

INHALT

Vorwort	7
Wir brauchen die alten Obstsorten	9
Beschreibung historischer Apfelsorten	9
1. Alantapfel	10
2. Ananasrenette	12
3. Apfel aus Croncels	14
4. Baumanns Renette	16
5. Berner Rosenapfel	18
6. Boikenapfel	20
7. Burchardts Renette	22
8. Cellini	24
9. Champagner Renette	26
10. Charlamowsky	28
11. Cludius Herbstapfel	30
12. Cox Orange	32
13. Cox Pomona	34
14. Damason Renette	36
15. Danziger Kantapfel	38
16. Geflammter Kardinal	40
17. Gelber Bellefleur	42
18. Gelber Richard	44
19. Goldparmäne	46
20. Goldrenette aus Blenheim	48
21. Gravensteiner	50
22. Harberts Renette	52
23. Jakob Lebel	54
24. Kaiser Alexander	56
25. Kaiser Wilhelm (Peter Broich)	58
26. Kanadarenette	60
27. Kasseler Renette	62
28. Königlicher Kurzstiel	64
29. Landsberger Renette	66
30. Londonpepping	68
31. Lord Grosvenor	70
32. Lord Suffield	72
33. Muskatrenette	74
34. Oberdiecks Renette	76
35. Ontario	78
36. Osnabrücker Renette	80
37. Parkers Pepping	82
38. Peasgoods Sondergleichen	84
39. Rheinischer Bohnapfel	86
40. Roter Eiserapfel	88
41. Roter Herbstkalvill	90
42. Roter Kardinal	92
43. Roter Stettiner	94
44. Roter Winterkalvill	96
45. Schöner aus Boskoop	98
46. Weißer Astrachan	100
47. Weißer Klarapfel	102
48. Weißer Winterkalvill	104
49. Williams Liebling	106
50. Zwiebelborsdorfer	108
Das „Pomarium Saxonicum“ der Oberlausitz-Stiftung	110
Register	114
Zu den Autoren	116

VORWORT

Durch die Nutzungsaufgabe der Streuobstbestände in den letzten Jahrzehnten ist die Vielfalt der historischen Apfelsorten akut bedroht. Die Zahl der noch vorhandenen Altbäume verringert sich stetig, teils durch Rodungen, teils durch Absterben aus Überalterung oder mangelnde Pflege, die zu Vitalitätsverlust und schließlich zum Verlust der Bäume führt. Nachgepflanzt wird wenig und meist ein aus wenigen Sorten bestehendes Standardsortiment, das sich in ganz Deutschland ähnelt.

Der Erhalt historischer Apfelsorten ist jedoch aus mehreren Gründen unverzichtbar: für besondere Nutzungszwecke bei der Speisen- und Getränkeherstellung (Dörrobst, Destillate etc.), für den Erhalt großer Geschmackqualität und -vielfalt, für den Obstanbau jenseits der großen Obstplantagen, aus gesundheitlichen (Apfelallergiker!) und kulturellen Gründen sowie für die Sicherstellung eines breiten Spektrums der Wuchsformen sowie der Blüte- und Reifezeiten. Vor allem aber benötigen wir die historischen Apfelsorten als Genreserve für die Züchtung von Sorten. Denn niemand kann heute voraussagen, welche genetischen Sorteneigenschaften in Zukunft plötzlich von Interesse sein werden, z. B. bei sich verändernden klimatischen Bedingungen bzw. dem Auftreten neuer Krankheiten oder Schädlingen.

Mit der vorliegenden Publikation wird eine Grundlage geschaffen, Sachsens historische Apfelsorten näher kennenzulernen. Die bereits 2019 erschienene Publikation „Sachsens historische Obstsorten“¹ gibt einen Überblick über diejenigen Obstsorten, die aus Sachsen stammen. Die jetzige Publikation stellt hingegen 50 Apfelsorten vor, die zwar nicht aus Sachsen stammen, aber dennoch früher in Sachsen weit verbreitet wurden. Diese Sorten waren nämlich Bestandteil der „Normal-Obstsortimente für das Königreich Sachsen“ (1878, 1885, 1902) und/oder des Obstsortenverzeichnisses des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau (1924).

Ein Teil von Sorten wird in diesem Buch zum ersten Mal ausführlich pomologisch beschrieben. Ein anderer Teil der Sorten ist zwar aus den pomologischen Standardwerken des 19. und 20. Jahrhunderts durchaus bekannt. Darin konnten jedoch nicht die derzeitigen Klimaänderungen berücksichtigt werden, wie z. B. die zunehmende Trockenheit, Sonneneinstrahlung und Gefahr von Spätfrösten. Auch die Frage, ob eine Apfelsorte für Apfelallergiker² geeignet ist, spielte in früheren Sortenbüchern keine Rolle.

Anders als in den meisten früheren pomologischen Publikationen werden alle Apfelsorten gleich in mehreren Ansichten gezeigt und auch mit einem Foto der Kerne ergänzt, die für die Bestimmung mancher Sorten ein wichtiges Element sind.

Neben der Sortenbeschreibung enthält das Buch Angaben zur Reifezeit und zur Haltbarkeit der Sorten, ihre Ansprüche an einen Standort und die Anfälligkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen.

Das Buch richtet sich zunächst an diejenigen, die nach einer geeigneten historischen Apfelsorte für ihren Hausgarten oder ihre Obstwiese suchen. Obstliebhaber können hier neben altbekannten Sorten möglicherweise Raritäten zur Ergänzung ihrer Obstsortensammlung finden. Baumschulen finden in diesem Buch Entscheidungshilfen zur Vermehrung von regionaltypischen Sorten. Und die sächsischen Kommunen und Landschaftspflegeverbände erhalten hier Empfehlungen für den Anbau besonders robuster Sorten.

Für die Beschreibung von 21 Apfelsorten sowie die Bereitstellung aller Fotos der Apfelsorten haben sich zwei der renommiertesten deutschen Pomologen bereit erklärt: Jan Bade und Jens Meyer. Beide Pomologen arbeiten seit vielen Jahren in der Pomologischen Kommission des Pomologen Verein e.V. In jedem Jahr werden ihnen tausende von Fruchtproben zur Bestimmung vorgelegt. Daher haben Jan Bade

¹ Michael Schlitt: Sachsens historische Obstsorten, Verlag Gunter Oettel Görlitz / Zittau 2019, 144 Seiten.

² Die Hinweise auf Apfelsorten, die für Apfelallergiker geeignet sind, wurden entnommen aus der Statistik zu verträglichen und unverträglichen Apfelsorten des BUND Lemgo (Stand: Oktober 2020; https://www.bund-lemgo.de/download/00_Apfelallergie_Info_pdf_10_2020.pdf). Bei den Autoren dieser Publikation gibt es Zweifel, ob tatsächlich bei der Prüfung der Sorten auf die Verträglichkeit für Apfelallergiker sortenechte Früchte verwendet wurden. Auch fehlt bei vielen Sorten eine größere Zahl von Probanden um sichere Angaben zur Verträglichkeit für Apfelallergiker machen zu können. Für die mehr als zwei Millionen Apfelallergikern allein in Deutschland bieten viele der alten Obstsorten jedoch zweifellos eine verträgliche Alternative für die Nutzung als Tafeläpfel. Daher wurden trotz der genannten Bedenken die statistischen Hinweise des BUND Lemgo aufgenommen.

und Jens Meyer insbesondere einen guten Überblick über die Verbreitung der historischen Apfelsorten in Deutschland, ihre besonderen Kennzeichen und ihre Verwechslersorten. Jan Bade und Jens Meyer sei für ihre Mitwirkung an dieser Publikation herzlich gedankt.

Der Druck dieser Publikation wurde bezuschusst durch den Naturschutzfonds der Sächsischen

Landesstiftung Natur und Umwelt aus Mitteln des Zweckertrages der Lotterie GlücksSpirale sowie durch die Stiftung der Sparkasse Oberlausitz-Niederschlesien. Auch dafür gebührt Dank.

Wir wünschen uns, dass dieses Buch dazu beiträgt, vorhandene Apfelsorten zu bestimmen und die historischen Sorten zu erhalten und zu verbreiten.

Ostritz, Mai 2021

Dr. Michael Schlitt

KANADARENETTE

Synonyme

Pariser Rambur Renette, Reinette du Canada, Reinette von Canada, Grosse Reinette du Angleterre (fälschlich), Große Englische Reinette (fälschlich).

Herkunft und Verbreitung

Wahrscheinlich stammt die Sorte aus Frankreich, sicher ist das aber nicht. André Leroy hat sich sehr umfangreich mit der Historie der Sorte befasst. Er kommt zu dem Ergebnis, dass es nicht möglich ist, eine sichere Aussage über ihre Herkunft zu treffen. Er gibt an, dass von verschiedenen Autoren vermutet wurde, dass die Sorte eventuell in der Normandie entstand und mit Auswanderern nach Amerika kam, um dann später als „Reinette du Canada“ nach Frankreich zurückzukehren. Den Wahrheitsgehalt dieser Geschichte konnte er nicht überprüfen.

1771 erscheint ihr Name dann unter der Bezeichnung „Reinette Monstreuse du Canada“ in einem Baumschulkatalog von Andrieux in Frankreich. In Deutschland wird sie erstmals von Diel unter dem Namen „Pariser Rambur Renette“ beschrieben. Im Illustrierten Handbuch heißt die Sorte auch noch „Pariser Rambur Reinette“. Oberdieck weist dann in seinen Zusätzen nach, dass die „Pariser Rambur Reinette“ und die „Reinette du Canada“ identisch sind.

Die Sorte war im 19. und Anfang des 20. Jh. in Deutschland als Standardsorte weit verbreitet. Auch heute findet sich die Sorte noch in Altbäumen und in Sammlungen.

Frucht

Flachkegelförmig bis kegelförmig, unregelmäßig kantig, manchmal auch oval. Stielgrube mitteltief, mittelweit, strahlig berostet, Stiel kurz, oft knopfig. Kelchgrube mitteltief und mittelweit, Kelch geschlossen. Kelchgrube mit feinem Ringrost. Färbung gelblich, Deckfarbe manchmal orangefarben, Lentizellen als Roststerne auffällig. Netzartige

Berostung kommt vor. Achsenhöhle leicht geöffnet, Kammern ohren- oder bogenförmig. Kerne schmal, 9,5 × 4,5 mm, meist schlecht ausgebildet. Das weißliche Fleisch ist vorwiegend süß mit feinem Aroma. In geeigneten Lagen soll die Frucht edelaromatisch werden.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Dezember bis März. Von sechs Apfelallergikern haben alle diese Sorte vertragen (vgl. Statistik BUND Lemgo 2020).

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der starkwüchsige Baum wächst meistens breitkugelig.

Wegen des starken Wuchses gut für Streuobst geeignet, weniger für Hausgärten. Eine gewisse Schorfanfälligkeit sollte bei der Wahl des Standortes berücksichtigt werden. Nach „Deutschlands Obstsorten“ benötigt der Baum einen guten Boden und ausreichend Wärme, um seine Geschmacksqualitäten voll hervorzubringen.

Verwechslersorten

Fürst Blücher: reift früher und ist weißlich.

Literatur

- Diel, A. F. A.: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. Heft 18 (Äpfel 10). Frankfurt a. M. 1809, S. 86.
- Lucas, E. in: Jahn, F. / Lucas, E. / Oberdieck, J. G. C.: Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Bd. 1: Äpfel. Stuttgart 1859, Nr. 44.
- Oberdieck, J. G. C.: Zusätze und Berichtigungen zu Band I und IV des Illust. Handbuchs der Obstkunde. Ravensburg 1868, S. 160.
- Leroy, A.: Dictionnaire de Pomologie. Tome IV – Pommes. Paris 1873, S. 637.
- Müller, J. / Bißmann, O. / Poenicke, W. / Schindler, O. / Rosenthal, H.: Deutschlands Obstsorten. Stuttgart 1905–1934, Lief. 1, Nr. 5.
- Petzold, H.: Apfelsorten. Leipzig, Radebeul²1982, S. 138.
- Meyer, J. / Bade, J. / Schuricht, W.: Geisenheimer historische Farbzeichnungen alter Apfelsorten. Hamburg 2020, S. 66.
- BUND Lemgo: Statistik zu verträglichen und unverträglichen Apfelsorten (Stand: Oktober 2020; https://www.bund-lemgo.de/download/00_Apfelallergie_Info_pdf_10_2020.pdf).

Jens Meyer

KANADARENETTE



Herkunft der Fruchtprobe: Sammlung Bade