

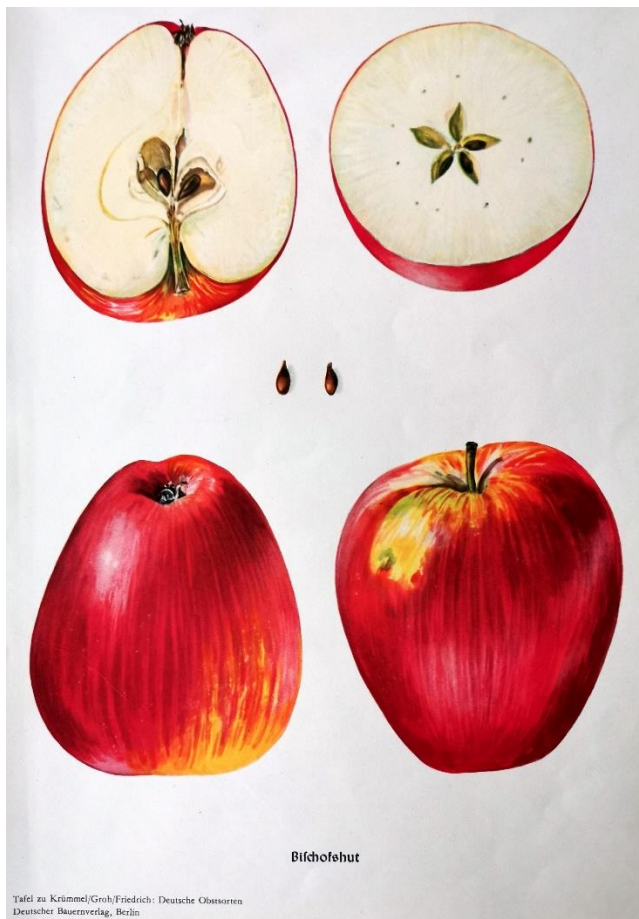
Bischofshut

Synonyme

Bischofsmütze (Sachsen), Bischofsrenette, Geflammtter Kardinal. - Dieser „Bischofshut“ aus Ostsachsen ist nicht identisch mit der hessischen Lokalsorte (um Hanau) gleichen Namens. Und ebenfalls ist er nicht identisch mit der „Bischofsrenette“, einer verschollenen Apfelsorte des 19. Jahrhunderts.

Herkunft und Verbreitung

Ob es sich bei den im Hortus Lusatae (1594) genannten „Bischoffäpfeln“ um den „Bischofshut“ handelt, lässt sich heute nicht mehr klären. Erwähnt wurde die Apfelsorte „Bischofshut“ bereits im Jahr 1899 in der Zeitschrift „Gartenflora“ (Blätter für Garten- und Blumenkunde, Band 48, S. 654). Dort wurde sie als eine Lokalsorte des Königreichs Sachsens bezeichnet. Der „Bischofshut“ war insbesondere in der Lausitz heimisch und wurde dort stark angebaut. Andere Quellen wie z.B. Rudolf Koloc weisen auf einen Ursprung der Sorte in Ostsachsen hin. Dort wurde sie mindestens seit 1942 in Baumschulen verkauft, so z.B. in der Baumschule Felix Neumann in Löbau. Den Namen hat die Sorte vermutlich nach ihrer Gestalt erhalten.



Frucht

Die Form ist mittelgroß bis groß (62-75 mm hoch, 62-75 mm breit und 125–180 Gramm schwer; einzelne Früchte können aber durchaus bis zu 220 Gramm wiegen), stielbauchig. Die Stielfläche ist abgeplattet bis kugelig, Die Kelchfläche ist kegelförmig, manchmal etwas eingeschnürt. 8-10 flache, schmale Falten ziehen sich vom Kelch bis über die Fruchtmittle. Typisch für diese Sorte sind die Kelchgrubenfalten.

Der Stiel ist lang bis sehr lang (20-26 mm), dünn (bis 2 mm), am oberen Ende mit einer Verdickung und gerade bis mäßig gekrümmt. Der Stiel sitzt in einer tiefen, engen Stielgrube.

Die Kelchblätter sind lang, mittelbreit und lang zugespitzt. Sie weisen eine starke Befilzung auf. Die Öffnung des Kelchs ist halboffen bis geschlossen. Die Kelchhöhle ist mittelgroß und trichterförmig. Eine Kelchröhre ist nicht vorhanden.

Die Schale ist glatt, mattglänzend und etwas fettig. Die Grundfarbe ist grünlichgelb. Die Deckfarbe ist trüb schwach gelblich rot bis trüb schwach purpurn rot. Die meisten Früchte sind gestreift. Auf der Grundfarbe und auf der Deckfarbe befinden sich vereinzelt Lentizellen, die rostartig sind und klein bis mittelgroß (ohne Hof).

Die Kerne sind groß (9 mm), länglich-oval und olivfarben.

Das Fruchtfleisch ist mittelfest und gelblich-weiß. Der Geschmack ist süß-säuerlich, kaum aromatisch, meist etwas trocken. Die Sorte ist windfest und nicht druckempfindlich.

Reifezeit, Geschmack, Haltbarkeit, Verwendung

Im September pflück- und bis Dezember genussreif. Als Mostapfel gut und als Speiseapfel weniger geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst stark mit wenigen schräg aufwärts gerichteten im Alter knorrigen Leitästen. Der „Bischofshut“ bringt regelmäßigen, hohen Ertrag und ist auch für Höhenlagen geeignet.

Verwechslersorten

Blauacher, Breuhahn, Jonathan, Oldenburg, Prinzenapfel, Schöner aus Herrnhut.

Literatur

Bischofshut, in: Krümmel, Hans/Groh, Wilhelm/Friedrich, Gerhard: Deutsche Obstsorten, Berlin 1956.

Koloc, Rudolf, Wir zeigen weitere Apfelsorten und werten deren Eigenschaften, Radebeul, 1. Aufl. 1960 - 3. Aufl. 1969.

Schlitt, Michael, Sachsens historische Obstsorten, Görlitz 2019, S. 38f.



Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)

Dr. Michael Schlitt (Görlitz)