

Obstsorten-Katalog zu Lokalsorten und lokal bedeutsamen Sorten im Landkreis Reutlingen

erstellt durch Mithilfe vieler obstbaulicher
Akteure, Nutzung überlieferter Aussagen
und historischer Quellen

eine Informationssammlung durch die Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau
in beständiger Fortschreibung
ergänzende Angaben werden dankbar entgegengenommen und eingespeist

Ein ausdrücklicher Dank gilt allen Beteiligten
und richtet sich auch ausdrücklich
an die namentlich nicht aufgeführten Unterstützer.

Stand: Oktober 2021
Bearbeitung: Thilo Tschersich
Layout: J. Jaenisch

Angaben und Anfragen:
gruenflaechenberatung@kreis-reutlingen.de
07121 - 480 3327

sämtliche Bildrechte: Grünflächenberatungsstelle,
Kreisamt für nachhaltige Entwicklung, LRA Reutlingen

Inhaltsverzeichnis:

Äpfel:

1. Aglishardter Kalvill
2. Bastlesapfel
3. Becksapfel
4. Betzinger Grünapfel
5. Bihlmayer
6. Blochinger Sämling
7. Bronnapfel
8. Christiansapfel
9. Eisbrugger / Eisbrucker
10. Fetzerapfel
11. Fraas´ Sommerkalvill
12. Herzogapfel
13. Hofstätter
14. Kleinbettlinger Luiken
15. Kleiner Langstiel
16. Kugelapfel
17. Maurabeschtele
18. Muskateller Luiken
19. Odenwälder
20. Ohmenhäuser Sämling
21. Pfaffenapfel
22. Reichenecker Kernapfel
23. Reutlinger Streifling
24. Schmiedbastele
25. Schnabelsapfel
26. Süße grüne Schafsnase
27. Uracher Bergapfel

Birnen:

1. Betzelsbirne
2. Ochsenherzbirne
3. Schweizer Birne

Kirschen:

1. Ermstäler Knorpelkirsche
2. Schulbäbele

Zwetschgen:

1. Gelbe Zwetschge aus Würtingen

Äpfel

Aglishardter Kalvill:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

Sorte stammt aus Römerstein-Böhringen, vom Hofgut Aglishardt, von dort aus geringfügige Verbreitung ins nähere Umfeld; Erwähnung in Sortenlisten aus Münsingen in den 1950er Jahren; Entstehung vor 1900 zu vermuten
auf dem Hofgut Aglishardt standen in den 50er Jahren junge und alte Bäume, die später gerodet wurden; heute gibt es noch 2 bekannte Bäume in der Gegend um Böhringen

Fruchtbeschreibung:

mittelgroß, „wie Gravensteiner oder sogar größer“, rund bis abgeflacht; Oberfläche uneben, meist auffällig breite Kanten; gelbe Grundfarbe, karminesinrot-gestreift, gesprenkelt und marmoriert; gelbe Grundfarbe in rotschreitender Reife bisweilen wechselnd zu rosa durchschimmernd; Stielgrube mit strahliger zimtfarbener Berostung - zum Teil als deutliche Rosthaube ausgeprägt; etwas dickere, glatte Schale; Fruchtfleisch ist deutlich rötlich marmoriert, ausgewogenes Zucker-Säure Verhältnis und frisches Aroma

Baumeigenschaften:

frühere Blüte, etwas später als Boskoop; selbst auf steinigem Lehm Boden konnten die Bäume alt werden; Apfel gab gute reiche Ernte

Pflückreife:

Ende Sept.

Lagerfähigkeit:

haltbar bis Weihnachten; etwa 2 Monate - wird dann trocken

Verwendung:

Most-, Back-, Tafelapfel

saftig, Apfel wurde eingelagert als Tafelobst, für das Mosten wurde nur das Fallobst, da nicht lagerfähig, beigemischt

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

nichts weiter bekannt, Fruchtbehang windfest

Besonderheiten:

Lokal-Tafelsorte auf der Alb, rot marmoriertes Fruchtfleisch

Anmerkungen:

wurde vom Sortenmelder in Bad Urach früher im Herbst frisch an Kartoffelkunden mitverkauft - die Äpfel waren dabei doppelt so teuer wie die Kartoffeln

Fotos Aglishardter Kalvill:



Aglishardter Calvill

Südlich von Römerstein-Böhringen liegt das Hofgut Aglishardt mit einer Geschichte, die mehrere hundert Jahre in die Vergangenheit reicht. Bis in die 60er Jahre des letzten Jahrhunderts umgab den Hof eine Vielzahl von Hochstamm-Obstbäumen. Die meisten fielen den Rodungsprämien zum Opfer. In den 60er Jahren wurden Prämien für die Rodung von Hochstämmen bezahlt, um den Obstbau auf besseren Lagen zu intensivieren und andernorts den überkommen- erscheinenden „Streuanbau zu verwerfen“, berichtet Hans Wörz aus Hengen .

Bevor es jedoch im Umfeld des Aglishardt zu den Rodungen kam, hat der heute über 80-jährige Hans Wörz mit seinem Vater Sorten von dort vermehrt. Denn Hans Wörz hatte in jungen Jahren die Baumwart-Ausbildung absolviert. Sie bestand aus 12-Wochen Theorie innerhalb 2-jähriger Praxis und die Vermehrung gehört zum Handwerk.

So haben die beiden also Sorten vermehrt wie Königinapfel, Danzinger Kantapfel, Jakob Lebel und auch den Aglishardter Calvill, wovon dem nun betagten Hans Wörz noch 2 Standorte geläufig sind.

Der Apfel ist auffallend rundlich, nicht klobig, sondern kugelig, leicht abgeflacht, mit einer gelblichen bis weißlichen Grundfarbe, die karminesinrot geflammt bis marmoriert ist und am Stiel eine grünliche Haube hat. Die Kelchgrube ist unregelmäßig weit, mit groben Rippen und Fleischperlen besetzt. Der Kelch ist klein mit übereinanderliegenden, beflaumten Kelchblättern. Das Fruchtfleisch ist, besonders unter der Schale, nahezu komplett rot durchzogen und hat eine Tafelobstgeeignete Konsistenz. Die Schale ist etwas dick, aber noch nicht störend beim Verzehr. Der Geschmack ist fein-weinig mit gutem Süße-Säure-Verhältnis. Der Biß fest, nach Lagerung in den Dezember aber mürbe werdend. Dann eignet sich der Apfel vor allem noch für die Küche als Backapfel.

Es ist ein Herbstapfel mit Tafelobst-Qualitäten –Auf derHochfläche der Alb kommt nicht allzu häufig vor, dass dort solche Sorten gut gedeihen. Der Baum ist gesund und trägt regelmäßig. Normale Reife ist Ende September. Verwertung als Mostapfel, Tafelapfel oder Küchenapfel möglich. Hans Wörz hat die Sorte früher vor allem für Most verwendet in Kombination mit einigen anderen Sorten. Angesichts der Färbung des Fruchtfleisches wäre interessant zu probieren, ob der sortenreine Most vom Aglishardter Calvill eine rote Färbung mitbringt. Der Geschmack verspricht einen sehr wohlschmeckenden Saft. Der Zuckergehalt liegt mit 45 Grad Oechsle im unteren Bereich, was aber durch die geringe Säure nicht nachteilig auffällt.

Die Sorte wurde im Rahmen des Sortenerhaltungsprojektes im Winter 2018/19 vermehrt, damit der Fortbestand gesichert ist. Vielleicht weckt ja auch die erwartete Bestätigung der Sortenerhaltungszentrale als Lokalsorte das Interesse der heutigen Hofbesitzer des Aglishardt.

Bastlesapfel:

Synonyme:

gemeldet als Petermännle, identifiziert als Bastlesapfel v. E. Fritz/KOB-Bavendorf

Herkunft/Verbreitung:

Lokalsorte mit Rest-Vorkommen um Nürtingen herum, hier aus Grafenberg

Fruchtbeschreibung:

roter Apfel mit roten Streifen, kugelig, mittelgroß, fest, fettige Schale, gelbliches Fleisch

Baumeigenschaften:

kompakte Krone, Blüte zur Hauptblütezeit

reiche Ernte; sollte jedes Jahr geschnitten werden; bevorzugt guten Boden

Pflückreife:

Anfang Okt.

Lagerfähigkeit:

bis Weihnachten

bis Dezember/Jan.

Verwendung:

sehr schmackhafter saftiger Tafelapfel; Mostapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

allgemein wenig Apfelwickler, alternierend, krebsanfällig

Besonderheiten:

gemeldet als Petermännle, identifiziert als Bastlesapfel v. E. Fritz

Fotos Bastlesapfel:



Becksapfel:

Synonyme:

Ermstaler Champagner, Beckenfrieder

Herkunft/Verbreitung:

Sämling von Champagner Renette, Ursprungsort: Ermstal
bereits vor dem Krieg lokal bekannt

Fruchtbeschreibung:

relativ kleiner Apfel, feines weißes Fleisch, im Lager wird Schale fettig, etwas druckempfindlich

Baumeigenschaften:

blüht relativ spät mit Herzogapfel; wächst relativ ruhig, kein großer Baum, runde Krone
geeignet für Albvorland

Pflückreife:

Sept./Okt. (Apfel hat langes Erntefenster - ca. 1 Monat)

Lagerfähigkeit:

lange Lagerfähigkeit; Apfel wird etwas schrumpelig, bleibt aber saftig

Verwendung:

süßlicher Apfel, v.a. Tafelobst; auch Saft; sehr guter Mostapfel; Massenträger

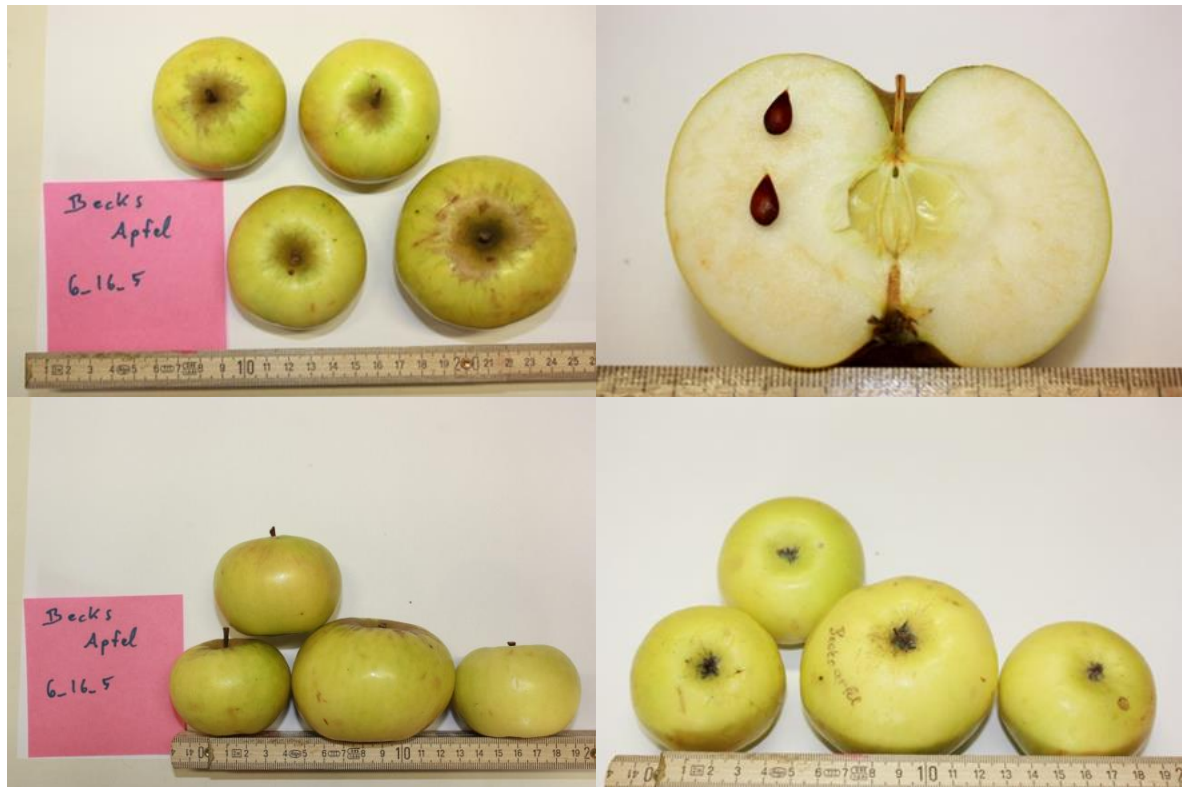
Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

robust, hat wenig Fruchtschorf, teils am Baum schon stippige Früchte erkennbar
braucht durch späte Blüte wenig Pflanzenschutzmittel

Besonderheiten:

Großfrüchtig

Fotos Becksapfel:



Betzinger Grünapfel:

Synonyme:

Betzinger Grünfleiner, B. Grünling

Herkunft/Verbreitung:

Abstammung: unbekannt, Ursprungsort: Betzingen (Ortsteil von Reutlingen)

Fruchtbeschreibung:

mittelgroße, leicht hoch gebaute, grün bleibende Frucht mit nahezu fehlender Deckfarbe, rund mit vereinzelt breiten Kanten, tiefe Stiel- und Kelchgrube, feinschalig, druckempfindlich

Baumeigenschaften:

sehr späte Blütezeit; Baumreife: Oktober
geeignet für Albvorland

Standorteignung:

anspruchlos

Pflückreife:

Okt.

Lagerfähigkeit:

bis Februar

Verwendung:

Tafel- und Wirtschaftsfrucht, Mostapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

robuste Lokalsorte

Besonderheiten:

sehr spät blühend, robuste Sorte; lange grünbleibend

Anmerkungen: k.A.

Fotos Betzinger Grünapfel:



Bihlmayer:

Synonyme:

Dirgannele, Türkenannele

Herkunft/Verbreitung:

1790 von Rösler als Lokalsorte in Bad Urach erwähnt; in Bad Cannstatt 1857 als Türkenannele ausgestellt

heute „eigentlich nicht mehr vorhanden“, Einzelbäume bekannt im Raum Glems, Metzingen-Neuhausen und im Neuffener Tal

Fruchtbeschreibung:

klein bis mittelgroß, rundlich bis herzförmig, meist aber länglich, sogenannte „hochgebaute“ Frucht; Grundfarbe bei Reife gelb mit teils flächig roter Deckfarbe, teils marmoriert, geflammt; geöffnetes Kernhaus mit ausgeprägten Wandrissen; deutliche Kelchröhre; helles-weißliches Fleisch, fest - nicht druckanfällig mit zimtartigem Aroma, schöne Schaufrucht

Baumeigenschaften:

späte Blüte - blüht nach Eisheiligen; charakteristischer Wuchs - schöne gerade Stämme und feine bogige Triebe mit kräftiger Mitte
geeignet für Albvorland

Pflückreife:

Oktober

Lagerfähigkeit:

„Frucht hing immer lang am Baum“, hält mindestens bis Weihnachten, eher bis Februar

Verwendung:

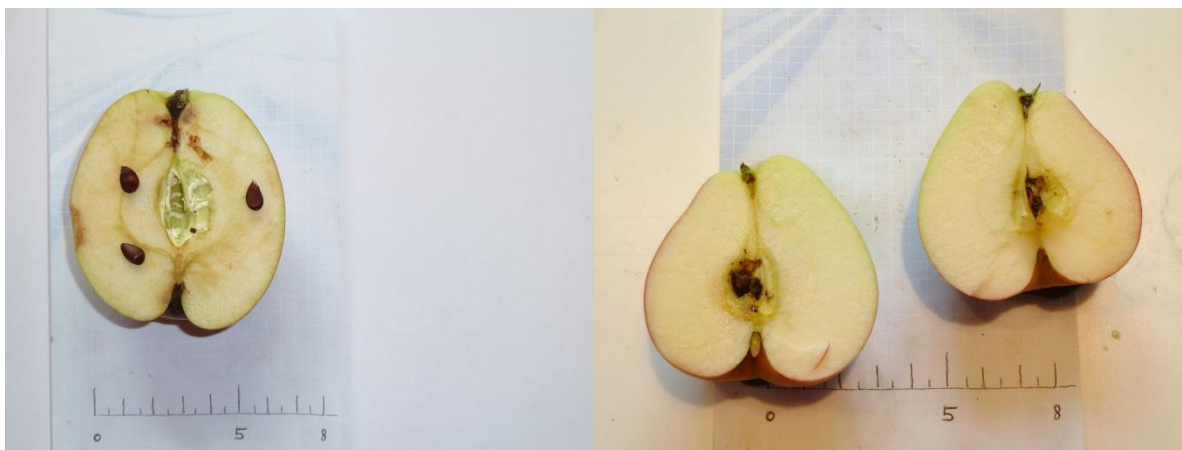
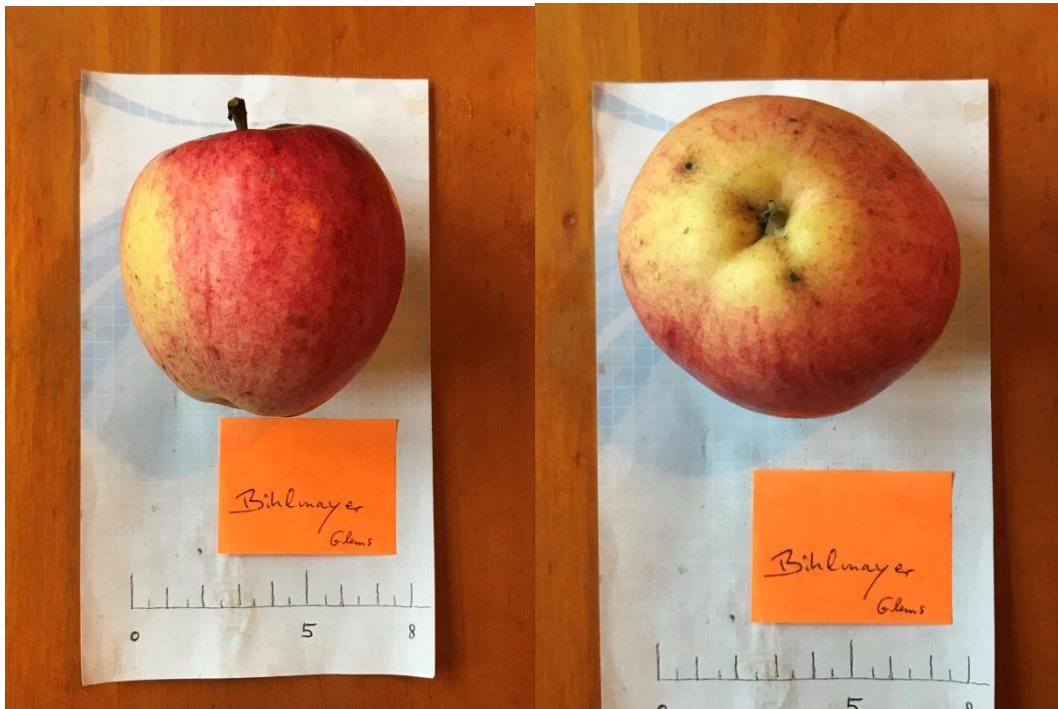
Tafelobst, Most- und Saftapfel

vornehmlich Tafelobst, sicher auch für andere Zwecke verwendbar, weinsäuerlicher/zimtartiger Geschmack, früher oft auf dem Markt verkauft, roter Weihnachtsapfel - auch für Baumschmuck verwendet, schöne Farbe

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

aus den letzten Jahrzehnten liegen keine Erfahrungen zu Anfälligkeiten vor

Fotos Bihlmayer:



Blochinger Sämling:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

Verbreitung auf der Alb, Zufallssämling Lokalsorte Esslingen-Reutlingen von Landwirt Blochinger entdeckt

Fruchtbeschreibung:

relativ groß, grün-gelb mit leichter Röte (Farbe ähnlich Jakob Lebel), normale Schale, nicht fettig, feste Frucht

Baumeigenschaften:

sehr frosthart, blüht vor den Eisheiligen
fruchtbar, gute reiche Ernte

Pflückreife:

Mitte/Ende Sept./Okt.

Lagerfähigkeit:

4-6 Wochen, danach trocken

Verwendung:

Tafelobst, Saft, Kuchen, Apfelmus, mild / wenig Säure, bleibt fest - wird nicht mussig

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

grundgesund, neigt zu Alternanz wenn nicht geschnitten wird; keine Schädlinge, kein Pilzbefall, sehr frostharte Blüte, guter Pollenspender, für Höhenlagen geeignet

Besonderheiten:

robuste Sorte, Verwechslung mit `Hohewart`, starkes Wachstum

Anmerkung: k.A.

Fotos Blochinger Sämpling:



Bronnapfel:

Angaben aus:

(1) Lucas: Die Kernobstsorten Württembergs, 1854

ergänzt durch Interviews

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

von Eduard Lucas beschrieben (1)

Lokalsorte, Fund hier bei Glems; laut E. Fritz/KOB entspricht die Sorte einer weiteren Herkunft bei Rommelsbach; weitere Bronnapfel-Typen seien ihm bekannt

Fruchtbeschreibung:

mittelgroßer bis kleiner flacher Apfel, weiß-gelblich, mit weiter Kelchgrube, zimtfarbene Berostung in Stielgrube, etwas feste Frucht; trockene Schale

Baumeigenschaften:

Baum wird sehr groß, trägt oft u. reichlich (1)

bei Glems steht ein alter Baum mit sehr großem Stammumfang

Jungbäume zeigen ein auffällig gesundes Laub

Pflückreife:

Sept.

Lagerfähigkeit:

bis Jan.

Verwendung:

Mostapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

etwas krebsanfällig (auf schweren Böden?), sonst robust

Besonderheiten:

massiver, robuster Baum, regelmäßiger Träger

Anmerkung:

der hübsche Apfel hat eine gute Größe als Kinderapfel und die Jackentasche - er ist nicht druckempfindlich; die erfrischende Säure schmeckt Kindern meist sehr gut

Fotos Bronnapfel:



Christiansapfel:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

unbekannte Herkunft, Meldungen aus Metzingen-Neuhausen und Glems
Sorte wurde vielfach Pomologen zur Bestimmung vorgelegt, ohne Ergebnis
nach mündlicher Überlieferung Anfang des 20. Jahrhunderts vermehrt

Fruchtbeschreibung:

mittelgroßer bis großer Apfel, abgeplattet, Oberfläche mit breiten Kanten, schwachen Rippen,
Grundfarbe hellgrün mit roter Deckfarbe, teils flächig bis marmoriert und kurz gestreift; kurze breite Kelchblätter, Kelchgrube oft mit Fleischperlen; lange schmale Kelchröhre bis an das Kernhaus reichend; weißes, saftiges Fruchtfleisch, geschmacklich besser als Spätblühender Taffetapfel

Baumeigenschaften:

spätblühend und robust
blüht nach Spätblühendem Taffetapfel (Anfang Juni) - Blüte ist damit nicht spätfrostgefährdet;
Befruchter sind vor allem Hofstätter und Schmidbastele
allgemein anspruchslos, unbedingt auf spätaustreibender Unterlagensorte veredeln um Unterlagenaustrieb zu verhindern (z.B. Bittenfelder, kein Jakob Fischer)

Pflückreife:

etwas früher als Boskoop d.h. Anfang/Mitte Okt.

Lagerfähigkeit:

nicht lagerfähig, wird dann braun

Verwendung:

reines Mostobst, aber grundlegende Tafelobstqualitäten

verwendet zur Most-/Saftherstellung, geschmacklich nicht so gut wie Hofstätter
kein Tafelobst, aber "Lückenbüßer" wenn nichts anderes da war (z.B. erfrorene Blüten, etc.) -
dann auch roh gegessen
bislang nicht zum Kuchenbacken verwendet, Backqualitäten unbekannt
da die Sorte robust ist und äußerst spät blüht wurde sie von Dr. Rueß in die Züchtungsarbeit aufgenommen, Zielsetzung: spät blühende, robuste Tafelobstsorte für extensiven Anbau (Streuobst)

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

robust, kein Mehltau, kein Feuerbrand
auch in starken Schorffahren weitgehend schorffrei, gesunder Apfel

Besonderheiten:

blüht noch nach dem Spätblühenden Taffetapfel!

Fotos Christiansapfel:



Eisbrugger/ Eisbrucker:

Synonyme:

Gestreifter Eckapfel

Herkunft/Verbreitung:

bereits 1823 beschrieben im Anhang des Hohenheimer Katalogs von Wilhelm Walker, nur noch wenige Exemplare im Landkreis Reutlingen belegt.

Fruchtbeschreibung: großer, gelblich grüner, rot geflammter Apfel mit ausgeprägten Rippen und Kanten, die sich über die ganze Frucht ziehen

Baumeigenschaften: recht tragbar

Pflückreife: Oktober

Lagerfähigkeit:

Mitte Oktober bis Mai

Verwendung:

Hervorragender Mostapfel, Küchenapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit: auf dem Lager neigt er zur Stippigkeit

Besonderheiten:

Für Höhenlagen geeignet

Fotos Eisbrugger/ Eisbrucker:



Fetzerapfel:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

bereits vor dem Krieg lokal bekannt

laut Kreisobstbauinspektor Faiss: 1942 verbreitet im Anbaugebiet Pfullingen

dort als Lokalsorte noch vereinzelt zu finden; aktuelle Vermutung zur Abstammung: Luikensämling

Fruchtbeschreibung:

mittelgroß, plattbauchig bis oval abgestumpft zum Kelch hin, darin teils Ähnlichkeit zum faßförmigen Bohnapfel, Grundfarbe gelb-grünlich, Sonnenseite teils rot mit leichten hellroten Streifen; Stielgrube schuppig berostet, kurzer dicker Stiel; hellgelbes Fruchtfleisch, fest, süß säuerlich; Schale wird im Lager leicht fettig

Baumeigenschaften:

späte Blüte; keine besonderen Anforderungen an Standort; trägt sicher; gesunder Wuchs

Pflückreife:

Ende Sept./Anf. Okt. (hält auf Baum auch noch 1-2 Wochen)

Lagerfähigkeit:

genußreif ab Januar

lagerfähig bis Mai

Verwendung:

Faiss, 1942: Mostapfel, säuerlich

v.a. Wirtschaftsapfel, guter Mostapfel, aber auch „Not-Tafelapfel“, säuerlich

nicht unbedingt Tafelobst, aber im Notfall gegessen, saftig, geschmacklich keine besondere Note, etwas säuerlich, rauer/herber Geschmack, teils in der Küche verwendet z.B. Kompott

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

alterniert schwach bis gar nicht, reiche Ernte, gesunder Baum, nicht schädlingsanfällig

Besonderheiten:

eingeordnet von Faiss in die geringste Preisgruppe V; süß säuerlich; alterniert schwach, gesunder Wuchs; aktuelle Vermutung: Luikensämling

Anmerkung:

Der ursprünglich letzte Baum wurde von einem vom Pilz befallenen Birnenbaum umgeworfen. Nun gibt es neue Meldungen.

Fotos Fetzerapfel:



Hintergrundinformationen zum Fetzerapfel:

verfasst von: Felicitas Wehnert, Sachbuchautorin, Nürtingen

zusammengetragen von: Thilo Tschersich, Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau, LRA Reutlingen

Es war Rettung in letzter Sekunde. Und einem Unglück folgte dann doch noch ein Glücksfall. Das hochbetagte Ehepaar Kilgus meldete 2015 einen alten Apfelbaum auf ihrem Gütle bei Pfullingen. Die vermutete Luike entpuppte sich als ein Exemplar des fast verschwundenen Fetzerapfels. Der mittelgroße Apfel mit dem weißen Fruchtfleisch ist grünlich rot beflammt und ein guter Wirtschaftsapfel vor allem zum Mosten, aber auch zum Saften, Dörren, Backen oder Einmachen.

Aber im darauffolgenden Winter riß den alten Baum ein vom Hallimasch-Pilz geschädigter Birnbaum beim Sturz mit. Die Sorte schien verloren.

Doch dann meldeten Walter Früh und Herr Heinlen zwei weiteren Bäumen in Pfullingen. Dort wurde der Fetzerapfel vor dem zweiten Weltkrieg häufig gepflanzt, weil der kapitale Baum auch dann trug, wenn andere Bäume durch Frost keine Früchte entwickelten. Gegen Krankheiten und Schädlinge ist er allerdings wenig widerstandsfähig. Vielleicht verschwanden deshalb immer mehr Exemplare. Auch die beiden gemeldeten Bäume waren schon sehr alt. Deshalb wurden von ihnen Edelreiser genommen und in der Baumschule Leibssle auf andere Bäume aufgepropft. So konnte die alte Lokalsorte in letzter Minute gerettet und erhalten werden.

Doch dann meldeten Walter Früh und Hermann Heinlin zwei weitere Bäume in Pfullingen. Dort wurde der Fetzerapfel vor dem zweiten Weltkrieg häufig gepflanzt, weil der kapitale Baum auch dann trug, wenn andere Bäume durch Frost keine Früchte entwickelten. Durch den sicheren und alljährlichen Ertrag war die Sorte wertgeschätzt - zuverlässig brachten die Bäume genügend Äpfel für den Most. Auch gegen Krankheiten ist er sehr widerstandsfähig und für Schädlinge nicht anfällig. Dennoch verschwanden immer mehr Exemplare. Auch die beiden gemeldeten Bäume waren schon sehr alt und trugen nur knapp genügend Früchte, um erfolgreich eine Sortenbestimmung durchführen zu können. Sie befinden sich im Absterben. Deshalb wurden von ihnen Edelreiser genommen und in der Baumschule Leibssle auf andere Bäume aufgepropft. So konnte die alte Lokalsorte in letzter Minute gerettet und erhalten werden.

Aber im darauffolgenden Winter riß den alten Baum ein vom Hallimasch-Pilz geschädigter Birnbaum beim Sturz mit. Die Sorte schien verloren

Fraas Sommerkalvill:

Synonyme:

Fraas weißer Sommerkalvill

Herkunft/Verbreitung:

1850 bei Dekan Fraas in Balingen entdeckt, begegnete E. Lucas auf pomologischer Erkundung 1850, in der Pomologie vermehrt; Fund in Engstingen: Pflanzung um 1870; im Zollernalbkreis keine Bäume bekannt

Fruchtbeschreibung:

mittelgroß bis groß, Form typisch kalvillartig gerippt und ungleichmäßig, stielbauchig; Schale grünlichgelb, sonnenseits rosenartig angehaucht, leicht fettig u. glänzend; Fleisch weiß, locker, süß weinsäuerlich

Baumeigenschaften:

gute Qualität der Frucht, reicher Ertrag, robuster reich verzweigender Wuchs, äußerst interessanter Herbstapfel, der sich auch für höhere Lagen eignet, Krone hochgewölbt kugelförmig, Blüte mittelspät

Pflückreife:

September

Lagerfähigkeit:

bis Ende Okt.

Verwendung:

Tafelapfel, auch zum Backen geeignet, Wirtschaftsapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

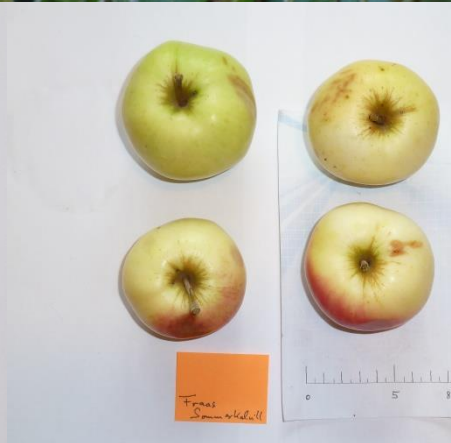
robust, wenig anfällig, für mittlere Höhenlagen geeignet

Besonderheiten:

Robust, besonders frosthart, überstand -35 °C im Winter 1941/42 mit Vollertrag ´42; insgesamt wenig anfällig, Exemplar alterniert halbseitig innerhalb der Krone

Anmerkungen: k.A.

Fotos Fraas Sommerkalvill:



Herzogapfel:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

Stammt aus dem Ermstal, Sämling von Champagner Renette; bereits vor dem Krieg lokal bekannt, zur Zeit nachweisbar ab 1931 (Urach)

Fruchtbeschreibung:

klein-mittelgroß, leichte blass-rote Bäckchen mit Streifen, fester Apfel, feste Schale, leicht fettig, flach, Grundfarbe hellgelb geworden

Baumeigenschaften:

Blütezeit: spät, mitte/ Ende Mai, keine besonderen Standortanforderungen
geeignet für Albvorland

Pflückreife:

Baumreife: Mitte/ Ende Oktober

Lagerfähigkeit:

lagerfähig, - März/ April

Verwendung:

wurde als Tafelapfel gegessen, besonderes Aroma, kein Kuchenapfel
Wirtschaftsapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

Apfel und Baum sehr robust, bzgl. Pilze ect., leichte Alternanz

Besonderheiten:

Großfrüchtig, Massenträger, späte Blüte

Fotos Herzogapfel:



Hofstätter:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

Lokalsorte aus dem Ermstal

Sämling von Champagner Renette; bereits vor dem Krieg lokal bekannt

gemäß mündlicher Weitergabe entstanden bei Neuhausen – Gemarkung Hofstatt, und bis in 2.

Weltkrieg hinein Haupt-Apfelsorte in der Region Ermstal noch vor Luiken

da der Apfel zu klein für Vermarktung ist, sei er nicht mehr vermehrt worden

Fruchtbeschreibung:

mittelgroß, plattrund, ungleichförmige und ungleichhälftige Frucht; gelbe Grundfarbe mit sonnen-seits roten Backen; Stielgrube mit recht großer strahliger Rostkappe, leicht schuppige Berostung; typisch kleiner Kelch;

wohlschmeckend, saftig

Baumeigenschaften:

spät blühend - nach den Eisheiligen, in Metzingen-Neuhausen gab es viele Hofstätter und Christiansäpfel, da sie gegenseitige Befruchter sind

mittel bis guter Boden nötig; eher kleiner Apfel, wächst "schlappig" mit langem Fruchtholz - wie Luiken; der Blochinger Sämling hat dem Hofstätter den Rang abgelaufen, da man den noch weniger spritzen musste als den Hofstätter

geeignet fürs Albvorland

Pflückreife:

Ende Sept./Anf. Okt.

Lagerfähigkeit:

Lagerung bis Weihnachten möglich - danach leicht schrumpelig und mürb

Verwendung:

Tafel- und Mostsorte, geschmacklich besser als Champagner Renette, guter Ertrag

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

nicht auffällig alternierend, frostresistent, etwas schorfanfällig

Besonderheit:

12 gemeldete Bäume - davon 10 abgängig!

Fotos Hofstätter:



Kleinbettlinger Luiken:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

Sämling aus der Gruppe der Luiken - Lokalsorte im Raum Kleinbettlingen
scheint seit 19 Jh. lokal bekannt zu sein

laut Überlieferung gab es diese Sorte früher viel auf den Gemeindeflächen - aber heute sind sie
alle weg,
nur noch 3 Bäume bekannt

Fruchtbeschreibung:

ähnlich dem Gewürzluiken aber heller und kleiner; Frucht ist fest, kugelig; bei Reife gelbe Grund-
farbe, rot gestreift und marmoriert; Stielgrube fein-strahlig berostet; Kelch klein und geschlossen,
Kelchröhre auffällig gleichbleibend breit und lang; weißes Fruchtfleisch das bei viel Sonne leicht
rötlich wird

Baumeigenschaften:

großer, majestätischer Baumwuchs, kräftig, wüchsig mit starken langen Ästen, Baum gedeiht auf
relativ schwerem lehmigen Boden, reiche Ernte

"Seltsamer Baum" - luikenartiger Wuchs - untypisches Schnittverhalten gegenüber anderen Sor-
ten

blüht etwa 4 Wochen nach Hauptblüte, nach Eisheiligen, ähnlich Spätblühender Taffetapfel

der Vater des rüstigen Sortenmelders sagte laut Überlieferung: "Den Baum läßt du so wachsen
wie er will, da machst du nichts dran!", sein Baum im Garten ist mind. 150 J. alt - war schon groß
und alt in seiner Kindheit

Pflückreife:

Okt.

Lagerfähigkeit:

lagerfähig Sept.-Dez.

(aber nicht weiter getestet, da Mostapfel)

Verwendung:

Wirtschaftsapfel, Tafelobst, auch zum Dörren verwendet - war da aber einer von vielen
Frucht hat reif >50°Oechsle; eigentlich reine Mostsorte: enthält ziemlich viel Zucker + Säure
(Säure erhöht Haltbarkeit vom Most - hier besser als bei anderen Sorten/Mosten)

Apfel hat immer gut geschmeckt - sieht auch gut aus als Frucht, saftig, wurde aber eher nur zu
Notzeiten/Kriegszeit roh gegessen

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

robust, gesund, kaum Schädlinge, ganz wenig Würmer, kaum Fäulnis an den Früchten, alternierend, keine Windanfälligkeit, kein Schorf, keine Feuerbrand, kein Baumkrebs

Spezial-Anmerkungen zum Mosten: aus Sparsamkeitsgründen hat man früher die gemahlene Früchte nicht direkt gepresst für Most, sondern das Mahlgut erst 2 Tage lang in einem großem Bottich/Zuber im Verhältnis 30 l Wasser auf 3 Zentner gemahlene Früchte angesetzt und erst dann gepresst - das hatte den Vorteil, dass Vitamine etc. aus der Schale mit ins Gärgut übergegangen sind

sein Most hat z.B. 60°Öchsle (was höher ist als normal), wenn er Birnenmost macht (z.B. mit Oberösterreichischen, Schweizer Wasserbirne) dann mischt er diesen Luiken bei um den Säuregrad aufzubessern

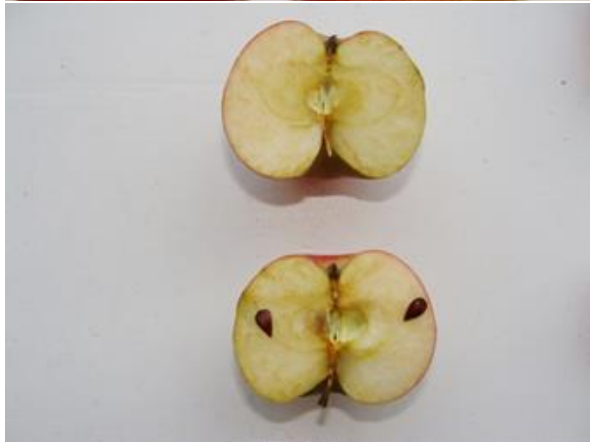
Besonderheiten:

großer, majestätischer Baumwuchs, ohne Alternanz, ein Apfelbaum wie eine Eiche, mit Früchten für besonders guten Most

Anmerkung:

Kleinbettlingen liegt im Landkreis Esslingen, der Baum steht nur in Steinwurfweite von der Kreisgrenze nach Reutlingen entfernt.

Fotos Kleinbettlinger Luiken:



Kleiner Langstiel:

Synonyme:

Blauschwänzle, Blauschwanz, Bedufteter Langstiel

Herkunft/Verbreitung:

„1794 wurde der Apfel erstmals als „Blauschwanz“ oder wie er offizielle heißt als „Kleiner Langstiel“ beschrieben. Später wurde der Apfel auf den Baumgütern von Hohenheim vermehrt und dabei wurde er wohl auch zum schwäbischen „Blauschwänzle“. Im Neckartal war er gut verbreitet.“ Vor 1800, vermutlich aus Halle an der Saale, Zufallssämling, vor 1900 als Straßenbaum angepflanzt.

Fruchtbeschreibung:

klein, sehr regelmäßiger Bau; Schale sehr fein zart glatt, am Baum stark beduftet, hellgelb, die Sonnenseite (besonders um Stielwölbung herum) mit lichtbräunlichem Rot verwaschen; Fleisch weiß, saftreich, süß weinsauer

Baumeigenschaften:

Baum wächst sehr kräftig, bildet hochgehende pyramidale Krone u. ist nach einigen Jahren recht fruchtbar; Baum passt vortrefflich auf Felder und an Straßen
bildet viel kurzes und längeres Fruchtholz, wobei letzteres gern herabhängt; sehr dauerhafter Baum und gedeiht in höheren Obstlagen noch recht gut

Pflückreife:

November

Lagerfähigkeit:

bis Mai

Verwendung:

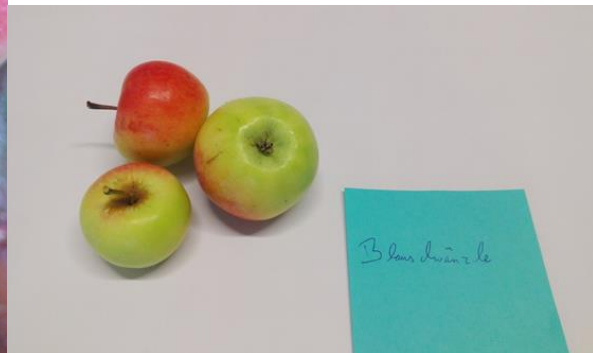
war bei Versteigerungen sehr gefragt; der Nachzügler eignet sich als Tafeläpfelchen, gibt einen guten Most und kann als ganze Frucht gedörrt werden; sehr guter Wirtschaftsapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

in Blüte nicht empfindlich, robust und anspruchslos

Anmerkung: k.A.

Fotos Kleiner Langstiel:



Kugelapfel:

Angaben aus:

- (1) Lucas: Die Kernobstsorten Württembergs, 1854
- (2) Oberdieck, Lucas, Jahn: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 1, 1859
- (3) Hartmann: Farbatlas alte Obstsorten, 5. Aufl. 2015

Synonyme:

Sauerracher (am Bodensee), Bärwinkler (Echterdingen), Grüner Zwiebelapfel (Böblingen), Grüner Katzenkopf (Ehingen) (1)

Herkunft/Verbreitung:

„Einer der allverbreitetsten Äpfel in Württemberg, fast in allen obstbautreibenden Gegenden; unter obigem Namen im Neckar- und Remsthal“ (1)

Heute ist der Kugelapfel äusserst selten geworden - da er bislang in keinem bekannten Sortengarten in Baden-Württemberg gesichert wurde, hat er aufgrund der historischen Bedeutung einen Platz im Sortengarten erhalten.

Fruchtbeschreibung:

auffallend runder Apfel, mittlere Größe, oft sehr platt, häufiger vollkommen kugelförmig; Schale glatt, glänzend, etwas geschmeidig, vom Baume grasgrün, später gelbgrün und grüngelb; sehr saftreich, doch ziemlich fest, süßweinsauer, ohne Gewürz (2)

Baumeigenschaften:

Baum wächst sehr lebhaft und stark und übertrifft darin die meisten Apfelsorten; sehr fruchtbar, starker Sommertrieb (2)

Pflückreife:

Okt. (3)

Nov/ Dez. (1)

Lagerfähigkeit:

Reife Nov./Dez. - hält bis tief in den Sommer (2)

Verwendung:

vorzüglicher Wirtschaftsapfel (1)

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

gesunde, robuste Streuobstsorte

Fotos Kugelapfel:



Maurabeschtele:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

Lokalsorte Glems

Fruchtbeschreibung:

klein, abgeplattet, auffällige Fruchtform mit fünf breiten Kanten; gelbliche Grundfarbe mit roter Beflammung, die in Stielgrube hineinreicht; kurzer dicker Stiel; breite Kelchgrube mit geschlossenem Kelch, Kelchblätter beflaumt; breit rundliche dunkle Kerne; eher grobzelliges Fruchtfleisch, sehr süß

Baumeigenschaften:

gesundes Laub

Pflückreife:

September

Lagerfähigkeit:

keine Erfahrungswerte verfügbar, stets gleich vermostet

Verwendung:

Wirtschaftsapfel

Mostapfel, auch für Schnitze/Dörrobst und Backen sehr gute geeignet

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

gesundes, kräftiges Laub

Besonderheiten:

auffällige 5-eckige Fruchtform

Anmerkungen:

ein hübsches Äpfelchen, das wir nur mit kleinen Fruchtgrößen angetroffen haben - der Baum war aber von Beginn an abgängig bzw. trug Behang nach einer Notblüte. Sterbende Bäume bringen alle Kraft noch einmal auf, um viele Blüten und Früchte hervorzubringen, die dann meist besonders klein sind. Eine weitere Besonderheit war, dass ein Teil der Krone aus sogenannten Unterlagen-Austrieben bestand und daran hingen noch kleinere, ganz grüne Früchte. Anhand der letzten kurzen Triebe wurde die Sorte noch vermehrt - inzwischen ist der Mutterbaum eingegangen.

Fotos Maurabeschtele:



Muskateller Luiken:

Synonyme:

Jägermichel, Ermstalperle, Roter Baschesapfel

Herkunft:

„Kernobstsorten Württembergs" 1854: Vorkommen im Neckar- und Remstal, bei Hegnach und auch sonst in ziemlicher Verbreitung
um Jahrhundertwende in Württemberg weit verbreitete Form des Luiken

Fruchtbeschreibung:

ähnliche Farbe wie Luiken (rot gestreift), mittelgroß, saftig, feste Frucht, glatte Schale, nicht druckempfindlich, würzig

Baumeigenschaften:

Blütezeit: blüht nach den Eisheiligen

Baum wird ziemlich umfangreich, sehr fruchtbar; wird von den Landleuten des Neckar- und Remstales sehr gern angepflanzt; blüht sehr spät und hat darin, sowie in seinen Sommertrieben viel Ähnlichkeit mit dem Luiken

keine besonderen Anforderungen an Standort

Pflückreife:

Oktober

Lagerfähigkeit:

bis März

Verwendung:

vornehmlich als Mostapfel verwendet, auch als Tafelobst, auch in Küche verwendet, sehr gutes Apfelmus, auch gut geeignet zum Backen und Brennen

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

robust, gesund, alternierend

wenig empfindlich gegen klimatische Einflüsse

Besonderheiten:

Fällt erst mit den ersten Frösten

Anmerkung: k.A.**Fotos Muskateller Luiken:**



Odenwälder:

Synonyme:

Schwarzwälder Renette

Herkunft:

Herkunft unbekannt. Ihr Name lässt darauf schließen, dass sie aus dem gleichnamigen Gebirge kommt. Die ältesten Bestände der Sorte finden sich derweil im Salzburger Land.

Fruchtbeschreibung:

grün-gelb, mittelgroß, etwas verlaufend in der Form wie Schweizer Glockenapfel (eher länglich als breit), etwas druckempfindlich, normale glatte Schale. Kelch geschlossen, Blättchen wollig, langgespitzt, Einsenkung tief, eng, faltig. Stiel holzig, Höhle mäßig tief, weit, etwas berostet.

Baumeigenschaften:

blüht zur Hauptblütezeit

Befruchtungsverhältnisse: Guter Pollenspender. Der Baum ist in der Jugend starkwüchsig, sehr früh und äußerst fruchtbar.

Pflückreife:

Anfang Sept. – Oktober

Lagerfähigkeit:

Sept. - Dezember

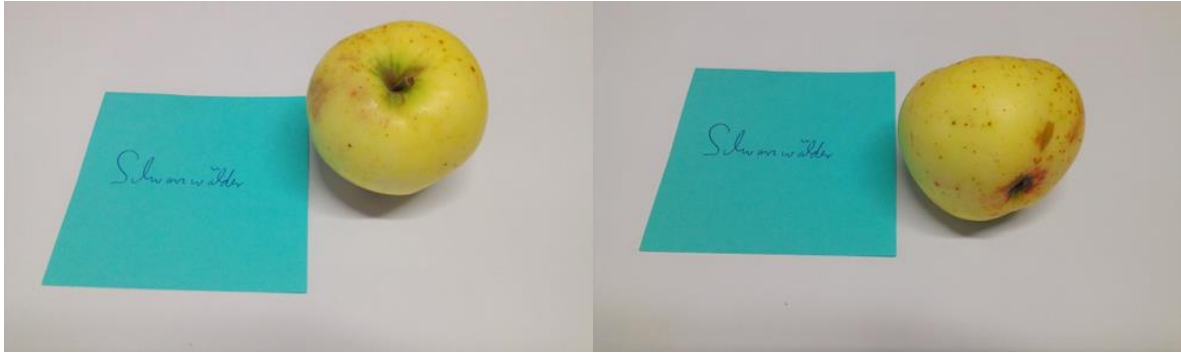
Verwendung:

besonders auffallender Geschmack ("Süßigkeit"); Verwendung zum Essen u. Mosten

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

sehr widerstandsfähig

Anmerkung: k.A.**Fotos Odenwälder:**



Ohmenhäuser Sämling:

Synonyme:

Renzapfel, Ernstles-Apfel

Herkunft:

Zufallssämling ab 1900; Baum stand auf Ohmenhäuser Grundstück – hieß zunächst Ernstles-Apfel (nach Grundstücksbesitzer Ernst Renz), wurde dann in Ohmenhäuser Sämling umbenannt und weiter vermarktet (mdl. Info von Heinz Maier †)

Fruchtbeschreibung:

mittelgroß, sehr ähnlich dem Golden Delicious, gelb mit rötlicher Backe an Sonnenseite, etwas flacher als Delicious, gesprenkelte Schale/ Lentizellen, Schale angeraut, nicht fettig, Fleisch gelb fast saftig; Sorte wuchsstark

Baumeigenschaften:

Blütezeit: Hauptblütezeit

ertragssicher, wuchsstark, keine besonderen Standortanforderungen, bildet reichlich Wasserschosse, wenn zu stark geschnitten wird

Pflückreife:

Mitte September - Anfang Oktober

Lagerfähigkeit:

bis Weihnachten

Verwendung:

Tafel- und Wirtschaftsapfel, sehr aromatisch u. frisch, Allroundapfel für Mosten, Backen, Apfelmus, ect., säurearm

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

neigt stark zu Alternanz, schorfanfällig, (mehr Blätter als Früchte - manche Jahre schon vor Reife 20-50% Blattverlust)

Besonderheiten:

flacher Geschmack, durch späte Blüte relativ ertragssicher

Anmerkung: Sorte gesichert im Sortengarten in Schlachters/Lindau und im Sortenerhaltungsgarten am KOB-Bavendorf

Fotos Ohmenhäuser Sämling:



Pfaffenapfel:

Synonyme:

diverse Möglichkeiten - Zuordnung hier weiter zu klären

Herkunft/Verbreitung:

bei Eduard Lucas, 1854, beschrieben, dort wird „Pfaffen-Apfel“ als ein Synonym für den Schmelzling erwähnt, als in Württemberg sehr verbreitete Sorte, aus Württemberg stammend

Im Sortenprojekt wurden 2 Bäume bei Eningen gemeldet, die Sorte konnte bei der Sortenbestimmung durch das KOB nicht zugeordnet werden

Fruchtbeschreibung:

rundlicher bis hochgebauter, länglicher Apfel, mittelgroß, helle Schale mit leichter rötlicher Beflämzung bis sonnenseits flächig-rotem Überzug; viele weißliche Schalenpunkte; kurzer dicker Stiel

Baumeigenschaften:

hier: blüht spät mit Luiken; Baum steht auf steinigem Untergrund an Nordseite unter einer 20m höheren Esche - Baum verträgt diese Situation und schiebt lange Ruten; bestätigt Lucas-Beschreibung für den Schmelzling „Wuchs wie Luiken - reguliert sich selbst“

Schmelzling = sehr schöner u. kräftiger Wuchs, viel kurzes Fruchtholz, lichte Krone von bedeutendem Umfang, hellgrüne Belaubung, trägt gern u. häufig, ziemlich große Frucht

Pflückreife:

hier: Mitte Sept.

Angabe zum Schmelzling: Frucht zeitigt im September

Lagerfähigkeit:

hier: kein Tafelobst - daher nicht gelagert; aber sehr stabile Qualität am Boden - kann bis zu 2 Wochen unterm Baum liegen bleiben ohne dass Früchte zu faulen beginnen

Angabe zum Schmelzling: einzelne Früchte halten sich bis Weihnachten

Verwendung:

hier: kein Tafelobst, nicht in Küche verwendet, reine Mostverwertung (in den Most des Großvaters, der aus 2-3 Birnensorten und 7-8 Apfelsorten bestand, musste dieser Apfel mit rein)

Angabe zum Schmelzling: guter Tafelapfel, ausgezeichneter Wirtschaftsapfel, angenehm zum Rohgenuss, viel zum Kochen, Mosten u. Dörren

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

hier: nicht alternierend (jedes Jahr Ernte - mal mehr mal weniger), robust, gesund, kein Schorf, wenig Schädlingsbefall, kein Feuerbrand an dem Baum
 Angabe zum Schmelzling: in Württemberg sehr verbreiteter Apfel, der sowohl in den wärmeren, als rauerer Gegenden des Landes zu finden ist

Fotos Pfaffenapfel:



Reichenecker Kernapfel:

Synonyme: ---

Herkunft/Verbreitung:

aus Reutlingen-Reicheneck stammend
bereits vor dem Krieg lokal bekannt

Fruchtbeschreibung:

Früchte klein bis mittel, feste Frucht, saftig, normale nicht fettende Schale

Baumeigenschaften:

blüht spät, treibt spät aus, Baum hat eigentlich keine Frostschäden; Baum verträgt steinigen Lehmboden;
geeignet für Albvorland

Pflückreife:

Ende Sept./Anfang Okt.

Lagerfähigkeit:

lange lagerfähig bis ca. Ostern

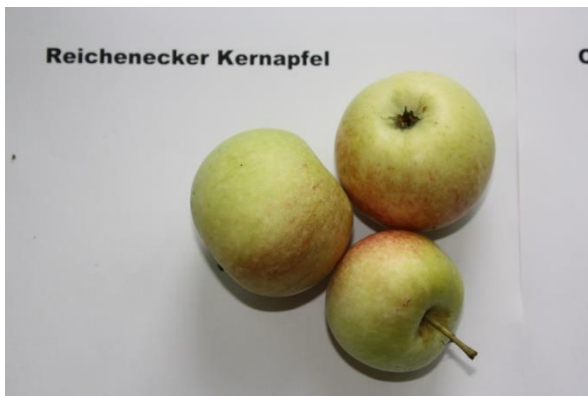
Verwendung:

Wirtschaftsapfel, sehr saftig, bedingt als Tafelapfel geeignet, noch essbar, Mostapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

ohne regelmäßigen Schnitt Neigung zu Alternanz, etwas schwachwüchsig (viele kurze Triebe), reichlich Ernte, nicht windwurf-gefährdet

Fotos Reichenecker Kernapfel:



Reutlinger Streifling:

Synonyme:

Joser Apfel

Herkunft/Verbreitung:

Abstammung: unbekannt, Ursprungsort: Reutlingen

1924 erstmals erwähnt; heute noch vereinzelt im Raum RT/TÜ

Fruchtbeschreibung:

hochgebauter, zum Kelch deutlich verjüngender Apfel, große Frucht, Grundfarbe hellgelb bis weißlich gelb, rot beflammt - kurz beflammt bis flächig rot, Fruchtfleisch weiß, säurereich

Baumeigenschaften:

Blütezeit: spät

stark hängendes Fruchtholz

hohe Ertragsfähigkeit

geeignet fürs Albvorland

Pflückreife:

Oktober

Lagerfähigkeit:

bis April

Verwendung:

Tafel und Mostapfel, sehr guter Kuchenapfel, Wirtschaftsapfel

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

schorfanfällig

Anmerkungen: k.A.

Fotos Reutlinger Streifling:



Schmiedbastele:

Synonyme: ---

„Schmiedbästles-Apfel“ ist bei Lucas, 1854, als Synonym für den Muskateller Luiken erwähnt. Der Muskateller Luiken wird im Ermstal geläufig ´Jägermichel´ genannt und unter dem Namen ´Ermstalperle´ wurde die Sorte im 2. Weltkrieg bis nach Berlin transportiert. Dem plattrunden Typus des Muskateller Luiken entspricht das hier vorliegende Schmiedbastele allerdings gar nicht.

Herkunft/Verbreitung:

Lokalsorte um Glems und Metzingen-Neuhausen

bereits vor dem Krieg lokal bekannt, Vermehrung wurde wegen der geringen Größe aufgegeben

Fruchtbeschreibung:

klein, hochgebaut: häufig nur 6-7cm hoch und ca. 4cm breit, bisweilen eiförmig bis herzförmig geformt; sehr glatte, optisch schöne Frucht mit meist flächig dunklerem Rot, die gelbliche Grundfarbe dringt nur selten durch; wenige aber deutliche weißliche Lentizellen/Schalenpunkte; Kelch nahezu aufliegend, kaum eingesenkte Kelchgrube; kurze schmale Kelchröhre; Fruchtfleisch gelblich, unter der Schale bisweilen rötliche getönt; feste Frucht, etwas fettige Schale

Baumeigenschaften:

massiver Baum

Befruchter für Christiansapfel und Hofstätter

bislang nur greise Bäume bekannt, Bäume heute 100-150 J. alt

Pflückreife:

Ende Sept.

Lagerfähigkeit:

Nov.-März

Verwendung:

Mostapfel, laut Zeitzeugen: beste Mostsorte

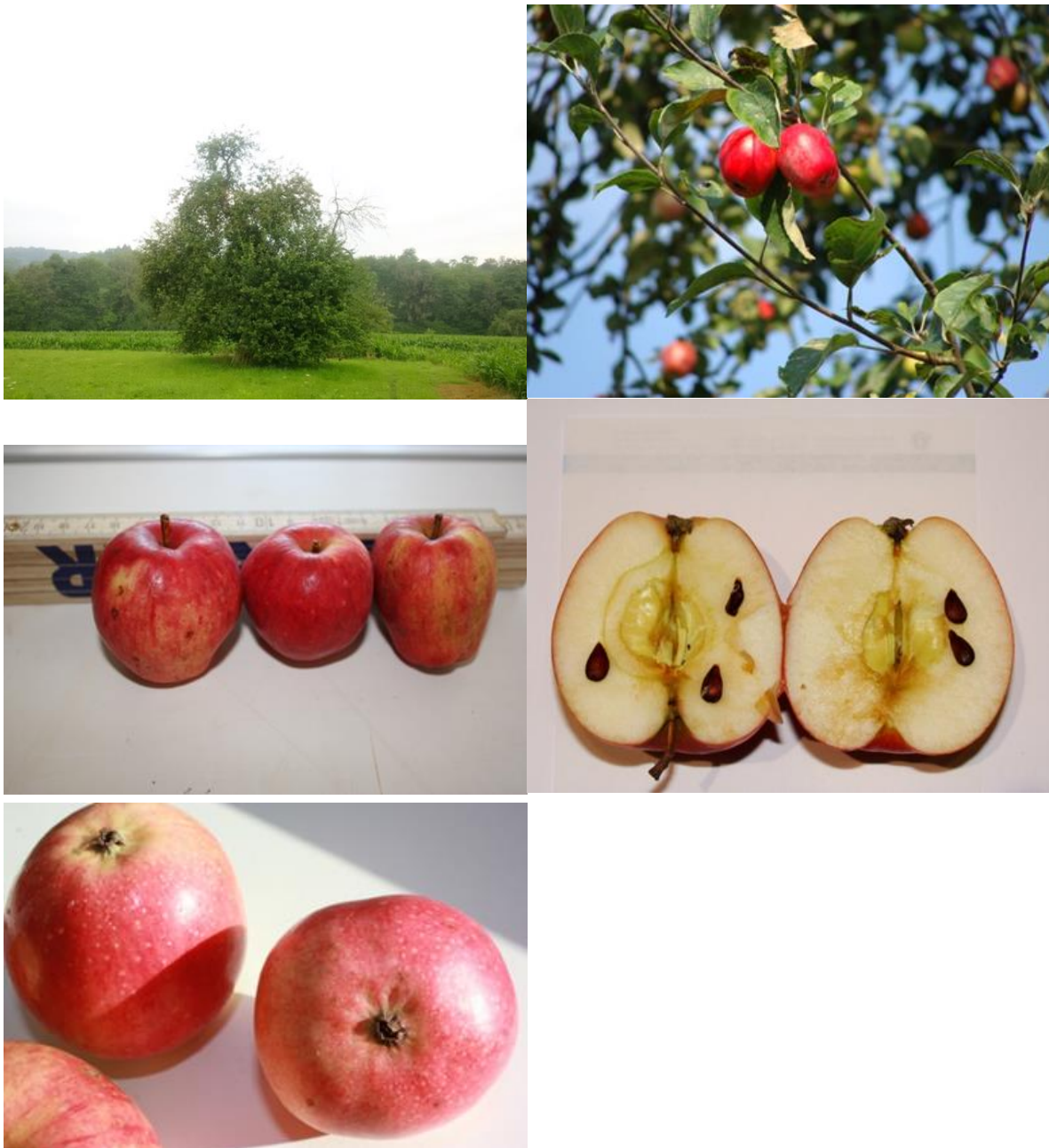
Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

sehr schorftolerant, Schorfinfektion kommt also selten zum Ausbruch

Anmerkungen:

Eine erste Meldung betraf einen einzigen sortenechten Ast an einem Baum, dort führten wir einen Aktivierungsschnitt durch. Darauf traf eine Meldung eines Einzelbaumes ein, der aufgrund des drohenden Projektendes ungeprüft vermehrt wurde. Bei der Überprüfung des Behanges stellte sich heraus, dass auch hier nur im obersten Kronenbereich das Schmiedbastele wenig vital übrig war. Von einem weiteren, sehr großen und vitalen Baum konnten Ende 2018 nach Prüfung der Früchte Reiser gewonnen werden. Dieses landschaftsprägende Exemplar verschwand nur Wochen später!

Fotos Schmiedbastele:



Steckbrief: Schmiedbastele

Im Raum Glems/Neuhausen gibt es ein Dreigespann, das sich durch besonders späte Blütezeit auszeichnet. Die Sorten in diesem Trio sind also gegenseitige Befruchter: das Schmiedbastele, der Hofstätter und der Christiansapfel. Alle drei sind Lokalsorten, die in der Regel nach den Eisheiligen blühen.

Einzig der Name „Schmiedbastele“ findet sich in der alten Literatur wieder, allerdings handelt es sich bei „unserem“ Schmiedbastele um eine eigenständige Lokalsorte. In der lokalen Verbreitung wurde er wertgeschätzt als eine äußerst wertvolle Sorte für Most. Sortenrein gekeltert, also nur Äpfel dieser Sorte zu Saft gemacht, eigne er sich zur Herstellung eines besonders ausgezeichneten Mostes!

Allerdings sind die Äpfel sehr klein, nur etwa 5-6 cm lang. Sie sind recht schmal, regelrecht elegant geformt. Die Größe allerdings macht das Auflesen zu einem mühseligen Geschäft, und so wurde die Sorte bereits seit der Zeit vor dem 2. Weltkrieg nicht weiter vermehrt, wie uns mitgeteilt wurde.

Durch das Frostereignis im Jahr 2017 rücken solche spätblühenden Sorten in den Focus, denn sie entgehen mit Ihrer Blütezeit der Kombination von frühem Vegetationsbeginn mit Frostnächten, wie es in Zukunft häufiger geschehen kann.

Der Name „Schmiedbastele“ ist hier irreführend und weist in eine falsche Richtung. Eduard Lucas benennt 1854 in „Die Kernobstsorten Württembergs“ das Synonym „Schmiedbästles“-Apfel als weiteren Namen für den Muskateller Luiken. Der Name werde im Raum Reutlingen verwendet. Der Muskateller Luiken ist aber ein mittelgroßer und plattrunder Apfel, unser Schmiedbastele hier dagegen ein sehr kleiner Apfel von langgezogener, sogenannt „hochgebauter“ Form. Es ist eine Lokalsorte, deren genaue Verbreitung noch unklar ist - aber für die Verwertung besteht Klarheit: das ist Mostobst und kein Tafelobst!

Nun benötigen wir engagierte Moster, die für uns den Nachweis führen, dass die Sorte einen Spitzenmost ergibt!

Schnabelsapfel:

Synonyme:

Konstanzer, Holweger, Gluckerapfel, Dürrer Graittis- Apfel, Dürrengretlensapfel, Esslinger

Herkunft/Verbreitung:

seit mind. 1854 in Württemberg bekannt

Von Rösler 1790 erwähnt und von Ed. Lucas 1854 als "Konstanzer" beschrieben

Fruchtbeschreibung:

großfrüchtig, hochgebaut, helle Grundfarbe / rot beflammt, glatte nicht fettige Schale, helles Fleisch, saftig, markanter spitz zulaufender Blütenkelch, von Tendenz her längliche Fruchtform

Baumeigenschaften:

gemäß E. Lucas "Kernobstsorten Württembergs" 1854: (hier: Konstanzer) = sehr verbreitet, große Frucht, weinsäuerlicher Geschmack, starker Wuchs, recht fruchtbar

Gemäß „Obst und Garten“ 3/2001: starker Wuchs mit schlanken, sich ab der Mitte verzweigenden Ästen, die sich jedoch schnell überbauen (ähnl. Jakob Fischer); hohe Fruchtbarkeit mit gleichzeitig hohem Fruchtfall

Pflückreife:

Sept./ Okt.

Lagerfähigkeit:

bis Dez./ Januar

Verwendung:

guter Tafelapfel, ausgezeichneter Wirtschaftsapfel, vom Landmann geschätzt, viel Verwendung zu Kuchen u. Most, süßlich, sehr saftig

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

robuster Baum, außerordentlich gesunder Baum - in extremen Schorffjahr hatte er keinen Schorf, sondern sehr gesundes Laub + Früchte

Besonderheiten:

ehemals bei Konditoren begehrter Kuchenapfel; robuster Baum

Anmerkungen: aktuelle Hinweise ergeben den Verdacht, dass es sich bei dem „Glemser Rollapfel“ ebenfalls um den Schnabelsapfel handelt. Früchte wurden gesichert und befinden sich in der Bearbeitung. Um diese Aussage pomologisch dingfest machen zu können, bedarf es aber weiterer Belege - in der Regel Früchte, Bilder oder Informationen von drei verschiedenen Quellen.

Bilder Schnabelsapfel:



Süße grüne Schafsnase:

Synonyme:

Süßling, Metzenhälsling, Hänselesapfel, Weißsüßlinger, Spitzapfel, Kneller (? s.u.)

Herkunft/Verbreitung:

bei Eduard Lucas, 1854, beschrieben

wahrscheinlich schon 1598 in Bad Boll im Anbau, Herkunft unbekannt

Fruchtbeschreibung:

es gibt die Gruppe der Schafsnasen, die alle eine längliche Form mit stumpfer Seite am Kelch aufweisen

hier: mittelgroß, Schale gelblich-grün, im Verhältnis zur Größe auffallend leicht, Fruchtfleisch feinzellig, saftig süß keine wahrnehmbare Fruchtsäure; auffällig lange und breite Kelchröhre

Baumeigenschaften:

mittelstark bis stark wachsend mit breiter, außen hängender Krone, geeignet für Albvorland und Albhochfläche

bei Eduard Lucas, 1854: „fast durchs ganze Land verbreitet in Bauerngärten, Baum wird groß mit breiter, etwas hängender Krone und trägt ziemlich gut“

Pflückreife:

September, früher Herbstapfel

Lagerfähigkeit:

bis März

Verwendung:

Wirtschaftsapfel: Küche, Saft, Most, früher beliebte Dörrfrucht

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

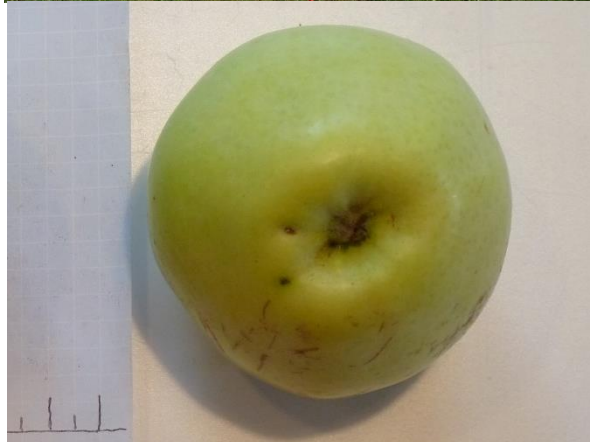
keine Angaben

Anmerkung:

die Sortenmeldung des Baumes lautete „Kneller“, so heißt eine erst jüngst verschwundene Lokalsorte aus dem Raum Glems.

Die Sortenbestimmung des KOB ergab „Süße Grüne Schafsnase“; nach Bildern aus dem Jahr 2004 zeigt der Kneller in der Tat auch das Erscheinungsbild einer Schafsnase; handelt es sich bei dem Namen „Kneller“ also um ein lokales Synonym für diese Sorte?

Fotos Süße grüne Schafsnase:



Uracher Bergapfel:

Synonyme: -

Herkunft/Verbreitung:

Abstammung: unbekannt, Ursprungsort: Bad Urach
mind. seit Vorkriegszeit lokal bekannt, noch 2 bekannte Bäume

Fruchtbeschreibung:

mittelgroß, grün-gelb, fest, glatt, dünne Schale, nicht fettig, eher unempfindlich und widerstandsfähig

Baumeigenschaften:

Blütezeit: Hauptblütezeit
Standorteignung: keine besonderen Ansprüche, auch für höhere Lagen geeignet

Pflückreife:

Anfang Oktober

Lagerfähigkeit:

bis Weihnachten

Verwendung:

nicht unbedingt Tafelapfel, essbar aber nicht knackig und saftig, kaum in Küche verwendet, hauptsächlich Mostsorte

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

schöner großer, gesunder, kräftiger, robuster Baum
wahrscheinlich nicht frostempfindlich

Anmerkung: k.A.

Fotos Uracher Bergapfel:



Birnen

Betzelsbirne:

Synonyme:

Betzlichsbirne, Blebesbirne (Baden), Bostelsbirne (am Neckar), Wergelsbirne, Kundelsbirne, Kesselsbirne, Rothbirne, Butzelbirne, Letzenbirne, Kappelsbirne, Kesselsbirne

Herkunft/Verbreitung:

Oberdieck, Lucas, Jahn: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 5, 1866: verbreitet im Elsenz- u. Neckartal, Odenwald bis Mainz sowie Speyer u. Pfalz, 1847 erstmals von Metzger beschrieben, vermutlich Sämling des 'Großen Katzenkopfs'

Es ist nur ein Baum im Landkreis bekannt. Die Sorte wurde vermehrt und wächst nun im Sortengarten.

Fruchtbeschreibung:

kugelig, bisweilen fast plattrund, mittelgroß, grünliche-graue / später gelbliche Schale, viele dunkelgraue Punkte, Schale sehr rau und ohne Geruch; weißes Fleisch, sehr grobkörnig

Baumeigenschaften:

Oberdieck, Lucas, Jahn: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 5, 1866: große Fruchtbarkeit, ein 15jähriger Baum liefert bisweilen schon 30 Zt. Birnen, besonders auch als Feld- u. Straßenbaum zu empfehlen, weil die Frucht vom Baume nicht genossen werden kann, kommt gut fort auf rauem Boden u. Klima, sehr anspruchslose Mostbirne, gedeiht bis in Gebirgslagen

Pflückreife:

Oktober

Lagerfähigkeit:

Birne reift im Januar, lagerfähig bis in April

Verwendung:

Küche, Most/Saft, Dörren

liefert einen sehr guten u. dauerhaften Most, dient auch zum Schnitzen u. „dem armen Manne zum Rohgenuss“

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

wenig krankheitsanfällig, jedoch feuerbrandanfällig
anspruchlos, auch für raue Lagen

Fotos Betzelsbirne:



Ochsenherzbirne:

Synonyme:

Coeur de boeuf (Diel, 1801, s. Literaturliste)

Herkunft:

der Pomologe August Friedrich Adrian Diel erhielt um 1801 Reiser der Sorte aus Trier
1847 von Johann Christian Metzger und 1860 von Oberdieck, Lucas, Jahn: Illustriertes Handbuch
der Obstkunde Bd. 2 ausführlich beschrieben

Fruchtbeschreibung:

wahrhaft birnförmig, vom Baume hellgrün - bei Zeitigung zitronengelb, leicht rötliche Verwaschungen, mattweißes Fleisch, starker Geruch, zahlreiche Pünktchen, weich, nicht saftreich, wenig körnig, feine Säure, sehr groß (2)

für heutigen Geschmack süßes und zart schmelzendes Fruchtfleisch

Baumeigenschaften:

fruchtbar, Krone gern etwas flatterhaft, Baum wächst lebhaft, großer Baum (Diel)

Baum wird groß u. fruchtbar, lichte Krone (2)

landschaftsprägende Bäume

Pflückreife:

Herbstfrucht - Frucht zeitigt Ende Okt., oft früher (Diel)

heutige Erfahrung: Mitte - Ende September

Lagerfähigkeit:

hält sich 3 Wochen u. wird dann teigig (Diel)

heutige Erfahrung: bei zeitiger Ernte ist eine gute Lagerfähigkeit im kühlen Naturlager über 4-6 Wochen möglich, weitere Erfahrungen müssen noch gewonnen werden

Verwendung:

Wirtschafts- und Tafelfrucht

für die Ökonomie recht schätzbare Birne, angenehm im Rohgenuss, Frucht riecht sehr stark u. angenehm, nicht saftreich, zart süß musierter Geschmack, Frucht welkt nicht (Diel)

Wirtschaftsbirne, sehr beliebte Herbstfrucht, mittelmäßige Güte, gewürzter zimtartiger Zuckergeschmack, gekocht ist sie wohl etwas zu säuerlich u. zu weichlich, wenig körniges Fleisch, fast halbschmelzend (2)

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

robust

Anmerkung:

noch 2 bekannte Bäume im Landkreis, ehemals wohl im Kraichgau und an der Bergstrasse / Odenwald verbreitet, gilt dort heute als fast ausgestorben. Es sind nur diese beiden Bäume im Landkreis bekannt. Gesichert ist die Sorte nun im Sortenerhaltungsgarten des Projektes, bei 2 Baumpaten und in der Sortenerhaltungszentrale des KOB

Fotos Ochsenherzbirne:

Schweizer Birne:

Synonyme:

Wangerbirn, Ölmüllerbirne, Ölmüllerin

Entspricht nicht der Schweizer Wasserbirne!

Herkunft:

unbekannte Herkunft

Lokalsorte, heute Einzelbäume im Raum Ermstal, Reutlingen, Pfullingen, Killertal/Zollern-Alb-Kreis

Fruchtbeschreibung:

mittelgroß, kugelig, zum Stiel hin etwas spitz zulaufend; grünlich-gelbe Grundfarbe mit orange-roten bis dunkel braunroten Verwaschungen/Streifen zur Sonnenseite hin; raue narbige Schale (ähnlich wie Bittenfelder), streifenartiger Farbverlauf erinnert an Feigen; auffällig viele helle und dunkle Lentizellen/Schalenpunkte; mittlerer aber fruchtig süßer Geschmack, leichte Struktur, rasch teigig

Baumeigenschaften:

Blüte mittel, kurzes Fruchtholz, kompakte Krone (eine runde Krone wie aus dem Bilderbuch), keine besonderen Standortanforderungen, nicht besonders anspruchsvoll

Pflückreife:

Ende Okt./Anfang Sept.

Lagerfähigkeit:

Direktverbrauch, da Birne schnell teigig wird

Verwendung:

Tafel-, Dörr- und Brennbirne

laut SortenmelderIn: „hat man liegen lassen bis sie teigig wird, wie Palmischbirne, und dann für das Brennen eine Maische angesetzt - die Schweizer Birne gibt hervorragenden Schnaps!“

Krankheitstoleranz/-anfälligkeit:

Baum allgemein robust, Feuerbrand wurde jedoch beobachtet

Anmerkungen:

aus der Schweiz kamen zu kargen Zeiten die Arbeitskräfte bis in den Reutlinger Raum auf der Suche nach Verdienstmöglichkeiten. Stammt die Sorte von einem Dagebliebenen, ist sie ein Mitbringsel oder verweist der Sortenname wiederum auf einen Flurnamen?

Fotos Schweizer Birne:





Kirschen

Hintergrundinformationen zur „Ermstäler Knorpelkirsche“

verfasst von: Felicitas Wehnert, Sachbuchautorin, Nürtingen

zusammengetragen von: Thilo Tschersich, Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau, LRA Reutlingen

Mit Herz und Geschmack

Archepassagier seit 2014

Sie ist klein, süß und mit festem Fruchtfleisch. Deshalb war die regionale Süßkirschensorte der Region Neckar-Alb früher auch als Herzkirsche bekannt. Mit ihrem intensiven Aroma, der ausgeprägten Mandelnote und dem hohen Zuckergehalt eignet sie sich hervorragend für hochwertige Destillate, Liköre, Fruchtschaumweine, Fruchtgummis und Säfte. Gern wird sie auch zu Marmelade und Dörrobst verarbeitet. Und eine regionale Bäckerei verwendet sie wieder für ihre Backwaren.

Reif werden die schwarzen Früchtchen erst gegen Ende der Kirschensaison in der 6. Kirschwoche. Sie sind relativ klein und der Ernteaufwand an den großen Bäumen entsprechend groß. Damit entsprechen sie nicht mehr den heutigen Vermarktungsnormen und sind unwirtschaftlich. Einst prägten die hochstämmigen Bäume das Gesicht der Landschaft am Fuße der Schwäbischen Alb. Heute ist die Ermstäler Knorpelkirsche nahezu ausgestorben. Als Arche Passagier wird sie von den Slow Food Vereinigungen Neckar-Alb, Stuttgart und Tübingen unterstützt.



Hintergrundinformationen zu "Schulbäbele"

verfasst von: Felicitas Wehnert, Sachbuchautorin, Nürtingen

zusammengetragen von: Thilo Tschersich, Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau, LRA Reutlingen

Eine Sortenmeldung über die Internetseite www.sortenerhalt.de gab auf einer Wiese bei Glems die Kirschensorte „Schulbäbele“ an. Drei gesunde und frohwüchsige, dennoch alte Bäume liefern hier in guten Fruchthahren einen sehr hohen Ertrag an Brennkirschen. Die Kirschen sind nur so groß sind, wie typische Wildkirschen, also etwa halb so groß wie eine Tafelobst-Knorpelkirsche. So waren auch die beiden Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau gespannt auf den Zucker-gehalt, der an diesjährigen Fruchtproben erhoben wurde. Mittels eines gebräuchlichen Refrakto-meters, dessen Skala in dem Fall bis 130 Oechsle reicht, wurde der Saft der Kirschen untersucht. Bei Wildkirschen werden kaum 50 Grad Oechsle erreicht. Und erst ab diesem Zuckergehalt ist das Einschlagen von Obst auch sinnvoll, um die entstehende, gegorene Maische zu brennen. Der mögliche Alkoholertrag ist abhängig von der Menge des enthaltenen Zuckers. Beim Schul-bäbele war der Oechslegrad mit 105 Grad außerordentlich hoch. So ist es nicht verwunderlich, dass die Bäume vom Besitzer fleißig beerntet werden. Mit einer langen Stange werden die Brennkirschen heruntergeschüttelt, denn die vollreifen Früchte sind besonders süß und lösen sich leicht vom Stiel. Auf den ausgelegten Tüchern werden dann die faulen Früchte aussortiert - die guten wandern ins Fass! Die tiefdunklen Früchte haben einen stark färbenden Saft, der sich sicherlich auch gut zum Färben von Fruchtgemischen, sei es als Saft oder im Most eignet. Die Sorte war auch alten Glemser Mitbürgern durchaus bekannt - nur wusste bislang keiner noch einen Standort zu nennen. Und welche Bärbel=Bärbele=Bäbele (?) die Urheberin des Namens ist und was eine Schule damit zu tun hat, ist vermutlich in Vergessenheit geraten.. Vielleicht gibt es nur noch diese drei Bäume - oder wüsste noch jemand ein weiteres Exemplar? Das gesunde Laub, der eher kompakte Wuchs und der Gesamteindruck der Fruchtqualität zei-gen, dass diese Sorte einen bleibenden Wert besitzt. Im Rahmen des Sortenprojektes des Kreis-verbandes der Obst- und Gartenbauvereine wird die Sorte nun vermehrt. Aus dem entstehenden Sortengarten werden Reiser zur weiteren Vermehrung durch interessierte Gütlesbesitzer oder Brenner dann erhältlich sein!



Zwetschgen

Hintergrundinformationen zur "Gelbe Zwetschge aus Würtingen"

verfasst von: Felicitas Wehnert, Sachbuchautorin, Nürtingen

Sie sind säuerlich und rar, aber gerade deshalb eine Kostbarkeit, und im Zusammenspiel mit anderen Zwetschgen lässt sich daraus ein guter Schnaps herstellen. Noch um das Jahr 2000, so erinnert sich Georg Hägele standen in Würtingen noch acht gelbe Zwetschgenbäume, die alle vor dem Zweiten Weltkrieg gepflanzt worden waren. Heute weiß er nur noch von einem Baum. Er entstand wohl aus dem Wurzelausläufer eines älteren Baumes, der am Hühnerstall seines Großvaters stand. Wenn die Zwetschgen reif waren, wurden die Hühner eingesperrt und die Zwetschgen geschüttelt. Viele wurden sofort gegessen, der Rest zu Marmelade und Kuchen verarbeitet. Weil die Gelben Zwetschgen säuerlich waren, hat, so erzählt Georg Hägele, seine Mutter immer noch etwas mehr Zucker zur Marmelade getan. Die vier Hauszwetschgenbäume in der Nachbarschaft waren süßer und gingen auch besser vom Stein, weiß er noch, aber „in der Nachkriegszeit war man auch an den Gelben Zwetschgen froh“.

Als der Hühnerstall schließlich abgebrochen wurde, ging die Gelbe Zwetschge ein, aber aus dem Wurzelausläufer ging eben der Baum hervor, der heute noch an der Stelle steht. Zuerst hatte Georg Hägele auf den Rat seiner Schweigermutter hin die Zwetschge eingeschlagen, um Schnaps daraus zu brennen – mit mäßigem Erfolg. Erst als er die Früchte fast überreif vom Baum fallen ließ und zusammen mit Hauszwetschgen verarbeitete ergab das einen – wie er meint „trinkbaren Schnaps“.

