

Alte Sorten gesucht

Wer Bäume mit den auf dieser Seite beschriebenen alten Sorten kennt, wendet sich bitte an:
LOGL, Klopstockstr. 6,
70193 Stuttgart,
Tel. 0711/63-2901,
Fax -8299

'Virgouleuse'

Sehr alte, hervorragend schmeckende Sorte aus dem französischen Dorf Virgoule bei Limousin, die schon Merlet (1675) erwähnte. Mitte des 19. Jh. auch in Baden-Württemberg noch häufiger anzutreffen, vor allem um Heidelberg, Ludwigsburg und an der Bergstraße.

Synonyme: 'Winter-', 'Kalmes-', 'Colmar-', 'Paradies-', 'Glanz-', 'Franzosenbirne', 'Lange Grüne Winterbergamotte', 'Chambrette', 'Wintercitrone'

Reife und Haltbarkeit: Ernte Anfang November, hält bis Januar

Verwendung: Tafelbirne

Frucht: kegelförmig, stielseitig stark abgestumpft, dem Kelch zu schön, abgerundet, Kelchgrube mit flachen Beulen. Sehr dicker, meist fleischiger Stiel, 20 bis 30 mm lang

Schale: glatt, hellgrün, später grünlich zitronengelb, z.T. leicht bräunlich gerötete, feine Punkte, um den Kelch meist berostet

Fleisch: weiß bis weißlich gelb, fein, sehr saftig und schmelzend, mit sehr angenehmem, süßem Geschmack, leicht muskatellerartig

Baum: wächst stark pyramidal und ist dicht belaubt, trüb olivgrüne Jahrestriebe



mit rundlichen Blättern. Rinde der dicken Äste und des Baumes schön glatt, wie mit Speck beschmiert.

(Bildquelle: Pomona Franconia, 1801)

'Winterdorn'

Diese sehr alte Sorte konnten schon die älteren französischen Pomologen, die genaue Herkunft ist aber unbekannt.

Synonyme: 'Epine', 'Ambrette', 'Dornige Winterbirne'

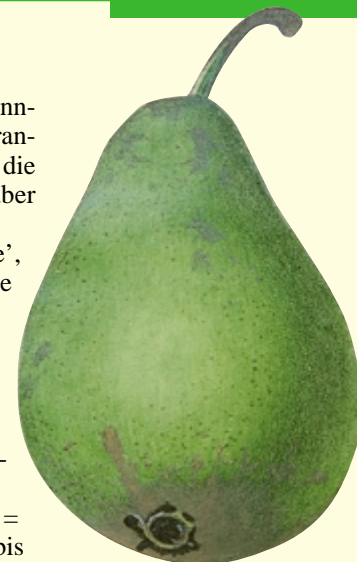
Reife und Haltbarkeit: Ernte Ende Oktober, Genussreife ab November bis Januar

Verwendung: Tafelbirne

Frucht: mittelgroß (L = 65 bis 75 mm, B = 45 bis 55 mm), breitkegelförmig, dem Kelch zu abgerundet, gegen den Stiel leicht eingeschnürt. Kleiner, aufrechter und offener Kelch sowie kräftiger, langer, meist etwas gekrümmter Stiel

Schale: glatt, geschmeidig, grün, wird auch später kaum gelb, ohne Röte

Fleisch: mattweiß und fein, saftig und duftend, butterhaft, schmelzend mit süßem, z.T. pfirsichartigem Geschmack



Baum: wächst nicht stark, ist aber schön belaubt und hat dunkelolivgrüne Jahrestriebe mit länglich-elliptischen Blättern. Die Sorte ist sehr fruchtbar und trägt büschelweise.

(Bildquelle: Deutschlands Kernobstsorten, 1833)

Dr. Walter Hartmann, Universität Hohenheim

Fotos: Hepperle

Farbatlas Alte Obstsorten

Das Buch hilft Fachleuten und Hobbyobstbauern, durch detaillierte Beschreibung und sortentypische Farabbildungen alte Obstsorten schnell und einfach zu bestimmen. Über 275 Sorten sind mit Merkmalen zur Identifizierung und Hinweisen zur Unterscheidung dargestellt. Den größten Raum nimmt neben dem Apfel mit fast 150 Sorten die Birne mit 90 Sorten ein, ergänzt durch die wichtigsten Pflaumen- und Kirschenarten.

Jede Sortenbeschreibung enthält neben Angaben über Herkunft, Abstammung, Alter, Synonyme, Verbreitung und hauptsächlicher Verwendung

der Früchte detaillierte Beschreibungen der Merkmale von Frucht und Baum. Zudem erfährt der Leser alles Wissenswerte über alte Obstsorten, den Nutzen und Wert alter Sorten sowie Maßnahmen zur ihrer Erhaltung.



Der Autor Dr. Walter Hartmann ist Akademischer Oberarzt am Institut für Obstbau der

Universität Hohenheim. Außerdem ist er Vorsitzender des Arbeitskreises „Steinobst“ im Bundesausschuss Obst und Gemüse, Chairman der Working Group „Plum and Prune – Genetic, Breeding and Pomology“ der Internationalen Gartenbauwissenschaftlichen Gesellschaft und Gründungsmitglied des AK Streuobst des LOGL.

Farbatlas Alte Obstsorten, Walter Hartmann, 320 Seiten, 278 Farbfotos, 39,80 DM, Verlag Eugen Ulmer Stuttgart 2000

