Liste der Obsorten am Obstlehrpfad Lützelsachsen

- Stand 06.04.2025 -

Äpfel

Apfel, unbekannt (Hochstamm)
Es gibt immer wieder Obstbäume, deren Sorte nicht (mehr) bekannt ist. Es war auch nicht unüblich, dass ausgewählte- aber nicht mit Namen bekannte - Sorten vermehrt wurden.

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

Danziger Kantapfel (Halbstamm), auch: Erdbeerapfel, Himbeerapfel, Roter Kardinal, Liebesapfel uvm. (wegen der roten Schale)
robuster Tafelapfel, mit druckempfindlichen Früchten, unbekannte Herkunft, 1760 erstmalig beschrieben, LOGL-Streuobstsorte des Jahres 2006, nicht mehr häufig anzutreffen

Erbachhofer Mostapfel (Hochstamm), auch: Erbachhofer Weinapfel, Verbesserter Trierer
robuste Sorte, charakteristisch sind die intensive rote Farbe und die kleinen Früchte, verwendet für Saft und Most, anfällig für Alternanz

Goldparmäne (Hochstamm), auch: Goldrenette, Wintergoldparmäne, Königin der Renetten
eine der ältesten Apfelsorten, wahrscheinlich um 1510 in der Normandie entdeckt, galt über Jahrhundert als eine der besten Tafelobstsorten, augrund der Anfälligkeit für Krankheiten und Schädlingen ist die Goldparmäne im Erwerbsobstbau nahezu verschwunden, Früchte müssen noch einige Wochen gelagert werden, um die Genussreife zu erreichen.

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, augrund 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

Oberländer Himbeerapfel (Halbstamm); auch: Himbeerapfel, Erdbeerapfel, Alnarps Rosmarin
attraktiv gefärbeter, kräftig karminrote/violetter Winterapfel ("Weihnachtsapfel"), mit noch befriedigendem Aroma, robuste Lokalsorte aus Oberschwaben

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, 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". Beide Formen sind am Obstlehrpfad vertreten – die übliche Form als Hochstamm, die rote Form als Halbstamm.

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 "Weiße Versailler"
Süßsäuerliche, aromatische Liebhabersorte für den Hausgarten, verträgt auch Halbschatten, mittelfrühe Reife (Mitte Juli)

(Anmerkung: Aufgrund von Wildverbiss der letzten Jahre wird kein weiteres Beerenobst angepflanzt werden.)

Birnen

Birne Conference (Busch)
Ende des 19. Jahrhunderts aus England, dort eine Hauptsorte im Plantagenanbau, guter Pollenspender, nicht schorfanfällig

Obelisk (Säulenbirne),
gute, grüngelbe Winterbirne als Tafelobst und zur Verarbeitung, für den Hausgarten empfohlen

Pastorenbirne (Halbstamm), auch: Flaschenbirne, Frauenschenkel, Madamenschenkel
anspruchslose Sorte mit hohem Ertrag, schmeckt nur in Weinbauklima bzw. in warmen Jahren gut, Verwendung als Tafel- und Kochbirne

Stuttgarter Geißhirtle Birne (Busch), 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

---

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.

(Anmerkung: Die Kirschessigfliege stammt aus Asien und tritt in Deutschland seit ca. 2011 auf. Sie befällt bevorzugt Kirschen (aber auch Trauben) mit einer sehr großen Schadwirkung. Zwischen Befall und Kollabieren der Früchte liegen oft nur 2-3 Tage. Die Auswirkungen auf den gewerblichen und häuslichen Kirschanbau sind enorm. Daher werden vorerst keine weiteren Kirschen am Obstlehrpfad angepflanzt werden.)

Quitten

Birnenquitte Cydora Robusta (Halbstamm),
aufgrund der Form der Früchte eine sog. Birnenquitte, Neuzüchtung, klimatisch robust, Früchte bis 250g, gut geeignet für Saftproduktion

Konstantinopler Apfelquitte
Trotz des Namens ist die Form der Früchte nicht zwangsläufig apfelförmig. Früchte ca. 250g, genügsame Sorte, die vermutlich aus der Türkei stammt, sehr guter Pollenspender

Apfelquitten besitzen oft einen intensiveren Geschmack und Duft als Birnenquitten, sind dafür weniger ergiebig und schwieriger zu verarbeiten.

Aprikose, Zwetschge, Reneklode, ..

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

Ontariopflaume (Busch),
aus Amerika, seit ca. 1874 in Deutschland, gelbe Rundpflaume, wird schnell weich, daher schlechte Transportfähigkeit, schlecht steinlösend, wenig krankheitsanfällig, regelmäßige und hohe Ernte, Liebhabersorte

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

Zwetschge Jubiläum (Hochstamm),
Pflaumensorte aus Balsgard in Schweden mit sehr großen Früchten und weich-aromatischen Fruchtfleisch, Tafelpflaume auch für trockene Böden geeignet, Reifung Mitte August, nur geringe Lagerfähigkeit

---

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 Weißweintraube, 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

Echte Mehlbeere (*sorbus aria*)
Der Name stammt wahrscheinlich daher, dass trockene, reife Früchte dem Brotmehl untergemischt wurden. Die Fruchtform erinnert an kleine Äpfel. Die Mehlbeere tritt eingesprengt in Mischbaumbeständen auf. Heute keine relevante Nutzung mehr. Baum des Jahres 2024

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 Schlehenschnaps)

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.

Kurpfalz-Mispel (*mespilus germanica)*
Die Mispel ist eines der ältesten von Menschen genutzen Obstgehölze. Die Früchte besitzen ein charakteristisches Aussehen. Sie sind oft hart und wegen des hohen Gerbstoffanteils adstringierend und werden erst durch Frosteinwirkung weich und genießbar. Die Kurpfalz-Mispel ist ein Zufallssämling, der 1960 in der Nähe von Heidelberg auftrat. Sie besitzt weniger Gerbstoffe und mehr Zucke und benötigt keinen Frost, damit die Früchte genießbar werden. Verwendung meist verarbeitet als Mus, Marmelade, Schnaps und Wein oder eingelegt.

Schlehe, auch: Schlehdorn, Heckendorn, Schwarzdorn
Wildfrucht, wächst als Bauch 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.

Speierling

Die Früchte werden aufgrund ihres ausgesprochen taninreichen Safts dem Apfelwein in geringen Mengen zugesetzt (1-3 Prozent), inbesondere im Frankfurter Raum und dann das Getränk als "Speierling" bezeichnet. Sehr geringer Fruchtertrag macht die Ernte aufwändig und die Früchte teuer. Trotz der apfelförmigen Frucht ist der Speierling kein Apfel, sondern gehört zu den Mehlbeeren.
Der Speierling nimmt in Europa kontinuierlich ab und gehört zu den seltensten Baumarten in Deutschland. Baum des Jahres 1993

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

... und noch mehr

Dürckheimer Krachmandel (Hochstamm),
weiße Blütenfarbe mit rotem Auge, sehr gut winterfeste, selbsfruchtbare Mandel, die leicht entkernbar ist

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

Schwarze Maulbeere (*morus nigra)*
Ursprung in Westasien, in Mitteleuropa nur selten und nur in warmen Lagen zu finden, es gibt mehrere Zuchtformen. Neben der schwarzen Maulbeere gibt es auch weiße Maulbeeren und rote Maulbeeren (aus Nordamerika). Verwendung oft als Parkbaum, aufgrund der stark färbenden Wirkung der Früchte nicht immer beliebt.
Verwendung der wohlschmeckenden, essbaren Früchte als Marmelade, in Säften und als getrocknete Früchte
Nur die Blätter der weißen Maulbeere dienen der Zucht der Seidenraupenzucht.

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, Weinheimer Walnuss (Nr. 139), Weichselkirsche, gelbe Kirschen ... diverse Weintrauben,

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 Obstsamen 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, Terassen und Balkone. In den letzten Jahren kommen zunehmend mehr Obstsorten als Säulenobst auf den Markt (Apfel, Birne, Süßkirsche, Sauerkirsche, Aprikose, Pflaume, ...)
Säulenbobst 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.

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 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.