

Alte Sorten gesucht

'Baseler Goldrenette'

Karl Rebmann aus Pratteln bei Basel beschrieb diese Sorte vor 130 Jahren, aber schon damals wurde sie bereits seit vielen Jahren vermehrt und war unter den älteren Obst-



Bildquelle: Illustrierte Monatshefte 1872, S. 308-309
Fotos: Markus Zehnder

bauern als 'Mühleweger' bekannt. Dieser Name geht auf die Heimat des Ursprungsbaumes im Mühleweg zurück. Lucas gab ihr den Namen 'Baseler Goldrenette'. Die Sorte war auch im südbadischen Raum anzutreffen.

Synonyme: 'Mühleweger'

Genussreife: Januar bis Mai

Verwendung: Tafelapfel, auch zum Mosten geeignet

Frucht: mittelgroß, rundlich und gleichmäßig, Kelch halboffen bis offen in tiefer Einsenkung, Kelchblättchen lang gespitzt und am Grunde lange grün bleibend. Stiel kurz bis mittellang in tiefer, mit zimtartigem Rost umgebener Höhle. Kernhaus breit mit vielen dicken Samen

Schale: fein bis rau, an verschiedenen Stellen glatt und glänzend. Grundfarbe goldgelb, Deckfarbe karminrot gestreift und gepunktet. Häufig braungrau berostet. Lentizellen deutlich sichtbar und sternförmig

Fleisch: mattweiß, ins Gelbe übergehend, saftreich und von süßweinigem Renettengeschmack

Baum: wird sehr groß, gesund und spätblühend. Ertrag sehr hoch.

'Lucas' Taubenapfel'

Diese Sorte wurde um 1850 von Lehrer Zobel im Hohlohischen gefunden und zu Ehren von Eduard Lucas benannt. Sie gehört zur Formengruppe der Taubenäpfel, die sich durch kleine bis mittelgroße, wenig gerippte Früchte mit länglich-kegelförmigem Bau und feinkörnigem Fruchtfleisch auszeichnen.

Genussreife: Ende August bis November

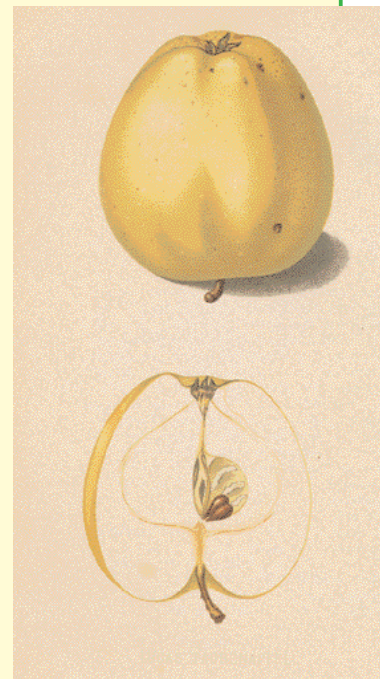
Verwendung: Tafel- und Küchenapfel

Frucht: länglich eiförmig, unregelmäßig geformt, teils mit vortretenden Rippen, teils regelmäßig gewölbt. Leicht kelchbauchig, Kelch halboffen mit breiten Kelchblättern. Kelchgrube eng, unregelmäßig und von Falten oder leichten Beulen umgeben. Stiel kurz bis mittellang, behaart. Stielgrube weit, glatt und grünlich bleibend. Kernhaus halboffen oder hohlachsig, die zahlreichen Samen sind dick und mit einer hervortretenden Kante versehen
Schale: anfangs grünlich-

Wer Bäume mit den auf dieser Seite beschriebenen Sorten kennt, wendet sich bitte an:
LOGL, Klopstockstr. 6
70193 Stuttgart
Tel. 0711/63-2901
Fax -8299
logl.bw@t-online.de

weiß, später milchweiß ohne Röte und stark beduftet. Viele Lentizellen, aber nur wenige, dafür starke Rostpunkte

Fleisch: weiß oder gelblich-



Bildquelle: Pomologische Monatshefte 1876, S. 3

weiß, äußerst zart und mürbe mit angenehm saftigem und rosenartig gewürztem süßweinigem Geschmack

Baum: schwach wachsend, bildet feines Fruchtholz und kleine Kronen und ist daher für niedere Stammformen geeignet. Der Ertrag ist hoch, der Schnitt sollte aber kurz und kräftig ausfallen, um ein vorzeitiges Vergreisen zu verhindern.

Markus Zehnder,