräunlich rot, gehaucht, auch etwas verwaschen-streifig, über max. ein Drittel der Frucht, teils auch fehlend. **Schalpunkte** zahlreich, klein, hell rostfarben oder grün, **auf Grundfarbe grün umhöft**. Teils einzelne deutlich abgegrenzte Berostungen.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht schon nach sehr kurzer Lagerung weich, nicht transportfest. Schale glatt, trocken, beim Verzehr nicht störend.

Kelchansicht - Kelcheinsenkung flach, mittelweit. Umgebung leicht uneben, mit einseitig stärkerem Wulst, teils hellbraun fleckig berostet. **Kelch offen**, mittelgroß, **ragt oft kronen-**

ähnlich über die Kelcheinsenkung hinaus. Kelchblättchen grauschwarz, teils verkümmert, teils erhalten, schmal.

Stielansicht - Stielrube fehlend, **Stiel markant, sitzt auf, im Ansatz fleischig verdickt, gelbgrün, grün, z.T. einseitig ansetzendem Fleischwulst aufsitzend oder von diesem etwas seitlich gedrückt**; mittellang, mitteldick bis dick, öfters gebogen, am Ende keulig verdickt, am Fruchtansatz verstärkt und / oder in Fleischwulst übergehend; holzig, am Ansatz auch grün.

Schnittbild - **Kelchhöhle klein**, abgerundet, ohne Röhre. **Kernhaus kelchnah**, mit kurz geöffneter, pelziger Achse; **Samenfächer eng an der Achse anliegend (kelchseitig mit „Nase“)**. Kerne meist voll entwickelt, gut mittelgroß, 9 : 4 mm, unten zugespitzt, oben mit „Nase“, kastanienbraun.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch gelblich weiß, saftig, wird bald breiig, mild säuerlich.

Verwechsler - **Köstliche von Charneux**





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft dieser Sorte ist unbekannt. Nach Angaben von Adam Schipper, Hofgardendirektor auf Schloss Dyck in den 1930er Jahren, wurde die Sorte in den Gartenanlagen des im heutigen Rhein-Neuss-Kreis gelegenen Schlosses schon seit etwa 1800 als „Braune Schmalzbirne“ kultiviert und von Schipper selbst später in **Dycker Schmalzbirne** umbenannt (vgl. „Deutscher Obstbau“, Juni 1943). Sie gehörte vermutlich zu jenen Sorten, die Fürst Joseph zu Salm-Reifferscheidt-Dyck um 1800 zu Versuchszwecken bei Schloss Dyck anpflanzen ließ (der Mutterbaum stand noch bis etwa 1900). Von hier verbreitete sich die Sorte aufgrund ihrer hohen Erträge dann in die nähere und weitere Umgebung des Rheinlandes und war nach 1900 im Raum Grevenbroich zeitweise die meist angebaute Birnensorte; ihre Früchte fanden auf den Märkten der großen Städte, wie z.B. Düsseldorf, problemlos Absatz.

Fürst Salm-Reifferscheidt hatte die Edelreiser für seine Versuchspflanzung seinerzeit auch aus anderen Regionen Deutschlands sowie auch aus den Nachbarländern Frankreich, Belgien und den Niederlanden bezogen, so dass die Sorte vermutlich noch weit älteren Ursprungs sein dürfte. Dafür spricht auch, dass die Sorte auch im östlichen Westfalen seit alters her unter dem Namen Griesbirne bekannt ist und auch im Norden Deutschlands vereinzelt noch im Streuobst anzutreffen ist.

Vor allem aber im Rheinland war die Sorte bekannt und beliebt. Nach 1918 führte die enorme Nachfrage aus dem Ruhrgebiet sogar zu großangelegten Umveredelungen anderer Birnbäume (vgl. auch Rhein. Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau 1929, Heft 12). Noch bis in die 1960er Jahre wurde die **Dycker Schmalzbirne** im Dycker Ländchen auf Wochenmärkten angeboten. In dieser Region zwischen Mönchengladbach, Neuss und Grevenbroich sind noch heute alte Bäume der Sorte im Streuobst zu finden.

Die saftreiche, schmelzende Frucht ist eine wertvolle Wirtschaftsf Frucht zum Einmachen und Dörren, sie muss jedoch zügig – innerhalb von ein bis zwei Wochen – verarbeitet werden. Wegen ihrer begrenzten Lagerfähigkeit ist sie nur bedingt als Tafelbirne geeignet.

Die Pflückreife (im harten Zustand) liegt etwa Mitte September, kurz vor der Köstlichen von Charneux. Nach etwa 8 bis 14 Tagen Lagerung wird sie schmelzend und genussreif, ist dann jedoch nur einige Tage haltbar.

Foto: Gräfin M.C. Wolff Metternich
Altgräfin zu Salm-Reifferscheidt-Dyck

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

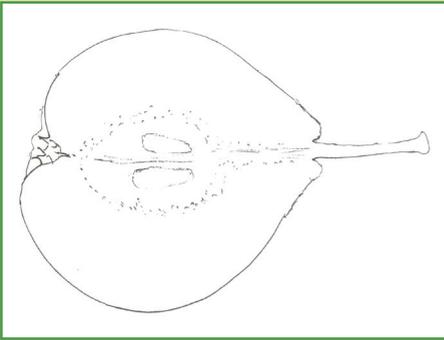
Der Baum der **Dycker Schmalzbirne** wächst in der Jugend recht stark und kann auch im Grasland gepflanzt werden. Die Sorte bildet mittelgroße bis große, hochkugelige Kronen und setzt relativ früh mit der Fruchtbarkeit ein. Bezüglich des Bodens ist sie breit anbaufähig.

Die Blüte erscheint mittelfrüh, groß und ist anscheinend gegenüber Witterungseinflüssen robust, weshalb der Baum seltener als andere Sorten mit dem Ertrag aussetzt. Auffallend widerstandsfähig ist die Sorte auch gegen Schorf, so dass bei der Ernte nur wenig Ausfall durch Schorfflecken entsteht. Gegen Gitterrost scheint sie nur mittel anfällig zu sein. Auf schweren Böden kann allerdings Obstbaumkrebs vorkommen. Die Jahrestriebe sind kräftig, von rötlichbrauner Farbe und hell punktiert, das Blatt erscheint schon von weitem typisch dunkel grün und schiffchenartig geformt. Das Holz alter Bäume der **Dycker Schmalzbirne** ist auffallend brüchig.

Alles in allem ist die **Dycker Schmalzbirne** eine robuste, großfrüchtige und qualitativ gute Wirtschaftsbirne mit guten Erträgen, die auch für Streuobst- und Wegepflanzungen geeignet ist. Nachteilig ist ihre kurze Fruchtreife, die eine schnelle Verarbeitung erfordert. Als Tafelbirne kommt sie heute kaum noch in Betracht.



Baum der Schmalzbirne
Höchstertrag 1919 = 15 Zentner.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß bis groß, variabel birnenförmig oder auch kegelförmig-gedrungen, seltener flaschenförmig, stielseitig meist seitlich eingezogen. Im Querschnitt unregelmäßig rundlich, kelchseitig z.T. leicht kantig.

Färbung - Fast die gesamte Frucht ist mit einer gleichmäßigen Berostung überzogen, die am Baum düster grünlich braun erscheint und einige Tage nach der Ernte typisch goldbronzefarben, zimtbraun aufhellt, sonnenseits vereinzelt mit einem Anflug von Kupferröte. Schalenpunkte auffallend, hell, relativ groß, zum Kelch hin dichter werdend.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht bei Pflückreife fest und unempfindlich, nach einigen Tagen weich. Schale feinrau, matt, trocken.

Kelchansicht - Kelchgrube flach (bis mitteltief, variabel), variabel ebenmäßig oder etwas faltig. Umgebung etwas buckelig. Kelch mittelgroß, halbopen (var. auch offen oder gek-

schlossen), mit relativ kurzen, harten, z.T. zimtfarbenen Blättchen.

Stielansicht - Stielgrube eng, flach, z. T. fehlend, manchmal mit einer kleinen Berostung. Stiel sehr variabel, mittellang, aber auch lang oder kurz (22 - > 40 mm), mitteldick bis dick.

Schnittbild - Kelchhöhle kurz, schüsselförmig, mittelgroß. Kernhaus mittelgroß, mittel- bis leicht kelchlagig. Kerne meist zahlreich (z.T. auch taub), relativ groß (9 - 10 : 4 mm), kirschholzbraun, oft dunkelbraun gerandet.

Fruchtfleisch - ziemlich hell, beige weiß, fast weiß, nach einigen Tagen Lagerung schmelzend, zum optimalen Zeitpunkt sehr saftig, direkt um Kelchhöhle und Kernhaus auch etwas steinzig, ohne ausgeprägte Süße und Säure, aber von eigentümlicher Würze.

Verwechsler - Madame Verte, Gellerts Butterbirne (evt. Gräuling, Bosc's Flaschenbirne)

Quelle: Deutscher Obstbau 1943





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Bei der Sorte **Gräling**, **Grähling**, **Greling** oder **Gräuling** handelt es sich um eine im Bergischen Land von alters her bekannte und einst recht verbreitete regionale Birnensorte von sehr typischem Aussehen. Erwähnt wird sie bereits 1843 von Ferdinand Rubens, Lehrer und Gutsbesitzer zu Hossenhaus bei Solingen, der in seinem Werk „Vollständige Anleitung zur Obstbaumzucht nebst einer systematischen Classification und Beschreibung der Obstsorten“ von der „Grelingsbirne“ berichtet: „Letztere ist hier allgemein verbreitet; zu Muß ist sie sehr geeignet. Die Bäume dieser Sorte werden sehr groß und sind ausgezeichnet“ (S. 344).

Der Volksschullehrer Carl Hesselmann (1832 – 1902), engagierter Pomologe und Förderer des Obstbaus im Bergischen Land, schreibt in seiner Schrift „Leitfaden zur Obstkultur“ (1880) über den **Gräling**, es handle sich um eine „Wirtschaftsfrucht, die sich vorzüglich für die Obstkrautfabrikation, zum Trocknen und Kochen eignet“ und die wegen ihres starken und schlanken Wuchses „die anbauwürdigste aller Birnsorten in geeignetem Boden an die Chausseen und Kommunalwege des Bergischen Landes“ sei (S. 43).



Die Sorte wurde noch bis in die 1950er Jahre im Bergischen Land gepflanzt. Ihre langlebigen, großen Bäume sind im Raum Düsseldorf / Solingen und im gesamten Bergischen Land noch heute gelegentlich in den Streuobstbeständen anzutreffen. Einige große alte Bäume stehen noch in der Urdenbacher Kämpe bei Haus Bürgel in der Nähe von Düsseldorf. In Baumschulen ist der **Gräling** heute nicht mehr erhältlich.

Die Früchte des **Gräling** sind frisch vom Baum zwar auch als Tafelbirne zu genießen, aufgrund der sehr kurzen Haltbarkeit jedoch vor allem zur Verarbeitung zu Obstkraut, als Bratbirne oder zum Dörren verwendet worden. Sie werden Ende August/Anfang September geerntet und sollten direkt nach der Ernte verarbeitet werden.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

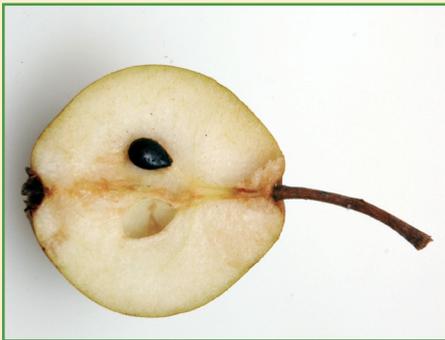
„Der Baum wächst gesund, wird eichengroß, bedarf fast keines Schnittes, ist recht fruchtbar und giebt ungemein große Erträge“, schreibt Carl HESSELMANN 1880 in seinem „Leitfaden zur Obstkultur“ (S. 43).

In der Tat werden die Bäume des **Gräling** ausgesprochen mächtig, auch im Alter noch vital und auf Verjüngungsschnitt mit Neuaustrieb reagierend. Sie haben einen deutlich dominierenden Mittelstamm, daneben oft auch einen oder mehrere steil hochstrebende Leitäste.

Die Bäume des **Gräling** tragen reich und regelmäßig und haben oft auch in schlechten Birnenjahren noch einige Früchte. Aufgrund ihres sehr starken Wachstums ist allerdings zu vermuten, dass der Ertrag in der Jugend erst spät einsetzt.

Die Sorte wächst sehr gesund und ist wenig anfällig für Schorf und Obstbaumkrebs. Das Laub ist mittelgroß, speckig glänzend und mittel- bis dunkelgrün. Über die Befruchtungseigenschaften ist nichts bekannt; als vermutlich diploide Sorte müsste sie als Befruchter für andere Birnensorten geeignet sein.

Der **Gräling** ist eine typische Verarbeitungsbirne, sehr gut als Bratbirne, zum Dörren und für die Krautherstellung geeignet. Mit dem Verschwinden der Krautfabrikation im Rheinland hat die Sorte – wie die meisten Krautbirnen – heute ihre Anbau-bedeutung weitgehend verloren. Ein Wiederaufleben der bergischen Apfelkraut-Tradition oder eine Verarbeitung als Dörrobst könnte der Sorte wieder zu neuem Wert verhelfen. Ihre großen, gesunden und langlebigen Bäume bereichern noch heute das Landschaftsbild des Bergischen Landes.



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein bis mittelgroß, gedrunen birnenförmig bis stumpfkegelförmig, mittel- bis leicht kelchbauchig, kelchseitig abgerundet, zum Stiel hin verjüngt, oft nur einseitig etwas eingeschnürt; im Querschnitt fast rund. Vereinzelt (in manchen Jahren auch häufig) typische Einkerbungen auf den Fruchtseiten (s. Foto Früchte am Baum).

Färbung - Die Frucht ist meist großteils oder über die ganze Frucht graubraun berostet. Berostung flächig, fein schuppig, mit hell abgesetzten grauen, dicht verteilten Schalenpunkten. Grundfarbe (wenn sichtbar) olivgrün, später

grünlich gelb; Deckfarbe, wenn vorhanden, sonnenseitig bräunlich rot, auf max. einem Drittel der Frucht.

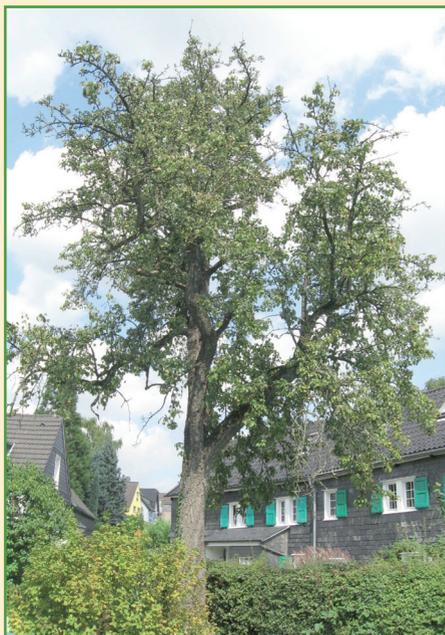
Schale und Druckfestigkeit - Schale trocken, rau, etwas hart. Die Frucht ist baumreif fest, wird jedoch bereits nach wenigen Tagen weich.

Kelchansicht - Kelchgrube, flach bis mitteltief, mittelweit, Kelchumgebung flach, meist eben, z.T. leicht höckrig. Kelch mittelgroß bis groß, offen bis halboffen, Blättchen kurz, hornig, verkümmert, teils auch mittellang, hochstehend, erhalten.

Stielansicht - Stielgrube eng, mitteltief, teils mit einseitigem Wulst. Stiel mittellang (ca. 3 cm), auch lang, mitteldick, rotbraun, am Ende keulig verdickt.

Schnittbild - Kernhaus mittelgroß, leicht kelchseitig, Kernhausachse offen, lang, ein Hohlraum. Samenfächer relativ groß, breit. Kernhausbegrenzung mittelweit ums Kernhaus, zum Kelch hin körnig. Kerne mittelgroß, ca. 9 : 4,5 (- 5) mm, schwarzbraun, flach, unten teils mit gebogener Spitze, oben ohne oder nur mit angegeduteter „Nase“. Teils auch taube Kerne vorhanden.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich weiß, würzig süß, nicht schmelzend, schnell überlagert, dann mehlig, fad.





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Herkunft dieser im Rheinland in den Kreisen Düren, Euskirchen, Aachen und Ahrweiler unter dem Namen **Juffernbirne** noch im Streuobst anzutreffenden Sorte ist unbekannt. In der Eifel kommt sie insbesondere um Mechernich noch häufiger vor, fast immer auf sehr alten, oft über einhundertjährigen Bäumen. Die Sorte scheint jedoch noch weiträumiger verbreitet gewesen zu sein, denn allem Anschein nach ist sie identisch mit einer Sorte, die im Saarland – insbesondere um St. Wendel – noch unter dem Namen **Rotbirne** oder Wendelsbirne bekannt ist.

Im „Verzeichnis der in der Rheinprovinz für Großcultur empfehlenswerten Obstsorten“ von 1890 (S. 18 ff.), herausgegeben vom landwirtschaftl. Verein für Rheinpreußen, taucht in einer Liste der am besten zum Dörren geeigneten Birnensorten der Name **Juffernbirne** auf – als Synonym für die einst auch überregional verbreitete Birnensorte Trockener Martin. Auch GOETHE, DEGENKOLB UND MERTENS (1894) nennen in ihrem Werk „Deutschlands Kernobstsorten“ die Rotbirn aus St. Wendel als Synonym für den Trockenen Martin. Allerdings handelt es sich bei den Früchten der heute noch als **Juffernbirne** bzw. Rot- oder Wendelsbirne bekannten Sorte allem Anschein nach nicht um die Sorte Trockener Martin, sondern um eine zwar äußerlich sehr ähnliche, aber eigenständige Sorte.

Der Name „Juffern“ ist ein mundartlicher Ausdruck für alte Jungfer, aber auch die Bezeichnung für die Eifler Matronen (römische Göttinnen mit wahrscheinlich keltischen und germanischen Wurzeln). Diese wurden zumeist mit Birnen auf ihrem Schoß abgebildet. Zahlreiche Sagen der Eifel (u.a. aus Juntersdorf, Heimbach und Eschweiler-Dürwiß) erzählen von Juffern und Birnen. Die als Juffern weiterlebenden Matronengöttinnen bewachten und beschützten die Obstwiesen.

Wie der Trockene Martin ist auch die **Juffernbirne** in erster Linie eine Wirtschaftsbirne, die vor allem zum Dörren verwendet wurde. Da sie sehr hart ist und wenig Wasser enthält, war sie hierfür ideal geeignet. Die gehälfteten Birnen wurden dazu auf Stellagen am Ende des Backtages im Steinbackofen gedarrt und anschließend in Leinensäckchen aufbewahrt. Gekocht mit viel Wasser und Zucker verarbeiteten die Frauen sie zu „Birretaart“ (Eifeler Birnentorte) oder „Bunnesflaaden“, der wegen seiner schwarzen Farbe gerne zum Beerdigungskaffee gereicht wurde.

Die Pflückreife liegt etwa Anfang bis Mitte Oktober, verwendbar bleiben die Früchte bis in den Dezember.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Juffernbirne** ist anfangs stark, später mittelstark wachsend, mit kräftigen schräg winkelnden Seitenästen, die ohne Schnitt etwas zum Verkahlen neigen. Er bildet eine nur mittelgroße, kugelige bis breitpyramidale Krone ohne dominierenden Mittelstamm. Die Sorte ist relativ robust gegen Schorf und Obstbaumkrebs.

Die **Juffernbirne** trägt reich und regelmäßig, wenig alternierend. Bei fehlendem Schnitt neigt sie bei ihren hohen Erträgen zu Kleinfrüchtigkeit. Das kurzstielige Blatt ist nur mittelgroß, eiförmig oval, stumpf gespitzt, etwas trüb grün. Die Blüte im Frühjahr zeitigt früh und scheint sehr robust gegen Witterungseinflüsse zu sein.

Mit den veränderten Ernährungsgewohnheiten und der heute kaum noch praktizierten häuslichen Obstverarbeitung hat die **Juffernbirne** ihre Bedeutung verloren, ihre Früchte werden häufig nur noch als Viehfutter genutzt. Sie ist eine typische Streuobstsorte, die durch ihre Baumgesundheit auffällt und deren Bäume trotz des hohen Alters und mangelnder Pflege sehr gesund dastehen. Ihre Erhaltung könnte vor allem durch die Vermarktung von Dörrobstprodukten gesichert werden.

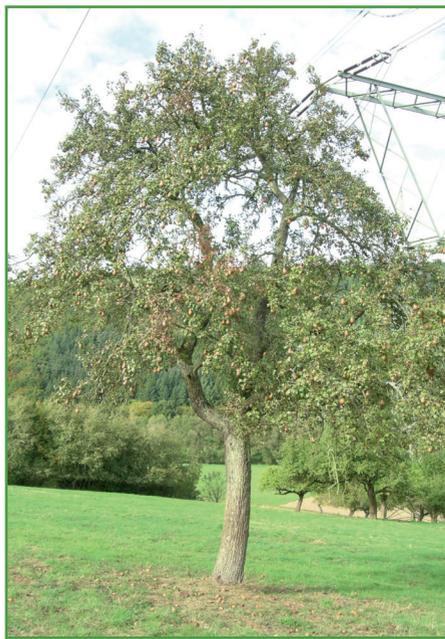




Foto: Jan Bade



Foto: Jan Bade

Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Klein bis mittelgroß, stumpfkegelförmig, teils birnenförmig, kelchbauchig, zum Kelch hin gerundet, zum Stiel hin verjüngt, meist auf einer Seite schwach seitlich eingezogen, dadurch etwas ungleichhäftig. Im Querschnitt fast rund.

Färbung - Die gesamte Frucht ist von einer feinen, oliv grünlichen, in der Reife später zimtbraunen Berostung überzogen. Deckfarbe sonnenseitig (auf bis zu einem Drittel der Frucht) dunkelrot bis braunrot. Schalenpunkte mittelgroß, hell, besonders auf der Deckfarbe auffallend, sehr dicht (fast gegenseitig berührend).

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest, gut transportfähig. Schale rau, teils samten, trocken.

Kelchansicht - Kelchgrube ganz fehlend (mit aufstehendem Kelch) oder flach. Kelch mittelgroß, offen oder halboffen. Blättchen kurz, graubraun, teils hochstehend, teils sternförmig nach außen liegend.

Stielansicht - Stielgrube meist fehlend (oder flach, eng), teils mit einem kleinen fleischigen Wulst, der den Stiel etwas aus dem Zentrum rückt. Stiel kurz bis mittellang (1,5 - 2 cm), mitteldick bis dick, zum Ende hin etwas verdickt.

Schnittbild - Kelchhöhle schüsselförmig, klein. Kernhaus mittelgroß, Kernhausbegrenzung schmal oval, eng ums Kernhaus, etwas körnig. Achse geschlossen oder nur ganz schmal geöffnet. Samenfächer länglich, schmal eiförmig, eng an der Achse anliegend. Kerne, lang, 10 : 4 (-4,5) mm, dunkelbraun, oft sichelartig asymmetrisch, mit einer langen feinen Spitze. Teils auch taube Kerne vorhanden.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-weiß, reif beige weiß, fest, mäßig saftig, süßlich, geringes Aroma. Schale hart, etwas herb.

Verwechsl. - Gute Graue, Volkmarser Birne, Palmischbirne, Madame Verte, Martinsbirne (Trockener Martin), Nägelsbirne.





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Bei der im Rheinisch-Bergischen sowie im Oberbergischen Kreis noch im Streuobst vorkommenden **Martinsbirne** handelt es sich allem Anschein nach um die schon in der „*Pomona francaonica*“ (Joh. Prokop Mayer, 1776 – 1801) und anderen pomologischen Werken dieser Zeit unter dem Namen **Trockener Martin** beschriebenen Sorte. Die Sorte soll schon im 16. Jahrhundert in Frankreich angebaut worden sein.

In Deutschland war die Sorte anscheinend vor allem im Westen im Saar-Mosel-Gebiet und im Rheinland verbreitet, hier vor allem im Bergischen Land, im Oberbergischen Kreis sowie am Mittelrhein im Raum Koblenz und Mayen. Im „Verzeichnis der in der Rheinprovinz für Großkultur empfehlenswerten Obstsorten“ von 1890 (herausgegeben vom Landwirtschaftl. Verein für Rheinpreußen) ist der **Trockene Martin** unter den am besten zum Dörren geeigneten Birnensorten genannt (S. 18 ff.).* Noch 1955 schreibt Alfred Bartel, in den 1950er Jahren Kreisobstbauinspektor im Kreis Solingen, über den Birnenanbau im Bergischen Land: „Einen nicht unbedeutenden Anteil an der gesamten Produktion haben neben den genannten Hauptsorten ... auch Silberbergamotte (Lokalsorte), Rheinische Speckbirne, ... Martins- und Regenbirne“ („Der Obstbau im Rhein-Wupper-Kreis und in Leverkusen“, 1955, S. 29). Im Rheinisch-Bergischen Kreis sowie im Oberbergischen sind noch heute einige mächtige Bäume der **Martinsbirne** anzutreffen. Die Sorte dürfte vereinzelt aber auch in anderen Teilen des Rheinlandes noch in alten Streuobstbeständen vorkommen. Von Baumschulen wird die Sorte heute im Rheinland nicht mehr angeboten; Reiser sind allerdings unter dem Namen **Martinsbirne** noch im Reiser Muttergarten Bonn der Obst-Reiser-Gesellschaft mbH Wachtberg erhältlich.

Bei der **Martinsbirne** handelt es sich um eine reine Verarbeitungsbirne, die bis weit in den Winter hinein, bei guten Lagerbedingungen sogar bis März, haltbar ist. Sie wurde einst vor allem zur häuslichen Verarbeitung genutzt. In der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ vom Februar 1925 heißt es: „Die Birne ist im Herbst bei der Baumreife roh fast ungenießbar. Sie hält sich den ganzen Winter hindurch bis tief ins Frühjahr und fault sozusagen nicht, wenn eine sorgfältige Lagerung stattfindet. Als Kompottbirne unübertrefflich auch im Herbst schon direkt nach der Baumreife. In Gläsern eingekocht ist sie rötlich, mit einem Worte gesagt hochfein“ (Heft 2, S. 35). Auch kann sie aufgrund ihres geringen Saftgehalts gut in der Pfanne gebraten werden, ohne dass es spritzt. Der Name **Martinsbirne** dürfte

damit zusammenhängen, dass die Früchte erst im November um den Martinstag geerntet werden.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

„Baum gesund und dauerhaft, hoch, groß und alt werdend und sehr fruchtbar. Weil hart im Winter und unempfindlich in der Blüte kann er auch noch in rauen Lagen mit bestem Erfolge angepflanzt werden ... Auf das Erdreich ist er nicht eigen; doch werden im Lehmboden die Früchte bedeutend größer als im Sandboden“, heißt es in dem Buch von Goethe, Degenkolb u. Mertens, „Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten“ (1894). Von der guten Baumgesundheit der **Martinsbirne** zeugen auch die wenigen im Rheinland noch aufgefundenen alten Bäume dieser Sorte, die meist einhundert Jahre und älter sind, nicht immer jedoch derart imposant wie der abgebildete Baum aus Lindlar. Ihre Früchte sind völlig frei von Schorf.

Mit den veränderten Ernährungsgewohnheiten und der heute kaum noch praktizierten häuslichen Obstverarbeitung hat die im Rheinland einst verbreitete **Martinsbirne** ihre Bedeutung anscheinend verloren. Dass dies jedoch keineswegs zwangsläufig so sein muss, zeigt die Wertschätzung, die die „Martin sec“ heute noch im französischen Hochsavoyen, in den italienischen Westalpentälern (Piemont, Aostatal und Seetalpen), in der Po-Ebene und Teilen Mittelitaliens erfährt, wo sie in kleinen Mengen zu recht teuren Preisen als Spezialität gehandelt und in der Feinschmecker-Gastronomie verarbeitet wird: „Martin sec in heißer Schokolade“, „Martin sec-Obsttorte mit Mandelmousse“, „Rehrücken auf Elsässer Art mit Melonenkürbis, Sellerie, Trauben und Martin sec“, „Getreidebratlinge in roter Grapefruit-Marinade mit Martin sec-Birnen und schwarzem Pfeffer in Pigatowein“, so einige Beispiele mediterraner Speisekarten.

Die extrem lange Haltbarkeit dieser Sorte – in Verbindung mit ihrer hohen Fruchtfestigkeit und der Toleranz gegenüber Schorf – könnte außerdem auch für die moderne Obstzüchtung noch von Bedeutung sein, – ein weiterer Grund, diese typische Streuobstsorte mit ihren landschaftprägenden Bäumen zu erhalten.

*Als Synonym für den Trockenen Martin ist dort der lokale Name „Jufferbirne“ genannt. Die unter diesem Namen im Rheinland auch heute noch in den Kreisen Düren, Euskirchen, Aachen und Ahrweiler vorkommende Birne ist der Martinsbirne zwar ähnlich, ist aber eine eigene Sorte, die sich durch ihren kürzeren Stiel, ihre geringere Haltbarkeit sowie das schwächere Wachstum ihrer Bäume unterscheidet (siehe Sortenbeschreibung Jufferbirne).



Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Klein bis mittelgroß, birnenförmig (teils auch variabel flaschen- oder kegelförmig), kelchbauchig, zum Stiel hin verjüngt und meist deutlich seitlich eingezogen (vereinzelt fast stufenartig), kelchseitig meist kantig. Im Querschnitt kantig, teils oval.

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife trüb olivgrün oder grau-grün, spät aufhellend, dann trüb oliv gelblich. Große Teile der Frucht sind von einer feinen, oliv grau-braunen (in der Reife später zimtbraunen) Berostung überzogen, die auf den Fruchtseiten teils netzartig aufreißt und die Grundfarbe durchscheinen lässt. Schalenpunkte klein bis mittelgroß, auf Berostung auffallend, hell abgesetzt, rosa bräunlich. Deckfarbe oft fehlend, auf Berostung teils rötlich oder bronzefarben (lt. Literatur auch Deckfarbe möglich, bräunlich dunkelrot, später bräunlich orange).

Schale und Druckfestigkeit - Frucht sehr fest, gut transportfähig. Schale glatt bis feinrau samten, trocken.

Kelchansicht - Kelchgrube mitteltief, eher eng, teils etwas faltig; Umgebung wulstig-kantig. Kelch mittelgroß oder

klein, halboffen (variabel auch offen oder geschlossen), Blättchen teils erhalten, grau befilzt.

Stielansicht - Stielgrube meist fehlend (oder flach, eng), teils mit einem fleischigen Wulst, auf dem der Stiel aufsitzt. Stiel mittellang, oft lang (4-5 cm), mitteldick, zur Frucht hin etwas verdickt, fleischig, sonst holzig, meist gebogen.

Schnittbild - Kelchhöhle schüsselförmig, klein. Kernhaus klein, Kernhausbegrenzung oval, eng ums Kernhaus, körnig. Achse geschlossen oder nur ganz schmal geöffnet, auffallend hell. Samenfächer klein, eng an der Achse anliegend. Kerne knapp mittelgroß, 8 : (3,5-) 4 mm, schwarz, oft asymmetrisch, teils mit einer feinen sichelartigen gebogenen Spitze. Öfters auch taube Kerne vorhanden (diese schmal länglich).

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-gelblich-weiß, sehr fest, hart, etwas griesig, süßlich, geringes Aroma.

Verwechsl. - Juffernbirne (Syn. Rotbirne), Dycker Schmalzbirne, Prinzessin Marianne, Madame Verte





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die **Münsterbirne** ist eine Lokalsorte aus dem Raum Aachen, dort speziell aus dem – im Grenzbereich der Städte Aachen und Stolberg gelegenen – sog. „Münsterländchen“ mit seinen Gemeinden Münsterbusch, Kornelimünster, Brand, Schleckheim und Breinig und weiteren Ortschaften.

Die genaue Herkunft und der Entstehungszeitpunkt der Sorte sind unbekannt. Sie findet jedoch schon vor rund einhundert Jahren Erwähnung bei U. Dederichs (o.J.), „Der Obstbau im Kreise Monschau“, wo es heißt: „Da ist zunächst die sogenannte **Münsterbirne** oder auch Zuckerbirne geheißen, die ihren Namen dem Münsterland, dem Land um Cornelimünster verdankt. Ein dankbares Birnchen, das zu allem verwendet werden kann, zum Einmachen, Rohessen und Trocknen“ (S. 3). Angeblich soll schon im 17. Jahrhundert der Baum einer **Münsterbirne** eine Grundstücksgrenze des Klosters in Kornelimünster markiert haben; 1646 wurde anstelle des Baumes ein Grenzstein mit der Inschrift Beirbvm („Birnbaum“) aufgestellt (Abt Altenähr, „Der Grenzstein am Beirbvm“ (Abtei Kornelimünster, 1994).

Auch heute noch existieren im „Münsterländchen“ zahlreiche der mächtigen alten **Münsterbirnen**; die Biologische Station StädteRegion Aachen zählte noch etwa 60 Bäume, die dem Anschein nach zum großen Teil über einhundert Jahre alt sein dürften. Bei einem der Bäume ist sogar ein Alter von 200 Jahren bezeugt. Von den Baumbesitzern werden einige der Bäume abweichend als „Doppelte Münsterbirne“ bezeichnet, die sich durch die Größe ihrer Früchte von der „einfachen“ Münsterbirne unterscheidet. Eine im Rahmen des LVR-Projekts „Lokale und regionale Obstsorten“, durchgeführte molekulargenetische Untersuchung beider Sorten ergab jedoch, dass die vermeintliche „Doppelte Münsterbirne“ mit der **Münsterbirne** identisch ist.

Erhältlich ist die **Münsterbirne** noch in den Baumschulen Plum (Heinsberg), Minis (Herzogenrath) und Frijns (Margraten/NL).

Die **Münsterbirne** wurde früher als Tafelbirne geschätzt, aber auch als Wirtschaftsbirne zum Einkochen verwendet oder zum Dörren. Dazu wurden die Birnen auf Trockengestellen über dem Herd getrocknet und später bei Bedarf eingeweicht, auf ein Sieb gestrichen und zum Bäcker gebracht, der daraus den sog. Spießfladen buk (Anm.: Spieß = Speise). Heute werden die Früchte der **Münsterbirne** jedoch zunehmend seltener verwertet, da sie relativ klein und an den meist hohen alten Bäumen nur beschwerlich zu ernten sind.

Die Pflückreife liegt etwa Ende August bis Anfang September. Genussreif bleiben die Früchte etwa drei Wochen lang.

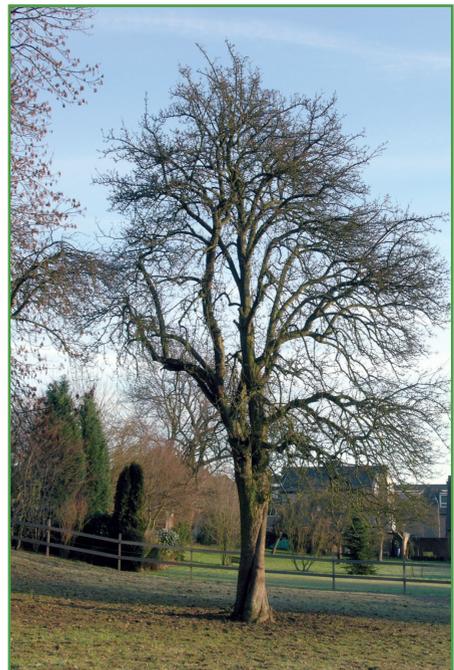
Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

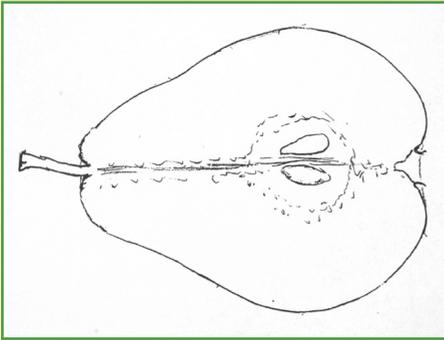
Der Baum der **Münsterbirne** wächst ausgesprochen stark und bildet mächtige Kronen, die ein hohes Alter erreichen können. Auch im Alter sind die Bäume meist noch vital und reagieren auf Verjüngungsschnitt mit einem kräftigen Neuaustrieb.

Der Baum hat einen deutlich dominierenden Mittelstamm, daneben oft auch einen oder mehrere steil hochstrebende Leitäste, während die übrigen Seitenäste eher schräg bis flach verzweigen. Er bildet eine hohe (teils 15 Meter und mehr erreichende) trichterförmige bis hochrunde Krone. Das Laub ist mittelgroß, oft schiffchenförmig gebogen und von mittlerem bis leicht grau erscheinendem Grün.

Die Sorte ist recht robust gegen Krankheiten, wenn auch nicht völlig frei von Schorf. Der Ertrag ist mittelhoch und alternierend.

Die **Münsterbirne** ist eine Wirtschaftsbirne, deren Bäume gut für die Streuobstwiese geeignet und (besonders zurzeit der Obstblüte) landschaftsprägend sind.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein bis mittelgroß, **hochgebaut kegelförmig, kegelförmig bis birnenförmig**; kelchbauchig, kelchseitig abgerundet, zum Stiel hin teils seitlich eingezogen, teils gleichmäßig verjüngt und **stielseitig oft auffallend abgeplattet**. Im Querschnitt etwas unrund, kelchseitig teils auch leicht zehnkantig.

Färbung - Grundfarbe gelblich grün, trüb oliv gelblichgrün. **Deckfarbe baumreif dunkelrot, blutrot**, auf einem Achtel bis der Hälfte der Frucht. Sonnenseitig **teils auch flächige**, auf Deckfarbe fein golden bronzierte **Berostungen**. **Schaleneunkte auffallend, groß, teils klecksartig**, beigefarben hell, mitteldicht verteilt.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht baumreif fest, gut transportfähig, erst mit beginnender Genussreife druckanfällig. Schale glänzend, trocken. Die großen Schaleneunkte sind **auffallend eingesenkt, was die Schale etwas uneben, fast beulig, erscheinen lässt**.

Kelchansicht - Kelchgrube flach (bis mitteltief), eng bis mittelweit, Kelchumgebung teils fast eben, teils auch leicht

(zahn-)kantig. Kelch mittelgroß bis klein, halboffen, kurze Blättchen.

Stielansicht - Stielgrube flach bis mitteltief, eng (bis mittelweit). Stiel kurz bis mittellang, mitteldick, holzig, zu beiden Enden hin verdickt. Stielumgebung teils mit kräftig brauner Berostung („Rostkappe“).

Schnittbild - Kernhaus klein, deutlich kelchseitig. Achse geschlossen, Samenfächer klein, länglich, dicht an der Achse anliegend. Kernhausbegrenzung eng ums Kernhaus, oval, etwas gekörnt. **Kerne öfters taub. Volle Kerne dunkelbraun, 8 (- 8,5):4 mm**, oben teils mit kleiner „Nase“, unten zugespitzt, zur Spitze hin teils gekrümmt, teils seitlich etwas eingeschnürt.

Fruchtfleisch - **Fruchtfleisch** beige weiß, schwach gelblich weiß, etwas griesig, mittlerer Saftgehalt, je nach Standort und Jahreswitterung süß aromatisch, würzig, oder ohne ausgeprägtes Aroma. Etwas zur Steinzelligkeit neigend.

Verwechsler - Holzfarbige Butterbirne, Clapps Liebling





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft und der Entstehungszeitpunkt der **Neukirchener Butterbirne** sind nicht bekannt. Die Sorte dürfte in Neukirchen (bei Solingen) im Bergischen Land entstanden sein und war dort bereits im 19. Jahrhundert bekannt. Um 1900 scheint sie bereits in großem Stil angebaut und in die umliegenden Städte verkauft worden zu sein. „Gewisse Sorten, wie die Köstliche (von Charneux) und die **Neukirchener Butterbirne** bereicherten sogar den Hamburger und den Berliner Markt oder füllten die Kessel der Hannover'schen Marmeladefabriken“, schreibt Hinrichs (in: „Die Bergische Obstkammer“, 1949, S. 23) über diese Zeit. Auch Alfred Bartel, in den 1950er Jahren Kreisobstbauinspektor im Kreis Solingen, hielt große Stücke auf diese Sorte: „Es kann daneben als ein Glück für unser Gebiet betrachtet werden, dass die hinreichend fortschrittlichen Obstanbauer rechtzeitig die Sorten Clapps Liebling, Köstliche von Charneux und **Neukirchener Butterbirne** (Lokalsorte) in ihr Sortiment mit aufgenommen haben. Das sind die Sorten, die durch ihr großes Angebot der Obstkammer den Ruf eines bekannten Birnenanbaugebietes eingebracht haben“ (in: „Der Obstbau im Rhein-Wupper-Kreis und in Leverkusen“, 1955, S. 29). Bei einer systematischen Umveredelungsaktion zur Sortenbereinigung im Rhein-Wupper-Kreis in den Jahren 1951 bis 1955 entfielen bei den zum Umveredeln verwendeten Birnensorten allein auf **Neukirchener Butterbirne** 37 % (auf Charneux dagegen „nur“ 31 %), was den großen Stellenwert dieser lokalen Birnensorte für den Bergischen Obstmarkt bis weit nach dem Zweiten Weltkrieg belegt.

Heute ist die Sorte im Streuobst nur noch wenig anzutreffen. Auch in Baumschulen wird die **Neukirchener Butterbirne** kaum noch angeboten. Die Früchte der **Neukirchener Butterbirne** können als Tafel- und Wirtschaftsbirne verwendet werden. Die Ernte erfolgt Anfang September, die Früchte bleiben ca. 2-3 Wochen lagerfähig.

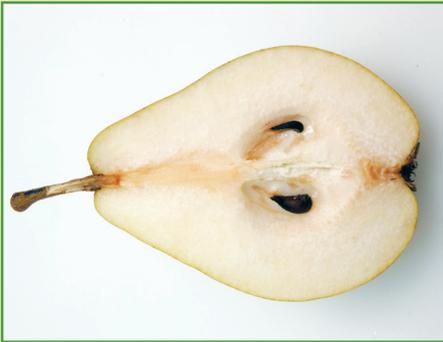
Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Neukirchener Butterbirne** wächst stark und kommt daher auch noch bei einer Pflanzung im Grasland zu recht. Er bildet eine hochstrebende Krone mit dominierender Mittelachse und abkippenden Seitenästen, so dass insgesamt ein schlankes, spindelartiges Wuchsbild entsteht, ähnlich den Bäumen der Sorte Köstliche von Charneux. Ebenso wie die letztere kommt die Sorte deshalb auch gut für Straßen- und Wegepflanzungen in Betracht.

Der Baum ist nur gering anfällig gegen Schorf und Krebs und bezüglich der Bodenansprüche breit anbaubar.

Alles in allem ist die Sorte eine robuste Streuobstsorte mit guten Erträgen, deren Früchte auch noch als Tafelbirne akzeptabel sind. Erfahrungen aus anderen Regionen existieren mit der Sorte bislang jedoch nicht.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht mittelgroß, **birnenförmig**, kelchbauchig, zum Stiel hin teils regelmäßig verjüngt, teils einseitig eingeschnürt. Im Querschnitt etwas kantig.

Färbung - Grundfarbe hellgrün bis weißlich grün. Deckfarbe orange oder bräunlich rot, gehaucht nicht deckend, über max. ein Drittel der Frucht, öfters ganz fehlend.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht bei Pflückreife fest. Schale glatt, trocken. Schalenpunkte zahlreich, mittelgroß, hellbraun, teils grün umhöft, relativ auffallend.

Kelchansicht - Kelcheinsenkung mittelweit bis weit, flach. Umgebung uneben, etwas beulig, oft etwas fleckig berostet, seltener mit Rostkappe. **Kelch offen**; Blättchen grau, teils verkümmert, teils erhalten, dann schmal-lang, sternförmig aufliegend.

Stielansicht - Stielgrube fehlend, **Stiel auf einseitig ansetzendem Fleischwulst aufsitzend oder von diesem etwas seitlich gedrückt**; mittellang, mitteldick bis dick, öfters gebogen, **am Ende keulig verdickt**, am Fruchtansatz verstärkt und/oder in Fleischwulst übergehend; holzig, am Ansatz auch grün.

Schnittbild Kelchhöhle klein, schüsselförmig mit kleinem Röhrenansatz; **Kernhaus** kelchseitig, **mit auffallend geöffneter Achse**; **Samenfächer groß** (stielseitig zugespitzt, kelchseitig abgerundet). **Kerne groß, sehr lang (10 – 11 : 4 mm)**, teils geschwungen, öfters auch taub.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch grünlich-gelblich-weiß, mittlerer Saftgehalt, mild süß, leicht aromatisch.

Verwechsler - **Köstliche von Charneux**, Gute Luise

Foto: Jan Bade





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die genaue Herkunft der im Rhein-Sieg-Kreis noch im Streuobst verbreiteten Ölligsbirne,

auch **Öllich-** oder **Ollechbirne** genannt, ist nicht bekannt. 1916 wird eine Ölligsbirne in der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ erwähnt (Heft 1, S. 3). Auch in einem Aufsatz über den „Obstbau im Kreise Mayen“ in derselben Zeitschrift (Heft 10, 1928) ist die Oelligs- oder Zwiebelbirne genannt (Kölsch: „Öllisch“ oder „Öllich“ = „Zwiebel!“).

Die relativ kleinen Früchte dieser Sorte wurden fast ausschließlich zur Verarbeitung zu Birnenkraut verwendet, Übermengen in guten Ertragsjahren auch schon mal als Viehfutter genutzt. Mit dem Verschwinden der vielen lokalen Krautfabriken und der Tradition des häuslichen Krauteinkochens ist auch die **Ölligsbirne** aus dem Anbau verschwunden. In Baumschulen wird sie schon spätestens seit dem Zweiten Weltkrieg nicht mehr angeboten. Im Rhein-Sieg-Kreis sowie im Kreis Ahrweiler stehen jedoch noch zahlreiche alte Bäume dieser Sorte. Auch der Name **Ölligsbirne** ist in dieser Region hier und da noch bekannt. Anzunehmen ist, dass die Sorte auch rheinaufwärts im Raum Mayen und Koblenz noch im Streuobst vorkommt.



Die Ernte der **Ölligsbirnen** erfolgt etwa Ende September / Anfang Oktober bis Mitte Oktober. Die Früchte halten auf dem Lager bis etwa Dezember / Januar.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Ölligsbirne** wächst sehr stark und kann imposante, eichenstarke Bäume bilden, die ein Alter von weit über einhundert Jahren erreichen können. Wenn sie als Solitärbäume stehen, bilden sie eine dichte hochkugelige Krone mit zahlreichen starken und steil stehenden Seitenästen sowie reichlicher Fruchtholzbildung. Selten haben die Bäume einen dominierenden Mittelstamm.

Typisch ist der fast immer drehwüchsige (und eichenähnlich grobborkige) Stamm der **Ölligsbirne**, an dem die Sorte auch im Winter zu erkennen ist. Der Ertrag der Sorte ist sehr hoch, allerdings alternierend. Die Blüte im Frühjahr zeitigt im Vergleich zu anderen Birnensorten spät; als vermutlich triploide Sorte kommt die **Ölligsbirne** eher nicht als Befruchter für andere Sorten in Betracht.

Auch alte Bäume sind oft noch vital und reagieren auf einen Schnitt mit einer kräftigen Neutriebbildung. Gegenüber Schorf und Obstbaumkrebs ist die Sorte kaum anfällig. Das Blatt ist rundlich-oval, vorn stumpf gespitzt, von mittelgrüner Färbung.

Die **Ölligsbirne** ist eine typische Wirtschaftsbirne, deren kleine Früchte nicht geerntet, sondern zur Verarbeitung aufgesammelt werden. Mit ihren großen eichenstarken Bäumen ist die **Ölligsbirne** eine typische Streuobstsorte, deren Bäume besonders zur Blütezeit das Landschaftsbild prägen.





Beschreibung der Frucht

Gesamteindruck - Frucht klein, in der Form sehr variabel: kreiselförmig oder kugelig, manchmal auch flachgedrückt kreiselförmig, teils etwas unförmig. Kelchseitig breit abgeflacht, stielseitig flach gerundet, nur minimal seitlich eingeschnürt. Im Querschnitt teils rund, teils etwas oval.

Färbung - Fast die gesamte Frucht ist von feinrauer Be-rostung überzogen, die in der Baumreife oliv grünlich-graubraun erscheint, später auf dem Lager oliv braun. Grundfarbe hell grün, am ehesten kelchseitig durchscheinend. Deckfarbe

sonnenseitig dunkel bis bräunlich rot, baumfrisch auch bereift (dann rosafarben), auf bis zur Hälfte der Frucht (bei Schattenfrüchten fehlend). Schalenpunkte klein bis mittelgroß, hell, zahlreich, auf Deckfarbe auffallend.

Schale und Druckfestigkeit - Frucht fest, selbst vom Baum geschüttelte Früchte weisen nur geringe Beschädigung auf; erst mit beginnender Genussreife druckanfällig. Schale trocken, samtig, rau.

Kelchansicht - Kelchgrube flach bis sehr flach, mittelweit, Seiten teils etwas faltig oder mit Fleischperlen, Kelchumgebung teils fast eben, teils auch flach höckerig. Kelch groß, offen, Blättchen hornartig hochstehend oder nach außen umgeschlagen.

Stielansicht - Stiel lang, mitteldick, oft leicht gebogen, zur Frucht hin (teils stark) fleischig verdickt, in einer eng und flach eingesenkten Stielgrube sitzend, öfters von einem kleinen Fleischwulst seitlich gedrückt. Fleischartiger Fruchtansatz graugrün, später bei Fruchtreife orange-braun bis bronzefarben. Stiel zum Zweigansatz keulig verdickt.

Schnittbild - Kelchhöhle relativ groß, schüsselförmig mit schmaler, kurzer oder längerer Röhre. Kernhaus klein bis mittelgroß, kelchseitig, Kernhausachse schmal offen. Samenfächer klein, fast eiförmig. Kernhausbegrenzung eng bis mittelweit ums Kernhaus, oval, etwas gekörnt. Volle Kerne dunkelbraun, 7 - 8 : 4 mm, oben teils mit angedeuteter „Nase“, unten stumpf und kurz gespitzt. Öfters auch taube Kerne.

Fruchtfleisch - Fruchtfleisch weißgrünlich, fest, saftig, süß bei genügender Säure, bei Genussreife schön aromatisch, leicht herb, nach Schnitt deutlich verbräunend. Schale beim Verzehr etwas störend.

Verwechsl. - Gute Graue, Volkmarser Birne, Grä(h)ling





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die im Rheinland vor allem am Mittelrhein, aber auch bis in den Raum Bonn und den Rhein-Sieg-Kreis noch recht verbreitete Süßkirsche **Geisepitter** soll Ende des 19. Jahrhunderts am Mittelrhein entstanden sein. Benannt ist sie nach dem Obstbauern Peter Geiß aus Kamp-Bornhofen (bei Boppard), der sie zuerst angebaut haben soll.

Um 1900 scheint die Sorte am Mittelrhein bereits eine relativ große Verbreitung gehabt zu haben, teils auch unter den Namen Camper Rote, Bornhofener oder Dicke Rote. In der „Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau“ vom August 1914 ist die **Geisepitter** als eine der fünf häufigsten Lokalsorten dieses Gebiets genannt. Auf den großen Kirschenschauen in Koblenz 1928 war sie die am meisten eingelieferte Süßkirsche, „jedenfalls eine recht wertvolle Handelssorte, die den Platz bezahlt macht, worauf sie steht“ (Rhein. Monatsschrift 1928, Heft 8, S. 181 ff.).

Reiser der **Geisepitter** waren schon um 1900 auch an den Provinzial-Obstgarten in Diemitz bei Halle/Saale gesandt worden, wo damals zahlreiche Sorten testweise aufgepflanzt wurden, um ein deutsches „Nationalsortiment“ für Süßkirschen auszuwählen. So kam es, dass die Geisepitter auch in dem bekannten Obstsortenwerk „Deutschlands Obstsorten“ (1905–34) beschrieben wurde.

Bis weit nach dem Zweiten Weltkrieg befand sich die Sorte in den Katalogen einiger rheinischer Baumschulen, und noch in den 1960er Jahren war sie eine Hauptsorte im mittelh rheinischen Anbaugbiet. Als wichtige Sorte der Konservenindustrie war sie 1962 in der „Liste der Handelsnamen für Kern- und Steinobstsorten“ aufgeführt und 1965 von der „Fachgruppe Obstbau“ für das Gebiet Rheinland-Nassau offiziell empfohlen. Außerhalb ihres Ursprungsgebiets hat die **Geisepitter** dagegen nie eine größere Anbaubedeutung erlangt.

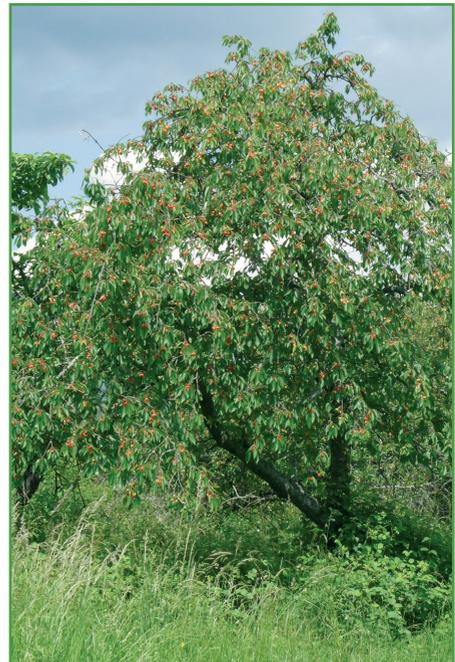
Die Geisepitter wird von Baumschulen heute nur noch vereinzelt angeboten. Reiser der Sorte sind aber noch im Reisermutergarten Bonn der Obst-Reiser-GmbH Wachtberg erhältlich. Sie reift bereits in der 1. - 2. Kirschoche, erreicht jedoch ihre volle Reife erst in der 2.- 3. Kirschoche, etwa Mitte Juni, und muss dann alsbald verbraucht werden. Wie auch andere frühreifende rotbunte Sorten wird die **Geisepitter** kaum von der Kirschfruchtfliege befallen.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Geisepitter** wächst mittelstark, später schwach, mit schräg oder steil aufrecht winkelnden Seitenästen und außen leicht abhängendem Fruchtholz. Er bildet eine nur mittelgroße, pyramidale, relativ dicht verzweigte, teils etwas schirmartige Krone.

Die Baumgesundheit der Sorte erscheint am Mittelrhein gut (an einem Standort im westlichen Niedersachsen dagegen erwies sich die Sorte etwas anfällig für Monilia und Schrottschuss). Die Belaubung ist locker, hellgrün und etwas hängend. Die Blüte zeitigt im Frühjahr früh und lang anhaltend; der (nur schwach gerötete) Blattaustrieb erfolgt erst nach der Blüte.

Die **Geisepitter** gehört zu den früh reifenden hellen („rotbunten“) Süßkirschen. Sie hatte ihre Bedeutung einst vor allem für die Konservenindustrie, für die sie aufgrund ihres hohen Säuregehalts geeignet war. Für den Erwerbsobstbau sind helle und weichfleischige Kirschen heute kaum noch gefragt. Für den Selbstversorger stellt die Geisepitter jedoch eine gute Konserven-Kirsche dar, deren Bäume am Mittelrhein auch gesund gedeihen. Ihr nur mittelstarker bis schwacher Wuchs kommt dem heutigen Wunsch nach kleineren Baumkronen entgegen.





Beschreibung der Frucht

Größe - Die Frucht ist mittelgroß, 22 : 22 : 20 mm bis 23 : 23,5 : 22 mm (Länge : Breite : Dicke).

Färbung - Zu Reifebeginn gelb, sonnenseitig gerötet. **Vollreif gänzlich leuchtend rot**. In der beginnenden Reife **hell gestrichelte Lentizellen** (in der Vollreife zurücktretend).

Fruchtform - **Form variabel, meist unregelmäßig beulig**, schmaler oder breiter abgerundet herzförmig. Stielseite: **Stielgrube tief**, mittelweit. Zur Bauchseite weit und variabel flach bis tief eingesenkt („weite Schultern“), zum Rücken hin flach eingesenkt. Bauchseite: Variabel, stempelseitig meist mit Nahtwulst, oft auch Nahtwulst über gesamte Bauchseite, andere Früchte dagegen bauchseitig ebenmäßig.

Rückenseite: Gerundet oder mit deutlicher Rückenfurche, diese meist heller gefärbt. Stempelseite: Stempelpunkt klein bis mittelgroß, in einem (variabel flacheren oder tieferen) Grübchen, meist hinter der Fruchtspitze. Seitenansicht: Mit-

teldick, stielbauchig, meist zur Stempelseite deutlich vorgejüngt.

Stiel - Mittellang, 4 (-5) cm, grün. Stielansatz fruchtseitig („Stielteller“) mittelgroß, meist grün.

Fruchtfleisch - Weißgelblich, saftig, **deutlich säuerlich**, etwas wässrig, geringes Aroma, erst in der 2.- 3. Kirschochse ausgereift. Frucht bzw. Fruchtschale sehr weich, gering transportfähig.

Fruchtstein - Mittelgroß, 12 : 8 : 10,3 mm (Länge:Breite :Dicke). Seitenansicht: Fruchtstein umgekehrt eiförmig, asymmetrisch, **mit deutlichem Stielansatz „Häkchen“**. Vorderansicht: Ebenfalls umgekehrt eiförmig, **stielbauchig**. Bauchwulst mittelbreit, unten etwas abgeflacht, während die **mittleren Kanten zum Stielansatz hervortreten**. Äußere Begrenzungslinien schwach oval laufend.

Platzfestigkeit - Mittelhoch bis hoch

Verwechsler - Maibigarreau, Kronprinz von Hannover

Foto S. 126 und unten: Annette Braun-Lüllemann





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die **Grevenbroicher Knorpelkirsche** ist eine Züchtung des Obstzüchters Diedrich Uhlhorn jun., Grevenbroich, in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts entstanden. Uhlhorn sandte Edelreiser seiner Züchtung 1904 auch an den Provinzial-Obstgarten Diemitz bei Halle/Saale, wo das damalige deutsche „Nationalsortiment“ getestet wurde.

Die Sorte fand dort jedoch anscheinend wenig Beachtung und so weder Eingang in die allgemeine Obstsorten-Literatur der Zeit noch in die Empfehlungslisten der deutschen Landwirtschaftskammern. Ungeachtet dessen wurde die Grevenbroicher Züchtung von mehreren Baumschulen im Westen Deutschlands in den Handel gebracht. Die Baumschulen Herr (Meckenheim) und Kern (Landau) etwa hatten die Sorte noch bis zum Zweiten Weltkrieg im Angebot; in den 1950er Jahren wurde sie noch von der Baumschule des Schlosses Dyck bei Grevenbroich vermehrt.

Zu Verwechslungen soll es gekommen sein, weil eine zweite Sorte zeitweise fälschlich unter demselben Namen in den Handel gebracht worden ist. Dazu kommt, dass die rheinischen Baumschulen Herr und Fey (Meckenheim) noch eine zweite Uhlhorn'sche Kirschenzüchtung, die Uhlhorns Wunderkirsche, in ihrem Angebot hatten, eine ebenfalls rotbunte Kirsche, die allerdings schon in der 4. Kirschwoche reift.

Am Niederrhein selbst konnten bisher im Streuobst noch keine Altbäume der **Grevenbroicher Knorpelkirsche** wiederentdeckt werden, dafür jedoch an Standorten in Westfalen und Nordhessen, wo die Sorte aufgrund von Fruchtsteinvergleichen mit Fruchtsteinen in der historischen Sammlung im Bundessortenamt als **Grevenbroicher Knorpelkirsche** identifiziert werden konnte.

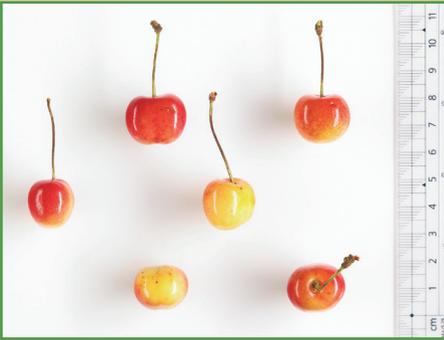
Die Reifezeit liegt in der 6.-7. (-8.) Kirschwoche. Die Früchte reifen langsam und etwas folgernd und können über einen Zeitraum von 14 Tagen geerntet werden. Sie sind gut lager- und transportfähig und gekühlt ungewöhnlich lang haltbar. Sie sind sowohl zum Frischverzehr als auch als Verarbeitungskirsche für Konserven gut geeignet.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der Baum der **Grevenbroicher Knorpelkirsche** wächst stark und bildet eine kugelige oder pyramidale, mitteldicht verzweigte Krone. Die Seitenäste verzweigen schräg aufrecht, das Seitenholz im äußeren Kronenbereich zum Teil hängend. Die Baumgesundheit der Sorte lässt sich aufgrund des hohen Alters der noch existierenden Bäume nicht sicher beurteilen. Die Bäume scheinen etwas anfällig für Monilia zu sein. Die Belaubung ist locker, mittelgrün und mäßig gesund. Die Blüte zeitigt im Frühjahr mittelfrüh, der (schwach rötliche) Blattaustrieb erfolgt meist erst nach der Blüte.

Die Sorte gehört zu den spätest reifenden der hellen, „rotbunten“ Süßkirschen. Für den Erwerbsobstbau sind helle Kirschen heute kaum noch gefragt. Mit ihren festen, fast harten und lang haltbaren Früchten ist die **Grevenbroicher Knorpelkirsche** jedoch nicht nur züchterisch interessant, sondern ermöglicht dem Selbstversorger und Kirschliebhaber eine Verlängerung der Kirschenzeit.





Beschreibung der Frucht

Größe - Die Frucht ist mittelgroß, 21 : 22 : 18 mm (Länge : Breite : Dicke)

Färbung - Dunkelgelb mit leuchtend roter, glänzender Deckfarbe, vollreif fast ganz rot; Rotfärbung mehr rücken- und stielseitig, Bauch- und Stempelseite bleibt öfters gelb. Lentizellen fein gepunktet bzw. kurz gestrichelt, Bauchnaht dunkelgelb oder rot

Fruchtform - Stumpf-herzförmig, teils hochgebaut, teils auch breiter, **oben und unten abgeplattet**, so dass die Frucht etwas „**rechteckig**“ erscheint, stempelseitig mittig manchmal etwas eingezogen. **Flache, d.h. in der Seitenansicht schmale Frucht.** Stielgrube eng bis mittelweit, flach, zum Bauch und Rücken wenig eingesenkt („flache Schultern“) Bauchseite: **Bauch typisch abgeflacht**, Bauchnaht verläuft manchmal über die ganze Fläche in einer Furche, oft ist sie auch nur stempel- oder stielseitig eingekerbt. Rückenseite: mit schwacher Rückenfurche. Stempelseite: Stempelpunkt

klein, meist dunkel, in kleiner Mulde, oft vor der Fruchtspitze (in der Vorderansicht sichtbar).

Stiel - Mittellang, 35-45 (-50) mm, mitteldick (bis dick), **grün**, selten sonnenseitig gerötet, mit mittelgroßem bis großem Stielteller (fruchtseitig).

Fruchtfleisch - Hellgelb, **sehr fest und knorpelig, aromatisch** („ananas-ähnlich“), mäßig saftig.

Fruchtstein - Mittelgroß; 11 : 7 : 9 bis 12 : 7,5 : 9,5 mm (Länge : Breite : Dicke). Seitenansicht: Fruchtstein oval, asymmetrisch, stielseitig mit „Häkchen“, Stielseite zum Rücken hin abfallend („hängende Schulter“). Vorderansicht: Fruchtstein ausgeprägt mittelbauchig, Bauchwulst mittelbreit, auch schmaler, äußere Seitenkanten schwach oval, Mittelkamm oft hervortretend.

Platzfestigkeit - Gering bis mittelhoch.

Verwechsler - Große Prinzessin (in der 5. KW reifend)

Foto: Annette Braun-Lüllemann.





Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Der **Wassenberger Sämling** soll Anfang des 20. Jahrhunderts aus Pfirsichkernen hervorgegangen sein, die Freiherr von Leykam, Besitzer des Schlosses von Elsum (Stadt Wassenberg, Kreis Heinsberg), als Gesandter Österreichs aus Oberitalien mit nach Wassenberg gebracht hatte. Sein Gartenbaumeister Sanders und der Wassenberger Baumschuler Schreinemachers sollen daraus die neue Pfirsichsorte gezogen haben.

Die Sorte wurde dann innerhalb der Wassenberger Gärten verbreitet, wobei die Bäume auf den sandigeren Böden der Wassenberger Oberstadt besser gediehen als auf den lehmigen Böden der Unterstadt. In den 1930er Jahren wurde der **Wassenberger Sämling** rund um Wassenberg auch pflanzenmäßig angebaut. 1937 erschien eine kurze Sortenbeschreibung im „Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau“ (1901-39, Tafel 108).

Noch bis in die 1960er Jahre rentierte sich der Pfirsichanbau in Wassenberg und es gab hier einige tausend Bäume dieser Sorte. Jährlich wurden bis zu 150 Tonnen an Kunden aus den umliegenden Städten verkauft, die nach Wassenberg kamen, um sich mit Einkoch-Pfirsichen einzudecken. In dieser Zeit gab es rund 20 Pfirsichplantagen und es wurde auch der „Verein für Pfirsichzüchtung Wassenberg“ gegründet.

Durch die Konkurrenz von Importfrüchten ging später der Verkauf zurück, dazu kamen Ernteausfälle durch häufigere Spätfröste; die meisten Bäume wurden gerodet. Heute existieren nur noch zwei Plantagen in Wassenberg.

Der **Wassenberger Sämling** ist im Kreis Heinsberg noch in den Baumschulen Morjan, Plum und Barkowski zu beziehen (sowie auch in der westfälischen Baumschule Krämer, Detmold). Reiser sind auch noch im Reiser Muttergarten Bonn der Obst-Reiser-GmbH Wachtberg erhältlich.

Aufgrund seines Säuregehalts ist der **Wassenberger Sämling** in erster Linie ein Verarbeitungspfirsich, aus dem sich köstliches, leicht rosafarbenes Kompott und Marmelade herstellen lassen. Neuerdings wird bei einigen Wassenberger Restaurants für den Kir royal statt Kirschen Wassenberger Sämling verwandt.

Wegen ihrer uneinheitlichen, folgernden Reife können die Früchte über einen Zeitraum von etwa drei bis vier Wochen geerntet werden, abhängig von der Witterung etwa Ende August bis Mitte September.

Beschreibung des Baumes Krankheitsanfälligkeit und Standortansprüche

Der **Wassenberger Sämling** wird wie andere Pfirsichsorten in der Regel als Busch oder Halbstamm gezogen. Sein Wuchs ist stark und er bildet eine langlebige, frostwiderstandsfähige, breit ausladende Krone, die bei länger unterbliebenem Baumschnitt leicht auseinanderbrechen kann.

Auf lockeren, sandigen Böden gedeiht die Sorte besser als auf schweren Lehmböden (Gummifluss, Monilia). Abhängig von den konkreten Standortverhältnissen und den klimatischen Bedingungen (Durchlüftung, Niederschläge, Temperatur) können an den Blättern auch Kräuselkrankheit und Schorfflecken auftreten, letztere auch auf den Früchten.

Die Pfirsichblüte zeitigt im Frühjahr früher als die Blüte anderer Obstsorten, weshalb die Gefahr durch Spätfröste sehr hoch ist. Daher wurden früher, wenn Nachfröste angekündigt waren, zwischen den Pfirsichreihen kleine Feuer entzündet oder kleine Rauchöfen aufgestellt. Im modernen Obstbau begegnet man der Gefahr von Blütenfrösten mit einer Frostberegnung – die Blüten werden so in einen Eispanzer gehüllt und vor schärferen Nachfrösten geschützt.

Heute kümmert sich die Initiative Rheinischer Obstsortengarten in Wassenberg um die Erhaltung des **Wassenberger Sämlings**, dem im Kreis Heinsberg sogar ein Kapitel eines Sachkundebuches für die Grundschule gewidmet ist („Kreis Heinsberg ganz nah“, Sach- und Heimatkundebuch für das 3. und 4. Schuljahr, 2008).





Beschreibung der Frucht

Größe - Die Frucht ist mittelgroß bis groß, Fruchtmaße ca. 64 : 72 : 67 mm (Länge : Breite : Dicke).

Färbung - Grundfarbe bei Pflückreife grünlich, später weißlich gelb. **Deckfarbe tiefrot**, auf einem Viertel bis zwei Dritteln der Frucht, teils etwas gesprekelt.

Fruchtform - In der Vorderansicht („Bauchansicht“) rundlich-oval, mit einer starken Naht, die die Frucht (im unteren Bereich) etwas ungleichhälftig teilt. In der Seitenansicht tennisballähnlich rund. Stielseite: **Stielgrube tief, eng**, zu Bauch und Rücken eingeschnitten. Bauchseite: **Ausgeprägte, in einer tiefen Furche verlaufende Bauchnaht**, die die Frucht im unteren Bereich etwas asymmetrisch teilt. **Rückenseite: teils**

mit eingeschnittener Rückenfurche. Stempelseite: Stempelpunkt klein, teils auf kleinem, in einer Furche sitzenden Spitzchen. Stiel - Sehr kurz, knopfartig.

Fruchtfleisch und Schale - Grünlich weiß, **um den Fruchstein dunkel gerötet**, saftreich-schmelzend, **mit deutlicher Säure**, teils etwas herb. **Gut steinlöslich**. Schale filzig, lässt sich nach kurzem Überbrühen mit heißem Wasser gut abziehen.

Fruchtstein - **Groß**, dick, rundlich oval, **mit scharf und schmal hervorstehendem Bauchwulst, dunkelbraun, tief gerillt**, unten mit kurzer scharfer Spitze.

Verwechslер - Roter Ellerstädter, Kernechter vom Vorgebirge



Liste weiterer Lokal- und Regionalsorten

Neben den 49 Obstsorten des Rheinlands, die wir mit einem Steckbrief vorgestellt haben, sind uns während der Recherche im Rahmen des Projekts zahlreiche weitere Sorten aufgefallen, bei denen aus unterschiedlichen Gründen eine detaillierte Beschreibung (noch) nicht möglich ist. Von einigen dieser meist sehr seltenen Sorten sind uns

keine Namen überliefert, so dass sie zunächst mit einem Arbeitstitel geführt werden. Naturgemäß ließen sich zu den unbekanntem bzw. namenlosen Sorten auch keine Literaturstellen herausfinden. Da uns viele dieser Raritäten erst seit kurzem bekannt sind, lassen sich oft noch keine fundierten Beschreibungen zu den Baum- und Sor-

Verbreitung	Städteregion Aachen	Kreis Düren	Kreis Euskirchen	Rhein-Sieg-Kreis	Bonn	Köln	Leverkusen	Rhein-Erft-Kreis	Kreis Heinsberg	Mönchengladbach	Rhein-Kreis Neuss
x-Altbaum vorhanden											
o-Vorkommen lt. Literatur											
Weitere Apfel-Sorten											
Aegidienberger				x							
Seidenhemdchen											
Auguste Hesselmann											
Beienkössen				x							
Bergische Schafsnase											
Blumensüßer				o	o						
Carminettchen				o							
Degeers Renette											
Echter Winterstreifling											
Ernst Bosch											
Gaesdonker Renette											
General Henzen											o
Großer Roter Bellefleur											
Henzens Gulderling											o
Henzens Parmäne											o
Herrenapfel											
Hesselmanns Schlotterapfel											
Jonas Hannes											o
Keuleman											
Lusthäuser											
Menzelen Grün											
Nägelchesapfel				o							
Neukäter											
Neunzeling				x			x				

Liste weiterer Lokal- und Regionalsorten

Verbreitung x-Altbaum vorhanden o-Vorkommen lt. Literatur	Städtereign Aachen	Kreis Düren	Kreis Euskirchen	Rhein-Sieg-Kreis	Bonn	Köln	Leverkusen	Rhein-Erft-Kreis	Kreis Heinsberg	Mönchengladbach	Rhein-Kreis Neuss
Nimmermür			x	x					x		o
Peter Matthias Kratz											o
Peter Sur											
Pommeranzapfel				o							
Präsentapfel				o							
Rabau							x		x		
Rote Ananasrenette									x		
Roter Augustiner (Arbeitstitel)			x	x							
Roter Oktober (Arbeitstitel)				x							
Roter September (Arbeitstitel)											
Schlotterapfel											
Schmierlapp				o							
Schöner aus Pattscheid							o				
Spelleken Rot											
Sponheimer Flurapfel				o							
Stamms Sämling							o				
Uhlhorns Champagner-Renette											o
Urdenbacher Herbstprinz											
Wiensürken											
Zitronenapfel (Süßer)							o				

Weitere Birnen-Sorten

Birgdener Graue									x		
Blutbirne									x		
Bocketer Grüne									x		
Chrudemier											
Gangelter Zwiebelbirne									x		
Gelbe Mottenbirne											
Goldschwänzchen											
Hufenbirne											
Jakobsbirne									x		
Kaiser-Bergamotte											

Liste weiterer Lokal- und Regionalsorten

Verbreitung x-Altbaum vorhanden o-Vorkommen lt. Literatur	Städtereigion Aachen	Kreis Düren	Kreis Euskirchen	Rhein-Sieg-Kreis	Bonn	Köln	Leverkusen	Rhein-Erft-Kreis	Kreis Heinsberg	Mönchengladbach	Rhein-Kreis Neuss
Kämersheider Bergamotte											
Käuertches-Birne											
Klompbirne								x			
Krasbirne	x										
Kräuterbirne	x										
Krutwiehens-Peer								x			
Ochsenbirne							x				
Pfundsbirne											
Pleiner Mostbirne				o							
Regenbirne							x				
Rheinbirne				x							
Rheinische Speckbirne							x				
Salzburger											o
Schafsnase											
Scheibenbirne								x			
September-Birne											
Silberbergamotte											
Winterchristenbirne											
Winterbergamotte											
Wirkelüngter Birne											o
Zitronenbirne							o				
Zuckerbirne								x			



Liste weiterer Lokal- und Regionsorten

Verbreitung	Städtereion Aachen	Kreis Düren	Kreis Euskirchen	Rhein-Sieg-Kreis	Bonn	Köln	Leverkusen	Rhein-Erft-Kreis	Kreis Heinsberg	Mönchengladbach	Rhein-Kreis Neuss
x-Altbaum vorhanden											
o-Vorkommen lt. Literatur											
Weitere Süßkirschen-Sorten											
Boitzeburger				o							
Cardorfer Braune				o							
Cardorfer Frühe				o							
Höppches				o							
Meckenheimer Frühe				x							
Nicolins Grevenbroicher Knorpelkirsche											x
Uhlhorns Wunderkirsche											
Weitere Sauerkirschen-Sorten											
Lotumer Sure											x

Weitere Pflaumen-Sorten											
Dietrich Uhlhorn											o
Dressprümche				x							
Gelbe Backpflaume (Aprik.pfl.)											o
Uhlhorns Herrenpflaume											o
Uhlhorns Konservenpflaume											o

Weitere Pfirsich Sorten											
Blutpfirsich									x		x
Käthe Hennebrüder									x		
Oberpräsident von Schorlemer				o							
Perle von Muffendorf				o							
Reghs Sämling				o							
Uhlhorns Konservenpfirsich											o

ALTENÄHR 1994: Der Grenzstein am Beirbom (Abtei Kornelimünster)

ANONYM 1885: Verzeichnis der in der Rheinprovinz für Großkultur empfehlenswerten Obstsorten. Hamelsche Buchdruckerei Düren; 22 Seiten

ANONYM 1890: Wachendorfer Renette, in: Pomologische Monatshefte 1890, S. 123. Stuttgart

ANONYM 2007: Johann Wilhelm Schumacher, (1800-1864). „Der Vicar von Ramrath. Kurzer Lebensabriss eines sehr verdienten Pomologen.“, Gekürzte Fassung aus: Illustrierte Monatshefte für Obst- u. Weinbau, Organ des Deutschen Pomologen-Vereins, Jg. 1866, S. 314-319 u. 334-342).- in: Jahrbuch für den Rhein-Kreis Neuss, Neuss, 296 S.

BANNIER, H.-J. 2004: Genetische Verarmung beim Obst und Initiativen zur Erhaltung der genetischen Vielfalt, in: Vorträge für Pflanzenzüchtung 62/2004, S. 114-123, Schriftenreihe der Gesellschaft für Pflanzenzüchtung.

BARTL, A. 1997: Obstbau im Bergischen Land 1997, Rheinland Verlag, Köln

BARTL, A. 1992: Kern- und Steinobstanbau im Rheinland. Manuskript.

BARTL, A. 1955: Der Obstbau im Rhein-Wupper-Kreis und in Leverkusen, Kuratorium zur Förderung des Obstbaus

BREMER, J. 1959: Die reichunmittelbare Herrschaft Dyck der Grafen und jetzigen Fürsten zu Salm-Reifferscheidt-Grevenbroich (Nachdruck o.J. Mönchengladbach, Kranz), 804 S.

BREMER, J. 1930: Das kurkölnische Amt Liedberg.-Mönchengladbach, 888 S.

BÜNGER, L. 1996: Erhaltung und Wiederbegründung von Streuobstbeständen in Nordrhein-Westfalen; Hrsg.: Landesanstalt für Ökologie, Bodenordnung und Forsten/Landesamt für Agrarordnung NRW, LÖBF-Schriftenreihe, Band 9, Recklinghausen

CORNELY, C. 1844: Der niederrheinische Obstgarten

DECKER, J. 1983: Dietrich Uhlhorn, seine Söhne und Enkel, in: Beiträge zur Geschichte der Stadt Grevenbroich, Bd. 5 (1983), S. 56 – 75.

DER PRAKTISCHE RATGEBER IM OBST- UND GARTENBAU, Illustrierte Wochenschrift für Gartenliebhaber, Gärtner und Landwirte. Jg. 1900.

DIEL, A.F.A. 1799-1832: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. 27 Bd. Frankfurt/M.

DITTRICH, J.G. 1839: Systematisches Handbuch der Obstkunde. Erster Band, Jena, 2. Aufl.

ENGELBRECHT, TH. 1887: „Vereinsblatt des Deutschen Pomologen-Vereins“. Braunschweig

ENGELBRECHT, TH. 1889: Deutschlands Apfelsorten. Braunschweig

ERFURTER FÜHRER IM OBST- UND GARTENBAU, 1937: Wassenberger Sämling (Tafel 108)

FEY, C. 1938: Das Baumschulbuch 1938/39 (Angebotskatalog Baumschule Chr. Fey, Meckenheim)

FRHR. VON SOLEMACHER U.A. 1914: Wachendorfer Renette. In: Deutsche Obstbau-Zeitung 1914. S. 209-211

FISCHER M. Genbank Obst als Arbeitsgruppe des IPK Gatersleben in Pillnitz geschlossen – Bilanz 10-jähriger Arbeit; in: Jahresheft 2003, Hrsg. Pomologen-Verein e.V. (Bezugsadresse: Pomologen-Verein e.V., c/o Joachim Brauss, Deutschherrenstr. 94, Bonn)

GOETHE, DEGENKOLB UND MERTENS 1894: Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten. Vlg. Nügel, Gera

GRAFSCHAFTER KRAUTFABRIK JOSEF SCHMITZ KG 2010: Informationsmaterial zu Apfelkraut: Apfelkraut, eine echte Alternative unter den Brotaufstrichen, Meckenheim

GROSS 1940: Der Obst und Gemüsemarkt. Bd. 1: Das Deutsche Marktangebot. Vlg. Niemann & Moschinski, Hamburg/Berlin

HEBENSTREIT, KARL 1949: Die wirtschaftliche Bedeutung des Obstbaues im Kreise Schleiden. In: Ein Grenzkreis baut auf; S. 26-27

HEINSBERGER VOLKSZEITUNG 1988: Tageszeitung vom 19.04.1988: Ein Lebensraum mit Tradition – Obstwiesen sind Bestandteil der Natur und der bäuerlichen Kultur

HESELMANN, C. 1871: Pomologische Notizen, in: Illustrierte Monatshefte für Obst- u. Weinbau, S. 170-178

HESELMANN, C. 1880: Leitfaden der Obstkultur. Vlg. Wiegandt, Hempel & Parey, Berlin

HESELMANN, C. 1901: Eine Auslese von 50 Apfel- und Birnensorten aus meinem Kernobstsortiment, in: Pomologische Monatshefte 1901, S. 52-57, S. 98-100

HESELMANN, C. 1902: Bericht über meine 40jährige Tätigkeit zur Hebung des Bergischen Obstbaus, in: Pomologische Monatshefte 1902, S. 105-109, S. 127-129, S. 150-152

HÖROLDT, D. 2008: Bornheim, Junge Stadt auf altem Kulturboden, Köln

ILLUSTR. HANDBUCH D. OBSTKUNDE. 8 Bde. Hrsg. Lucas, E., Oberdieck, J.G.C., Jahn, F., Stuttgart/Ravensburg, 1859-1875

JANSEN, P. 1944: Die Heimat: „Die alten heimischen Birnensorten und ihre Volksnamen“, S. 43-45

JANSEN, T. 1977: Heimatkalender 1977 Kreis Heinsberg: Alte Obstsorten aus Langbroich-Harzelt, S. 103-104

JANSEN, T. 1991: Heimatkalender 1991 Kreis Heinsberg: „Anzucht von Obstbäumen in vergangener Zeit“, S. 209-211

KNOOP, J.H. 1763, Fructologia. Beschreibung der Frucht-bäume und Früchte. Leuwarden.

KNÖRZER, K.-H., R. GERLACH, J. MEURERS-BALKE, A. J. KALIS, U. TEGTMEIER, W.D. BECKER & A. JÜRGENS 1999: PflanzenSpuren – Archäobotanik im Rheinland: Agrarlandschaft und Nutzpflanzen im Wandel der Zeiten.- Hrsg.: Koschik, H., Landschaftsverband Rheinland, Köln, 185 S.

KOCH, W. 1949: Die Bergische Obstkammer – Ihre Geschichte und ihre Weiterentwicklung, Burscheider Druckwerkstätte, Willi Fehl

KOLTZ 1856: Reinette des Vergers, Obstgartenreinette, in: Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau. 2. Jg., Vlg. Köhler, Stuttgart.

KRAMP 1943: Von den Gebietssorten des Landkreises Aachen, in: Westdeutsche Monatsschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau, 36. Jg., S. 55

KREISARCHIV EUSKIRCHEN 1951: Obstbaumzählungen

KREISARCHIV EUSKIRCHEN: Obst- und Gartenbau, Weinbau, Bienen, Seidenzucht, 1878-1933

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER 1908: Zusammenstellung der geeigneten Kernobstsorten des Anbausortiments für die einzelnen Landkreise der Rheinprovinz.; 2 Seiten

LAUCHE, W. 1883: Lauche's erster Ergänzungsband zu Lucas und Oberdiecks Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Parey, Berlin.

LUCAS, E. 2004: Oberpfarrer Conrad Henzen in Eisen. Seelsorger und Pomologe. (Nachdruck aus den „Pomologischen Monatsheften“ von 1876) in: Jahrbuch für den Rhein-Kreis Neuss, Neuss, 252 S

LUCKE, R., R. SILBEREISEN & E. HERZBERGER 1992: Obstbäume in der Landschaft. - Stuttgart (Ulmer), 300 S.

MALTER, WILHELM 1960: Freude am Garten. Die Entwicklung der Obst- und Gartenbauvereine im Kreise Euskirchen und ihre Arbeit im Dienst der Allgemeinheit. In: Heimatkalender Kreis Euskirchen

MAYER, JOH. PROKOP 1776 – 1801: Pomona francaonica. Würzburg

MÖHRING 1944: Zum einhundertsten Geburtstag des großen rheinischen Obstsortenzüchters Diedrich Uhlhorn jun. Grevenbroich. - Westdeutsche Monatsschrift für Obst-, Garten- u. Gemüsebau, 37 (1), Köln

MÖHRING, H.K. & HINRICHS, F. 1949: Die Bergische Obstkammer, ihre Geschichte und Weiterentwicklung; Selbstverlag: Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine Rhein-Wupper

MÜLLER ET AL. Hrsg. 1905-1934: Deutschlands Obstsorten. In 26 Lieferungen, Vlg. Eckstein & Stähle, Stuttgart

MÜLLER, J., DITTMAYER, H., SCHÜTZICHELL R. U., ZENDER, M. 2007: Bonn/Berlin 1928-1971 Rheinisches Wörterbuch, 9 Bände. <http://germazope.uni-trier.de/Projects/WBB/woerterbuecher/rhw>

NACH DER ARBEIT (o.J.): Illustrierte Wochenzeitung für Garten, Siedlung und Kleintierhaltung. Wien

NEDERLANDSCHE HEIDEMAATSCHAPPIJ (Hrsg.) 1942: „Nederlandse Fruitsoorten“

OBERDIECK, J.G.C. 1866: Der Vicar von Ramrath – kurzer Lebensabriss eines sehr verdienten Pomologen, in: Illustrierte Monatshefte f. Obst- u. Weinbau, Jg. 1866, S. 314-319 und S. 334-342

OBERMÜLLER, B. 2002: Bäume und Sträucher in alle Welt, Zur Geschichte der Oberpleiser Baumschulen, in: Hillen, C. Hrsg.: Das Oberpleiser Wirtschaftsleben, Festschrift zum 50jährigen Jubiläum des Werbekreises Oberpleis, Königswinter

ORGANISATIONSGEMEINSCHAFT OBSTMARKT LEICHLINGEN (Hrsg.) 1996: 100 Jahre Obstmarkt in Leichlingen

PALLIEN, J. 1989: Aus der Geschichte des Obstanbaus in der Eifel. In: Heimatkalender Landkreis Bitburg-Prüm; S. 59-65

PETZOLD, H. 1988: Apfelsorten. Neumann - Vlg. Leipzig - Radebeul

PRADEL, D.M.C. 2004: Vom Kürbis im Schilde und dem Apfel am Baume. In: Kultur und bürgerlicher Lebensstil im 19. Jahrhundert. Die Zuccalmaglios. Hrsg.: Cepl-Kaufmann, G. & H.-S. Lange. - Grevenbroich, 329 S.

RHEINISCHE MONATSSCHRIFT FÜR OBST-, GARTEN- UND GEMÜSEBAU 1. Jg. 1908 bis 35. Jg. 1942

ROYER 1853 – 1861: Annales de pomologie belge et étrangère. Bruxelles

RUEB, F. 2000: Abwehrmechanismus und Resistenz bei Kernobst, in: Resistente und robuste Kernobstsorten. Hrsg. Staatl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg

RUEB, F. 2000 (2): Nutzen und Wert alter Obstsorten, in: Hartmann, W.: Farbatlas Alte Obstsorten, Ulmer-Vlg. 2000

SÄCHSISCHE LANDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT (o.J.): Pillnitzer Obstsorten. Dresden, 1. Aufl., o.J.

SCHIPPER, A. 1943: Dycker Schmalzbirne. - Deutscher Obstbau 58(6), S. 10 -12

SCHMITZ, J. 1932: Der Obstanbau in der Eifel. Hamelsche Druckerei und Verlagsgesellschaft Düren; 26 Seiten

SCHMITZ, J. 1978: De Kruutpaasch in Myhl. In: Heimatkalender des Kreises Heinsberg 1978

SCHMITZ-HÜBSCH 2010: www.schmitzhuebsch.de

SCHNAB, W. 1912: In einer niederdeutschen Krautpresse, in: Rheinische Monatsschrift für Obst-, Gemüse- und Gartenbau. 5. Jg., Heft 11.

SICKLER, J.V. 1794-1804: Der Teutsche Obstgärtner. In 22 Bd. Weimar

SILBEREISEN, R. ET AL. 1996: Obstsortenatlas. Ulmer, Stuttgart, 2. Aufl.

SINS, G. 1953: Die Baumschulen des Rheinlandes mit besonderer Betonung der Verhältnisse in Meckenheim, Arbeiten zur rheinischen Landeskunde, Heft 4, Selbstverlag des Geographischen Instituts der Universität Bonn

VALLEN, P. 2010: Über die große Zeit der Krautpressereien in Birgden. In: Heimatkalender des Kreises Heinsberg 2010

VANEK 1947: Lidová Pomologie, Bd. X, Chrudim

VOTTELER, W. 1998: Verzeichnis der Apfel- und Birnen-sorten.- München (Obst- und Gartenbauverlag), 704 S.

ZEITFRAGEN DER BAUMSCHULE. 1. Ausgabe 1937

ZORN, R. 1914: Rheinlands Ruhm, in: Deutsche Obstbauzeitung, Heft 3

ZUCCALMAGLIO, V. VON 1868: Der Obstbau und die Bepflanzung der Wege, Straßen und Eisenbahnen mit Benutzung der Erfahrungen u. Aufzeichnungen des Justizraths Deycks zu Opladen. - Elberfeld (Lucas), 78 S.

Internet-Literatur

www.brauerei-gleumes.de: Historisches

www.ley-baumschule.de

www.krautfabrik-spelten.de

www.schmitzhuebsch.de

Biologische Stationen – Ansprechpartner in Sachen Streuobstwiesen

Im Rheinland gibt es 17 Biologische Stationen, die als Vereine organisiert sind und gemeinnützigen Zwecken dienen. Sie sind in Naturschutzfragen wichtige Ansprechpartner für Privatpersonen und Behörden. Zu den vielfältigen Aufgaben der Biologischen Stationen zählt die Betreuung von Naturschutzgebieten, der Vertragsnaturschutz in Kooperation mit der Landwirtschaft, wissenschaftliche und beratende Aufgaben, die Naturschutz- und Umweltbildung sowie die Öffentlichkeitsarbeit. Der Erhalt von typisch rheinischen Kulturlandschaften wie z.B. die Streuobstwiesen mit der dort heimischen Flora und Fauna ist ein wichtiges Anliegen.

Im Rahmen des vom Landschaftsverband Rheinland (LVR) geförderten Projekts „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland“ haben sich 12 Biologische Stationen an diesem

Buch beteiligt. Diese und auch andere Biologische Stationen arbeiten schon seit vielen Jahren für den Erhalt der rheinischen Streuobstwiesen und haben sich zu einer festen Instanz in diesem Aufgabenbereich entwickelt. Das Angebot der Biologischen Stationen umfasst beispielsweise die Durchführung von Obstbaum-Schnittkursen, die Vor-Ort-Beratungen der Obstwiesenbesitzer in Bezug auf Sortenwahl, Pflege, Unternutzung u.ä., die Koordination von Apfelsaftvermarktungsprojekten, die Durchführung von Seminaren und Führungen zum Thema Obst und Obstsorten, Organisation von Obstwiesenfesten und vieles andere mehr.

Wenn Sie Fragen rund um das Streuobst haben, wenden Sie sich an einen Vertreter der nachfolgend genannten Einrichtungen.

Projektkoordination und Region: Aachen/Erftkreis Biologische Station Städtereion Aachen

Ansprechpartner: Herbert Theißen, Christoph Vanberg
Telefon: 02402/126170; www.bs-aachen.de



Region: Düren Biologische Station im Kreis Düren

Ansprechpartnerin: Heidrun Düssel-Siebert
Telefon: 02427/949870; www.biostation-dueren.de



Region: Düsseldorf/Mettmann Biologische Station Haus Bürgel

Ansprechpartner: Ralf Badtke
Telefon: 0211/9961223



Region: Duisburg/Essen/Mülheim/Oberhausen Biologische Station Westliches Ruhrgebiet

Ansprechpartner: Dr. Randolph Kricke
Telefon: 0203/4179282; www.bswr.de



Region: Euskirchen Biologische Station im Kreis Euskirchen

Ansprechpartnerin: Heike Günther
Telefon: 02486/95070; www.biostationeuskirchen.de



Region: Heinsberg/Mönchengladbach
NABU-Naturschutzstation Haus Wildenrath

Ansprechpartnerin: Katharina Tumbrinck
Telefon: 02432/902740; www.nabu-wildenrath.de



Region: Leverkusen/Köln/Rheinisch-Bergischer Kreis
NABU-Naturschutzstation Rhein-Berg

AnsprechpartnerInnen: Frank Gerber, Claudia Heitmann
Telefon: 02171/7349911; www.nabustation-r-b.de



Region: Neuss
Haus der Natur Biologische Station

Ansprechpartner: Thomas Braun
Telefon: 02133/50230; www.biostation-neuss.de



Region: Oberbergischer Kreis/Rheinisch-Bergischer Kreis
Biologische Station Oberberg

Ansprechpartner: Olaf Schriever
Telefon: 02293/90150; www.biostationoberberg.de



Region: Remscheid/Solingen/Wuppertal
Biologische Station Mittlere Wupper

Ansprechpartner: Dr. Jan Boomers
Telefon: 0212/25427 27; www.bsmw.de



Region: Rhein-Sieg-Kreis/Bonn
Biologische Station im Rhein-Sieg-Kreis

Ansprechpartnerin: Barbara Bouillon
Telefon: 02243/847906; www.biostation-rhein-sieg.de



Region: Viersen/Krefeld
Biologische Station Krickenbecker Seen

Ansprechpartner: Dr. Ansgar Reichmann
Telefon: 02153/958350; www.bsks.de



Region: Wesel
NABU Wesel

Ansprechpartner: Franz-Wilhelm Ingenhorst
Telefon: 0281/1647787; www.nabu-wesel.de



Herausgeber:

LVR-Netzwerk Umwelt mit den Biologischen Stationen im Rheinland, c/o LVR-Fachbereich Umwelt
Ottoplatz 2, 50679 Köln
www.biostationen-rheinland.lvr.de

Redaktion: Herbert Theißen

Autoren: Hans-Joachim Banner, Ralf Badtke, Barbara Bouillon, Thomas Braun, Hartmut Brückner, Frank Gerber, Heike Günther, Randolph Kricke, Hubert Misgold, Daniela Mittendorf, Ansgar Reichmann, Olaf Schriever, Herbert Theißen, Katharina Tumbrinck, Astrid Uhlisch, Christoph Vanberg, Lisa Waigand, Claudia Weitmann

Studiofotos Früchte und Fruchtschnitte (sofern nicht anders bezeichnet): Hans-Joachim Banner

Alle anderen Fotos (sofern nicht anders bezeichnet): Autoren s.o.

Schutzgebühr: 5,00 Euro

Gestaltung: ermdesign+kunst projekte, Aachen

Druck: Druck & Verlagshaus Mainz GmbH, Aachen

Papier: Bilderdruck matt, FSC-zertifiziert

Wir danken für die Unterstützung in Wort, Schrift und Bild:

Lutz Nöthen, Hartmut Brückner, Günter Wessels, Jan Bade, Dr. Annette Braun-Lüllemann, Dr. Wolfgang Rieve, Anna Benmoh, Julia König, Martin Pflaum, Dieter Schäfer, Prof. Dr. Birgit Ziegenhagen, Christina Mengel, Dr. Adrian Engel, Dr. Christa Lankes, Dorothee Hochgürtel, Thomas Kraus

Zitativorschlag: LVR - Netzwerk Umwelt - Biologische Stationen Rheinland (2010):
Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland - vom Aussterben bedroht! Köln 144 S.



Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

