

## Alte Sorten gesucht

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

### 'Kaiserbirne mit dem Eichenblatt'



Die Sorte war schon Duhamel (1786) bekannt. Nach Lucas (1854) eine späte, recht fruchtbare und ausgezeichnete Kochbirne, die damals häufig in Gärten bei Stuttgart und Ludwigsburg vorkam. Sortenliebhaber pflanzten sie wegen

ihres merkwürdig gekräuselten Laubs als Kuriosität.

**Synonyme:** 'Eichenblattbirne', 'Eichenlaubige Kaiserbirne', 'Kaiserin mit dem Eichenlaub'

**Reife und Lagerung:** Ende Oktober bis Anfang November, haltbar mindestens bis April

**Verwendung:** nicht zum Rohgenuss, aber als Kochbirne sehr geschätzt, vor allem auch wegen ihrer langen Haltbarkeit

**Frucht:** mittelgroß bis groß, kegel- bis birnenförmig, um den Kelch abgeflacht, gegen den Stiel leicht eingezogen, öfters etwas beulig. Kleinere, hornartige Kelchblätter

**Schale:** hellgrün, später gelblich oder hellgelb, ohne Röte, mit zahlreichen braunen Punkten, um Kelch und Stiel etwas Rost

**Fleisch:** je nach Standort sehr unterschiedlich, abknackend bis halbschmelzend, süß und angenehm würzig, z.T. aber

auch trocken und flach. Das Kernhaus hat nur 3 bis 4 Kammern

**Baum:** stark pyramidalen Wuchs, kommt spät in Ertrag.

Die Blätter sind am Rand wellenförmig gekräuselt und haben selten wirkliche Einschnitte bzw. Einbuchtungen wie bei einem Eichenblatt.

### 'Wittenberger Glockenbirne'

Schon um 1804 bekannt. Gute Haushaltsfrucht, die aus Sachsen stammt.

**Synonyme:** 'Glockenbirne', 'Sächsische Glockenbirne', 'Katzenkopf' (in Thüringen)

**Reife und Lagerung:** Pflückreife Mitte bis Ende Oktober, hält sich lange im Lager, da sie auch nicht welkt

**Verwendung:** vor allem als Kompottbirne

**Frucht:** rundlich bis dick kreiselförmig, gegen den Kelch abgerundet, dem Stiel zu spitz auslaufend mit z.T. kleiner Einschnürung, halboffener Kelch in tiefer Einsenkung, oft mit starken Beulen. Dicker, 30 bis 40 mm langer Stiel

**Schale:** glatt, gelblich grün, vollreif zitronengelb, auf Sonnenseite erdartiges, später hel-

leres Rot. Zahlreiche Punkte, rot umhüllt

**Fleisch:** matt-

weiß bis

gelblich,

grobkör-

nig, abkn-

ackend bis halb-

schmelzend, angeneh-

mer, etwas müsrierter Zucker-

geschmack

**Baum:** starker Wuchs mit

dicken violettbraunen Trieben

und großen Blättern.

Dr. Walter Hartmann,

Universität Hohenheim

Fotos: Hepperle



### 'Kienlesapfel'



Bildquelle: Der Obstbau, Zeitschrift des Württembergischen Obstbauvereins 1889

1854 erstmals von Lucas beschrieben. In seiner Heimat (Fildern und mittleres Neckartal) als „das Kienle“ bekannt. Er wurde vermutlich von Esslingen aus von Baumwart Kienle verbreitet. Im oberen Neckartal war ein 'Später Kienlesapfel' bekannt, bei dem es sich aber um den 'Kleinen Bronapfel' handelt. Die Sorte 'Kienlesapfel' blüht gemeinsam mit 'Luiken' sehr spät und gilt als ausgezeichneter Mostapfel; sein eigentümliches, bitteres Aroma ergibt einen goldgelben, sehr haltbaren und hochwertigen Most. Als Sämling

vermehrt fällt er auffallend sortenecht aus.

**Reife:** September/Oktober, aber ziemlich ungleichmäßig

**Verwendung:** hervorragender Mostapfel, als Tafelapfel zu herber Nebengeschmack

**Frucht:** klein bis mittelgroß, kugelig, Stiel kurz, sitzt in zimtfarbenen berosteter tiefer Stielgrube, Kelch offen, Kelchgrube weit schüsselförmig

**Schale:** etwas fettig, ringsum karminrot gestreift und hellrot überlaufen, auf der Schattenseite punktiert. Die Punkte sind etwas verstreut und erscheinen auf der Son-

nenseite als starke gelbliche Flecken

**Fleisch:** gelblich, unter der Schale leicht rötlich, Geschmack süß-säuerlich mit etwas adstringierender Bitterkeit, sehr saftreich

**Baum:** anfangs langsam wachsend, daher in der Baumschule kaum vermehrt, aber zum Umpfropfen älterer Bäume gut geeignet. Erreicht ein hohes Alter bei enormer Fruchtbarkeit. Krone hoch gewölbt mit schlanken, herabhängenden Ästen.

Markus Zehnder, Landratsamt Zollernalbkreis