

Alte Sorten gesucht

'Raafs Liebling'

Nach derzeitigem Kenntnisstand entdeckte Baumwart Raaf aus Nagold die Sorte und vermehrte sie. Die bekannten

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

Pomologien und Obstbauzeitschriften haben sie bisher nicht beschrieben. 'Raafs Liebling' wurde in den 30er Jahren vermehrt angepflanzt und ist heute teils unter den genannten Synonymen in den

Regionen Balingen, Rottenburg und Biberach bekannt.

Synonyme: 'Falscher Teuringer', 'Später Transparent'

Reife und Haltbarkeit: Anfang Oktober bis März

Verwendung: Kuchen- und Mostapfel

Frucht: groß (190 bis 250 g), plattrund, mittel- bis stielbauchig, leicht kantig (häufig fünf Kanten); Stiel mittellang, rotbraun und in mitteltiefer, mittelweiter und strahlig berosteter Stielgrube sitzend, Kelch halboffen bis offen, Kelchgrube weit und mitteltief, Kelchblätter wollig behaart

Schale: Grundfarbe gelb, sonnenseits flächig hellrosa ver-

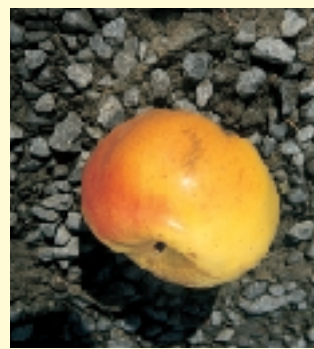
waschen bis marmoriert, braune Lentizellen über die ganze Frucht

Fleisch: feinwürzig, mit leichter Säure, saftig, später mürbe

Baum: mittelstark bis stark

wachsend, widerstandsfähig gegen Krankheiten, Krone etwas breiter als hoch.

Text und Fotos: Markus Zehnder, Landratsamt Zollernalbkreis



'Rotpunktierte Liebesbirne'

Alte französische Sorte, im 19. Jahrhundert in Deutschland vielfach verbreitet und damals auch auf dem Stuttgarter Obstmarkt anzutreffen.

Synonyme: 'Gesegnete Birne', 'Herbstjargonelle', 'Liebesbirne', 'Poire d'amour', 'Ah mon Dieu'

Reife und Haltbarkeit:

Mitte bis Ende September reif, hält ca. 3 Wochen

Verwendung: Tafel-, Koch- und Dörrbirne

Frucht: mittelgroß, 50 bis 75 mm hoch und 45 bis 55 mm breit, in der Form etwas unterschiedlich, länglich birnenförmig bis kreiselförmig mit kräftigem, leicht fleischigem, ca. 25 mm langem Stiel. Lang zugespitzte Kelchblätter, Grube mit feinen Fleisshöckern



Schale: glatt bis feinrau, mattgrün, später zitronengelb mit schöner, streifiger Karminröte und zahlreichen, weißlichen, dunkelrot umhöften Punkten; um den Kelch oft ganzflächig berostet

Fleisch: gelblich-weiß, fein, halbschmelzend, von sehr süßem, gewürztem und leicht parfümiertem Geschmack; unreif leicht herb

Baum: wächst sehr stark und wird groß, mit pyramidalen Krone und eiförmigen Blättern. Trägt sehr früh und reichlich.

(Bildquelle: Le Verger, 1865-72)

Fotos: Hepperle

'Punktierter Sommerdorn'

Sehr gute Tafel- und Wirtschaftsbirne französischer Herkunft. Schon 1736 im Katalog der Pariser Kartause erwähnt. Diel erhielt sie 1790 aus Metz. Früher häufig in den Gärten um Stuttgart angepflanzt.

Synonyme: keine; französisch: 'L'Epine d'Été pointée'

Reife und Haltbarkeit: Mitte September reif, ca. 3 Wochen haltbar

Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsf Frucht, Brennbirne

Frucht: mittelgroß, 65 bis 75 mm hoch und 45 bis 50 mm breit, länglich kegelförmig, dem Stiel zu auf einer Seite etwas eingebogen. Mit offenem, sternförmigem Kelch und ziemlich kräftigem, etwa 30 mm langem Stiel

Fleisch: schneeweiß, fein, butterhaft schmelzend und sehr saftig, mit angenehmem, süßem, muskatellerartigem Geschmack, ähnlich der 'Beste Birne'

Baum: wächst stark und wird groß, hat elliptische, ganzrandige Blätter. Wuchs schön pyramidal. Trägt jedes 2. Jahr reichlich.

Dr. Walter Hartmann, Universität Hohenheim (Bildquelle: Deutsches Obstcabinet, 1853-64)

