



ILLUSTRATIONEN: OBSTSORTENDATENBANK BUND LEMGO

Der Apfel 'Gravensteiner' hat einen hervorragenden Geschmack. Damit er diesen ausbildet, braucht er im Garten aber beste Bedingungen.

Die Birne 'Alexander Lucas' schmeckt süß und ist eine gute Lagerbirne. Sie sollte kurz vor der Reife vom Baum gepflückt werden.



SCHNEIDER'S SPÄTE KNORPELKIRSCHKE

Die Kirsche 'Schneiders späte Knorpelkirsche' liefert dunkelrote und feste Früchte mit einem guten Aroma.



Hauszwetsche

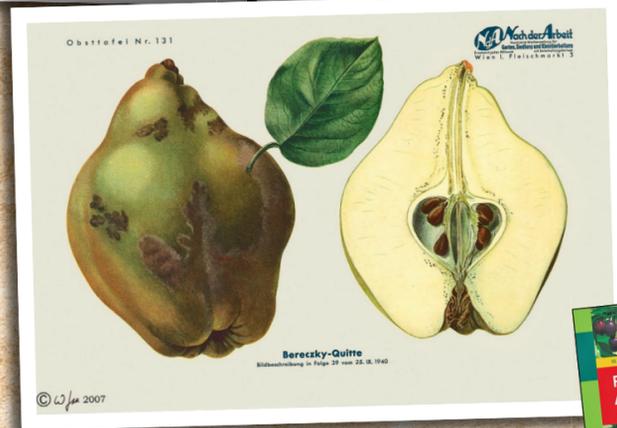
Die 'Hauszwetsche' ist eine beliebte und verbreitete alte Zwetschensorte, die regional verschiedene Typen zeigt.

Buch zum Thema

Alte Sorten

In diesem Buch wird eine Auswahl von alten Obstsorten vorgestellt. Sortentypische Bilder beim Apfel, Abbildungen der Steine bei Pflaumen und Zwetschen, Abbildungen der Kerne von Tafelbirnen sowie wichtige Unterscheidungsmerkmale helfen, die 290 alten Obstsorten zu bestimmen. Außerdem findet man Hinweise auf Krankheitsanfälligkeit, Standortansprüche, Ertrag und Verwertung.

Farbatlas Alte Obstsorten von Walter Hartmann, Ulmer-Verlag, 336 Seiten, 530 Farbfotos, 7 Zeichnungen, 24,90 €, ISBN 978-3-8001-0316-4.



Bereczky-Quitte

Die Quitte 'Bereczki' hat große Früchte mit aromatischem Fruchtfleisch. Sie ist nur gering anfällig für Feuerbrand.

Wochenblatt: Haben alte Obstsorten konkrete Vorteile gegenüber neuen Sorten?

Niedernhuber: Viele alte Apfelsorten können auch von Menschen gegessen werden, die unter einer Apfelallergie leiden. Diese Sorten enthalten sogenannte Polyphenole. Diese chemischen Verbindungen reduzieren das Allergienpotenzial des Apfels. Da sie aber den Apfel säuerlich schmecken lassen, würden sie aus den meisten neuen Sorten herausgezüchtet. Erhitzen macht die allergenen Stoffe unschädlich, deshalb vertragen Allergiker verarbeitete Produkte meist gut. Wer den Apfel gerne als Ganzes essen möchte, kann einen frischen Apfel für ein paar Minuten in den Ofen legen. Das macht

ihn besser verträglich. Zu dem Thema Apfelallergie empfehle ich die Internetseite www.bund-lemgo.de, dort findet man viele Erfahrungen von Allergikern.

Wochenblatt: Welche Nachteile haben sie?

Niedernhuber: Einige alte Sorten sind recht anfällig, was gewisse Krankheiten wie Schorf oder Mehltau oder auch Schädlinge wie die Blutlaus betrifft. Es hat seine Berechtigung, dass diese nur noch begrenzt angebaut werden. Neue Sorten sind dagegen meist robuster. Allerdings werden sie nicht mehr so intensiv getestet, bevor sie auf den Markt kommen. Manche Probleme zeigen sich erst im Laufe der Jahrzehnte, wie bei der tschechischen Sorte 'Topaz'. Diese würde als schorfresistent vermarktet, während der letzten Jahre hat sich aber gezeigt, dass sie sehr schorfanfällig sein kann. Ich persönlich setze lieber auf altbewährte Sorten. Denn wen es nicht stört, dass eine alte Sorte wie etwa 'Goldparmäne' etwas anfälliger ist und die Früchte manchmal schorfig sind, kann sie trotzdem bei entsprechenden Voraussetzungen pflanzen. Sie schmeckt wirklich gut.

Viele alte Sorten entsprechen aber nicht mehr dem heutigen Geschmack. Nur weil die Sorten früher begehrt waren, heißt das noch lange nicht, dass sie uns heute auch schmecken.

Wochenblatt: Ab wann gelten Obstsorten als alt?

Niedernhuber: Es ist allgemein gültig, dass es sich dabei um Sorten handelt, die über 100 Jahre alt sind.

Wochenblatt: Gibt es einen grundsätzlichen Unterschied zwischen alten Sorten und Lokalsorten?

Niedernhuber: Da muss man genau unterscheiden. Es gibt altbewährte Sorten, die noch viele Menschen kennen. Diese bewährten Standardsorten haben oftmals Eingang auf die Bayerische Obstsortenliste gefunden, die vom Bayerischen Landesverband für Obst- und Gartenbau herausgegeben wurde. Sie sind bayernweit anbaufähig. Lokalsorten sind, wie der Name schon sagt, nur in einem bestimmten Gebiet verbreitet. Sie haben spezielle Ansprüche bezüglich des Klimas, der Lage und des Bodens. Wenn das alles passt, wächst der Baum prächtig, wenn nicht, versagt er schlimmstenfalls.

Interview: Sophia Gottschaller

Alt ist nicht gleich altbewährt

Alte Obstsorten sind begehrt wie nie. Der Pomologe Hans Niedernhuber erklärt am Beispiel des Apfels, was diese Sorten auszeichnet und warum viele von ihnen trotzdem nicht den Weg zurück in die Gärten finden werden.

Wochenblatt: Warum pflanzen viele Hobbygärtner heute wieder alte Obstsorten?

Niedernhuber: Das hat verschiedene Gründe. Ich denke, es ist einerseits eine Gegenbewegung zur Eintönigkeit im Obstsortiment, die der Handel anbieten muss. Im Supermarkt findet man zum Beispiel bei Äpfeln oftmals nur sechs bis acht verschiedene Sorten. Diese sind zwar ge-

schmacklich interessant, aber sie schmecken meist ähnlich. Alte Sorten haben dagegen Charakter, Paradebeispiele sind hier der 'Weiße Klarapfel', 'Boskoop' oder 'Gravensteiner'. Sie haben einen unverwechselbaren Geschmack, den immer mehr Menschen wieder zu schätzen wissen.

Wochenblatt: Gibt es noch weitere Gründe?

Niedernhuber: Ich stelle immer wieder fest, dass viele Menschen ein Naturschutzgedanke antreibt. Sie möchten die genetische Vielfalt des Obstes aufrechterhalten. Der dritte

Punkt ist eine Art Rückbesinnung auf die eigene Geschichte. Ich erlebe viele Menschen, bei denen zum Beispiel der Opa damals einen Apfelbaum in den Garten gepflanzt hat – und genau diese Sorte möchten sie wieder haben. Alte Sorten zu besitzen, erfüllt viele Gärtner auch mit Stolz, es handelt sich dabei heutzutage schließlich um Raritäten. Besonders Lokalsorten schaffen eine Identifizierung mit der Heimat, bei uns in Niederbayern im Raum Straubing gibt es zum Beispiel die lokale Sorte 'Karl Miethanner'.



FOTO: PRIVAT

Hans Niedernhuber ist Kreisfachberater für Gartenkultur (Lks. Straubing-Bogen) und Vorsitzender des niederbayerischen Arbeitskreises Pomologie.

Auswahl empfehlenswerter alter Obstsorten

Es gibt viele alte Obstsorten, doch nicht alle sind für den Anbau im Garten geeignet oder geschmacklich wertvoll. Hans Niedernhuber, Kreisfachberater für Gartenkultur, Hans Göding, Leiter des Lehr- und Beispielbetriebs für Obstbau Deutenkofen und Friedrich Renner, 1. Vorsitzender der Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung Bayern geben eine Auswahl an alten und empfehlenswerten Sorten. Die Experten raten, sich vor dem Kauf einer solchen Sorte über ihre Ansprüche an Boden, Klima und Lage zu informieren und zu prüfen, ob der Garten diese erfüllt. Zudem ist zu beachten, welche Obstarten Befruchtersorten benötigen. Bezugsquellen für alte Obstsorten sind auf Seite 92 aufgelistet.

Äpfel

Bevor man eine alte Apfelsorte kauft, sollte man sich überlegen, wofür man sie verwenden will (Frischverzehr, Lagerung, Verarbeitung). Es gibt viele interessante Sorten, viele davon sind aber nicht mehr oder nur noch schwer erhältlich.

- **'Goldrenette von Blenheim':** Winterapfel, hochwertiger Tafelapfel mit würzigem Geschmack, wächst stark und braucht viel Platz, warme Lagen und keine schweren Böden,
- **'Gravensteiner':** Sofortverzehr bei Ernte im September, geschmacklich einer der besten Apfelsorten, fruchtetechnisch in geschützter Lage,

- **'Jakob Lebel':** Herbstapfel zur Verarbeitung, leicht säuerlich, gute Backeigenschaften, für raue Lagen geeignet,
- **'Kaiser Wilhelm':** Winterapfel, Lagerung bis Dezember, säuerlich-süßer Geschmack, robust, keine schweren, nassen Böden,
- **'Prinzenapfel':** auch als Langhans bekannt, Tafel- und Wirtschafapfel, zum Dörren,
- **'Rheinischer Bohnapfel':** guter Mostapfel, robust und kommt mit den meisten Böden zurecht, außer mit schweren Böden,
- **'Wettringer Taubenapfel':** fränkische Lokalsorte, Pflückreife im Oktober, sofort genussfähig,
- **'Winterrambur':** Winterapfel, geeignet als Saft- oder Wirtschafapfel, leicht anfällig für Mehltau und Obstbaumkrebs.

Birnen

Birnen brauchen im Garten einen etwas wärmeren Standort als Äpfel, weshalb sie gut als Spalierbäume geeignet sind.

- **'Alexander Lucas':** Lagerbirne, relativ robust gegen Schorf, guter Geschmack,
- **'Clapps Liebling':** am besten frisch verzehren, Früchte hartreif ernten,
- **'Feuchtwanger Winterbirne':** Tafelbirne, guter Geschmack, leicht lagerfähig, Lokalsorte,
- **'Gute Graue':** Genussreife Anfang bis Mitte September, braucht 15 Jahre, bis sie trägt, und tiefgründigen Boden,
- **'Köstliche von Charneux':** pflück- und genussreif ab Mitte Oktober, sehr süß,
- **'Ulmer Butterbirne':** Genussreife September, süßer Geschmack, Streuobst, Hochstamm.

Zwetschen/Pflaumen

Alte Zwetschensorten wachsen auch heute noch in vielen Gärten.

- **'Czar-Pflaume':** angenehm süß-säuerlich, schwach würzig, Reife August, regelmäßiger Ertrag,
- **'Ersinger Frühzwetsche':** Reife Mitte Juli bis Anfang August, neigt zu Alternanz,
- **'Hauszwetsche':** regional verschiedene Typen, leicht scharkaanfällig, hervorragender Geschmack,
- **'Wangenheimer Frühzwetsche':** Reife Mitte August bis Mitte September, starke Alternanz.

Quitten

Die landläufige Unterscheidung der Quitten in Apfel- und Birnenquitten ist zwar gängig, reicht aber nicht aus, um den Wert einer Sorte zu beschreiben. Das Fleisch mancher Sorten ist anfällig für Fleisch-

bräune, sie können trotzdem verarbeitet werden. Die oft angebotene Sorte 'Konstantinopeler' ist nicht empfehlenswert, da sie stark anfällig für Feuerbrand ist.

- **'Bereczki':** mittelhoher Ertrag, Reife mittel,
- **'Champion':** mittelhoher Ertrag, Reife mittel,
- **'Portugieser':** hoher Ertrag, Reife mittelfrüh.

Kirschen

Bei Kirschen ist es empfehlenswert, auf frühe oder mittelfrühe Sorten zu setzen. Diese werden weniger von der Kirschfruchtfliege befallen.

- **'Frühe Maikirsche':** 1. und 2. Kirschoche, niederbayerische Lokalsorte,
- **'Schneiders späte Knorpelkirsche':** 5. Kirschoche,
- **'Schöne aus Marienhöhe':** 2. und 3. Kirschoche. **SG**

Garten Kalender

Madiges Fallobst aufsammeln und in der Biotonne entsorgen. So reduziert man die Verbreitung von Schädlingen und Krankheiten.

*
Damit Beete nach der Ernte nicht brach liegen, empfiehlt es sich, Pflanzen zur Gründüngung zu säen. Durch eine Gründüngung wird der Boden mit organischem Material angereichert, die Bedeckung sorgt für hohe biologische Aktivität und Nährstoffe werden nicht ausgewaschen, sondern sogar aus tieferen Bodenschichten aufgeschlossen. Manche Pflanzen sind auch in der Lage, den Boden mit Stickstoff anzureichern. Die zu wählende Gründüngungsmischung richtet sich nach der Jahreszeit, der Bodenart, den Witterungsgegebenheiten und nach der angepflanzten Hauptfrucht.

*
Es lohnt sich, Rosenkohl mit einer dünnen Lage Kompost zu düngen und zusätzlich zu mulchen.

*
Vom Spätsommer bis zum Herbst ist die richtige Zeit, um die voll entwickelten We-



FOTO: FLORA PRESS/MEYER-REBENTISCH

del des Ackerschachtelhalmes (*Equisetum arvense*) zu sammeln, da ihr Gehalt an Kieselsäure dann am höchsten ist. Die Triebe werden luftig getrocknet und im nächsten Jahr als Tee oder Jauche zur Pflanzenstärkung verwendet.

*
Zwiebeln von Blausternen, Kaiserkronen, Madonnenlilien, Schneglöckchen und Zierlauch schon jetzt in die Erde stecken, dann blühen sie im nächsten Jahr besonders üppig.

*
Überall dort, wo Petersilie im Frühling schlecht wächst, empfiehlt sich eine Aussaat noch bis Ende August. Die warmen Bodentemperaturen verkürzen den sonst mehrwöchigen Keimprozess. Voraussetzung ist eine gleichbleibende Bodenfeuchtigkeit.

Die passende Sorte wählen

Will man alte Obstsorten bestimmen, vermehren oder erfolgreich neu in den Garten pflanzen, gibt es so einiges zu beachten. Wir helfen weiter.

Auf der Steuobstwiese oder im Obstgarten steht ein alter vergreister Apfelbaum. Wer ihn damals gepflanzt hat und wie die Sorte genau heißt? Keine Ahnung! Doch die Äpfel schmecken gut und man würde die Sorte gerne neu kaufen und pflanzen. Nun stellt sich die Frage, wie sich diese alte Sorte bestimmen lässt.

Bestimmen lassen

Ein solches Beispiel ist genauso mit anderen alten Obstbäumen möglich. Doch egal um welche Obstart es sich handelt, Hans Niedernhuber, Kreisfachberater für Gartenkultur, erklärt, dass es bei alten Sorten meist extrem schwierig sei, auf eigene Faust die richtige herauszufinden. Allein bei Äpfeln gibt es etwa 1500 verschiedene alte Sorten, zudem kann ein und dieselbe Sorte an verschiedenen Standorten oder in zwei aufeinanderfolgenden Jahren dezent andersfarbige Früchte tragen.

Niedernhuber empfiehlt deshalb, sich für die Bestimmung professionelle Unterstützung direkt in den Garten zu holen. Kreisfachberater für Gartenkultur oder Pomologen haben oft jahrelange Erfahrung in der Bestimmung von Sorten. Doch selbst diese Experten kennen nicht jeden Baum und können daher nicht jede Sorte bestimmen, wendet der Kreisfachberater ein.

Reiser schneiden

Wurde die Sorte ermittelt, ist es möglich, dass man sie in einer Baumschule nachkaufen kann. Ist dies nicht der Fall oder konnte die Sorte nicht bestimmt werden, gibt es eine einfache Vorgehensweise, die Sorte trotzdem im Garten zu behalten: Man kann von dem Baum Reiser schneiden, diese auf eine Unterlage veredeln und ihn so vermehren. Dies ist prinzipiell bei allen Obstarten möglich. Da viele alte Bäume aber



FOTO: FLORA PRESS/GARTENFOTOLAT

Neupflanzung: Je nach Region werden Obstbäume im Herbst oder im Frühjahr gepflanzt.

nur noch wenig Zuwachs haben, gibt Niedernhuber den Tipp, den Obstbaum im Spätwinter stark zurückzuschneiden. So treibt er im nächsten Jahr stark aus und man hat wiederum ein Jahr später genügend schöne und frische Reiser, die sich zur Veredelung eignen. Der beste Zeitpunkt für den Schnitt der Reiser ist an einem möglichst warmen Tag im Januar, in strengen Wintern auch bis Februar.

Sorten erst probieren

Möchte man eine ganz neue alte Sorte in den Garten pflanzen, gibt es vor dem Kauf des Obstbaums einiges zu bedenken. Grundsätzlich sollte man sich genau darüber informieren, welche Ansprüche die Sorte an den Boden, das Klima und



FOTO: OTMAR DIEZ/FLORA PRESS

Vermehren: Von der alten Sorte Reiser schneiden und veredeln. Dies funktioniert bei jedem Obst.

die Höhenlage hat und ob die gewünschten Bedingungen mit denen, die im eigenen Garten gegeben sind, übereinstimmen. Ist dies nicht der Fall, rät Niedernhuber von dem Kauf ab. Zudem ist es empfehlenswert zu überlegen, wofür man das Obst konkret nutzen möchte. Soll es frisch verspeist, gelagert oder zu Saft oder Most verarbeitet werden? Auch solche Kriterien sollte man bei der Sortenwahl beachten, denn laut Niedernhuber gibt es keine perfekte Sorte für jede Verwendung.

Vor der Pflanzung eines neuen Obstbaumes ist es ratsam, sich in Baumschulen oder auch in Kreislehrgärten, in denen alte Sorten wachsen, beraten zu lassen. Wenn möglich, sollte man das Obst nicht „von der Liste“ kaufen, sondern die Früchte probieren. Denn nicht immer stimmen die angegebenen Geschmacksrichtungen mit dem eigenen Geschmack überein oder man hat falsche Erwartungen an das Obst. Ein solcher Geschmackstest ist natürlich vor allem bei Lagerobst nicht einfach zu bewerkstelligen.

Bezugsquellen

Alte Obstsorten, insbesondere Raritäten, sind in Bayern nur noch in wenigen Baumschulen zu finden. Wir haben eine nicht vollständige Auswahl von Baumschulen zusammengestellt, die noch alte und regionale Obstsorten anbieten.

Baumschule Baumgartner
Hauptstraße 2
84378 Dietersburg (Niederbayern)
Tel. 08726-205
www.baumgartner-baumschulen.de

Baumschule Brenninger
Hofstarring 2
84439 Steinkirchen (Oberbayern)
Tel. 08084-259901
www.baumschule-brenninger.de

Georg Engelhardt
Gartenbaumschulen
Weidelbach 29
971550 Dinkelsbühl (Mittelfranken)
Tel. 09857-502
www.bs-engelhardt.de

Obstbaumschule Johannes Schmitt
Hauptstraße 10
91099 Poxdorf (Oberfranken)
Tel. 09133-1049
www.obstbaumschmitt.de