

# Schöner von Oybin

Einige Obstsorten aus der Oberlausitz gelten als verschollen. Dazu gehört auch die Apfelsorte "Schöner von Oybin". In einem Katalog der Baumschule Alwin Neumann (Wendisch-Paulsdorf, Sachsen) aus den 1930er Jahren wird diese Sorte wie folgt beschrieben: "Reifezeit Dezember - Februar. Ein prachtvoller, wachsgelber Apfel mit leuchtend roter Backe, stark gerippt. Einer der schönsten Kalvills, von wunderbarem Aussehen. Ausgezeichnete Tafel- und Wirtschaftsfrucht, spätblühend und sehr widerstandsfähig. Außerordentlich reich tragend."

Dies war bis zum September 2015 der bislang einzige Hinweis auf diese Apfelsorte. Die Oberlausitz-Stiftung startete daher im Oktober 2015 einen Aufruf in der Sächsischen Zeitung und im Amtsblatt der Gemeinde Oybin, um Hinweise auf diese Sorte aus der Bevölkerung zu erhalten. Daraufhin gab es 12 Rückmeldungen von Privatpersonen. Dabei stellte sich heraus, dass keine dieser Personen tatsächlich einen Hinweis auf den „Schönen von Oybin“ geben konnte. Es handelte sich vielmehr um allgemein bekannte Sorten wie den „Gelben Köstlichen“, die „Landsberger Renette“, Signe Tillich“ und die „Gelbe sächsische Renette“.

Sehr hilfreich war jedoch der Hinweis von Karl-Heinz Stange aus Zittau, dessen Vater Walter Stange 1956 in Hartau bei Zittau diese Sorte bei einer Familie Augustin (an der Hauptstrasse) bestimmt hat. Leider wurde der Baum vor einigen Jahren gefällt. Auch die Nachbarn, die vermutlich zwei Bäume dieser Sorte hatten (sie sprachen in diesem Zusammenhang vom „Spitzkalvill“), haben diese Bäume vor einigen Jahren gefällt.

Für die weitere Suche nach dieser verschollenen Sorte könnte die Beschreibung dieser Sorte von Walter Stange hilfreich sein (siehe dazu die die Fotokopie auf Seite 2).

Im Folgenden wurde versucht, diese handschriftlichen Aufzeichnungen besser leserlich zu machen. Es konnte bisher jedoch nicht alles entziffert werden. In diesem Zusammenhang sind Hinweise herzlich willkommen.

## Schöner aus Oybin (Spitzkalvill)

Im Äußeren kaum Unterschiede zum „Gelben Bellefleur“.

Hochgebaut mittelgroß (-gr), bis fast walzenförmig. I(m Querschnitt sträker gerippt als „Gelber Bellefleur“

Kelch: geschlossen. Blütenblätter: lang, spitz (Spitzen auch über Frucht herausragend)

Graubraunwollig, Blatt sich am Grunde drängend

.....eng, nicht sehr tief, gerippt

10 Rippen, über der gesamten Frucht sehr deutlich

Stiel: mittellang, dünn, braun

Stielgrube?: Braun, strahlig, berostet, tief, eng (rostbraun dunkel genärbelt?)  
stark ?

Schale: glatt, gelb (zitronen-goldig), .... rot angehaucht, nur ganz wenig

Einige schwache dunkle Punkte (beim gelben Bellefleur gibt es viel mehr und diese fallen mehr auf)

Kelchröhre: nicht so lang wie beim gelben Bellefleur!

Geschmack: Fleisch fein, weißlich ohne Gewürz, mürbe, nicht sehr saftig

Kerngehäuse: offen, hohlachsig?, Wände des Kalvills ? nicht zerrissen wie beim „Gelben Bellefleur“

Kerne: gut ausgebildet und dunkelbraun

Der „Gelbe Bellefleur“ ist geschmacklich weit besser.

Schöner aus Oybin (Spitzkalvill)

1956, Augustin, Hartau

- III

VII-II

In Äußerem kaum Unterscheid  
zu gelbes Bullenflanz!



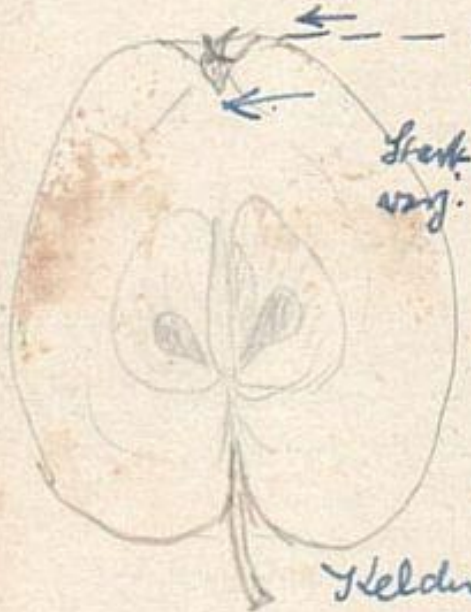
lockig aber nicht (-90/  
bis fast walzenförmig)

Kelch gipfl. Bl. lg. spitz  
(Spitzen auf röh. Fr. voransteig.)  
grünbraunwellig, Bl. spitz  
Aus grüner Drüsenz.

Gripf. 3l. eug, nicht sehr tief, gerippt

10 Rippen u. d. g. Fr. sehr deutlich

Milch milch, nicht sehr stark  
Gripf. braun prächtig besch., tief  
eug (Kopfbraun dkl. gemischt)



Schale glatt, gelb (zitron-goldig)  
10. J. rot angelaucht, mit ganz wenig  
einigen schwarzen dkl. Pkt. (b. G. Bell.  
viel mehr und auffallend!

Kelderviere nicht lang wie b. G. Bell!

Fleisch fein, weißlich, ohne Geruch, nicht sehr saftig.

Khk. offen, fassartig, Wände d. Ka. nicht geriffelt  
wie b. G. Bell!

Kern gut ausgeg. m-dkl. br.

gut: Calviner  
(Kühniger Boiken)

J. Bullenfl. gipfmarkl. sehr besser!

ähnlich G. Bellefl.

87+

Darüber steht: Alim Neri unter, Wendeke Patzelt im 1956

Stark verz., 10. J. rot, fassartig, Wände d. Ka. nicht geriffelt wie b. G. Bell!