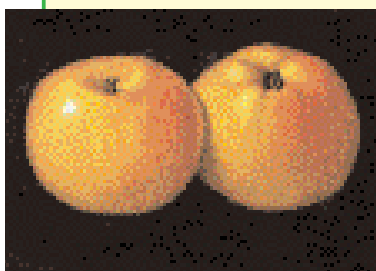


Alte Sorten gesucht

'Oelkofer Pepping'

Die Sorte stammt aus Oelkofen bei Mengen / Landkreis Sigmaringen. Der dortige Baumgärtner König beschrieb um 1850 60-jährige Apfelbäume, die sich in dieser rauhen Gegend durch sicheren Ertrag, lange haltbare Früchte, Gesundheit, kräftigen Wuchs und



Bildquelle: Votteler, Verzeichnis der Apfel- und Birnsorten

späte Blüte auszeichneten. In der zweiten Hälfte des 19. Jh. wurde der Apfel in Ertingen und Riedlingen als 'Störkles Pepping' vermehrt.

Synonyme: 'Oelkofer Jährler', 'Jährling', 'Zweijährling', 'Störkles Pepping'

Reife und Lagerung: ab Februar genussreif, den ganzen

Sommer über lagerfähig
Verwendung: sehr guter Tafel- und Mostapfel

Frucht: klein bis mittelgroß, gleichmäßig plattrund, überwiegend mittelbauchig

Schale: glatt, glänzend, goldgelb, Sonnenseite goldartig gerötet mit vielen blutrot umhöften Lentizellen. Um den Kelch häufig leichter Rostanflug, welkt nicht, geruchlos
Kelch: offen, grün, wollig, in charakteristisch weiter und tiefer, schüsselförmiger Grube, die mit wenigen feinen Falten umgeben ist

Fleisch: weiß, unter der Schale etwas gelblich schillernd, fein, abknackend, sehr saftig mit angenehmem, süßweinigem Geschmack

Baum: anfangs langsam wachsend, daher auf Stamm bildner veredeln, bildet eine dichte, kugelförmige Krone, die reich mit kurzem Fruchtholz besetzt ist. Blätter lang eiförmig mit unterseits gerötetem Blattstiel.

Markus Zehnder,
Landratsamt Zollernalbkreis

'Hohenheimer Rieslingapfel'

Als Zufallssämling im Hohenheimer Park entstanden und 1874 zum erstenmal erwähnt, galt er einige Zeit als hervorragender Mostapfel, geriet aber vermutlich wegen seiner kleinen Früchte und diverser anderer Probleme (Blattfallkrankheit, Veredelungsunverträglichkeit) wieder in Vergessenheit. Die damals zu den Beerenäpfeln gezählte Frucht

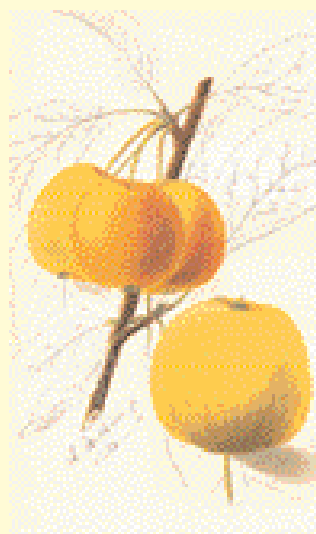


Abbildung: Pomologische Monatshefte, 1893

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**

ist mit heutigen Zierformen vergleichbar.

Reife und Lagerung: September, bis November

Verwendung: zur Mostbereitung

Frucht: sehr klein, mittelbauchig, kugelförmiger Apfel

Stiel: dünn, 2 bis 3 cm lang, holzig, glatt, in einer engen tiefen, fein berosteten, unregelmäßigen Höhle

Schale: derb, weißgelb bis strohgelb, auf der Sonnenseite erdartig bis kirschrot

Kelch: sehr langblättrig, geschlossen, oben aufsitzend

Fleisch: fein, fest, saftig, hoher Säure- und Zuckeranteil

Baum: kräftiger, hochpyramidal, mittelgroßer Wuchs.

Eckhart Fritz, Tübingen

'Römische Schmalzbirne'



Foto: Hepperle

Schon Sickler beschrieb die alte Sorte unbekannter Herkunft 1795 im „Teutschen Obstgärtner“ als 'Franz Madame'. Sie war früher in Deutschland und Österreich weit verbreitet. Die mittelgroße Birne ist eine Schaufrucht und vielseitig verwendbar. Sie eignet sich besonders für den Anbau in kühleren Lagen.

Synonyme: 'Schmalz-', 'Frauen-', 'Tafel-', 'Feine Tafel-', 'Weinzapfen-', 'Kindleins-', 'Lipps-', 'Äckerles-' und 'Jungfernbirne', 'Frauenschenkel'

Reife und Haltbarkeit: Mitte August bis Anfang September. Die Früchte reifen ungleichmäßig, 14 Tage haltbar, vollreif

Verwendung: Tafel-, Kompott- und ausgezeichnete Dörrfrucht

Frucht: birnenförmig, dem Stiel zu leicht eingeschnürt, 70 mm hoch und 55 mm breit
Schale: hellgrün, später zitronengelb mit karminroter, verwaschener und geflammt Sonnenseite, im Schatten ohne Rotfärbung. Zahlreiche feine Punkte, um Kelch und Stiel etwas berostet

Fleisch: gelblichweiß, saftig, fein mürkierter Geruch und süßweinigem Geschmack, unreif leicht herb. Wird auf warmen Standorten schnell mehlig

Baum: bildet große pyramidale Krone, auf nassen Standorten öfters Absterben von Trieben. Die fruchtbare Sorte kommt schnell in Ertrag und bringt jährlich gute Ernten, da sie in der Blüte wenig witterungsempfindlich ist.

Dr. Walter Hartmann,
Universität Hohenheim