

Alte Sorten gesucht: Schaf(s)nasen

Der Begriff Schaf(s)nase ist sehr alt und geht zurück auf die lange Form der Frucht, die in manchen Fällen eingeschnürt ist, sich zum Kelch hin verjüngt und damit an einen Schafskopf erinnert. Die Schreibweise wechselt zwischen Schaf- und Schafsnase, wobei die letzte Bezeichnung häufiger vorkommt. Obwohl in der pomologischen Literatur viele Schafsnasen beschrieben werden, ist eine eindeutige Zuordnung heute außerordentlich schwierig. Noch 1883 hatte Dr. Karl Müller, Redakteur der damaligen Zeitschrift „Der Obstbau“ (Vorläufer von „Obst & Garten“), in seinem „Normalsortiment der Württembergischen Obstarten“ angemerkt, dass die Schafsnasen pomologisch noch nicht bestimmt sind.

Hinzu kommt, dass der Begriff „Schafsnase“ für verschiedene Apfelsorten, aber auch für einzelne Birnensorten als Synonym verwendet wird. Er taucht schon im 18. Jh. in verschiedenen Regionen Deutschlands auf. Im nördlichen Raum werden ‘Berliner Schafsnase’ und ‘Deutsche Schafsnase’ beschrieben, im

süddeutschen Raum unterschieden Rösler (1790) und J.C. Schiller (1795) zwischen Süßen und Sauren Schafsnasen. Aber auch die ‘Deutsche Schafsnase’ wird von Lucas 1854 erwähnt und als ‘Große Gestreifte Schafsnase’ beschrieben. Im Unterschied zu Süßen und Sauren Schafsnasen, die zu den grundfarbigen Schafsnasen zählen, gehört die ‘Deutsche Schafsnase’ zu den deckfarbigen. Eine zusätzliche Gruppe bilden die Roten Schafsnasen.

Für die Schweiz wurden 1863 ebenfalls verschiedene Schafsnasen beschrieben, darunter ‘Spitzwissiker’ als saure, später angenehm süßsauerlich schmeckende Frucht.

‘Süße Grüne Schafsnase’

Synonyme: ‘Süßling’, ‘Metzenhälsling’, ‘Hänselesapfel’
Reife und Haltbarkeit: September, haltbar bis März

Verwendung: Tafel- und Dörrfrucht, aber auch zur Beimischung als säuerliche Apfelsorte zur Saft- und Mostherstellung



‘Spitzwissiker’ (aus Schweizerische Obstsorten 1863, Reprint 1998 des Vereins Edelchrübler, CH-4461 Böckten)
Fotos: Zehnder



(von rechts oben nach links unten): Gestreifte, Rote, Saure und Süße Schafsnasen aus den Räumen Balingen, Hechingen und Tübingen

Frucht: mittelgroß, im Verhältnis zur Größe auffallend leicht, Fruchtfleisch feinzellig, saftig süß ohne Fruchtsäure. Schale gelblich grün, überwiegend ohne jegliche Röte
Baum: mittelstark bis starkwachsend mit breiter, außen hängender Krone.

‘Große Gestreifte Schafsnase’

Synonyme (nach Lucas): ‘Rosskopf’ (Langenau), ‘Apfelmuser’ (Langenargen), ‘Herrenapfel’ (häufig), ‘Grenadier’ (Calw), ‘Engelskopf’ (Blienshofen), ‘Leichter Matapfel’ (Christ), ‘Deutsche Schafsnase’ (Metzger); für Baden 1891 zusätzlich: ‘Fässlapfel’, ‘Spitzbreitling’, ‘Mässlapfel’, ‘Stromapfel’
Reife und Haltbarkeit: Oktober, bis März haltbar

Verwendung: guter Back- und Haushaltsapfel, auch als Tafelfrucht

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**

Frucht: groß, hochaussehend, Sonnenseite düster rot gestreift und verwaschen, Fleisch angenehm weinsäuerlich und mürbe

Baum: starkwachsend, wird sehr alt und groß. Dichte, düstere Belaubung, spätblühend.

‘Saure Grüne Schafsnase’

Synonym: ‘Saurüssel’
Verwendung: Mostapfel
Frucht: auffallend großes, offenes und regelmäßig sechsteiliges Kernhaus, Schale ohne Röte.

Markus Zehnder,
Landratsamt Zollernalbkreis