



Liste der Obstsorten am Obstlehrpfad Lützelsachsen

- Stand 26.01.2020 -

Äpfel

Apfel, unbekannt (Hochstamm)

Es gibt immer wieder Obstbäume, deren Sorte nicht (mehr) bekannt ist.

Brettacher Apfel (Hochstamm)

1908 in Brettach bei Heilbronn gefunden, Saft- und Mostapfel, z.T. auch als Tafelapfel, lange Lagerfähigkeit, benötigt gute Böden und eine ausreichend lange Vegetationsperiode

Erbachhofer Mostapfel (Hochstamm), auch: Erbachhofer Weinapfel, Verbessertes Trierer

robuste Sorte, charakteristisch sind die intensive rote Farbe und die kleinen Früchte, verwendet für Saft und Most, anfällig für Alternanz

Jakob Lebel Apfel (Hochstamm), auch: Jaques Lebel

1825 in Amiens (Frankreich) entdeckt, breite Verwendungsmöglichkeit als Tafel-, Wirtschafts-, Saft- und Mostapfel, auch für rauere Bedingungen geeignet, bei der Lagerung wird die Haut einen wachsigen Überzug, die Sorte war früher in Bäckereien beliebt.

Kaiser Wilhelm Apfel (Hochstamm), auch: Peter Broich Apfel

aus dem Bergischen Land, wohlschmeckender Tafelapfel, wenig empfindlich, aufgrund des starken Baumwuchses kommerziell uninteressant, wird während der Lagerung mürbe, was früher als Vorteil angesehen wurde (schlechte Zahngesundheit der Menschen)

Klarapfel, auch: Jakobi-Apfel

stammt aus Lettland (Riga), frühe Erntezeit, kann schon oft Mitte Juli geerntet werden (25. Juli Heiliger Jakobus), allerdings nur 2-3 Wochen lagerfähig, daher im Erwerbsobstbau nicht verbreitet

Pilot Apfel (Hochstamm)

neuere Apfelsorte, seit 1988 im Handel (ein der sog. Pillnitzer Obstsorten), wenig krankheitsanfällig, raue und druckfeste Schale, der Erntezeitpunkt ist ab Ende September, die Genussreife wird erst im Februar erreicht.

Prinzenapfel (Hochstamm), auch: Walzenapfel (Form!), rotgestreifter Schlotterapfel, Ananasapfel, Hasenkopf, uvm.

robuster Apfel, Tafel- und Wirtschaftsapfel, auch Dörrapfel, aus Norddeutschland – kann küstennah angepflanzt werden

Red Topaz Apfel (Hochstamm), auch: Red Topas Apfel

1984 eingeführte, tschechische Apfelsorte, geringe Krankheitsanfälligkeit, daher beliebt im Bio-Anbau, bei Direktvermarktern und im Hausgarten, Genussreife ab Dezember, Red Topaz besitzt eine stärkere Rotfärbung als die Grundsorte Topaz

Rheinischer Bohnapfel (Hochstamm), auch: Bohnapfel, Weißer Bohnapfel

ca. 1750 bis 1760 entdeckt; bei ausreichender Reife hervorragender Aromaträger, Wirtschafts- und Mostapfel

Schöner aus Boskoop (Hochstamm), auch: Boskoop; früher: Renette von Montfort

1856 in den Niederlanden gefunden, die bekannteste Sorte für Apfelkuchen, säurebetonter Apfel mit langer Lagerfähigkeit, inzwischen gibt es auch die Form "Roter Boskoop"

Sommerapfel (Neudietendorfer Deponie) (Halbstamm)

Sommeräpfel zeichnen sich durch eine sehr frühe Reife (z.T. schon im Juli) aber eine geringe Haltbarkeit aus, verwendbar nur im Frischverzehr, die hier gezeigte Sorte ist noch nicht eindeutig bestimmt, Aufnahme in ein Sortenerhaltungsprogramm.

Vitalstar, Bioaktivapfel (Hochstamm)

Neue Obstsorte, rote Blüten und rote Äpfel mit rotem Fruchtfleisch. Geeignet für Frischverzehr und Saft



Beerenobst

Johannisbeere "Ometa"

neuere Züchtung, enthält viel Vitamin C, stark ausgeprägte Krankheitsresistenz, daher auch gerne im ökologischen Anbau, spätere Reife (Mitte/Ende Juli), selbstbefruchtend

Johannisbeere "Rolan"

gut geeignet für den Frischverzehr, verträgt auch Halbschatten, Reife Mitte Juli bis August

Johannisbeere "Weiße Versailler"

Süßsauerliche, aromatische Liebhabersorte für den Hausgarten, verträgt auch Halbschatten, mittelfrühe Reife (Mitte Juli)

Jostabeere (Stämmchen, Sorte unbekannt)

Kreuzung zwischen schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, robust und für Hausgärten sehr gut geeignet, große Früchte mit dunklem Saft, reich an Vitamin C, anspruchslos, verträgt Halbschatten, Reifezeit Mitte Juni bis Juli

Birnen

Birne Williams Christ (Busch), auch: Bon-Chrétien Williams, Bartlett

ursprünglich aus England, bekannte und beliebte Birnensorte zum Direktverzehr, für Konserven und als Obstbrand "Willi".

Birne Conference (Busch), auch: Konferenzbirne

seit 1894 bekannt, ursprünglich aus England, gut geeignet für den Hausgarten, schmackhafte Tafelbirne, Hauptsorte im gewerbl. Anbau, guter Befruchter für andere Birnensorten

Birne Obelisk (Säulenbirne),

gute, grüngelbe Winterbirne als Tafelobst und zur Verarbeitung, für den Hausgarten empfohlen

Pastorenbirne (Halbstamm), auch: Flaschenbirne, Frauenschenkel, Madamenschenkel

anspruchlose Sorte mit hohem Ertrag, schmeckt nur in Weinbauklima bzw. in warmen Jahren gut, Verwendung als Tafel- und Kochbirne

Birne Stuttgarter Geißhirtle (Halbstamm), auch: Hutelbirne, Honig- und Zuckerbirne

gespendet von Doris und Norbert Falter

1779 erstmals erwähnte Sommerbirne, Ende August Pflückreife, keine lange Lagerdauer, sehr saftiges Fruchtfleisch der kleinen Birnen, ausgezeichneter Geschmack beim Frischverzehr

Aufgrund der trockenen Sommer in den Jahren 2018 und 2019 waren einige Hitzeschäden an den Bäumen zu beobachten, die trotz ausreichender Bewässerung auftreten. Sollten die Sommer mit längeren Phasen hoher Temperatur anhalten, so werden wir die Nachpflanzungen von Birnen einstellen und durch andere Obstsorten ersetzen.

Kirschen

Lucienkirsche (Halbstamm)

um 1800 in Bremerhaven entdeckt, blass gelbe Früchte, an der Sonnenseite leicht gerötet, gesunde Sorte, wenig anfällig für Krankheiten, hohe Platzfestigkeit der Frucht

Mohrenkirsche

alte und sehr ertragreiche Süßkirsche, sehr guter Geschmack, dunkler Saft, wurde in der Gegend v.a. zur Schnapsbereitung angebaut, inzwischen selten geworden. Charakteristisch ist der kleine weiße Punkt am Boden der Frucht.

Sauerkirsche Morina (Halbstamm),

gespendet von Ursula und Karl Leitwein

robuste Sorte, gedeiht auch im Halbschatten (wie auch die Schattenmorelle), weniger krankheitsanfällig als Schattenmorelle



Süßkirsche, unbekannt (Hochstamm)

Bei einigen Bäumen ist die Sorte nicht mehr bekannt. Eine Bestimmung von Süßkirschen ist ohne Expertenwissen kaum möglich. Z.T. wissen wir, dass eine nicht namentlich bekannte – aber gutschmeckende – Kirschsorte eines Nachbarn vermehrt wurde. Dies war vor einigen Jahrzehnten übrigens übliche Praxis.

Quitten

Birnenquitte Cydora Robusta (Halbstamm),

aufgrund der Form der Früchte eine sog. Birnenquitte, Neuzüchtung, klimatisch robust, Früchte bis 250g, gut geeignet für Saftproduktion

Aprikose, Zwetschge, Reneklode, ..

Aprikose "Ungarische Beste" (Busch)

robuste, alte Aprikosensorte aus Ungarn, relativ festes Fruchtfleisch, wenig anfällig, selbstfruchtbar; Aprikosen weisen eine hohe Anziehungskraft auf Rehe aus, die die Rinde abfegen. Ggf. übersteht das gepflanzte Exemplar dies nicht.

Auerbacher Zwetschge (Halbstamm), auch Achalmgräfin

Geschenk des Magistrats der Stadt Bensheim an Oberbürgermeister Heiner Bernhard 1875 in Auerbach/Bensheim als Zufallssämling gefunden, selbstfruchtbarer Spätblüher, Frucht ca. 30-34mm groß, gute Backzwetschge, u.a. da sich das Fruchtfleisch gut vom Stein löst, stark bereift

Lützelsachser Frühzwetschge (Halbstamm), auch: Nickels Zwetsche

Die Sorte, die den Namen unseres Heimatorts trägt. Wurde 1914 von Georg P. Nickel in Lützelsachsen im Rahmen seiner züchterischen Arbeit entdeckt und kultiviert. Da die Früchte schon Mitte bis Ende Juli reifen, war es eine der ersten Zwetschgensorten im Angebot – in einer Zeit ohne Tiefkühltruhe und Kühlschrank.

Die Kerne lösen sich nicht gut vom Stein. Nicht selbstfruchtbar. Heute keine wirtschaftliche Bedeutung mehr.

Katinka Zwetschge (Halbstamm)

seit 1993 im Handel, hat sich im Erwersobstbau als frühe Hauszwetschge durchgesetzt, wird auch für Haus- und Kleingärten empfohlen, selbstfruchtbar, Reife Ende Juli, zum Backen hervorragende geeignet

Oullins Reneklode (Halbstamm), auch: Eierpflaume, in Süddeutschland auch: Ringlo, Ringelotte, Wasserlatsche
Renekloten sind eine Unterart der Pflaumen. Diese Reneklode wurde 1800 in Frankreich entdeckt, großwüchsige selbstfruchtbare Reneklode, pflegeleicht, gut zum Frischverzehr und für Marmelade

Weinreben

Cabernet Mitos

neuere deutsche Rotweinsorte (Weinsberg) mit roten Blättern, Kreuzung aus Blaufränkisch und Teinturier du Cher, selbstfruchtend, geschmackliche Parallelen zu Cabernet Sauvignon; wird den Färbertrauben zugeordnet und kann daher zur Farbunterstützung anderer Rotweine verwendet werden, Hauptanbaugebiet in Deutschland ist Baden

Weißer Riesling

klassische Weißweintraupe, wird in Deutschland seit mehr als 600 Jahren angebaut, genießt international hohes Ansehen

Spätburgunder, auch: Pinot noir, Blauburgunder, ...

hochwertige Rotweinsorte, sehr alt – ggf. seit 2000 Jahren, die heutigen Spätburgunder besitzen ein kräftiges Rubinrot, früher waren sie eher weniger farbintensiv bis rostrot, der Geschmack des Spätburgunders hängt massiv vom Boden und Mikroklima aber auch vom Ausbau im Weinkeller ab, daher können sich Spätburgunder massiv voneinander unterscheiden
Spätburgunder ist eine der drei Rebsorten bei der Champagner-Produktion



Wildgehölze

Elsbeere

Wildfrucht, kleine apfelartigen Früchte, rohe Frucht schmeckt adstringierend (=zieht den Mund zusammen), Verwendung gekocht und als Grundlage für Schnaps ("Alisier" im Elsaß, Geschmack ähnlich Schlehschnaps)

Esskastanie (Sämling), auch: Edelkastanie

Wildfrucht, Baum des Jahres 2018, in Weingegenden z.T. stark verbreitet (Heiligenberg in Heidelberg, Pfalz), es gibt mehrere hundert Sorten

Felsenbirne

Wildfrucht, wird regelmäßig als Zierstrauch kultiviert, die aromatischen blauschwarzen Wildfrüchte können zu Marmelade verarbeitet werden

Haselnuss, auch: Haselstrauch, Gemeiner Hasel

vielstämmiger aufrechter Strauch, wächst in lichten Wäldern und an Waldrändern

Die meisten Haselnüsse im Handel stammen übrigens nicht von der Gemeinen Hasel, sondern von der Lambertshasel, die überwiegend in der türkischen Schwarzmeerregion angebaut wird und weniger winterhart als die Gemeine Hasel ist.

Schlehe, auch: Schlehdorn, Heckendorn

Wildfrucht, wächst als Baum oder kleiner Baum, starke, weiße Blütenbildung im März/April, daher wichtiger Nahrungsquelle für Insekten, blauschwarze Früchte, Fruchtreife Oktober/November, hoher Gerbstoffanteil, Verwendung als Marmelade bzw. als Zusatz zu Likören "Schlehenbrand"

Schwarzer Holunder, auch: Holderbusch, Holler

häufige Strauchart, manchmal auch als Baum gewachsen, robust, ausgesprochen frosthart und verträgt auch Halbschatten, Blüte (→ Limonade) und Früchte (→ Marmelade, Obstwein, ..) werden verwendet, die Früchte sind im rohen Zustand leicht giftig.

Urapfel "malus siversii"- Asiatischer Wildapfel (Sämling)

Ein Wildapfel wie auch der einheimische Holzapfel. Allerdings erinnert sein Aussehen an den heutigen Kulturapfel. Bei einigen Exemplaren sind die Früchte genießbar und z.T. geschmacklich gut (im Gegensatz zum Holzapfel). Der Asiatische Wildapfel gilt in seiner Heimat als gefährdet.

Urapfel "malus sylvestris" - Europäischer Wildapfel (Sämling), auch: Holzapfel

mutmaßliche Stammform des Kulturapfels, wurde schon in der Jungsteinzeit genutzt, wächst als kleiner Baum oder großer Strauch, kleine kugelige Früchte mit einem Durchmesser von 2-4cm, Färbung meist gelblich-grün. Geschmack herbsauer – kein großer Genuss! - jedoch gedörrt und gekocht genießbar.

Wildbirne (Sämling)

Wuchsform als großer Strauch oder kleiner Baum, sehr wärmebedürftig, Frucht ist verholzt mit vielen Steinzellennestern, die Wildbirne gilt in manchen Bundesländern als gefährdete Art



Divers

Nashi Kosui (Busch), auch: Asiatische Apfelbirne Sorte Kosui

Das Aussehen ähnelt dem Apfel, der Geschmack ähnelt eher einer Birne, stammt ursprünglich aus Japan, Name bedeutet übersetzt "wohltuendes Wasser", pflegeleicht und widerstandsfähig

Papiermandel (Busch), auch: Papierski Süßmandel

tschechische Züchtung sehr dünne, verholzte Schale, die sogar mit der Hand geöffnet werden kann, frühe Blüte (Ende Februar/Anfang März), ein Vertreter der Krachmandeln

Pfirsich Fruteria (Halbstamm),

weißfleischig Sorte, gut steinlösend, robust gegen Kräuselkrankheit und selbstfruchtbar, gut für den Hausgarten

Süßmandel Tuono (Halbstamm)

Gehört zu den ersten Buhpflanzen im Jahr, überwiegend in Italien angepflanzte Mandelsorte

Es gibt auch deutsche Mandelsorten, wie z.B. die Bad-Dürkheimer Krachmandel oder die Sorte Palatina

Walnuss, unbekannter Sämling

In vielen Fällen sind Walnussbäume unveredelte Sämlinge, die erst nach ca. 15 Jahren Früchte tragen. Eine Veredelung mit großfrüchtigen Sorten mit dünner Schale kann schon nach 5 Jahren Früchte tragen. Walnussbäume setzen sich gegenüber ihrer direkten Umgebung aufgrund der starken Lichtabschattung und des schnellen Wuchses durch. Durch die inzwischen aus Nordamerika eingeschleppte Walnuss-Fruchfliege faulen viele Nüsse und färben sich schwarz. Die Nussschale lässt sich kaum noch entfernen. Die Nuss ist dann nicht mehr verwertbar.

weitere Sorten in Planung:

Birne Mollebusch, diverse Weintrauben, Weinheimer Walnuss (Nr. 139), Apfel Speierling, ...

Wenn Sie Ideen und Anregungen haben, so kommen Sie gerne auf uns zu.



Begriffserklärungen

Alternanz:

Jahre guter und schlechter Fruchtbarkeit wechseln sich ab. Ist eine unerwünschte Eigenschaft, da auch Überbehang den Baum schädigen kann (Astbruch!). Typischer Vertreter: Hauszwetschge

Busch:

Obstbäume mit einer Stammlänge von 40-60cm bis zur ersten Verzweigung. Sehr leicht von Hand zu pflegen und zu ernten; benötigen lebenslang einen Pfahl für die Standsicherheit; Konkurrenzbewuchs durch Gras etc. vermeiden!

Diese Wuchsform hat sich wegen rationeller Arbeitsabläufe im Erwerbsobstbau durchgesetzt.

Erntereife, Pflückreife:

Zeitpunkt, an dem die Früchte geerntet werden können.

Genussreife:

Zeitpunkt, an dem die Früchte das Geschmacksoptimum erreicht haben. Die Genussreife kann direkt bei der Ernte bestehen, z.B. bei Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Klaräpfeln. Es können jedoch einige Monate zwischen Erntereife und Genussreife verstreichen. Das Obst reift im Lager noch nach. Beispiele dafür sind viele Winterbirnen und Winteräpfel, die nach einer gewissen Lagerzeit erst den optimalen Geschmack entfalten.

Halbstamm:

Obstbäume, deren Kronenansatz bei 1-1,6m liegt

Hochstamm:

Obstbäume, deren Kronenansatz bei ca. 2-2,2m liegt (früher: ca. 1,6-1,8m). Freie Durchfahrt für Landmaschinen erforderlich. Verwendung v.a. in Streuobstwiesen und bei einzel stehenden Bäumen.

Veredelung:

Auf eine sog. Unterlage (Busch, Halb- bzw. Hochstamm) wird die spätere Edelsorte aufgepropft. D.h. ein veredelter Obstbaum besteht eigentlich aus zwei Baumanteilen. Die Unterlage ist für die Wuchsstärke des Baums verantwortlich, die Edelsorte für die am Baum reifende Frucht.

Veredelt werden z.B. auch Weinreben und Stachel- oder Johannisbeeren.

Sämling:

Ein Baum, der aus einem Obstsaamen entstanden ist. Normalerweise sehr wuchsstarke Bäume. Die meisten Obstbäume sind jedoch veredelt, da dann die angestrebten Eigenschaften der Elternsorte unverändert übernommen werden.

Säulenform:

Schmalwüchsige Obstbäume, die einen säulenartigen Aufbau besitzen und nicht die typische Baumkrone aufweisen, "Säulenobst". Daher weisen sie einen geringen Platzbedarf auf und eignen sich für kleine Gärten, Terrassen und Balkone. In den letzten Jahren kommen zunehmend mehr Obstsorten als Säulenobst auf den Markt (Apfel, Birne, Süßkirsche, Sauerkirsche, Aprikose, Pflaume, ...)

Säulenobst kann auch als Hecke bzw. Sichtschutz gepflanzt werden.

selbstbefruchtend:

Die Obstsorte benötigt keine andere Obstsorte zur Befruchtung, z.B. Oullins Reneklode, Mirabelle von Nancy. Ideal für kleinere Gärten oder einzeln stehende Bäume. Eine Befruchtung durch andere Sorten ist jedoch empfehlenswert, da sie den Ertrag und die Güte der Früchte erhöht.

nicht selbstbefruchtend:

Die Obstsorte benötigt eine andere Obstsorte zur Befruchtung, z.B. Schöner von Boskoop. Die meisten Apfel-, Birnen- oder Süßkirschensorten sind nicht selbstbefruchtend, d.h. sie benötigen eine andere Apfel-, Birnen- oder Süßkirschensorten in der Nähe, die zeitgleich blüht.

bereift:

Zwetschgen, Mirabellen u.ä. sind oft mit einer dünnen weißen Schicht an natürlichem Fruchtwachs überzogen

Der Obst-, Wein- und Gartenbauverein bedankt sich bei allen Helfern und Spendern. Für den Erhalt und Ausbau des Obstlehrpfads werden immer wieder Helfer und Spender gesucht.