

Kulturgut auf der Obstwiese

Dank des obstfreundlichen Klimas im Rheinland werden unsere Landschaft und unsere Gärten schon seit Jahrhunderten durch Blütenzauber im Frühjahr und reiche Fruchternten in Sommer und Herbst bereichert. Viele Obstsorten sind selten geworden, insbesondere, wenn sie nur regional gepflanzt wurden. Diese Sorten sind vielfach aus dem Handel verschwunden und manche stehen kurz vor dem Aussterben. Liebhaber wissen die besondere Qualität dieser Sorten hingegen zu schätzen.



Im Rahmen eines vom Landschaftsverband Rheinland geförderten und von den Biologischen Stationen im Rheinland durchgeführten Projektes konnten bereits viele verschollene Sorten aufgespürt werden. Diese werden im Handbuch „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!“ ausführlich beschrieben. Handbuch und Flyer zu den verschiedenen Sorten wurden in Zusammenarbeit mit dem Pomologen Hans-Joachim Banner erstellt. Sie sind beim LVR und den Biologischen Stationen erhältlich.

Sie wollen Obstbäume pflanzen?

Warum nicht mal die *Münsterbirne*, den *Tulpenapfel* oder die Kirschsorte *Geisepitter*? Oder eine andere der mittlerweile über 70 bekannten lokalen und regionalen Obstsorten.

Nur durch Ihre Nachfrage in den Baumschulen werden diese Sorten eine Zukunft haben!

Der beste Zeitpunkt einen Obstbaum zu pflanzen war vor 20 Jahren, der zweitbeste Zeitpunkt ist JETZT.

Ihre Mithilfe ist gefragt

Die Biologischen Stationen im Rheinland freuen sich über Hinweise zu den regionalen Sorten, z.B. Historie, Literatur, Standorte von Altbäumen, Verwendung. Bitte richten Sie Ihre Hinweise zu den vier Süßapfel-Sorten an:

Biologische Station im Rhein-Sieg-Kreis e.V.
Robert-Rösgen-Platz 1, 53783 Eitorf
Tel.: 02243-847906
E-Mail: info@biostation-rhein-sieg.de
Internet: www.biostation-rhein-sieg.de

Wo erhalte ich einen Baum der Süßapfel-Sorten?

Ein Kernziel dieses Projektes ist es, dass alle beschriebenen Sorten in den örtlichen Baumschulen (insbesondere im historischen Verbreitungsgebiet) wieder erhältlich sind. Bitte fragen Sie dort oder bei der oben genannten Biologischen Station nach!

Regionale Obstsorten im Rheinland



Die Süßäpfel am Fuß des Siebengebirges

Hrsg. und © 2013:
LVR-Netzwerk Umwelt mit den Biologischen Stationen im Rheinland,
c/o LVR-Fachbereich Umwelt • Öttoplatz 2 • 50679 Köln •
www.biostationen-rheinland.lvr.de • umwelt@lvr.de

Fotos und Texte sind, soweit nicht anders angegeben, dem o.g. Handbuch entnommen; dort ausführliches Mitarbeiter- und Autorenverzeichnis.

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

Herkunft, Verbreitung und Verwendung

In den Orten entlang von Rhein und Sieg gab es im 19. und in den Anfängen des 20. Jahrhunderts eine ausgeprägte Tradition des Apfelkrautkochens. Es gab mehrere Krautfabriken, auch war das häusliche Krautkochen 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 Kraut auf diese Weise nicht so leicht anbrennen konnte. So gab es im Rheinland in den Obstwiesen eine Vielzahl von Süßäpfelsorten, die im 20. Jh. aber kaum noch gepflanzt wurden. Über die Herkunft der einzelnen Sorten ist kaum etwas bekannt. Auch heute noch finden sich in den Streuobstbeständen am Fuß des Siebengebirges (teilweise auch darüber hinaus) viele Altbäume der verschiedenen Süßäpfelsorten.

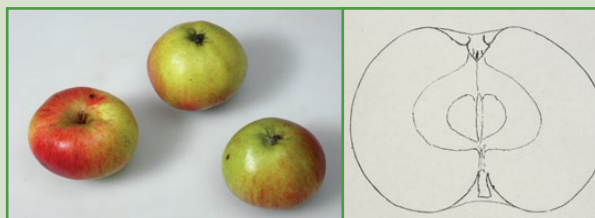
Nachfolgend werden vier Sorten mit ihren jeweiligen Arbeitstiteln beschrieben.



Dargestellt ist die uns bekannte Verbreitung der vier Süßäpfel-Sorten im Rheinland.

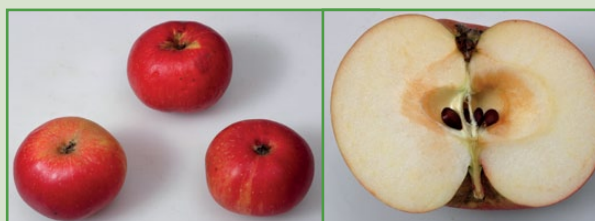
(Stand 2013; zur Orientierung sind die Autokennzeichen einiger Städte und Kreise eingetragen)

Flachkegeliger Süßäpfel



Form breit kegelförmig, zum Kelch verjüngt. Schale glatt, nach Lagerung stark wachsig; Grundfarbe trüb grün, spät aufhellend; 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. Fleisch grünlich-weiß, locker, süßlich mild, ohne Säure. Verwechsl.: Doppelter Härting, Hauxäpfel, Wöbers Rambur.

Roter breitrunder Süßäpfel



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 besonnenen Früchten tief rosa purpurrot, flächig, vereinzelt mit hellen Schimärenstreifen. Stielgrube mittelweit, mitteltief, Stiel kurz bis sehr kurz, knopfig. Kelchgrube mittelweit, mitteltief, unregelmäßig faltig, kantig. Kelchhöhle groß, breit trichterförmig. Fleisch gelblich weiß, fest, etwas trocken, kaum Säure, mild, teils leichter Bitterton. Verwechsl.: Baumanns Renette, Roter Berlepsch.

Roter kegelförmiger Süßäpfel



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. Stielgrube weit, tief, feinstrahlig grünlicholivbraun berostet; Stiel kurz, mitteldick, z.T. fleischig. Kelchgrube mittelweit, mitteltief, von fünf Höckern umgeben. Fleisch schwach grünlich bis grünlich-gelblich-weiß, fest, nur mäßig saftig, geringe Säure. Verwechsl.: Rheinisches Seidenhemdchen, Altländer Pfannkuchen, Bresüthe.

Heller kegelförmiger Süßäpfel



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 kräftigem, graubraunem Rostkleeck. Stiel kurz, dünn. Kelchgrube tief, mittelweit bis eng, Seiten steil abfallend, feinfaltig. Fleisch gelblich weiß, fest, mäßig saftig, mild, geringe Säure.