

Alte Sorten gesucht

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**

'Osterbergamotte'



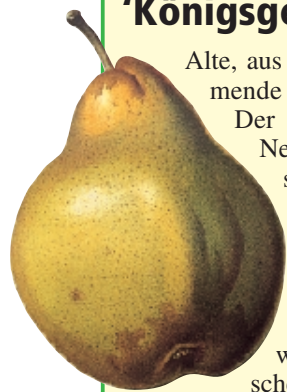
Alte französische Sorte, die Duhamel schon 1778 beschrieb. Neben Frankreich früher in ganz Mitteleuropa verbreitet. Lange haltbare Kochbirne, die allerdings höhere Ansprüche an die klimatischen Verhältnisse stellt.

Synonyme: 'Winterbergamotte', 'Bergamotte d'hiver'
Reife und Lagerung: Ernte Ende Oktober, genussreif ab Januar, haltbar bis März
Verwendung: Kochbirne
Frucht: große, kreiselförmige

Frucht, am Kelch abgerundet, gegen Stiel stumpf zugespitzt, mit leichter Einschnürung
Schale: glatt, blassgrün, später zitronengelb mit Grün, selten leicht erdartig gerötet, bei Reife mehr goldartig, zahlreiche braune Punkte und feine Berostung
Fleisch: weiß, relativ grobkörnig, sehr saftig, halbschmelzend, von erfrischendem Geschmack, süß und wenig
Baum: kräftiger, pyramidaler Wuchs, ertragreich, mit eiförmigen bis eirunden Blättern, etwas gewellt und auch sichelförmig gebogen.

Bildquelle: Österreichisch-Ungarische Pomologie 1888

'Königsgeschenk von Neapel'



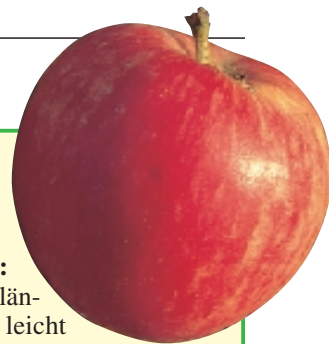
Alte, aus Italien stammende Kochbirne. Der König von Neapel sandte sie 1797 an Herzog Carl von Württemberg als Gegengeschenk für weiße Hirsche.

Synonyme: 'Kronbirne', 'Pfund-', 'Kaiser-', 'Frauen-', 'Fassli-', 'Winterkronbirne' u.a.
Reife und Lagerung: Ernte Mitte Oktober. Offiziell haltbar bis März, doch oft schon im November teigig
Verwendung: Kochbirne
Frucht: eine der größten Früchte, birnenförmig, 10 bis 13 cm hoch und 8 bis 10 cm

breit, bis 600 g schwer
Schale: hellgrüne, glatte und leicht bedufete Schale, wird bei Reife gelblich, auf Sonnenseite bräunlich gerötet, z. T. auch karminrot mit vielen großen, bräunlichen Punkten
Fleisch: mattweiß, abknackend, später teigig, süß, aber gewürzlos
Baum: groß und kräftig, trägt jährlich, aber nie sehr reichlich, erkenntlich an düsterer Belaubung und wolligen, ganzrandigen, elliptischen Blättern, die in verschiedene Richtungen gedreht sind.

Dr. Walter Hartmann, Universität Hohenheim und Thomas Hepperle, MLR Stuttgart
 Bildquelle: Pomona Franconia 1801

'Roter Baschesapfel' ('Muskatellerluiken')



Als Synonym für 'Muskatellerluiken' treten neben 'Roter Baschesapfel' (Remstal) auch 'Schmiedbästlesapfel' (Reutlingen) und 'Baschesapfel' (Hechingen) auf. Die Bezeichnung 'Baschesapfel' gilt jedoch als Synonym für den 'Ledersüßling', eine gänzlich andere Sorte. Daher sollte man ausschließlich 'Roter Baschesapfel' verwenden. Verbreitungsschwerpunkt der Sorte war das Neckar- und Remstal.
Reife und Lagerung: November, haltbar bis März
Verwendung: guter Mostapfel
Frucht: mittelgroß, flachrund, dem Luiken sehr ähnlich, etwas lebhafter geflammt

Schale: glatt, glänzend, leicht fettig, strohgelb, sonnenseits kräftig dunkelrot verwaschen und gestreift
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich mit leichter Säure bei vorherrschendem Zuckergehalt
Baum: auffallend spätblühend (mit oder kurz nach dem 'Luikenapfel'). Wuchs luikenähnlich mit stark hängendem Fruchtholz. Für raue Lagen und steinige Böden geeignet.

Markus Zehnder, Landratsamt Zollernalbkreis

Foto: Zehnder

'Hebelsapfel' ('Rümmechrüslicher')



Auf einer Versammlung deutscher Pomologen im September 1867 in Reutlingen wurde beschlossen, die Sorte 'Rümmechrüslicher' in 'Hebelsapfel' umzubenennen. Die Antragsteller wollten damit den „für gut deutsche Zungen“ unaussprechbaren allemannischen Namen ändern und zugleich den Volksdichter Johann Peter Hebel ehren, der in seinem Gedicht „Die Mutter am Christabend“ den 'Rümmechrüslicher' erwähnt hatte. Die Heimat der Sorte ist Süd-Baden, die angrenzende Schweiz und das Elsass. Es bleibt abzuwarten, ob der 'Kleine Winterstreifling' (Metzger 1847) identisch ist mit dem hier gesuchten Apfel.

Genussreife und Lagerung: Dezember, bis in den Sommer hinein
Verwendung: Frischverzehr, jedoch auch sehr gut zur Mostbereitung

Frucht: klein, flachrund, sehr regelmäßig. Die Form ist etwas stielbauchig. Stiel ganz kurz in tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle
Schale: fein, glatt, glänzend. Die grüne Grundfarbe wird in der Reife schön zitronengelb. Die ganze Frucht, besonders die Sonnenseite, ist mit zahlreichen, kurzabgesetzten roten Streifen besetzt
Kelch: Lang, spitzblättrig, lange grün bleibend, halb geöffnet
Fleisch: weiß, fest, saftig und weinsäuerlich
Baum: ziemlich starkwachsend mit hoher, etwas hängender Krone. Spätblühend.

Eckhart Fritz, Tübingen-Hagelloch (Bildquelle: Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1868)