

## Alte Sorten gesucht

### 'Gestreifter Backapfel'

„Backapfel“ nennt man eine ganze Gruppe von Apfelsorten, die alle zu den „Schlot-

teräpfeln“ gehören, also klappernde Kerne aufweisen können. Schon Bauhinus



beschreibt 1598 verschiedene Backäpfel. Der 'Gestreifte Backapfel', ein Wirtschaftsapfel mittleren Ranges, war früher in Obstwiesen weit verbreitet.

**Synonyme:** 'Gestreifter Platzapfel', 'Weißbreitling', 'Romaner', 'Wasserluiken'

**Reife und Haltbarkeit:** Oktober, haltbar bis April

**Verwendung:** Wirtschaftsapfel, in ertragsarmen Jahren auch als Tafelapfel brauchbar

**Frucht:** groß, plattrund, unregelmäßiger Bau mit deutlichen Rippen über die ganze Frucht, Stiel kurz und mitteldick in tiefer, weiter Stielgrube sitzend, Kelch flach und von deutlichen Höckern umgeben

**Schale:** glatt und trocken, goldgelb, sonnenseits mit breiten, abgesetzten roten Streifen und einigen braunen, weißgelb umhöften Lentizellen

**Fleisch:** grob, wenig gewürzt, säuerlich und locker

**Baum:** wird sehr groß, langlebiger mit breit ausladender Krone, wenig frostempfindlich in Holz und Blüte, sehr fruchtbar.

Markus Zehnder, Balingen  
(Foto: Votteler, Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten)

### 'Aurate'

Eine frühreife Muskatellerbirne. Die hat sie Ende des 18. Jh. von der berühmten Pariser Kartause bezogen. Die Sorte war früher häufig in Bauerngärten im Neckar- und Remstal zu finden, wurde aber auch um Mainz und Koblenz oft angepflanzt. 'Aurate' liebt warme Böden.

**Synonyme:** 'Frühe Muskatellerbirne', 'Kleine rote Sommermuskatellerbirne', 'Heu-

birne', 'Goldbirne', 'Goldstiel', 'Röslesbirne'

**Reife und Haltbarkeit:** Mitte bis Ende Juli, 8 bis 10 Tage haltbar

**Verwendung:** Tafelfrucht

**Frucht:** klein, 35 mm hoch und 35 mm breit, abgestumpft kreiselförmig, gegen den Stiel leicht eingezogen

**Schale:** glatt und hellgrün, später zitronengelb, auf der Sonnenseite mit erdarter Röt-

te verwaschen, feine zahlreiche Punkte, bei Rotfärbung gut sichtbar

**Fleisch:** gelblichweiß, abkrachend, saftig, von angenehmem, süßem Muskateller-Geschmack

**Baum:** starker Wuchs mit hochgewölbter Krone, rundliche bis eirunde Blätter mit langem Stiel. Die Sorte trägt früh und reichlich.

(Bildquelle: Deutsches Obstcabinet, 1853-64)



Fotos: Hepperle

### 'Zweibutzenbirne'

Die Sorte wurde schon von C.J. Schiller (1795) in „Die Baumschule im Großen“ abgebildet und beschrieben. Sie war früher häufig in Bauerngärten auf den Fildern und bei Tübingen zu finden.

**Synonyme:** 'Zwibotzenbirne', 'Zweibützler', 'Zweikelchige', 'Zweiköpfige'

**Reife und Haltbarkeit:** Ende August, 8 Tage haltbar

**Verwendung:** Tafel- und Küchenfrucht

**Frucht:** rundliche bis eiförmige, kleine bis mittelgroße Frucht mit charakteristischem doppeltem Kelch

**Schale:** grünlichgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-rot mit ziemlich starken, hellgrauen Rostpunkten

**Fleisch:** weißlich, sehr saftreich, halbschmelzend und mit zuckersüßem Geschmack

**Baum:** wird sehr groß, trägt aber nur

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

mäßig. Die Sorte wurde deshalb nur noch wenig gepflanzt.

Dr. Walter Hartmann,  
Universität Hohenheim

(Bildquelle: Schweizerische Obstsorten, 1897)

