

Ob Champagner Bräbire, Schöner vom Oberland oder Jakobapfel: Viele alte Streuobstsorten tragen viel versprechende Namen. Wir haben hier einige lokale Sorten aus dem Raum Bibrach zusammengetragen, die aber auch in anderen Regionen vorkommen können. Einige dieser Sorten könnten als Zukunftsbäume bezeichnet werden, da sie wenig anfällig für Krankheiten sind oder mit den Veränderungen durch den Klimawandel wahrscheinlich gut zurechtkommen werden.

Anbei findet Ihr auch Musterkarten für Apfel- und Birnensorten, die Kindergruppen vor Ort ausfüllen könnten. Und das geht so: Fragt erfahrene Personen in Eurem Umfeld, welche Sorten sie in der Region besonders lecker finden oder ob es eine spannende Geschichte zu den Sorten gibt. Sucht und fotografiert den Baum und die Früchte. Malt die Äpfel und füllt die Mustervorlage aus.

Sendet Eure Sammlung an: birgit.eschenlohr@bund.net oder Birgit Eschenlohr, BUND-Büro im Weihaus, Willy-Brandt-Platz 5, 69115 Heidelberg

Die ersten drei Einsendungen (mit maximal je 10 Sorten) lassen wir von einer Grafikerin gestalten und nehmen sie in diese Sammlung auf. Ihr bekommt eure professionelle gestaltete Sammlung dann als Datei und mit einem farbigen Ausdruck zugeschickt. Dafür bekommen wir von Euch die Erlaubnis, Eure Recherche (nach einer fachlichen Prüfung) auf unsere Homepage einzustellen. Natürlich werden wir auf den Namen der Gruppe, des Fotografen oder der Zeichner hinweisen.

Gewürzluike, Gewürzluikenapfel

Most- und Lagerapfel

- Entstehung/ Entdeckung:** Zufallssämling, seit etwa 1885 von Nordwürttemberg aus verbreitet.
- Baum:** Wuchs mittelstark.
- Frucht:** Mittelgroß, Grundfarbe zunächst gelbgrün, später gelb, Deckfarbe karminrot gesprenkelt bis dunkelrot verwaschen, dunkel gestreift, zimtfarbig berostete Stielgrube. Feste Frucht mit harter Schale. Rötliche/rote Schlierenbildung unter der Schale, bis ins Fruchtfleisch einziehend.
- Aroma:** Säuerlich, saftig und mit ausgeprägtem, wohl gewürztem Aroma.
- Pflückreife:** Mitte bis Ende Oktober.
- Genussreife:** Dezember bis März.
- Verwendung:** Beliebter Tafel-, Saft- und Wirtschaftsapfel.
- Anbau:** Überall in Baden-Württemberg.
- Befruchtung:** Gloster, Goldpamäne, James Grieve, Kickacher, Weißer Winterglocken.
- Lagerung:** Bis März lagerbar.
- Info:** Ein typischer Schwabe! Sollte auf keiner Streuobstwiese fehlen.



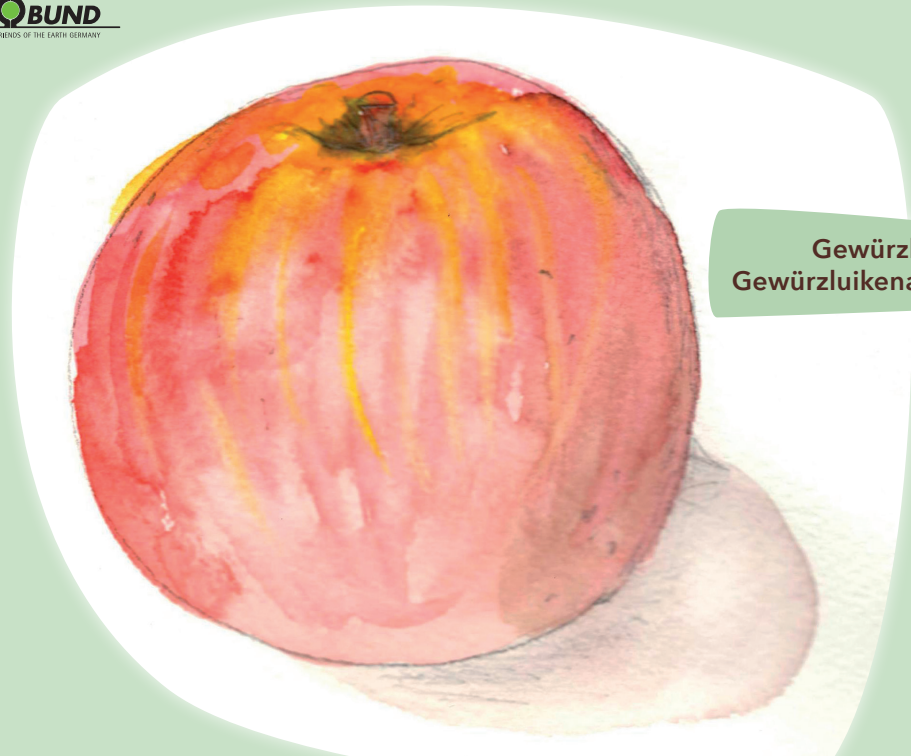
Streuobstkarteikarten

Fruchtig, frisch und bildschön

Fotos und Text: Birgit Eschenlohr
Zeichnungen: Claudia Ruf



Gewürzluike Gewürzluikenapfel





**Ulmer Polizeiapfel
Ulmer Renette**



**Ulmer Polizeiapfel, Ulmer Renette
Tafelapfel**

Entstehung/ Regionalsorte aus dem südlichen Landkreis Rastatt und der nördlichen Ortenau. Edelreiser wurde von Otto Sutterer während des Ersten Weltkrieges aus Rumänien (Moldawien) in die Heimat gebracht. Der Soldat kam aus Ulm/Baden bei Renchen und war zur Zeit der Namensfindung Ortspolizist. War eine bedeutende Lokalsorte, heute eher eine Liebhabersorte.

Baum: Am besten sind Bäume auf Sämlingsunterlage mit drei bis vier Letzlästen in einem Meter Höhe gezogen nach Palmer oder Öschberg, er gedeiht auch auf schwachwachsenden Unterlagen, hat dort aber jedoch nicht das beste Aroma. Blüht sehr spät, alternierender Ertrag (schwankender Fruchttrag im zweijährigen Rhythmus, kommt bei vielen Apfelsorten vor).

Frucht: Fleisch weiß bis cremefarben.

Aroma: Sehr aromatisch, weinsäuerlich mit Geschmack nach Bittermandel.

Pflückreife: Ende September.

Genuss: Genussreife ab dem 10.10 bis in den Frühling

Verwendung: Guter Tafelapfel.

Info: Unter dem Namen Ulmer Renette gibt es auch noch einen anderen Apfel - den Unselapfel -, benannt nach dem Bauwart Unsel aus Ulm, der ihn 1920 gefunden und bis in die 60er-Jahre in Süddeutschland vermehrt hat.

*Wir danken Christoph Werner, Pomologenverein für die fachliche Unterstützung



**Jakob Lebel
Jacques Lebel**



**Jakob Lebel, Jacques Lebel
Tafel-, Wirtschafts-, Saft- und Mostapfel**

Entstehung/ Die Sorte entstand um 1825 in Frankreich und wurde 1849 in den Handel gebracht.

Baum: Stark wachsende Sorte, Blüte mittelfrüh und lang anhaltend.

Frucht: Mittelfrüh bis groß, flache, breitgedrückt wirkende Frucht. Grundfarbe zunächst gelbgrün, dann gelb bis hellorange, sonnenseits rot gestreift. Schale fettig, Fruchtfleisch gelblich weiß mit leichtem grünlichem Anflug, sehr saftig, jedoch später mürbe und leicht säuerlich.

Aroma: Deutlicher Geruch, Fruchtfleisch sehr saftig, wenig gewürzt.

Pflückreife: Ende September bis Mitte Oktober.

Genuss: Bis Dezember.

Verwendung: Universalsorte für den Haus- und Obstgarten, Tafel/Kuchen.

Anbau: Robust, keine hohen Ansprüche, etwas anfällig gegen Holzfrost und Schorf.

Befruchtung Berner Rosenapfel, Cox Orange, Golden Delicious, Idared, James Grievé, Ontariorenette, Zuccalmaglio.

Lagerung: November bis Dezember.

Info: War früher bei Bäckereien sehr beliebt! Eine sehr alte und hervorragende Tafelsorte - der Geheimtipp unter den Pomologen.

**Jakob Fischer
Schöner vom Oberland**



Jakob Fischer, Schöner vom Oberland
Tafelapfel, Saft-, Koch- und Backapfel

Entstehung/ In Rottum im Landkreis Biberach als Sämling entdeckt von Jakob Fischer, ab 1903 weiterveredelt.

Baum: Stark bis sehr stark wachsend, Ertrag früh einsetzend, regelmäßig, hoch. Bäume auf schweren Böden krebsanfällig.

Frucht: Groß bis sehr groß, Form unregelmäßig, Grundfarbe hellgelb, sonnenseits leuchtend rot verwaschen und blauviolett bereift. Fruchtfleisch grünlich weiß bis weiß, kürzer und dicker Stiel.

Aroma: Einzigartig! Saftig, aromatisch feinsäuerlich. Anfang bis Mitte September.

Genussreife: September bis November. Tafelapfel, Saft-, Koch- und Backapfel. Achtung: Apfel werden schnell braun!

Anbau: Heute in ganz Deutschland vorkommend. Bittenfelder, Idared, James Grievé, Rewena®, Weißer Klarapfel. Schlecht lagerfähig, etwa vier Wochen.

Info: Unser Superstar! Der Urbaum steht noch als Naturdenkmal. Er war 1998 die erste „Streubstosorte des Jahres“.



Maunzenapfel



Maunzenapfel
Saft- und Mostapfel, Stammblinder

Entstehung/ Wurde bei Göppingen von dem Baumwart Maunzen gefunden. Verbreitung besonders nach dem Winter 1928/29, da er sehr frosthart ist.

Baum: Stark wachsend, verzweigt sich gut, blüht spät und bringt hohe Erträge. Holz frosthart und krebstest. Schorfbeständig, etwas mehltauanfällig. Der Baum bildet eine kugelige Krone.

Frucht: Schön, kegelförmig, Grundfarbe gelblich grün, sonnenseits hell karmintrot gestreift und verwaschen. Schale leicht fettig. Fruchtfleisch gelblich weiß, saftig, sehr fest.

Aroma: Hervorragende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt. Apfel schmeckt säuerlich. Ab Mitte Oktober.

Genussreife: November bis März. Klassische Mostobstosorte, aber auch noch brauchbare Tafelobstosorte.

Anbau: Sehr gesunder Baum. Geringe Boden- und Klimaansprüche. In Süddeutschland häufig anzutreffen.

Befruchtung Kackacher, Martens Gravensteiner, Transparent, Weißer Klarapfel.

Lagerung: Bis März lagerbar. Super Stammblinder (Veredelungsunterlage), blüht spät.



Entstehung/ Die Sorte wurde in der Baumschule Baillet in Troyes/Frankreich gezogen und ist seit 1869 im Handel.

Baum: Mittelstarker Wuchs, blüht früh, guter Pollenspender.

Frucht: Mittelsgroß bis sehr groß, kugelig. Fruchtschale grünlich weiß, später weißgelb, fein bereift, Schalenpunkte zahlreich.

Aroma: Angenehm süßweinig Aroma, schmeckt sehr gut.

Pflückreife: Ende August bis Mitte September.

Genussreife: September bis Oktober.

Verwendung: Gut für Apfelschnitzel, hervorragender Back- und Kuchenapfel, sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Anbau: Durchlässige Böden, anfällig für Mehltau und Schorf. Wuchs mittelstark, für trockenere Regionen zu empfehlen.

Befruchtung Allmene, Goldparäne, Idared.

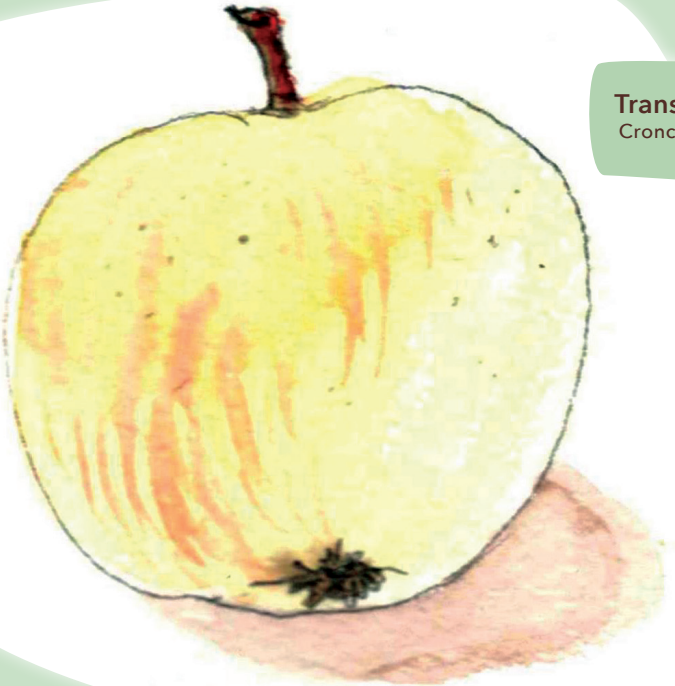
Lagerung: September bis Oktober, druckempfindlich, kaum lagerfähig.

Info: Guter Frühapfel, schorfempfindlich, guter Pollenspender.

Transparent von Croncels
Tafel- und Wirtschaftsapfel



Transparent von Croncels
Croncels, Transparent, Glasapfel,
Eisapfel aus Croncels



Jakobiapfel, Roter Astrachan
Tafel- und Wirtschaftsapfel

Entstehung/ Lokalsorte aus dem Raum Schemmerhofen, Landkreis Biberach, wurde auch im inneren Russlands, vor allem im Wolgagebiet, häufig angebaut.

Baum: Hochkugelige Baumkrone.

Frucht: Massenträger, kleine kugelige Frucht.

Aroma: Saftig, schwach gewürzt, vorherrschende Säure mit geringem Zuckergehalt.

Pflückreife: Ende Juli bis Mitte August.

Genussreife: Oktober bis Dezember.

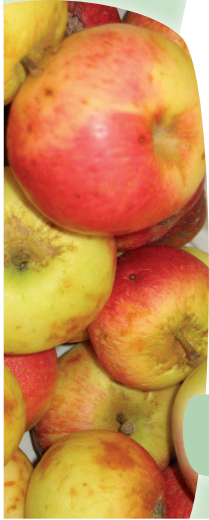
Verwendung: Tafel, Kuchen, Mus, und Satapfel.

Anbau: Empfindlich gegen Stauässe, rauhe Lagen, Ansprüche an Boden und Klima gering.

Lagerung: Schnell verderbliche Früchte.

Info: Sehr robuste Sorte.

Roter Astrachan
Jakobiapfel





Sämling von Horn

Entstehung/ Lokal, historisch aus der ehemaligen Baumschule „Ellwanger“, um die Jahrhundertwende im Garten des Schlosses Horn bei Fischbach. Im Kreis Biberach seit 1905 weit verbreitet.

Baum: Gesund, sehr fruchtbar, hohe Erträge.

Frucht: Kleiner, aber feiner Apfel.

Aroma: Wirtschafstsorte ohne besonderes Aroma.

Pflückreife: Anfang September.

Genussreife: Frühhapfel (reift nach dem Klarapfel), für Frischverzehr bestens geeignet.

Verwendung: Alternierender Massenträger, hervorragender Back- und Kuchenapfel.

Anbau: Keine Windlagen (Fruchtfall), frosthart.

Befruchtung: Alkmene, Goldparmäne, Idared.

Lagerung: Schlecht lagerfähig.

Info: Nur noch wenige Bäume im Landkreis Biberach.



Sämling von Horn

Entstehung/

Baum:

Frucht:

Aroma:

Pflückreife:

Genussreife:

Verwendung:

Anbau:

Lagerung:

Info:



Champagner Bratbirne



Champagner Bratbirne
Deutsche Bratbirne, Aechte Bratbirne, Champagner Weinbirne, Ciderbirne, Ganzlaubige Bratbirne

Entstehung/ Der Ursprung liegt wahrscheinlich auf den Fildern bei Stuttgart, dort ist sie seit 1760 bekannt.

Baum: Mittelgroß, bildet breite Kronen, kleine runde bis eiförmige

Blätter, dunkelgrün, glänzend, an der Spitze gebogen, große

Blütenknospen, blüht früh bis mittelfrüh. Feuerbrandanfällig!

Frucht: Mittelgroß, auf Kelchseite stark abgeflacht, gelbgrün,

bei Vollreife grüngelbe Schale, glatt ohne Rote, kurzer Stiel.

Aroma: Feinherb, weinig, würzig, mittelhohes Gerbstoffanteil,

Zuckergehalt 16,5 % (60 bis 75 Grad Oechsle).

Pflückreife: Anfang bis Ende Oktober.

Genussreife: "Räs" - als rohes Obst ungenießbar, gebraten oder

vergoren köstlich, Oktober bis November.

Verwendung: Sehr gute Mostbirne, Brennerei, Schaumweinherstellung.

Anbau: Feuerbrandempfindlich, anfällig für Birnenverfall, Anbau bisher eher im Unterland.

Für Bodenpflege dankbar, warme Lagen. Könnte durch den Klimawandel aber

Zwei bis drei Wochen, danach wird das Fruchtfleisch teigig.

Info: Die genialste Mostbirne schlechthin! Anerkannt beste Mostbirne.

Es wurde sogar ein Verein zu ihrem Schutz gegründet.



**Conference
Konferenzbirne**

Entstehung/ Die Sorte wurde in England von der Baumschule RIVERS in Sawbridgeworth gezüchtet und ist seit 1894 im Handel.

Baum: Mittelstarker aufrechter Wuchs, spitze graugüne Blätter, blüht früh,

sehr fruchtbar, wenig schorfempfindlich, anfällig gegen Feuerbrand.

Frucht: Mittelgroß bis groß, lang bis sehr lang, spitznäsige, etwa 200 Gramm,

schmelzendes Fruchtfleisch, sehr saftig, süß mit leichter, würziger

Säure.

Aroma: Sehr saftige, leicht gewürzte Frucht, harmonisches

Zucker-Säure-Verhältnis.

Pflückreife: Mitte September/Anfang Oktober.

Genussreife: Mitte bis Ende September.

Verwendung: Tafelobst für den Frischverzehr und Dörrbirne. Kocht man

die Birne ein, wird der Saft leider trübe.

Anbau: Auf guten nährstoffreichen Böden in warmer Lage, robust gegenüber

Schorf, überdurchschnittliche Fruchtbarkeit, toller Geschmack, daher

eine der Hauptanbausorten!

Befruchtung Gräfin von Paris, Köstliche von Charnay, Vereinsdechantsbirne,

Williams Christ.

Info: Hervorragende Tafelbirne.



**Conference, Konferenzbirne
Tafelbirne**



Großer Katzenkopf
Koch-, Dörr- und Mostbirne

Entstehung/ Uralte deutsche Sorte, im französischen Dorf Catillac entstanden, erstmals 1668 beschrieben. War früher eine sehr bekannte Kochbirne, die wegen ihrer Größe und Haltbarkeit weit verbreitet war.

Baum: Sehr stark wachsend. Sehr große Blüten und Blätter. Die Blätter sind derb und haben eine filzige Unterseite. Späte Blüte, unempfindlich gegen nasskalte Witterung.

Frucht: Sehr große, kugelige meist etwas ungleichmäßige Frucht. Dickbauchig, dicke, graugrüne, später zitronengelbe Schale. Auf der Sonnenseite z.T. schmutzig braunrot mit deutlichen Lentzellen, große ovale Kerne mit schmaler Spitze. Festes Fruchtfleisch.

Aroma: Ziemlich saftig und süß, leicht herb, gekocht rot gefärbt und wohlschmeckend. Zuckergehalt 15 % (60 bis 65 Grad Oechsle).

Pflückreife: Ab Ende Oktober.

Genussreife: Ab Dezember bis zum Frühsommer, nur gekocht wohlschmeckend.

Verwendung: Koch-, Dörr- und Mostbirne, eher Wirtschaftsbirne, weniger als Tafelobst geeignet.

Anbau: Sehr starker Wuchs, grobe Früchte, unempfindliche Sorte, hoher Ertrag, Ansprüche an Boden und Klima sehr gering. Kommt früh in Ertrag mit regelmäßiger Ernte.

Lagerung: Dezember bis Sommer genussreif.



Großer Katzenkopf
Pfundsbirne, Catillac, Glockenbirne, Ochsenknüppel, Kotzbirne, Saubirne (1889 sind über 70 Synonyme bekannt)



Palmischbirne
Most-, Dörr- und Brennbirne

Entstehung/ Unbekannt. Sehr alte Sorte erstmals erwähnt 1598 von Bauhin als „Böhmische Birne zu Boll“.

Baum: Landschattsprägend, sehr große Bäume, die wie Eichen aussehen. Erreicht ein hohes Alter. Bei älteren Bäumen treten rundliche Auswüchse auf (Sphäroblasten). **Feuerbrandresistent**.

Frucht: Kleine, kreiselförmige Früchte, grünlich gelb, später hellgelbe Schale, oft vollständig mit Rost überzogen, dadurch kaffeebraun, auf der Sonnenseite teilweise leicht gerötet. Große helle Punkte/Weißgelbliches Fruchtfleisch, mittelfest und grobzellig, ovale Kerne.

Aroma: Süßherb, würzig, gut essbar, Zucker 16,5 % (60 bis 80 Grad Oechsle).

Pflückreife: Anfang bis Mitte September, Frucht wird schnell teigig.

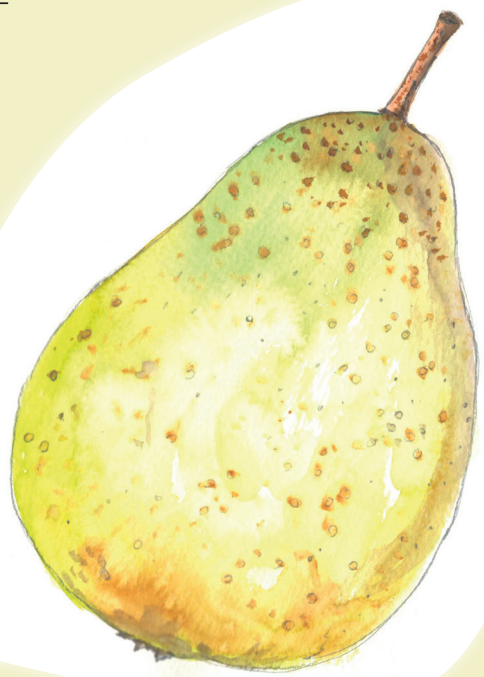
Verwendung: Superstar-Mostbirne. Palmisch bedeutet altdeutsch Beimisch. Der Saft dieser Sorte wurde früher gerne dem Most beigemischt, weil er ein herrliches Aroma hat.

Anbau: Absolut robust. Trägt Früchte früh und regelmäßig. Wird sich trotz Klimawandel bei uns wohl fühlen! Sehr geringe Boden- und Klimaansprüche. Selbst für rauheste Lagen geeignet. Riesiger Baum, reich tragend.

Befruchtung: Conference, Gellerts Butterbirne, Palmischbirne.

Lagerung: Bis März lagerbar.

Info: Der Klassiker in und um Biberach. Inzwischen sehr selten.



Palmischbirne
Räuelebirn, Reihele, Mädlesbirn, Böhmische Birne, Bäumschbirne, Schwabenbirne



Schweizer Wasserbirne
Kugelbirne, Wasserbirne,
Weingifterin, Marzenbratbirne,
Kotzbirne, Schweizerbirne,
Thurgauer Birne,
Thurgibirne (Schweiz)



Schweizer Wasserbirne
Mostbirne, Wirtschaftsbirne, in Notzeiten Tafelbirne

Entstehung/Entdeckung: in Hohenheim vermehrt. Sehr alte Sorte, vermutlich aus der Schweiz, 1823 von Walker

Baum:

Starkwüchsige Bäume mit schöner Herbstfärbung und langer Lebensdauer. Wenig feuerbrandanfällig, aber empfindlich für Birnenverfall. Dunkelgrüne, glänzende, mittelgroße und eiförmige Blätter. Frühe Blüte.

Frucht:

Mittelgroß bis groß, kugelförmig, hellgrüne bis grüngelbe Grundfarbe, auf Sonnenseite rot verwaschen mit zahlreichen braunroten Punkten um den Kelch.

Aroma:

Sehr saftig, milder Geschmack, süßherb bis wässrig, wenig Gerbstoffe, Zuckergehalt 16 % (60 bis 70 Grad Oechsle).

Genussreife:

Ende September bis Mitte/Ende Oktober.

Verwendung:

Sehr gute Mostbirne, Dörrfrucht, in Notzeiten auch Essfrucht.

Anbau:

In der Schweiz und Deutschland am meisten verbreitete Mostbirnensorte, auch in Östereich häufig. Geringe Boden- und Klimaansprüche, breit anbaufähig, guten Ertrag, Anbau bis auf 800 Meter möglich.

Befruchtung

Conference, William Christ.

Lagerung:

Vier bis sechs Wochen.



Entstehung/Entdeckung:

Baum:

Frucht:

Aroma:

Genussreife:

Verwendung:

Anbau:

Befruchtung

Lagerung:

schorfunempfindlich sind und somit für Züchter wieder sehr wertvoll werden. Beispiele: Champagner Renette;

Tafel-/Wirtschaftsartirne: Hier ist der Gerbstoffanteil unterschiedlich hoch (Tafelbirne niedrig, Wirtschaftsartirne hoch). Es kann jedoch vorkommen, dass z.B. der Gerbstoffanteil in Tafelbirnen zum Zeitpunkt der Ernte noch leicht vorhanden war, durch die Lagerung aber bis zur Genussreife verschwunden ist. Tafelbirnen sind für den Frischverzehr geeignet, Wirtschartsartirnen müssen weiter verarbeitet werden z.B. zu Kompott und Trockenfrüchten.

Trester: Um Apfelsaft oder Most herzustellen, werden die Äpfel zerkleinert und dann gepresst. Der Saft wird aufgefängen und weiterverarbeitet. Der „Rückstand“ heißt Trester und wurde früher häufig an die Schweine verfüttert. Trester entsteht auch beim Pressen von Weintrauben, Oliven oder Kaffee.

Quelle: Farbatlas Alte Obstsorten, Hartmann/Fritz, Ulmer Verlag

Mit freundlicher Unterstützung von Alexander Ego, Walter Hartmann, Beate Holdried und Christoph Werner.

Fachbegriffe

Befruchter: Nun, wenn man es genau nimmt, so wäre die Biene das Taxi für den Pollen und der „Befruchter“ der Baum, der seinen Pollen losgeschickt hat. Nun passen Würfel nicht in runde Formen, und nicht alle Pollen passen auf alle weiblichen „Narben“. Und so kann es sein, dass ein Baum, der jahrelang gut getragen hat, plötzlich nicht mehr trägt, da der befruchtende Baum in der Nähe gefällt wurde.

Feuerbrand: Das ist eine bakterielle Erkrankung, die sich besonders in Süddeutschland ausbreitet. Im Streuobstbau sind besonders alte Birnbäume betroffen. Empfindliche Sorten: Oberösterreichischer Weinbirne, Gelbmöstler. Unempfindliche Sorten: Schweizer Wasserbirne, Palmischbirne.

Gerbstoffe: Sie schützen die Frucht vor Fressfeinden. Der Gerbstoff wirkt zusammenziehend und ist bei Mostbirnen besonders hoch. Sie machen den Most/Wein haltbarer. Um naturtrüben Apfelsaft in klaren Apfelsaft zu verwandeln, wird oft Pektin hinzugegeben. Dieses bindet die Gerbstoffe und macht den Saft „milder“.

Grad Oechsle: Dieser Begriff wird besonders häufig in Süddeutschland verwendet. Dabei geht es um den Zuckergehalt der Sorten, der wiederum für die Brennerei wichtig ist. In Baden-Württemberg gibt es noch über 30 000 Kleinbrenner, die aus dem Obst Schnaps herstellen. Ohne sie wären unsere Streuobstsorten wahrscheinlich schon gerodet worden.

Lentizellen: Das sind Punkte auf der Schale, die früheren Atmungsorgane. Manchmal sind sie von einem andersfarbigen Hof umgeben und häufig ein gutes Sortenmerkmal. Sie können unter der Schale liegen und durchscheinen, eben, erhaben oder verkornt sein. Beispiel: Palmischbirne.

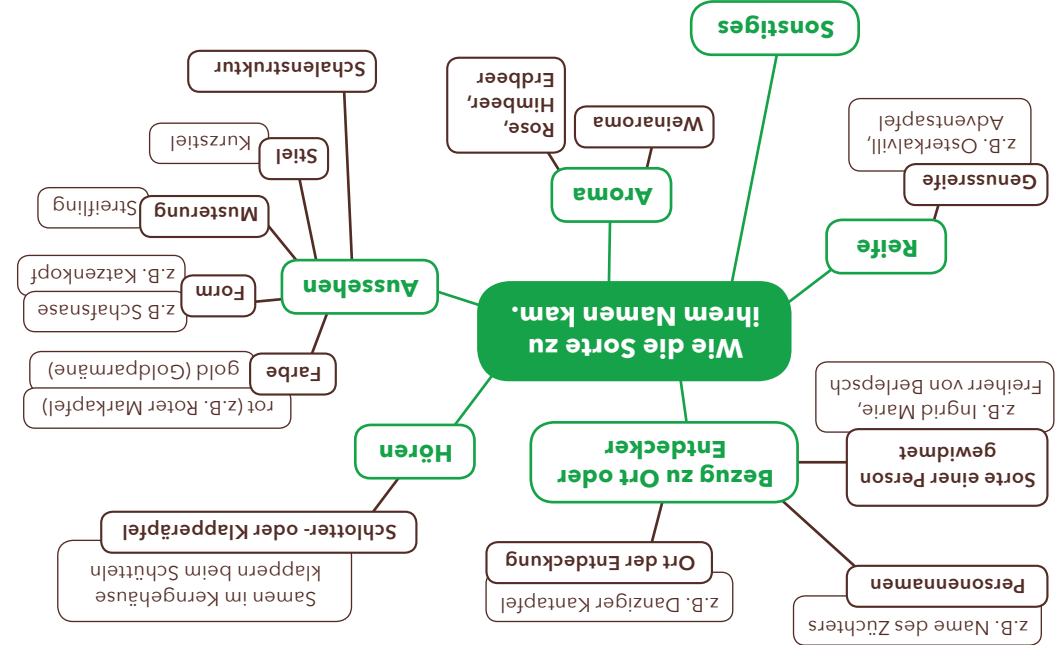
Most (junger Wein): Ein durch Pressen gewonnener Fruchtsaft. In manchen Gegenden versteht man darunter vergorenen Saft. Dieser kann aus Trauben (Vorstufe von Wein, Federweißer), Äpfeln oder Birnen hergestellt werden. In Bayern und Baden-Württemberg wird Most meistens aus gerbstoffreichen Mostbirnen mit einer Beimischung von Äpfeln hergestellt. Manche geben auch Quitten oder Früchte vom Speierling (Baum des Jahres 1993) hinzu.

Mostbirnen: Das sind meist Zufallszümlinge, die aus Tresterabfällen der Mostzubereitung entstammen.

Plückreife und Genussreife: Der richtige Erntezeitpunkt entscheidet oft über die Haltbarkeit und den Geschmack der Sorten. Ist der Apfel reif, so löst er sich leicht vom Stiel. Reißt man ihn mit Gewalt herunter, so ist er nicht so gut lagerfähig. In der Streuobstweise werden die Früchte meist mit einem Obstertehaken geerntet. Bei der Genussreife geht man davon aus, dass die Frucht in einem guten Naturlager aufbewahrt wurde. Einige Früchte schmecken bei der Ernte nicht sonderlich gut, dafür aber nach einer gewissen Lagerzeit.

Pomologen: Baumwarte oder obstbaubegützte Personen, die sich mit der Obstbaumkunde beschäftigen. Namensgeberin war die Göttin der Gartenfrüchte Pomona.

Schorf: Eine Erkrankung. In den letzten Jahren kam eine Sorte auf den Markt, die unempfindlich auf Schorf reagieren sollte, jedoch tauchte eine neue Schorfrasse auf, die diese „Unempfindlichkeit“ durchbrochen hat. Nun hat man sich an Sorten erinnert, die seit Jahrhunderten



Sortennamen

„Malus“ steht für die Pflanzengattung der Äpfel oder Apfelbäume. Das lateinische Wort „malum“ bezeichnet eine fleischige Frucht mit Kernen im Inneren, aber auch „Übel“.

Das lateinische Wort „pomum“ (aus dem auch der französische Begriff „pomme“ entstand) bedeutet nur Obst an sich.

Der Begriff „Apfel“ stammt aus dem indogermanischen Raum.

Bei der Namensgebung der Sorten orientierte man sich an den verschiedenen Punkten wie zum Beispiel Aussehen, Aroma, Entdecker, Ort (siehe Schaubild auf der nächsten Seite).