

Graf Nostitz

Verfasst von Dr. Michael Schlitt (Görlitz) im Oktober 2017

Synonyme fehlen bislang.

Herkunft und Verbreitung

„Nostitz“ ist der Name eines alten Adelsgeschlechts aus der Oberlausitz (Sachsen), das sich im 15. Jahrhundert ins benachbarte Schlesien sowie nach Böhmen und Polen weiter verzweigte. Der Pomologe Johann Georg Conrad Oberdieck, der die Apfelsorte „Graf Nostitz“ als erster beschrieb, bekam Äpfel dieser Sorte 1869 und 1870 vom Baumschul-Gärtner Sonntag aus den Gärten des Herrn Grafen Nostitz zu Zobten, Kreis Löwenberg in Schlesien. Dorthin waren sie nach Angaben des Gärtner Sonntags von Buchwald bei Hirschberg (heute Jelenia Gora) gelangt. Nach K.J. Maurer hingegen soll die Apfelsorte „Graf Nostitz“ lettischen Ursprungs sein. Heute lässt sich die Herkunft dieser historischen Apfelsorte nicht mehr mit Gewissheit klären.

Die Sorte „Graf Nostitz“ ist eine sächsische Lokalsorte, die über Sachsen hinaus keine Verbreitung fand. Die Geschäftsstelle des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen veröffentlichte 1896 eine Liste von Obstsorten, von denen „auf Verlangen Reiser kostenfrei zur Erprobung ihres Wertes abgegeben wurden, um sie nach den dabei gemachten Erfahrungen eventuell zur Ergänzung einiger Sorten des Normal-Obstsortiments in Vorschlag zu bringen“. Zu diesen Sorten gehörte auch „Graf Nostitz“.

Frucht

Kleiner, rundlicher, gleichmäßig gebauter Apfel, der ca. 59 mm hoch und 48 mm breit ist, gelegentlich größer bis 71 mm Höhe und 59 mm. Die Schale ist weißgelb bis gelb, glatt, etwas glänzend, mit einzelnen roten Punkten und manchmal mit Warzen. Häufig Rostbildung um den Kelch. Geruch kaum merklich. Das Fruchtfleisch ist saftig, weißgelb, würzig, fest, später ziemlich mürbe. Vorherrschend süß bei etwas Säure. Der Kelch ist halb offen, meist braun, flaumig. Blättchen mittel breit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach außen gebogen. Einsenkung meistens mäßig tief, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Der Stiel ist holzig, zuweilen etwas fleischig, mittel dick, etwa 12 mm lang, gelblich und bräunlich, fast kahl. Die Kerne sind ziemlich groß, vollkommen, breit eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Erntereife: Oktober. Genussreife: bis Januar. Guter Tafelapfel und sehr guter Wirtschaftsapfel.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst pyramidal und gedeiht auch auf trockenen Böden.

Verwechslersorten: Borsdorfer Renetten.

Literatur

- Deutschlands Apfelsorten: illustrierte, systematische Darstellung der im Gebiete des Deutschen Pomologen-Vereins gebaueten Apfelsorten. hrsg. im Auftrag u. unter Mitwirkung des Deutschen Pomologen-Vereins von Th. Engelbrecht, Braunschweig 1889, S. 383.
- Jahres-Bericht der Schlesischen Gesellschaft für Vaterländische Cultur. Bände 49-51 (1872) S. 230.
- Maurer, K.J.: Nochmals eine Aussprache über baltische Apfelsorten. Deutscher Garten 56 Jg. (1941), S. 61-63.
- Oberdieck, Johann Georg Conrad, Graf Nostitz, in: Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 17. Jg (1871), S. 193-195.

Die Sorte Graf Nostitz wird unter anderem erhalten im Obstsortengarten der Oberlausitz-Stiftung in Ostritz-Leuba.
Nähere Informationen unter: www.oberlausitz-stiftung.de



alle Fotos © Bettina Schlitt