

Alte Sorten gesucht

'Neuneckenapfel'

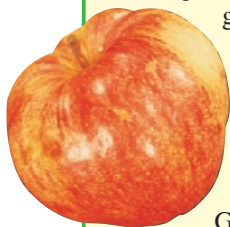
Diese Sorte wurde 1854 von Lucas erstmals als Lokalsorte für den Tübinger Raum beschrieben. Heute sind nur noch wenige Einzelbäume bekannt. Der schön gerippte Streifling ist mit seiner in der Regel neunmal gerippten Form den älteren Bürgern als 'Neunecker' noch in guter Erinnerung.

Reife und Lagerung: September bis März

Verwendung: nur zur Mostbereitung

Frucht: sehr schöner, mittelgroßer, kalvillartig gebauter Apfel, mittel- bis stielbauchig und zum Kelch hin zugespitzt.

Stiel mittellang in mitteltiefer Grube



'Königsfleiner'

'Königsfleiner' zeichnet sich durch seine Größe, die ausgeprägten roten Backen und erhabenen Lentizellen aus. Die Sorte, die von Lucas 1851 (nicht, wie vereinzelt falsch angegeben, 1848) erstmals beschrieben wurde, stammt aus Hegnach bei Waiblingen und war in Frankreich unter 'Fleiner du Roi' bekannt.

Reife und Lagerung: Ende September, haltbar bis Dezember, teils auch länger

Verwendung: beliebter Tafelapfel, aber auch zum Mosten geeignet

Frucht: groß bis sehr groß, stumpf kegelförmig bis walzenförmig, stielbauchig

Schale: grünlichgelb, sonnenseits hell- bis orangerot

Wer Bäume mit den beschriebenen alten Sorten kennt, wendet sich bitte an folgende Kontaktadresse:

LOGL, Klopstockstr. 6,
70193 Stuttgart,
Tel. 0711/63-2901,
Fax -8299

Schale: geschmeidig, Grundfarbe weißgelb, auf der Sonnenseite rot verwaschen, marmoriert und verwaschen gestreift

Kelch: geöffnet, in einer engen, tiefen Höhle

Fleisch: hart, säuerlich mit geringer Süße

Baum: hoher, weit ausladender charakteristischer Wuchs. Die Äste stehen häufig waagrecht ab und bilden für sich kleine Kronen mit mittellangem Fruchtholz.

Text und Foto:
Eckhart Fritz,
Tübingen-Hagelloch



verwaschen oder leicht geflammt mit erhabenen Lentizellen

Kelch: halboffen in breiter, tiefer und häufig höckeriger Kelchgrube

Fleisch: weiß, saftig, mürbe und druckempfindlich, wird gerne mehlig und stippig

Baum: mittelstark bis starkwachsend mit breiter, aber straff aufrecht gerichteter Krone.

Markus Zehnder, Landratsamt Zollernalbkreis (Bildquelle: Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1867)

'Harigelbirne'

Die Sorte war früher in Württemberg stark verbreitet, sie wurde aber auch in Baden (bei Bruchsal) angepflanzt. Lucas (1854) empfiehlt sie als Most- und sehr gute Schnitzbirne (Dörrbirne), vor allem für etwas rauere Lagen. Walker (1823) beschrieb ebenfalls eine 'Harigelbirne'. Hier handelte es sich aber um die 'Wolfsbirne', die seit Jahren erfolglos gesucht wird.

Reife und Lagerung: Mitte Oktober, haltbar bis Ende Oktober

Verwendung: Most- und Dörrbirne, liefert Most von Bratbirnenqualität

Frucht: mittelgroß, birnen- bis kegelförmig, mit vollständigen Kelchblättern; langer, meist schief angesetzter Stiel



Schale: hellgrüne Grundfarbe, die später gelb wird, auf der Sonnenseite trüb gerötet, nie die ganze Fruchthälfte überdeckend, bei Vollreife goldgelb mit schönem Lackrot, viele graue Punkte, im Rot dunkelrot umhört

Fleisch: weiß, etwas hart und ein wenig zusammenziehend, mit gewürztem, nicht unangenehmem Geschmack

Baum: steiler Wuchs mit hoher, eiförmiger Krone und hängenden Zweigen, ähnlich einer Birke, durch sein hellgrünes, ziemlich welliges Laub und die späte Blüte gut zu erkennen.

(Bildquelle: Abbildungen württembergischer Obstsorten, Stuttgart 1858)

'Trockener Martin'

Die sehr alte, aus Frankreich stammende Birnensorte wurde erstmals von Duhamel (1768) erwähnt. Sie war in Frankreich, der Schweiz, Österreich, Süd- und Mitteldeutschland verbreitet. 'Trockener Martin' stellt an Boden und Klima keine besonderen Ansprüche und wurde von Lucas (1854) als gute Kochbirne für rauere Lagen empfohlen. Wie die zahlreichen Synonyme zeigen, wurde sie früher bei uns häufig angepflanzt. Mit nachlassender Nachfrage nach Kochbirnen geriet die Sorte in Vergessenheit.

Synonyme: 'Martin sec', 'Martinsbirne', 'Kochbirne', 'Rote Hutzelbirne', 'Kandelzuckerbirne', 'Rote Winterbergamotte' u.a.

Reife und Lagerung: Ende Oktober, bis Dezember haltbar

Verwendung: Koch- und Dörrbirne

Frucht: mittelgroß und schön birnenförmig, gegen den Kelch abgerundet



Schale: feinrau, gelblich-graue Grund- und braunrote Deckfarbe, oft ganz von zimtfarbigem Rot überzogen

Fleisch: mattweiß, grobkörnig, abknackend trocken, süßer Geschmack

Baum: wächst langsam und wird nicht sehr groß, sehr fruchtbar, dicht belaubt, gelbgrüne, elliptische Blätter.

Dr. Walter Hartmann, Universität Hohenheim und Thomas Hepperle, MLR Stuttgart
Fotos: Hepperle
(Bildquelle: Pomona Austriaca, Wien 1792/96)