

# Streuobstkarteikarten

## Fruchtig, frisch und bildschön

Fotos und Text: Birgit Eschenlohr  
Zeichnungen: Claudia Ruf



Ob Champagner Bratbirne, Schöner vom Oberland oder Jakobiapfel:  
Viele alte Streuobstsorten tragen viel versprechende Namen.

Wir haben hier einige lokale Sorten aus dem Raum Biberach 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](mailto:birgit.eschenlohr@bund.net) oder  
Birgit Eschenlohr, BUND-Büro im Welthaus, 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 professionell 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**

## 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, Goldparmäne, James Grieve, Kickacher, Weißer Winterglocken.
- Lagerung:** Bis März lagerbar.
- Info:** Ein typischer Schwabe! Sollte auf keiner Streuobstwiese fehlen.





**Jakob Lebel  
Jacques Lebel**

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

- Entstehung/Entdeckung:** 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 grünlichen 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 Grieve, Ontariorenette, Zuccalmaglio.
- Lagerung:** November bis Dezember.
- Info:** War früher bei Bäckereien sehr beliebt! Eine sehr alte und hervorragende Tafelsorte - der Geheimtipp unter den Pomologen.



## Ulmer Polizeiapfel Ulmer Renette



## Ulmer Polizeiapfel, Ulmer Renette Tafelapfel



- Entstehung/  
Entdeckung:** Regionalsorte aus Ulm, Edelreiser wurden von Otto Sutterer, Bürger und Polizist aus Ulm, während des Ersten Weltkrieges aus Rumänien (Moldawien) in die Heimat gebracht. Damals eine bedeutende Lokalsorte, heute eher eine Liebhabersorte.
- Baum:** Kaum anfällig gegen Krankheiten, anspruchslos an Boden und Klima, frosthart.
- Frucht:** Fleisch weiß bis cremefarben.
- Aroma:** Gering aromatisch, mäßig süß, mild säuerlich, weich, feinkörnig.
- Pflückreife:** Ende September.
- Genuss:** Genussreife Januar bis April, Fruchtfleisch fest, erst ab Januar/Februar weicher und genießbar.
- Verwendung:** Guter Tafelapfel.
- Info:** Unter dem Namen Ulmer Renette gibt es auch noch einen anderen Apfel – den Unseldapfel –, benannt nach dem Baumwart Unseld aus Ulm, der ihn 1920 gefunden und bis in die 60er-Jahre in Süddeutschland vermehrt hat.



## Jakob Fischer Schöner vom Oberland



## Jakob Fischer, Schöner vom Oberland

Tafelapfel, Saft-, Koch- und Backapfel

- Entstehung/Entdeckung:** 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, kurzer und dicker Stiel.
- Aroma:** Einzigartig! Saftig, aromatisch feinsäuerlich.
- Pflückreife:** Anfang bis Mitte September.
- Genussreife:** September bis November.
- Verwendung:** Tafelapfel, Saft-, Koch- und Backapfel. Achtung: Äpfel werden schnell braun!
- Anbau:** Heute in ganz Deutschland vorkommend.
- Befruchtung** Bittenfelder, Idared, James Grieve, Rewena®, Weißer Klarapfel.
- Lagerung:** Schlecht lagerfähig, etwa vier Wochen.
- Info:** Unser Superstar! Der Urbaum steht noch als Naturdenkmal. Er war 1998 die erste „Streuobstsorte des Jahres“.





## Maunzenapfel

## Maunzenapfel Saft- und Mostapfel, Stammbildner

- Entstehung/Entdeckung:** 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 krebsfest. Schorfbeständig, etwas mehltauanfällig. Der Baum bildet eine kugelige Krone.
- Frucht:** Schön, kegelförmig, Grundfarbe gelblich grün, sonnenseits hell karminrot gestreift und verwaschen. Schale leicht fettig. Fruchtfleisch gelblich weiß, saftig, sehr fest.
- Aroma:** Hervorragende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt. Apfel schmeckt säuerlich.
- Pflückreife:** Ab Mitte Oktober.
- Genussreife:** November bis März.
- Verwendung:** Klassische Mostobstsorte, aber auch noch brauchbare Tafelobstsorte.
- Anbau:** Sehr gesunder Baum. Geringe Boden- und Klimaansprüche. In Süddeutschland häufig anzutreffen.
- Befruchtung** Kickacher, Martens Gravensteiner, Transparent, Weißer Klarapfel.
- Lagerung:** Bis März lagerbar.
- Info:** Super Stammbildner (Veredelungsunterlage), blüht spät.





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

## Transparent von Croncels

Tafel- und Wirtschaftsapfel

- Entstehung/Entdeckung:** Die Sorte wurde in der Baumschule Baltet in Troyes/Frankreich gezogen und ist seit 1869 im Handel.
- Baum:** Mittelstarker Wuchs, blüht früh, guter Pollenspender.
- Frucht:** Mittelgroß bis sehr groß, kugelig. Fruchtschale grünlich weiß, später weißgelb, fein bereift, Schalenpunkte zahlreich. Fruchtfleisch gelblich rosa, locker und saftreich.
- Aroma:** Angenehm süßweiniges 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 trockene Regionen zu empfehlen.
- Befruchtung:** Alkmene, Goldparmäne, Idared.
- Lagerung:** September bis Oktober, druckempfindlich, kaum lagerfähig.
- Info:** Guter Frühapfel, schorfempfindlich, guter Pollenspender.





**Roter Astrachan  
Jakobiapfel**

**Jakobiapfel, Roter Astrachan**  
Tafel- und Wirtschaftsapfel

- Entstehung/  
Entdeckung:** 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 Saftapfel.
- Anbau:** Empfindlich gegen Staunässe, rauhe Lagen, Ansprüche an Boden und Klima gering.
- Lagerung:** Schnell verderbliche Früchte.
- Info:** Sehr robuste Sorte.





Sämling von Horn



- Entstehung/Entdeckung:** 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:** Wirtschaftssorte ohne besonderes Aroma.
- Pflückreife:** Anfang September.
- Genussreife:** Frühapfel (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.



Entstehung/  
Entdeckung:

Baum:

Frucht:

Aroma:

Pflückreife:

Genussreife:

Verwendung:

Anbau:

Lagerung:

Info:



**Champagner Bratbirne**

## Champagner Bratbirne

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

- Entstehung/Entdeckung:** Der Ursprung liegt wahrscheinlich auf den Fildern bei Stuttgart, dort ist sie seit 1760 bekannt.
- Baum:** Mittelgroß, bildet breite Kronen, kleine rundliche 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 Röte, kurzer Stiel.
- Aroma:** Feinherb, weinig, würzig, mittelhoher 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 auch bei uns gut gedeihen.
- Lagerung:** 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**

**Conference, Konferenzbirne**  
Tafelbirne

- Entstehung/  
Entdeckung:** Die Sorte wurde in England von der Baumschule RIVERS in Sawbridgeworth gezüchtet und ist seit 1894 im Handel.
- Baum:** Mittelstarker aufrechter Wuchs, spitze graugrüne Blätter, blüht früh, sehr fruchtbar, wenig schorfempfindlich, anfällig gegen Feuerbrand.
- Frucht:** Mittelgroß bis groß, lang bis sehr lang, spitznasig, 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 Charneu, Vereinsdechantsbirne, Williams Christ.
- Lagerung:** Super lagerbare Tafelobstbirne!
- Info:** Hervorragende Tafelbirne.







## Großer Katzenkopf

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

## Großer Katzenkopf Koch-, Dörr- und Mostbirne

- Entstehung/ Entdeckung:** 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 Lentizellen, 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, große Früchte, unempfindliche Sorte, hoher Ertrag, Ansprüche an Boden und Klima sehr gering. Kommt früh in Ertrag mit regelmäßiger Ernte.
- Lagerung:** Dezember bis Sommer genussreif.





**Palmischbirne**  
Räuelebirn, Reihele,  
Mädlesbirn, Böhmisches Birne,  
Bäumschbirne, Schwabenbirne

**Palmischbirne**  
Most-, Dörr- und Brennbirne

- Entstehung/ Entdeckung:** Unbekannt. Sehr alte Sorte erstmals erwähnt 1598 von Bauhin als „Böhmische Birne zu Boll“.
- Baum:** Landschaftsprägend, 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! Weiß-gelbliches Fruchtfleisch, mittelfest und grobzigelig, 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 rauhe 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.





### Schweizer Wasserbirne

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

### Schweizer Wasserbirne

Mostbirne, Wirtschaftsbirne, in Notzeiten Tafelbirne

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



## 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 verkorkt 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 Zufallssämlinge, die aus Tresterabfällen der Mostzubereitung entstammen.

**Pflückreife 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 Streuobstwiese werden die Früchte meist mit einem Obsterntehaken 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 obstbaubegeisterte 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

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

**Tafel-/Wirtschaftsbirne:** Hier ist der Gerbstoffanteil unterschiedlich hoch (Tafelbirne niedrig, Wirtschaftsbirne 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, Wirtschaftsbirnen 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 aufgefangen und weiter verarbeitet. 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 und Beate Holderied

## 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 indogermanische 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).

