

Michael Schlitt

SACHSENS HISTORISCHE OBSTSORTEN

Geschichte – Sortenbeschreibungen – Erhalt

Michael Schlitt

SACHSENS HISTORISCHE OBSTSORTEN

Geschichte – Sortenbeschreibungen – Erhalt

Herausgegeben von der Oberlausitz-Stiftung (Ostritz)

Fotos von Bettina Schlitt

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung von:



Sächsische Landesstiftung
Natur und Umwelt

Naturschutzfonds



GlücksSpirale

IMPRESSUM

© Verlag Gunter Oettel 2019, www.verlag-oettel.de

Herausgeber: Oberlausitz-Stiftung, 02899 Ostritz, St. Marienthal 2
www.oberlausitz-stiftung.de; info@oberlausitz-stiftung.de

Umschlag, Satz: Gunter Oettel

Druck: Druckzone Cottbus GmbH

ISBN 978-3-944560-61-8

INHALT

Vorwort	7
1. Historische Obstsortenverzeichnisse aus Sachsen	9
1.1. Anfänge der Sortenbezeichnungen im 16. und 17. Jahrhundert	9
1.2. Anfänge der Pomologie im 18. und 19. Jahrhundert	13
1.3. „Blüte“ der Pomologie Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts.	20
2. Historische Baumschulkataloge aus Sachsen am Beispiel der Oberlausitz	30
3. Traditionell in Sachsen angebaute Obstsorten.	32
4. Verschollene historische Obstsorten aus Sachsen.	33
4.1. Apfelsorten	33
4.2. Birnensorten	34
4.3. Kirschsorten	35
4.4. Pflaumensorten	35
5. Heute noch vorhandene historische Obstsorten aus Sachsen	36
5.1. Apfelsorten	38
5.2. Birnensorten	88
5.3. Pflaumensorten	110
5.4. Kirschsorten	114
6. Kriterien für den Aufbau eines „Pomarium Saxonicum“	118
7. Das „Pomarium Saxonicum“ der Oberlausitz-Stiftung	118
Empfehlenswerte Obstsorten für ein „Pomarium Saxonicum“	121
Literatur	132
Bezug von Edelreisern	133
Baumschulen mit einer Vielzahl von historischen Obstsorten	134
Register	135
Zum Autor	142

OBSTSORTENBESCHREIBUNGEN

APFELSORTEN

1. Bischofshut
2. Edelborsdorfer
3. Edler von Leipzig
4. Freiherr von Hausen
5. Gelbe sächsische Renette
6. Graf Nostitz
7. Kirschweinling
8. Kleiner Herrenapfel
9. Königsapfel von Mittweida - Sächsischer Königsapfel
10. Lausitzer Nelkenapfel
11. Maibiers Parmäne
12. Malvesier
13. Merbesiner
14. Modivchen
15. Oberlausitzer Muskatrenette
16. Ohm Paul
17. Röthaer Blenheim
18. Roter Fuchs
19. Roter Hauptmannsapfel
20. Safranapfel
21. Schöner aus Herrnhut
22. Sohlander Streifling
23. Thomser - Thomasapfel
24. Welschweinling – Schlesischer Lehmapfel
25. Zimtrenette

BIRNENSORTEN

1. Elbersdorfer Butterbirne
2. Graumännchen
3. Grüne Hoyerswerder
4. Kleine Muskateller
5. Leipziger Rettichbirne
6. Maklone
7. Minister Dr. Lucius
8. Nelkenbirne
9. Rabenauer Butterbirne
10. Petersbirne
11. Sommermuskateller

PFLAUMENSORTEN

1. Bautzener Hauszwetsche
2. Marunke – Große Britzer Eierpflaume

KIRSCHSORTEN

1. Coburger Maiherzkirsche –Typ Sahlis-Kohren
2. Delitzscher Pressauerkirsche
3. Franzens Wilde
4. Röhrigs Weichsel

VORWORT

Bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in Deutschland Bemühungen, regionale Obstsortenverzeichnisse anzulegen. Ziel war es dabei in der Regel, Obstsorten zu benennen, die sich bei den jeweiligen regionalen, klimatischen und geologischen Verhältnissen bewährt haben. So stellte im Jahre 1847 Johann Metzger die *Kernobstsorten des südlichen Deutschlands* (311 S.) vor.¹ Wenige Jahre später folgte von Eduard Lucas mit seinem Buch *Die Kernobstsorten Württembergs* (Stuttgart 1854, 275 S.) ein Verzeichnis der in dieser Region vorkommenden Apfel- und Birnensorten. Für Sachsen war es der Beamte und Pomologe Gustav von Flotow, der 1831 als erster versuchte, sehr kurz gefasste Sortenempfehlungen für die kalten, rauen und milden Gegenden des Landes abzugeben.² Einige Jahre später hat er dann für Sachsen typische Kernobstsorten benannt.³

Die Bemühungen um regionale Obstsortenverzeichnisse gehen bis in die jüngste Vergangenheit. So haben z. B. Ariane Müller und Dankwart Seipp im Jahr 2015 ein mit hervorragenden Fotografien und detaillierten Beschreibungen versehenes Bestimmungsbuch über *Norddeutschlands Apfelsorten* veröffentlicht (379 S.).

In dem vorliegenden Beitrag über *Sachsens Obstsorten* werden insbesondere die folgenden vier Fragen beantwortet:

- Welche Obstsorten gab es früher in Sachsen?
- Welche dieser Sorten stammen ursprünglich aus Sachsen?
- Welche dieser Sorten sind heute noch vorhanden?
- Welche dieser Sorten sind erhaltenswert?

Dabei werden ausschließlich die Obstsorten Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen beachtet.

Zur Beantwortung der genannten vier Fragen werden zunächst einmal die historischen Obstsortenverzeichnisse aus Sachsen herangezogen. In einem zweiten Schritt werden historische Baumschulkataloge

aus Sachsen am Beispiel der Oberlausitz ausgewertet. Anschließend wird aufgrund der in den beiden ersten Schritten gewonnenen Erkenntnisse eine Zusammenstellung derjenigen Obstsorten vorgenommen, die traditionell in Sachsen angebaut wurden. In einem vierten Schritt werden verschollene, historische Obstsorten aus Sachsen aufgeführt. In einem fünften Schritt werden Obstsorten, die aus Sachsen kommen und heute noch vorhanden sind, vorgestellt und beschrieben. Abschließend wird die Frage beantwortet, welche der traditionellen sächsischen Obstsorten bzw. der Obstsorten aus Sachsen erhaltenswert sind, um sie in Sammlungen zu erhalten.

Die Idee, in bestimmten Landesteilen Deutschlands Sammlungen historischer Obstsorten zu errichten, ist dabei nicht neu. So hat z. B. das ÖKOWERK Emden im Jahr 2013 ein sogenanntes *Pomarium Frisiae* in Emden angelegt. Dort wurden über 600 regionale Apfelsorten angepflanzt.⁴

Unter der Bezeichnung *Pomarium Saxonicum* wurde eine Sammlung historischer sächsischer Obstsorten gemeinsam vom Internationalen Begegnungszentrum St. Marienthal (Ostritz), der Oberlausitz-Stiftung (Ostritz) und der Sächsischen Landesstiftung Natur und Umwelt (Dresden) aufgebaut. So werden an drei Orten im Freistaat Sachsen historische sächsische Obstsorten erhalten, und zwar als Hochstämme in Ostritz, in Freital-Weysig und in Kloschwitz. Dabei werden jeweils die vier Obstsorten Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen berücksichtigt.

Für zahlreiche Hinweise zu Fragen der historischen Obstsorten Sachsens, insbesondere zu deren Herkunft, danke ich dem Dresdener Pomologen Dr. Ralf Frenzel ganz herzlich. Zudem danke ich all' denjenigen, die geeignete Früchte bereit gestellt haben für die Sortenbeschreibungen und für die Fotografien in diesem Buch. Insbesondere danke ich in diesem Zusammenhang den Pomologen Klaus

¹ Dieser stellte Apfel- und Birnensorten zusammen, und zwar „meist nur die nützlichen, besonders Wirtschafts- und Nationalobstsorten, die für manche Landschaften von Wichtigkeit sind und einen besonderen ökonomischen Wert haben“ (S. VII f.).

² Vgl. Dr. Putsche / Schubarth, Heinrich (Hrsg.): Der Geheime Finanzrat von Flotow (Dresden) erstellt ein Verzeichnis der edelsten Obstsorten in Sachsen. In: Universal-Blatt für die gesamte Land- und Hauswirtschaft Nr. 10 12.11.1831, S. 109–114 sowie Nr. 11 vom 19.11.1831, S. 121–125.

³ Vgl. von Flotow, Gustav: Ueber die vortheilhafteste Obstart und Obstsorte und die Sachsen eigenthümlichen wertvollen Kernobstsorten, in: Agronomische Zeitung (Leipzig) 9 (1854), S. 725–729.

⁴ Vgl. z. B. Müller, Ariane / Seipp, Dankwart: Norddeutschlands Apfelsorten. Ein Bestimmungsbuch. Emden 2015, S. 9 und 23 (mit Fotos von der Pflanzung).

Schwartz (Löbau), Manfred Schrambke (Chemnitz) und Henner Grapow (Chemnitz). Henner Grapow danke ich zudem für zahlreiche Hinweise zu den Sortenbeschreibungen und zu den Verwechslersorten. Weiterhin danke ich Jan Bade (Kaufungen) für Hinweise zu den Sortenfotos.

Durch den Naturschutzfonds der Sächsischen Landesstiftung Natur und Umwelt wurde der Druck dieser Publikation aus Mitteln des Zweckertrages der

Lotterie GlücksSpirale bezuschusst. Auch dafür gebührt Dank.

Schließlich danke ich ganz herzlich meiner Frau Bettina Schlitt für die Fotografie der Obstsorten sowie Bjarke-Christopher Wedler (Görlitz) für die Bearbeitung der Fotos.

Für Hinweise und Verbesserungsvorschläge – insbesondere zu den Sortenbeschreibungen und Sortenfotos – wäre ich dankbar.

Ostritz, August 2019

Dr. Michael Schlitt

1 HISTORISCHE OBSTSORTENVERZEICHNISSE AUS SACHSEN

Im Folgenden werden Obstsortenverzeichnisse aus fünf Jahrhunderten ausgewertet, um daraus Rück-

schlüsse zu erhalten, welche Obstsorten typisch für Sachsen waren bzw. sind.

1.1 Anfänge der Sortenbezeichnungen im 16. und 17. Jahrhundert

Die Pomologie bzw. die Obstsortenkunde ist im 18. und 19. Jahrhundert entstanden. Erste Anzeichen ihres Entstehens finden sich jedoch schon in der Renaissance. Es gibt bisher nur wenige Quellen aus dieser Zeit und demzufolge ist die Kenntnis über die damals vorhandenen Obstsorten sehr gering.⁵

Die ersten gedruckten sächsischen Quellen zum Obstbau sind so genannte *Pelzbücher*, die sich mit dem praktischen Obstbau, aber nicht mit der Sortenkunde befassen, z. B. von Kurfürst August von Sachsen (ca. 1564). Dieser sammelte zusammen mit seiner Gemahlin Anna Obstsorten und verteilte sie im Land. Ihre Korrespondenz mit Fürsten und dem Kaiserhof belegt Baum- und Reiserlieferungen aus ganz Deutschland. August veredelte eigenhändig und gab später auch Bäume an befreundete Fürsten ab, z. B. 1584 an den Kurfürsten von Brandenburg.⁶ Kurfürst August von Sachsen gilt als Verfasser des Buches *Haushaltung in Vorwerken* und als Autor eines *Künstlich-Obst-Garten-Büchleins*.⁷

Kurfürst August von Sachsen erließ 1577 ein „Ehestands-Baumgesetz“ zur Beförderung des Obstbaus im Kurfürstentum Sachsen. Das Gesetz verpflichtet alle Ehepaare vor der Hochzeit zur Pflanzung von zwei gepfropften Bäumen auf der Almendefläche der Gemeinde.

MEDIZINPROFESSOR MICHAELIS BARTH (1570)

Das derzeit älteste bekannte Obstsortenverzeichnis aus Sachsen wurde erstellt vom Leipziger Medizinprofessor Michaelis Barth. Dieser führte in seinem 1570 erschienenen Kommentar zu Vergils *Bucolica*

zahlreiche Apfel- und Birnensorten auf, die zur damaligen Zeit in Deutschland bekannt waren.⁸ Die meisten Namensbezeichnungen wurden von der Beschaffenheit der Frucht abgeleitet: Hartapfel, Hartling, Süßapfel etc. Häufig sind auch landschaftliche Bezeichnungen wie z. B. Borsdorfer, Frankenapfel. Ebenfalls häufig anzutreffen ist die Übertragung oder direkte Übernahme lateinischer Namen wie z. B. 'Nannapfel'.⁹ Auch werden hier bereits für Sachsen typische Namensbezeichnungen genannt, nämlich 'Splitke' für 'Augustapfel' (Augstöpfeln). Und von der 'Margaretenbirne' heisst es, dass sie in Sachsen weit verbreitet sei. Folgende Sorten werden von Barth aufgeführt:

Apfelsorten

Augstöpfeln (in Sachsen: Splitke), Blutöpfeln, Bolchöpfel, Ecköpfeln, Frühlingsöpfeln, Glasöpfeln, Gotharde, Grünichen, Hanenklotte, Hartlinge weis und rot, Karteckenöpfeln, Maidezitzchen, Nannöpfeln, Musöpfel, Parelöpfeln, Parisöpfeln, Polsöpfeln, Porstorffer, Presilienöpfeln, Rosenöpfeln, Saffrenete, Saureöpfeln, Scheiböpfeln, Süslingen, Süsseöpfeln, Weidenbolche, Weinseurichen, Weisse Gotharde.

Birnensorten

Aschbirn, Augstbirn, Blunsbirn, Bonnenbirn, Bratbirn, Eierbirn, Eierlinge, Fregelbirn, Gelbe Honigsbirn, Gelbrotebirn, Glasbirn, Grawichen, Grunlinge, Hammelswenste, Hanfbirn, Heneglbirn, Hessische Birn, Hölpener, Honigsbirn, Jungfrawnbirn (gros und klein), Kaulbirn, Kirschmesbirn, Klosterbirn,

⁵ Vgl. Wimmer, Clemens Alexander: Geschichte und Verwendung alter Obstsorten. Berlin 2003, S. 17–19.

⁶ Dutschmann, Georg: Ein Tagebuch aus der Kurfürstlichen Hofgärtnerei zu Dresden vom Jahre 1572. In: Flora. Sitzungsberichte und Abhandlungen 34/35 (1929/30), S. 52; Falke, Johannes: Die Geschichte des Kurfürsten August von Sachsen in volkswirtschaftlicher Bedeutung. Leipzig 1868.

⁷ Nach Janson, H. Frederic: Pomona's Harvest. Portland 1996, S. 330 soll es angeblich Ausgaben von 1564 und 1571 geben. Ältere Bibliographien nennen auch Auflagen von 1550 und 1570.

⁸ Vgl. Virgilii Maronis poetarum principis *bucolica* Commentarij. Annaebergensis 1570, S. 66–68 und 73 f.

⁹ Vgl. Gürtler, Hans: Apfelnamen aus dem 16. Jahrhundert. In: Zeitschrift für deutsche Wortforschung 1910, S. 216 f.

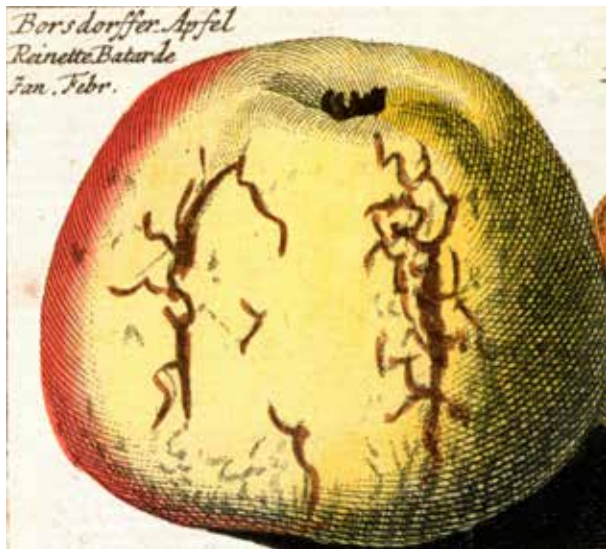


Abb. 1 Die erste Abbildung einer sächsischen Apfelsorte, dem „Borsdorfer“, stammt aus dem Jahre 1760 (Knoop, Johann Hermann: Pomologia)

Knaustbirn, Knochenbirn, Königsbirn, Kreuzelbirn, Löwenbirn, Margarethenbirn, Mesbirn, Muscatelbirn, Packedemische Birn, Parisbirn, Pfalzgraven, Probstbirn, Quittenbirn, Rautenbirn, Regelbirn, Rolbirn, Rostbirn, Safftbirn, Schaffbirn, Scherersbirn, Schmalbirn, Speckbirn, Spindelbirn, Trinckbirn, Wachsbirn, Wasserbirn, Weibersterben, Winterbirn, Zuckerbirn.

KAMMERSCHREIBER MICHEL RUDELL (1594)

Die meisten Autoren des 16. und in Deutschland auch noch viele des 17. Jahrhunderts hielten es für nicht der Mühe wert, die Namen von Obstsorten festzuhalten. Umso größer ist die Bedeutung des folgenden Verzeichnisses von Obstsorten aus dem 16. Jahrhundert, das vor einigen Jahren entdeckt wurde.¹⁰ Dieses Obstsortenverzeichnis aus Sachsen stammt aus dem Jahre 1594¹¹ und wurde erstellt von Michael Rudell (auch Michael Rudel) in Dresden. Das Verzeichnis enthält diejenigen Obstsorten, die Rudell in seinem Garten von 1581 bis 1594 angebaut hat. Genannt werden 56 Apfel-, 45 Birnen-, 41 Kirschen- und 46 Pflaumensorten sowie zahlreiche

weitere Sorten. Das Verzeichnis fand sich zusammen mit anderen Handschriften in dem in der Gothaer Schlossbibliothek befindlichen Exemplar der *Gartenordnung* (1597) des thüringischen Pfarrers Johann Peschel eingebunden.

„In der Dresdner Liste können die Bezeichnungen Aufschluss über die Herkunft der Sorten geben. 14 Namen deuten auf Frankreich bzw. Welschland, elf auf Spanien, acht auf Ungarn, je drei auf Mecklenburg und den Orient, je zwei auf Stettin, Siebenbürgen und Italien sowie je einer auf die Niederlande, Brandenburg, das Rheinland, Böhmen und Polen. Man kann davon ausgehen, dass in dieser Zeit viele Sorten aus dem Ausland nach Deutschland eingeführt wurden, von denen beispielsweise die Hauszwetsche heute noch verbreitet ist.“¹²

Bei den im folgenden aufgeführten Obstsorten aus diesem Verzeichnis wurden von Ragnhild Kober-Carrière und Clemens Alexander Wimmer nur bei den bekannteren Sorten die modernen Namen hinzugefügt:¹³

Apfelsorten

Abrahams epffel, Bomische Weinling, Caentucy Epffel, Carpende [Capendu] epffel [Königlicher Kurzstiel], Elias Epffel, Epffel saur vnd suesse schmecken vnd von gestalt wie Pflaumen, Epffel so halb schmecken wie ein birn vnd halb wie ein Apffel, Frantzösische Hartigen, Frawen epffel, Gelbe Herrn Epffel, Glauche [?] Epffel, Grosse Barlob Epffel, Grosse Eck Epffel [Danziger Kantapfel?], Grosse Epffel so einer vber ein lb [= Pfund] wigt, Grosse Epffel so in der Christnacht bluen, Grosse grune Epffel, Grosse Kes Epffel, Grosse Meht epffel [Brauner Matapfel], Eine art grosse rote epffel, Grosse Stetinische Epffel, Grosse wehr öpffel, Grosse wein saur epffel, Grosse wurz epffel, Grosse Zel epffel, der Grossen streifichen hartichen [Echter Winterstreifling], Grune Francken, Juncker epffel, Kern Epffel, Kinkerling epffel, Lange wurz Epffel, Meckelburgische Epffel, Merkische epffel, Moscateller Epffel, Moscaten Epffel, Paris epffel [Parisapfel], Poma pabellei od[er]

¹⁰ Vgl. zum vorherigen Abschnitt: Kober-Carrière, Ragnhild / Wimmer, Clemens Alexander: Ein Dresdner Obstsortenverzeichnis von 1594. In: Zandera. Magazin der Bücherei des Deutschen Gartenbau Vereins e.V. 25 (2010), Nr. 2, S. 94.

¹¹ Vgl. ebenda, S. 94–102.

¹² Vgl. ebenda, S. 95.

¹³ Ebenda, S. 99–101.

welsche süße äpfel genand [Pallierapfel?], Quitten äpfel, Reue Äpfel, der Reinischen Hartigen [Hartling], Rostocker Äpfel [Roter Winterstettiner], Rote Eicher Äpfel [Roter Eiserapfel?], Rote herrn Äpfel [Roter Brasilienapfel], Rote Jungfrau Äpfel, Rote Kaiser Äpfel, Rote Sauer äpfel, Rote Stetinische [Roter Winterstettiner], Rote Süsse äpfel, Sanct Johans äpfel, Schlutige Äpfel [Schlotterapfel, Roter Kardinal], Schöne große Borstorffer [Edelborsdorfer], Schöne Rote und gelbe streifichte Äpfel und die Kern beisamen in einem fach liegen, Tachen äpfel, Turnische [?] äpfel, Vater äpfel, Weisse Jungfrau Äpfel, Zapfen Äpfel.

Birnsorten

Berles [Gurlus ?], Birn so rund wie porstorffer sein, Birn von Rom [Römische Schmalzbirne], der großen Französischen birn, der saftigen schwiegelsbirn, Eier birn [Sommer-Eierbirne], Ein große art sommer birn, Eine gar saftige birn, Frühe Ritter birn, Fürsten birn, Glasse, Große gelbe birn, Große grüne zeitliche birn, Große Muscateller birn [Kleine Lange Sommermuscateller], Große Rote winter birn, Große Sommer birn so schon werden wie gold gelb, Große weier, Große winter birn, Grüne Grefichen, Grüne gute birn, Hengel birn [Hangelbirne], herrn birn, Jungfrau birn [Kleine Jungfrauenbirne], Kannel birn [Gelbe Wadelbirne], Kleine Französische birn, Kleine Muscateller birn [Kleine Muscatellerbirne], Konykuvsky birn, Meckelburgische Speckbirn, Niederländische winter birn, Petersbirn, Pfaffen birn, Pfeng birn [Deutsche Pfundbirne?], Raben birn, Rote Grefichen [Rote Pfalzgräfin], Rote welsche birn, Rudelmans birn, Sibirische birn, Sommer und winter ... Pergament [verbessert: Burgamut =] birn [Sommerbergamotte], Spanische birn, Späte Ritter birn, Stetinische birn, welsche Regelsbirn [Winterapothekerbirne], Winter Rieter birn so Inwendig Rohrt sein, Zapfen birn, Zorkraten [?] birn.

Kirscharten

Bigarius [Bigarreau] Kirschen [Gemeine Marmorkirsche], der blauen Kirschen, drei Eckichte Kirschen, Französische amarellen [Amarellweichsel], Französische Kriechschel, der Gelben Kriechschel [Kriechkirschen = kleine Kirschen], Gelbe Spanische



Abb. 2 Die „Kleine Muscatellerbirne“ (vermutlich aus Sachsen) in einer Abbildung aus der *Pomona Franconica*

Kirschen, Große braune Kriechschel. k., Große Spanische Kirschen, der großen Schwarz Französische Kirschen, Kirschen 3. 4. auch 5 vff einen stiel, Kirschen aus Marsilia [Marseille] aus der Fucker [Fugger] garten, Kirschen aus Neapolis, Kirschen mit lang kern, Kirschen so einen mittel schmag nit saur noch süsse haben ein gar guter artt, Kirschen so vol bluen und tragen, Kirschen so vol bluen [gefüllt blühen] wie Rosen aber nit tragen, Kriechschel so breit und groß werden einer ser guten art, Rote saur Kirschen haben laub wie pfirschen [Pfirsiche], Rote Spanische Kirschen, Saur kirschen mit langen Stielen, Saure Kirschen so im herbst reiff werden, Schwarze Kirschen mit kurzen Stielen, [Bl. 2r] Schwarze Spanische Kirschen [Schwarze Spanische], Sehr große Spanische Kirschen, Sibirische Kirschen, Sigergötische[?] Kirschen, Spanische Herz Kirschen, Spanische Kriechschel, der Spaten Spanischen Kirschen, der Spitzen Kirschen eines ser guten geschmacks, der vngarschen Kirschen mit kurzen stielen, der vngarische Kriechschel, Vngarische Spete Kirschen, der gar weissen Kirschen, der weissen Kriechschel, weisse sauer Kirschen, Weisse Spanische Kirschen [Weiße Spanische], weisse vngarische Kirschen, Welsch Kirschen so gar zeitig reiff werden, der Zeitlichen Spanischen Kirschen.



Abb. 3 Kurfürst August zu Sachsen gilt weithin als „Vater des Sächsischen Obstbaus“

Pflaumensorten

Blawe pflaumen mit helsichen, Blawe zipen [Blaue Eierpflaume?], Braune grosse pf., Braune pf., [Bl. 3v] Dato grünlichte pflaumen, Ein art gelbe lanlichte pf., Eine schone art durchsichtige art pflaumen, Frantzosische Zvezken, Gelbe breite da[mascenen] pf. [Damascenen-Aprikosenpflaume], der gelben breitten pf., Gelbe Melluncken [Gelbe Marunke], Gelbe pf., Gelbe pflaumen mit helsichen [Hälschen], Gelbe zipen [Gemeiner Spilling], Grawe Egyptische pf., Grosse Grune pf., Grosse vngarische pf. [Violette Dattelzweitsche], grune dünschelichte pf., Grune krume pf.,], Grune lengliche pf., Grune vngarische pflaumen, Grune wein zipen [Ziparte], keisser pf.,

Kleine grune pf., Kleine Rote pf., krulichte [?] blawe vngarische, Lange grune pflaumen, lange rote pf., Leonische [Lyoner] pf., Mirabulany [Myrobalane], Mittel grune pf., pflaumen so sich vom kern losen, Ronde gelbe pf., Rote damascenen pf., Rote Egypische pf., Rote Roßpflaumen, Schone rote vnd gelbe pf., Schwarze pflaumen, Spanische pflaumen sind ser lang [Violetter Perdrigon], der vngarischen Rotliche pf., Vngarische Zvezken [Hauszweitsche], weisse Spilling, Weisse zipen, welsche grune pf. [Große Grüne Reneklode], Zeitliche schwarze damascenen [Kleine Johannespflaume].

HORTUS LUSATIAE (1594)

Das älteste Lausitzer Pflanzenverzeichnis, der *Hortus Lusatae* von Johannes Franke, erschien in Bautzen und stammt aus dem Jahre 1594.¹⁴ Hier werden u. a. folgende Birnenarten genannt: Jacobs-, Winter-, Muscateller-, Ritter-, Speck-, August-, Honig-, Pariß-, Scholzen-, Wasser-, Kirchmeß-, Münchs-, Haber-, Zapfen-, Keller-, Butz-, Steinische-, Bock-, Kapperzen-, Margen-, Meel-, Kaul-, Böhmsche-, Schonberger- und Grauebirne sowie kleine Holtz- und große Holtzbirne.¹⁵

An Apfelsorten werden genannt: Augst-, Bischoff-, Scheib-, Borstorfer-, Parl-, große Süß-, kleine Süß-, Georger-, Streiff-, Eck-, Klapffer-, Kütten-, Pietsch-, Junckheräpfel sowie und Harttling, Welcher Weinling, Annaberger, Strömling, Meysserling.¹⁶

An Kirschen werden genannt: weiße, schwarze, rote, saure, spanische, türkische sowie eine Rote Kirschel.¹⁷

An Pflaumen werden genannt: Pflaumbaum und Schlehendorn.¹⁸

CHRISTOPH VON LOSS: VERZEICHNIS DER NACH MEISSEN GELIEFERTEN OBSTSORTEN (1643)

Im Jahr 1643 lieferte Christoph von Loß an den kurfürstlich-sächsischen Oberlandjägermeister Siegmund

¹⁴ Vgl. Franke, Johannes: *Hortus Lusatae*. Bautzen 1594 mit einer Biographie, neu herausgegeben, gedeutet und erklärt von R. Zaunick / K. Wein / M. Miltzer. Bautzen 1930.

¹⁵ Ebenda; S. 214f.

¹⁶ Vgl. ebenda, S. 187.

¹⁷ Vgl. ebenda, S. 130.

¹⁸ Vgl. ebenda, S. 212.

Adolf von Ziegesar „etliche Bemenlein“, die bis nach Meißen überführt werden sollten.¹⁹ Zu diesen Sorten gehörten: Borschorff Beume, Herrn Apffel Beume, Stetin Aeppfel Beume, Eckapfel, Jungffer Apffel Baum, Roth Hartig Beume, Papst Birn Beume, Winttern Birn Beume, Rere (rare?) Lambrechts Birn Beume, Saffs Birn Beume (Schafbirne? Saftbirne?), Parieß Birn Beume,

Zuckeradt Birn Beume, Kleine Saff Birn Beume, Ritter Birn Baum.

Damals wurden also bereits etliche Obstsorten angebaut, die auch heute noch heute in Sachsen gelegentlich vorhanden sind: Borsdorfer Äpfel, Herrnapfel, Stettiner Apfel und Jungfernapfel.

1.2 Anfänge der Pomologie im 18. und 19. Jahrhundert

Ab Mitte des 18. Jahrhunderts entstanden in Deutschland zahlreiche pomologische Werke (von Johann Ludwig Christ, Johann Volkmar Sickler, August Friedrich Adrian Diel etc.). In Sachsen dauerte es bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts, bis im Bereich des Obstbaus und der Pomologie nennenswerte Fortschritte erzielt wurden.

Der Geheime Finanzrat von Flotow (Dresden) war zusammen mit dem Amtshauptmann von Carlowitz im Jahre 1816 Initiator für die Landesbaumschule im Großen Garten in Dresden. Dabei wurden sie von dem bedeutendsten Pomologen der damaligen Zeit, Geheimrat Diel (Diel an der Lahn), beraten. Diese Baumschule galt als die damals „vorzüglichste Baumschule Deutschlands“.²⁰ Diel hatte bei seinen Empfehlungen für die Zusammenstellung der Obstsorten der Baumschulen auf viele Sorten zurückgegriffen, die aus seiner Heimat stammten: ‘Langscheider’ (aus Langenscheid bei Holzappel, 15 km von Diez entfernt), ‘Weilburger’ (Weilburg an der Lahn), ‘Scheuern-Apfel’ (aus dem Ortsteil „Scheuern“ von Nassau an der Lahn), ‘Schaumburger Purpur-Streifling’ (die Schaumburg ist ca. 7 km von Diez entfernt). Zahlreiche dieser von Diel empfohlenen Sorten enthält die Liste, die von Flotow dann 15 Jahre später für

Sachsen erstellte. So wurden etliche Obstsorten von der Lahn später in Sachsen angebaut.

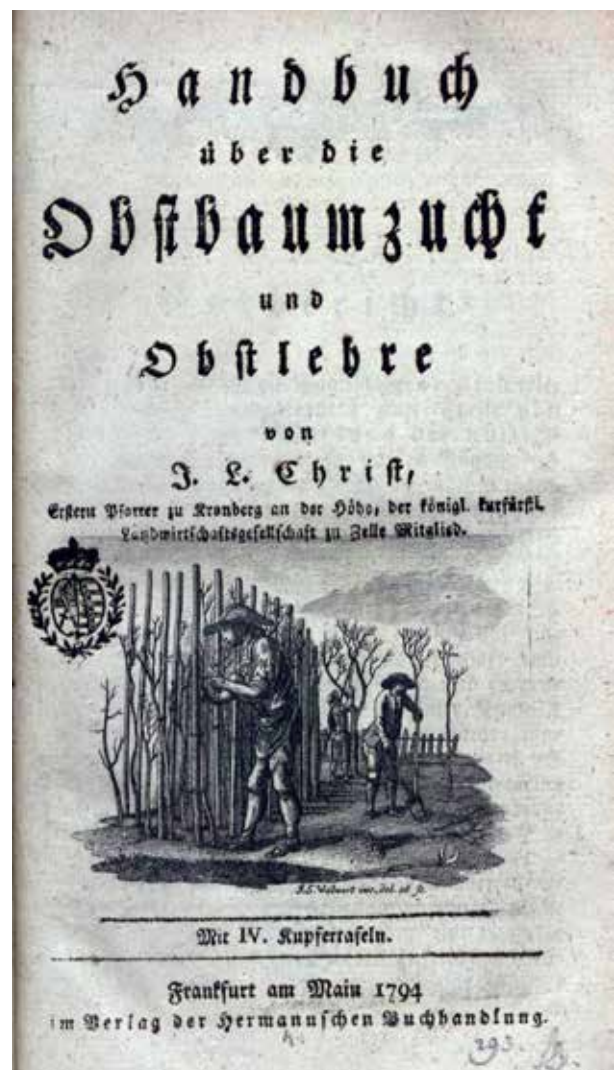


Abb. 4 Für die Erweiterung der Sortenvielfalt in der Oberlausitz sorgte insbesondere der Pfarrer und Pomologe Christ aus Kronberg (Taunus), der den Seifensieder Friedrich Benjamin Geller in Niesky über Jahre hinweg mit hunderten von verschiedenen Obstsorten belieferte.

¹⁹ Vgl. hierzu den Briefwechsel zwischen den beiden, aus dem von Zehmen-Schleinitz in seinem Artikel „Nachricht über einige schon vor mehr als 200 Jahren in Sachsen erbaute Obstsorten“ berichtet (in: Zeitschrift für deutsche Landwirthe 10 (1859), S. 186f.).

²⁰ Vgl. Laemmerhirt, Otto: Die Entwicklung des Obstbaues im Königreich Sachsen. In: Zeitschrift für Obst- und Gartenbau. Organ des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen 25 (1899), H. 3, S. 26.



Abb. 5 Der Oberlausitzer Obstbauverein mit Sitz in Zittau gab zunächst 1835–1838 die deutschlandweit verbreitete Zeitschrift OPORTA und anschließend 1839–1850 die Zeitschrift Für Freunde des Obstbaus heraus.

Einen sehr positiven Einfluss auf Obstbau und Pomologie in Sachsen hatte auch die Gründung von Vereinen wie z. B. der 1834 gegründete „Verein zur Beförderung des Obstbaus in der Oberlausitz“ in Zittau. Dieser Verein brachte die Zeitschrift *OPORA. Eine Zeitschrift zur Beförderung des Obstbaus in Deutschland* sowie zahlreiche weitere Publikationen heraus, unterhielt eine umfangreiche Baumschule (mit mehr als 10.000 Bäumchen!) und eine große pomologische Bibliothek. Allein entlang von acht Kunststraßen (Chausseen) der Oberlausitz standen im Jahr 1835 11.748 Apfel-, 2.105 Birn-, 2.240 Pflaumen- und 10 Kirschbäume.²¹

GEHEIMER FINANZRAT VON FLOTOW (1830)

Der Geheime Finanzrat von Flotow (Dresden) erstellte 1830 ein Verzeichnis von Obstsorten. Folgende Sorten wurden darin von ihm zum Anbau in Sachsen empfohlen:²²

Apfelsorten für kalte Gegenden

Carpentin, Edler Winterborsdorfer, Eggerling, Französische graue Reinette, Gelbe Erfurter Herbstreinette, Gelber Wettich, Gestreifte Sommerparmäne,

Gestreifter Schwanapfel, Goldgelbe Sommerreinette, Grüner Winter-Atlasapfel, Gubener Waraschke, Herbstborsdorfer, Kleiner Neuzerling, Leitheimer Streifling (Kaisersheimer), MuskatreINETTE, Roter Winterrambour, Safranapfel, SafranreINETTE, Säuerlicher Köberling, Schwarzer Kohlapfel, Siebenschläfer.

Apfelsorten für raue Gegenden

Anhänger, Biebricher Weinapfel, Brauner Matapfel, Brauner Sommer-Käsapfel, Englische Wintergold-Parmäne, Gestreifte Reinette, Gestreifter Backapfel, Gestreifter Winter-Agatapfel, GlanzreINETTE, Granatapfel, Große Kasseler Reinette, Großer edler Prinzessinapfel, Großer rheinischer Bohnapfel, Grüner Käsapfel, Harlemer Reinette, Herbstglockenapfel, Karlsapfel, Kleine Kasseler Reinette, Kleiner Mauerapfel, Kleiner rheinischer Bohnapfel, Königlicher roter Kurzstiel, Langdauernder roter Hartapfel, Lange rotgestreifte grüne Reinette, Langscheider, Meißner Malvasierapfel, Nasenapfel, Polnischer weißer Pauliner, Pommeranzenapfel, Reinette von Breda, Rheinischer Naberling, Rotgestreifter Schlotterapfel, Scheuernapfel, Süßer Zitronenapfel, Weiße Sommerschafsnase, Weiße WachsreINETTE, Weißer Matapfel, ZimtreINETTE.

Apfelsorten für milde Gegenden

Böhmischer Borsdorfer, Deutscher Glasapfel (Rambour), Dietzer rote MandelreINETTE, Echter Winterstreifling, Ernteapfel, Frühe rotgefleckte MarktreINETTE, Gelber Gulderling, Gelber Pallasapfel, Gestreifter böhmischer Borsdorfer, Grafensteiner, Grüner Fürstenapfel, Königlicher Streifling (Streifling), KräuterreINETTE, KronenreINETTE, Langer Winter-Karthäuser, Lothringer grüne Reinette (Wahre Kanada), Mönchsapfel, Münchhausens Glockenapfel, Pariser RambourreINETTE, Roter holländischer Bellefleur, Roter Polsterapfel, Roter Stettiner, Rötliche Reinette, Schweizerbandapfel (Papageiapfel), Superintendenten-ReINETTE, Türkencalville, Wahre weiße HerbstreINETTE, Wahrer gelber Stettiner, Weiße

²¹ Vgl. Zeitschrift OPORTA 1 (1835), S. 79.

²² Vgl. Ueber die Beförderung des Obstbaues und besonders über die Verbreitung edler Obstsorten in Sachsen. In: Schriften und Verhandlungen der Ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Sachsen 24 (1830), S. 79–115. Ein Jahr später wurde der gleiche Beitrag noch an anderer Stelle veröffentlicht: Dr. Putsche / Heinrich Schubarth (Hrsg.): Der Geheime Finanzrat von Flotow (Dresden) erstellt ein Verzeichnis der edelsten Obstsorten in Sachsen, in: Universal-Blatt für die gesamte Land- und Hauswirtschaft. 12.11.1831, Nr. 10, S. 109–114 sowie vom 19.11.1831, Nr. 11, S. 121–125.

antillische Winterreinette, Weißer italienischer Rosmarin, Weißer Winterfleiner, Winterpostoph, Winterzitronenapfel, Zwiebelapfel (Zwiebelborsdorfer).

Birnsorten für kalte Gegenden

Frühe Backhausbirne, Frühe wohlriechende Pommeranzenbirne, Graue Sommerbutterbirne, Große Sommerbergamotte, Kleine grüne Backbirne, Römische Schmalzbirne, Rotbackige Sommerzuckerbirne, Wilde Herrenbirne.

Birnsorten für raue Gegenden

Capiaumonts Herbstbutterbirne, Compotbirne, Großer Katzenkopf, Grüne Hoyerswerdaerbirne, Grüne Isambert, Jagdbirne, Kleine Zimtrusselet, Krockhals, Leipziger Rettigsbirne, Markbirne, Omsewitzer Schmalzbirne, Passatutti, Platte Honigbirne, Rote Bergamotte, Roter Sommerdorn, Sächsische Glockenbirne, Sächsische lange grüne Winterbirne, Wildling von Motte.

Birnsorten für milde Gegenden

Crasanne, Deutsche Nationalbergamotte, Englische Lange grüne Winterbirne, Forellenbirne, Französische Muskateller, Frühe Schweizer Bergamotte, Gelbgraue Rosenbirne, Große muskierte Pommeranzenbirne, Große schöne Jungfernbirne, Große Sommerprinzenbirne, Gute Louise, Herbstambrette, Ordensbirne, Rote Herbstbutterbirne, Rotpunktierete Liebesbirne, Runde Sommerpommeranzenbirne, Virgouleuse, Wahre Stuttgarter Geishirtenbirne, Weiße Butterbirne.

Pflaumensorten für kalte Gegenden

Frühe gemeine Zwetsche (Augustzwetsche), Gelbe Mirabelle, Große Reineclaude.

Pflaumensorten für raue Gegenden

Gemeine Zwetsche, Große Damascener, Königspflaume von Tours.

Pflaumensorten für milde Gegenden

Frühe Leipziger Damascener, Goldpflaume (Doppelte Mirabelle), Kleine Reineclaude, Reizensteiner gelbe Zwetsche.

Kirschsorten für kalte Gegenden

Frühe Herzogenkirsche (Süßweichel), Früheste bunte Herzkirsche, Wahre englische Kirsche.

Kirschsorten für raue Gegenden

Gottorper Kirsche, Prinzenkirsche, Rote Muskateller, Spanische Frühweichel, Werdersche frühe schwarze Herzkirsche.

Kirschsorten für milde Gegenden

Große schwarze Knorpelkirsche, Königliche Süßweichel, Rote Maikirsche, Rote Wolkenherzkirsche, Späte Maulbeer-Herzkirsche.

VEREIN ZUR BEFÖRDERUNG DES OBSTBAUS IN DER OBERLAUSITZ (1840)

In dem vom Verein zur Beförderung des Obstbaus in der Oberlausitz (Zittau) herausgegebenen *Obstbüchlein* wurden alle von von Flotow bereits im Jahre 1831 verzeichneten „edelsten Obstsorten in Sachsen“ ausdrücklich zum Anbau in der Oberlausitz empfohlen.

PFARRER KARL TRAUGOTT FRIEDRICH WERNER (1850)

In einem Verzeichnis der von Pfarrer Werner (Rammenau) mit Erfolg auf Hochstämmen angebauten Obstsorten werden erstmals auch Obstsorten aufgeführt, die zumindest in Rammenau (Oberlausitz) nicht gedeihen.²³ Zunächst werden im Folgenden jedoch die gut gedeihenden Sorten aufgeführt:

Apfelsorten

Astracanischer Apfel, Bendleber Rosenapfel, Echter Winterstreifling, Edler Winterborsdorfer, Englische Wintergoldparmäne, Forellenreinette, Gelber Erfurter Sommerreinette, Gelber Gulderling, Gelber Winter-Karthäuser, Gelber Winterstettiner, Gestreifter böhmischer Borsdorfer, Gestreifter Herbstkalvill,

²³ Verzeichnis der vom Pfarrer Werner in Rammenau mit Erfolg auf Hochstämmen erbauten Obstsorten. In: Land- und Forstwirtschaftliches Wochenblatt. Hg. vom landwirtschaftlichen Kreisverein für das königlich sächsische Markgrathum Oberlausitz als Beiblatt zu den Budissiner Nachrichten, 18. Mai 1850, S. 36.



Abb. 6 *Obstbüchlein. Zittau 1840*

Goldgelbe SommerreINETTE, Goldmohr, Graue französische ReINETTE, Gravensteiner, Großer böhmischer Sommer-Rosenapfel, Kleine Kasseler ReINETTE, Meißner Herrnapfel, Meißner Malvasier, MuskatreINETTE, Roter Borsdorfer, Roter Herbstkalvill, Roter Sommerkalvill, Roter Winterkalvill, Veilchenapfel, Weiße antillische ReINETTE, Zwiebelborsdorfer.

Nicht gedeihen: Englischer Goldpepping, ReINETTE von Lünneville, NordreINETTE.

Birnensorten

Catillac, Franchipane, Franz Madame (Prince Madame), Grüne Hoyerswerda, Haferbirne, Jagdbirne, Lange Sommermuskateller, Leipziger Rettigbirne, Pomeranzenbirne, Runde Sommermundnetzbirne,

Schweizerhose, Virgouleuse, Volkmarser, Winterdorn, Zapfenbirne.

Nicht zu empfehlen sind: Grüne Herbst-Zuckerbirne, Deutsche Muskateller, Sächsische lange grüne Winterbirne, Kaiserbirne mit Eichenblatt, Große Osterbergamotte, Kleine Muskateller, Sommerapothekerbirne.

KirschsorTEN

Flamentiner, Große frühe Maiherzkirsche, Große Glaskirsche, Große süße Maiherzkirsche, Ostheimer Weichsel, Rote Oranienkirsche.

Pflaumensorten

Damscener von Magerou, Deutsche blaue Zwetsche, Frühe gemeine Zwetsche (Augustzwetsche), Gelbe Mirabelle, Große Reineclaude, Rote Eierpflaume.

Nicht recht gedeihen: Gelbe Aprikosenpflaume, Goldpflaume (Doppelte Mirabelle), Weiße Perdri-gon.

GEHEIMER FINANZRAT VON FLOTOW (1854)

Nachdem der Beamte und Pomologe Gustav von Flotow (Dresden) bereits im Jahre 1831 Empfehlungen für Obstsorten abgegeben hatte, die für den Anbau in Sachsen geeignet sind,²⁴ versuchte er in einem weiteren Beitrag „die Sachsen eigenthümlichen Kernobstsorten, soweit ... sie als werthvoll weiterer Beachtung würdig erscheinen, kürzlich zusammenzustellen“.²⁵ Waren es in seinem ersten Beitrag (1831) seiner Meinung nach geeignete Sorten aus ganz Europa, die für den Anbau in Sachsen empfohlen wurden, ging es in seinem Beitrag 1854 also darum, die Sorten zu benennen, die in besonderer Weise als sächsische Obstsorten angesehen werden können:

Äpfel

Brauner Frauenapfel, Getüpfelte ReINETTE, Großer rother Pilgrim, Meißner Jungfernapfel, Meißner kleiner Herrnapfel, Meißner Malvasierapfel, Meißner roter Erlapfel, Meißner Winter-Citronenapfel, Meißner Würzapfel, Pleißner Sommer-Rambour,

²⁴ Vgl. Dr. Putsche / Schubarth, Heinrich (Hrsg.): Der Geheime Finanzrat von Flotow (wie Anm. 2).

²⁵ Vgl. von Flotow, Gustav: Ueber die vortheilhafteste Obstart und Obstsorte und die Sachsen eigenthümlichen wertvollen Kernobstsorten. In: Agronomische Zeitung (Leipzig) 9 (1854), S. 725–729.

Rothe Reinette, Sommer-Borsdorfer, Winter-Borsdorfer.

Birnen

Beyers Meißner Eierbirne, Grüne Hoyerswerdaer, Kleebirne, Lange Sommermundnetzbirne, Leipziger Rettigbirne (Kolditzer Rettigbirne), Meißner Liebchensbirne, Omsewitzer Schmalzbirne, Omsewitzer Sommerzuckerbirne, Petersbirne, Sächsische lange grüne Winterbirne.

PFARRER KARL TRAU GOTT FRIEDRICH WERNER (1856)

1956 wurde eine Tabelle der von Pfarrer Werner (Rammenau) angebauten Obstsorten veröffentlicht.²⁶ In dieser Tabelle werden weit mehr Apfel-, Birnen- und Pflaumensorten als in seinem Verzeichnis von 1850 erwähnt (mit Ausnahme der Apfelsorten Goldmohr, Veilchenapfel und Großer böhmischer Sommer-Rosenapfel sowie der Birnensorten Jagdbirne, Pomeranzenbirne, Winterdorn und Punktierter Sommerdorn). Auch in diesem Verzeichnis wird angegeben, welche Obstsorten in Rammenau nicht gedeihen.

Apfelsorten

Astracanischer Eisapfel, Bentelebener Rosenapfel (= Roter Augustiner, Lorenzapfel, Roter Liebesapfel), Character Reinette, Danziger Kantapfel, Echter Winterstreifling, Edler Winterborsdorfer, Englische Wintergoldparmäne, Englischer Goldpepping, Forellenapfel, Französische graue Reinette, Gelbe Erfurter Reinette, Gelbe Schafsnase, Gelbe Würzäpfel, Gelber Gulderling (= Gelber englischer Gulderling, Goldgulderling), Gelber Winter-Karthäuser, Gelber Winterstettiner, Gestreifter böhmischer Borsdorfer, Gestreifter Herbstkalvill (Erdbeerapfel), Gestreifter gelber Herbstkalvill, Glanzreinette (= Borsdorfer Reinette), Goldgelbe Sommerreinette, Grafensteiner, Gravensteiner, Große Kasseler Reinette, Großer rheinischer Bohnapfel, Großer roter Sommer-Himbeerapfel (Böhmischer Sommerrosenapfel), Grüner Pauliner (= Grüner Stettiner, Glasapfel), Kleine Kasseler Reinette, Königlicher roter Kurzstiel,



Abb. 7 Obstbau am Rand eines Dorfes Mitte des 19. Jahrhunderts (aus: Neureuther, Eugen Napoleon (Hg.): Die Holzzucht außerhalb des Waldes. München 1856)

Lange rotgestreifte Reinette (= Getüpfelte Reinette, Carmeliter Reinette, Punktierter Reinette), Meißner kleiner Herrenapfel (= Junkerapfel), Meißner Malvasier, Menoistenreinette, Muskatreinette, Nordreinette, Pariser Rambourreinette, Reinette von Damason, Reinette von Lülleville (= Zwei Jahr dauernde Reinette), Reinette von Newyork, Rote gestreifte Reinette (= Roter Reinette), Roter Borsdorfer, Roter Herbstkalvill, Roter Polsterapfel, Roter Sommerkalvill, Roter Sommerrambour, Roter Stettiner, Roter Winterkalvill, Roter Winterkronapfel, Roter Wintertaubenapfel (= Jerusalemapfel), Sommerveilchenapfel, Walisischer Limonenpepping, Weiße antillische Reinette, Zwiebelborsdorfer (= Weißer Borsdorfer).

²⁶ Vgl. Tabelle über verschiedene zu Rammenau bei Bischofswerda erbaute Obstsorten. In: Mittheilungen des landwirthschaftlichen Kreisvereins für das königl. sächsische Markgrathum Oberlausitz, September 1856, Heft 11, S. 30–39.



Abb. 8 Obsternte Mitte des 19. Jahrhunderts in der Musterpflanzung des Vereins zur Beförderung des Obstbaus in der Oberlausitz in der Webervorstadt Nr. 844 in Zittau

Birnensorten

Baumanns Butterbirne, Colmar Souverain (= Regentin), Englische lange grüne Winterbirne, Englische Winterbutterbirne, Franchipane, Große Sommerzapfenbirne, Großer französischer Katzenkopf (= Catillac), Grüne Hoyerswerdaer, Grüne Herbstzuckerbirne, Gute Sommerchristenbirne (= Sommerapothekerbirne), Haferbirne, Kaiser Alexandersbirne, Kaiserbirne mit Eichenlaub, Kleine Muskatellerbirne (= Kleine Zuckerbirne), Lange gelbe Sommermuskateller, Leipziger Rettigbirne, Napoleons Butterbirne, Osterbergamotte, Platte Honigbirne, Runde Sommermundnetzbirne (= Sommerdechantsbirne), Sächsische lange grüne Winterbirne, Schönste Winterbirne, Schweizerhose, Sparbirne (Franzmadame), Virgouleuse, Volkmarser, Wohlriechende Pomeranzenbirne.

Kirscharten

Flamentiner, Große frühe Maiherzkirsche, Große süße Maiherzkirsche, Ostheimer Weichsel, Rote Oranienkirsche, Spanische Glaskirsche (= Große Glaskirsche), Süße Maiherzkirsche.

Pflaumensorten

Catharinenpflaume, Damscener von Mangerou, Deutsche blaue Zwetsche (= Pflaume), Doppelte Mirabelle (Goldpflaume), Frühe gemeine Zwetsche (Augustzwetsche), Gelbe Aprikosenpflaume, Gelbe Mirabelle, Große Reineclaude, Königspflaume von Tours, Reizensteiner gelbe Zwetsche, Rote Eierpflaume (= Rote Marunke), Weißes Rebhühner-Ei (= Weißer Perdrigon).

LUDWIG GOTTFRIED VON ZEHMEN-SCHLEINITZ (1874)

Dieser verfasste mehrere wissenschaftliche Berichte über pomologische Themen, darunter eine Broschüre mit dem Titel *Obstsorten, welche auch für rauhe und kalte Lagen geeignet sind*, die durch die Dresdener Gartenbaugesellschaft „Flora“ verbreitet wurde. Der Text dieser Broschüre wurde anschließend in der Sächsischen Obstbauzeitung abgedruckt.²⁷

Zehmen ging es dabei um die Förderung des Obstbaues als landwirtschaftlicher Branche. Mit seinen Sortenempfehlungen wollte er verhindern, dass in rauen und kalten Regionen Sorten angebaut werden, die dort keine guten Erträge bringen. Unter „rauer Lage“ versteht Zehmen dabei die Gegend von

²⁷ Vgl. Sächsische Obstbauzeitung 1 (1875), H. 1, S. 8–11.



Abb. 9 Gelbe sächsische Renette (hier als „Sächsische gelbe Renette“ in einer Abb. aus dem Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau)

Zwickau, Plauen, Löbau, Ölsnitz, Bautzen, das Tal bei Schwarzenberg, Zschopau, Chemnitz und unter „kalter Lage“ die Gegend von Dippoldiswalde, Freiberg, Oederan und noch höher hinauf, soweit noch mit Erfolg Wintergetreide angebaut werden kann.²⁸

Zehmen stützte sich bei seinen Empfehlungen auf seine eigenen Erfahrungen und „ausgezeichnete“, jedoch nicht von ihm genannte Pomologen.

Im Folgenden werden die von Zehmen empfohlenen Sorten aufgeführt:

Apfelsorten

Für raue Lagen: Alantapfel, Danziger Kantapfel, Edler Winterborsdorfer, Fraas Sommerkalvill, Gestreifter roter Osterkalvill, Golden Noble, Grüner Fürstenapfel, Pariser Rambourreinette, Pleißner Rambour, Prinzenapfel, Roter böhmischer Jungfernapfel, Roter Herbstkalvill, Roter Wintertaubenapfel, Zwiebelborsdorfer.

Für raue **und** kalte Lagen: Englische scharlachrote Parmäne, Englische Wintergoldparmäne, Gelbe gestreifte Schafsnase, Gravensteiner, Große Kasseler Reinette, Großer rheinischer Bohnapfel, Kleiner Herrenapfel, Langtons Sondergleichen, Leitheimer Streifling, Roter Astrachan, Roter königlicher

Kurzstiel, Roter Stettiner, Safranapfel, Weißer Astrachan.

Birnensorten

Für raue Lagen: Boscs Flaschenbirne, Capiaumont, Clairgeau, Diels Butterbirne, Frankenbirne, Gelbe Sommerherrenbirne, Lange Sommermundnetzbirne, Marie Luise, Napoleons Butterbirne, Stuttgarter Geishirtenbirne, Wildling von Motte.

Für raue **und** kalte Lagen: Forellenbirne, Grüne Hoyerswerda, Grüne Sommermagdalene, Grumkower Butterbirne, Lange gelbe Sommer-Muskatellerbirne, (Leipziger) Rettigbirne, Sparbirne, Roter punktierter Sommerdorn.

Kirschsorten

Für raue Lagen: Lauermands Kirsche, Velserkirsche.

Für raue **und** kalte Lagen: Große schwarze Knorpelkirsche, Perlherzkirsche, Werdersche frühe schwarze Herzkirsche.

Pflaumensorten

Für raue Lagen: Blaue Eierpflaume, Gelbe Aprikosenpflaume, Grüne Reneclaud, Hauszwetsche, Italienische Zwetsche.

DRESDENER GARTENBAU-GESELLSCHAFT „FLORA“ (1874)

Die Dresdener Gartenbaugesellschaft „Flora“ empfahl basierend auf der Zusammenstellung der von Zehmen genannten Obstsorten folgende Apfel- und Birnensorten zum Anbau im Königreich Sachsen in rauen Lagen:²⁹

Äpfel

Alantapfel, Danziger Kantapfel, Edler Winterborsdorfer, Gestreifter Osterkalvill, Golden Noble, Grüner Fürstenapfel, Pariser Rambourreinette, Prinzenapfel, Roter böhmischer Jungfernapfel, Roter Herbstkalvill, Roter Wintertaubenapfel, Zwiebelborsdorfer.

²⁸ Vgl. Sächsische Obstbauzeitung 1 (1875), H. 1, S. 8–11.

²⁹ Vgl. Sächsische Obstbauzeitung 1 (1875), H. 1, S. 6.

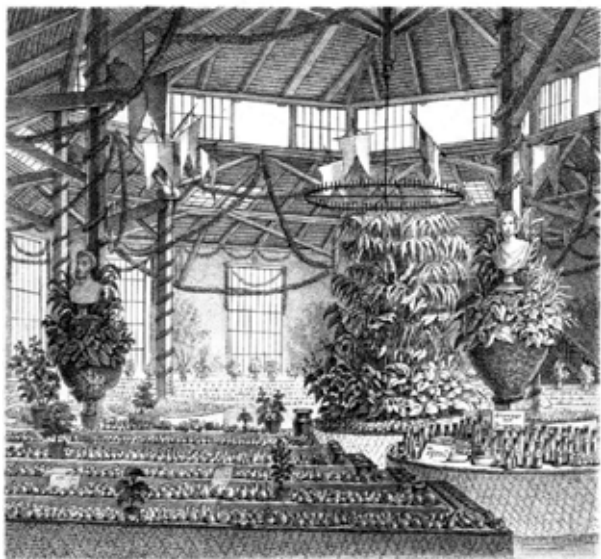


Abb. 10 Inneres des Ausstellungsgebäudes des Gartenbau-Vereins zu Görlitz (Ostsachsen) während der Allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen-, Obst- und Gemüsezüchter im Jahr 1863

Birnen

Boscs Flaschenbirne, Capiaumont, Clairgeau, Diels Butterbirne, Marie Luise, Napoleons Butterbirne, Wildling von Motte.

Für raue **und** kalte Lagen im Königreich Sachsen wurden acht weitere Apfel- und drei weitere Birnensorten empfohlen:

Äpfel

Englische Wintergoldparmäne, Gravensteiner, Große Kasseler Reinette, Großer rheinischer Bohnapfel, Kleiner Herrenapfel, Langtons Sondergleichen, Roter königlicher Kurzstiel, Roter Stettiner.

Birnen

Forellenbirne, Grumkower Butterbirne, Roter punktierter Sommerdorn.

BIRNENSORTEN, DIE IN SACHSEN AM MEISTEN VERBREITET WAREN (1876)

In der Sächsischen Obstbauzeitung wurde nach Auswertung der Landes-Obstbauausstellung 1875 eine Liste von Birnensorten aufgeführt, die in Sachsen zum damaligen Zeitpunkt am meisten verbreitet waren:³⁰ Blumenbachs Butterbirne, Boscs Flaschenbirne, Deutsche Nationalbergamotte, Diels Butterbirne, Graue Herbstbutterbirne, Grumbkower Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Holzfarbige Butterbirne, Liegels Winterbutterbirne, Napoleons Butterbirne, Rote Bergamotte, Weiße Herbstbutterbirne.

1.3 „Blüte“ der Pomologie Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts

Ende des 19. Jahrhunderts kam es in Deutschland zu einer „Blüte“ der Pomologie. So wurde 1860 der Deutsche Pomologen-Verein gegründet, der wenige Jahre später Sortenempfehlungen herausgab. In Reutlingen wurde 1859/60 eine Lehranstalt für Gartenbau, Obstkultur und Pomologie errichtet. Zudem gab es eine Vielzahl pomologischer Zeitschriften und Monographien.

Auch in Sachsen kam es zu einem „Aufschwung“ der Pomologie mit zahlreichen Obstausstellungen, einer Vielzahl weiterer Gründungen von Obstbauvereinen etc. Die vierte allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüse-Züchter fand 1863 in Görlitz statt. Die Allgemeine Deutsche

Obstausstellung wurde 1886 in Meißen abgehalten. Diese beiden Großereignisse zeigen allein den Stellenwert Sachsens für die pomologische Entwicklung in Deutschland.

NORMAL-OBSTSORTIMENT FÜR DAS KÖNIGREICH SACHSEN (1878)

Im Jahr 1874 wurde der Landesobstbauverein für das Königreich Sachsen gegründet. Bereits vier Jahre später, im Jahr 1878, wurde von diesem Verein ein Ausschuss von Fachmännern damit betraut, ein sächsisches „Normalsortiment“ zusammenzustellen.³¹ In dieser Zusammenstellung waren jeweils 75

³⁰ Vgl. Sächsische Obstbauzeitung 2 (1876), H. 1, S. 33.

³¹ Vgl. Otto Laemmerhirt: Die Entwicklung des Obstbaues im Königreich Sachsen. In: Zeitschrift für Obst- und Gartenbau. Organ des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen 25 (1899), Nr. 4, S. 38.

Apfel- und Birnensorten und jeweils 25 Kirsch- und Pflaumensorten enthalten.³²

Apfelsorten

Alantapfel, Ananas-Reinette, Baumanns Reinette, Berliner Schafsnase, Burchardts Reinette, Champagner-Reinette, Charlamowsky, Cludius Herbstapfel, Cox Orangen-Reinette, Danziger Kantapfel, Deutscher Goldpepping, Deutscher Grünling, Echter Winter-Streifling, Edelborsdorfer, Englische Spitalreinette, Gaesdonker Reinette, Geflammtter Kardinal, Gelber Bellefleur, Gelber Edelapfel, Gelber Richard, Gelber Winter-Stettiner, Goldgelbe Sommer-Reinette, Goldreinette von Blenheim, Goldzeugapfel, Graf Nostitz, Graue französische Reinette, Graue Herbstreinette, Grauer Kurzstiel, Gravensteiner, Große Kasseler Reinette, Großer Bohnapfel, Grüner Fürstenapfel, Grüner Kaiserapfel, Harberts-Reinette, Kaiser Alexander, Karmeliter Reinette, Kleiner Herrenapfel, Kleiner Langstiel, Königlicher Kurzstiel, Landsberger Reinette, Langtons Sondergleichen, London-Pepping, Lütticher Rambour, Muskatreinette, Oberdiecks Reinette, Orleansreinette, Osnabrücker Reinette, Pariser Rambour-Reinette, Parkers Pepping, Pfirsichroter Sommerapfel, Purpurroter Cousinot, Reinette von Breda, Ribston Pepping, Roter Eiserapfel, Roter Herbst-Kalvill, Roter Jungfernapfel, Roter Kardinal (Himmelhahn), Roter Stettiner, Roter Winter-Kalvill, Roter Winter-Taubenapfel, Sächsische gelbe Reinette, Safranapfel, Scharlachrote Parmäne, Schweizer Reinette, Sommerparmäne, Spätblühender Taffetapfel, Virgischer Rosenapfel, Weiße Wachs-Reinette, Weißer Astrachan, Weißer Winter-Kalvill, Weißer Winter-Taffetapfel, Winter-Goldparmäne, Winter-Postoph, Zwiebelborsdorfer.

Birnensorten

Amanlis Butterbirne, Bacheliers Butterbirne, Birne von Tongres, Blumenbachs Butterbirne, Boscs Flaschenbirne, Capiaumont, Clairgeau, Clapps Liebling, Colomas' Herbst-Butterbirne, Diels Butterbirne, Englische Sommer Butterbirne, Esperens Bergamotte, Esperens Herrenbirne, Esperine, Forellenbirne,

Gellerts Butterbirne, Graue Herbstbutterbirne, Graue Zapfenbirne, Großer Katzenkopf, Grumkower Butterbirne, Grüne Hoyerswerdaer, Grüne Sommermagdalene, Gute Graue, Gute Luise von Avranches, Hannoversche Jakobsbirne, Hardenponte Winter-Butterbirne, Herzogin von Angoulême, Hofratsbirne, Holländische Feigenbirne, Holzfarbige Butterbirne, Josephine von Mecheln, Juli-Dechantsbirne, Kampervenus, Kleine Pfalzgräfin (Frankenbirne), Kleine rote Sommer-Muskateller, Köstliche von Charneu, Kuhfuß, Lange weiße Dechantsbirne, Lenzener Butterbirne, Liegels Winter-Butterbirne, Madame Treyve, Madame Verté, Marie Luise, Napoleons Butterbirne, Neue Poiteau, Omsewitzer Schmalzbirne, Pastorenbirne, Philipp Goes (= Baroinin von Mello), Punktierter Sommerdorn, Queenbirne, Rabenauer Butterbirne, Regentin, Rettigsbirne, Römische Schmalzbirne, Rote Bergamotte, Rotgraue Dechantsbirne, Rotpunktierter Liebesbirne, Runde Mundnetzbirne, Schwesterbirne, Six Butterbirne, Souvenir du Congres, Sparbirne, Sterkmanns Butterbirne, Stuttgarter Gaishirtle, Vereins-Dechantsbirne, Volkmarser Birne, Weilersche Mostbirne, Weiße Herbstbutterbirne, Wildling von Einsiedel, Wildling von Motte, Williams Christenbirne, Windsorbirne, Winter-Dechantsbirne, Winter-Nelis, Zéphérie Grégoire.

Kirschsorten

Büttners späte rote Knorpelkirsche, Coburger Maiherzkirsche, Folger Kirsche, Fromms Herzkirsche, Früheste bunte Herzkirsche, Große Germersdorfer, Große lange Lotkirsche, Große Prinzessinkirsche, Große schwarze Knorpelkirsche, Großer Gobet, Gubener Bernsteinkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Heintzens frühe Herzkirsche, Königin Hortensie, Krügers schwarze Herzkirsche, Meininger späte Knorpelkirsche, Ochsenherzkirsche, Ostheimer Weichsel, Rote Oranienkirsche, Spanische Glaskirsche, Süße Frühweichsel, Velscher Kirsche, Werdersche frühe Herzkirsche, Winklers schwarze Knorpelkirsche, Winklers weiße Herzkirsche.

³² Dieses Normalsortiment wurde fünf Jahre später abgedruckt in der Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 9 (1883), S. 20–23 (Äpfel), S. 29–34 (Birken), S. 43–44 (Kirschen), S. 44–46 (Pflaumen). Neben dieser Aufstellung des Normalsortiments gab es 1885 eine weitere Aufstellung, in der die Sorten des Normalsortiments ausführlich beschrieben wurden.

Pflaumensorten

Althanns Reineclaude, Anna Späth, Biondecks Frühzwetsche, Blaue Eierpflaume, Braunauer aprikosenartige Pflaume, Bunter Perdrigon, Esperens Goldpflaume, Frühe Reineclaude, Frühe von Bergthold, Fürsts Frühzwetsche, Gelbe Mirabelle, Große Reineclaude, Große Zuckerzwetsche, Hartwis' gelbe Zwetsche, Hauszwetsche, Italienische Zwetsche, Jefferson, Kirkes Pflaume, Königspflaume von Tours, Meroldts Reineclaude, Nienburger Eierpflaume, Queen Victoria, Violette Diaprée, Violette Jerusalemer Pflaume, Washington.

EMPFEHLUNGEN DES BEZIRKS-OBSTBAU-VEREINS ZU DRESDEN (1879)

Eine Kommission des Bezirks-Obstbau-Vereins zu Dresden hat im Jahre 1879 Apfel- und Birnensorten für unterschiedliche Standorte in Sachsen empfohlen:³³

Apfelsorten zum allgemeinen Anbau an öffentlichen Straßen und Chausseen in Sachsen

Champagner Reinette, Echter Winterstreifling, Gelbe Reinette, Grauer Kurzstiel, Große Kasseler Reinette, Großer rheinischer Bohnapfel, Grüner Fürstenapfel, Königlicher Kurzstiel, Landsberger Reinette, Meißner graue Reinette, Parkers grauer Pepping, Purpurroter Cousinot, Roter Eiserapfel, Weiße Wachsreinette, Wellington.

Apfelsorten in vor Diebstahl geschützter Lage

Kleiner Meißner Herrenapfel, Luikenapfel, Meißner Malvasier, Meißner Winterzitronenapfel, Osnabrücker Reinette, Roter Tiefputzer, Safranapfel.

Birnensorten zum allgemeinen Anbau an öffentlichen Straßen und Chausseen in Sachsen

Boscs Flaschenbirne, Gute Graue; Kleine lange Sommermuskateller, Lange grüne Winterbirn, Leipziger Rettigbirne, Liegels Winterbutterbirne, Punktierter Sommerdorn, Rabenauer Butterbirn, Rote Bergamotte, Trockner Martin, Volkmarser Birne.

No. 654. Lenzener Butterbirn. Ziel I, 2 (3), b; Buc. III, 1, a; Zeichn VI. 2.

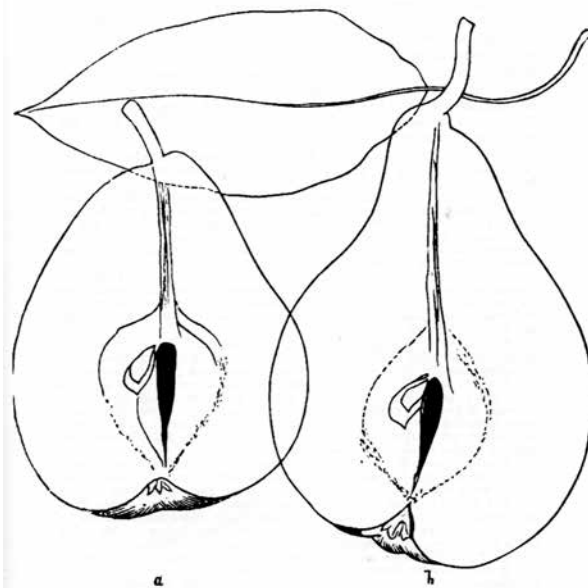


Abb. 11 Die „Lenzener Butterbirne“ gehört zu den zahlreichen verschollenen sächsischen Obstsorten (Abb. aus Ill. Handbuch Bd. 8, S. 357)

Apfelsorten für jede Lage des Vereinsbezirks Dresden

Baumanns rote Reinette, Boikenapfel, Brauner Matapfel, Carmeliterreinette, Charlamowsky, Danziger Kantapfel, Deutscher Goldpepping, Edelborsdorfer, Englische Spitalreinette, Englische Wintergoldparmäne, Gaesdonker Reinette, Geflammter weißer Kardinal, Gelber englischer Schönblühender, Görlitzer Nelkenapfel, Goldreinette von Blenheim, Goldzeugapfel, Gravensteiner, Harberts Reinette, Langtons Sondergleichen, Luikenapfel, Muskatreinette, Orleansreinette, Pariser Rambourreinette, Pflingstapfel, Prinzenapfel, Reinette von Breda, Rheinischer Hartig, Roter Jungfernapfel, Roter Wintertaubenapfel, Rother, Schweizer Reinette, Spätblühender Taffetapfel, Süßer Königsapfel, Tiefblüthe, Virginischer Rosenapfel, Wagnerapfel, Weißer, Weißer Astrachan.

Birnensorten für jede Lage des Vereinsbezirks Dresden

Capiaumont, Dechantsbirne von Alencon, Dr. Bouvier, Deutsche Nationalbergamotte, Esperens

³³ Vgl. Empfehlungen des Bezirks-Obstbau-Vereins zu Dresden als zum allgemeinen Anbau an öffentlichen Straßen und Chausseen in Sachsen geeigneten Apfel- und Birnensorten, in: Deutsche Garten- und Obstbauzeitung 1879, S. 74–75.

Herrenbirne, Forellenbirne, Frühe Margarethenbirne, Gelbgraue Rosenbirne, Gellerts Butterbirne, Grüne Hoyerswerdaer, Grüne Sommermagdalene, Gute Louise von Avranche, Holländische Feigenbirne, Holzfarbige Butterbirn, Josephine von Mecheln, Juliusdechantsbirne, Jungfernbirne, Kampervenus, Lange Sommermundnetzbirne, Lange weiße Dechantsbirne, Lorenzbirne, Madame Verte, Marie Louise, Napoleons Butterbirne, Omsewitzer Schmalzbirne, Salzburger Birne, Sparbirne, Wildling von Motte, Zapfenbirne, Zephirin Gregoire.

Apfelsorten für besonders geschützte Obstlagen

Alantapfel, Ananasreinette, Cellini, Cox Orange Reinette, Edelreinette, Englische Granatreinette, Gelber Richard, Kaiser Alexander, Oberdiecksreinette, Roter Herbstcalvill, Roter Stettiner, Roter Wintercalvill, Sommerparmäne, Weißer Wintercalvill.

Birnensorten für besonders geschützte Obstlagen

Amanlis Butterbirne, Baron de Mello, Bergamotte Hertrich, Blumenbachs Butterbirne, Clairgeaus Butterbirne, Colomas Herbstbutterbirne, Diels Butterbirne, Esperens Bergamotte, Esperine, Graue Herbstbutterbirne, Graue Winterbutterbirne, Grumkower Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Madame Treyve, Pastorenbirne, Regentin, Rote Dechantsbirne, Runde Sommermundnetzbirne, Sterkmanns Butterbirne, Stuttgarter Geishirtle, Weiße Herbstbutterbirne, Williams Christbirne, Winterdechantsbirne, Wintermeuris.

KARL ALEXANDER VON LANGSDORFF (1879)

Auf der Grundlage der Zusammenstellung des Rittergutbesitzers Ludwig Gottfried v. Zehmen auf Schleinitz aus dem Jahre 1874³⁴ erstellte der Agrarwissenschaftler Karl Alexander v. Langsdorff eine deutlich umfangreichere Zusammenstellung von Apfel- und Birnensorten für rauere Gegenden.³⁵ Diese Zusammenstellung basierte zum einen auf den Erkenntnissen, die er bei Obstausstellungen in rauerer Gegenden (z.B. Dippoldiswalde, Freiberg)

gewonnen hatte, bei denen Sortimente aus Lagen über 600 Meter vertreten waren. Zum anderen basierte seine Zusammenstellung auf Empfehlungen des Deutschen Pomologenvereins und weiteren Verzeichnissen. Ziel war es, eine größere Regelmäßigkeit in den Obsternten zu erzielen und somit die wirtschaftliche Bedeutung des Obstbaues zu sichern.

Apfelsorten für ausgesetztere Lagen

Alantapfel (= Edler Prinzessinapfel), Boikenapfel, Carmeliter Reinette (= Forellenreinette), Champagner Reinette, Danziger Kantapfel, Deutscher Goldpepping, Echter Winterstreifling, Edelborsdorfer, Englische Spitalreinette, Geflammtter Kardinal (= Eckapfel, Pleißner Rambour), Graue französische Reinette, Gelber Edelapfel, Gelber Winterstettiner, Glanzreinette (= Süßer Borsdorfer), Goldgelbe Sommerreinette, Graue Herbstreinette, Grauer Kurzstiel, Große Kasseler Reinette, Grüner Fürstenapfel, Kleiner Herrenapfel, Königlicher Kurzstiel, Langtons Sondergleichen, Mecklenburger Rambour, (Laubrambour), Muskatreinette, Osnabrücker Reinette, Pariser Rambourreinette (= Kanadareinette), Parkers Pepping, Prinzenapfel (= Berliner Schafsnase), Purpurroter Cousinot (= Rote Reinette), Roter Astrachan, Roter Eiserapfel, Roter (böhmischer) Jungfernapfel, Roter Herbstcalvill, Roter Kardinal (Samuelsapfel, Zeisigapfel), Roter Stettiner, Roter Wintertaubenapfel (= Roter Pigeon), Scharlachrote Parmäne, Virginischer Rosenapfel, Weißer Astrachan, Weißer Taffetapfel, Wintergoldparmäne, Zwiebelborsdorfer.

Apfelsorten für geschützte Lagen

Gelber Gravensteiner, Goldzeugapfel, Roter Gravensteiner (= Blumencalvill), Schweizer Reinette.

Apfelsorten für gute Lagen und Boden

Ananasreinette, Baumanns Reinette, Gelber Bellefleur, Goldreinette von Blenheim, Kaiser Alexander, Orleansreinette, Ribstons Pepping.

³⁴ Vgl. Sächsische Obstbauzeitung 1 (1875), S. 8–11.

³⁵ Vgl. v. Langsdorff: Obstsorten für rauere Gegenden. In: Deutsche Garten- und Obstbauzeitung 2 (1879), S. 91–93.

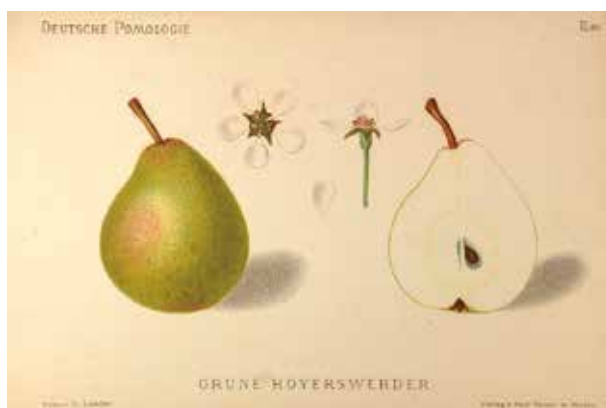


Abb. 12 Grüne Hoyerswerder, eine Birnensorte aus der sächsischen Stadt Hoyerswerda (in einer Abb. aus Lauche, Wilhelm: Deutsche Pomologie)

Birnensorten für ausgesetztere Lagen

Capiaumonts Herbstbutterbirne, Colomas Herbstbutterbirne, Diels Butterbirne, Englische Butterbirne, Forellenbirne, Grüne Hoyerswerder, Grüne Magdalene, Gute Graue, Gute Louise von Avranches, Leipziger Rettigbirne, Omsewitzer Schmalzbirne, Punktierter Sommerdorn, Rabenauer Butterbirn, Rote Bergamotte (= Winterbergamotte), Rote Dechantsbirne, Schwesternbirne, Wildling von Motte (= Grüne Herbstbergamotte), Winternelis (= Colomas Winterbutterbirne).

Birnensorten für geschütztere Lagen

Boscs Flaschenbirne, Clairgeau, Großer Katzenkopf, Grumkower Butterbirne, Holzfarbige Butterbirne, Maame Tryve, Marie Louise, Napoleons Butterbirne, Stuttgarter Geishirtl, Williams Christbirne, Winterdechantsbirne, Zapfenbirne.

Birnensorten für gute Lagen und Boden

Blumenbachs Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Liegels Winterbutterbirne, Weiße Herbstbutterbirne.

Zudem wird die Apfelsorte 'Rote Walze' für nassen Boden empfohlen.

DIE AUSSTELLUNG VON FRÜHOBST IN MEISSEN (1879)

Der Bezirksobstbauverein Meißen stellte 1879 insbesondere Kirschen, Erdbeeren und Beerenobst aus, um die im Vereinsbezirk angebauten Sorten kennenzulernen.³⁶ Während sonst fast immer die Apfel- und Birnensorten im Mittelpunkt der Obstsortenverzeichnisse stehen, ist die Dokumentation der in der Ausstellung präsentierten Sorten eine der wenigen Möglichkeiten, sich über die im 19. Jahrhundert in der Region Meißen verbreiteten Kirschsorimente zu informieren. Neben einem Sortiment aus Guben und aus der Nähe von Altenburg wurden Kirschsorimente der Baumschule aus Obergorbitz und vom Rittergut Schleinitz ausgestellt, die folgende Sorten enthielten:

Bunte Knorpel, Doktorkirsche, Fromm's schwarze Herzkirsche, Glänzende schwarze Herzkirsche, große und kleine Schwarzwälder, Hybride de Laeken, Loschwitzer, Marienkirsche, Perlherzkirsche, Sammetkirsche, Schwarze spanische Kirsche, Spiegelkirsche, Weiße rheinische Kirsche, Winklers weiße Herzkirsche.

AUSWAHL VON OBSTSORTEN ZUM ANBAU AUF ÖFFENTLICHEN WEGEN (1879)

Eine Kommission des Bezirksobstbauvereins Dresden stellte ein Sortiment von Äpfeln zusammen, das zum Anbau auf öffentlichen Wegen in Sachsen zu empfehlen ist:³⁷



Abb. 13 Der „Lausitzer Nelkenapfel“ ist seit Mitte des 18. Jahrhunderts in der Oberlausitz bekannt (Abb. aus: Krümmel/Groh/Friedrich: Deutsche Obstsorten)

³⁶ Vgl. Die Ausstellung von FrühoBST in Meißen. In: Deutsche Garten- und Obstbauzeitung 2 (1879), S. 117–118.

³⁷ Vgl. Deutsche Garten- und Obstbauzeitung 2 (1879), S. 135.

CarmeliterreINETTE, Champagner ReINETTE, Danziger Kantapfel, Echter Winterstreifling, Englische Wintergoldparmäne, Gelbe ReINETTE, Grosse Kasseler ReINETTE, Großer rheinischer Bohnapfel, Grüner Fürstenapfel, Kleiner Meißner Herrenapfel, Königlich-Kurzstiel, Landsberger ReINETTE, LaubreINETTE, Meißner graue ReINETTE, Meißner Malvasier, Meißner Winterzitronenapfel, MuskatreINETTE, Osnabrücker ReINETTE, Parkers grauer Pepping, Prinzenapfel, Roter Cousinot, Roter Eiserapfel, Roter Tiefputzer, Safranapfel, Spätblühender Taffetapfel, Weiße WachsreINETTE, Wellington.

OBSTSORTIMENTE ZUM ALLGEMEINEN ANBAU AN STRASSEN UND CHAUSSEEN (1880)

Nur ein Jahr später, im Jahr 1880, erstellte eine Kommission des gleichen Bezirks-Obstbauvereins zu Dresden einen weiteren Vorschlag für Obstsorten, die zum allgemeinen Anbau an Straßen und Chausseen in Sachsen geeignet sind:³⁸

Apfelsorten

Für allerlei Böden geeignet: Champagner ReINETTE, Echter Winterstreifling, Gelbe ReINETTE, Grosse Kasseler ReINETTE, Grüner Fürstenapfel, Landsberger ReINETTE, Langer grüner Gulderling, Meißner graue ReINETTE, Meißner Malvasier, Meißner Winterzitronenapfel, MuskatreINETTE, Parkers grauer Pepping, Pfingstapfel, Purpurroter Cousinot, Rheinischer Bohnapfel, Roter Eiserapfel, Weiße WachsreINETTE, Wellington.

Für günstigere Bodenverhältnisse: Grauer Kurzstiel, Roter Königlich-Kurzstiel.

Für vor Diebstahl geschützte Lage: CarmeliterreINETTE, Kleiner Herrenapfel, Osnabrücker ReINETTE, Prinzenapfel, Roter Tiefputzer, Safranapfel, Spätblühender Taffetapfel.

In besserem Boden: Baumanns rote ReINETTE, Gaesdonker ReINETTE, Wintergoldparmäne.

Birnensorten

Für jeden Boden und Lage: Boscs Flaschenbirne, Gute Graue, Kampervenus, Kleine lange Sommermuskateller, Kleiner Katzenkopf, Leipziger

Rettigbirne, Punktierter Sommerdorn, Rabenauer Butterbirne, Rote Bergamotte.

Für jede Lage, doch bessere Bodenverhältnisse: Lange grüne Winterbirne, Volkmarser Birne, Winter-Nelis.

Zum allgemeinen Anbau für den Dresdener Bezirk in jedem Boden und Lage wurden empfohlen:

Apfelsorten

Boikenapfel, Brauner Matapfel, Charlamovsky, Danziger Kantapfel, Deutscher Goldpepping, Edelborsdorfer, Gelber Schönblühender, GoldreINETTE von Blenheim, Goldzeugapfel, Harberts ReINETTE, Luikenapfel, Görlitzer Nelkenapfel, Golden noble, Gravensteiner, Langtons Sondergleichen, Orleans ReINETTE, Pariser RambourreINETTE, ReINETTE von Breda, Rheinischer Hartig, Roter Astrachan, Roter Jungfernapfel, Roter Kardinal, Schweizer ReINETTE, Sommerparmäne, Süßer Königsapfel, Tiefblüthe, Virginischer Rosenapfel, Wagnerapfel, Weißer Astrachan, Weißer geflammt Kardinal, Weißer Matapfel, Weißer Wintertaffetapfel, Zwiebelborsdorfer.

Birnensorten

Capiaumonts Herbstbutterbirne, Esperens Herrenbirne, Forellenbirne, Frühe Margarethenbirne, Gelbgraue Rosenbirne, Gellerts Butterbirne, Grüne Hoyerswerder, Gute Louise von Avranches, Holländische Feigenbirne, Julidechantsbirne, Jungfernbirne, Lange Sommermundnetzbirne, Lange weiße Dechantsbirne, Liegels Winterbutterbirne, Lorenzbirne, Napoleons Butterbirne, Omsewitzer Schmalzbirne, Salzburger Birne, Sommermagdalene, Sparbirne, Wildling von Notte, Zapfenbirne.

Zum allgemeinen Anbau für den Dresdner Bezirk im Garten und geschützter Lage wurden empfohlen:

Apfelsorten

Alantapfel, AnanasreINETTE, Cellini, Cox OrangenreINETTE, EdelreINETTE, Englische SpitalreINETTE, Gelber Richard, Kaiser Alexander, Oberdiecks ReINETTE, Ribston Pepping, Roter Herbstkalville, Roter Stettiner, Roter Winterkalville, Roter Wintertaubenapfel, Weißer Winterkalville.

³⁸ Vgl. Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 6 (1880), S. 130–131.



Abb. 14 Leipziger Rettichbirne (aus: Müller-Diemitz / Bissmann-Gotha u.a.: Deutschlands Obstsorten)

Birnensorten

Amanlis Butterbirne, Bergamotte Hertrich, Blumenbachs Butterbirne, Clairgeau, Colomas Herbstbutterbirne, Dechantsbirne von Alencon, Diels Butterbirne, Dr. Bouvier, Esperens Bergamotte, Esperine, Graue Herbstbirne, Graue Herbstbutterbirne, Grumkower Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Holzfarbige Butterbirne, Josephine von Mecheln, Madame Treyve, Madame Verte, Marie Louise, Pastorenbirne, Philipp Goes, Regentin, Rote Dechantsbirne, Runde Mundnetzbirne, Schöne und Gute, Sterkmanns Butterbirne, Stuttgarter Gaishirtle, Weiße Herbstbutterbirne, Williams Christbirne, Winterdechantsbirne, Winter-Meuris, Zephirin Gregoire.

NORMAL-OBSTSORTIMENT FÜR DAS KÖNIGREICH SACHSEN (1888)

1888 wurde vom Landesobstbauverein für das Königreich Sachsen beschlossen, aus dem 1878 zusammengestellten „großen Normalobstsortiment“ ein „engeres auszuschneiden“. Zu diesem Zweck wurde an die Vereinsmitglieder ein Verzeichnis des früheren Sortiments mit der Bitte gesandt, diejenigen 15 Apfel- und Birnensorten anzustreichen, die sich bei ihnen als am sichersten tragend erwiesen haben.³⁹ Das Ergebnis war folgendes:⁴⁰

Von 129 Apfelzüchtern stimmten für Englische Winter-Goldparmäne (120), Weißer Astrachan und Große Kasseler Renette (61), Purpurroter Cousinot (58), Roter Herbstkalvill (52), Langtons Sondergleichen (51), Danziger Kantapfel (43), Geflammtter Kardinal (38), Prinzenapfel (34), Parkers Pepping (30), Pariser Rambour-Reinette (28), Reinette Dame (27), Muskatreinette und Charlamowsky (je 26), Englische Spitalreinette und Grüner Fürstenapfel (je 24), Großer Bohnapfel (17), Baumanns Reinette (14).

Von 124 Birnenzüchtern stimmten für (Leipziger) Rettichbirne (94), Napoleons Butterbirne (75), Diels Butterbirne (63), Forellenbirne (57), Kleine Petersbirne (53), Gute Luise (46), Grüne Sommer-Magdalene (44), Marie-Luise (43), Rabenauer Butterbirne (38), Boscs Flaschenbirne (36), Gute Graue und Liegels Winterbutterbirne (33), Capiaumont (27), Williams Christ (26), Grumkower (19).

Im Ergebnis dieser Befragung enthielt das engere Normal-Obstsortiment (1888)⁴¹ nun jeweils 15 Sorten Äpfel und Birnen. Diesem wurde 16 Sorten Äpfel und 10 Sorten Birnen zur Erprobung angefügt.

LANDES-OBSTBAUVEREIN FÜR DAS KÖNIGREICH SACHSEN (1896)

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

³⁹ Vgl. Otto Laemmerhirt: Die Beschreibung der zum allgemeinen Anbau in Sachsen zu empfehlenden Obstsorten. In: Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 14 (1888), S. 81–82.

⁴⁰ Vgl. Otto Laemmerhirt: Die Entwicklung des Obstbaus im Königreiche Sachsen. In: Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 25 (1899), S. 38 f.

⁴¹ Vgl. Verzeichnis der zum allgemeinen Anbau im Königreich Sachsen zu empfehlenden Kernobstsorten. In: Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 14/15 (1889), S. 9–10, 24–28, 34–41.

Erfahrungen eventuell zur Ergänzung einiger Sorten des Normal-Obstsortiments in Vorschlag zu bringen⁴².

Apfelsorten

Boikenapfel, Carpentin, Coulons Reinette, Doppelter Holländer, Fraas Sommerkalvill, Frühe Muskatreinette, Graf Nostitz, Königin Sophienapfel, Landsberger Reinette, Lord Suffield, Lütticher Rambour, Ölkofer Pepping, Schöner von Boskoop, Thouins Reinette, Winter-Zitronenapfel, Zimtreinette.

Birnsorten

Amanlis Butterbirne, Dr. Lentier, Giffards Butterbirne, Neue Poiteau, Olivier de Serres, Pastorenbirne, Schwarzburger Birne; Stuttgarter Gaishirtel, Triumph von Joidoigne, Ulmer Butterbirne.

OBSTAUSSTELLUNG DES BEZIRKS- OBSTBAUVEREINS ZU DRESDEN 1898

Zweck dieser Ausstellung war es, eine Übersicht zu erhalten, welche Obstsorten sich „als besonders ertragreich und deshalb anbauwert erwiesen haben“⁴³. Die Ausstellung wurde von 68 Einzelausstellern und drei Kollektivsammlungen besichtigt – mit 1.152 Apfel- und 624 Birnentellern.

Apfelsorten

Wintergoldparmäne (55), Kaiser Alexander (25), Gelbe sächsische Reinette (25), Pariser Rambourreinette (23), Orleans Reinette (22), Graue Herbstreinette (20), Ananas Reinette (20), Königlicher Kurzstiel (17), Große Kasseler Reinette (17), Purpurroter Cousinot (16), Muskatreinette (15), Rheinischer Hartig (15), Baumanns Reinette (15), Danziger Kantapfel (15), Ribston Pepping (15), Landsberger Reinette (14), Grafensteiner (13), Geflammtter Kardinal (13), Cellini (13), Schweizer Reinette (13), Gelber Edelapfel (12), Cox Pomona (12), Gelber Richard, (11), Goldreinette von Blenheim (11), Bismarckapfel (11), Harberts Reinette (10), Champagner Reinette, (10), Roter Stettiner (10),vasier (9), Großer rheinischer Bohnapfel (9), Weißer Winterkalvill (9), Zimtreinette (9).

Birnsorten

Diels Butterbirne (34), Forellenbirne (28), Clairgeaus Butterbirne (24), Napoleons Butterbirne (22), Holzfarbige Butterbirne (18), Boscs Flaschenbirne (17), Gute Louise von Avranches (14), Marie Louise (14), Capiaumont (12), General Tottleben (10), Neue Poiteau (10), Rabenauer Blankbirne (= Moritzburger Goldbergamotte) (10), Winterdechantsbirne (10), Andenken an den Kongress (10), Graue Herbstbutterbirne (10), Hardenponts Winterbutterbirne (9), Esperens Herrenbirne (8), Duchess d'Angoulême (8), Liegels Winterbutterbirne (7), Rote Herbstbergamotte (7), Köstliche von Charneu (7), Schweizer Bergamotte (7).

NORMAL-OBSTSORTIMENT FÜR DAS KÖNIGREICH SACHSEN (1902)

Seit dem Erscheinen des letzten Normal-Obstsortiments hatten sich mehrere neue Obstsorten in Sachsen bewährt. Daher wurde von einer Kommission des Landesobstbauvereins im Jahre 1902 ein neues „Normal-Obstsortiment“ erstellt und vom Geschäftsführer des Landesobstbauvereins Karl Braunbart herausgegeben. Dieses Sortiment umfasste jeweils 50 Sorten Äpfel und Birnen, 15 Sorten Kirschen und 10 Sorten Pflaumen.

Neu in das Sortiment aufgenommen wurde folgende Sorten:

Äpfel

Boikenapfel, Cellini, Croncels, Damasonreinette, Hawthornden, Jakob Lebel, Lanes Prinz Albert, Lausitzer Nelkenapfel, Lord Suffield, Orleans Reinette, Schöner aus Boskoop, Trierscher Weinapfel, Von Zuccalmaglios Renette, Weißer Klarapfel, Welschweinling = Schlesischer Lehmapfel, Williams Liebling und Zimtreinette.

Birnen

Frühe von Trévoux, Giffards Butterbirne, Herzogin Elsa, Olivier de Serres, Petersbirne, Prinzessin Marianne, Rote Sommermuskateller, Solaner, Triumph

⁴² Vgl. Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 22 (1896), S. 26–31.

⁴³ Die Obstausstellung des Bezirks-Obstbauvereins zu Dresden 1898. In: Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 24 (1898), S. 136–138. In Klammern ist angegeben, wie oft die jeweilige Sorte auf der Ausstellung vertreten war.



Abb. 15 Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts gab es in Sachsen eine Vielzahl von Obst-Ausstellungen. Hist. Postkarte

von Jodoigne, Triumph von Vienne und Ulmer Butterbirne.

Kirschen

Doktorkirsche, Früheste der Mark, Königliche Amarelle und Rote Maikirsche.

Pflaumen

Wangenheimer Frühzwetsche.

GARTENBAUINSPEKTOR MARTIN LINDNER: VORSCHLÄGE FÜR DAS LANDESOBSTSORTIMENT (1919)

Martin Lindner, ehemaliger Geschäftsführer des Landesobstbauvereins für das Königreich Sachsen, veröffentlichte in der *Zeitschrift für Obst- und Gartenbau*, dem Amtsblatt des Sächsischen Landesobstbauvereins, im Jahr 1919 Vorschläge für eine Neufassung des Landesobstsortiments.⁴⁴ Hierbei wurden „die verschiedenen wirtschaftlichen und natürlichen Verhältnisse engerer Bezirke besonders beachtet“. So wurden jeweils für das Vogtland, das Erzgebirge, das Sächsische und Lausitzer Bergland sowie das Elbtal und Nordsächsische Flachland besondere

Sortenempfehlungen ausgesprochen, und zwar für Hochstämme, Niederstämme und Formenbäume sowie für die Bepflanzung an Straßen.

LANDESVERBAND SACHSEN FÜR OBST- UND WEINBAU: OBSTSORTENVERZEICHNIS FÜR SACHSEN (1924)

Nachdem die im Jahre 1904 erschienene 2. Auflage des Landesobstsortiments für das Königreich Sachsen (1902) schon seit langem vergriffen war, wurde 1924 vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau ein *Obstsortenverzeichnis für Sachsen* veröffentlicht.⁴⁵ Dies geschah auf der Grundlage von Vorschlägen, die der ehemalige Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Martin Lindner, 1919 in der *Zeitschrift für Obst- und Gartenbau* publiziert hatte (siehe oben).

Apfelsorten

Adersleber Kalvill, Ananasrenette, Apfel aus Croncels, Baumanns Renette, Berner Rosenapfel, Bischofshut, Cellini, Charlamowski, Cox Orangenrenette, Cox Pomona, Danziger Kantapfel, Eveapfel,

⁴⁴ Vgl. Martin Lindner: Vorschläge für das Landesobstsortiment. In: *Zeitschrift für Obst- und Gartenbau* 45 (1919), S. 114–120.

⁴⁵ Vgl. Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau (Hg.): *Obstsortenverzeichnis für Sachsen*. Dresden 1924.



Abb. 16 *Obstsortenverzeichnis für Sachsen*³1924

Geflammtter Kardinal, Gelber Bellefleur, Gelber Edelapfel, Goldparmäne, Hagedornapfel, Harberts Renette, Jakob Lebel, Kanadarenette, Landsberger Renette, Lanes Prinz Albert, Lord Grosvenor, Lord Suffield, Minister von Hammerstein, Ontario, Peasgoods Goldrenette, Rheinischer Bohnapfel, Roter Eiseraffel, Schöner aus Boskoop, Von Zuccalmaglios Renette, Weißer Klarapfel, Zimtrenette.

Birnensorten

Alexander Lucas, Amanlis Butterbirne, Andenken an den Kongress, Birne aus Tongern, Boscs Flaschenbirne, Bunte Julibirne, Clairgeaus Butterbirne, Clapps Liebling, Diels Butterbirne, Doppelte Philippsbirne, Dr. Jules Guyot, Frühe aus Trévour, Gellerts Butterbirne, Gute Luise von Avranches, Gute Graue, Herzogin Elsa, Köstliche aus Charneu, Madame Verté, Pastorenbirne, Petersbirne, Präsident Drouard, Solaner, Triumph aus Vienne, Vereinsdechantsbirne, Williams Christbirne.

Kirschsor ten

Badacsoner, Büttners späte rote Knorpelkirsche, Coburger Maiherzkirsche, Diemitzer Amarelle, Franz Wilde, Frühe Französische, Früheste der Mark, Glasierte Knorpelkirsche, Große Germersdorfer Knorpelkirsche, Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle), Große Prinzessinkirsche, Kassins Frühe, Kohrener Schwarze Herzkirsche, Königin Hortensie, Kunzes Kirsche, Lotkirsche, Maiherzkirsche, Mittelfrühe Werdersche Herzkirsche, Ostheimer Weichsel, Rote Maikirsche, Schneiders späte Knorpelkirsche, Schwarzwilde, Späte schwarze Herzkirsche, Weiße Spanische, Werdersche Volltragende.

Pflaumensor ten

Althans Reineclaude, Deutsche Hauspflaume (Hauszwetsche), Große grüne Reineclaude, Kirkes Pflaume, Königin Victoria, Mirabelle von Nancy, Ontariopflaume, Ouillns Reineclaude, The Czar, Wangenheims Frühzwetsche, Zimmers Frühzwetsche.

JOHANNES SCHOMERUS: SACHSENS APFEL- UND BIRNSORTEN (1927)

Der Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau (Dresden), Johannes Schomerus, veröffentlichte 1927 ein Buch mit 35 Apfel- und 25 Birnensorten (jeweils mit Beschreibung und farbiger Abbildung).⁴⁶ Die Auswahl der aufgeführten Sorten entspricht den Sorten, die der Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau in seinem *Obstsortenverzeichnis für Sachsen* (1924) aufgeführt hat.

ANBAUSORTIMENT FÜR DAS MEISSNER KIRSCHENANBAUGEBIET (1932)

Vom 1.–3. Juli 1932 fand in Meißen eine Kirschen-schau statt, die von 46 Ausstellern mit 260 Zweigen und Kirschen beschickt wurde. Dabei zeigte sich, dass in der Region um Meißen sehr viele Lokalsorten durch Anzucht aus Kernen entstanden sind, die alle den Namen „Wilde“ als Hinweis auf ihren Ursprung führen und in Zusätzen mitunter über Heimat, Erzeuger oder besondere Sorteneigenschaften Aufschluss geben. Als Beispiele wurden genannt:

⁴⁶ Vgl. Schomerus, Johannes: *Sachsens Apfel- u. Birnsorten*. Stuttgart 1926.

Spiegel-Wilde, Alte Wilde, Franzens Wilde, Zeitige Wilde, Schwarzwilde, Büschelwilde, Werdersche Wilde, Schrapel-Wilde, Bammel-Wilde, Braune Wilde.⁴⁷

Als Ergebnis der Kirschenschau einigte man sich auf ein Anbausortiment für das Meißner Kirschenanbaugebiet: Kassins Frühe, Franz Wilde,

Schwarzwilde, Mittelfrühe Werdersche Herzkirsche, Große Prinzessinnenkirsche, Hedelfinger Riesen, Badacsoner, Büttners späte rote Knorpelkirsche, Glasierte Knorpelkirsche (= Lommatzsche harte Knorpelkirsche), Schneiders späte Knorpelkirsche, Diemitzer Amarelle, Ostheimer Weichsel, Schattensmorelle.⁴⁸

2 HISTORISCHE BAUMSCHULKATALOGE AUS SACHSEN AM BEISPIEL DER OBERLAUSITZ

1816 wurde im Großen Garten in Dresden auf Initiative von Amtshauptmann von Carlowitz und Geheimrat von Flotow die Landesbaumschule eröffnet. Diese Baumschule hatte über die Grenzen Sachsens hinaus einen sehr guten Ruf. Die bis zum Jahr 1849 von der Baumschule herausgegebenen Verzeichnissen enthalten ein überaus reichhaltiges Angebot an Obstsorten. So wurden z. B. im Katalog aus dem Jahre 1819 225 Apfel-, 132 Birnen-, 91 Kirsch- und 47 Pflaumen zum Verkauf angeboten.⁴⁹ Im Jahr 1830 war das Sortiment noch größer geworden: 255 Apfel-, 158 Birnen-, 95 Kirsch- und 55 Pflaumensorten umfasste das Verkaufsangebot.⁵⁰ Leider musste die Baumschule auf Beschluss des Landtags 1868 schließen.

Weitere Verzeichnisse der Landesbaumschule sind derzeit digital oder in Bibliotheken nicht verfügbar. Daher wird man aus den beiden Verzeichnissen von 1819 und 1830 nicht ableiten können, welche Obstsorten in Dresden bzw. Sachsen dauerhaft verkauft wurden und sich daher vermutlich bewährt haben.

Für den Bereich der Oberlausitz ist hingegen eine Vielzahl von historischen Baumschulkataloge digital verfügbar.⁵¹ Die Oberlausitz ist keineswegs repräsentativ für die sächsischen Obstanbaugebiete (Vogtland, Erzgebirge, Sächsisches und Lausitzer Bergland sowie Elbtal und Nordsächsisches Flachland). Vermutlich wurden jedoch diejenigen Obstsorten, die in der Oberlausitz viele Jahrzehnte in den Baumschulen verkauft wurden, auch in den anderen Teilen Sachsens

verkauft. Daher werden im Folgenden diejenigen Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Pflaumensorten aufgeführt, die in den meisten Baumschulkatalogen der Oberlausitz erwähnt wurden. In Klammern wird die Häufigkeit der Nennung der verschiedenen Sorten in den verschiedenen Baumschulkatalogen angegeben.

Apfelsorten

Goldparmäne (18), Boskoop (17), Cox Orange (17), Klarapfel (17), Großer rheinischer Bohnapfel (16), Landsberger Renette (16), Baumanns Renette (15), Danziger Kantapfel (15), Gravensteiner (15), Blenheim (14), Jakob Lebel (14), Ontario (14), Ananasrenette (13), Apfel aus Croncels (13), Gelber Edelapfel (13), Harberts Renette (13), Kaiser Wilhelm (12), Roter Eiserapfel (12), Von Zuccalmagios Renette (12), Boikenapfel (11), Charlamowsky (11), Kanadareinette (11), Lausitzer Nelkenapfel (11), Minister von Hammerstein (11), Prinzenapfel (11), Eveapfel (Manks Küchenapfel) (10), Martens Sämpling (10), Schöner von Herrnhut (10).

Birnensorten

Köstliche von Charneux (17), Williams Christ (17), Clapps Liebling (16), Gellerts Butterbirne (16), Gute Louise (16), Boscs Flaschenbirne (15), Gute Graue (14), Madame Verte (13), Triumph aus Vienne (13), Vereinsdechantsbirne (13), Neue Poiteau (13), Blumenbachs Butterbirne (12), Andenken an den Kongress (11), Birne aus Tongern (11),

⁴⁷ Vgl. Heimann, O. R.: Von den Kirschenschauen in Meißen und Ballenstedt (Harz). In: Der Obst- und Gemüsebau 78 (1932), S. 152–153.

⁴⁸ Vgl. ebenda S. 153.

⁴⁹ Vgl. Verzeichniss der Obst-Sorten in der systematischen Obstbaumschule im Königl. sächs. großen Garten bei Dresden. Dresden 1819.

⁵⁰ Vgl. Neuestes Verzeichniss der Obst-Sorten in der systematischen Obstbaumschule im Königl. sächs. grossen Garten bei Dresden. Dresden 1830.

⁵¹ Vgl. <https://www.oberlausitz-stiftung.de/pomologie-der-oberlausitz/alte-baumschulkataloge/>



Abb. 17 Rückseite des Katalogs der Baumschulen der Deutschen Brüder-Unität Herrnhut 1927/1928

Clairgeaus Butterbirne (11), Diels Butterbirne (11), Doppelte Philippsbirne (11), Le Lectier (11), Pastorenbirne (11), Bunte Julibirne (10), Frühe aus Trevous (10), Hofratsbirne (10), Alexander Lucas (9), Amanlis Butterbirne (9), Esperens Bergamotte (9), Hardenponts Winterbutterbirne (9), Herzogin von Angouleme (9), Marguerite Marillat (9).

Pflaumensorten

Große grüne Reneklode (17), Althanns Reneklode (16), Mirabelle aus Nancy (15), Königin Victoria (14), Bühler Frühzwetsche (13), Hauszwetsche (13), The Czar (13), Wangenheim (13), Metzzer

Mirabelle (12), Ontariopflaume (12), Kirkes Pflaume (11), Anna Späth (10), Oullins Reneklode (10), Schöne aus Löwen (10).

Kirschsornten

Große Prinzessin (18), Große lange Lothkirsche (Schattenmorelle, 17), Große schwarze Knorpelkirsche (17), Hedelfinger (17), Königin Hortensia (17), Büttners (Späte) Rote Knorpelkirsche (15), Fromms Herzkirsche (13), Kassins Frühe (12), Früheste der Mark (11), Ochsenherzkirsche (11), Ostheimer Weichsel (10), Coburger Maiherz (9), Großer Gobet (Kurzstielige Amarelle, 9), Werdersche Frühe (9).

3 TRADITIONELL IN SACHSEN ANGEBAUTE OBSTSORTEN

Sieht man einmal von sehr wenigen Obstsorten wie dem ‘Borsdorfer Apfel’, der Römischen Schmalzbirne oder der Kleinen Muskateller Birne etc. ab, ist es sehr schwierig, aus den im Abschnitt 1.1 genannten Sortennamen des 16. und 17. Jahrhunderts historische oder sogar noch heute vorhandene Sorten zuzuordnen.⁵²

Die in den Verzeichnissen des Normal-Obstsortiments für das Königreich Sachsen in den Jahren 1878, 1888 und 1902/1904 aufgeführten Obstsorten bieten hingegen eine sehr gute Zusammenfassung der übrigen sächsischen Obstsortenverzeichnisse – sieht man einmal von wenigen Sorten ab, die nur in einem dieser Verzeichnisse und sonst in keinem anderen sächsischen Obstsortenverzeichnis genannt werden (Grüner Kaiserapfel, Lenzener Butterbirne, Wildling aus Motte, Meininger späte Knorpelkirsche etc.). Die Normal-Obstsortimente bieten zusammen mit dem vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau 1924 herausgegebenen Obstsortenverzeichnis für Sachsen somit eine gute Grundlage für eine Zusammenstellung der traditionell in Sachsen angebauten Obstsorten, zumal man davon ausgehen kann, dass diese Sortenempfehlungen in Sachsen auch breite Beachtung fanden. Denn der Landesobstbauverein sorgte dafür, dass Edelreiser der von ihm empfohlenen Sorten an die sächsischen



Abb. 18 *Gewerbe-Vereins-Baumschule in Görlitz im Jahr 1863 (rechts im Hintergrund der Görlitzer Hausberg ‘Landeskronen’)*

Obstbauvereine und ihre Mitglieder weitergegeben wurden.⁵³

Auch die Auswertung der historischen Baumschulkataloge einer sächsischen Region, der Oberlausitz, bestätigt, dass von den Baumschulen im Wesentlichen die Obstsorten angeboten wurden, die in den Normal-Obstsortimenten bzw. dem Obstsortenverzeichnis für Sachsen (1924) genannt werden. Es gibt nur zwei Obstsorten, die im Sortiment dieser Baumschulen häufig geführt wurden (die Pflaumensorte ‘Schöne aus Löwen’ und die Birnensorte ‘Margarete Marillat’), die nicht in den genannten Verzeichnissen aufgeführt werden.

⁵² Vgl. Clement, Norbert: Johann Royer als Obstgärtner. In: *Der Lustgarten des Johann Royer*. Magdeburg 1999, S. 61–82, hier: S. 66 (mit dem Versuch der Zuordnung etlicher Sortennamen des 17. Jahrhunderts zu den Sortennamen neuerer Zeit).

⁵³ Vgl. Stöhr, Hans: *Sachsens Obstbau in vier Jahrhunderten*. Dresden 1905, S. 26. Dort findet sich auch eine Übersicht über die nach 1875 gegründeten Obstbauvereine in Sachsen (S. 23 f.).

4 VERSCHOLLENE HISTORISCHE OBSTSORTEN AUS SACHSEN⁵⁴

Bestrebungen zur Sortenvereinheitlichung, zu der auch namhafte Pomologen beitrugen, die Anforderungen an eine kostengünstige Obstproduktion etc. führten insbesondere seit Anfang des 20. Jahr-

hunderts dazu, dass viele historische Obstsorten aus Sachsen nicht mehr angebaut wurden und heute als verschollen gelten. Im Folgenden wird eine Übersicht über diese verschollenen Obstsorten gegeben.

4.1 Apfelsorten

Bammelhartiger aus Sornitz⁵⁵

Böhmischer (Gestreifter) Borsdorfer⁵⁶

Böhmischer Weinling⁵⁷

Bürgerherrenapfel, möglicherweise identisch mit dem 'Geflammten Kardinal'⁵⁸

Dörstling (Meißen)⁵⁹

Dübener großer Glasapfel⁶⁰

Gelber Eckapfel (aus der Gegend um Dresden)⁶¹

Graue Meißner Renette

(= Meißner graue Reinette)⁶²

Grottauer Gewürzapfel⁶³

Jubischs Kurzstiel⁶⁴

Kittlitzer Streifling⁶⁵

Kleiner Jungfernapfel, aus der Gegend um Meißen⁶⁶

Kleiner Roter Zwiebelapfel⁶⁷

Meißner Forellenhartig⁶⁸

Meißner Gerstenapfel⁶⁹

Meißner Graue Alantrenette⁷⁰

Meissner Grobsen⁷¹

Meißner kalvillartiger Pepping⁷²

Meißner Grobsen = Grobsen⁷³

Meißner Himbeerapfel⁷⁴

⁵⁴ Im Jahr 2013 wurde von Dr. Ralf Frenzel (Dresden) eine Übersicht von „Rezenten und historischen lokalen Kernobstsorten in bzw. aus Sachsen“ erstellt und auf der Website des Pomologen-Vereins (Landesgruppe Sachsen) veröffentlicht. In dieser Übersicht werden vorhandene und verschollene Apfel- und Birnensorten aus Sachsen benannt. Diese Übersicht ist die erste Zusammenstellung dieser Art überhaupt. Diese Übersicht wird im Folgenden wiedergegeben und um bisher nicht aufgeführte Sorten und Literaturhinweise ergänzt.

⁵⁵ Beschrieben bei Walter Stange, Zittau, o.J., Unveröffentlichtes Manuskript, S. 279, 892.

⁵⁶ Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Bd. 4: Äpfel. Stuttgart 1875, S. 139 f.

⁵⁷ Vgl. Jubisch, Max: Obst-Marktbericht vom Königl. Sächsischen Markgrafentum Oberlausitz vom Februar d. J. In: Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 12 (1886), S. 30.

⁵⁸ Vgl. Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Band 1, S. 395.

⁵⁹ Beschrieben bei Walter Stange, Zittau, o.J., Unveröffentlichtes Manuskript, S. 214.

⁶⁰ Biedenfeld, Ferdinand (Freiherr von.): Handbuch aller bekannten Obstsorten: nach den Reifzeiten alphabetisch geordnet, mit möglichst vollständiger Angabe ihrer Deutschen und Ausländischen, Wissenschaftlichen und Vulgären Namen. Bd. 2. Jena 1854, S. 156.

⁶¹ Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Bd. 1, S. 51 f.

⁶² Ebenda, S. 335 f.

⁶³ Grottau heißt heute „Hrádek nad Nisou“ und liegt in Tschechien. Vgl. Haupt-Preis-Verzeichnis der Gebrüder Neumann, Olbersdorf bei Zittau in Sachsen 1911/1912, S. 14.

⁶⁴ Vgl. Deutsche Obstbauzeitung H. 16, 15. August 1916, S. 256.

⁶⁵ Vgl. Jubisch, Max: Vereinsblatt sächsischer Obstzüchter; Frenzel, Ralf: Rezente und historische lokale Kernobstsorten in bzw. aus Sachsen (https://www.pomologen-verein.de/fileadmin/user_upload/Landesgruppen/Sachsen_Rez.Sorten.pdf).

⁶⁶ Vgl. Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 1, S. 183.

⁶⁷ In dem Bericht über die 4. Allgemeine Versammlung Deutscher Pomologen wird der „Kleine rothe Zwiebelapfel“ als „die gewöhnlichste Leipziger Marktfucht“ bezeichnet (vgl. Bericht über die 4. Allgemeine Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter nebst der damit verbundenen Ausstellung, 10.–13. Oktober 1863 in Görlitz. Weimar 1864, S. 132).

⁶⁸ Vgl. Diel, August Friedrich Adrian: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten, Frankfurt am Main 1806, 8. Heft, S. 217.

⁶⁹ Vgl. Biedenfeld (wie Anm. 60), S. 34, Diel (wie Anm. 67), 7. Heft, Band 5, S. 204. Gemäß dem Normal-Obstsortiment für das Königreich Sachsen (1878) handelt es sich hier um ein Synonym des „Geflammten weißen Kardinal“.

⁷⁰ Vgl. Biedenfeld (wie Anm. 60), S. 34.

⁷¹ Vgl. Dochnahl, Friedrich Jakob, Der sichere Führer in der Obstkunde, Band 1 Äpfel, S. 242. Der Zittauer Pomologe Walter Stange schreibt zu dieser offensichtlich noch nach 1950 vorhandenen Sorte: wertloser Süßapfel. Rundliche Form, etwas verbaut, grün mit vielen weißen Punkten, Deckfarbe dunkellilarot (unveröffentlichtes Manuskript, S. 696).

⁷² Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 155.

⁷³ Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 242.

⁷⁴ In der Proskauer (bei Oppeln, jetzt Polen) Sortenliste erwähnt (vgl. Stoll, Gustav, Proskauer Obstsorten. Verzeichnis der im Institut angebauten Obstsorten, Proskau 1907, Nr. 378). Abbildung und Beschreibung bei Langenthal, L.E. (Hg.), Deutsches Obstcabinet in naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten, Jena 1859, S. 109.

Meißner kalvillartiger Pepping⁷⁵
 Meißner Klapperstreifling⁷⁶
 Meißner leberrother Himbeerapfel⁷⁷
 Meißner Lederapfel⁷⁸
 Meißner rother Erl-Apfel⁷⁹
 Meißner (Sommerge-)Würzapfel⁸⁰
 Meißner Sommer-Zuckersüßapfel⁸¹
 Meißner Taubenfüßchen⁸²
 Mönchsferse (Oberlausitz)⁸³
 Röthaer Prachtapfel⁸⁴
 Roter Eckapfel⁸⁵
 Roter aus Fuchshain⁸⁶ = Kaschaker oder Ckascha-
 ker
 Schöner aus Oybin⁸⁷
 Schöner von Barnitz⁸⁸
 Schöner von Baruth⁸⁹

Schwerzer Renette, aus Pirna⁹⁰
 Sornziger Klosterapfel⁹¹
 Steiger's Rosenapfel⁹²
 Werners Tafelapfel (Meißen).⁹³

4.2 Birnensorten

Beiers Martinsbirne⁹⁴
 Büttners sächsische Ritterbirne⁹⁵
 Die Gerdessen (Gerdessen's Weigsdorfer
 Zuckerbirne)⁹⁶
 Grüne sächsische Winterbirne⁹⁷
 Hammelsbirne⁹⁸
 Meißener Eierbirne⁹⁹ (Alle in den vergangenen
 Jahren den beiden Pomologen Jan Bade und Jens
 Meyer vorgelegten Fruchtproben haben sich

⁷⁵ Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 155.

⁷⁶ Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 233.

⁷⁷ Vgl. Diel (wie Anm. 67), 7. Heft, Band 5, S. 8, Dochnahl (wie Anm. 70), S. 39; Rolff, Heinrich: Der Apfel. Sortennamen und Synonyme. Kiefersfelden 2001, S. 270.

⁷⁸ Vgl. Diel (wie Anm. 67), H. 6, S. 248; Dochnahl (wie Anm. 70), S. 250.

⁷⁹ Vgl. von Flotow, Gustav, Ueber die vorteilhafteste Obstart und Obstsorte und die Sachsen eigenthümlichen wertvollen Kernobstsorten, in: *Agronomische Zeitung* (Leipzig) 1854, Bd. 9, S. 727.

⁸⁰ Vgl. Sickler, Johann Volkmar (Hrsg.): *Der Teutsche Obstgärtner*. Bd. 17. Weimar 1802, S. 311–314.

⁸¹ Vgl. Diel (wie Anm. 67), H. 6, S. 170; Biedenfeld (wie Anm. 60), S. 12, bei Dochnahl (wie Anm. 70), S. 234 heißt die Sorte „Meissner Sommerzucker-süßer“.

⁸² Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 271.

⁸³ Vgl. Militzer, Max; *Alte Apfel- und Birnennamen der Lausitz*, Teil 1 und 2, in: *Lausitzer Geschichtsblätter*, 25. Blatt (1930) und 26. Blatt (1930), (Beilage zum Bautzener Tageblatt vom 03. und 27.11.1930; Stadtbibliothek Bautzen). Siehe hierzu auch den Beitrag über diese Apfelsorte von Schlitt, Michael, Mönchsferse, unter www.oberlausitz-stiftung.de, Abschnitt Pomologie der Oberlausitz.

⁸⁴ Rötha liegt im Landkreis Leipzig. Die Sorte wird erwähnt im Katalog der Baumschule Friesen (Rötha) aus dem Jahre 1930. Vermutlich handelt es sich bei der Sorte um ein Synonym der Sorte „Ruhm von Kirchwerder“.

⁸⁵ Lokalsorte aus Meißen. Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 66; Sickler (wie Anm. 79), Bd. 19, S. 228 T19; Dittrich, Johann Georg; *Systematischen Handbuch der Obstkunde*. Bd. 1. Jena 1837, Nr. 189, S. 254–255; bei von Flotow fälschlicherweise „Meißner rother Erl-Apfel“ (vgl. Ueber die vorteilhafteste Obstart und Obstsorte und die Sachsen eigenthümlichen wertvollen Kernobstsorten; *Agronomische Zeitung* (Leipzig) 1854, Bd. 9, S. 727).

⁸⁶ Lokalsorte bei Leipzig. Vorhanden in der Pillnitzer Sammlung des Julius-Kühn-Institutes.

⁸⁷ Erwähnt in einem Katalog der Baumschule Neumann (Wendisch-Paulsdorf, Sachsen) aus den 1930er Jahren. Siehe hierzu auch den Beitrag über diese Apfelsorte von Schlitt, Michael, Schöner von Oybin, unter www.oberlausitz-stiftung.de

⁸⁸ Barnitz liegt im Landkreis Meißen.

⁸⁹ „Baruth“ ist der Name verschiedener Orte: der Stadt Baruth/Mark im Landkreis Teltow-Fläming in Brandenburg, der Sitz der zum Kurfürstentum Sachsen gehörigen Standesherrschaft Baruth, der Ortsteil Baruth der Gemeinde Malschwitz im Landkreis Bautzen sowie der Sitz der zum Kurfürstentum Sachsen gehörigen Herrschaft Baruth (Oberlausitz). Es ist zu vermuten, dass der „Schöne von Baruth“ aus der Oberlausitz und nicht vom sandigen Boden des Fläming stammt.

⁹⁰ Engelbrecht, Theodor: *Deutschlands Apfelsorten*. Illustrierte, systematische Darstellung der im Gebiete des Deutschen Pomologen-Vereins gebaueten Apfelsorten. Braunschweig 1889, Nr. 449.

⁹¹ Beschrieben bei Walter Stange, Zittau, o.J., Unveröffentlichtes Manuskript, S. 356. Vgl. Haupt-Preis-Verzeichnis der Obstbaum-, Ziergehölz- und Koniferen-Schulen Alwin Neumann, Wendisch-Paulsdorf bei Löbau, 1930er Jahre, S. 15. Poenicke, Walter, *Verzeichnis der wichtigsten Obstsorten Mitteleuropas und Nordamerikas und ihrer gebräuchlichsten Doppelnamen in richtiger Schreibweise*, Stuttgart 1934. *Deutsche Obstbauzeitung* 1908, S. 333. Das Kloster Marienthal war ein Zisterzienserinnenkloster im heutigen Ortsteil *Sornzig* der Stadt Mügeln im Landkreis Nordsachsen in Sachsen.

⁹² Vgl. Lauche Wilhelm, *Lauche's erster Ergänzungsband zu Lucas und Oberdieck's Illustriertes Handbuch der Obstkunde*, Berlin 1883, Nr. 811, S.243.

⁹³ Beschrieben bei Walter Stange, Zittau, o.J., Unveröffentlichtes Manuskript, S. 214.

⁹⁴ Vgl. *Pomologische Monatshefte*, Bd. 18–19, 1872, S. 357; Diel (wie Anm. 67), 8. H. Birnen, 1816, S. 125–129.

⁹⁵ Vgl. Diel (wie Anm. 67), 8. H. Birnen, 1816, S. 1–9.

⁹⁶ Weigsdorf liegt in der Oberlausitz. Zu dieser Birnensorte vgl. den Beitrag von Michael Schlitt unter <https://www.oberlausitz-stiftung.de/cms/upload/Literaturdateien/Gerdessen.pdf>

⁹⁷ Vgl. *Das Obstbüchlein*. Ein Lesebuch für die deutschen Bürger- und Landschulen, hg. vom Verein zur Beförderung des Obstbaues in der Oberlausitz, Zittau 1840, S. 115. Möglicherweise ist die „Grüne sächsische Winterbirne“ identisch mit der „Sächsischen langen grünen Winterbirne“.

⁹⁸ Nach Johann Ludwig Christ bei Meißen verbreitet. Vgl. *Illstr. Handbuch*, Bd. 2, 1860, Nr. 131, S. 285f.

⁹⁹ Diel (wie Anm. 67), (23) 1823, *Zweites Bändchen Äpfel-Birnen*, S. 229–232. *Illustriertes Handbuch der Obstkunde*, Stuttgart 1860, Bd. 2, Birnen, Nr. 184, S. 391f.

bei genauerem Hinsehen als „nicht sortenecht“ erwiesen.)

Meißener Großvatersbirne¹⁰⁰

Meißener Hirschbirne¹⁰¹

Meißener Liebchensbirne¹⁰²

Meißener (langstielige) Feigenbirne¹⁰³

Meißener Zwiebelbirne¹⁰⁴

Omsewitzer Schmalzbirne (= Schönerts Omsewitzer Schmalzbirne, Schönerts Omsewitzer Butterbirne)¹⁰⁵

Omsewitzer Sommerzuckerbirne¹⁰⁶

Oybiner Latize¹⁰⁷

Röthaer Rettichbirne¹⁰⁸

Sächsische Glockenbirne (Wittenberger Glockenbirne)¹⁰⁹

Sächsische lange grüne Winterbirne (= Sächsische Winterbirne, Meißner lange grüne Winterbirne, in Thüringen = (Lange) Grüne Winterbergamotte)¹¹⁰

Sächsische Winterbirne¹¹¹

Schmalzbirne von Delitzsch¹¹²

Wildling von Barnitz¹¹³

4.3 Kirschsor ten

Elstraer Spiegelkirsche¹¹⁴

Helmsdorfer¹¹⁵

Jubischs große schwarze Herzkirsche¹¹⁶

Kittlitzer Perle¹¹⁷



Abb. 19 Die sächsische Birnensorte „Minister Dr. Lucius“ in einer Abbildung aus Müller-Diemitz / Bissmann-Gotha: Deutschlands Obstsorten, Stuttgart 1905–1930.

Kohrener schwarze Herzkirsche¹¹⁸

Loschwitzer¹¹⁹

¹⁰⁰ Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 34.

¹⁰¹ Vgl. Dochnahl (wie Anm. 70), S. 7; Diel (wie Anm. 67), 7. Heft Birnen, Frankfurt am Main 1812, S. 179–183.

¹⁰² Vgl. Illstr. Handbuch, Bd. 8, 1875, Nr. 638; Oberdieck, Johann Georg Konrad, Anleitung zur Kenntnis und Anpflanzung des besten Obstes für das nördliche Deutschland, Regensburg 1852; Nr. 240; Dochnahl (wie Anm. 70), S. 167.

¹⁰³ Diel, A. F. A., a.a. O., 1805, Birnen 4. Heft, Band 6, S. 216–220.

¹⁰⁴ Vgl. Ill. Hb., Bd. 5, 1866, Nr. 449, S. 397f.

¹⁰⁵ Vgl. Diel (wie Anm. 67), 8. Heft, 1816, S. 75–80. Erwähnt im Normalobstbausortiment für das Königreich Sachsen, 1883, Nr. 48.

¹⁰⁶ Vgl. Für Freunde des Obstbaues. Eine Zeitschrift zur Förderung des Obstbaues in Deutschland, hg. unter Leitung des Obstbau-Vereines in der Oberlausitz, 1. Band, 1. Heft, 1843, S. 153; Verzeichniss der Obst-Sorten in der systematischen Obstbauschule im Königl. Sächs. grossen Garten bei Dresden, Dresden 1819, S. 54.

¹⁰⁷ Beschrieben bei Walter Stange, Zittau, o.J., Unveröffentlichtes Manuskript, S. 548.

¹⁰⁸ Erwähnt in den Katalogen der Baumschule Friesen (Rötha) 1930 sowie zuletzt 1952 Baumschule Karl Köhler, Leipzig-Holzhausen.

¹⁰⁹ Vgl. Illstr. Handbuch, Bd. 2, 1860, Nr. 136, S. 295 f.; Diel (wie Anm. 67), Heft 8 Birnen, 1816, S. 53–58.

¹¹⁰ Vgl. Illstr. Handbuch, Bd. 2, 1860, Nr. 234, S. 491 f.; Diel (wie Anm. 67), Heft 7 Birnen, S. 53–58; Dochnahl (wie Anm. 70), S. 133.

¹¹¹ Vgl. Rolff, Johann-Heinrich, Bd. 2, Die Birne, S. 182.

¹¹² Vgl. Illstr. Handbuch, Bd. 7, 1875, Nr. 533, S. 317 f.

¹¹³ Vgl. Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 1880, S. 125; Pomologische Monatshefte 1880, Bd. 26–27, S. 102.

¹¹⁴ Vgl. Schuricht, Werner, Geschichte des Obstbaues Mitteldeutschlands. Teil 1, Erfurt, S. 110. Nach Angaben des Pomologen Walter Stange (Zittau) standen Bäume dieser Kirschsorte u.a. in Pommritz.

¹¹⁵ Vgl. Schuricht, Werner, Geschichte des Obstbaues Mitteldeutschlands. Teil 1, Erfurt, S. 110.

¹¹⁶ Vgl. Deutsche Obstbauzeitung, 15. August 1916, Heft 16, S. 256.

¹¹⁷ Vgl. Deutsche Obstbauzeitung, 15. August 1916, Heft 16, S. 256.

¹¹⁸ Vgl. Obstsortenverzeichnis für Sachsen, hg. vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau 1924; S. 32.

¹¹⁹ Vgl. Deutsche Garten- und Obstbauzeitung, 1879, S. 118.

Marmorierte Kirsche¹²⁰

Meißner weiße Knorpelkirsche¹²¹

Sahliser Johanniskirsche¹²²

Schwarzwilde¹²³

4.4 Pflaumensorten

Leipziger Damaszene (= Frühe Leipziger

Damascene)¹²⁴

Sennepflaume¹²⁵

5 HEUTE NOCH VORHANDENE HISTORISCHE OBSTSORTEN AUS SACHSEN

Im folgenden Kapitel werden historische Obstsorten vorgestellt, die aus Sachsen stammen und heute noch vorhanden sind. Dabei fällt auf, dass es zwar etliche Apfel- und Birnensorten aus Sachsen gibt, die heute noch vorhanden sind, jedoch nur noch wenige Pflaumen- und Kirschsorten.

Von den folgenden Sorten konnten keine Beschreibungen vorgenommen werden, weil keine Früchte vorlagen:

Äpfel

Böhmischer Rosenapfel,¹²⁶ Burgstädter Renette,¹²⁷

Zuckeradenapfel (Peiperke),¹²⁸ Steyers Quittenapfel,¹²⁹ Frauendorfer¹³⁰.

Pflaume

Die „Meißner Honigpflaume“ ist eine Regionalbezeichnung für den in der Meißner Region vorkommenden Hauszwetschgentyp. Steine einer



Abb. 20 Großer böhmischer Rosenapfel (Abbildung aus Johann Freiherr von Aehrenthal, Deutschlands Kernobstsorten, Bd. 1, 1833, S. 76).

Hauszwetschge mit diesem Namen sind im Bundesortenamt dokumentiert.

¹²⁰ Soll aus der Leipziger Gegend stammen. Erwähnt in: Bericht über Kirschenschauen, 21. Heft der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, Halle 1911, S. 35.

¹²¹ Vgl. Verzeichnis der Obst-Sorten in der systematischen Obstbauschule im Königl. Sächs. grossen Garten bei Dresden, 1819, S. 36.

¹²² Vgl. Schuricht, Werner, Geschichte des Obstbaues Mitteldeutschlands. Teil 1, Erfurt, S. 110.

¹²³ Lokalsorte Meißen. Vgl. Obstsortenverzeichnis für Sachsen, hg. vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau 1924, S. 32. Gehörte auch zum Meißner Kirschenanbausortiment (vgl. Heimann, O. R., Von den Kirschenschauen in Meißen und Ballenstedt (Harz), in: Der Obst- und Gemüsebau, 1932, Band 78, S. 153).

¹²⁴ Vgl. von Flotow, Ueber die Beförderung des Obstbaues, und besonders über die Verbreitung edler Obstsorten in Sachsen, in: Universal-Blatt für die gesammte Land- und Hauswirtschaft, 19.11.1831, Nr. 11, S. 124.

¹²⁵ Lokalsorte Thalheim im Erzgebirge. Vgl. Zeitschrift für Obst- und Gartenbau, Dresden, 45. Jg., 1919, S. 10.

¹²⁶ Illustriertes Handbuch der Obstkunde Bd. 1, S. 217 f.

¹²⁷ Die Sorte entdeckte der Pomologe Werner Schuricht 1950 im Obstgarten seines Großvaters in Burgstädt-Herrenhaide. Dort stand ein ca. 30 Jahre alter Apfelbaum einer bisher unbekanntem Sorte. Diese wird heute unter dem Namen „Burgstädter Renette“ in der Deutschen Genbank Obst in Dresden-Pillnitz erhalten und von der Baumschule Holger Beer in Taura vertrieben.

¹²⁸ Erwähnt wurde der „Zuckeradenapfel“ erstmals im Jahr 1885 in der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau (S. 105). Auch der Zittauer Pomologe Walter Stange kannte diese Sorte (Zittau, o.J., Unveröffentlichtes Manuskript, S. 831).

¹²⁹ Die Sorte wurde früher (1907) durch die Baumschule Hauber (Dresden-Tolkewitz) verbreitet und ist heute noch erhältlich in der Baumschule Schäfer in Dresden-Naustadt (01665 Klipphausen).

¹³⁰ Die Apfelsorte „Frauendorfer“ ist vermutlich eine Lokalsorte aus dem Bereich der Orte Dittersdorf – Glashütte – Luchau. Standorte in anderen Gebieten sind bisher nicht bekannt. Der Mutterbaum des Frauendorfers steht in Glashütte und wurde Anfang des 19. Jahrhunderts gepflanzt. Den Apfel zeichnet vor allem seine leuchtend ziegel- bis karmintrote Farbe aus, auch die Bereiche unter der Schale sowie die Adern um das Kernhaus herum sind oft rötlich durchgezogen. Typisch ist weiterhin das erfrischende, sehr saftige Fruchtfleisch. Der milde süße Geschmack wird von feinem Himbeeraroma abgerundet. Allerdings ist der Apfel druckempfindlich und nur kurz lagerbar. Er reift Ende September und sollte zügig verbraucht werden. (Angaben nach Thomas Lochschmidt, Dresden)

Kirschen

Die erstmals 1966 erwähnte ‘Leipziger Lotkirsche’¹³¹ wird heute in der Deutschen Genbank Obst erhalten. Ebenfalls dort erhalten wird die ‘Sahliser Marmorkirsche’¹³² (= Doktorkirsche).

Die ‘Lommatzsche Glasierte’ wurde bereits 1924 vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau unter dem Namen ‘Glasierte Knorpelkirsche (Lommatzsche späte harte)’ zum Anbau empfohlen.¹³³ Die Sorte wird in der Deutschen Genbank Obst erhalten.

¹³¹ Vgl. Internationale Zeitschrift für Landwirtschaft, 1966, S. 328. Im „Obstsortenverzeichnis für Sachsen“ (1924) wird eine Lotkirsche erwähnt, die ebenfalls wie die „Leipziger Lotkirsche“ in der 4.–5. Kirschoche reif ist. Möglicherweise sind die beiden Sorten identisch.

¹³² Vgl. Alte Obstsorten neu entdeckt für Niedersachsen-Bremen. Hg. vom Pomologen-Verein Niedersachsen-Bremen. Fischerhude 2013, S. 84. – Sahlis und Kohren (heute Landkreis Leipzig) gehörten bis 1929 zu den größten Kirschanbaugebieten in Deutschland. Jeden Morgen zur Erntezeit fuhr ein Zug von Kohren zum Hamburger Fischmarkt, um dort frische Kirschen zu verkaufen.

¹³³ Vgl. Obstsortenverzeichnis für Sachsen, hg. vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau, 1924, S. 30f. Diese Sorte gehörte zum Meißner Kirschenanbausortiment. Vgl. Heimann, O. R., Von den Kirschenschauen in Meißen und Ballenstedt (Harz), in: Der Obst- und Gemüsebau, 1932, Band 78, S. 153.

BISCHOFSHUT**APFELSORTEN****Synonyme**

Bischofsmütze (Sachsen), Bischofsrenette, Geflammter Kardinal. – Dieser ‘Bischofshut’ aus Ost-sachsen ist nicht identisch mit der hessischen Lokalsorte gleichen Namens um Hanau. Und ebenfalls ist er nicht identisch mit der ‘Bischofsrenette’, einer verschollenen Apfelsorte des 19. Jahrhunderts.

Herkunft und Verbreitung

Ob es sich bei dem 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 48 (1899), 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 g schwer; einzelne Früchte können aber durchaus bis zu 220 g 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 Fruchtmitte. 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. Er 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

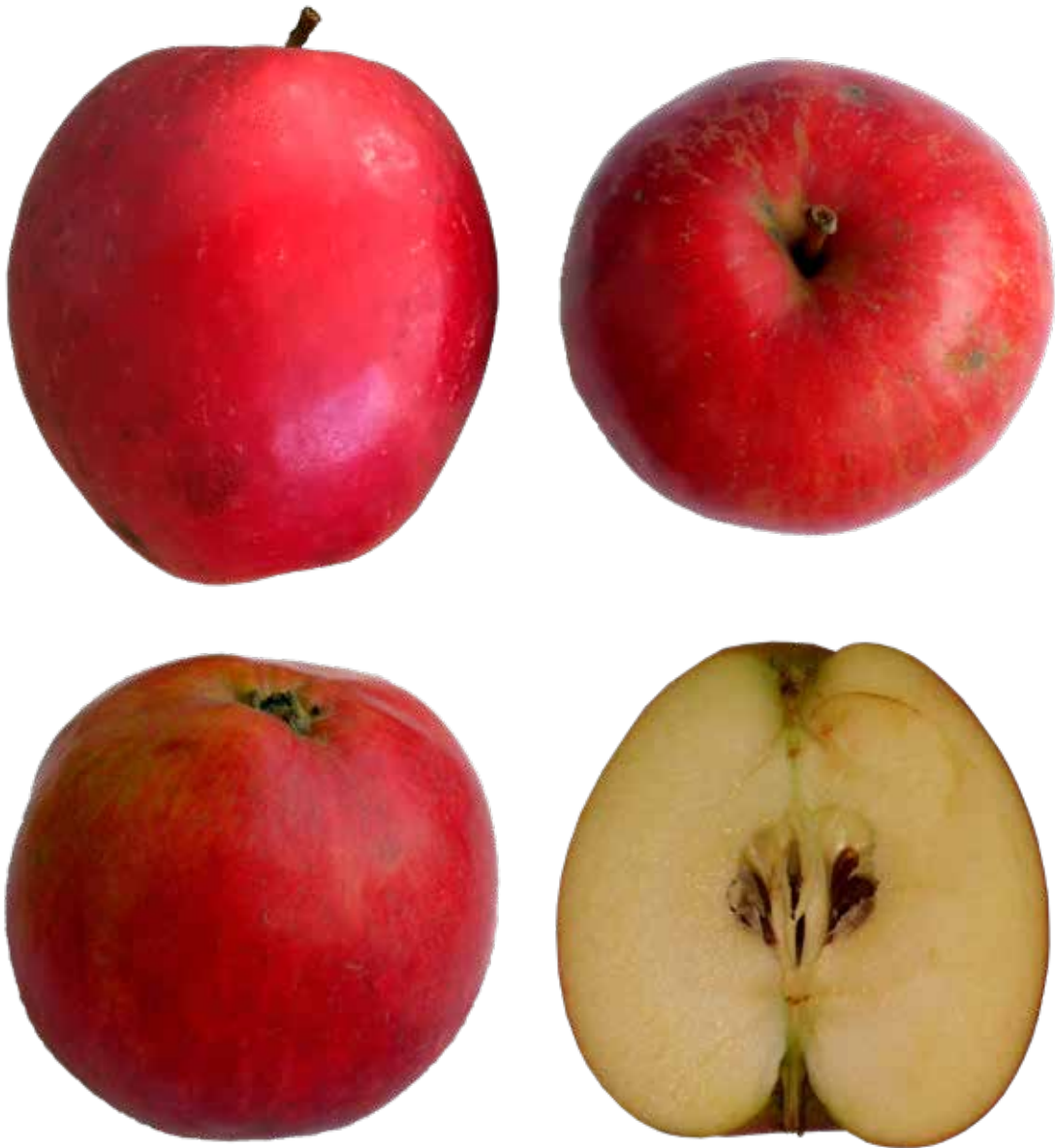
Bischofshut, in: Krümmel, Hans / Groh, Wilhelm / Friedrich, Gerhard: Deutsche Obstsorten. Berlin 1956.

Koloc, Rudolf: Wir zeigen weitere Apfelsorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul ¹1960 – ³1969.

BISCHOFSHUT

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



EDELBORSDORFER**APFELSORTEN****Synonyme**

Borsdorfer Apfel, Deutscher Maschanzker und zahlreiche weitere Synonyme.

Herkunft und Verbreitung

Der 'Edelborsdorfer' ist der bekannteste Vertreter der Familie des „Borsdorfer Apfels“ und vermutlich die älteste noch existierende Kulturapfelsorte Deutschlands. Die Sorte ist eine Entdeckung der Zisterzienser und wird unterschiedlich auf um 1100, 1170 bzw. 1175 datiert. Der 'Edelborsdorfer' war wie kaum eine andere Apfelsorte im gesamten deutsch-österreichischen Anbaugebiet verbreitet. Hinsichtlich seiner Herkunft gibt es verschiedene Theorien. Eine Theorie besagt, dass der über Jahrhunderte unveränderter Name des 'Borsdorfers' auf die Grangie (Vorratshaus, Speicher) in Borsendorf verweise, dem späteren Dorf „Borsdorf“ bei Leipzig. Es ist jedoch auch durchaus möglich, dass der 'Borsdorfer' nach einem Ort im langjährigen Hauptanbaugebiet des Apfels um Meißen benannt wurde, der damals auch wirklich „Borsdorf“ hieß und seit Jahrhunderten den Apfelbaum im Ortswappen führt, das heutige Pohrsdorf (Ortsteil der sächsischen Stadt Tharandt). – In Sachsen lässt sich der 'Borsdorfer' jedenfalls durchgängig seit 1594 belegen (*Hortus Lusatae* etc.). In späteren Jahrhunderten kam die Sorte aus der Mode und wurde vergessen. Durch molekulargenetische Analysen wurde gezeigt, dass heute zwei sehr nahe verwandte Genotypen unter dem Namen 'Edelborsdorfer' existieren: ein Diploider mit Reliktvorkommen in Süddeutschland, Elsass, Südtirol und Trentino, und ein Triploider mit Verbreitung in ganz Deutschland. Es ist derzeit nicht eindeutig geklärt, welcher der beiden dem historischen 'Edelborsdorfer' entspricht.

Frucht

Klein bis mittelgroß (45–50 mm hoch, 55–65 mm breit und ca. 100 g schwer), meist plattrund, aber

auch abgestutzt kugelförmig, gleichmäßig gebaut, wenig druckempfindlich.

Die Kelchblätter sind kurz, mitunter abständig, grün befilzt, halb aufrecht. Der Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich geräumigen, flachen Einsenkung. Die Kelchgrube hat Anflüge von Rost.

Der Stiel ist mittellang (10–20 mm), mitteldick (2–3 mm), holzig und grün bis braun. Die Stieleinsenkung ist tief, mittelbreit, eben und braun berostet.

Die Schale ist glatt, glänzend, weißgelb (nur wenn die Früchte im Schatten hängen gelb-grünlich), später hellgelb, fein bis mitteldick gepunktet, auf der Sonnenseite rot umrandet, häufig warzig und kräftig zimtfarbig berostet. Das Fleisch ist hellgelblichweiß, schwach riechend, fest, mäßig saftig, edler und feiner Geschmack, etwas zimtartig, süß mit etwas Säure.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Fruchtreife ab Oktober, Genussreife ab November, Haltbarkeit bis März, in guten Lagerräumen bis Mai. Sehr guter Tafelapfel, vorzüglich zum Kelnern geeignet und für Kompott.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Wächst in den ersten Jahren sehr langsam. Die Bäume werden später aber sehr groß und können sehr alt werden, Ertrag oft erst nach 10–15 Jahren.

Verwechslersorten

Borsdorfer-Varianten, Reders Goldrenette.

Literatur

Diel, August Friedrich Adrian: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten, 2. Heft: Aepfel. Frankfurt a. M. 1800, S. 80–86.

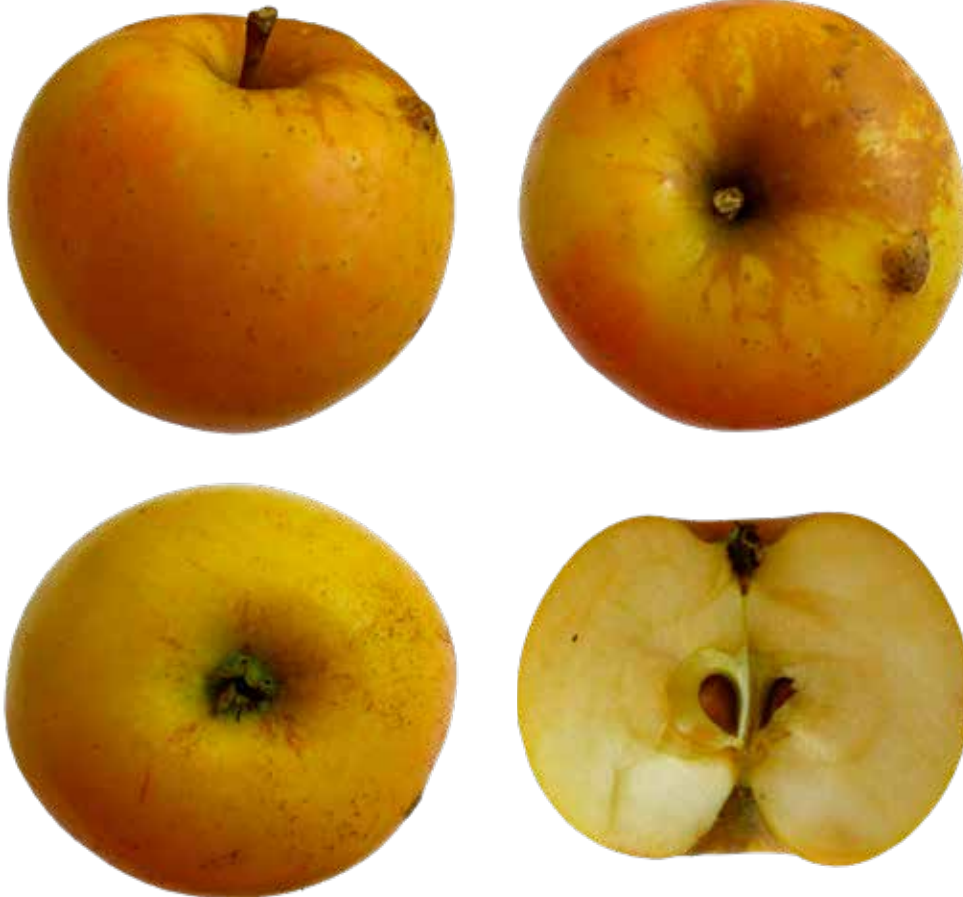
Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Band 1: Äpfel. Stuttgart 1859, S. 303 f.

Storti, Alberto u. a.: Molekulargenetische Analyse des „Maschanzker/Borsdorfer-Sortenkomplexes“. In: Erwerbs-Obstbau 55 (2013), H. 3–4, S. 99–107.

EDELBORSDORFER

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Vladimír Janeček, Prag



EDLER VON LEIPZIG**APFELSORTEN****Synonym**

Edler aus Leipzig

Herkunft und Verbreitung

Der 'Edle von Leipzig' wurde um das Jahr 1900 von H. Heidrich aus Leipzig-Holzhausen gezüchtet. Er ist eine Kreuzung aus 'Ontario' und 'Jakob Lebel'. Diese Lokalsorte war früher im Raum Leipzig bekannt und ist heute nur noch sehr selten anzutreffen.

Frucht

Die Frucht ist groß bis sehr groß (64–68 mm hoch, 75–90 mm breit und ca. 250 g schwer). Die Form ist extrem kurzachsig, mittelbauchig, Stiel- und Kelchseite sind abgeplattet. Die Frucht ist an der Kelcheinsenkung mit Kantenköpfen und Falten versehen. Auf den Fruchtseiten laufen die Kanten über die ganze Frucht.

Der breite und flache Kelch ist befilzt und zwischen flachen, breiten Wülsten eingesenkt. Die Kelchhöhle ist breit trichterförmig. Die Kelchblätter sind mittellang (3–5 mm) und mittelstark befilzt.

Die Stieleinsenkung ist tief, eng und strahlenförmig berostet. Der grüne Stiel mit dicker Wulst am Ende ist lang (20–24 mm), 3–4 mm dick.

Die Grundfarbe ist grüngelb, die Deckfarbe etwas rot gemasert und berostet mit locker verteilten Lentizellen.

Die hellbraunen Kerne sind mittelgroß (7–8 mm) und schmal.

Die Schale ist glatt, mäßig fettig und oft stippig.

Das weiße Fruchtfleisch ist mittelfest und hat keinen besonders guten Geschmack. Der Apfel leidet häufig an Glasigkeit.

Der Geruch ist kaum wahrnehmbar.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Fruchtreife: Oktober/November. Genussreife: bis März. Nur als Wirtschaftsapfel geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum ist starkwüchsig mit vergleichsweise geringer Verzweigung. Die Sorte 'Edler von Leipzig' ist nur wenig anfällig für Schorf und Infektionen durch Mehltau. Der Ertrag ist alternierend.

Verwechslersorten

Bismarckapfel, Ontario, Riesenboiken.

Literatur

Fischer, Manfred: Die ganze Welt des Apfels. In: Obst & Garten 125 (2006), H. 4, S. 120–122.

Landeshauptstadt Potsdam: Obstatlas der Russischen Kolonie Alexandrowka in Potsdam. Potsdam 2012, S. 84.

Petzold, Herbert: Apfelsorten. Radebeul ⁴1990, S. 247.

Edler von Leipzig, in: www.Wikipedia.de

EDLER VON LEIPZIG

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



FREIHERR VON HAUSEN**APFELSORTEN****Synonyme**

Nicht bekannt.

Herkunft und Verbreitung

Die Sorte wurde 1915 in Freiberg (Sachsen) von der Firma August Meyer in den Handel gebracht. Benannt wurde die Sorte vermutlich nach Max Clemens Lothar Freiherr von Hausen (1846–1922). Dieser war ein sächsischer Offizier, zuletzt Generaloberst sowie Kriegsminister und Vorsitzender des Gesamtministeriums des Königreichs Sachsen.

Heute ist nur noch ein Altbaum dieser Apfelsorte in Freiberg bekannt. Die Sorte wird außerdem im Julius-Kühn-Institut in Dresden-Pillnitz und bei der Oberlausitz-Stiftung (Ostritz) erhalten.

Frucht

Die Frucht ist sehr groß (ca. 65 mm hoch, 80–95 mm breit und 200–300 g schwer). Die Sorte ist mittelbauchig und unregelmäßig rund. Die Stielseite ist abgeflacht. Von der Kelchseite laufen Rippen über die gesamte Frucht.

Der Stiel ist kurz (10–20 mm), 2–3 mm dick, teilweise braun, teilweise grün befilzt. Er sitzt in einer sternförmig berosteten, engen, tiefen Stielgrube.

Die Kelcheinsenkung ist schüsselartig, eng und mitteltief. Die Kelchblätter sind am Grunde getrennt, stehen aufrecht und sind nach außen umgeschlagen. Die Kelchhöhle ist breit trichterförmig, die Kelchröhre trichterförmig.

Die Schale ist stark fettig. Die Schalenpunkte sind spürbar. Die Grundfarbe ist weißlich-gelb bis grüngelb. Die Deckfarbe ist auf der Sonnenseite rot angelauten. Über die ganze Frucht sind graue, punktu- oder figurenförmige Lentizellen locker verteilt.

Der Geschmack ist weinsäuerlich. Die Sorte hat einen starken Geruch.

Die mittelbraunen Kerne sind mittelgroß (7–8 mm), oval und glattkuppig.

Die Frucht lässt sich bei geringem Druck eindrücken. Charakteristisch für die Sorte ist die späte Blüte.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Oktober. Genussreife: bis März. Die Sorte ist als Wirtschaftsapfel geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Für höhere Lagen geeignet, da in 400 m Höhe entstanden. Wenig krankheitsanfällig.

Verwechslersorten

Adersleber Kalvill, Riesenboiken, Großherzog Friedrich von Baden, Uelzener Kalvill.

Literatur

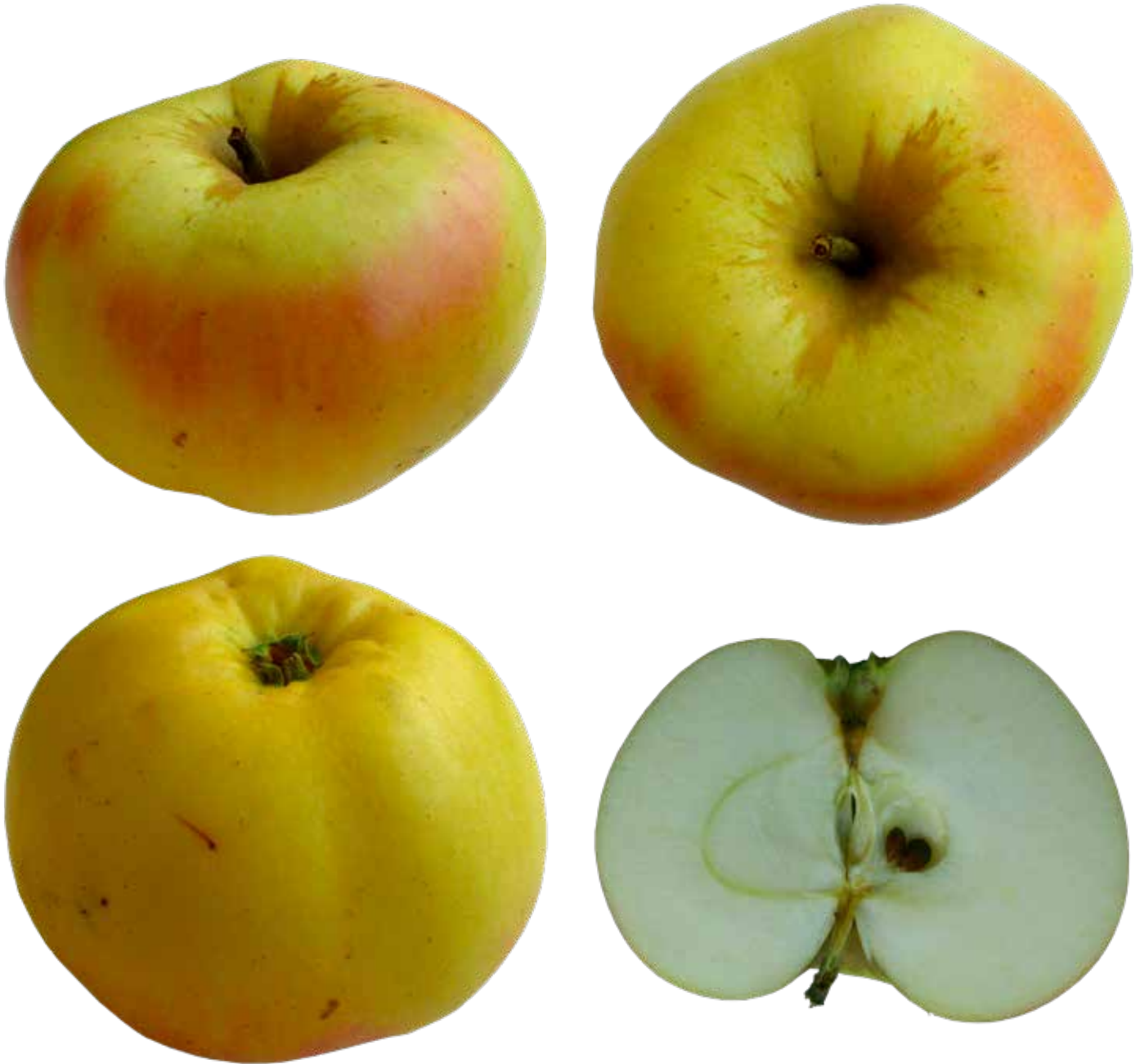
Schkölziger, H.: Apfel-Neuheit Freiherr von Hausen. In: Die Gartenwelt 23 (1929), H. 51, S. 710.

Apfel-Neuheit Freiherr von Hausen. In: Gartenflora. Zeitschrift für Garten- und Blumenkunde 79 (1930), S. 98.

FREIHERR VON HAUSEN

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Manfred Schrambke (Chemnitz)



GELBE SÄCHSISCHE RENETTE
APFELSORTEN**Synonyme**

Gelbe Renette, Meißner Zitronenapfel, Sächsische Renette, Zitronenapfel.

Herkunft und Verbreitung

Die 'Gelbe Sächsische Renette' ist eine alte Regionalsorte Sachsens, über deren Alter und genaue Herkunft es keine Angaben gibt. Bei Meißen wurde die Sorte bereits um 1800 angebaut und zu dieser Zeit als 'Zitronenapfel' (Beyer 1803) oder 'Meißner Winter-Zitronenapfel' (Diel 1807) bezeichnet. Auch in den folgenden Jahrzehnten wurde diese Apfelsorte gern in Sachsen angebaut. Erst um 1880 wurde die Sorte zur Vermeidung von Verwechslungen in 'Gelbe Sächsische Renette' umbenannt und in Sachsen zum Anbau empfohlen. In anderen Gebieten erlangte die Sorte keine größere Bedeutung. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die 'Gelbe Sächsische Renette' aus dem sächsischen Normalobst-Sortiment genommen und geriet dann langsam in Vergessenheit. Heute findet man nur noch selten und dann meist sehr alte Bäume dieser Apfelsorte (vgl. Flyer des Pomologenvereins e.V. Landesgruppe Sachsen).

Frucht

Eine mittelgroße Sorte (ca. 50 mm hoch, 50 mm breit und 145 g schwer), sehr veränderliche Form, meist kugelförmig, häufig aber auch hochgebaut kegelförmig, mittelbauchig, wobei die Rundung in Richtung Kelch mehr oder weniger abnimmt.

Der Stiel ist sehr lang (22–31 mm), holzig, braun, flaumig und sitzt in einer engen, tiefen Stielgrube mit einem markanten Rostklecks.

Die Kelchblätter sind kurz (ca. 1 mm), mittelbreit, nach innen geneigt und am Grund kaum getrennt. Der Kelch ist geschlossen, wollig und sitzt in flacher, ziemlich enger, von Falten und Beulen umgebenen Kelchgrube. Typisch für die Sorte sind feine, rissige Rostspuren in der Kelchgrube (Ringelrost).

Die Farbe der Schale ist ein helles Strohgelb, auf der Sonnenseite mit einem verwaschenen, hellen

Rot, selten Punkte (im Rot sind diese weißgrau, im Gelben weißlich), häufig mit flächigen Rostfiguren versehen. Das Fruchtfleisch ist gelb, ziemlich fein, saftig, mit mildsauerlichem Geschmack. Deutlicher Duft.

Die Kerne sind mittelgroß (7–8 mm), braun, oval und glattkuppig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Oktober bis November. Genussreife bis März. Der Ertrag ist gut, aber spät einsetzend und alternierend. Die Sorte kann wegen ihrer guten Haltbarkeit als Wintertafelapfel verwendet werden, ist aber auch zur Verarbeitung geeignet. Hervorragender Mostapfel.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte stellt nur geringe Ansprüche an Klima und Boden, soweit dieser nicht zu trocken und nicht zu leicht ist. Mittlerer Wuchs und sparrig. Der Tendenz zur Ausbildung breiter Kronen lässt sich durch Schnitt entgegenwirken.

Verwechslersorte

'Landsberger' (dieser ist druckempfindlicher und hat keinen Rostfleck an der Stielgrube; zudem ist dessen Frucht ebenmäßiger, flachkugelig und breit); 'Gelber Bellefleur' (hat eng liegende Höcker um die Kelchgrube herum, ringförmig zusammengeschnürt; oftmals hat die Stielgrube eine „Nase“, die sogar den Stiel zur Seite drücken kann), 'Adersleber Kalvill', 'Zuccalmaglio'.

Literatur

Gelbe sächsische Renette. Sächsische Obstsorte 2016. Flyer des Pomologen Verein e.V. Landesgruppe Sachsen.

Beyer, C.M.: In: Der Teutsche Obstgärtner 19 (1803), S. 82 (Tafel 6).

Diel, August Friedrich Adrian, Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. Neuntes Heft: Äpfel. Frankfurt a. M. 1807, S. 196.

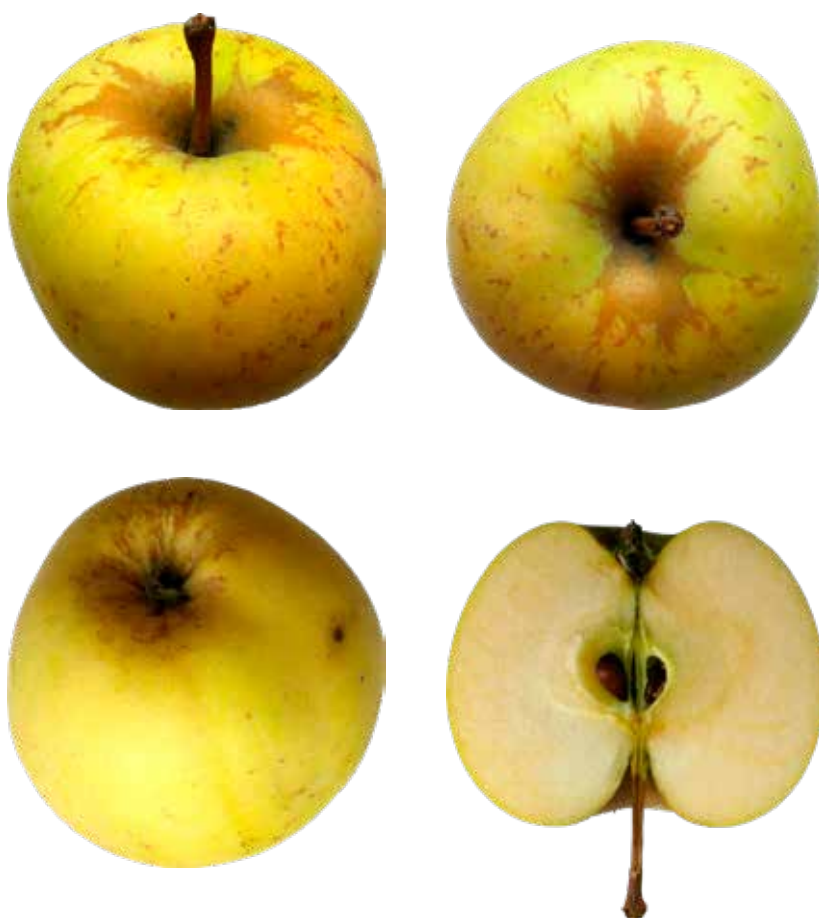
Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Bd. 1. Stuttgart 1859, S. 371 (Nr. 170).

Koloc, R.: Wir zeigen weitere Apfelsorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul 1960 (und nachfolgende Auflagen 1965 und 1969).

GELBE SÄCHSISCHE RENETTE

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



Synonyme

Nicht bekannt.

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 Grafen Nostitz zu Zobten, Kreis Löwenberg in Schlesien. Dorthin waren sie nach Angaben des Gärtners Sonntags von Buchwald bei Hirschberg (heute Jelenia Góra) 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 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

Mittelgroßer Apfel (48–60 mm hoch, 59–71 mm breit und 50–80 g schwer). Der Bauch liegt mehr in Richtung Stiel. Dieser ist holzig, zuweilen etwas fleischig, mitteldick, etwa 5–14 mm lang und grünlich. Die Stielgrube ist weit und tief, mitunter durch einen Wulst verengt und strahlenförmig berostet.

Die Kelchblätter sind mittelbreit, kurz-zugespitzt, wollig, am Grunde wenig getrennt, aufrecht und nach außen gebogen. Die Kelchgrube ist meistens mäßig tief, ziemlich weit, zwischen kaum sichtbaren, kurzen Falten, die gelegentlich flach über die Frucht verlaufen. Nur wenige Rostanflüge um den Kelch.

Die Grundfarbe ist gelblich-grün, später weißgelb bis gelb, glatt, trocken, etwas glänzend. Auf der Sonnenseite ist die Sorte manchmal mit sehr leichter, teilweise sogar mit kräftiger roter Farbe überzogen. Die Frucht ist locker mit Lentizellen überzogen, die auf der Grundfarbe kaum sichtbar sind. Das Fruchtfleisch ist saftig, weißgelb, würzig, fest, später ziemlich mürbe. Vorherrschend süß bei etwas Säure. Die Kerne sind mittelgroß (8 mm), oval und mittelbraun.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Erntereife: Ende September. Genussreife: bis Januar. Tafelapfel und guter Wirtschaftsapfel.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst pyramidal und gedeiht auch auf trockenen Böden.

Verwechslersorten

Borsdorfer Renette, Signe Tillich.

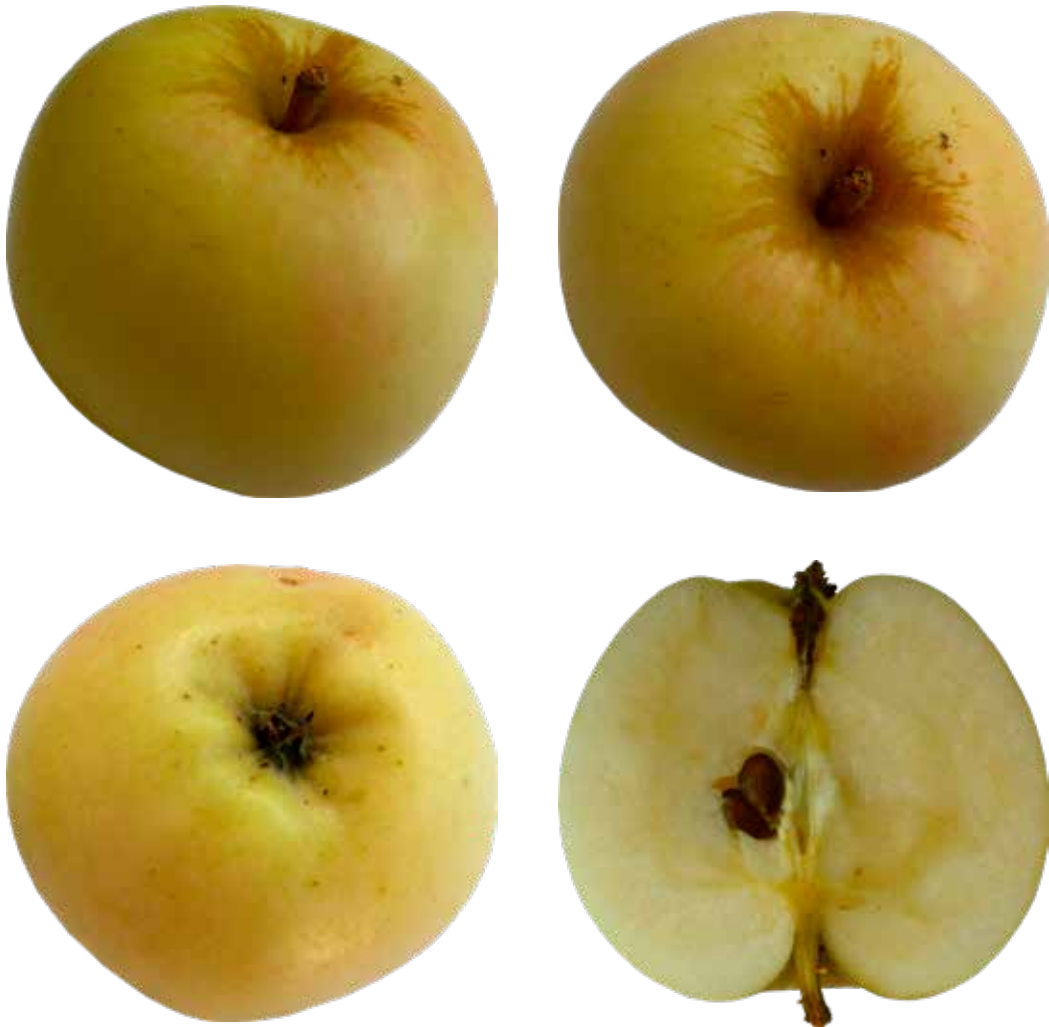
Literatur

- Deutschlands Apfelsorten. Illustrierte, systematische Darstellung der im Gebiete des Deutschen Pomologen-Vereins gebaueten Apfelsorten. Hg. v. Th. Engelbrecht. Braunschweig 1889, S. 383.
- Jahres-Bericht der Schlesischen Gesellschaft für Vaterländische Cultur 49–51 (1872), S. 230.
- Maurer, K.J.: Nochmals eine Aussprache über baltische Apfelsorten. In: Deutscher Garten 56 (1941), S. 61–63.
- Oberdieck, Johann Georg Conrad: Graf Nostitz. In: Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau 17 (1871), S. 193–195 sowie 1. Ergänzungsband (1883), S. 83–84.

GRAF NOSTITZ

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



KIRSCHWEINLING

APFELSORTEN

Synonyme

Sind nicht bekannt.

Herkunft und Verbreitung

In einem Verzeichnis der Apfelsorten, die auf der Löbau-Rumburger Chaussee (Oberlausitz) vorkommen, wurde der 'Kirschweinling' bereits im Jahre 1839 erwähnt (vgl. Für Freunde des Obstbaus 1 (1839), S. 175). Nach Angaben von Johann-Heinrich Rolff wurde die Sorte 'Kirschweinling' auch im Bundes-Obstarten-Sortenverzeichnis aufgeführt.

Heute gibt es aufgrund der geringen Größe des Apfels nur noch sehr wenige Standorte dieser Apfelsorte.

Seinen Namen hat der 'Kirschweinling' vermutlich zum einen aufgrund der Größe und Form seiner Früchte, die manchmal nicht sehr viel größer als die der *Kirschen* sind. Zum andern wurde die Sorte vermutlich insbesondere zur Herstellung von Apfelwein genutzt.

Frucht

Die Frucht ist sehr klein (ca. 36 mm hoch, 44 mm breit und 33 g schwer). Die Form ist kurzachsig, mittelbauchig, Stiel- und Kelchseite sind abgeplattet. Vom Kelch aus laufen leichte Kanten über die Fruchtoberfläche.

Der Stiel ist grün, lang (18–30 mm), mitteldick (2 mm) und weist am oberen Ende eine Verdickung auf. Er sitzt tief in der Stielgrube. Diese ist strahlenförmig berostet.

Die Kelchblätter sind kurz (unter 3 mm) und berühren sich. Die Kelchhöhle ist schüsselförmig, die Kelchröhre röhrenförmig. Die Kelchgrube ist mit Kantenköpfen und Falten versehen. Diese verlaufen auf der Fruchtseite bis fast zur Fruchtmitte.

Die Kerne sind oval, mittelgroß (8 mm) und hellbraun. Die Kernkuppe ist seitlich spitznasig.

Die Schale ist glatt und trocken. Die Grundfarbe ist gelbgrün. Die meist nur an wenigen sonnenbeschienenen Stellen vorhandene Deckfarbe ist gelblich-orange. Weiße Lentizellen sind über die Frucht mitteldicht verteilt.

Charakteristisch sind die gelegentlich vorkommenden Drillingsfrüchte.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Die Frucht wird im Oktober reif und ist als Wirtschaftsapfel geeignet.

Baum, Anbaueignung

Bei einer Untersuchung von 850 Apfelsorten war der 'Kirschweinling' eine von 33 Sorten, die sehr gute Resistenzeigenschaften gegen Schorf- und Mehltaubefall aufwies (Fischer 2002, S. 4).

Verwechslersorten

Gubener Warraschke, Kronprinz Rudolf, Lausitzer Nelkenapfel.

Literatur

Fischer, Manfred: Genbank Obst als Arbeitsgruppe des IPK Gatersleben in Pillnitz geschlossen – Bilanz 10-jähriger Arbeit. Dresden-Pillnitz 2002.
 Rolff, Heinrich: Der Apfel. Sortennamen und Synonyme. Kiefersfelden 2001, S. 229.

KIRSCHWEINLING

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Obstbauversuchsstation Möncheberg



Synonyme

Drüfken, Drüwken, Druwappel, Herrnapfel, Junkerapfel, Klusterapfel, Meißner Herrenapfel, Träubchenapfel, Druvappel, Traubapfel und zahlreiche weitere.

Herkunft und Verbreitung

Erstmals haben die Pfarrer Beyer und Thalwitzer aus Meißen 1802 die Sorte in der Zeitschrift *Der Teutsche Obstgärtner* unter dem Namen 'Gehlapfel' beschrieben. Den Namen 'Gehl- oder Gelbapfel' hat die Sorte vermutlich wegen ihrer gelben Farbe erhalten. Da die Früchte in Büscheln (wie Trauben) hängen, wurde die Sorte auch 'Traub- oder Träubchenapfel' genannt.

Sicherlich hat es die Sorte in Deutschland bereits vor 1800 gegeben. In Norddeutschland war die Sorte schon um 1700 als 'Druvappel' oder 'Drüfken' bekannt. Ob der im ältesten Lausitzer Pflanzenverzeichnis, dem *Hortus Lusatae* aus dem Jahre 1594, sowie im Verzeichnis des Dresdner Kammerschreibers Michel Rudell aus dem gleichen Jahr erwähnte 'Junkerapfel' mit dem 'Kleinen Herrenapfel' identisch ist, lässt sich heute nicht mehr mit Sicherheit klären. Der Pomologe Diel weist jedenfalls bereits im Jahr 1802 (7. Heft, S. 253) darauf hin, dass der 'Kleine Herrenapfel' in der Gegend um Meißen 'Herrn- oder Junkerapfel' heißt. Aufgrund der Erstbeschreibung der Sorte in Sachsen und dem Hinweis von Diel ist es wahrscheinlich, dass es sich beim 'Kleinen Herrenapfel' um eine sächsische Frucht handelt. Die Sorte gehörte auch zum *Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen* (1885).

In der Obstbauversuchsstation Müncheberg gibt es eine Apfelsorte 'Drüwken', die zwar auch kleine Früchte hat, jedoch insgesamt ganz anders aussieht.

Frucht

Die Frucht ist klein (ca. 45 mm hoch, ca. 50 mm breit und ca. 51 g schwer), flachkugelig bis kugelig, oft als Zwillingenfrüchte hängend. Über die gesamte Frucht

laufen flache, breite Erhabenheiten. Die Frucht wirkt äußerlich wie ein „Zufallssämling“.

Der Stiel ist kurz (10–15 mm lang), meist holzig und mitteldick, grünlich und bräunlich, flaumig. Er sitzt in einer weiten, tiefen, trichterförmig glatten, sternförmig berosteten Höhle.

Der Kelch ist halboffen bis offen und sitzt meist in einer flachen Einsenkung, die von leicht rippenartigen Falten umgeben ist. Die Kelchblätter sind hochstehend und meist umgeschlagen.

Die Schale ist glatt, leicht wachsig. Die Grundfarbe ist hellgelb. Die Deckfarbe, wenn vorhanden, ist streifig, auch verwaschen bis kräftig rot. Die Lentizellen sind weiß und auf der Sonnenseite auffallend rot umhöft. Das Fruchtfleisch ist fast weiß, feinzellig, fest, saftig, angenehm süß und hat wenig Aroma. Er schmeckt viel besser, als man nach seinem äußeren Aussehen erwartet! Der Geruch ist kaum wahrnehmbar.

Die mittelbraunen Kerne sind mittelgroß, oval und glattkuppig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ende September. Bei zu später Ernte werden die Früchte mehlig. Genussreife: bis November. Wirtschaftssorte. Wegen kurzer Stiele schlecht pflückbar, Früchte können am Baum aufplatzen.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Kleine, kugelige, dichte Krone. Wird sehr alt. Im Vollertrag schwacher Wuchs, daher regelmäßiger Schnitt notwendig. Auch in kälteren Lagen und schlechteren Böden anbaufähig. Ausgeprägte Alternanz.

Verwechslersorten

Edelborsdorfer sowie die Borsdorfer-Varianten, Schöner von Nordhausen.

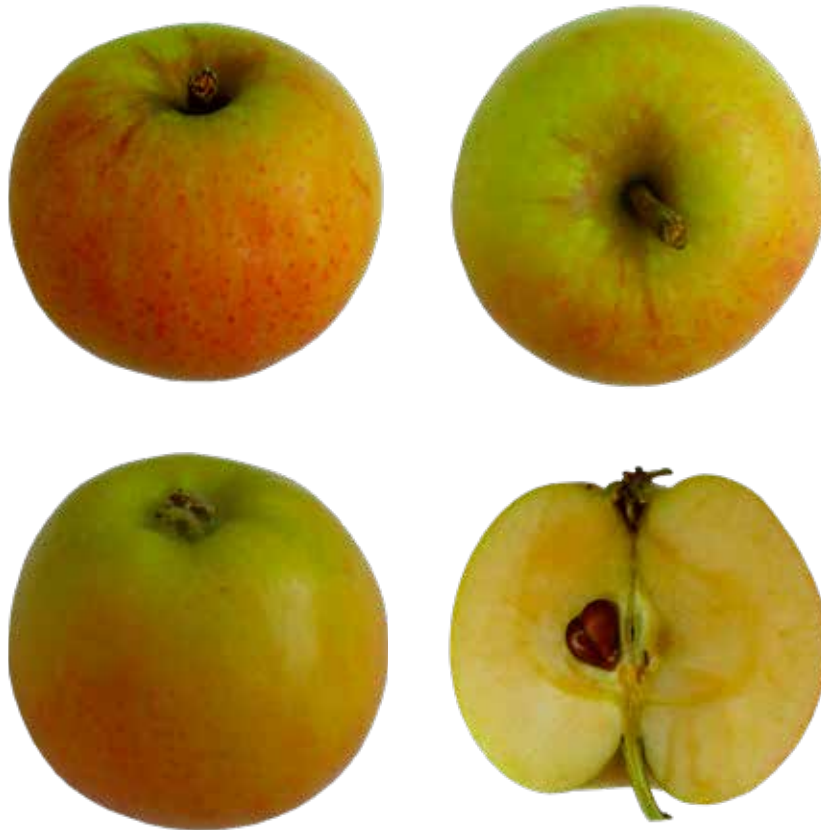
Literatur

Engelbrecht, Th.: Deutschlands Apfelsorten. Braunschweig 1889, S. 751. Illustriertes Handbuch der Obstkunde Bd. 1. Stuttgart 1875, S. 373–374. Meyer, Jens: Kleiner Herrenapfel, siehe www.obstsortenerhalt.de/obstart/details/8606

KLEINER HERRENAPFEL

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Dr. Norbert Clement (Marburg)



KÖNIGSAPFEL AUS MITTWEIDA – SÄCHSISCHER KÖNIGSAPFEL APFELSORTEN

Synonyme

Großer Königsapfel, Königsapfel, Mittweidaer Königsapfel, Königstafelapfel.

Der Pomologe Dr. Ralf Frenzel (Dresden) vermutet, dass auch die Bezeichnungen 'Rochlitzer Königsapfel' und 'Großer Königsapfel' Synonyme dieser Sorte sind.

Herkunft und Verbreitung

Nach Recherchen von Dr. Ralf Frenzel ist die sächsische Lokalsorte 'Königsapfel aus Mittweida' vermutlich als Zufallssämling vor 1900 in Mittelsachsen (Muldegebiet) entstanden. Sie war insbesondere verbreitet zwischen Chemnitz, Döbeln, Rochlitz und Borna. Alexander Bode berichtet 1914 über die Verbreitung einer Lokalsorte 'Königsapfel' um Burgstädt. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Sorte dann auch in der Oberlausitz angebaut (vgl. Pohl 1927 und 1928).

Frucht

Die Frucht ist groß bis sehr groß (54–64 mm hoch, 78–88 mm breit und 155–235 g schwer). Die Form ist extrem kurzachsig, mittelbauchig, rundkantig, Stiel- und Kelchseite sind abgeplattet. Die eine Seite des Apfels ist etwas höher als die andere. Die Frucht weist an den Seiten leichte Kanten auf.

Die Kelcheinsenkung ist mitteltief, breit und mit Kantenköpfen und Falten versehen. Die Kelchblätter sind kurz (unter 3 mm), stark befilzt und berühren sich.

Der Stiel ist mittellang (13–20 mm) und sitzt in einer tiefen, mittelbreiten, ebenen, teilweise auch buckeligen Stieleinsenkung.

Die Schale ist glatt, trocken und weist locker verteilte Punkte und nur einen geringen Geruch auf. An der Stieleinsenkung ist der Apfel grob und netzartig berostet. Die Grundfarbe ist gelblich-grün (oft kaum erkennbar), die Deckfarbe rötlich-orange bis dunkelrot. Die Frucht lässt sich erst nach kräftigem Druck eindrücken.

Die Kerne sind groß (9 mm), länglich-oval und schwach rötlich braun.

Der Geschmack ist süßsauerlich (angenehme Säure) und ohne besondere Gewürznote. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und fest.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ende August. Genussreife: September – Dezember. Guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Sehr gute Sorte für Apfelkuchen.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Sehr robust, majestätische Bäume. Die Sorte neigt zum Fruchtfall.

Verwechslersorten

Martens Sämling, Ruhm aus Kirchwerder.

Literatur

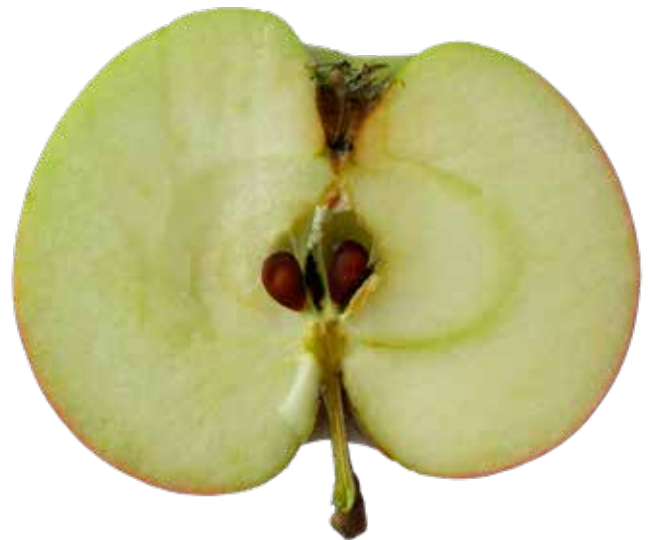
Bode, Alexander: Der Obstbau im Erzgebirge. Chemnitz 1914, S. 23.

Pohl, H.: Zur Sortenfrage im Obstbau. In: Die Gartenwelt 31 (1927), S. 123–124.

Pohl, H.: Farbige Apfelsorten. In: Die Gartenwelt 32 (1928), S. 273–274.

KÖNIGSAPFEL AUS MITTWEIDA - SÄCHSISCHER KÖNIGSAPFEL APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Baumschule Schwartz (Löbau)



Synonyme

Görlitzer Nelkenapfel, Oberlausitzer Nelkenapfel, Bamberger (im 19. Jhd. in Guben), Bernstädter (in der Westlausitz). – Die Sorte ist sehr wahrscheinlich identisch mit dem ‘Görlitzer Nelkenapfel’. Dies ergab eine genetische Analyse, die 2017 vom Julius-Kühn-Institut (Dresden) an sehr unterschiedlich aussehenden Äpfeln dieser Sorte durchgeführt wurden.

Herkunft und Verbreitung

Der ‘Lausitzer Nelkenapfel’ ist seit Mitte des 18. Jahrhunderts auf dem Gebiet der Oberlausitz bekannt, was der Sorte vermutlich den Namen gab. Die Begründung für den Namenszusatz „Nelkenapfel“ ist nicht eindeutig geklärt. Eine mögliche Begründung ist, dass die Wülste um den Blütenansatz mit Gewürznelken vergleichbar sind. Andere Erklärungen weisen auf das würzige Aroma hin. Nach Nelken schmeckt der Apfel jedenfalls nicht!

Erstmals beschrieben wurde diese Sorte als ‘Görlitzer Nelkenapfel’ 1875 von J. G. C. Oberdieck. In Ostsachsen wird diese Lokalsorte mindestens seit dem Jahr 1901 über die dortigen Baumschulen verkauft, z. B. über die Baumschule Reinhard Neumann aus Walddorf bei Eibau. Auch heute finden sich in Sachsen noch etliche Bäume dieser Lokalsorte.

Frucht

Die Sorte ist klein bis mittelgroß (45–50 mm hoch, 57–67 mm breit und 80–125 g schwer), flachrund, mittelbauchig, die eine Hälfte oft deutlich höher als die andere. Meistens laufen bis zu 10 flache Kanten vom Kelch bis zum Stiel.

Der Stiel ist kurz bis mittellang (7–13 mm), miteldick (2 mm) und gerade. Er sitzt in einer mitteltief bis tiefen, weiten Stielgrube mit schwach bräunlich-gelber, fein strahliger Berostung.

Die Kelchblätter sind lang, mittelbreit, teilweise aufrecht stehend und zugespitzt. Sie weisen eine mittelstarke Befilzung auf. Der Kelch ist geschlossen bis

halb offen und sitzt in einer weiten, schüsselförmigen Kelchgrube.

Die Schale ist glänzend und trocken. Die Grundfarbe ist grünlich-gelb, die Deckfarbe trüb-rot bis schwach purpur-rot. Oft ist sie zur Grundfarbe scharf abgesetzt. Auf der Grundfarbe gibt es hellgrüne bis hellgelbe oder hellbraune Lentizellen mit hellem Hof. Auf der Deckfarbe gibt es kleine hellgrüne bis hellgelbe Lentizellen mit dunkelrotem Hof. Die Lentizellen fallen kaum auf. Das Fruchtfleisch ist mittelfest, saftreich und weiß bis schwach gelblich-weiß.

Die Kerne sind mittelgroß (7 mm), oval bis breit-rundlich, trüb mittelbraun und glattkuppig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Oktober. Genussreife: bis Mai, guter Speise- und Wirtschaftsapfel.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Großer Ertrag, geringe Standortansprüche, widerstandsfähig gegen Frost, Krankheiten und Schädlinge. Auch für höhere, rauere Lagen geeignet. Früchte sind windfest. Der Baum hat einen schwachen bis mittelstarken Wuchs und bildet eine breite, pyramidale Krone.

Verwechslersorten

Gubener Warraschke, Kalterer Böhmer, Kirschweiling, Lunow, Nordhausen, Weißer Wintertaffetapfel, Kronprinz Rudolf (dieser ist gleichmäßiger und nicht so flach gebaut).

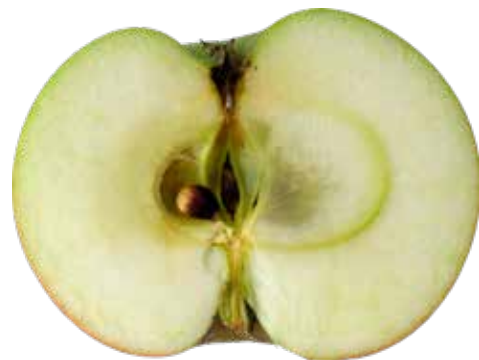
Literatur

- Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Hg. von Ed. Lucas und Johann Georg Conrad Oberdieck. Bd. 4. Stuttgart 1875, S. 549 f.
 Lausitzer Nelkenapfel. In: Krümmel, Hans / Groh, Wilhelm / Friedrich, Gerhard: Deutsche Obstsorten. Berlin (Loseblattsammlung).
 Jubisch, Max, in: Praktischer Ratgeber 1904, S. 262. Jubisch unterscheidet hier zwischen dem ‘Großen Görlitzer Nelkenapfel’, dem geschmacklich schlechteren ‘Kleinen grünen Nelkenapfel’ und dem mittelgroßen ‘Weißem Nelkenapfel’, der für den Transport nicht geeignet ist.

LAUSITZER NELKENAPFEL

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Oberlausitz-Stiftung, Ostritz-Leuba



MAIBIERS PARMÄNE**APFELSORTEN****Synonyme**

Maibierparmäne.

Herkunft und Verbreitung

Die Apfelsorte 'Maibiers Parmäne' ist eine sächsische Regionalsorte, die vor 1860 in Moritzburg bei Dresden in einem Privatgarten gefunden wurde. Sie wurde nach dem Dresdener Handelsgärtner Maibier, dem Schwager des Gartenbesitzers, benannt, der sie zuerst bekannt machte und verbreitete. Die erste Beschreibung dieser Sorte erfolgte 1861 durch den sächsischen Beamten und Pomologen Gustav von Flotow (1789–1864). Der Anbau der Sorte blieb vor allem auf Sachsen beschränkt, wo man 'Maibiers Parmäne' vor und während des Zweiten Weltkrieges als robuste und ertragreiche Sorte zum Anbau empfohlen hatte. Im Umland von Dresden sind Bäume dieser Sorte noch gelegentlich in alten Streuobstbeständen vorhanden.

Frucht

Die Sorte ist sehr groß (ca. 80 mm hoch und ebenso breit), variabel, meist hochgebaut, kegelförmig bis hochkugelig, stielbauchig.

Der Stiel ist kurz, dick, grün und kaum herausragend. Er sitzt in einer engen, tiefen, strahlig berosteten Einsenkung.

Der Kelch ist fast geschlossen. Die Kelchblätter sind breit, kurz zugespitzt, wollig. Die Kelcheinsenkung ist tief und weit, von feinen Falten umgeben, die als fünf flache Erhabenheiten über die Frucht verlaufen.

Die Schale ist fein, glatt, geschmeidig, blassgelb bis grün, an der Sonnenseite intensiver, schwach gerötet, erikafarben, kaum gestreift. Die Röte ist stielseitig durch typische hellere längliche Flecken unterbrochen. Die Lentizellen sind zerstreut (vor allem in

Stilnähe), fein, braun und gelb umhöft. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, fein, anfangs fest, später locker und saftig mit süß-säuerlichem Geschmack.

Die Kerne sind groß (8–9 mm), rötlich-braun, schmal und glattkuppig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Fruchtreife ab Oktober, Haltbarkeit bis Dezember. Wegen des guten Geschmacks und Aussehens ist die Sorte als Tafelapfel geeignet. Auch ein guter Backapfel.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte gilt als robust und wenig anspruchsvoll. Sie kann vom Tiefland bis in mittlere Lagen des Hügellandes angepflanzt werden. Bei ausreichender Feuchtigkeit werden auch an den Boden keine besonderen Ansprüche gestellt.

Der Wuchs ist anfangs stark, später nachlassend. Die Bäume bilden breitkugelige Kronen aus und sind auch für Grasland geeignet.

Der Ertrag setzt früh ein. Er ist gut und regelmäßig.

Verwechslersorten

Grahams Jubiläumsapfel, Lanes Prinz Albert, Lütticher Ananaskalvill, Lunow, Ravensberger Renette, Vaterapfel (Hessische Lokalsorte).

Literatur

Maibiers Parmäne. Sächsische Obstsorte 2018. Flyer des Pomologen Verein e.V. Landesgruppe Sachsen.

Flotow, Gustav v.: Maibiers Parmäne. In: Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau 7 (1861), S. 130 ff.

Lauche, Wilhelm: Lauche's erster Ergänzungsband zu Lucas und Oberdieck's Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Berlin 1883, S. 135, Nr. 757.

Engelbrecht, Theodor: Deutschlands Apfelsorten. Braunschweig 1889, S. 518, Nr. 466.

Koloc, Rudolf: Wir zeigen Apfelsorten und werten deren Eigenschaften, Radebeul ab ³1964, 1966, 1972, S. 132.

MAIBIERS PARMÄNE

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



Synonyme

Malvasier, Malvesier, Malvesierapfel, Meißner Malvasier, Meißner Malvasierapfel.

Der Zusatz „Apfel“ wurde in fast allen Veröffentlichungen, in denen die Apfelsorte vor dem Jahr 1900 genannt wurde, vermutlich deshalb verwendet, weil es auch eine Trauben- sowie eine Birnensorte mit dem Namen ‘Malvasier’ gab bzw. gibt. Seinen Namen erhielt der ‘Malvesier’ vermutlich deshalb, weil man ihn mit der gleichen Bezeichnung wie der hochgeschätzten Rebsorte ‘Malvasier’ adeln wollte.

Herkunft und Verbreitung

Die Apfelsorte ‘Malvesier’ wurde erstmals im Jahre 1801 von C. M. Beyer als ‘Malvasier-Apfel’ beschrieben. Ein Jahr später beschrieb August Friedrich Adrian Diel die Sorte als ‘Meißner Malvasierapfel’. Zur Herkunft der Sorte schreibt Beyer: „Dieser Apfel ist nicht nur in der Meißner Gegend sehr gemein, sondern auch im Erzgebirge ... sehr geschätzt. Auch die Lausitz soll ihn fleißig und mit Glück anziehen.“

Frucht

Die Frucht ist mittelgroß (ca. 56 mm hoch, ca. 60 mm breit und 90 g schwer), kugelförmig (gelegentlich länglich), mittelbauchig, stiel- und kelchseitig abgeplattet. Das Fruchtreilief ist glatt. Die Frucht lässt sich erst nach kräftigem Druck eindrücken.

Die Kelchblätter sind kurz (unter 3 mm), grün, aufrecht, nach außen die Spitzen umgeschlagen. Der Kelch sitzt in einer flachen, geräumigen Einsenkung. Die Kelchgrube ist gelegentlich von kaum wahrnehmbaren Erhabenheiten umgeben, die auch über kleine Teile der Frucht verlaufen können. Die

Kelchhöhle ist breit trichterförmig. Die Kelchröhre ist ausgebaucht.

Der Stiel ist 10–17 mm lang, hellbraun und sitzt in einer tiefen Höhle. Von der Stielgrube gehen teilweise Roststrahlen aus.

Die Schale ist trocken und glatt. Abgerieben hat die Sorte eine wie lackiert glänzende Schale. Die Grundfarbe ist strohgelb, die Deckfarbe rot, mit wenigen Punkten, streifig, verwaschen. Das Fleisch ist weiß, saftig, mürbe bis fest und von weinsäuerlichem Geschmack. Der Geruch der Sorte ist leicht säuerlich.

Die Kerne sind mittelgroß (7–8 mm), dunkelbraun und oval bis breit-rundlich.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Oktober–November. Genussreife: bis März. Als Tafelapfel gut geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wird groß und stark, mit sehr dichtem Laub und bildet eine kugelförmige Krone. Die Sorte ist wenig frostempfindlich.

Verwechslersorten

Fameuse, Gewürzluikenapfel, Pomphelias Rote Renette, Rajka, Roter Cox Orange, Thomser.

Literatur

Beyer, C. M.: Der teutsche Obstgärtner. Hg. von Sickler, Johann Volkmar. Bd. 15. Weimar 1801, S. 365–368.

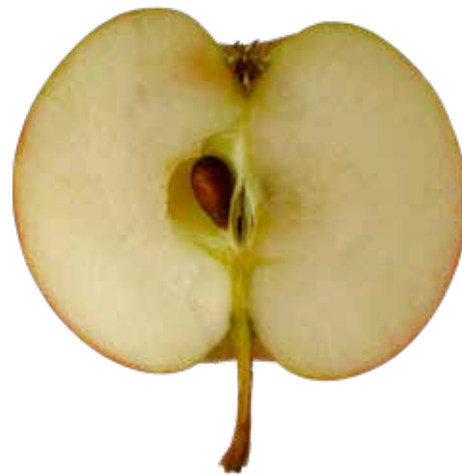
Diel, August Friedrich Adrian: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. 6. Heft. Frankfurt am Main, 1804, S. 200–206.

Fischer, Karl: Der Obstfreund und Obstzüchter. Leipzig 1866, S. 182. Verzeichniss der Obst-Sorten in der systematischen Obstbaumschule im königl. Sächs. Grossen Garten bei Dresden. 1819, S. 33.

MALVESIER

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



MERBESINER**APFELSORTEN****Synonyme**

Sind nicht bekannt.

Herkunft und Verbreitung

Die beiden sächsischen Pomologen Henner Grapow und Manfred Schrambke haben darüber berichtet, dass ihnen bei Obstsortenbestimmungen immer wieder in der Region zwischen Freiberg und Meißen eine Apfelsorte mit dem Namen 'Merbesiner' vorgelegt wurde. Es scheint sich also um eine alte lokale Apfelsorte aus dieser Region zu handeln. In der pomologischen Literatur findet man zu dieser Sorte allerdings keine Hinweise.

Frucht

Die Frucht ist klein (ca. 53 mm hoch, 56 mm breit und ca. 74 g schwer), mittelbauchig, die eine Hälfte höher als die andere. Stiel- und Kelchseite sind abgeplattet. Die Frucht lässt sich leicht eindrücken.

Der Stiel ist kurz (8–12 mm) lang, dünn (2 mm), holzig, olivfarben bis braun. Er sitzt in einer engen, tiefen Stielgrube, die meist strahlenförmig berostet ist.

Die Kelchblätter sind mittellang bis lang (4–8 mm) und halb aufrecht. Die Spitzen sind stark zurückgeschlagen und befilzt. Der Kelch ist

halboffen oder geschlossen. Die Kelchgrube ist eng und flach mit einigen Falten, von denen aus flache, kaum wahrnehmbare Kanten über die Frucht verlaufen. Die Kelchhöhle ist trichterförmig.

Die Schale ist glatt, glänzend und mäßig fettig. Die Deckfarbe ist hellgelb und später auf der Sonnenseite rötlich-gelb. Vom Stiel ausgehend wird der größte Teil der Frucht von roten Streifen überzogen. Bei einem Teil der Früchte ist die Stielgrube strahlenförmig berostet. Hellgelbe Lentizellen sind mitteldicht über die Frucht verteilt. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, mürbe und hat wenig Säure.

Die mittelbraunen Kerne sind klein (6–7 mm) und oval. Die Kuppe hat seitlich eine kleine Nase.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: September. Genussreife: 4–8 Wochen. Als Tafelapfel geeignet. Schmeckt am Besten frisch vom Baum.

Verwechslersorten

Alkmene, Allington, James Grieve, Martini, Schöner aus Herrnhut.

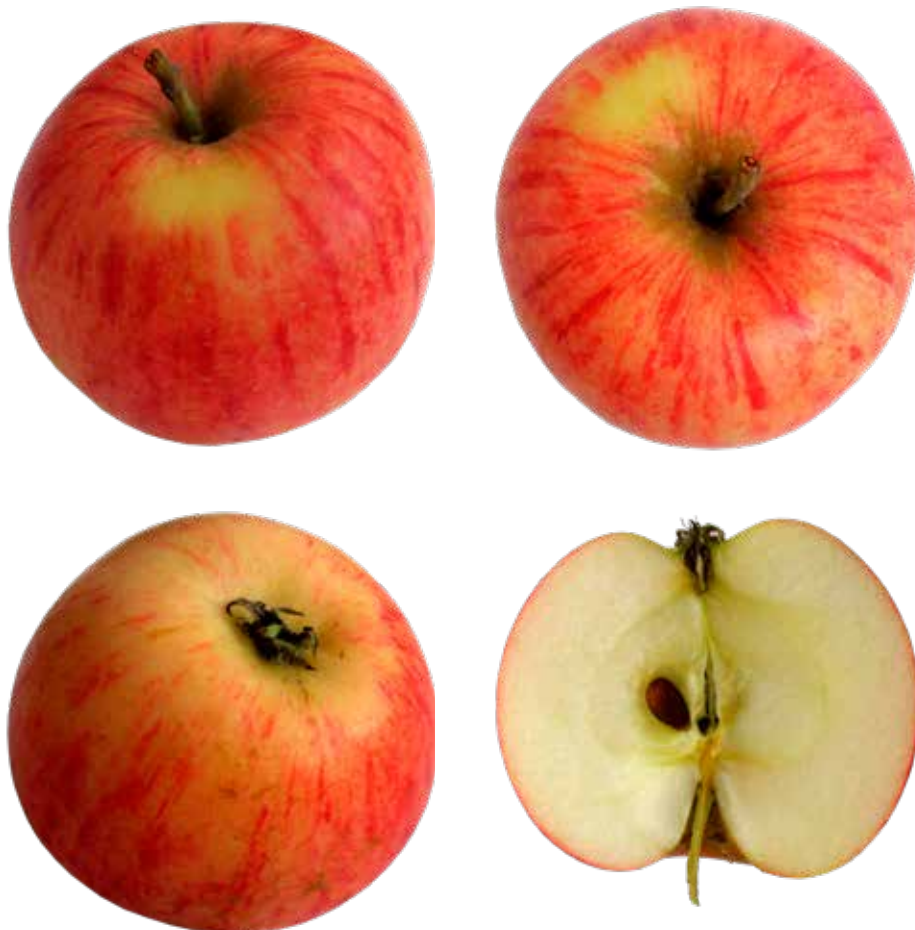
Literatur

Nicht vorhanden.

MERBESINER

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Reiner Heyde, Langhennersdorf bei Freiberg



MODIVCHEN**APFELSORTEN****Synonym**

Motivchen.

Herkunft und Verbreitung

Den Hinweis auf diese alte Apfelsorte verdanken wir Holger Niese. Dieser hat darauf hingewiesen, dass die von der Bevölkerung 'Modivchen' genannte Apfelsorte auf mehr als zehn ca. 80 Jahre alten mächtigen Bäumen zwischen Riesa und Meißen vorkommt (Herbst 2018). Allein in Kalbitz stehen drei Bäume dieser Sorte auf einem Grundstück. Der älteste Baum stammt nach mündlichen Angaben etwa aus dem Jahre 1890. In schriftlichen Aufzeichnungen des Pomologen Wilfried Müller aus Aue / Sachsen wird diese Sorte nach Angaben des sächsischen Pomologen Dr. Ralf Frenzel (Dresden) namentlich erwähnt. In der pomologischen Literatur hingegen wird diese Sorte nicht genannt oder gar beschrieben.

Frucht

Die Sorte ist mittelgroß (ca. 52–58 mm hoch, ca. 62 mm breit und ca. 108 g schwer), unregelmäßig flachkugelig und mittelbauchig, zur Stielseite hin abgeplattet. Von der Form her ähnelt die Sorte dem 'Berlepsch'.

Der Kelch ist halboffen. Die Kelchblätter sind lang (8 mm), dunkelgrün, halb aufrecht und nach außen umgeklappt. Die Kelchhöhle ist trichterförmig. Die Kelchgrube ist mittelgroß und weist einige kleine Falten auf, die Kelchröhre ist schmal röhrenförmig.

Der Stiel ist mittellang (14 mm) gerade, tief versenkt, wenig bis nicht herausragend und mitteldick. Er sitzt in einer strahlenförmig berosteten Stielgrube.

Die Schale ist leicht fettig und weist über die ganze Frucht verteilt Lentizellen auf. Die Sorte hat einen deutlich wahrnehmbaren Geruch. Die Grundfarbe ist bräunlich-gelb. Auf der Sonnenseite rötlich, mit charakteristischen rötlichen oder orangefarbenen Streifen (bis zu 8 mm lang). Das Fruchtfleisch ist gelblich weiß, locker und mittelfeinzellig. Die Apfelsorte hat wenig Säure und ist druckfest.

Die Kerne sind klein (6–7 mm), breit-rundlich, hellbraun und glattkuppig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: ab Anfang September bis Oktober, Genussreife: nach dem Pflücken hält sich die Sorte noch ca. 4–6 Wochen, dann wird der Apfel mürbe. Frisch vom Baum gepflückt schmeckt die Sorte gut, mit zunehmender Lagerung nimmt der Geschmack allerdings schnell ab. Für Apfelmus sehr gut geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Bäume wachsen sehr hoch und haben einen reichen Ertrag. Dieser ist jedoch alternierend.

Verwechslersorten

Borsdorfer Varianten.

Literatur

Zu der Sorte gibt es in der pomologischen Literatur keine Hinweise.

MODIVCHEN

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: von Holger Niese, der die Früchte in der Nähe von Schloss Hirschstein im Landkreis Meißen erntete



OBERLAUSITZER MUSKATRENETTE**APFELSORTEN****Synonyme**

Lausitzer Muskatrenette, Hornolužická muškátová reneta (Tschechien).

Herkunft und Verbreitung

Über das Alter und die Herkunft dieser Apfelsorte gibt es unterschiedliche Angaben. Meist wird ohne Angabe der Quelle darauf verwiesen, dass die Sorte seit dem Jahre 1670 bekannt sei. Der Oberlausitzer Pomologe und Baumschulbesitzer Max Jubisch schrieb hingegen 1916 in der Deutschen Obstbauzeitung (Bd. 62), dass diese Sorte Ende des 19. Jh. in Großschönau bei Zittau gefunden wurde. In der Literatur wird die Apfelsorte erstmals unter dem Namen 'Lausitzer Muskatrenette' 1933 in der Zeitschrift *Gartenwelt* (Bd. 37, S. 156) erwähnt. 1937 wird die 'Oberlausitzer Muskatrenette' in die Obstsortenliste der Landesbauernschaft Sachsen aufgenommen. Hierbei handelt es sich um das *Verzeichnis der wirtschaftlich wertvollsten Obstarten und Obstsorten im Gebiet der Landesbauernschaft Sachsen* (in: Verbandsmitteilungen des Landesverbandes Sachsen für Gartenbau, Fachgruppe Obst). Auch in den Baumschulkatalogen der Oberlausitz wird die 'Oberlausitzer Muskatrenette' erst im 20. Jahrhundert erwähnt, nämlich 1911/1912 im Haupt-Preis-Verzeichnis der Gebrüder Neumann, einer Baumschule in Olbersdorf bei Zittau. Somit spricht vieles dafür, dass diese Apfelsorte nicht bereits seit 1670, sondern erst seit dem Ende des 19. Jh. bekannt ist.

Die 'Oberlausitzer Muskatrenette' war, wie es der Name sagt, vor allem in der Oberlausitz verbreitet. Heute ist diese Sorte aber auch hier kaum mehr vorhanden.

Frucht

Die Frucht ist mittelgroß (ca. 55 mm hoch, ca. 63 mm breit und ca. 105 g schwer). Die Form ist kurzachsig, mittelbauchig (breitkugelig) und unregelmäßig rund. Die Kelchseite ist breit abgestumpft-elliptisch. Die Fruchtseiten sind glatt mit kaum wahrnehmbaren Kanten. Sortentypisch ist der über den Rand der

Stielgrube hinausgehende leicht erhabene Rost. Typisch für die Sorte sind mindestens einzelne Früchte, die kelchbauchig zum Stiel verjüngt sind.

Der grün-olivfarbene Stiel ist mittellang (ca. 15 mm), ca. 2 mm dick und leicht befilzt. Er sitzt tief eingesenkt in einer engen Stielgrube.

Die Kelcheinsenkung ist mitteltief und mittelbreit und weist Falten auf. Die Kelchblätter sind ca. 4 mm lang und befilzt. Der Kelch ist mäßig eingesenkt. Die Kelchröhre ist schmal röhrenförmig.

Die Schale ist glatt und mäßig fettig. Die Grundfarbe ist gelblich-grün. Die streifig vorhandene Deckfarbe ist rötlich-orange bis rot mit mitteldicht verteilten Lentizellen. Um den Stiel herum befindet sich strahlenförmig Rost und um den Kelch herum leichte Befilzung.

Das Fruchtfleisch ist fest und gelblich-weiß. Der Geschmack ist süßaromatisch aber nicht wirklich muskatähnlich. Der Geruch ist kaum wahrnehmbar. Die Frucht lässt sich erst nach kräftigem Druck eindrücken.

Die 8 mm langen, mittelbraunen Kerne sind oval und glattkuppig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Die Früchte sind ab Oktober reif und bis Januar/Februar haltbar.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Bäume dieser Sorte haben einen regelmäßigen, hohen Ertrag. Ihr Wuchs ist schwach, ihre Krone flachkugelig und klein.

Verwechslersorten

Muskatrenette (hat kugelige und nicht breitkugelige Früchte, keinen aufgeworfenen Rostklecks in Stielnähe), Ribston Pepping, Queen Cox.

Literatur

Vaněk, Josef: Lidova Pomologie X Jablka (Volkspomologie Bd. 10: Äpfel). Chrudim 1947, S. 66 f (Sortenbeschreibung mit farbiger Abbildung).

OBERLAUSITZER MUSKATRENETTE

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



Synonyme

Gestreifter Titowka (fälschlich), Om Paul, Paul Ohm, Schneepfel (Spreewald), Tetowka (fälschlich), Titowka (fälschlich).

Herkunft und Verbreitung

Die Sorte stammt vom Handelsgärtner und Baumschulbesitzer Albert Vörkel aus Eilenburg (Sachsen), der sie vor dem Jahre 1900 aus Samen gezogen hat. Vörkel verkaufte die Sorte an die Baumschule Carl Grote (Lemgo), von der sie in den Handel gebracht wurde. Die Sorte war vor allem in Sachsen und Württemberg verbreitet und ist heute nur noch vereinzelt anzutreffen.

Frucht

Klein bis mittelgroß (50–63 mm hoch, 61–70 mm breit und 80–110 g schwer), rundlich oder abgestumpft rundlich, manchmal mit flachen Kanten.

Der olivfarbene, flaumige Stiel ist lang (20–25 mm), mitteldick (2–3 mm) und leicht gekrümmt mit einer Verdickung am Ende. Er sitzt in einer tiefen, wenig berosteten Stielgrube.

Die Kelchblätter sind kurz, sich berührend und halb aufrecht. Der Kelch ist breit und weist Buckel auf, von denen manchmal flache Kanten bis zur Mitte der Frucht verlaufen. Die Kelchhöhle ist trichterförmig.

Die Schale ist trocken, anfangs grüngelb, dann rein hellgelb, zuweilen goldgelb, selten leicht gerötet. Zuweilen leichte Rostanflüge. Das Fleisch ist reinweiß, saftreich, weinsäuerlich, leicht gewürzt. Die Sorte hat einen starken Duft und ist druckempfindlich.

Die Kerne sind klein (6–7 mm), oval und mittelbraun. Die Kernkuppe ist in der Mitte stumpfnasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ende Juli, in rauen Lagen bis Mitte August (fast gleichzeitig mit dem Klarapfel). Genussreife: bis Ende August, hält sich 2–3 Wochen, guter Frühapfel. Die Ernte muss etwas vor voller Baumreife erfolgen, da ansonsten zu starker Frucht- abfall eintritt. Als Wirtschaftsapfel ungeeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst mittelstark und benötigt guten Boden (z. B. Lehm). Der Ertrag ist geringer als der des „Weißen Klarapfels“. Die Frucht ist nicht sturmfest. Daher am ehesten geeignet in Gärten mit geschützter Lage. Für Höhenlagen nicht geeignet, da Geschmack und Fruchtgröße dann zu wünschen übriglassen. Auch für den Anbau an Straßen ist die Sorte wegen ihrer Frühreife und des leichten Frucht- abfalls nicht geeignet.

Verwechslersorten

Lodi, Lord Suffield, Weißer Astrachan, Weißer Klarapfel (bei diesem ziehen sich im Gegensatz zu Ohm Paul vom Kelch bis zum Stiel fünf deutliche Kanten, von denen oftmals eine Kante besonders hervortritt. Außerdem ist der 'Ohm Paul' etwas höher gebaut), Weißer Titowka.

Literatur

Grote, Carl: Die Frühapfelsorte Ohm Paul. In: Pomologische Monatshefte 48 (1902), S. 266–267.

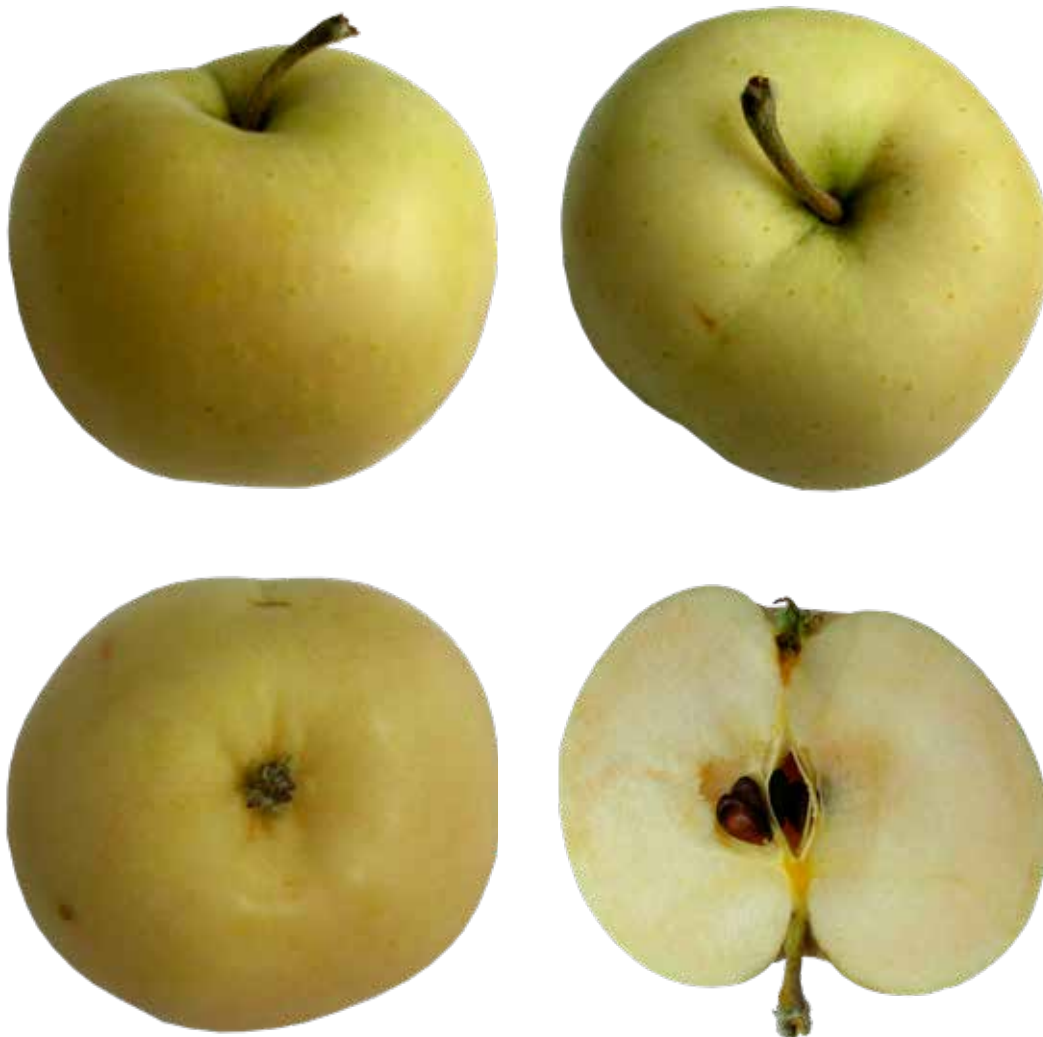
Poenicke, Walter / Rosenthal, Hermann / Schindler Otto (Hg.): Deutschlands Obstsorten. Loseblattsammlung. Stuttgart, Lieferung 16, Nr. 181.

Wimmer, H.: Zur Einführung der neuen Apfelsorte „Ohm Paul“. In: Pomologische Monatshefte 48 (1902), S. 267–269.

OHM PAUL

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Manfred Schrambke (Chemnitz)



RÖTHAER BLENHEIM (ARBEITSNAME)**APFELSORTEN****Synonyme**

Sind nicht bekannt.

Herkunft und Verbreitung

Bei der Apfelsorte 'Röthaer Blenheim' handelt es sich vermutlich um eine andere, selbständige, nicht mit der weitaus bekannteren Sorte 'Blenheim' identischen Sorte, die in Sachsen und um Berlin verbreitet war. Es ist zu vermuten, dass es sich beim 'Röthaer Blenheim' entweder um einen Sämling der Sorte 'Blenheim' handelt, oder um eine eigenständige Sorte, die durch eine Baumschule unter dem neuen Namen 'Röthaer Blenheim' verbreitet wurde. In den heute noch erhaltenen Katalogen der berühmten „Freiherrlich von Friesensche Gartendirektion G.m.b.H.“ in Rötha findet sich zwar der 'Röthaer Prachtapfel' (1929/1930), aber nicht der 'Röthaer Blenheim'.

Heute ist noch ein Baum dieser Sorte im Norden von Chemnitz bekannt. Auch dem Pomologen Jan Bade wurden vereinzelt Früchte dieser Sorte aus anderen Teilen Deutschlands vorgelegt, die u. a. 2015 in Bad Muskau ausgestellt wurden. Der 'Röthaer Blenheim' wird zudem in der Deutschen Genbank Obst in Dresden-Pillnitz erhalten. Um endgültige Sicherheit zur Bezeichnung dieser Sorte zu erhalten, sind weitere Recherchen nötig.

Frucht

Groß (ca. 55 mm hoch, ca. 76 mm breit und ca. 200 g schwer), abgeplattet und mittelbauchig. Die beiden Fruchtsseiten sind etwas ungleichmäßig gebaut. Von der Kelcheinsenkung aus laufen etliche Rippen über die gesamte Frucht.

Der braune Stiel ist kurz (20 mm oder weniger), mitteldick (2–3 mm), holzig und mit Flaum überzogen. Er sitzt in einer stark berosteten, engen Stielgrube und ragt nicht über die Frucht hinaus.

Die Kelchblätter sind aufrechtstehend mit umgeschlagenen Spitzen. Der Kelch sitzt in einer engen, wenig tiefen Einsenkung. Die Kelchhöhle ist breit trichterförmig, die Kelchröhre schmal röhrenförmig.

Die Schale ist leicht fettig und weist gelegentlich Warzen auf. Die Grundfarbe ist gelb. Auf der Sonnenseite geht die Farbe ins orange über mit rötlichen Streifen. Der aus der Stielgrube hervorgehende Rost umfasst mitunter auch größere Bereich des oberen Teils der Frucht.

Das Fleisch ist fest und weiß-gelblich. Der Geschmack ist würzig mit angenehmer Süße. Die Sorte hat einen deutlich wahrnehmen Geruch und lässt sich nicht eindrücken.

Die Kerne sind groß (8–9 mm), länglich-oval, gräulich bis hellbraun. Die Kernkuppe ist glattkuppig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Oktober. Genussreife: bis Januar. Der 'Röthaer Blenheim' ist als Tafelapfel geeignet. Weitere Nutzungsformen sind derzeit nicht bekannt.

Verwechslersorten

Blenheim (bei diesem sitzt der Kelch in einer wesentlich breiteren Einsenkung), Coulons Renette, Kana-darenente, Harberts Renette, Wilhelmapfel.

Literatur

Friedrich, Gerhard / Petzold, Herbert: 300 Obstsorten in Wort und Bild. Radebeul 1993, S. 34 und 78.
Stange, Walter: Zittau. Unveröffentlichtes Manuskript, Zittau, ohne Jahr, S. 924a.

RÖTHAER BLENHEIM (ARBEITSNAME)

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Henner Grapow (Chemnitz)



Synonyme

Böhmischer Fuchs, Fuchsrenette, Roter Fuchsapfel.

Herkunft und Verbreitung

Die Sorte 'Rother Fuchsapfel' wurde erstmals im Jahr 1860 erwähnt. Bei der damaligen Allgemeinen Ausstellung der Pomologen in Görlitz präsentierte Rittergutsbesitzer v. Zehmen auf Schleinitz bei Lommatsch (Nähe Dresden) diese Sorte zusammen mit anderen Apfel- und Birnensorten. Im Jahre 1940 wurde der 'Rote Fuchs' in einem Verzeichnis der Landesbauernschaft Sachsen als „Lokalsorte“ erwähnt.

Beim 'Roten Fuchs' handelt es sich um eine Lokalsorte um Meißen und an der Elbe.

Frucht

Klein (50–62 mm breit, 40–60 mm hoch und ca. 110 g schwer), leicht abgeflacht rundlich, mittelbauchig. Stiel- und Kelchseite sind abgeplattet. Die beiden Seiten des Apfels sind unterschiedlich hoch.

Die Kelchgrube ist tief und leicht berostet. Die Kelchblätter sind kurz (unter 3 mm), stark befilzt und berühren sich.

Der Stiel ist tief versenkt und sehr kurz (unter 10 mm), dick, bräunlich beflammt. Die Stielgrube ist leicht berostet.

Die Grundfarbe ist gelbgrün (kaum erkennbar). Die Deckfarbe ist warmrot mit deutlichen feinen grauen Schalenpunkten und kleinen Rostfiguren.

Die Schale ist ziemlich fest, glatt, mattglänzend mit gelegentlichen Warzen. Das Fruchtfleisch ist fast weiß, gelegentlich leicht gerötet, fein, locker, saftig, angenehm süßsauerlich. Die Frucht lässt sich nicht eindrücken.

Die Kerne sind braun, mittelgroß (8 mm), länglich-oval und seitlich spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: November. Genussreife: bis März. Die Sorte ist geeignet als Tafelobst, zum Dörren und zur Herstellung von Apfelmus.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der 'Rote Fuchs' trägt früh und regelmäßig. Der Baum ist mittelgroß, windfest und anspruchslos. Bei starkem Behang sind die Äpfel kleinfrüchtig.

Verwechslersorten

Purpurroter Cousinot, Roter Jungfernapfel.

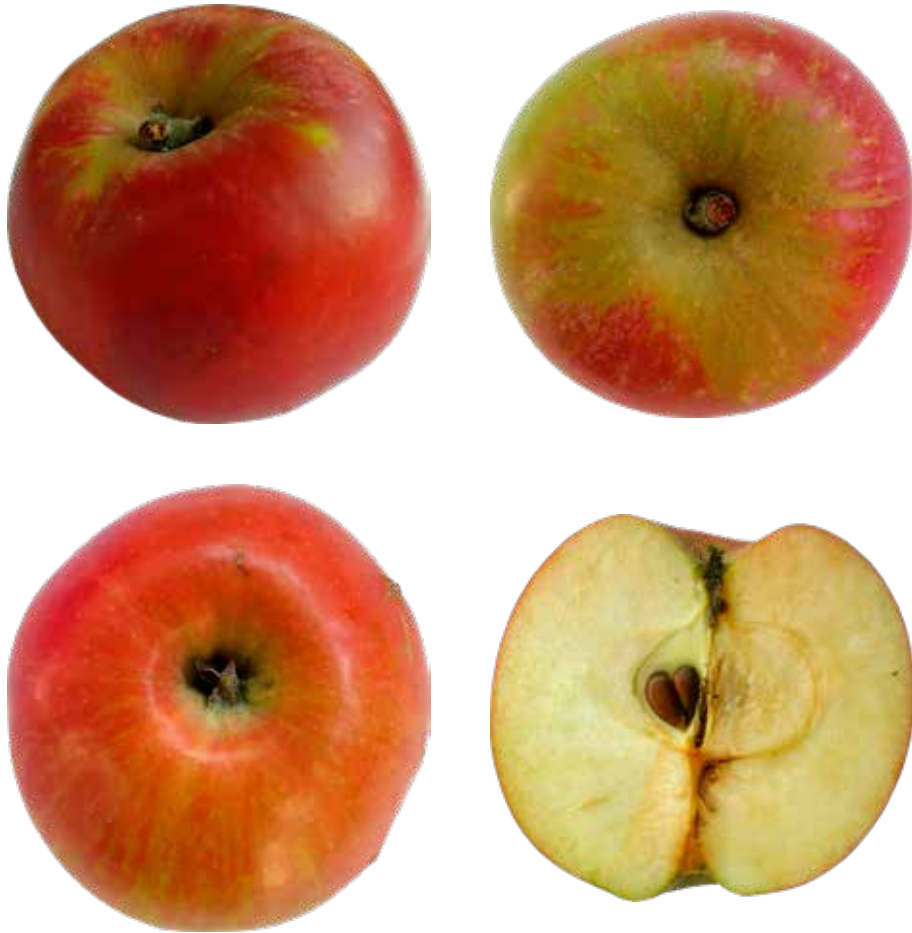
Literatur

- Bericht über die 4. Allgemeine Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter nebst der damit verbundenen Ausstellung, 10.–13. Oktober 1863 in Görlitz. Weimar 1864, S. 132.
- Koloc, Rudolf: Wir zeigen weitere Apfelsorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul 1969.
- Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung Bayern: Apfel- und Birnensorten Europas. München 2007, Nr. 378.
- Landesbauernschaft Sachsen, Verzeichnis der wirtschaftlich wertvollsten Sorten des Kern- und Steinobstes. Dresden 1940, Nr. 30.

ROTER FUCHS

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



Synonyme

Hauptmannsappel, Roter Hauptmann, Roter Weihnachtsappel.

Herkunft und Verbreitung

Der 'Rote Hauptmannsappel' wurde als sächsische Lokalsorte aus Dresden beschrieben. Dort wurde die Sorte vor 1900 durch die Firma C. W. Mietzsch/Niedersedlitz verbreitet, wobei die genaue Herkunft unbekannt blieb (Rosenthal 1913). Auch in der Oberlausitz war die Sorte verbreitet und wurde dort durch die Baumschule Reinhard Neumann (Waldorf) seit 1901 verkauft.

Frucht

Mittelgroß bis groß (ca. 55 mm hoch, ca. 70 mm breit und ca. 145 g schwer), ebenmäßig gebaut, flachrund, gedrechselt.

Die Kelchblätter sind unterschiedlich lang (1–4 mm) und grün. Die Kelchgrube ist mitteltief und breit mit leichten Falten. Der Kelch ist kronenartig groß und halboffen. Die Kelchhöhle ist breit trichterförmig.

Der Stiel ist mittellang (14–28 mm) und mitteldick (2–3 mm). Die Stielgrube ist tief, mittelweit, z. T. strahlig berostet, oft auch grünlich.

Die Schale ist dick, glatt und geschmeidig. Die Grundfarbe ist gelbgrün, die Deckfarbe dunkelrot, überlagert von etwas dunkleren Streifen. Es gibt zahlreiche helle Schalenpunkte. Typisch für die

Sorte ist die lilafarbene Bereifung. Das Fruchtfleisch ist grüngelb, süßsauerlich, saftig und fest.

Die mittelbraunen Kerne sind mittelgroß (7 mm), breitoval und seitlich spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: ab Ende September. Früchte reifen stark folgernd, daher sollte man mehrfach durchpflücken. Genussreife: bis Dezember. Für den Frischverzehr und als Wirtschaftsapfel gut geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst sehr stark und bildet breite, ausladende Kronen. Er ist frosthart mit hohem Ertrag, aber alternierend. Der 'Rote Hauptmannsappel' ist auch für Höhenlagen geeignet und stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden. An ungünstigen Standorten ist der Baum jedoch anfällig gegen Schorf und Stippe. Die Sorte ist triploid und daher nicht als Befruchtersorte geeignet.

Verwechslersorten

Baumanns Renette, Gascoynes Scharlachroter, Prinz Albrecht von Preußen, Remo, Stern von Bühren.

Literatur

- Müller, Ariane / Seipp, Dankwart: Norddeutschlands Apfelsorten. Ein Bestimmungsbuch. Emden 2015, S. 295 f.
 Rosenthal, Hermann / Röttger, Franz Julius: Der rote Hauptmannsappel. In: Der Praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau 28 (1913), S. 365.
 Mühl, Franz: Alte und neue Apfelsorten. München 1991, S. 118.

ROTER HAUPTMANNAPFEL

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



Synonyme

SafranreINETTE, ReINETTE Safranee, Saffer, Safferapfel, Zaffer.

Herkunft und Verbreitung

Der Dresdener Pomologe Dr. Ralf Frenzel schreibt über Herkunft und Verbreitung des 'Safranapfels' Folgendes: „Der 'Safranapfel' ist eine alte Regionalsorte, die im 19. Jahrhundert besonders in Westsachsen und Ostthüringen häufig angebaut wurde. Über Alter und Herkunft dieser Sorte gibt es keine sicheren Angaben. Die Erzgebirgschronik von Christian Lehmann bezeugt den Anbau von Safranäpfeln vor 1700 im Westerzgebirge. In Waldkirchen im Vogtland ist der 'Safranapfel' für das 18. Jahrhundert belegt. Eine erste Beschreibung dieser Sorte gab aber erst der Pastor und Pomologe J.L. Christ aus Kronberg (1739–1813). Um 1800 war der 'Safranapfel' wegen seiner guten Haltbarkeit neben dem 'Edelborsdorfer' eine geschätzte Handelsware auf der Leipziger Herbstmesse. Auch in der Folgezeit bis zur Jahrhundertwende wurde der 'Safranapfel' in Sachsen zum Anbau empfohlen. Ende des 19. Jahrhunderts gab es zudem Anbauversuche im Ausland, so in Österreich und im Baltikum. Im 20. Jahrhundert verlor diese Sorte dann auch in Sachsen an Bedeutung. Alte Bäume sind heute nur noch vereinzelt im Vogtland und im West-Erzgebirge zu finden.“ (Vgl. Flyer des Pomologenvereins e.V. Landesgruppe Sachsen)

Frucht

Große bis sehr große Frucht (60–70 mm hoch, 75–85 mm breit). Meist kugelförmig abgeplattet und mittelbauchig.

Der Stiel ist mittellang (ca. 19 mm), bräunlich, wollig und sitzt in grünlicher, etwas mit Rost bekleideter, tiefer Stielgrube.

Der Kelch ist halboffen oder geschlossen, grün und bräunlich, ziemlich lang- und breitblättrig, wollig. Er sitzt in faltiger und rippiger Kelchgrube.

Die Schale ist zitronenartig narbig, fettig, glatt und geschmeidig, mit grünlich gelber, später safrangelber Grundfarbe, auf der Sonnenseite rot verwaschen und gestreift, Punkte kaum zu erkennen, Rostfiguren und Warzen selten. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß mit grünlichen Adern, fein, anfangs fest, später mürbe und saftig, mit süß-säuerlichem, aromatischem Geschmack.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Fruchtreife ab Oktober, Genussreife bis März. Geeignet als Tafelobst oder Wirtschaftsapfel.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte gilt als außerordentlich frosthart und hat sich deshalb in rauen Lagen des Vogtlandes bewährt. An den Boden werden keine besonderen Ansprüche gestellt. Der Wuchs des Baumes ist stark. Die Bäume können ein hohes Alter erreichen und bilden dann breite schirmartige Kronen. Der Ertrag ist gut und setzt bald ein, allerdings alternierend.

Verwechslersorten

Nicht bekannt.

Literatur

- Safranapfel. Sächsische Obstsorte 2017. Flyer des Pomologen Verein e.V. Landesgruppe Sachsen.
 Christ, Johann Ludwig: Vollständige Pomologie. 1. Bd., Das Kernobst. Frankfurt 1809, S. 367, Nr. 283.
 Engelbrecht, Th.: Deutschlands Obstsorten. Braunschweig 1989, S. 141.
 Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Erster Band: Äpfel. Stuttgart 1859, S. 213, Nr. 91.

SAFRANAPFEL

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



SCHÖNER AUS HERRNHUT
APFELSORTEN

Synonyme

Herrnhut, Schöner von Herrnhut, Herrnhuter Taubenapfel, Heinzes Herrnhuter Tauben(-apfel), Heintzes Taubenapfel. Der ursprüngliche Name 'Heintzes Taubenapfel' wurde auf Anregung von F. Lucas in 'Schöner von Herrnhut' geändert (Jubisch 1916, Heintze 1926).

Herkunft und Verbreitung

Der aus dem Ort Herrnhut in der Oberlausitz stammende Apfel wurde um das Jahr 1880 von A. Heintze gefunden. Ab dem Jahr 1900 war die Apfelsorte im Handel erhältlich. Die guten Eigenschaften und seine geringen Anforderungen an Boden und Klima führten dazu, dass der 'Schöne aus Herrnhut' rasch über die Oberlausitz hinaus als Streuobstapfel und in Privatgärten Verbreitung fand. Heute ist der 'Schöne aus Herrnhut' nur noch vereinzelt in der Oberlausitz vorhanden.

Frucht

Die Sorte ist mittelgroß (ca. 58 cm hoch, 64 cm breit und 95 g schwer), bei großem Behang auch klein, hochgebaut unregelmäßig rundlich.

Der Stiel ist mittellang (ca. 19 mm), mitteldick (2–3 mm), gerade, an der Frucht oft stark verdickt und fleischig. Er sitzt in einer mitteltiefen, engen Stieleinsenkung (mitunter gelbbraun feinstrahlig berostet), bei der 5–8 Wülste und gelegentlich eine „Nase“ hervortreten.

Die Kelchblätter sind lang, mittelbreit und zugespitzt, am Grund sich berührend. Der Kelch ist geschlossen, die Kelchhöhle mittelgroß und schüsselförmig. Eine Kelchröhre ist nicht vorhanden. Vom Kelch zur Stielgrube verlaufen Kanten, dadurch erscheint die Frucht rippig.

Die Schale ist grüngelb, fettig, mit leuchtenderer Deckfarbe. Die Streifung reicht meist bis in die

Stielgrube. Das Fruchtfleisch ist weißgelblich, saftig, süßsauerlich und schwach aromatisch.

Die trüb-olivbraunen Kerne sind sehr groß, sehr schmal und lang, glattkuppig und vereinzelt seitlich spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: ab September. Bei später Ernte hat die Sorte mehr Aroma. Genussreife: bis Januar, manchmal sogar bis Februar.

Eignet sich besonders zum Frischverzehr und zur Saftherstellung, weniger jedoch für Apfelmus aufgrund der dann grauen Färbung.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Wuchs: mittelstark, später nachlassend. Gering für Schorf und Mehltau anfällig, auf schweren Böden erkrankt die Sorte gelegentlich an Krebs und Spitzendürre. Dagegen ist die Sorte kaum für Stippe und nur mäßig für Druckflecken anfällig. Holz und Blüten sind frostwiderstandsfähig. Bäume dieser Sorte dürfen nicht zu trocken stehen. Die Sorte ist auch für raue, windige Höhen empfehlenswert. Hoher Ertrag mit ausgeprägter Alternanz. Will man nicht nur kleinfrüchtige Äpfel ernten, ist ein starker Schnitt notwendig.

Verwechslersorten

Bischofshut, Großherzogs Liebling, Halberstädter Jungfernapfel, Geheimrat Oldenburg, Prinzenapfel, Pommerscher Krummstiel.

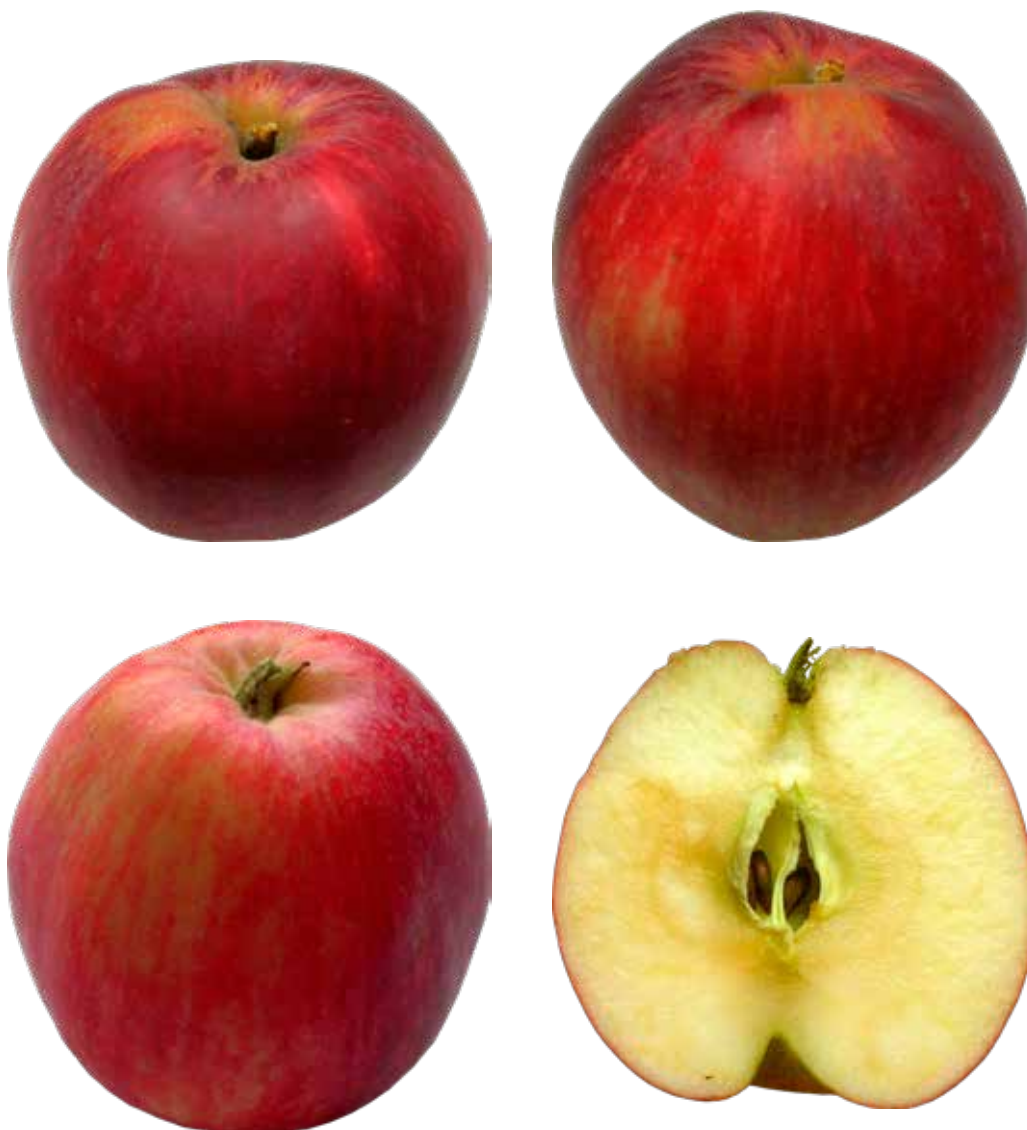
Literatur

- Petzold, Herbert: Apfelsorten. Leipzig / Radebeul 1982, S. 122 f.
 Krümmel, Hans / Groh, Wilhelm / Friedrich, Gerhard: Deutsche Obstsorten. Berlin (Loseblattsammlung).
 Jubisch, Max: Über Obstbau und Obstsorten. In: Deutsche Obstbauzeitung 62 (1916), S. 256.
 Heintze, A.: Nachmals über der „Schöne von Herrnhut“. In: Der Praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau 41 (1926), S. 391.

SCHÖNER AUS HERRNHUT

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



SOHLANDER STREIFLING**APFELSORTEN****Synonyme**

Streifer, Sohlander Streifer, Sohländer Streifling, Sohlander Streifenapfel.

Herkunft und Verbreitung

Diese Apfelsorte ist eine Lokalsorte, die aus der Region um Sohland am Rotstein (Oberlausitz) stammt. Daher heißt die Sorte ‘Sohlander Streifling’ und nicht wie meist fälschlicher Weise genannt ‘Sohländer Streifling’. In Sohland stehen derzeit noch mehrere Bäume dieser Sorte (Stand: Januar 2019), deren Besitzer diesen Sortennamen bestätigen. Diese Sorte ist identisch mit dem ‘Sohlander Streifling’ in der Sammlung des Pomologen Klaus Schwartz, die ihren Standort 14 km von Sohland entfernt hat. In der Sammlung des Julius-Kühn-Institut (Dresden-Pillnitz) gibt es jedoch auch noch einen anderen ‘Sohlander Streifling’.

Erwähnt wird diese Sorte erstmals 1886 in der *Zeitschrift für Obst- und Gartenbau*. Im Jahr 1908 heißt es in der *Sächsischen Kirchengalerie* zum Dorf Sohland: „Höchstens dem Pomologen bist du bekannt durch den Sohländer Streifling und den Nellenapfel.“

In der pomologischen Literatur findet man keine Hinweise auf diese Sorte. Auch in den derzeit noch bekannten Baumschulkatalogen der Oberlausitz bis zum Jahr 1954 findet man keinen Hinweis auf den ‘Sohlander Streifling’. Die Sorte steht jedoch in der *Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2014*.

Frucht

Die Sorte ist klein (insbesondere bei großem Behang) bis mittelgroß (ca. 50 mm hoch, ca. 60 mm breit und ca. 77 g schwer), mittelbauchig, auf der

Stiel- und Kelchseite jeweils abgeplattet, mit schwachen Unebenheiten. Es ist ein sehr harter Apfel.

Der kurze Stiel (meist unter 10 mm, selten bis zu 17 mm) ist dick und grünlich beflaumt. Er schaut meist nicht über die strahlenförmig hellbraun berostete Stielgrube hinaus.

Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung, die wenige Falten aufweist. Die Kelchblätter sind sehr kurz und grauwollig. Die Kelchhöhle ist breit trichterförmig.

Die Schale ist glatt und glänzend. Die Grundfarbe ist gelb. Die Deckfarbe ist gekennzeichnet durch hell- bis dunkelrote Streifen, die fast über die gesamte Frucht verlaufen. Das Fruchtfleisch ist weiß, sehr fest, mit einem angenehmen Zusammenspiel von Säure und Süße.

Die Kerne sind groß (8–9 mm), oval und hellbraun.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Oktober-November. Genussreife bis April. Die Sorte ist durchaus als Speisepfel geeignet und ist ein sehr guter Wirtschaftsapfel (Massenträger).

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum stellt nur sehr geringe Bodenansprüche.

Verwechslersorten

Roter Trierischer Weinapfel, Malvesier.

Literatur

Jubisch, Max: Obst-Marktbericht vom Königl. Sächsischem Markgrafentum Oberlausitz von Februar d.J. In: *Zeitschrift für Obst- und Gartenbau* 12 (1886), S. 30.

Tagungsberichte der Deutschen Akademie der Landwirtschaftswissenschaften zu Berlin, 1963. Ausgaben 61–65, S. 304.

Die Parochie Sohland am Rotstein. In: *Neue Sächsische Kirchengalerie. Die Diözese Löbau*. Leipzig 1908, S. 605.

SOHLANDER STREIFLING

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Sohland am Rotstein



Synonym

Tomser.

Herkunft und Verbreitung

Erstmals schriftlich erwähnt wurde diese Sorte im Jahr 1911. Wiederentdeckt wurde die Sorte vom Chemnitzer Pomologen Henner Grapow. Heute gibt es noch einzelne Bäume dieser Sorte in der Chemnitzer Region.

Frucht

Eine kleine bis mittelgroße, abgeplattete, etwas stielbauchige Sorte (ca. 48 mm Höhe und ca. 62 mm Breite, ca. 84 g schwer), häufig ungleichmäßig gebaut. Die Frucht ist an der Kelcheinsenkung mit wenig ausgeprägten Kantenköpfen und Falten versehen, die auf den Fruchtseiten vom Kelch aus noch etwas in Richtung Fruchtmitte laufen.

Der Kelch sitzt in einer engen, flachen Einsenkung. Die grün befalteten Kelchblätter sind zusammengeneigt. Die Kelchhöhle ist trichterförmig, die Kelchröhre ist kaum feststellbar.

Der mäßig gekrümmte Stiel ist mittellang bis lang (16–26 mm), 2 mm dick und hat am Ende eine

Verdickung. Er weist weit über die Frucht hinaus. Die enge, mitteltiefe Stielgrube weist grauen, strahlenförmigen Rost auf.

Die Fruchtschale ist glatt und wenig fettig. Die Grundfarbe ist grünlichgelb. Die Deckfarbe auf der Sonnenseite ist mit orangefarbenen bis dunkelroten Streifen versehen. Auf der Schale gibt es mitteldicht verteilte weiße Lentizellen.

Das Fruchtfleisch ist fest, weiß und saftig. Die Sorte ist schwach aromatisch und hat wenig Säure. Die Frucht ist sehr fest und lässt sich nicht eindrücken. Der Geruch ist kaum wahrnehmbar.

Die mittelbraunen Kerne sind mittelgroß (8–9 mm), oft sehr flach und länglich oval. Die Kernkuppe ist unregelmäßig ausgeprägt.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ab Oktober. Genussreife: Januar – März. Guter Tafel- und sehr guter Wirtschaftsapfel.

Verwechslersorten

Sind nicht bekannt.

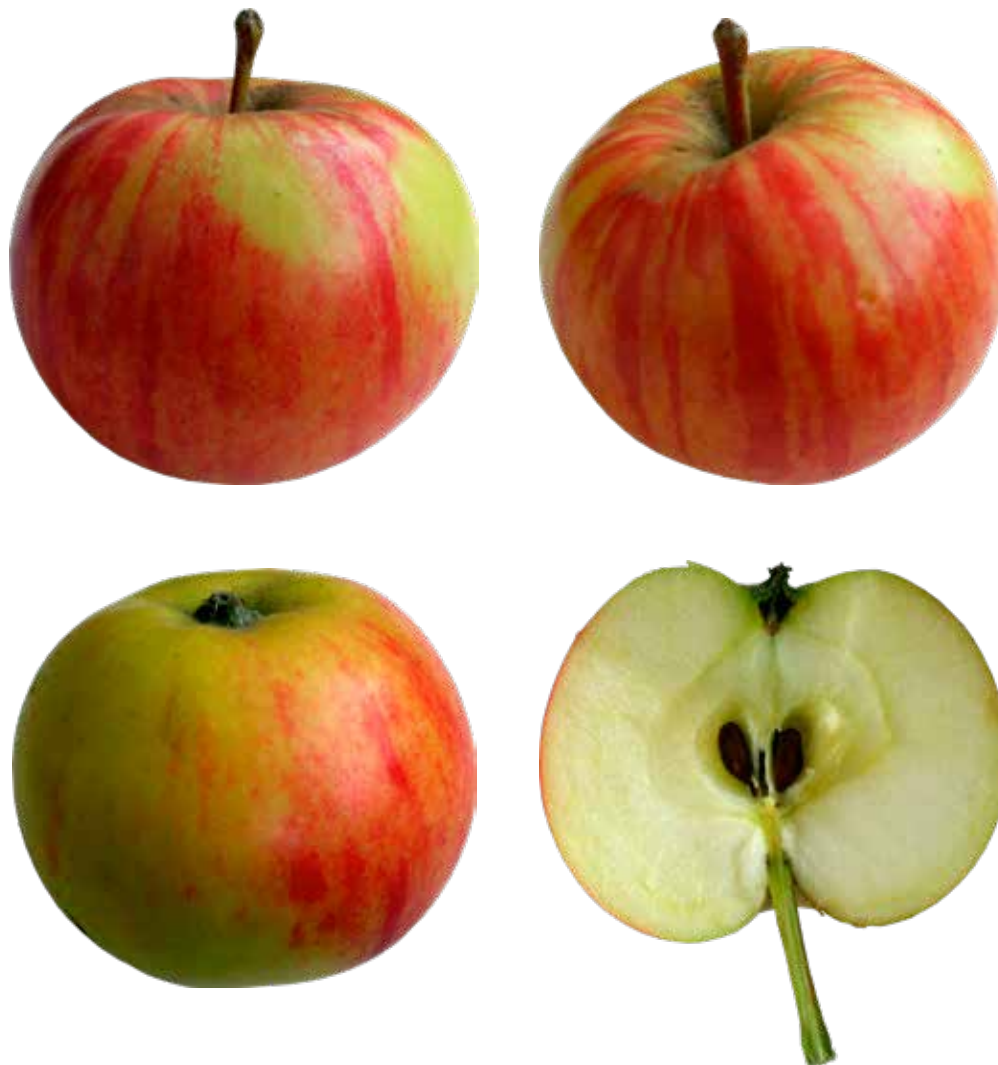
Literatur

Zeitschrift für Obst- und Gartenbau, 1911, Bände 37–39, S. 21.

THOMSER - THOMASAPFEL

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Henner Grapow (Chemnitz)



Synonym

Lehmapfel.

Herkunft und Verbreitung

Die erste Erwähnung eines 'Welsch-Weinling' findet sich bereits im ältesten Lausitzer Pflanzenverzeichnis, dem *Hortus Lusatae* von Johannes Franke, im Jahr 1594. Auch in Schlesien soll er vor dem Jahr 1600 als 'Wälsch-Weinling' angebaut worden sein (vgl. Fickert 1864). Als 'Welsch-Weinling – Schlesi-scher Lehmapfel' wird die Sorte dann vermutlich das erste Mal im Jahr 1902 im Landesobstsortiment für das Königreich Sachsen aufgeführt. Als 'Schlesi-scher Lehmapfel (Welschweinling)' wird die Sorte später dann in *Deutschlands Obstsorten* mit einer Farbzeichnung abgebildet. Auch die Baumschule W. Neumann in Leutersdorf (Oberlausitz) führte in den 1920er Jahren die Sorte unter diesen beiden Namen. Der 'Welschweinling' gehörte zum vom Deutschen Pomologenverein erstellten *Normalsortiment* (Eisenach 1908). Die Sorte war früher in Schlesien weit verbreitet. Heute existiert der 'Schlesische Lehmapfel' nur noch in wenigen Exemplaren.

Frucht

Eine kleine bis mittelgroße, platte, etwas stielbauchige Sorte (35–45 mm Höhe und 55–65 mm Breite, 60–78 g schwer), häufig ungleichmäßig gebaut.

Der Kelch, der kleine Falten oder auch leichte Rippen aufweist, ist stark abgeplattet. Die 2 mm langen Kelchblätter sind wollig und geschlossen. Die Kelchröhre ist kaum feststellbar.

Der Stiel ist mittellang (17 mm), 3 mm dick, über die enge Stielhöhle hinausragend. Die Stielhöhle weist strahlenförmigen Rost auf.

Die Fruchtschale ist glatt, etwas fettig. Die Grundfarbe ist grüngelb, später zitronengelb. Die Deckfarbe auf der Sonnenseite ist gelbbrot bis blau-rot. Auf der Schale gibt es mitteldicht verteilte Lentizellen. Das Fruchtfleisch ist fest, gelblich-weiß und saftig. Der Geschmack ist süß mit wenig Säure (Traubengeschmack). Die Frucht lässt sich nicht eindrücken.

Die mittelbraunen Kerne sind mittelgroß (8 mm), länglich oval und seitlich spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ab Ende September. Genussreife: Januar–März. Guter Tafel- und sehr guter Wirtschaftsapfel.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst stark und bildet eine breitrunde Krone aus. Auffällig sind der Schleuderwuchs und die später hängenden Äste. Der 'Schlesische Lehmapfel' trägt erst spät und dann alternierend. Die Bäume werden sehr alt, da sie widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge sind.

Verwechslersorten

Sind nicht bekannt.

Literatur

Braunbart, C.: Landesobstsortiment für das Königreich Sachsen. Dresden 1902, Nr. 55.

Müller-Diemitz / Bissmann-Gotha u.a.: Deutschlands Obstsorten. Loseblattsammlung. Stuttgart 1905–1930.

Franke, Johannes: Hortus Lusatae, Bautzen 1594 mit einer Biographie, neu herausgegeben, gedeutet und erklärt von Zaunick, R. / Wein, K. / Miltzer, M. Bautzen 1930, S. 187.

Fickert, K.: Die in Schlesien verbreiteten Obstsorten. In: Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau 10 (1864), S. 131.

Unsere besten deutschen Obstsorten. Bd. 1: Äpfel. Wiesbaden 1929, S. 48, Tafel 44.

WELSCHWEINLING – SCHLESISCHER LEHMAPFEL

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Obstbauversuchsstation MÜNCHENBERG



ZIMTRENETTE**APFELSORTEN****Synonyme**

Pelzrenette (Elbtal), Schäfer Renette, Schafsrenette (Westsachsen), Zimmt-Reinette.

Herkunft und Verbreitung

Die 'Zimtreinette' wurde 1831 in dem vom geheimen Finanzrat von Flotow (Dresden) erstellten *Verzeichnis der edelsten Obstsorten in Sachsen* erwähnt. Tatsächlich ist das Alter dieser Sorte noch höher, denn bereits der Pomologe Diel beschrieb 1816 diese Sorte als 'Zimmt-Reinette'. Die Zimtrenette gehörte auch zu denjenigen Sorten, die der Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau in seinem *Obstsortenverzeichnis für Sachsen* (1924) empfahl. Die Herkunft der Sorte lässt sich nicht mit Sicherheit klären. Rudolf Koloc und andere vermuten sie in Sachsen, M. Rößler und A. F. A. Diel in den Niederlanden. In der ersten Hälfte des 20. Jh. wurde die Sorte nur noch in Sachsen zum Anbau empfohlen und galt deshalb als sächsische Lokalsorte. Heute gibt es nur noch wenige Exemplare dieser Sorte.

Frucht

Die Sorte ist mittelgroß (ca. 50–55 mm hoch, 60–70 mm breit und ca. 110 g schwer), mittelbauchig und abgeflacht rundlich. Die beiden Hälften sind etwas ungleichmäßig gebaut. Das Fruchtre relief weist etliche (bis zu 10) Kanten auf.

Der mal grüne, mal braune Stiel ist kurz bis mittellang (ca. 15 mm), dünn (2 mm) und hat am Ende eine Verdickung. Die Stielgrube ist tief, grün, meist schwach, aber bei einigen Exemplaren auch stark berostet. Der Stiel schaut aus der Stielgrube nicht oder nur unwesentlich heraus.

Der Kelch ist geschlossen und sitzt in einer engen, flachen, schüsselartigen Kelchgrube mit wenigen Falten. Die Kelchblätter sind abständig, kurz und grün befilzt. Kelchhöhle und Kelchröhre sind tief trichterförmig.

Die braunen Kerne sind 7–9 mm lang, breit-rundlich und glattkuppig.

Die Schale ist leicht angeraut. Die Grundfarbe ist grüngelb. Die Deckfarbe ist dunkel gerötet und fast vollständig zimtbraun berostet, was der Frucht ein düsteres Aussehen verleiht. Das Fruchtfleisch ist grünlichgelb, fein, mürbe, trocken. Die 'Zimtrenette' hat ein kräftiges zimtartiges Aroma (daher der Name), schmeckt süßsauerlich und duftet kaum.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Oktober. Genussreife: bis Januar. Die Sorte ist als Tafel-, Koch- und Mostapfel geeignet. Die Sorte neigt auf dem Lager zum Welken.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum hat nur geringe Ansprüche und ist sehr ertragreich.

Verwechslersorten

Graue französische Reinette, Karmeliterreinette.

Literatur

Diel, August Friedrich Adrian: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. 12. Heft Äpfel. Frankfurt am Main 1816, S. 165–170.

Koloc, Rudolf: Wir zeigen weitere Apfelsorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul ³1969.

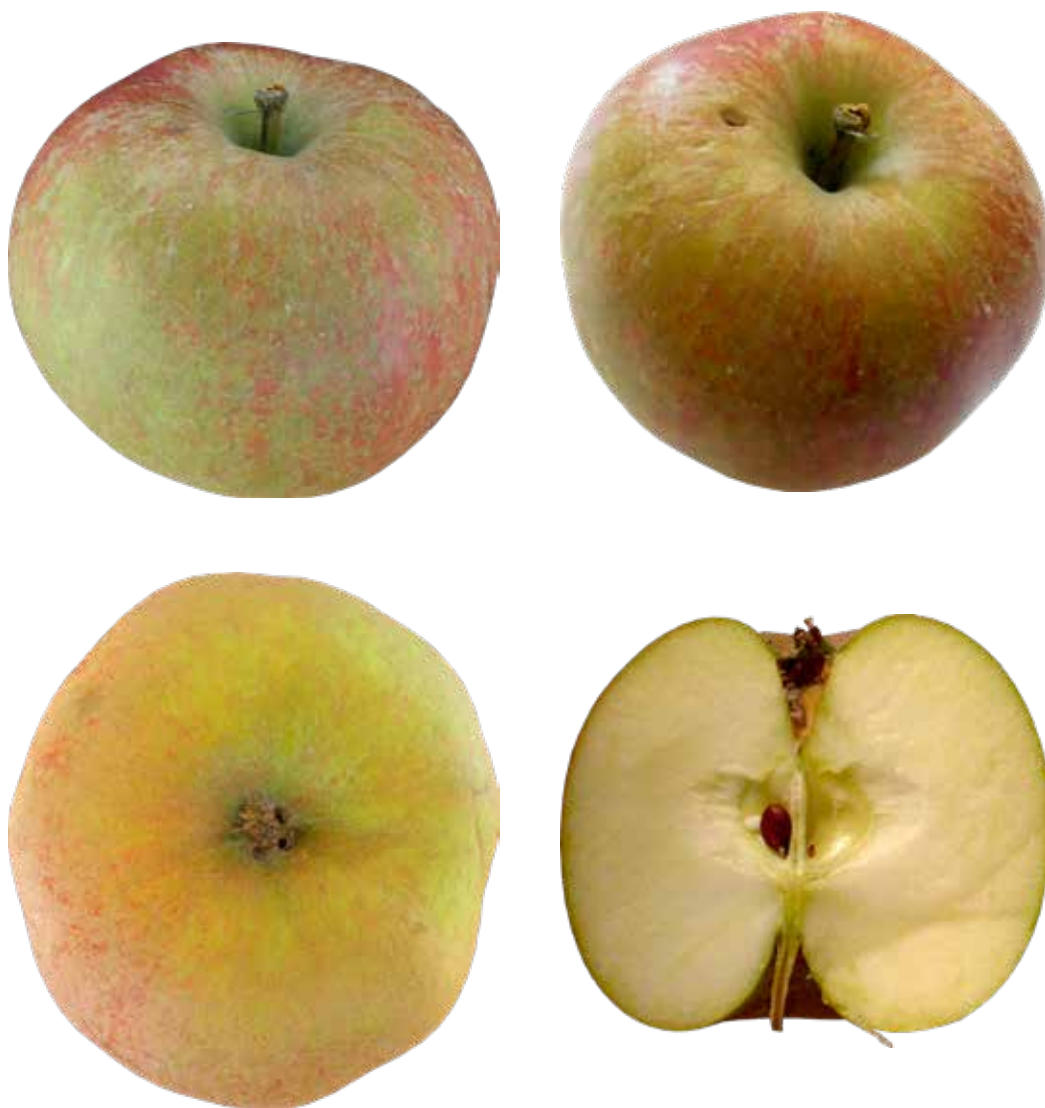
Dr. Putsche / Heinrich Schubarth (Hrsg.): Der Geheime Finanzrat von Flotow (Dresden) erstellt ein Verzeichnis der edelsten Obstsorten in Sachsen. In: Universal-Blatt für die gesamte Land- und Hauswirtschaft, 12.11.1831, Nr. 10, S. 113.

Rößler, M.: Systematisches Verzeichnis aller in den Baumschulen der podiebrader Dechantey kultivierten Obstsorten. Prag 1798, S. 30.

ZIMTRETTE

APFELSORTEN

Herkunft der Früchte: Erhalten von Dr. Ralf Frenzel aus Golberode (Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge)



ELBERSDORFER BUTTERBIRNE**BIRNENSORTEN****Synonyme**

Ananasbirne, Elbersdorfer, Elbersdorfer Birne.

Herkunft und Verbreitung

Erstmals erwähnt wurde die 'Elbersdorfer Birne' in einem Verzeichnis der ausgestellten Früchte und Produkte bei der Obst- und Fruchtausstellung im Jahr 1865 des Oberlausitzer Obstbau-Vereins zu Zittau im dortigen Bürgersaal. Ein Aussteller aus Neugersdorf und einer aus Strahwalde präsentierten dort diese Birnensorte. Detailliert beschrieben wurde die 'Elbersdorfer Butterbirne' erstmals 1893 von Max Jubisch (Kittlitz bei Löbau) in den *Pomologischen Monatsheften*. Jubisch lobte die Birnensorte überschwänglich für ihren „hervorragend edlen, gewürzten Zuckergeschmack“ als eine der „beliebtesten sächsischen Nationalsorten“. Er wies zudem darauf hin, dass die 'Elbersdorfer Butterbirne' angeblich aus Elbersdorf bei Pirna stammen soll. In der sächsischen Lausitz, so hieß es weiter, komme die Birnensorte „in alten, mächtig großen Exemplaren“ vor. Bis 2015 galt die Elbersdorfer als verschollen. Dann wurden nach einem Sortenaufruf der Oberlausitz-Stiftung in einer Lokalzeitung mehrere Bäume dieser Sorte wiederentdeckt.

Frucht

Die Frucht ist mittelgroß bis groß (75–85 mm hoch, 65–70 mm breit und 130–165 g). Als Spalierobst wird die Sorte bis zu 300 g schwer! Birnenförmig, glockenförmig, kelchbauchig. Die Kelchseite ist abgeplattet. Die Form der Sorte ist selbst bei Früchten von einem Baum veränderlich.

Der 20–40 mm lange und 3–4 mm dicke Stiel ist holzig, leicht schief, an den Enden dick zulaufend. Bei etlichen Früchten ist der Stiel schief angesetzt.

Die Stielgrube ist flach und mitteltief, berostet. Die 1–2 mm langen, grünen Kelchblätter sitzen halb aufrecht in einem mäßig eingesenkten Kelch. Die Kelchhöhle ist schüsselförmig und berostet.

Die Schale ist glatt. Die Grundfarbe ist grasgrün, später zitronengelb, bis ockergelb, an der Sonnenseite zuweilen mit schwachrötlichem Anflug. Über die Frucht sind dicht braune Lentizellen verteilt. Das Fruchtfleisch ist weiß, oft gelblich, sehr saftreich, völlig schmelzend. In unreifem Zustand geerntet, schmecken die Früchte bei der Nachreife bitter, oft herb.

Die oft nicht gut ausgebildeten braunen Kerne (triploide Sorte) sind sehr groß (10 mm) und schmal. Die Kernkuppe ist in der Mitte spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ende August – Ende September. Hält ca. vier Wochen.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Baum anspruchslos, frostbeständig und außerordentlich fruchtbar.

Verwechslersorten

Minister Lucius (im Unterschied zu dieser wird die Elbersdorfer einen Monat früher reif und hat andere Kerne), Markgräfin.

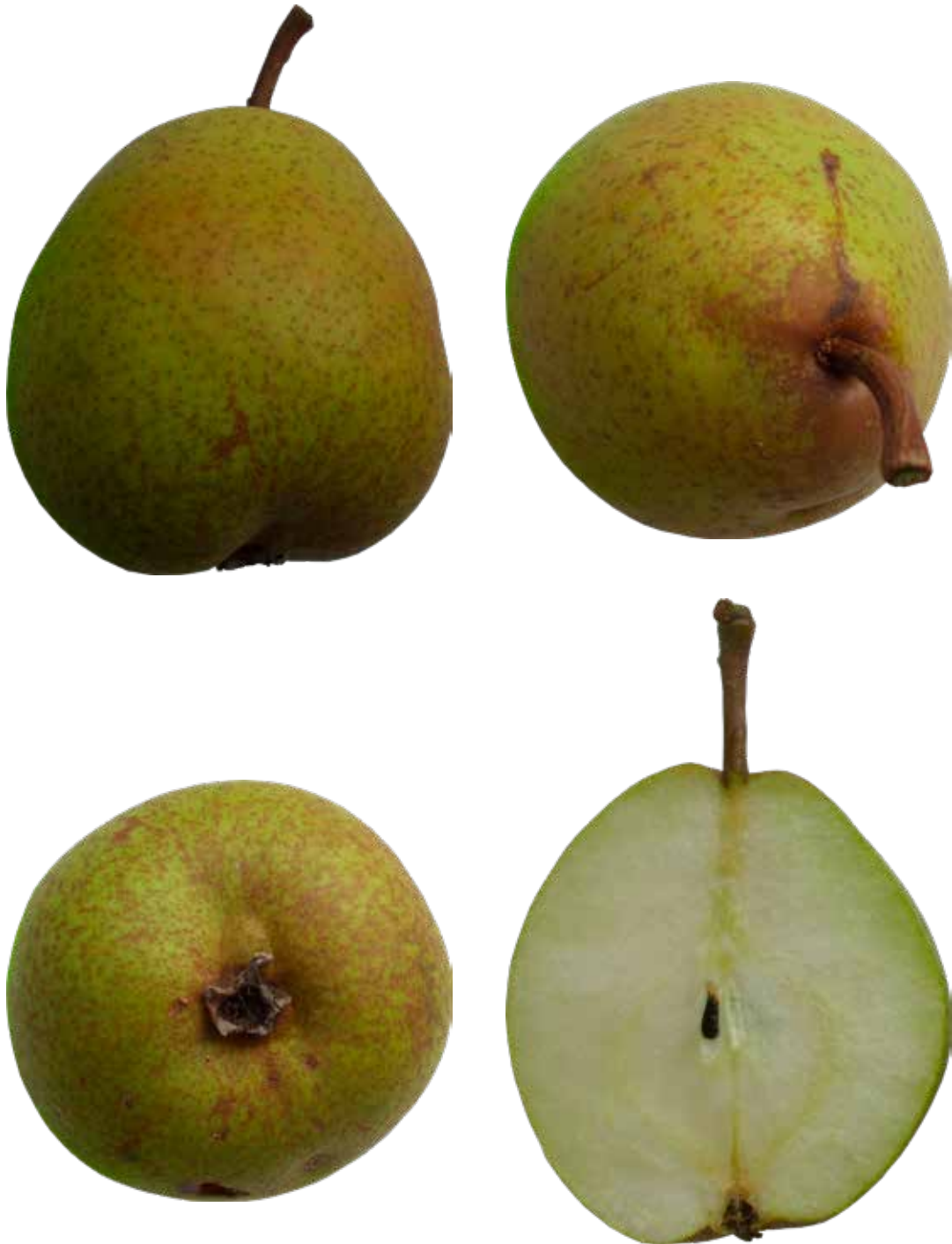
Literatur

- Jubisch, Max: Elbersdorfer Butterbirne. In: *Pomologische Monatshefte* 39 (1893), S. 200–202.
 Ders.: Elbersdorfer Butterbirne. In: *Zeitschrift für Obst- und Gartenbau. Einem Organ des Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen* 21 (1895), S. 53–54.
 Land- und Forstwirtschaftliches Wochenblatt, hg. vom landwirtschaftlichen Kreisverein für das Königl. Sächsische Markgrafthum Oberlausitz, 1865, S. 131–132.

ELBERSDORFER BUTTERBIRNE

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Eberhard Lätsch (Sohland am Rotstein)



GRAUMÄNNCHEN

BIRNENSORTEN

Synonyme

Graumännel, Scheußhäuslbirne, Scheißhäuslbirne.

Herkunft und Verbreitung

Diese Birnensorte kam früher häufig in der Oberlausitz z. B. in der Region um Bautzen, Löbau und Kittlitz vor. In Löbau war bis zum Jahr 2016 ein Altbaum erhalten. Die Baumschule Schwartz (Löbau) hat einen ca. 10 Jahre alten Birnbaum aus Reisern des Löbauer Altbaums gezogen. In der Westlausitz wurde die Birnensorte aufgrund ihres unscheinbaren Äußeren als „Scheißhäuslbirne“ verspottet.

In der pomologischen Literatur wird die Sorte nicht erwähnt.

Frucht

Die Frucht ist sehr klein (38 mm hoch, 27 mm breit und 16 g schwer). Die Form ist glockenförmig. Die Fruchseiten sind glatt, ohne Buckeln, Kanten oder Rippen.

Der mittelbraune Stiel ist aufsitzend, gerade, lang (20–43 mm) und gegen den Ansatz verdickt. Oft gibt es Zwillingsfrüchte.

Der Kelch ist aufsitzend. Die Kelchblätter sind sehr kurz (1 mm), ineinander verwachsen und befilzt. Die Kelchröhre ist schmal röhrenförmig. Die Kelchhöhle ist schüsselförmig.

Die Schale ist rau, trocken und lederig. Die grüne Grundfarbe hellt grüngelb auf (ähnlich der Birnensorte 'Conference'). Eine Deckfarbe fehlt. Stattdessen ist die Schale fast vollständig mit feinem, teilweise groben, braunem Rost und etlichen dunkelbraunen Punkten überzogen, wodurch die Sorte ein unscheinbares Äußeres erhält. Die Früchte sind süß und sehr saftig.

Die schwarzbraunen Kerne sind sehr klein (5–6 mm), sehr schmal und sehr dünn.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: September. Die Früchte halten sich kaum mehr als 14 Tage lang. Zur Safterstellung geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum stellt keine besonderen Standortansprüche.

Verwechslersorte

Gute Graue (ist größer und schmeckt viel besser).

Literatur

Miltitzer, Max: Alte Apfel- und Birnensorten der Lausitz. In: Lausitzer Geschichtsblätter. Bautzen 1930, Heft 26 (keine Sortenbeschreibungen, sondern nur Namens- und Herkunftsbezeichnungen).

GRAUMÄNNCHEN

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Klaus Schwartz (Löbau)



GRÜNE HOYERSWERDER

BIRNENSORTEN

Synonyme

Benadine, Grüne Hoyerswerda, Grüne Sommerzuckerbirne von Hoyerswerda, Hoyerswerder Grüne, Sucre-Vert d'Hoyerswerda, Sugar of Hoyerswerda.

Herkunft und Verbreitung

Sie wurde in der sächsischen Stadt Hoyerswerda – mit „-a“ am Ende geschrieben – vom Pfarrer Benade gefunden und 1803 von ihm beschrieben. Die 'Grüne Hoyerswerder' wurde erstmals im Jahr 1800 im Buch *Ökonomisch-technische Flora der Wetterau* (Bd. 2. Frankfurt am Main 1800, S. 196) erwähnt. Beschrieben wurde sie auch 1804 im *Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre* von Johann Ludwig Christ. Da schwärmte der Autor von der 'Sommerzuckerbirne von Hoyerswerda'. Sie sei „von sehr vorzüglichem Geschmack, dass ihr nicht leicht eine Sommerbirne den Vorzug streitig macht“. Bereits im Jahre 1845 war die zuckersüße Birne unter dem Namen 'Sugar of Hoyerswerda' dann bis in die USA verbreitet. Im Laufe der folgenden 150 Jahre wurde die 'Grüne Hoyerswerder' jedoch immer weniger angepflanzt, da es sich um eine relativ kleine und wenig lagerfähige Birne handelt. Schließlich galt die Birnensorte, obwohl sie reichtragend und auch für raue Lagen gut geeignet war, als verschollen. 2012 wurde die Sorte wiederentdeckt und vereinzelt wieder angepflanzt.

Frucht

Die Sorte ist klein (ca. 60 mm hoch, ca. 55 mm breit und ca. 105 g schwer), eirund oder eirund-kegelförmig. Der Bauch geht Richtung Kelch, um den die Frucht sich kugelförmig abrundet. Zum Stiel hin

nimmt sie mit oder ohne Einbiegungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Der Stiel ist mittellang bis lang (28–38 mm), mitteldick (3 mm), wenig gekrümmt, braun, aufgesetzt, wie eingesteckt, oft neben einer Fleischwulst.

Der Kelch ist klein und offen in enger, flacher Einsenkung. Die Kelchblätter sind sehr kurz (1 mm), hellbraun und aufrecht stehend. Die Kelchhöhle ist trichterförmig.

Die Schale ist glatt, fein, grasgrün, später gelblichgrün. Die Punkte auf der Schale sind stark, häufig, braun, dunkelgrün umflossen. Rost findet sich um den Stiel und den Kelch höchst selten. Nur stark besonnte Früchte zeigen gelegentlich bräunliche Röte. Das Fleisch ist mattweiß bis gelblich-weiß, unter der Schale mitunter grünlich, saftreich, schmelzend, von süßweinigem, angenehm gewürztem Geschmack.

Die Kerne sind groß (8–9 mm), breit-rundlich, braun und seitlich spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Reifezeit: Mitte bis Ende August. Hält ca. 14 Tage. Gute Tafelbirne.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte wächst kräftig, bildet eine pyramidale Krone, trägt reichlich und gedeiht auf fast jedem Boden.

Verwechslersorte

St. Germain.

Literatur

Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 2: Birnen. Stuttgart 1860, S. 35 f.

Lauche, Wilhelm: Deutsche Pomologie – Birnen. Berlin 1882, Nr. 38.

GRÜNE HOYERSWERDER

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Oberlausitz-Stiftung (Ostritz-Leuba)



Synonyme

Sieben-ins-Maul, Kleine Muskatellerbirne, Kleine Sommermuskatellerbirne, Poire Petit-Muscat, Poire Superbe, Sept-en-geule, Sept en gueule und viele weitere Synonyme.

Herkunft und Verbreitung

Nach Angaben von Prof. Roger Corbaz handelt es sich bei der Birnensorte 'Sept en gueule' um eine äußerst alte Sorte, deren Ursprung in das vorchristliche Zeitalter zu datieren sei. Der Römer Plinius erwähne sie in seiner *Historia naturalis* – ein Werk, das 80 nach Christus geschrieben wurde – unter dem Namen 'Poire Superbe' (Wunderbare Birne). Und in Frankreich würde diese Sorte schon um 1530 erwähnt. – Nach Recherchen des Gartenplaners und -denkmalpflegers Dr. Clemens Alexander Wimmer stammt die 'Kleine Muskatellerbirne' aus Meißen. Er verweist in diesem Zusammenhang unter anderem auf Charles Estienne (1530). Im derzeit ältesten bekannten Obstsortenverzeichnis aus Sachsen des Kammerschreibers Michel Rudell (1594) wird die Birnensorte ebenfalls bereits erwähnt. Ganz klären lässt sich die Herkunft dieser Sorte heute allerdings wohl nicht mehr.

Frucht

Die 'Kleine Muskatellerbirne' ist kreiselförmig gerundet und meist keine 25 mm groß. Damit ist sie eine der kleinsten Tafelbirnen. Ihre gelbe Grundfarbe ist leicht hellgrün getönt und weist neben brauner Punktierung an der Sonnenseite eine leichte Rosafärbung auf. Charakteristisch sind auch der große offene Kelch, die dunkelgefärbten großen Samen

sowie der oft gewellte lange Fruchtstiel. Dieser ist bis zu 38 mm lang und sitzt oben auf, mit etwas Fleischringeln. Das weiß-gelbliche Fruchtfleisch ist eher rau-körnig aber süß und mit einem feinen Muskatgeschmack versehen. Die Früchte werden rasch teigig und müssen deshalb immer wieder überpflückt werden. Sie wachsen häufig an kleinen Büscheln zu 2–4 Exemplaren.

Es gibt mehrere Typen der 'Kleinen Muskatellerbirne', die sich durch Größe und Geschmack unterscheiden.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Ende Juni–Juli. Nur zum Frischverzehr und zum Kochen geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Bäume dieser Sorte können sehr alt und riesengroß werden. Ein Baum aus Orge bei Yverdon (Schweiz) hatte 2009 einen Stammumfang von 4,30 m. Seine Form gleicht eher einem Apfel- als einem Birnbaum und sein Wachstum ist auch als Jungbaum eher langsam. Die Sorte ist sehr ertragreich, robust und schorfanfällig.

Verwechslersorten

Nicht bekannt.

Literatur

- Corbaz, Roger: Fructus Bulletin, Nr. 2, Mai 1986.
 Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 2: Birnen. Stuttgart 1860, S. 25 f.
 Sept en gueule. Schweizer Obstsorte des Jahres 2009 (Flyer), hg. von Fructus. Wädenswil 2009.
 Wimmer, Clemens Alexander: Geschichte und Verwendung alter Obstsorten. Berlin 2003, S. 98.
www.obstgarten.biz/info-theek.

KLEINE MUSKATELLER

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte und Foto: Baumschule Ritthaler



LEIPZIGER RETTICHBIRNE**BIRNENSORTEN****Synonyme**

Colditzer Rettigbirne, Gerstenbirne (Baden), Rettigbirne, Wahre Leipziger Rettigbirne.

Herkunft und Verbreitung

Nach dem Pomologen Diel, der diese Birnensorte 1806 als erster beschrieb, ist diese Sorte eine „sächsische Originalfrucht“, die insbesondere bei Colditz in der Nähe von Leipzig angebaut wurde. Die Birnensorte war im 19. Jh. in Sachsen, Thüringen und Teilen von Schlesien stark verbreitet und kam auch in anderen Teilen von Deutschland vor. Heute ist die ‘Leipziger Rettichbirne’ aufgrund ihrer geringen Größe gegenüber anderen zur gleichen Zeit reifen Sorten kaum mehr vorhanden.

Frucht

Diese sehr kleine Sorte ist ziemlich rundlich, gleichmäßig gebaut, kreiselförmig, etwa 40–50 mm hoch, ebenso breit und etwa 56 g schwer. Zum Stiel hin etwas zugespitzt. Dieser ist verhältnismäßig stark (3–4 mm) und lang (25–32 mm), holzig, oft etwas fleischig, bräunlich-grün, schwach vertieft oder in die Frucht übergehend.

Die Kelchblätter sind kurz (ca. 2 mm), deutlich abständig und halb aufrecht. Die Kelchhöhle ist trichterförmig, die Kelchröhre schmal röhrenförmig.

Die breit-rundlichen Kerne sind dunkelbraun, mittelgroß (8 mm) und oval. Die Kernkuppe ist in der Mitte spitznasig.

Die Schale ist glatt, trocken, hellgrün, später grünlich-gelb, sehr dicht bedeckt mit grünen oder

hellbraunen Lentizellen; um Kelch und Stiel schwach berostet. Ohne Deckfarbe.

Das Fleisch ist gelblich-weiß, saftreich, fein gekörnt, später schmelzend, leicht gewürzt, vorwiegend süß. Die Sorte hat einen ganz typischen Geschmack.

Die Früchte sitzen büschelweise zusammen und werden selten vom Wind abgeworfen.

Blüte: halbgefüllt blühend.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Anfang – Mitte August. Die Früchte müssen vor der völligen Reife gepflückt werden und halten sich dann 8–14 Tage. Es ist eine Tafel- und Wirtschaftsbirne, die insbesondere zum Kochen, Einmachen und Dörren (Hutzeln!) geeignet ist.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst mittelstark und ist hochkugelig fein verästelt, gesund und ungemein fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und auch noch in rauen Lagen. Der Ertrag setzt früh ein. Die Bäume werden sehr alt.

Verwechslersorten

Nicht bekannt.

Literatur

Poenicke, Walter / Rosenthal, Hermann / Schindler Otto (Hg.): Deutschlands Obstsorten, Loseblattsammlung 5 (1909), Heft 13, Nr. 52.

Diel, August Friedrich Adrian: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. H. 6: Birnen. Frankfurt a. M. 1806, S. 17–24.

Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Bd. 2: Birnen. Stuttgart 1860, Nr. 17, S. 57 f.

Lauche, Wilhelm: Deutsche Pomologie. Birnen. Berlin 1883, Nr. 92.

Koloc, Rudolf: Wir zeigen Birnensorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul 1964.

LEIPZIGER RETTICHBIRNE

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Obstbauversuchsstation Möncheberg



MAKLONE**BIRNENSORTEN****Synonyme**

Sind nicht bekannt.

Herkunft und Verbreitung

Lokalsorte in Sachsen. Die 'Maklone' ist eine Birne, die seit etwa 150 Jahren auf dem linken Elbufer und den anschließenden Höhen von Pirna bis Meißen bekannt ist. Anfänglich wussten die sächsischen Pomologen nur von zwei Altbäumen. Durch intensive Recherchen hat sich die Zahl nun auf sechs erhöht. – Die Vermutung, es könne sich bei der 'Maklone' um die 'Kleine Margarethenbirne' handeln, ist falsch, da letztere um den Margarethentag (um den 13. Juli) reif wird, also mindestens einen Monat früher als die Maklone. Der Pomologe Christ weist darauf hin, dass die 'Kleine Margarethenbirne' auch Kirschbirne genannt wird, da sie zur Kirschzeit reif ist und nicht viel mehr als 1 Zoll groß ist. Damit ist die 'Margarethenbirne' ca. 20 mm weniger hoch als die Maklone.

Frucht

Sehr kleine Frucht (ca. 45–50 mm hoch, 55–60 mm breit und 78 g schwer), stumpfkreiselförmig.

Der Stiel ist ca. 25–35 mm lang, mitteldick (2 mm), leicht gebogen, im unteren Bereich gelblich grün, im oberen Bereich hell olivbräunlich und verholzt. Der Stiel sitzt in einer gleichmäßig runden, mäßig abgesenkten Stielgrube.

Die Kelchblätter sind kurz (unter 3 mm). Die Kelchhöhle ist schüsselförmig und weist ein wenig Rost auf. Die Kelchröhre ist schmal röhrenförmig.

Die sehr wenigen, kleinen Kerne (6–7 mm) sind braun und länglich oval. Die Kernkuppe ist in der Mitte spitznasig.

Die Schale ist mitteldick, etwas samtig, grüngelb mit grünen bei reifen Früchten braunen Lentizellen, die sich sehr dicht über die gesamte Frucht erstrecken, ohne Deckfarbe.

Das Fleisch ist gelblichweiß, feinkörnig, schmelzend, saftig bei früher Ernte, süß würzig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Anfang-Mitte August, ist nur wenige Tage lagerbar. Gute Birne zum Einkochen.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst mittelstark, ist frosthart und anspruchslos. Der Ertrag ist hoch und setzt früh ein (jedes zweite Jahr). Die Früchte sind windfest.

Verwechslersorten

Liegels Butterbirne, Sommermagdalene.

Literatur

Petzold, Herbert: Birnensorten. Leipzig / Radebeul 1982, S. 202.

Koloc, Rudolf: Wir zeigen Birnensorten und werten deren Eigenschaften.

Leipzig 1964, im Abschnitt 'Kleine Margarethenbirne' wird dort die 'Maklone' beschrieben.

Christ, Johann Ludwig: Pomologisches theoretisch-praktisches Handwörterbuch. Leipzig 1802, S. 193 (Beschreibung der 'Kleinen Margarethenbirne').

MAKLONE

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Thomas Lochschmidt (Dresden)



MINISTER DR. LUCIUS

BIRNENSORTEN

Synonyme

Lucius, Minister Doktor Lucius, Minister Lucius.

Herkunft und Verbreitung

Die Sorte ist im Dorf Gruhna bei Leipzig aus Samen gezogen worden und im Jahre 1884 nach dem damaligen preußischen Minister für Landwirtschaft Dr. Robert Lucius benannt worden. Die Berliner Baumschule von L. Späth hat sie in den Handel gebracht. Erstmals beschrieben wurde die Sorte 1884 im *Österreichisch-ungarischen Obstgarten* (S. 68). Die Sorte war in ganz Deutschland verbreitet, vor allem in Sachsen und Brandenburg. Da sie zusammen mit vielen besseren Sorten reift, wurde sie in den letzten Jahrzehnten kaum mehr angebaut.

Frucht

Die Frucht ist groß bis sehr groß (65–85 mm lang, 58–74 mm breit und ca. 190 g schwer), abgestumpft kegelförmig, mitunter rundlich bis eiförmig, kelch- bis mittelbauchig.

Der Stiel ist mittellang (26–31 mm), gebogen, dick, etwas knospig, braun, holzig, in seichter bis mitteltiefer, oft schräger nicht sehr regelmäßiger Einsenkung sitzend. Diese ist zumeist stärker strahlig hellbraun berostet (keine Rostkappe!).

Die Kelchblätter sind kurz und schmal, weißlich bewollt, nach außen umgeschlagen. Der Kelch ist mittelgroß und offen. Die Kelchhöhle ist klein und schüsselförmig. Eine Kelchröhre ist nicht vorhanden.

Die Schale ist meist glatt, seltener durch größere Berostungsflächen feinrau, trocken, fest, etwas grieslig und störend beim Genuss, schwach glänzend. Die Grundfarbe ist zur Baumreife hellgrün bis grünlich gelb, später goldgelb, sonnseits Deckfarbe wenn vorhanden orange gelb bis ansprechend lebhaft gerötet, verwaschen. Zahlreiche Schalenpunkte, unterschiedlich fein bis grob, Berostung und Rostflecke

unterschiedlich auftretend, duftend. Das Fleisch ist gelblichweiß, feinzellig, schmelzend, sehr saftig, süß, angenehm erfrischend, gewürzt.

Die vielfach nicht gut ausgebildeten, schwarzbraunen Kerne (triploide Sorte) sind sehr lang (9 mm), schmal und seitlich spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: In warmen Obstbaugebieten Anfang bis Mitte September kurz vor der Baumreife, wird vollreif bald teigig. Genussreife: September bis Anfang Oktober. Nur kurze Zeit lagerfähig bis höchstens Mitte Oktober. Gute Tafel- und Wirtschaftsbirne.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst stark und schlank und ist sehr fruchtbar. Der einjährige Langtrieb wächst nicht gerade in eine Richtung, sondern beginnt nach ca. 40 cm, sich in irgendeine Richtung zu verdrehen. Der Ertrag setzt früh ein. Mit zunehmendem Alter bildet der Baum eine breitkugelige Krone aus. An die Bodenverhältnisse werden keine besonderen Ansprüche gestellt.

Verwechslersorten

Die Sorte hat eine Schwankungsbreite von Form und Farbe. Daher gibt es etliche Verwechslersorten: Alexander Lucas (hat graden Stiel und kronenartig aufrechte Kelchblätter), Doppelte Philippsbirne, Jeanne d'Arc, Präsident Drouard, Williams Christ (wenn einfarbig); Elbersdorfer Butterbirne (wird einen Monat früher reif und hat andere Kerne, ansonsten sind die Früchte nicht zu unterscheiden).

Literatur

Krümmel, Hans / Groh, Wilhelm / Friedrich, Gerhard: Deutsche Obstsorten. Berlin (Loseblattsammlung).

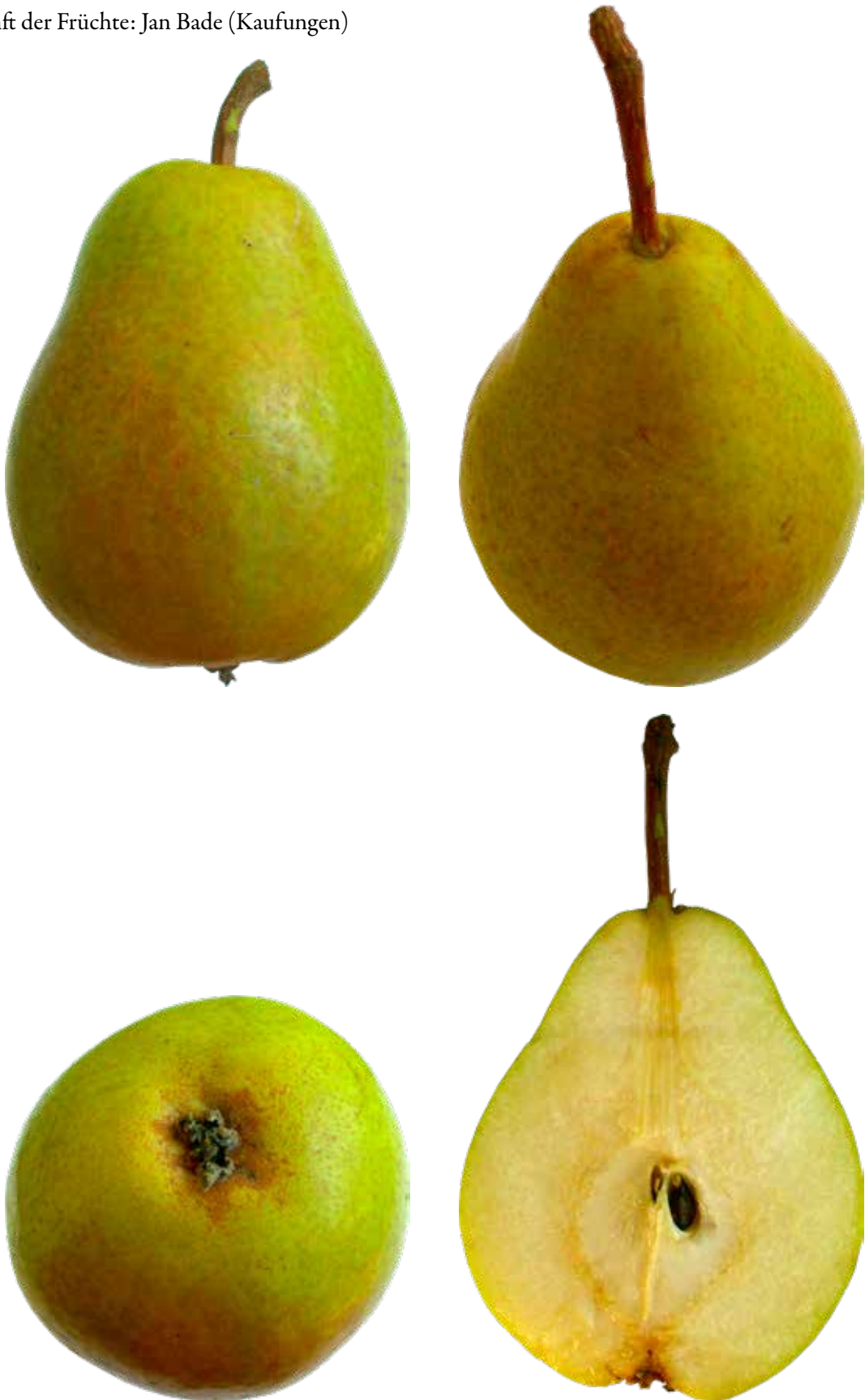
Müller-Diemitz/Bissmann-Gotha u.a.: Deutschlands Obstsorten. Stuttgart 1905–1930, Bd. 4, Nr. 149.

www.arche-noah.at/files/minister_dr_lucius.pdf

MINISTER DR. LUCIUS

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Jan Bade (Kaufungen)



NELKENBIRNE**BIRNENSORTEN****Synonyme**

Sind nicht bekannt.

Herkunft und Verbreitung

Erstmals erwähnt wurde die 'Nelkenbirne' im Jahr 1856 bei Pfarrer Werner zu Rammenau (Oberlausitz). Die Sorte war nach Angaben von Johann-Heinrich Rolff um das Jahr 1938 in Sachsen bekannt. Nach Max Militzer war die 'Nelkenbirne' in der Lausitz verbreitet. Und nach Angaben von Andreas Jedzig (Friedersdorf) war die 'Nelkenbirne' noch vor einigen Jahrzehnten zumindest in Teilen der Oberlausitz (um Löbau, Kleindehsa, Friedersdorf) recht verbreitet. Heute ist die Nelkenbirne nur noch in sehr wenigen Exemplaren vorhanden. In der pomologischen Literatur wird die Sorte nicht beschrieben.

Der Name 'Nelkenbirne' bezieht sich vermutlich auf den etwas „gewürzten“ Geschmack.

Frucht

Die Früchte sind sehr klein, 45–53 mm lang und 39–46 mm breit, 25–47 g schwer. Die Fruchtseiten sind eben und glatt.

Die Form ist birnen- bis kreiselförmig, kelchbauchig, zum Stiel verjüngt (Form ähnlich der Petersbirne, die jedoch etwas größer ist). Die Fruchtseiten sind glatt und eben. Der Kelch ist wenig eingesenkt, offen und mit schwachen Buckeln.

Der grünlich-bräunliche Stiel ist, insbesondere gemessen an der Fruchtgröße, lang (34–37 mm), 20 mm dick, gerade oder mäßig gekrümmt. Charakteristisch für die Nelkenbirne ist, dass oftmals aus

dem Fruchtholz heraus zwei Stiele nebeneinander mit Früchten herauswachsen (büschelartig).

Die schwarzbraunen Kerne sind mittelgroß (7 mm), oval und seitlich spitznasig.

Die Schale ist trocken und glatt. Die Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite orange und vom Kelch ausgehend oftmals etwas gestreift. Übersät mit kleinen roten, sehr dichten Schalenpunkten.

Das Fleisch ist gelblich-weiß, fest, gewürzt und süß. Im Geschmack erinnert die Nelkenbirne etwas an die Sorte 'Williams Christ'.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Die Früchte reifen recht früh (Anfang-Mitte August) und halten sich 7–14 Tage. Sie werden recht schnell teigig. Die Nelkenbirne ist windfest und löst sich schwerer als andere Sorten vom Baum. Auffällig ist, dass überreife Früchte lange am Baum hängen bleiben.

Die Sorte ist zum Frischverzehr und für Kompott geeignet.

Verwechslersorten

Petersbirne, Muskatellerbirne.

Literatur

Militzer, Max: Alte Apfel- und Birnennamen der Lausitz. In: Lausitzer Geschichtsblätter. Beiträge der Gesellschaft für Vorgeschichte und Geschichte der Oberlausitz zu Bautzen. H. 26. Bautzen 1930.

Pfarrer Werner zu Rammenau, Tabelle über verschiedene zu Rammenau bei Bischofswerda erbaute Obstsorten. In: Mitteilungen des landwirtschaftlichen Kreisvereins für das Königl. Sächsische Markgrathum Oberlausitz 2 (1856), H. 11/12, S. 39.

Rolff, Heinrich. Die Birne. Obstarten. Sortennamen und Synonyme. Kiefersfelden 2001, S. 155.

NELKENBIRNE

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Andreas Jedzig, Friedersdorf bei Neusalza-Spremberg (Landkreis Görlitz)



PETERSBIRNE**BIRNENSORTEN****Synonyme**

Großvaterbirne (Sachsen), Honigbirne (Schlesien), Kleine Petersbirne, Lorenzbirne (Sachsen), Rote Birne, Rorregger Mostbirne (Österreich), Rosenhofbirne (Österreich), Rote Margaretenbirne (Sachsen), Weizenbirne (Sachsen).

Herkunft und Verbreitung

Die 'Petersbirne' wurde bereits im Jahre 1799 bei Sickler im *Teutschen Obstgärtner* (Bd. 2, S. 153–155) beschrieben und stammt vermutlich aus Sachsen, wo sie stark verbreitet war. Wahrscheinlich gibt es mehrere Typen der Sorte, die sich durch Geschmack und Größe unterscheiden. Die 'Kleine Petersbirne' gehörte zum *Normal-Obstsortiment für das Königreich Sachsen* (1902).

Frucht

Bei der 'Petersbirne' handelt es sich um eine kleine Frucht (50–65 mm hoch und 45–55 mm breit). Sie ist kreiselförmig, zum Stiel hin ein wenig eingeschnürt und zum Kelch hin abgeplattet. Der Kelch ist mittelgroß, offen mit mittellangen, spitzen und dunkelbraunen Kelchblättern. Der Stiel ist 20–30 mm lang, dick, holzig, braun, zur Frucht hin grünlich, gerade oder etwas gekrümmt, oben aufsitzend.

Bei sehr gutem Boden und Quittenunterlagen kann die Sorte auch deutlich größer werden. Sie weist in dieser Hinsicht – wie viele andere Birnensorten auch – eine große Variabilität auf. Dies gilt auch für die Länge des Stiels etc.

Die Grundfarbe ist gelblich-grün, im Reifezustand rötlich-gelb. Die Deckfarbe ist gelblichrot bis rot verwaschen, gestreift. Zahlreiche, sehr dichte,

kleine, rostartige Schalenpunkte. Auf der Schatten- seite ist mehr oder weniger hellzimtartiger Rost vorhanden. Das Fleisch ist weißlich-gelb, fest, abknackend, steinfrei, saftreich und von würzigem, süßen Geschmack. Die 'Petersbirne' duftet nur wenig. Die Früchte sind windfest und lösen sich schwerer als andere Sorten vom Baum.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ende Juli bis Mitte August. Früchte sollten am Baum ausreifen! Genussreife: 8–14 Tage nach Baumreife. Sehr gute Tafelbirne (Frühsorte!) und auch zum Einmachen geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte wächst sehr stark und ist für Kleingärten daher nicht geeignet. Es entstehen große, dichtbe- laubte Bäume, die wenig krankheitsanfällig sind. Der Ertrag der 'Petersbirne' setzt früh ein und ist alter- nierend. Die Sorte stellt keine besonderen Boden- ansprüche und ist auch für Gebirgslagen geeignet.

Verwechslersorten

Bunte Julibirne, Muskatellerbirne, Stuttgarter Geiß- hirtle, Julidechantsbirne, Trévoux.

Literatur

- Friedrich, G. / Petzold, H.: Handbuch Obstsorten. Stuttgart 2005, S. 244. Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Bd. 5: Birnen. Stuttgart 1866, S. 27 f. (dort als „Kleine Petersbirne“ beschrieben).
Koloc, Rudolf: Wir zeigen Birnensorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul 1964.
Krümmel, Hans / Groh, Wilhelm / Friedrich, Gerhard: Deutsche Obstsorten. Berlin 1956.
Müller-Diemitz / Bismann-Gotha u.a.: Deutschlands Obstsorten. Stuttgart 1905–1930, Bd. 3, Nr. 50.
Petzold, Herbert: Birnensorten. Leipzig / Radebeul 1982, S. 160 f.

PETERSBIRNE

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Manfred Schrambecke (Chemnitz)



RABENAUER BUTTERBIRNE**BIRNENSORTEN****Synonyme**

Jahn's Müskierte Gold Bergamotte, Moritzburger Bergamotte, Moritzburger Gold Bergamotte, Wilde Birne blank, Wilde Blankbirne.

Herkunft und Verbreitung

Über die Herkunft dieser Sorte gibt es nur Vermutungen. Erstmals erwähnt wird sie im Jahr 1879. Nach Angaben im *Normal-Obstsortiment für das Königreich Sachsen* (1904) soll die Sorte aus dem Ort Rabenau stammen. Der Hofgärtner Jäger (Eisenach) hingegen berichtete 1864, dass die Sorte angeblich aus Samen der 'Beurré blanc' (Weiße Herbst-Butterbirne) in einem Bauergarten bei Moritzburg (Dresden) gezogen und dort in der Nachbarschaft als 'Wilde Birne blank' bekannt sei. Die Sorte soll schon vor den 1850er Jahren in der Moritzburger Gegend viel angepflanzt worden sein.

Nach Angaben im *Illustrierten Handbuch der Obstkunde*, Bd. 5 (1866, S. 563) handelt es sich bei der 'Moritzburger Goldbergamotte' um die 'Gelbe Sommer-Butterbirne'. Daher wird für die hier abgebildete und beschriebene Sorte der Name 'Rabenaue Butterbirne' verwendet.

Frucht

Mittelgroß (ca. 65 mm hoch und breit), schön kreiselförmig, mittelbauchig.

Der Stiel ist lang (ca. 33 mm), braun mit helleren Punkten. Er sitzt in einer flachen Vertiefung oben auf und ist etwas eingedrückt.

Die Kelchblätter sind bräunlich oder schwärzlich, ziemlich kurz, offen und sitzen in flacher, rostiger Senkung, die etwas faltig ist.

Die Schale ist fein, glatt und trocken. Die Grundfarbe ist ein mattes strohgelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger gelbrötlich, was manchmal etwas streifenartig aussieht und mit einem feinen, rostartigen Überzug. Dabei mit sehr häufigen Punkten versehen. Auch finden sich außerdem noch Rostflecke. Das Fleisch ist gelblich-weiß, nicht ganz fein, bei völliger Reife ganz schmelzend, sehr saftig, von angenehm süßen, etwas zimtartigen Geschmack.

Die mittelbraunen Kerne sind klein (6–7 mm), breit-rundlich, seitlich spitznasig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ende September bis Oktober, hält sich dann eine Woche. Eignet sich sehr gut zum Dörren. Bei frühzeitiger Ernte gut transportfähig.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Wächst stark und trägt sehr gut.

Verwechslersorten

Weißer Herbstbutterbirne.

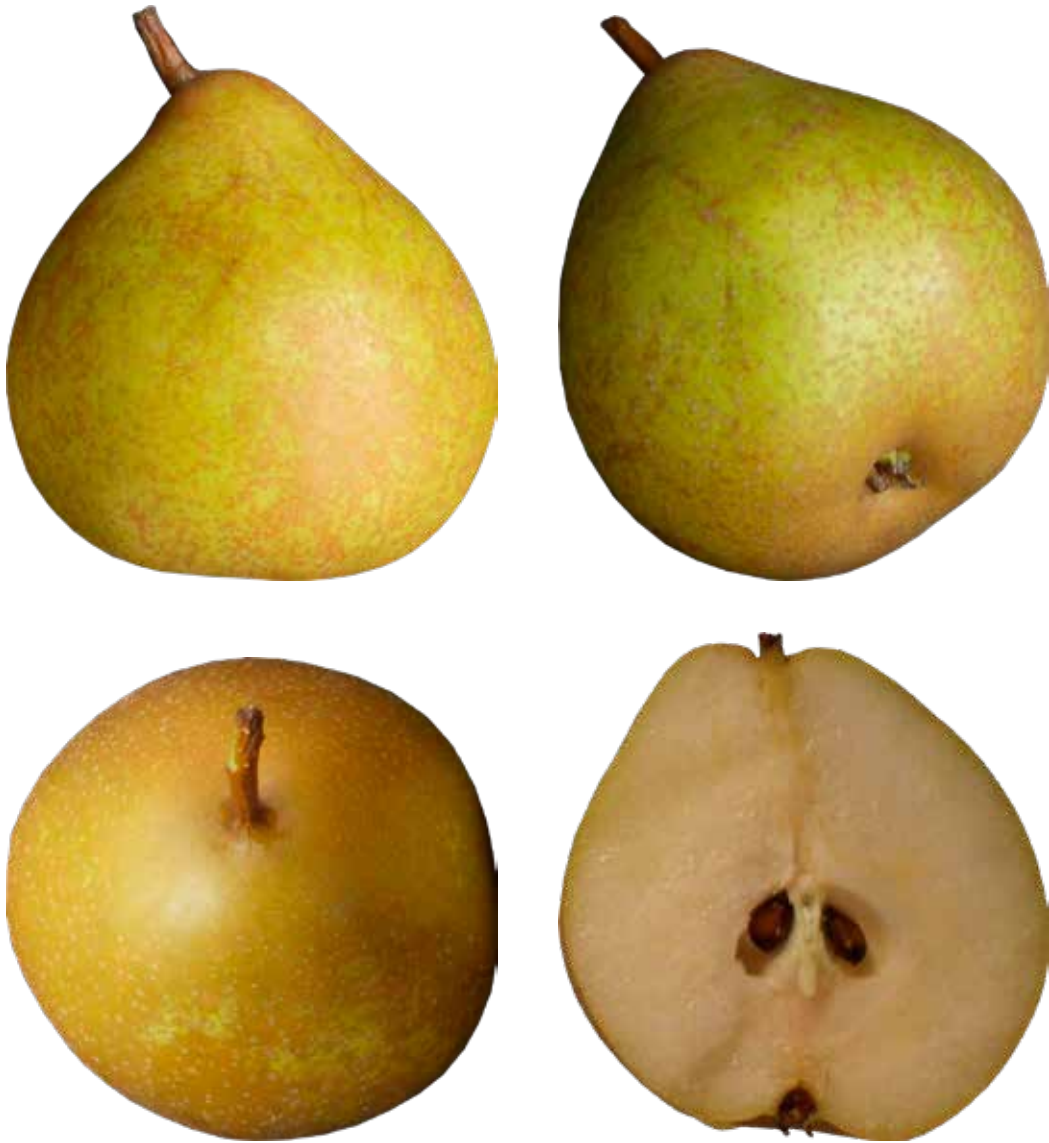
Literatur

- Landesobstbauverein für das Königreich Sachsen: Normal-Obstsortiment für das Königreich Sachsen. Dresden 1883, Nr. 20, S. 106.
 Jahn, Fr.: Die Moritzburger Goldbergamotte. In: Pomologische Monatshefte 11 (1865), H. 7, S. 205 f.
 Jäger: Jahn's müskierte Goldbergamotte. In: Pomologische Monatshefte 13 (1887), S. 2 f.

RABENAUER BUTTERBIRNE

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Julius-Kühn-Institut in Dresden-Pillnitz. Da die Obstbäume dort gedüngt werden, sind die abgebildeten Früchte möglicherweise nicht ganz sortentypisch.



SOMMERMUSKATELLER**BIRNENSORTEN****Synonyme**

Aurate, Große lange Sommermuskateller, Kleine Lange Sommermuskateller, Kleine Sommermuskatellerbirne, Kleine Sommermuskatellerbirne, Muskatellerbirne (Thüringen), Röslesbirne (Stuttgart), Heubirne (Bodensee), Goldbirne, Muscat à Longue, Queue d'Été.

Herkunft und Verbreitung

Im ältesten bekannten Obstsortenverzeichnis aus Sachsen vom Kammerschreiber Michel Rudell aus dem Jahre 1594 wird bereits die 'Große Muskateller Birn' erwähnt. Die Birnensorte war vor allem in Thüringen und der Provinz Sachsen weit verbreitet.

Frucht

Die Birnensorte 'Sommermuskateller' ist sehr klein (45–53 mm hoch und 41–47 mm breit), birnförmig bis kreiselförmig. Bei sehr gutem Boden und Quittenunterlagen kann die Sorte jedoch auch deutlich größer werden. Sie weist in dieser Hinsicht – wie viele andere Birnensorten auch – eine große Variabilität auf. Dies gilt auch für die Länge des Stiels etc.

Der Kelch ist offen und sitzt in einer flachen Kelchgrube. Die Kelchblätter sind auffallend lang (bis 6 mm), hellgrün, befilzt und zugespitzt.

Der schief sitzende Stiel ist mittellang (23 mm bis 30 mm), mitteldick (ca. 20 mm), braun gelb und holzig. Er sitzt entweder obenauf oder neben einem Fleischhöcker.

Die Schale ist glatt, gelblich-grün bis weißlich-gelb, bei Vollreife hellgelb mit hellem Rot auf der

Sonnenseite. Viele feine, grüne, im Reifezustand bräunliche, zuletzt undeutliche Punkte. Um den Kelch leicht berostet.

Das Fleisch ist weiß, halbschmelzend, fest, saftig, mit ausgeprägtem Muskatgeschmack und -geruch.

Die Kerne sind mittelgroß (7–8 mm lang), länglich und stark zugespitzt. Erst bei Überreife werden sie schwarz, vorher sind sie überwiegend weiß.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Mitte August. Hält sich ca. 14 Tage. Geeignet als Tafelobst, zum Einmachen und als Dörr- und Brennbirne.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Mittelgroße Krone. Triebe und Äste von oben bis unten mit kurzem, quirlartigem Fruchtholz besetzt. Rotbraune Jahrestriebe mit deutlichen Lentizellen, kleine anliegende Knospen. Hellgrüne, schmale Blätter. Frühe, aber sehr widerstandsfähige Blüte. Hohe Erträge, früh einsetzend, jedoch alternierend. Wenig Ansprüche an Boden und Klima und kaum anfällig für Krankheiten und Schädlinge.

Verwechslersorte

Petersbirne.

Literatur

Kleine lange Sommer-Muskateller. In: Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Bd. 5: Birnen. Stuttgart 1866, S. 207 f.
Kleine lange Sommer-Muskateller. In: Gartenzeitschrift „Nach der Arbeit“, Tafel Nr. 198.

SOMMERMUSKATELLER

BIRNENSORTEN

Herkunft der Früchte: Jan Bade (Niederkaufungen)



BAUTZENER HAUSZWETSCHKE**PFLAUMENSORTEN****Synonyme**

Bautzener Hauspflaume, Bautzener Hauszwetschge, Bautzner Hauszwetsche, Bautzner Hauszwetschge, Hauspflaume Typ Umhauer.

Herkunft und Verbreitung

Die 'Hauszwetsche' wurde erstmals in den Pomologien des 17. Jahrhunderts erwähnt. Seitdem entwickelte sie sich zu einer Sortengruppe mit unzähligen Typen. Dabei können z. B. die in der Schweiz bekannten Typen mit den derzeit vorhandenen Methoden genetisch kaum unterschieden werden. Dies hängt mit der hohen Selbstfruchtbarkeit und der genetischen Stabilität der Sorte zusammen, deren Eigenschaften sehr ähnliche Eigenschaften wie der Mutterbaum aufweisen. Jungbäume konnten in unterschiedlichen Regionen, Höhenlagen, klimatischen Bedingungen etc. nachgezogen werden. Dabei entstand eine Fülle von Sorten, die perfekt an einen bestimmten Standort angepasst waren, aber kleine Unterschiede in Größe, Farbe und Geschmack aufweisen.

Die 'Bautzener Hauszwetsche' wurde in den 1950er Jahren in Bautzen (Oberlausitz) aufgefunden. Bei der Auslese dieses besonders wertvollen Hauspflaumentyps war insbesondere der Diplomatengartenbauinspektor und Landwirtschaftsrat Friedrich Umhauer (Bautzen, 1883–1957) beteiligt. Daher wurde diese Sorte auch 'Hauspflaume – Typ Umhauer' genannt. 1959 wurde die Hauszwetsche in den Obstsortenschlüssel des Ministeriums der Land- und Forstwirtschaft der DDR aufgenommen. Die 'Bautzener Hauszwetsche' war zum Anbau in den DDR-Bezirken Dresden, Leipzig und Karl-Marx-Stadt vorgesehen.

Frucht

Die Sorte ist klein bis mittelgroß (26–34 mm Durchmesser), eiförmig, ungleichhälftig und hat ein Gewicht von 18–30 g. Der Stiel ist 10–25 mm lang und leicht behaart. Die Farbe ist (dunkel)blau, in Höhenlagen und bei großem Behang auch leicht rötlich. Das Fruchtfleisch ist gelbgrün bis goldgelb und fest. Der Stein ist länglich-oval, 20–23 mm lang und löst sich gut von der Frucht. Der Geschmack ist leicht herb und würzig.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückreife: Ende August bis Ende September. Die Früchte reifen gleichmäßig, sind gut haltbar und transportgeeignet. Die Sorte eignet sich zum Frischverzehr, Backen, Brennen und zum Trocknen.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte wächst mittelstark, blüht spät und ist selbstfruchtbar. Der Ertrag setzt spät ein und ist nicht regelmäßig. An Boden und Klima werden keine großen Ansprüche gestellt. Die Sorte ist sehr anfällig gegenüber der Scharka-Krankheit und anfällig gegenüber der Narrentaschenkrankheit und Pflaumenrost.

Verwechslersorte

Italienische Zwetsche.

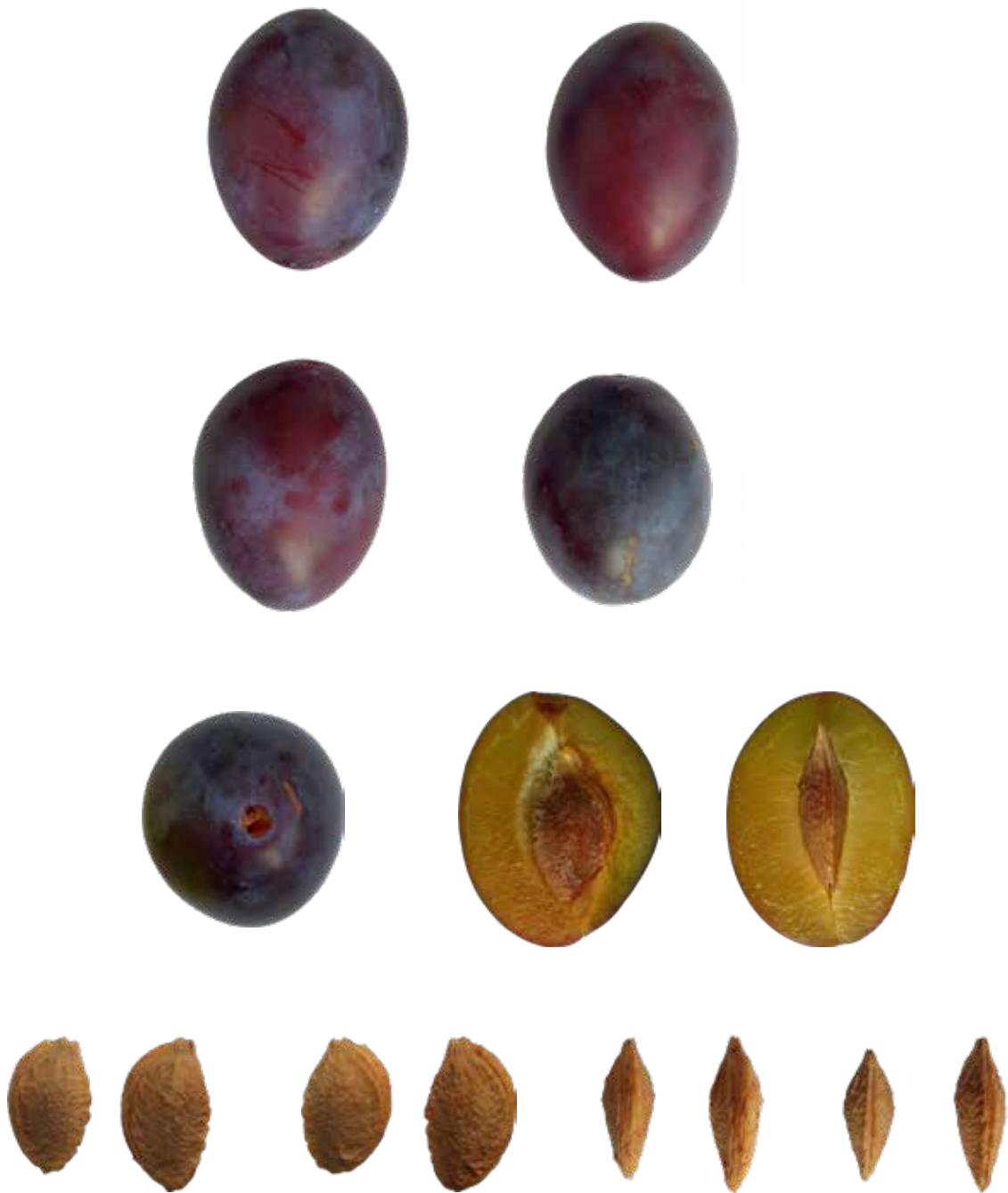
Literatur

- Sortenratgeber Obst. Arbeiten der Zentralstelle für Sortenwesen. Berlin 1971, S. 94.
 Müller: Friedrich Umhauer. In: Die Deutsche Gartenbauwirtschaft 6 (1958), H. 1, S. 40.
 Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Berlin, 10. Juni 1959, S. 151.
 Hauszwetschge. In: Jahreshft 2018 des Pomologen-Verein e.V., S. 116f.

BAUTZENER HAUSZWETSCH

PFLAUMENSORTEN

Herkunft der Früchte: Obstsortengarten der Oberlausitz (Ostritz-Leuba)



MARUNKE – GROSSE BRITZER EIERPFLAUME**PFLAUMENSORTEN****Synonyme**

Rosenpflaume, Hammelsäcke, Malonke.

Herkunft und Verbreitung

Bereits im derzeit ältesten bekannten Obstsortenverzeichnis aus Sachsen vom Kammerschreiber Michel Rudell aus dem Jahre 1594 wird eine Pflaumensorte 'Gelbe Melluncke' benannt, was vermutlich nichts anderes als 'Marunke' bedeutet. Auch bei Johann Volkmar Sickler *Der deutsche Obstgärtner* (1799, Bd. 12, S. 88 f.) wird die Marunke beschrieben. Und in einem Verzeichnis des Pfarrers Karl Traugott Friedrich Werner (1856) wird eine 'Rote Marunke' aufgeführt. Ob es sich bei den genannten Sorten um die hier beschriebene Sorte handelt, ist unklar.

In der Oberlausitz und Niederschlesien, in der Region zwischen Rietschen im Norden, Boxberg und Löbau im Westen, Görlitz im Osten und Zittau im Süden, ist die 'Marunke' jedenfalls seit langer Zeit verbreitet. Sie wurde nach Recherchen von Annette Braun-Lüllemann vermutlich seit 1883 unter dem Namen 'Große Britzer Eierpflaume' von der Baumschule Späth in Rixdorf bei Berlin in den Handel gebracht und unter diesem Namen erstmals pomologisch beschrieben.

Frucht

Die 'Marunke' ist eine große Frucht (44–54 mm lang, 31–40 mm breit und 32–40 mm dick). Ihre Form ist länglich-eiförmig, stempelseitig zugespitzt, zum Teil auch oval.

Der Stiel ist mittellang (ca. 12–20 mm), dünn bis mitteldick.

Die Grundfarbe ist dunkelgelb. Die Deckfarbe karminrot bis dunkelrot, teilweise etwas marmoriert oder gefleckt. Durch die weiße Wachsschicht wirkt sie rosa. Sie hat eine starke gelbe Punktierung in roter Deckfarbe. Die Haut ist sauer und leicht abziehbar. Das Fruchtfleisch ist goldgelb, relativ fest, süß mit gutem pflaumigen Aroma.

Der Stein ist teilweise bis ganz löslich. Er ist mittelgroß (27–31 mm lang, 8–9 mm breit und 13–16 mm dick). Seine Oberfläche ist leicht weich genoppt.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Die 'Marunke' ist in der Region Oberlausitz-Niederschlesien Mitte Juli bis Mitte August reif. Die Sorte ist sowohl zum Frischverzehr als auch zum Einkochen (ohne Fruchthaut) geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte wächst mittelstark bis stark, hochkugelig. Die Sorte ist wurzelecht und wurde in der Oberlausitz und in Niederschlesien über Wurzelschösser verbreitet.

Verwechslersorten

Nicht bekannt.

Literatur

Braun-Lüllemann, Annette: Große Britzer Eierpflaume alias Marunke. In: Jahresheft 2015 des Pomologen Verein e.V., S. 107–111.
Kühn, B. L.: Eierpflaume, grosse Britzer. In: Gartenzeitung 4 (1885), H. 1, S. 6.

MARUNKE – GROSSE BRITZER EIERPFLAUME

PFLAUMENSORTEN

Herkunft der Früchte: Roland Bachmann (Görlitz), aus einem Garten in Sohland am Rotstein



Synonyme

Altländer Hedelfinger, Braune aus Buhlbronn, Coburger frühe schwarze Herzkirsche, Coburger Maiherz – Typ Sahlis-Kohren, Falsche Hedelfinger, Frühe Hedelfinger, Frühe schwarze Herzkirsche aus Coburg, Harlemer, Murgtalperle, Witzenhäuser Frühe.

Herkunft und Verbreitung

Die genaue Herkunft dieser Sorte ist ungewiss. Sie war jedoch bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Region Sahlis-Kohren verbreitet. Deshalb wird man sie durchaus als sächsische Sorte bezeichnen dürfen. Ihren Namen bekam die Sorte deshalb, weil unter der Bezeichnung 'Coburger Maiherzkirsche' in den verschiedenen Regionen eine Vielzahl verschiedener Sorten verbreitet war. Da die ausgewählte Sorte in der Region Sahlis-Kohren früher stark verbreitet war, wurde sie zur Unterscheidung der anderen Sorten als 'Coburger Maiherzkirsche – Typ Sahlis-Kohren' genannt. Heute wird die Region als Kohren-Salis bezeichnet.

Auch heute noch ist die Sorte in Deutschland weit verbreitet, allerdings unter regional verschiedenen Bezeichnungen. In Baumschulen wird die Sorte gegenwärtig jedoch so gut wie nicht mehr angeboten.

Frucht

Bei der Kirsche 'Coburger Maiherz – Typ Sahlis-Kohren' handelt es sich um eine mittelgroße (20 mm

lange, 19 mm breite, 17 mm dicke), dunkelrote bis dunkelbraune, glänzende, länglich-ovale Frucht. Ihr Fleisch ist rosa- bis dunkelrot. In der Vollreife ist das Fleisch weich und von gutem Geschmack. Die Stiellänge ist mit 25–40 mm Länge z. T. sehr unterschiedlich.

Der Fruchtkern ist mittelgroß (12 mm lang, 7 mm breit und 9 mm dick).

Reifezeit und Verwendung

1.–2. Kirsche, hängt teilweise bis zur 4. Kirsche noch am Baum. Die Sorte hat eine hohe Platzfestigkeit. Zudem trägt sie regelmäßig. Die Sorte ist als Tafelfrucht und zur Konservierung geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum wächst stark und sparrig. Die breitkugelige Krone ist im Alter oft schirmartig. Die Sorte ist kaum anfällig gegen Krankheiten und Schädlinge. Allerdings ist die Sorte stark durch Vogelfraß gefährdet, da sie eine der ersten Kirschen im Jahr ist.

Verwechslersorte

Frühe Maiherzkirsche.

Literatur

- Braun-Lüllemann, Annette / Bannier, Hans-Joachim: Obstsortenwerk. Alte Süßkirschensorten. Genetische Vielfalt in den Kirschanbaugebieten Hagen am Teutoburger Wald und Witzenhausen. Detmold 2013, S. 89–97.
- Müller, J. / Bißmann, O. / Poenecke, W. / Schindler, O. / Rosenthal, H.: Deutschlands Obstsorten. Fortsetzungswerk Kirschen. Stuttgart 1905–1934.

DELITZSCHER PREßSAUERKIRSCH**KIRSCHSORTEN****Synonyme**

Reichtragende Delitzscher Preßsauerkirsche, Delitzscher Weichsel.

Herkunft und Verbreitung

Die 'Delitzscher Preßsauerkirsche' gehört zur Gruppe der Preßsauerkirschen. Zu diesen gehören auch die 'Leitzkauer' und die 'Querfurter Preßsauerkirsche' sowie die 'Ostpreußische Bierkirsche'. Es handelt sich hierbei um ein Formengemisch einer kleinfrüchtigen, primitiven Kulturform der aus Kleinasien nach Europa gelangten Wildform *Prunus cerasus*. Die ergänzten Namen sind die jeweiligen Herkunftsbezeichnungen dieser Preßsauerkirschen. So stammt die 'Delitzscher' Sorte aus der gleichnamigen Stadt Delitzsch im Nordwesten des Freistaates Sachsen.

Die Preßsauerkirschen lassen sich leicht durch Wurzelschösslinge vermehren. Da auch die Sämlinge meist die Sortenausprägungen bewahren, setzen sich die im jeweiligen Anbaugebiet verbreiteten Preßsauerkirschen aus zahlreichen Klonen verschiedener Abstammungen und aus Zufallssämlingen zusammen. Aus diesem Formengemisch wurden jeweils geeignete Typen selektiert. In Delitzsch gab es 1907 eine Kirschsaftpresserei, die Gustav Härtel gehörte. Es ist möglich, dass in diesem Zusammenhang auch die 'Delitzscher Preßsauerkirsche' selektiert wurde. Erwähnt wurde die Sorte jedoch erst später, nämlich erstmals im *Bericht der Höheren staatlichen Lehranstalt für Obst- und Gartenbau* in Proskau im Jahr 1912 (S. 26) sowie im gleichen Jahr in der *Deutschen Obstbauzeitung* (S. 53).

Frucht

Die Sorte hat kugelige, kleine Früchte (15 mm lang, 18,5 mm breit und 17 mm dick). Die Farbe ist trüb braunviolett. Auch das Fruchtfleisch ist braunviolett und weich. Die Saftigkeit ist hoch bis sehr hoch. Der Stiel ist mittellang. Der Geschmack ist säuerlich, schwach süß mit kräftigem Weichselaroma.

Reifezeit und Verwendung

4.–5. Kirschwoche. Zur Herstellung von Kirschsafte gut geeignet.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Preßsauerkirschen gehören zu den anspruchslosesten Kirscharten überhaupt und gedeihen auch auf Böden und in Lagen, in der andere Obstsorten keinen, oder nur sehr geringen Ertrag bringen. So ist die Sorte z.B. auch widerstandsfähig gegen Nässe. Die Sorte kann ohne Stiel geerntet werden und saftet dabei nicht. Sie ist jedoch nur mäßig transportfähig.

Die Sorte ist selbstfruchtbar. Der Baum wächst schwach bis mittelstark. Der Ertrag setzt früh ein, ist regelmäßig und hoch. Die Sorte ist einigermaßen widerstandsfähig gegen Monila.

Verwechslersorten

Sind nicht bekannt.

Literatur

Heimann, Oskar: Kirschenanbau. Berlin 1938, Nr. 11.
Heine, Karl: Die Sauerkirsche. Frankfurt Oder / Berlin 1941, S. 45.

FRANZENS WILDE

KIRSCHSORTEN

Synonyme

Franz Wilde, Franzs Wilde.

Herkunft und Verbreitung

Die Sorte 'Franzens Wilde' ist eine sächsische Lokalsorte. Eine Quelle (Sächsisches Landesamt für Umwelt und Geologie) besagt, dass die Sorte gemäß mündlicher Überlieferungen 1850 von Gärtnermeister Franz auf Gut Gödelitz in der Nähe von Döbeln (Mittelsachsen) gezüchtet worden sein soll. Der Namenszusatz „Wilde“ legt allerdings den Verdacht nahe, dass es sich um einen Zufallssämling gehandelt hat.¹³⁴ Nach einer anderen Quelle (*Obstsortenverzeichnis für Sachsen 1924*) stammt die Sorte 'Franzs Wilde' aus Konstappel bei Sauernitz (zwischen Dresden und Meißen) und wurde durch den Gutsbesitzer Franz in Leuteritz verbreitet.

Die Sorte 'Franzens Wilde' wurde 1932 in das *Kirschenanbausortiment des Meißener Kirschanbaugebiets* aufgenommen (vgl. Heimann). Später galt die Sorte dann als verschollen. Im Jahr 2003 entdeckte Axel Heinze von der Umweltalliance 14 Bäume der Sorte 'Franzens Wilde' nahe dem ehemaligen Gut Gödelitz. Bei den Bäumen der Allee am Gut Gödelitz handelt es sich nach Angaben von Thomas Lochschmidt um die Sorte 'Grolls Schwarze'. Die Sorte 'Franzens Wilde' wurde in die Deutsche Genbank Obst aufgenommen und wird in der roten Liste der

gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen aufgeführt.

Frucht

'Franzens Wilde' ist eine schwarze Herzkirsche (Süßkirsche). Die Früchte sind aromatisch süßsauerlich, mittelgroß, etwas länglich, fest und fast schwarz. Der Stiel ist lang.

Reifezeit und Verwendung

Die Sorte reift in der 3. Kirschochwoche. In der Gegend um Dresden, wo die Sorte heute noch vorkommt, ist dies in der Regel Mitte Juni. Die Sorte ist bestens geeignet für Destillate und Liköre.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Der Baum hat eine hochwachsende Krone und ist sehr fruchtbar. Er hat keine besonderen Ansprüche an den Boden.

Verwechslersorten

Sind nicht bekannt.

Literatur

https://de.wikipedia.org/wiki/Franzens_Wilde

Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau (Hg.): *Obstsortenverzeichnis für Sachsen*. Dresden 1924, S. 30 f.

Heimann, O. R.: Von den Kirschenschauen in Meißen und Ballenstedt (Harz). In: *Der Obst- und Gemüsebau* 78 (1932), S. 152–153

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (vgl. <http://archive.is/h5qZG>)

¹³⁴ In der Region um Meißen gibt es sehr viele Lokalsorten, die durch Anzucht aus Kernen entstanden sind, die alle den Namen „Wilde“ als Hinweis auf ihren Ursprung führen und in Zusätzen mitunter über Heimat, Erzeuger oder besondere Sorteneigenschaften Aufschluss geben. Vgl. dazu den Abschnitt „Anbausortiment für das Meißener Kirschenanbaugebiet (1932)“ in dieser Veröffentlichung.

RÖHRIGS WEICHSEL**KIRSCHSORTEN****Synonym**

Lamus.

Herkunft und Verbreitung

Vor 1945 von einem Herrn Rosenthal bei Lamus (Markkleeberg, Leipzig) als Zufallssämling gefunden und unter dem Namen 'Lamus' angebaut. Später von der Baumschule Röhrig (Nordrhein-Westfalen) vermehrt und in den Handel gebracht. Seitdem wurde die Sorte als 'Röhrigs Weichsel' gehandelt. Die Sorte wurde vorwiegend in Ostdeutschland angebaut und ist heute nur noch selten zu finden.

Frucht

Die Frucht ist mittelgroß, rund und manchmal leicht abgeflacht. Das mittlere Fruchtgewicht beträgt ca. 5 g. Die Sorte hat eine braunrote Fruchtfarbe. Das Fleisch ist dunkel, weich bis mittelfest. Die mittelgroßen, rund-ovalen Steine lösen sich gut vom Fruchtfleisch. Der Stiel ist mittellang (ca. 40 mm), meist ohne Stielblättchen und leicht lösbar. Die Stielgrube ist meist trocken. Der Geschmack ist sauer, aromatisch. Der Saft ist dunkel und stark färbend.

Reifezeit und Verwendung

Die Sorte ist Mitte bis Ende Juli reif und geeignet für Most und Saft sowie für Marmelade.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte ist mäßig blütenfrostopfindlich, selbstfertil und bringt regelmäßig hohe Erträge. Die Sorte wächst mittelstark, ist dicht verzweigt, dünntriebzig und hat eine hochrunde Krone. Häufiges Auslichten ist empfehlenswert.

Der Ertrag setzt früh ein und ist reich und regelmäßig.

Es besteht eine Anfälligkeit gegen Bakterienbrand (*Pseudomonas syringae*). Dagegen ist eine weitgehende Polleninfektionsresistenz gegen das „Nekrotische Ringfleckenvirus“ vorhanden. Die Sorte ist nicht für feuchte Standorte geeignet.

Verwechslersorten

Nicht bekannt.

Literatur

Bundessortenamt: Beschreibende Sortenliste Steinobst 1997, Pflaume, Süßkirsche, Sauerkirsche. Hannover 1997.

Fischer, Manfred: Farbatlas Obstsorten. Stuttgart 1995, S. 158.

Störtzer, M. / Wolfram, B. / Schuricht, W. / Männel, R.: Steinobst. Radebeul 1992, S. 116 f.

6 KRITERIEN FÜR DEN AUFBAU EINES „POMARIUM SAXONICUM“

In ein „Pomarium Saxonicum“, eine Sammlung historischer, sächsischer Obstsorten, sollten folgende Sorten aufgenommen werden:

- a. die in den Verzeichnissen des Normal-Obstsortiments für das Königreich Sachsen in den Jahren 1878, 1888 und 1902/1904 vom Landesobstbauverein aufgeführten Obstsorten; denn man kann davon ausgehen, dass die im „Normal-Obstsortiment“ empfohlenen Sorten tatsächlich auch in breitem Umfang in Sachsen angebaut wurden. Der sächsische Landesobstbauverein hatte zahlreiche regionale Unterteilungen, wodurch sichergestellt wurde, dass die Empfehlungen sachsenweit bekannt waren.
- b. die Obstsorten, die in dem vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau 1924 herausgegebenen Obstsortenverzeichnis für Sachsen enthalten sind; denn man kann davon ausgehen, dass die vom Landesverband empfohlenen Sorten tatsächlich auch in breitem Umfang in Sachsen angebaut wurden.
- c. die aus Sachsen stammenden und heute noch vorhandenen Obstsorten (siehe Abschnitt 5); denn sie sind in besonderem Maße ein sächsisches Kulturgut und vermutlich auch gut an die

Boden- und Klimaverhältnisse in Sachsen angepasst.

- d. die in Sachsen an mehreren Standorten vorhandenen Obstsorten, die bislang von Pomologen noch nicht bestimmt werden konnten. Die Sicherung dieser Sorten ist besonders dringlich, da Sorten ohne Namen in der Regel nicht mehr weiter vermehrt werden.

Die für das „Pomarium Saxonicum“ vorgeschlagenen Obstsorten sollten möglichst an verschiedenen Standorten in Sachsen erhalten werden. Nur so kann verhindert werden, dass bei Krankheiten (z. B. Scharka, Birnenverfall, Feuerbrand) oder anderen Umwelteinflüssen (Sturm, Hochwasser etc.) auf einmal einzelne Obstsorten gänzlich verloren gehen.

Für den Sammlungserhalt sächsischer Obstsorten sind in erster Linie die Sammlungen des Julius-Kühn-Instituts in Dresden-Pillnitz prädestiniert. Daneben haben sich die Oberlausitz-Stiftung (Ostritz) und die Sächsische Landesstiftung Natur und Umwelt (Dresden) bereit erklärt, die historischen Obstsorten Sachsens zu erhalten. Es bedarf jedoch noch weiterer Einrichtungen und Standorte für den dauerhaften Erhalt der historischen, sächsischen Obstsorten.

7 DAS „POMARIUM SAXONICUM“ DER OBERLAUSITZ-STIFTUNG

Die 1996 in Ostritz (Oberlausitz) von Bettina und Dr. Michael Schlitt errichtete Oberlausitz-Stiftung erhält in Ostritz-Leuba auf einer eigenen, ca. 2,5 Hektar großen Fläche, historische sächsische Obstsorten. Zudem werden derzeit (2019) an vier weiteren Standorten in Ostritz auf ca. sechs Hektar solche Obstsorten dauerhaft erhalten. Insgesamt umfasst die Sammlung zurzeit ca. 580 Obstbäume und mehr als 380 verschiedene Apfel-, Birnen-, Pflaumen- und Kirscharten. 238 dieser Obstsorten stehen auf der

„Roten Liste 2016“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Für die Vervollständigung des „Pomarium Saxonicum“ in Ostritz werden derzeit noch zwei Apfelsorten gesucht (‘Grüner Kaiserapfel’, ‘Gaesdonker Renette’¹³⁵), neun Birnensorten (‘Graue Zapfenbirne’, ‘Lange weiße Dechantsbirne’ etc.), 12 Kirscharten (‘Meininger späte Knorpelkirsche’, ‘Krügers schwarze Herzkirsche’ etc.) und acht Pflaumensorten (‘Nienburger Eierpflaume’, ‘Fürsts Frühzwetschge’ etc.).

¹³⁵ Der Pomologe Hans-Joachim Bannier vermutet, dass diese Sorte entweder noch nicht gefunden wurde oder als eigenständige Sorte möglicherweise niemals existierte (vgl. Gaesdonker Renette: Verschollene Apfelsorte oder Fata Morgana? In: Jahresheft 2017 des Pomologen-Vereins e.V., S. 107–111).



Abb. 21 Obstsortengarten der Oberlausitz-Stiftung in Ostritz-Leuba



Abb. 22 Streuobstwiese der Familie Daubner in Ostritz-Leuba

Für den dauerhaften Erhalt des „Pomarium Saxonicum“ erhält die Oberlausitz-Stiftung keine öffentlichen Mittel. Alle Pflegemaßnahmen werden ausschließlich mit privaten Spenden finanziert.

Das Besondere an der Sammlung historischer sächsischer Obstsorten in Ostritz ist, dass fast ausschließlich hochstämmige Bäume angepflanzt

wurden, die meist besonders langlebig sind. Eine Erweiterung der Sammlung ist in den nächsten Jahren vorgesehen.

Das Obst wird zum überwiegenden Teil von zwei Schülerfirmen geerntet, die derzeit im Aufbau sind. Die Oberlausitz-Stiftung arbeitet in diesem Zusammenhang mit der Privatschule „Schkola“



Abb. 23 Streuobstwiese des Internationalen Begegnungszentrums St. Marienthal in Ostritz-Bergfrieden



Abb. 24 Streuobstwiese der Familie Apelt in Ostritz-Feldleuba

(Ebersbach/Ostritz) und mit der Mittelschule (Reichenbach/Oberlausitz) zusammen.

Die Oberlausitz-Stiftung ist Mitglied im Pomologen-Verein e.V. und arbeitet mit in dessen Obstsorten-Erhalternetzwerk. Zudem ist die Stiftung seit 2018 unterstützender Partner der Deutschen Genbank Obst.

Auf der Website der Oberlausitz-Stiftung (www.oberlausitz-stiftung) werden die derzeit in Ostritz vorhandenen Obstsorten mit ihren jeweiligen Synonymen, Herkünften und Altersangaben benannt.

EMPFEHLENSWERTE OBSTSORTEN FÜR EIN „POMARIUM SAXONIKUM“

gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877 – 1970)	in Ostritz vorhanden
APFELSORTEN						
Adersleber Kalvill			•		•	•
Alantapfel	•					•
Ananasrenette	•	•	•		•	•
Apfel aus Croncels			•			•
Baumanns Renette	•	•	•		•	•
Berliner Schafsnase (Gestreifter Matapfel)	•					
Berner Rosenapfel			•			•
Bischofshut			•	•		•
Böhmischer Rosenapfel				•		
Boikenapfel		•				•
Burchards Renette	•					•
Burgstädter Renette				•		
Cellini		•	•			•
Champagnerrenette	•	•				•
Charlamowsky	•	•	•			•
Cludius Herbstapfel	•					•
Cox Orangenrenette	•	•	•		•	•
Cox's Pomona		•	•			•
Danziger Kantapfel	•	•	•		•	•
Deutscher Goldpepping	•	•				•
Deutscher Grünling (= Langer grüner Gulderling, Laubrenette (Sachsen))	•	•				•
Echter Winterstreifling	•					•
Edelborsdorfer	•			•		•
Edler von Leipzig				•		•
Englische Spitalrenette	•					•
Eveapfel (Manks Küchenapfel)			•			•
Frauendorfer				•		•
Freiherr von Hausen				•		•
Gaesdonker Renette	•					
Geflammtter Kardinal	•	•	•			•
Gelbe sächsische Renette	•	•		•		•
Gelber Bellefleur	•	•	•			•
Gelber Edelapfel	•	•	•		•	•
Gelber Richard	•	•				•

gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877–1970)	in Ostritz vorhanden
Gelber Stettiner, Gelber Winterstettiner	•					•
Goldgelbe Sommerrenette	•					•
Goldparmäne, (Englische) Wintergoldparmäne	•	•	•		•	•
Goldrenette aus Blenheim	•	•			•	•
Goldzeugapfel	•					•
Graf Nostitz	•	•		•		•
Graue französische Renette	•					•
Graue Herbstrenette	•	•				•
Grauer Kurzstiel	•					•
Gravensteiner	•	•			•	•
Großer rheinischer Bohnapfel	•	•			•	•
Grüner Fürstenapfel	•					•
Grüner Kaiserapfel, S. 69 (= Pomme imperiale verte), Ill. Hb. 388	•					
Harberts Renette	•	•	•		•	•
Hawthornden (Apfel aus Hawthornden, Hagedornapfel)		•	•			•
Jakob Lebel		•	•		•	•
Kaiser Alexander	•	•				•
Kaiser Wilhelm					•	•
Kanadarenette = Pariser Ramburrenette	•	•	•			•
Karmeliterrenette	•					•
Kasseler Renette, Große Kasseler Renette	•					•
Kirschweinling				•		•
Kleiner Herrenapfel	•					•
Kleiner Langstiel	•					•
Königlicher Kurzstiel	•	•				•
Königsapfel aus Mittweida				•		•
Landsberger Renette	•	•	•		•	•
Lanes Prinz Albert		•	•			•
Langtons Sondergleichen	•	•				•
Lausitzer Nelkenapfel		•		•		•
Londonpepping	•					•
Lord Grosvenor			•			•
Lord Suffield		•	•			•
Lütticher Rambur (Nimmermür?)	•					•
Maibiers Parmäne				•		•
(Meißner) Malvasierapfel				•		•
Merbesiner (Merbeziner)				•		•

■ gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877 – 1970)	in Ostritz vorhanden
Minister von Hammerstein			•			•
Modivchen				•		•
Muskatrenette	•	•				•
Oberdiecks Renette	•	•				•
Oberlausitzer Muskatrenette				•		•
Ohm Paul				•		•
Ontario			•		•	•
Orleans Renette		•				•
Osnabrücker Renette	•	•				•
Parkers (grauer) Pepping	•	•				•
Peasgoods Goldrenette (= Peasgoods Sondergleichen)			•			•
Pfirsichroter Sommerapfel	•	•				•
Prinzenapfel	•	•				•
Purpurroter Cousinot	•					•
Renette aus Breda	•					•
Renette aus Damason, Damasonrenette		•				•
Renette aus Orleans, Orleansrenette	•	•				•
Rheinischer Bohnapfel			•			•
Ribston Pepping	•	•				•
Röthaer Blenheim				•		•
Roter Eiserapfel	•	•	•		•	•
Roter Fuchs				•		•
Roter Hauptmannsapfel				•		•
Roter Herbstkalvill	•					•
Roter Jungfernapfel	•					•
Roter Kardinal = Großvaterapfel (Sachsen)	•					•
Roter Stettiner	•					•
Roter Winterkalvill	•					•
Roter Wintertaubenapfel	•					•
Safranapfel	•			•		•
Scharlachrote Parmäne (= Englische Scharlachparmäne)	•					•
Schöner aus Herrnhut				•		•
Schöner aus Boskoop		•	•		•	•
Schweizer Reinette	•					•
Sohlander Streifling				•		•
Sommerparmäne	•					•
Spätblühender Taffetapfel	•					•

gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877–1970)	in Ostritz vorhanden
Steyers Quittenapfel				•		•
Thomser – Thomasapfel				•		•
Transparente de Croncels = Croncels		•			•	•
Trierscher Weinapfel (Roter Trier Weinapfel)		•				•
Virginischer Rosenapfel	•					•
Von Zuccalmaglios Renette		•	•		•	•
Weißer Wachsrenette (= Schöner von Wiltshire)	•					•
Weißer Astrachan	•	•				•
Weißer Klarapfel = Klarapfel		•	•			•
Weißer Winterkalvill	•					•
Weißer Wintertaffelapfel	•	•				•
Welschweinling = Schlesischer Lehmapfel		•		•		•
Williams Liebling (Williams Favourite)		•				•
Winterpostoph	•					•
Zimtrenette		•	•	•		•
Zuckeradenapfel				•		•
Zwiebelborsdorfer	•					•
Zuckeradenapfel (Peiperke)				•		

BIRNENSORTE						
Alexander Lucas			•			•
Amanlis Butterbirne	•	•	•			•
Andenken an den Kongress, Souvenir du Congres	•	•	•		•	•
Bacheliers Butterbirne	•	•				•
Baronin von Mello (Barone de Mello, Philipp Goes)	•	•				•
Birne aus Tongern	•	•	•		•	•
Blumenbachs Butterbirne	•	•			•	•
Boscs Flaschenbirne	•	•	•		•	•
Bunte Julibirne			•			•
Capiaumont	•	•				•
Clairgeau Butterbirne	•	•	•		•	•
Clapps Liebling	•	•	•		•	•
Colomas Herbstbutterbirne	•	•				•
Diels Butterbirne	•	•	•		•	•
Doppelte Philippsbirne			•			•
Dr. Jules Guyot			•			•

■ gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877 – 1970)	in Ostritz vorhanden
Elbersdorfer Butterbirne				•		•
Englische Sommerbutterbirne	•					•
Esperens Bergamotte	•	•				•
Esperens Herrenbirne	•	•				•
Esperine	•	•				•
Forellenbirne	•	•				•
Frühe von Trévoux		•	•			•
Gellerts Butterbirne	•	•	•		•	•
Giffards Butterbirne		•				•
Graue Herbstbutterbirne	•					•
Graue Zapfenbirne (= Sommerzapfenbirne, Braune Zapfenbirne, Holländische Butterbirne, Beurre de Hollande, Le Beurré d'Hollande, Fürstliche Tafelbirne (Bremen), Flaschenkürbisbirne, Calabasse), vgl. Ill. Hb. 387 sowie Diel	•					
Graumännchen				•		•
Großer Katzenkopf	•	•				•
Grumkower Butterbirne	•					•
Grüne Hoyerswerda	•	•		•		•
Grüne Sommermagdalene	•					•
Gute Graue	•	•	•		•	•
Gute Luise aus Avranches	•	•	•		•	•
Hannoversche Jakobsbirne	•	•				•
Hardenponts Winterbutterbirne	•	•				•
Herzogin aus Angouleme	•					•
Herzogin Elsa		•	•			•
Hofratsbirne	•	•				•
Holländische Feigenbirne	•	•				•
Holzfarbige Butterbirne	•					•
Josephine aus Mecheln	•					•
Julidechantsbirne	•	•				•
Kampervenus (= Campervenus, Kamper Venus)	•	•				•
Kleine Muskatellerbirne				•		•
Kleine Pfalzgräfin, S. 117, vgl. Ill. Hb. Nr. 370	•					
Kleine rote Sommermuskateller	•					•
Köstliche aus Charneu	•	•	•		•	•
Kuhfuß	•	•				•
Lange weiße Dechantsbirne (= Le Doyenne blanc longue), vgl. Ill. Hb. Nr. 42	•					
Leipziger Rettichbirne	•			•		•

gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877–1970)	in Ostritz vorhanden
Lenzener Butterbirne (Lenzener Burgbirne, Lenzener Butterbirn, Burgbirn), vgl. Ill. Hb., Bd. 8, S. 357f.	•	•				
(Rotpunktierete) Liebesbirne (Poire d'Amour, Ahmon Dieu, Jargonelle, Große muskierte Sommer-Rousselette), vgl. Ill. Hb. Nr. 110	•	•				
Liegels Winterbutterbirne	•					•
Madame Tryve	•	•				•
Madame Verte	•	•	•		•	•
Maklone				•		•
Marguerite Marillat					•	•
Marie Luise	•	•				•
Meißener Eierbirne, vgl. Ill. Hb. Nr. 184				•		
Meißener (langstielige) Feigenbirne, vgl. Diel, Hinkert, Dochnahl				•		
Minister Dr. Lucius				•		•
Napoleons Butterbirne	•	•				•
Nelkenbirne				•		•
Neue Poiteau	•	•			•	•
Oliver des Serres		•				•
Omsewitzer Schmalzbirne (= Schönerts Omsewitzer Schmalzbirne), vgl. Oberdieck, Anleitung zur Kenntnis und ...	•					
Pastorenbirne	•	•	•		•	•
Petersbirne		•	•	•		•
Präsident Drouard			•			•
Prinzessin Marianne		•				•
Punktierter Sommerdorn	•					•
Queenbirne	•					•
Rabenauer Butterbirne (= Moritzburger Bergamotte)	•	•		•		•
Regentin	•	•				•
Römische Schmalzbirne	•					•
Rote Bergamotte	•	•				•
Rote Sommermuskateller		•				•
Rotgraue Dechantsbirne	•					•
Runde Mundnetzbirne (= Sommerdechantsbirne)	•					•
Schwesterbirne (Poire Deux-Soeurs, Schwesterbirn), vgl. Ill. Hb. Nr. 310	•					
Six Butterbirne	•				•	•

■ gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877 – 1970)	in Ostritz vorhanden
Solaner		•	•			•
Sommermuskateller				•	•	•
Sparbirne	•					•
Sterkmanns Butterbirne	•	•				•
Stuttgarter Gaishirtel	•					•
Triumph von Jodoigne		•				•
Triumph von Vienne		•	•		•	•
Ulmer Butterbirne		•				•
Vereinsdechantsbirne	•	•	•			•
Volkmarser Birne	•					•
Weilersche Mostbirne	•					•
Weißer Herbstbutterbirne	•					•
Wildling aus Einsiedel	•					•
Wildling aus Motte (Wildling von Motte, Grüne Mollebusch)	•					•
Williams Christbirne	•	•	•		•	•
Windsorbirne	•					•
Winterdechantsbirne	•					•
Winternelis	•					•
Zepherie Gregoire	•					•
KIRSCHSORTE						
Badeacsoner			•			•
Büttners späte rote Knorpelkirsche	•		•		•	•
Coburger Maiherz Typ Sahlis-Kohren				•		•
Coburger Maiherzkirsche	•	•	•			•
Delitzscher Preßsauerkirsche				•		•
Diemitzer Amarelle			•			•
Doktorkirsche (= Sahliser Marmorkirsche)		•		•		•
Folgerkirsche (Bastardkirsche) = Derice de Folger, Feuille du Cultiv, Folger Kirsche, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, S. 155	•	•				
Franzens Wilde, S. 30 (= Franz Wilde)			•	•		•
Fromms Herzkirsche	•	•			•	•
Frühe Französische = Frühe Franzosenkirsche (Müller, Bißmann (1904–1934): Deutschlands Obstsorten; Seitzer, J. (1967): Farbtafeln der Steinobstsorten, Trenkle (1962): Obstsortenwerk, Band II)			•			

gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877–1970)	in Ostritz vorhanden
Frühe Maiherzkirsche			•			•
Früheste bunte Herzkirsche, = Legkovábbi vönnyeges hólyagos cseresnye, Guigne rouge et blanche tiquetée precoce, Early white heart, vgl. Ill. Hb., Nr. 23, Bd. 3, S. 557	•					
Früheste der Mark		•	•			•
Große Germersdorfer Knorpelkirsche	•		•			•
Große lange Lothkirsche, Schattenmorelle	•	•	•		•	•
Große Prinzessinkirsche	•	•	•		•	•
Große schwarze Knorpelkirsche	•	•			•	•
Großer Gobet = Kirsche von Montmorency	•	•				•
Gubener Bernsteinkirsche = Grolls Schwarze	•					•
Hedelfinger Riesenkirsche	•	•			•	•
Heintzens frühe Herzkirsche, vgl. Ill. Hb., Bd. 6, Nr. 158.	•	•				
Kassins Frühe			•			•
Königliche Amarelle		•				•
Königin Hortensia	•		•		•	•
Kohrener Schwarze Herzkirsche			•			
Krügers schwarze Herzkirsche = Krügers Herzkirsche, Krüger' feketehólyagos cseresneje, vgl. Ill. Hb. Bd. 3, Nr. 10	•					
Kunzes Kirsche			•			•
Leipziger Lotkirsche				•		•
Lommatzsche Glasierte (= Glasierte Knorpelkirsche, Lommatzschers späte harte Knorpelkirsche)				•		•
Lotkirsche = Leipziger Lotkirsche			•			•
Meininger späte Knorpelkirsche = Bigarreautardif de Meiningen, Späte bunte Knorpelkirsche aus Frauendorf, Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 43	•					
Mittelfrühe Werdersche Herzkirsche			•			
Ochsenherzkirsche	•	•				•
Ostheimer Weichsel	•	•	•	•		•
Röhrigs Weichsel			•			•
Rote Maikirsche		•	•			•
Rote Oranienkirsche = Holländische Kirsche, Altendorfer Kirsche, Große spanische gewürzte Kirsche, Malvasierkirsche, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 62	•					
Schneiders späte Knorpelkirsche			•			•
Schwarzwilde (Lokalsorte Meißen)			•			

■ gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877–1970)	in Ostritz vorhanden
Späte schwarze Herzkirsche, vgl. Truchsess sowie Christ			•			
Spanische Glaskirsche	•					•
Süße Frühweichsel (= Sladkovišeň raná)	•					•
Velser Kirsche = Cerise-Guigne, Pfälzerkirsche, Welserkirsche, Manfrieder Weichsel, Verworfene, Velser Kers, vgl. Ill. Hb, Bd. 3, Nr. 55	•					
Weißer Spanische			•			•
Werdersche Braune	•					•
PFLAUMENSORTEN						
Althanns Reineclaude, Graf Althanns Reineclaude	•	•	•		•	•
Anna Späth	•				•	•
Bautzener Hauspflaume				•		•
Biondecks Frühzwetsche	•					•
Blaue Eierpflaume = Jerusalempflaume, Große blaue Eierpflaume, vgl. Ill. Hb., Bd. 6, Nr. 176	•					
Braunauer Aprikosenpflaume = Reine-Claude Braunau, Apricotee de Braunau, Braunauer aprikosenartige Pflaume	•					•
Bühler Frühzwetsche					•	•
Bunter Perdrigon = Perdrigon Bariolé, Perdrigon Bariole, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 61	•	•				
Deutsche Hauspflaume		•	•			•
Esperens Goldpflaume = Drap d'Or d'Esperen, Drap d'Or Esperen, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 51	•	•				
Frühe Reineclaude = Reine Claude de Juillet, Reine-Claude Hâtive, Early Green Gage, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 177	•					
Frühe von Berghthold						•
Fürsts Frühzwetsche, = Wegierka Firsta, Sweet Damson, Fürstova Rana Svestka, Eugen Fürsts Frühzwetsche, Quetsche Precoce de Fürst, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 25	•	•				
Gelbe Mirabelle	•	•				•
Große Reineclaude, Große Grüne Reineclaude	•	•	•		•	•
Große Zuckerzwetsche = Cukrova, Herrenhauser blaue Eierpflaume, Jakobipflaume, Large sugar Prune, Quetsche Sugreé, Velká Cukrová, Wegierka wielka cukrowa, kutnohorská švestka, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 22	•					

gesuchte Sorten	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1878/1883/1885	Normal-Obst-Sortiment für das Königreich Sachsen 1902	Obstsortenverzeichnis Sachsen 1924	Rezente Obstsorten aus Sachsen	häufig im Sortiment der Baumschulen der Oberlausitz (1877–1970)	in Ostritz vorhanden
Hartweiß gelbe Zwetschge	•					•
Hauszwetschge	•				•	•
Italienische Zwetschge (vlašská švestka)	•					•
Jefferson	•	•				•
Kirkes Pflaume	•		•		•	•
Königspflaume aus Tours = Royale de tours, Königin von Tours, Königliche Pflaume von Tours, Diels Königspflaume, Kralovska z Toursu, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 70	•					
Marunke (= Große Britzer Eierpflaume)				•		•
Meißner Eierpflaume			•	•		
Meißner Honigpflaume				•		•
Meroldts Reineclaude = Meroldts Reneklode, Reineclaude Merold, Reine Claude de Meroldt, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 50	•					
Metzer Mirabelle					•	•
Mirabelle von Nancy			•		•	•
Nienburger Eierpflaume = Prune d'oeuf de Nienburg, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 80	•					
Ontariopflaume			•	•	•	•
Queen Victoria - Königin Viktoria	•	•	•	•	•	•
Quillins Reineclaude			•	•		
Schöne aus Löwen					•	•
The Czar (Zarpflaume)					•	•
Violette Diapree = Blaue Diapree, Blaue Herzförmige Pflaume, Buntfarbige Violette Pflaume, Cheston, Dennie, Diapree Violette, Friar's, Veilchen Pflaume, Matchless, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 21	•					
Violette Jerusalempflaume = Prunier de Jerusalem, Jerusalemblomme, Jerozalimka, Wahre blaue Eierpflaume, Oeil de Boef, Jerusalemblomme, vgl. Ill. Hb., Bd. 3, Nr. 12	•					
Wangenheims Frühzwetschge		•	•		•	•
Washington	•					•
Zimmers Frühzwetschge			•			•

Zahlreiche der in Ostritz vorhandenen Obstsorten sind noch nicht verifiziert. Nähere Informationen dazu unter www.oberlausitz-stiftung.de



Abb. 25 Alter Birnbäum 2019



Abb. 27 Streuobstwiese im Frühjahr



Abb. 26 Blüte der Kirschsorte „Schneiders späte Knorpel“ im Obstsortengarten in Ostritz-Leuba

LITERATUR

- Benade, Johann Friedrich: Nachricht und Beschreibung einer vollständigen Sammlung von Obst-Sorten. Sorau und Leipzig, mehrere Bände, 1803–1805.
- Berichte und Mitteilungen des Landesobstbauvereins für das Königreich Sachsen. Beilage zur Deutschen Garten- und Obstbauzeitung. Leipzig 1878–1879.
- Biedenfeld, Ferdinand (Freiherr von): Handbuch aller bekannten Obstsorten: nach den Reifzeiten alphabetisch geordnet, mit möglichst vollständiger Angabe ihrer deutschen und ausländischen, wissenschaftlichen und vulgären Namen. Jena 1854, Bd. 2, Äpfel.
- Braun-Lüllemann, Annette / Bannier, Hans-Joachim: Obstsortenwerk. Alte Süßkirschenarten. Genetische Vielfalt in den Kirschanbaugebieten Hagen am Teuteburger Wald und Witzenhausen. Detmold 2013.
- Christ, Johann Ludwig: Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre, Frankfurt 1794.
- Christ, Johann Ludwig: Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. 3. verbesserte Auflage, Frankfurt 1804.
- Christ, Johann Ludwig: Vollständige Pomologie und zugleich systematisches, richtig und ausführlich beschreibendes Verzeichnis der vornehmsten Sorten des Kern- und Steinobstes, Schalen und Beerenobstes der Christ'schen Baumschulen zu Kronberg. Frankfurt 1809–1812.
- Diel, August Friedrich Adrian: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. 22 Bände. Frankfurt a. M. 1799–1816.
- Diel, August Friedrich Adrian: Systematische Beschreibung der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten. 6 Bände. Stuttgart / Tübingen 1821–1832.
- Dochnahl, Friedrich Jakob: Der sichere Führer in der Obstkunde. 4 Bände. Nürnberg 1856–1860.
- Frenzel, Ralf: Übersicht zu historischen Obstsorten mit regionalem Bezug in der Pflanzung von 2015 im Fürst-Pückler-Park in Bad Muskau/ Łęknica (mit ausgewählten Literaturangaben zu Herkunft und Sortenbeschreibungen). Unveröffentlichtes Manuskript 2016.
- Hartmann, Walter: Farbatlas alte Obstsorten. Stuttgart ⁵2015.
- Knoop, Johann Hermann: Pomologia, das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel und Birnen, welche in Holland, Deutschland, Franckreich, Engeland und anderwärts in Achtung stehen, und deswegen gebauet werden. Nürnberg 1760.
- Koloc, Rudolf: Wir zeigen Apfelsorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul ⁵1972.
- Koloc, Rudolf: Wir zeigen Birnensorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul ²1964.
- Koloc, Rudolf: Wir zeigen weitere Apfelsorten und werten deren Eigenschaften. Radebeul ³1969.
- Kröling, Falk: Zwetschen, Pflaumen, Renekloden, Mirabellen. Tabellenwerk zur Unterstützung der Sortenbestimmung. Detmold 2011.
- Krümmel, Hans / Groh, Wilhelm / Friederich, Gerhard: Deutsche Obstsorten, Berlin 1956–1960.
- Lauche, Wilhelm: Deutsche Pomologie. 6 Bände. Berlin 1879–1884.
- Matthieu, Charles: Nomenclator Pomologicus. Verzeichnis der im Handel und in Kultur befindlichen Obst-Arten mit ihren Synonymen oder Doppelnamen. Berlin 1889.
- Müller, Ariana / Seipp, Ariane: Norddeutschlands Apfelsorten. Ein Bestimmungsbuch. Emden 2015.
- Müller-Diemitz / Bißmann-Gotha u.a.: Deutschlands Obstsorten. Stuttgart 1905–1935.
- Oberdieck, Johann Georg Conrad / Lucas, Eduard / Jahn, Friedrich: Illustriertes Handbuch der Obstkunde in 9 Bänden mit einigen Zusatzbänden. Stuttgart / Ravensburg 1859–83.
- Obstatlas der Russischen Kolonie Alexandrowka in Potsdam. Ein pomologischer Führer. Potsdam 2012.
- Petzold, Herbert: Apfelsorten. Leipzig / Radebeul ²1982.
- Petzold, Herbert: Birnensorten. Leipzig / Radebeul 1982.
- Rolff, Heinrich: Der Apfel. Sortennamen und Synonyme. Kiefersfelden 2001.

Rolff, Heinrich: Die Birne. Obstarten. Sortennamen und Synonyme. Kiefersfelden 2001.
Sächsische Obstbau-Zeitung. Organ des Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen. 1.–3. Jahrgang, Dresden 1875–1877.
Schomerus, Johannes: Sachsens Apfel u. Birnsorten. Stuttgart 1926.
Schuricht, Werner: Zur Geschichte des Obstbaus Mitteldeutschlands Teil 1. Der Obstbau Mitteldeutschlands vom Mittelalter bis zum Jahre 1945. Hg. vom Förderverein Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt. Erfurt 2009.

Sickler, Johann Volkmar (Hrsg.): Der Teutsche Obstgärtner. 22 Bände. Weimar 1794–1804.
Stange, Walter: Zittau. Unveröffentlichtes Manuskript, Zittau o. J.
Stöhr, Hans: Sachsens Obstbau in vier Jahrhunderten. Geschichte des sächsischen Obstbaues und dessen heutige Organisation. Dresden 1905.
Votteler, Willi: Verzeichnis der Apfel- und Birnsorten. München 1993.
Zeitschrift für Obst- und Gartenbau. Organ des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen (später Amtsblatt des Sächsischen Landes-Obstbauvereins), Dresden 1880–1941.

BEZUG VON EDELREISERN

Baumschule Alte Obstsorten (nur Edelreiser!)
Waldweg 2, 24966 Sörup, Tel.: 04635/2745,
e-Mail: info@pomarium-anglicum.de
www.alte-obstsorten.de
(hat u. a. mehr als 725 verschiedene Apfelsorten)

Baumschule Ritthaler
Dietschweilerstraße 20, 66882 Hütschenhausen,
Tel.: 06372-5880,
e-Mail: Info@BaumschuleRitthaler.de
www.baumschuleritthaler.de

Deutsche Genbank Obst
www.deutsche-genbank-obst.de

Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt
des Pomologen-Vereins.
Dort gibt es eine sehr große Auswahl an sortenechten Edelreisern, die direkt bei den derzeit 76 Sammlungsinhabern bestellt werden können.
www.obstsortenerhalt.de

Oberlausitz-Stiftung
02899 Ostritz, St. Marienthal 2,
Tel.: 035823/77231,
e-Mail: info@oberlausitz-stiftung.de
www.oberlausitz-stiftung.de
(fast 400 verschiedene Obstsorten, insbesondere aus Sachsen).

Obstmuttergarten Rheinland. Gesellschaft für Anzucht und Vertrieb von Vermehrungsmaterial im Obstbau mbH Meckenheim
Im Siebenswinkel 20, 53340 Meckenheim,
Tel.: 02225-8883955; Fax: 02225-8883956,
Mobil: 0160 90906474,
e-Mail: info@obstreisergarten.de
www.obstreisergarten.de
Mehr als 500 Obstsorten

Pomologischen Vereniging Noord-Holland
(mit großer Auswahl an Birnensorten)
<http://www.hoogstamfruitnh.com/content-Files/entlijst.html>

Reiserschnittgarten Baden-Württemberg GmbH & Co. KG
Comburgstr. 31/1, 74177 Bad Friedrichshall-Untergriesheim, Tel. 7136 / 964375;
Fax: 07136 / 964376; Mobil: 0160 / 4401185
e-Mail: info@reiserschnittgarten.de
www.reiserschnittgarten.de

Stiftung Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee,
Schuhmacherhof 6, 88213 Ravensburg-Bavendorf, Monika Meyer, Tel.: 0751/7903-312,
Fax 0751/7903-322,
e-Mail: meyer@kob-bavendorf.de
www.kob-bavendorf.de

BAUMSCHULEN MIT EINER VIELZAHL HISTORISCHER OBSTSORTEN

Baumgartner Baumschule, 84378 Nöham, Hauptstraße 2, Tel.: 08726/205 Fax: 08726/1390, E-Mail: baumgartner@baumgartner-baumschulen.de, www.baumgartner-baumschulen.de (hat mehr als 500 verschiedene Sorten; Sortenbeschreibungen teils mit Bildern über Äpfel, Birnen, Quitten, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche und Beeren)

Bioland Baumschule & Obstgarten Dr. Ute Hoffmann, 27330 Asendorf, Uepser Heide 1, Telefon: 04253-800622 Fax: 04253-800620 E-Mail: ute.hoffmann@hoffmann-obstbaumschule.de, www.hoffmann-obstbaumschule.de

Hermann Cordes Baumschulen, 25488 Holm/Holstein, Pinneberger Str. 247a, Tel.: 04103/93980 Fax: 04103/5340, E-Mail: info@cordes-apfel.de, www.cordes-apfel.de

Baumschule Ritthaler, 66882 Hütchenhausen, Dietschweiler Str. 20, Tel.: 06372/5880, E-Mail: Info@BaumschuleRitthaler.de, www.baumschuleritthaler.de

Baum- und Rosenschule Schwartz, 02708 Löbau, Richard-Müller Str. 80 a, Tel.: 03585/47510 Fax: 03585/475120, E-Mail: schwartz-baumschulen@t-online.de (hat u.a. mehr als 500 verschiedene Apfelsorten, darunter fast alle sächsischen Sorten)

Weitere Bezugsquellen von alten Obstsorten findet man unter:
<http://www.bund-lemgo.de/bezugsquellen-alte-obstsorten.html>

REGISTER

A

Adersleber Kalvill 28, 44, 46
 Alantapfel 19, 21, 23, 25
 Alexander Lucas 29, 31, 100
 Alkmene 62
 Allington 62
 Alte Wilde 30
 Althans Reneklode 22, 29, 31
 Amanlis Butterbirne 21, 23, 26, 27, 29, 31
 Amarellweichsel 11
 Ananasbirne 88
 Ananasrenette 21, 23, 25, 27, 28, 30
 Andenken an den Kongress 27, 29, 30
 Anhänger 14
 Annaberger 12
 Anna Späth 22, 31
 Astracanischer Apfel 15
 Astracanischer Eispapfel 17
 Augstbirn 9
 Augstöpfeln 9
 Augustapfel 9
 Augustzwetsche 15, 16, 18
 Aurate 108

B

Bacheliers Butterbirne 21
 Badacsoner 29, 30
 Bamberger 56
 Bammelhartiger aus Sorznig 33
 Bammel-Wilde 30
 Baronin von Mello 21, 23
 Baumanns Butterbirne 18
 Baumanns Renette 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 30, 74
 Bautzener Hauspflaume 110
 Beiers Martinsbirne 34
 Benadine 92
 Bentelebener Rosenapfel 15, 17
 Bergamotte Hertrich 23, 26
 Berliner Schafsnase 21, 23
 Berner Rosenapfel 28
 Bernstädter 56
 Beyers Meißner Eierbirne 17
 Biebricher Weinapfel 14
 Biondecks Frühzwetsche 22
 Birne aus Tongern 21, 29, 30
 Bischofshut 6, 28, 38, 39, 78
 Bischofsmütze 38
 Bischofsrenette 38
 Bismarckapfel 27, 42
 Blauacher 38
 Blaue Eierpflaume 12, 19, 22
 Blenheim 6, 30, 70, 71
 Blumenbachs Butterbirne 20, 21, 23, 24, 26, 30
 Böhmischer Rosenapfel 36
 Böhmischer Sommerrosenapfel 17
 Böhmischer Weinling 10, 33
 Boikenapfel 22, 23, 25, 27, 30
 Borsdorfer 9, 10, 13, 14, 15, 17, 23, 32, 33, 40, 48, 52, 64

Boscs Flaschenbirne 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 29, 30
 Boskoop 30
 Braunauer aprikosenartige Pflaume 22
 Braune aus Buhlbronn 114
 Brauner Frauenapfel 16
 Brauner Matapfel 10, 14, 22, 25
 Brauner Sommer-Käsapfel 14
 Braune Wilde 30
 Breuhahn 38
 Bühler Frühzwetsche 31
 Bunte Julibirne 29, 31, 104
 Bunter Perdrigon 22
 Burchardts Reinette 21
 Bürgerherrenapfel 33
 Burgstädter Renette 36
 Büschelwilde 30
 Büttners sächsische Ritterbirne 34
 Büttners späte rote Knorpelkirsche 21, 29, 30

C

Capiaumont 15, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27
 Carpentin 14, 27
 Catharinenpflaume 18
 Catillac 16, 18
 Cellini 23, 25, 27, 28
 Champagnerrenette 21, 22, 23, 25, 27
 Character Reinette 17
 Charlamowsky 21, 22, 26, 28, 30
 Ckaschaker 34
 Clairgeaus Butterbirne 19, 20, 21, 23, 24, 26, 27, 29, 31
 Clapps Liebling 21, 29, 30
 Cludius Herbstapfel 21
 Coburger frühe schwarze Herzkirsche 114
 Coburger Maiherzkirsche 6, 21, 29, 31, 114
 Colmar Souverain 18
 Colomas Herbstbutterbirne 21, 23, 24, 26
 Compotbirne 15
 Coulons Renette 27, 70
 Cox Orange 21, 23, 25, 28, 30, 60
 Cox Pomona 27, 28
 Crasanne 15
 Croncels 27, 28, 30

D

Damascenen-Aprikosenpflaume 12
 Damasonrenette 27
 Damscener von Maugerou 16, 18
 Danziger Kantapfel 10, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 30
 Dechantsbirne von Alencon 22, 26
 Delitzscher Preßsauerkirsche 115
 Delitzscher Weichsel 115
 Deutsche blaue Zwetsche 16, 18
 Deutsche Hauspflaume 29
 Deutsche Nationalbergamotte 15, 20, 22
 Deutscher Goldpepping 21, 22, 23, 25
 Deutscher Grünlings 21
 Deutscher Maschankker 40

Die Gerdessen 34
 Diels Butterbirne 19, 20, 21, 23, 24, 26, 27, 29, 31
 Diemitzer Amarelle 29, 30
 Dietzer rote Mandelreinette 14
 Doktorkirsche 24, 28, 37
 Doppelte Mirabelle 15, 16, 18
 Doppelte Philippsbirne 29, 31, 100
 Doppelter Holländer 27
 Dörstling 33
 Dr. Bouvier 22, 26
 Dr. Jules Guyot 29
 Dr. Lentier 27
 Drüfken 52
 Druvappel 52
 Druwappel 52
 Drüwken 52
 Duchess d'Angoulême 27

E

Echter Winterstreifling 10, 14, 15, 17, 21, 22, 23, 25
 Eckapfel 13, 23, 33, 34
 Edelborsdorfer 6, 11, 21, 22, 23, 25, 40, 52, 76
 Edelreinette 23, 25
 Edler aus Leipzig 6, 42, 43
 Edler Winterborsdorfer 14, 15, 17, 19
 Eggerling 14
 Elbersdorfer Butterbirne 6, 88, 89, 100
 Elstraer Spiegelkirsche 35
 Englische Granatreinette 23
 Englische lange grüne Winterbirne 15, 18
 Englischer Goldpepping 16, 17
 Englische scharlachrote Parmäne 19
 Englische Sommer Butterbirne 21
 Englische Spitalreinette 21, 22, 23, 25, 26
 Englische Winterbutterbirne 18
 Englische Wintergoldparmäne 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25
 Erdbeerapfel 17
 Ernteapfel 14
 Esperens Bergamotte 21, 23, 26, 31
 Esperens Herrenbirne 21, 23, 25, 27
 Esperine 21, 23, 26
 Eveapfel 28, 30

F

Falsche Hedelfinger 114
 Fameuse 60
 Feigenbirne 35
 Flamentiner 16, 18
 Folger Kirsche 21
 Forellenapfel 17
 Forellenbirne 15, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27
 Forellenreinette 15, 23
 Fraas Sommerkalvill 19, 27
 Franchipane 16, 18
 Frankenbirne 19, 21
 Franzens Wilde 6, 29, 30, 116
 Franzmadame 16, 18

- Französische graue Reinette 14, 17
 Französische Muskateller 15
 Frauendorfer 36
 Freiherr von Hausen 6, 44, 45
 Fromms Herzkirsche 21, 31
 Frühe aus Trévou 27, 29, 31
 Frühe Backhausbirne 15
 Frühe Französische 29
 Frühe gemeine Zwetsche 15, 16, 18
 Frühe Hedelfinger 114
 Frühe Herzogenkirsche 15
 Frühe Leipziger Damascener 15, 36
 Frühe Margarethenbirne 23, 25
 Frühe Reineclaude 22
 Frühe rotgefleckte Marktreinette 14
 Frühe schwarze Herzkirsche aus Coburg 114
 Frühe Schweizer Bergamotte 15
 Früheste bunte Herzkirsche 15, 21
 Früheste der Mark 28, 29, 31
 Frühe von Berghold 22
 Frühe wohlriechende Pomeranzenbirne 15
 Fürsts Frühzwetsche 22, 118
- G**
- Gaesdonker Renette 21, 22, 25, 118
 Gascoynes Scharlachroter 74
 Geflammten Kardinal 33
 Geflammter Kardinal 21, 23, 26, 27, 29, 38
 Geflammter weißer Kardinal 22
 Gehlapfel 52
 Gelbe Aprikosenpflaume 16, 18, 19
 Gelbe Erfurter Herbstreinette 14
 Gelbe Erfurter Reinette 17
 Gelbe Erfurter Sommerreinette 15
 Gelbe gestreifte Schafsnase 19
 Gelbe Marunke 12
 Gelbe Mirabelle 15, 16, 18, 22
 Gelber Bellefleur 21, 23, 29, 46
 Gelber Edelapfel 21, 23, 27, 29, 30
 Gelbe Renette 22, 25, 46
 Gelber englischer Schönblühender 22
 Gelber Gulderling 14, 15, 17
 Gelber Pallasapfel 14
 Gelber Richard 21, 23, 25, 27
 Gelber Wettich 14
 Gelber Winter-Karthäuser 15, 17
 Gelber Winterstettiner 15, 17, 21, 23
 Gelbe sächsische Renette 6, 19, 27, 46, 47
 Gelbe Schafsnase 17
 Gelbe Sommerherrenbirne 19
 Gelbe Wadelbirne 11
 Gelbe Würzapfel 17
 Gelbgraue Rosenbirne 15, 23, 25
 Gellerts Butterbirne 21, 23, 25, 29, 30
 Gemeine Marmorkirsche 11
 Gemeiner Spilling 12
 Gemeine Zwetsche 15
 General Tottleben 27
 Gerdessen's Weigsdorfer Zuckerbirne 34
 Gerstenbirne 96
 Gestreifter Backapfel 14
 Gestreifter böhmischer Borsdorfer 14
 Gestreifte Reinette 14
 Gestreifter gelber Herbstkalvill 17
 Gestreifter Herbstkalvill 15, 17
 Gestreifter Osterkalvill 19
 Gestreifter roter Osterkalvill 19
 Gestreifter Schwanapfel 14
 Gestreifter Titowka 68
 Gestreifter Winter-Agatapfel 14
 Gestreifte Sommerparmäne 14
 Getüpfelte Reinette 16, 17
 Gewürzluikenapfel 60
 Giffards Butterbirne 27
 Glanzreinette 14, 17, 23
 Glasapfel 14, 17, 33
 Glasierte Knorpelkirsche 29, 30, 37
 Goldbirne 108
 Golden Noble 19
 Goldgelbe Sommerrenette 14, 16, 17, 21, 23
 Goldmohr 16, 17
 Goldparmäne 29, 30
 Goldpflaume 15, 16, 18, 22
 Goldreinette von Blenheim 21, 22, 23, 25, 27
 Goldzeugapfel 21, 22, 23, 25
 Görlitzer Nelkenapfel 22, 25, 56
 Gottorper Kirsche 15
 Grafensteiner 14, 17, 27
 Graf Nostitz 6, 21, 27, 48, 49
 Grahams Jubiläumsapfel 58
 Granatapfel 14
 Graue französische Reinette 16, 21, 23, 86
 Graue Herbstbirne 26
 Graue Herbstbutterbirne 20, 21, 23, 26, 27
 Graue Herbstreinette 21, 23, 27
 Grauer Kurzstiel 21, 22, 23, 25
 Graue Sommerbutterbirne 15
 Graumännchen 6, 90, 91
 Graumännel 90
 Gravensteiner 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 30
 Große Britzer Eierpflaume 6, 112, 113
 Große Damascener 15
 Große frühe Maiherzkirsche 16, 18
 Große Germersdorfer 21, 29
 Große Glaskirsche 16, 18
 Große grüne Reneklude 12, 29, 31
 Große Kasseler Reinette 14, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 27
 Große lange Lotkirsche 21, 29, 31
 Große muskierte Pomeranzenbirne 15
 Große Prinzessinkirsche 21, 29, 30, 31
 Großer böhmischer Sommer-Rosenapfel 16, 17
 Großer Bohnapfel 21, 26
 Großer edler Prinzessinapfel 14
 Große Reineclaude 15, 16, 18, 22
 Großer französischer Katzenkopf 18
 Großer Gobet 21, 31
 Großer Katzenkopf 15, 21, 24
 Großer Königsapfel 54
 Großer rheinischer Bohnapfel 14, 17, 19, 20, 22, 25, 27, 30
 Großer roter Sommer-Himbeerapfel 17
 Großer rother Pilgrim 16
 Große schöne Jungfernbirne 15
 Große schwarze Knorpelkirsche 15, 19, 21, 31
 Große Sommerprinzenbirne 15
 Große Sommerzapfenbirne 18
 Große süße Maiherzkirsche 16, 18
 Große Zuckerzwetsche 22
 Großherzog Friedrich von Baden 44
 Großherzogs Liebling 78
 Großvaterbirne 104
 Grottauer Gewürzapfel 33
 Grumbkower Butterbirne 19, 20, 21, 23, 24, 26
 Grüne Herbstzuckerbirne 18
 Grüne Hoyerswerda 6, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 25, 92, 93
 Grüne Isambert 15
 Grüne Reineclaude 19
 Grüner Fürstenapfel 14, 19, 21, 22, 23, 25, 26
 Grüner Kaiserapfel 21, 32, 118
 Grüner Käsapfel 14
 Grüner Pauliner 17
 Grüner Stettiner 17
 Grüner Winter-Atlasapfel 14
 Grüne sächsische Winterbirne 34
 Grüne Sommermagdalene 19, 21, 23, 26
 Grüne Winterbergamotte 35
 Gubener Bernsteinkirsche 21
 Gubener Warraschke 14, 50, 56
 Gute Graue 21, 22, 24, 25, 26, 29, 30, 90
 Gute Luise 15, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30
 Gute Luise von Avranches 21, 29
 Gute Sommerchristenbirne 18
- H**
- Haferbirne 16, 18
 Hagedornapfel 29
 Halberstädter Jungfernapfel 78
 Hammelsäcke 112
 Hammelsbirne 34
 Hangelbirne 11
 Hannoversche Jakobsbirne 21
 Harberts Renette 21, 22, 25, 27, 29, 30, 70
 Hardenpontos Winterbutterbirne 20, 21, 23, 24, 26, 27, 31
 Harlemer Renette 14, 114
 Hartapfel 14
 Hartling 11, 12
 Hartwis' gelbe Zwetsche 22
 Hauptmannsapfel 74
 Hauspflaume Typ Umhauer 110
 Hauszwetsche 6, 10, 12, 19, 22, 29, 31, 110, 111
 Hawthornden 27
 Hedelfinger Riesenkirsche 21, 30, 31, 114
 Heintzens frühe Herzkirsche 21
 Heintzes Taubenapfel 78
 Helmsdorfer 35
 Herbstambrette 15
 Herbstborsdorfer 14
 Herrnapfel 13, 52
 Herrnhuter Taubenapfel 78
 Herzogin Elsa 27, 29
 Herzogin von Angoulême 21, 31
 Heubirne 108
 Himmelhahn 21
 Hofratsbirne 21, 31

- Holländische Feigenbirne 21, 23, 25
 Holzfarbige Butterbirne 20, 21, 23, 24, 26, 27
 Honigbirne 104
 Hornolužická muškátová reneta 66
- I
- Italienische Zwetsche 19, 22, 110
- J
- Jagdbirne 15, 16, 17
 Jahn's Müskierte Gold Bergamotte 106
 Jakob Lebel 27, 29, 30, 42
 James Grieve 62
 Jeanne d'Arc 100
 Jefferson 22
 Jerusalemapfel 17
 Jonathan 38
 Josephine von Mecheln 21, 23, 26
 Jubischs große schwarze Herzkirsche 35
 Jubischs Kurzstiel 33
 Juliusdechantsbirne 21, 23
 Jungfernbirne 23, 25
 Junkerapfel 10, 12, 17, 52
- K
- Kaiser Alexander 18, 21, 23, 25, 27
 Kaiserbirne mit Eichenlaub 18
 Kaisersheimer 14
 Kaiser Wilhelm 30
 Kalterer Böhmer 56
 Kampervenus 21, 23, 25
 Kanadarenette 23, 29, 30, 70
 Karmeliterrenette 17, 21, 22, 23, 25, 86
 Kaschaker 34
 Kassins Frühe 29, 30, 31
 Kirkes Pflaume 22, 29, 31
 Kirschweining 6, 50, 51, 56
 Kittlitzer Perle 35
 Kittlitzer Streifling 33
 Klarapfel 27, 29, 30, 68
 Kleebirne 17
 Kleine grüne Backbirne 15
 Kleine Johannespflaume 12
 Kleine Jungfrauenbirne 11
 Kleine Kasseler Reinette 14, 16, 17
 Kleine lange Sommermuskateller 11, 22, 25, 108
 Kleine Muskatellerbirne 6, 11, 16, 18, 94, 95
 Kleine Pfalzgräfin 21
 Kleine Reineclaude 15
 Kleiner grüner Nelkenapfel 56
 Kleiner Herrenapfel 6, 19, 20, 21, 23, 25, 52, 53
 Kleiner Jungfernapfel 33
 Kleiner Langstiel 21
 Kleiner Meißner Herrenapfel 22, 25
 Kleiner Neuzerling 14
 Kleine rote Sommer-Muskateller 21
 Kleine Sommermuskatellerbirne 94, 108
 Kleine Zimtrussellet 15
 Klusterapfel 52
 Kohrener schwarze Herzkirsche 29, 35
- Kolditzer Rettigbirne 17
 Königin Hortensie 21, 29, 31
 Königin Sophienapfel 27
 Königin Victoria 29, 31
 Königliche Amarelle 28
 Königlicher Kurzstiel 10, 21, 22, 23, 25, 27
 Königlicher roter Kurzstiel 14, 17
 Königlicher Streifling 14
 Königsapfel 6, 54, 55
 Königsapfel aus Mittweida 54, 55
 Königsplume von Tours 15, 18, 22
 Königstafelapfel 54
 Köstliche aus Charneux 21, 27, 29, 30
 Kräuterreinette 14
 Krockhals 15
 Kronenreinette 14
 Kronprinz Rudolf 50, 56
 Krügers schwarze Herzkirsche 21, 118
 Kuhfuß 21
 Kunzes Kirsche 29
 Kurzstielige Amarelle 31
- L
- Lamus 117
 Landsberger Renette 21, 22, 25, 27, 29, 30, 46
 Lanes Prinz Albert 27, 29, 58
 Lange gelbe Sommermuskatellerbirne 18, 19
 Lange rotgestreifte Reinette 17
 Langer Winter-Karthäuser 14
 Lange Sommermundnetzbirne 17, 19, 23, 25
 Lange Sommermuskateller 16
 Lange weiße Dechantsbirne 21, 23, 25, 118
 Langscheider 13, 14
 Langtons Sondergleichen 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26
 Lauenmanns Kirsche 19
 Lausitzer Muskatrenette 66
 Lausitzer Nelkenapfel 6, 24, 27, 30, 50, 56, 57
 Lehmepfel 84
 Leipziger Damazene 36
 Leipziger Lotkirsche 37
 Leipziger Rettigbirne 15, 16, 17, 18, 22, 24, 25, 96
 Leitheimer Streifling 14, 19
 Le Lectier 31
 Lenzener Butterbirne 21, 22, 32
 Liegels Butterbirne 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 98
 Lommatzsche harte Knorpelkirsche 30
 Lommatzsche späte harte 37
 London-Pepping 21
 Lord Grosvenor 29
 Lord Suffield 27, 29, 68
 Lorenzapfel 17
 Lorenzbirne 23, 25, 104
 Loschwitzer 24, 35
 Lothringer grüne Reinette 14
 Lotkirsche 29, 37
 Lucius 100
 Luikenapfel 22, 25
- Lunow 56, 58
 Lütticher Ananaskalvill 58
 Lütticher Rambour 21, 27
 Lyoner 12
- M
- Madame Treyve 21, 23, 26
 Madame Verté 21, 23, 26, 29, 30
 Maibiers Parmäne 6, 58, 59
 Maiherzkirsche 29, 114
 Maklone 6, 98, 99
 Malonke 112
 Malvasier 27, 60
 Malvesier 6, 60, 61, 80
 Malvesierapfel 60
 Manks Küchenapfel 30
 Margarete Marillat 32
 Margaretenbirne 9, 10, 98, 104
 Marguerite Marillat 31
 Marie Luise 19, 20, 21, 23, 24, 26, 27
 Markbirne 15
 Markgräfin 88
 Marmorierte Kirsche 36
 Martens Sämpling 30, 54
 Martini 62
 Marunke 6, 112, 113
 Meckelburgische Epffel 10
 Meininger späte Knorpelkirsche 21, 32, 118
 Meißener Eierbirne 34
 Meißener Großvatersbirne 35
 Meißener Hirschbirne 35
 Meißener Liebchensbirne 35
 Meißener Zwiebelbirne 35
 Meißner Forellenhartig 33
 Meißner Gerstenapfel 33
 Meißner Graue Alantrenette 33
 Meißner graue Reinette 22, 25, 33
 Meissner Grobsen 33
 Meißner Grobsen 33
 Meißner Herrenapfel 16, 52
 Meißner Himbeerapfel 33
 Meißner Honigpflaume 36
 Meißner Jungfernapfel 16
 Meißner kalvillartiger Pepping 33, 34
 Meißner Klapperstreifling 34
 Meißner kleiner Herrenapfel 16, 17
 Meißner lange grüne Winterbirne 35
 Meißner leberrother Himbeerapfel 34
 Meißner Lederapfel 34
 Meißner Liebchensbirne 17
 Meißner Malvasier 16, 17, 22, 25, 60
 Meißner Malvasierapfel 14, 16, 60
 Meißner roter Erl-Apfel 16, 34
 Meißner Sommer-Zuckersüßapfel 34
 Meissner Sommerzuckersüßer 34
 Meißner Taubenfüßchen 34
 Meißner weiße Knorpelkirsche 36
 Meißner Winter-Citronenapfel 16
 Meißner Würzapfel 16
 Meißner Zitronenapfel 46
 Menoistenreinette 17
 Merbesiner 6, 62, 63
 Meroldts Reineclaude 22
 Metzger Mirabelle 31

- Meysserling 12
 Minister Dr. Lucius 6, 35, 88, 100, 101
 Minister von Hammerstein 29, 30
 Mirabelle aus Nancy 29, 31
 Mittelfrühe Werdersche Herzkirsche 29, 30
 Mittweidaer Königsapfel 54
 Modivchen 6, 64, 65
 Mönchsapfel 14
 Mönchsferse 34
 Moritzburger Bergamotte 106
 Moritzburger Goldbergamotte 27, 106
 Motivchen 64
 Münchhausens Glockenapfel 14
 Murgtalperle 114
 Muscat à Longue 108
 Muskatellerbirne 10, 102, 104, 108
 Muskatrenette 14, 16, 17, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 66
 Myrobalane 12
- N**
- Napoleons Butterbirne 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27
 Nasenapfel 14
 Nelkenbirne 6, 102, 103
 Neue Poiteau 21, 27, 30
 Nienburger Eierpflaume 22, 118
 Nordhausen 56
 Nordreinette 16, 17
- O**
- Oberdiecksrenette 21, 23, 25
 Oberlausitzer Muskatrenette 6, 66, 67
 Oberlausitzer Nelkenapfel 56
 Ochsenherzkirsche 21, 31
 Ohm Paul 6, 68, 69
 Oldenburg 38, 78
 Olivier de Serres 27
 Ölkofer Pepping 27
 Omsewitzer Schmalzbirne 15, 17, 21, 23, 24, 25, 35
 Omsewitzer Sommerzuckerbirne 17, 35
 Ontario 29, 30, 42
 Ontariopflaume 29, 31
 Ordensbirne 15
 Orleans Renette 21, 22, 23, 25, 27
 Osnabrücker Reinette 21, 22, 23, 25
 Osterbergamotte 16, 18
 Ostheimer Weichsel 16, 18, 21, 29, 30, 31
 Ouillins Reineclode 29
 Oullins Reneclode 31
 Oybiner Latize 35
- P**
- Packerlemische Birn 10
 Papageiapfel 14
 Parisapfel 10
 Parisbirne 10
 Pariser Rambourrenette 14, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 26, 27
 Parkers Pepping 21, 22, 23, 25, 26
 Passatutti 15
- Pastorenbirne 21, 23, 26, 27, 29, 31
 Paul Ohm 68
 Peasgoods Goldrenette 29
 Peiperke 36
 Pelzrenette 86
 Perlherzkirsche 19, 24
 Petersbirne 6, 11, 17, 26, 27, 29, 102, 104, 105, 108
 Pfalzgraven 10
 Pfingstapfel 22, 25
 Pfirsichroter Sommerapfel 21
 Philipp Goes 21, 26
 Platte Honigbirne 15, 18
 Pleißner Rambour 19, 23
 Pleißner Sommer-Rambour 16
 Poire Petit-Muscat 94
 Poire Superbe 94
 Polnischer weißer Pauliner 14
 Pomeranzenbirne 16, 17, 18
 Pommeranzenapfel 14
 Pommerscher Krummstiel 78
 Pomphelias Rote Renette 60
 Porstorffer 9
 Präsident Drouard 29, 100
 Prince Madame 16
 Prinz Albrecht von Preußen 74
 Prinzenapfel 19, 22, 23, 25, 26, 30, 38, 78
 Prinzenkirsche 15
 Prinzessin Marianne 27
 Punktierete Reinette 17
 Punktierter Sommerdorn 17, 21, 22, 24, 25
 Purpurroter Cousinot 21, 22, 23, 25, 26, 27, 72
- Q**
- Queenbirne 21
 Queen Cox 66
 Queen Victoria 22
 Queue d'Été 108
- R**
- Rabenauer Blankbirne 27
 Rabenauer Butterbirne 6, 21, 22, 24, 25, 26, 106, 107
 Rajka 60
 Ravensberger Renette 58
 Reders Goldrenette 40
 Regentin 18, 21, 23, 26
 Reinette Dame 26
 Reinette Safranee 76
 Reinette von Breda 14, 21, 22, 25
 Reinette von Damason 17
 Reinette von Lülleville 17
 Reinette von Lünneville 16
 Reinette von Newyork 17
 Reizensteiner gelbe Zwetsche 15, 18
 Remo 74
 Rettichbirne 6, 26, 35, 96, 97
 Rettigbirne 19, 21, 96
 Rheinischer Bohnapfel 25, 29
 Rheinischer Hartig 22, 25, 27
 Rheinischer Naberling 14
 Ribston Pepping 21, 25, 27, 66
- Riesenboiken 42, 44
 Röhrigs Weichsel 6, 117
 Römische Schmalzbirne 11, 15, 21
 Rorregger Mostbirne 104
 Rosenhofbirne 104
 Rosenpflaume 112
 Röslesbirne 108
 Rotbackige Sommerzuckerbirne 15
 Rote Bergamotte 15, 20, 21, 22, 24, 25
 Rote Birne 104
 Rote Dechantsbirne 23, 24, 26
 Rote Eierpflaume 16, 18
 Rote gestreifte Reinette 17
 Rote Herbstbergamotte 27
 Rote Herbstbutterbirne 15
 Rote Maikirsche 15, 28, 29
 Rote Marunke 18, 112
 Rote Muskateller 15
 Rote Oranienkirsche 16, 18, 21
 Rote Pfalzgräfin 11
 Roter Astrachan 19, 23, 25
 Roter Augustiner 17
 Roter aus Fuchshain 34
 Roter böhmischer Jungfernapfel 19
 Roter Borsdorfer 16, 17
 Roter Brasilienapfel 11
 Roter Eiserapfel 11, 21, 22, 23, 25, 29, 30
 Roter Fuchs 6, 72, 73
 Roter Hauptmannsapfel 6, 74, 75
 Roter Herbstkalvill 16, 17, 19, 21, 23, 25, 26
 Roter holländischer Bellefleur 14
 Roter Jungfernapfel 21, 22, 25, 72
 Roter Kardinal 11, 21, 23, 25
 Roter königlicher Kurzstiel 19, 20
 Roter Liebesapfel 17
 Roter Polsterapfel 14, 17
 Roter punktierter Sommerdorn 19, 20
 Roter Reinette 17
 Roter Sommerdorn 15
 Roter Sommerkalvill 16, 17
 Roter Stettiner 14, 17, 19, 20, 21, 23, 25, 27
 Roter Tiefputzer 22, 25
 Roter Trierischer Weinapfel 80
 Roter Weihnachtsapfel 74
 Roter Winterkalvill 16, 17, 21, 23, 25
 Roter Winterkronapfel 17
 Roter Winterrambour 14
 Roter Winterstettiner 11
 Roter Wintertaubenapfel 17, 19, 21, 22, 23, 25
 Rote Sommermuskateller 27
 Rote Wolkenherzkirsche 15
 Rotgraue Dechantsbirne 21
 Röthaer Prachtapfel 34, 70
 Rothe Reinette 17
 Rötliche Reinette 14
 Rotpunktierete Liebesbirne 15, 21
 Ruhm aus Kirchwerder 54
 Runde Mundnetzbirne 21, 26
 Runde Sommermundnetzbirne 16, 18, 23
 Runde Sommerpommeranzenbirne 15

S

Sächsische gelbe Renette 19, 21
 Sächsische Glockenbirne 15, 35
 Sächsische lange grüne Winterbirne 15, 16, 17, 18, 35
 Sächsische Renette 46
 Sächsischer Königsapfel 6, 54, 55
 Sächsische Winterbirne 35
 Safferapfel 76
 Saffrenete 9
 Safranapfel 6, 14, 19, 21, 22, 25, 76, 77
 Safranreinete 14, 76
 Sahliser Johanniskirsche 36
 Sahliser Marmorkirsche 37
 Salzburger Birne 23, 25
 Säuerlicher Köberling 14
 Schäfer Renette 86
 Schafsrenette 86
 Scharlachrote Parmäne 21, 23
 Schattenmorelle 29, 30, 31
 Schaumburger Purpur-Streifling 13
 Scheißhäuslbirne 90
 Scheuernapfel 13, 14
 Scheußhäuslbirne 90
 Schlesischer Lehmapfel 6, 27, 84, 85
 Schlotterapfel 11, 14
 Schmalzbirne von Delitzsch 35
 Schneeapfel 68
 Schneiders späte Knorpelkirsche 29, 30
 Schöne aus Löwen 31, 32
 Schöner aus Boskoop 27, 29
 Schöner aus Herrnhut 6, 30, 38, 62, 78, 79
 Schöner aus Oybin 34
 Schönerts Omsewitzer Schmalzbirne 35
 Schöner von Barnitz 34
 Schöner von Baruth 34
 Schöner von Boskoop 27
 Schöner von Nordhausen 52
 Schöne und Gute 26
 Schönste Winterbirne 18
 Schrapel-Wilde 30
 Schwarzer Kohlapfel 14
 Schwarze Spanische 11
 Schwarzwilde 29, 30, 36
 Schweizerbandapfel 14
 Schweizer Bergamotte 27
 Schweizerhose 16, 18
 Schweizer Reinette 21, 22, 23, 25, 27
 Schwerzer Renette 34
 Schwesterbirne 21, 24
 Sennepflaume 36
 Sept en gueule 94
 Sieben-ins-Maul 94
 Signe Tillich 48
 Six Butterbirne 21
 Sohlander Streifenapfel 80
 Sohlander Streifer 80
 Sohlander Streifling 6, 80, 81
 Solaner 27, 29
 Sommerapothekerbirne 18
 Sommerbergamotte 11, 15
 Sommerdechantsbirne 18
 Sommer-Eierbirne 11

Sommermagdalene 25, 98
 Sommermuskateller 6, 108
 Sommerparmäne 21, 23, 25
 Sommerveilchenapfel 17, 27
 Sornziger Klosterapfel 34
 Souvenir du Congres 21
 Spanische Frühweichsel 15
 Spanische Glaskirsche 18, 21
 Sparbirne 18, 19, 21, 23, 25
 Spätblühender Taffetapfel 21, 22, 25
 Späte Maulbeer-Herzkirsche 15
 Späte schwarze Herzkirsche 29
 Speckbirn 10, 11
 Spiegel-Wilde 30
 Splitke 9
 Steiger's Rosenapfel 34
 Sterkmanns Butterbirne 21, 23, 26
 Stern von Bühren 74
 Steyers Quittenapfel 36
 St. Germain 92
 Streifer 80
 Strömling 12
 Stuttgarter Gaishirtle 19, 21, 23, 24, 26, 27
 Sucre-Vert d'Hoyerswerda 92
 Sugar of Hoyerswerda 92
 Superintendenten-Reinette 14
 Süßapfel 33
 Süße Frühweichsel 21
 Süße Maiherzkirsche 18
 Süßer Königsapfel 22, 25
 Süßer Zitronenapfel 14
 Süßweichsel 15

T

Tetowka 68
 The Czar 29, 31
 Thomasapfel 6, 82, 83
 Thomser 6, 60, 82, 83
 Thouins Reinette 27
 Tiefblüte 22, 25
 Titowka 68
 Tomser 82
 Traubapfel 52
 Träubchenapfel 52
 Trierscher Weinapfel 27
 Triumph aus Vienne 28, 29, 30
 Triumph von Joidoigne 27, 28
 Trockner Martin 22
 Türkencalville 14

U

Uelzener Kalvill 44
 Ulmer Butterbirne 27, 28

V

Vaterapfel 58
 Veilchenapfel 16, 17
 Velserkirsche 19, 21
 Vereinsdechantsbirne 21, 29, 30
 Violette Dattelzetsche 12
 Violette Diaprée 22
 Violette Jerusalem Pflaume 22
 Violetter Perdrigon 12

Virginischer Rosenapfel 21, 22, 23, 25
 Virgouleuse 15, 16, 18
 Volkmarser Birne 16, 18, 21, 22, 25
 Von Zuccalmaglios Renette 27, 29, 30

W

Wagnerapfel 22, 25
 Wahre englische Kirsche 15
 Wahre Kanada 14
 Wahrer gelber Stettiner 14
 Wahre Stuttgarter Geishirtenbirne 15
 Wahre weiße Herbstreinete 14
 Walisischer Limonenpepping 17
 Wangenheimer Frühzwetsche 28, 29, 31
 Washington 22
 Weilburger 13
 Weilersche Mostbirne 21
 Weiße antillische Reinete 16, 17
 Weiße antillische Winterreinete 15
 Weiße Butterbirne 15
 Weiße Herbstbutterbirne 20, 21, 23, 24, 26, 106
 Weiße Perdrigon 16, 18
 Weißer Astrachan 19, 21, 22, 23, 25, 26, 68
 Weißer italienischer Rosmarin 15
 Weißer Matapfel 14, 25
 Weißer Nelkenapfel 56
 Weißer Winterfeiner 15
 Weißer Winterkalvill 21, 23, 25, 27
 Weißer Wintertaffetapfel 21, 25, 56
 Weiße Sommerschafsnase 14
 Weiße Spanische 11, 29
 Weißes Rebhühner-Ei 18
 Weiße Wachsrenette 14, 21, 22, 25
 Weizenbirne 104
 Wellington 22, 25
 Welschweinling 6, 12, 27, 84, 85
 Werdersche frühe Herzkirsche 21, 31
 Werdersche frühe schwarze Herzkirsche 15, 19
 Werdersche Volltragende 29
 Werdersche Wilde 30
 Werners Tafelapfel 34
 Wilde Birne blank 106
 Wilde Blankbirne 106
 Wilde Herrenbirne 15
 Wildling aus Motte 15, 19, 20, 21, 23, 24, 32
 Wildling von Barnitz 35
 Wildling von Einsiedel 21
 Wilhelmmapfel 70
 Williams Christbirne 21, 23, 24, 26, 29, 30, 100
 Williams Liebling 27
 Windsorbirne 21
 Winklers schwarze Knorpelkirsche 21
 Winklers weiße Herzkirsche 21, 24
 Winterapothekerbirne 11
 Winterbirn 22
 Winter-Borsdorfer 17
 Winterdechantsbirne 21, 23, 24, 26, 27
 Winterdorn 16, 17
 Wintergoldparmäne 21, 23, 25, 26, 27
 Wintermeuris 23, 26

Winter-Nelis 21, 25
Winterpostoph 15, 21
Winterzitronenapfel 15, 22, 25, 27, 46
Wittenberger Glockenbirne 35
Witzenhäuser Frühe 114

Z
Zaffer 76
Zapfenbirne 16, 21, 23, 24, 25, 118
Zeitige Wilde 30
Zephirine Gregoire 21, 23, 26
Zimmers Frühzwetsche 29
Zimtrenette 6, 14, 27, 29, 86, 87

Ziparte 12
Zitronenapfel 46
Zuccalmaglio 46
Zuckeradenapfel 36
Zwei Jahr dauernde Reinette 17
Zwiebelapfel 15, 33
Zwiebelborsdorfer 15, 16, 17, 19, 21, 23, 25



Abb. 28 Einer der größten Apfelbäume Sachsens (Durchmesser ca. 19 Meter) steht in Halbendorf direkt am Halbendorfer See



Abb. 29 Obstbaumallee

ZUM AUTOR



DR. MICHAEL SCHLITT

Geboren im Jahr 1958 in Montabaur (Rheinland-Pfalz). Aufgewachsen in Diez an der Lahn. Gegenwärtig wohnhaft in Görlitz. Seit 1996 Stiftungsdirektor bzw. Vorstandsvorsitzender der Stiftung Internationales Begegnungszentrum St. Marienthal in Ostritz (Ostsachsen).

Gründete zusammen mit seiner Frau Bettina Schlitt im Jahre 2006 die Oberlausitz-Stiftung (Ostritz). Schwerpunkte dieser Stiftung sind derzeit der Erhalt historischer Obstsorten und die Förderung unternehmerischen Handelns bei Jugendlichen.

