

Herbstthema 2016: Alte Apfelsorten und ihre Reifezeit

von Anke Braun

Unsere in Europa angebauten Apfelsorten sind in ihrem genetischen Erbe zum größten Teil Abkömmlinge der von den Römern eingeführten Kultursorten. Bis Ende des 18. Jahrhunderts sind durch Auslese und die Entdeckung von Zufallssämlingen viele bekannte Sorten entstanden.

Von Anfang des 19. Jahrhunderts an wurden bewusste Kreuzungen herbeigeführt, sogenannte Kombinationszüchtung – der Beginn einer systematischen Obstzüchtung, wie sie dann jedoch erst seit dem 20. Jahrhundert existiert. Die hier aufgeführten „alten Apfelsorten“ sind uns bekannte und im Odenwald häufig zu findende Äpfel. Sie sind in ihren Eigenschaften und mit Verweis auf den Erntezeitpunkt beschrieben. Fast alle stammen aus der Zeit vor dem 20. Jahrhundert.



Ein Vorzug der „alten Sorten“ ist die Unterschiedlichkeit in Geschmack und Nutzungsmöglichkeit. Eine Vielfalt an Aromen und Fruchteigenschaften ermöglichen die Verwendung als Tafelapfel, Backapfel, Mostapfel, zum Einkochen oder Dörren. Bei der Herstellung von Apfelsaft und Apfelwein spielt diese Vielfalt eine große Rolle. Hier sind neben den sortentypisch wohlschmeckenden und süßeren Äpfeln auch die säurereichen, bitterstoffhaltigen Wirtschaftsobstsorten wichtig, die in der Gesamtheit der verarbeiteten Äpfel bei Saft und Wein für ein ausgewogenes Säure-Zucker-Verhältnis und einen vollmundigen Geschmack sorgen.

Reifezeit

Eine gute Fruchtreife kann äußerlich an der Grundfarbe der Früchte festgestellt werden. Sie ändert sich von blaugrün bei Unreife in gelblich grün bis gelb bei Reife; die Deckfarbe von bläulich rot, rotbraun zu einem kräftigen rot oder hellrot. Im Inneren sind die Samenkerne bei Reife dunkelbraun, das Fruchtfleisch wird gelblich oder weiß – bei Unreife ist es grünlich.

Ertrag: Das Fruchtwachstum der Äpfel hält an bis zur Baumreife, d.h. dem Zeitpunkt, zu dem der Apfel von alleine fällt, bzw. sich leicht vom Baum lösen lässt. Das bedeutet bei einer deutlich zu frühen Ernte einen Verlust an Ertrag.

Geschmack und Aroma: Die Stoffwechselvorgänge im Apfel sind verantwortlich für die innere Reife der Äpfel. Nach Erreichen eines Höhepunktes der inneren Prozesse wandeln sich aufbauende Vorgänge in abbauende um. Zu diesem Zeitpunkt findet die stärkste Aromaausbildung statt. Ein zu frühes Pflücken bedeutet den Verlust von Aroma; der Apfel schmeckt grasig. Sollen Äpfel direkt verzehrt oder verarbeitet werden, so sollten sie bestenfalls bei Erreichen ihrer Reifezeit erfolgen.

Inhaltsstoffe: Das Zuckermaximum liegt bei der Baumreifezeit – erst zu diesem Zeitpunkt sind die Stärken, die im Apfel enthalten sind, größtenteils zu Zucker umgewandelt. Vitamin C in Form von Ascorbinsäure steigt bis zur Ernte an und ist umso höher in der Frucht, je mehr besonnte Blätter am Baum zur Verfügung stehen.

Weitere Sorten und mehr Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter www.kelterei-kraemer.de/interessantes

Quellenangaben:

Fischer, Manfred: Farbatlas Obstsorten, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1993 | Hartmann, Walter und Fitz, Eckhart, Farbatlas Alte Obstsorten, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2008 | Grill, Dieter und Keppel, Herbert, Alte Apfel- und Birnensorten für den Streuobstbau, Verlag Stocker 2014 | Altbewährte Apfel- und Birnensorten, Obst- und Gartenbauverlag, München, 2011 | Votteler, Willi, Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten, Obst und Gartenbauverlag, München, 2014 | Stoll, Karl, Der Apfel, Inhaltsstoffe – Fruchtaufbau – Qualitätserkennung, Verlag: Zürich (CH), Enrico Negri AG, 1997

Transparent aus Croncels

Transparent, Weißer Transparent, Anbau seit 1869 in Croncels, Frankreich
Tafel- und Backapfel, nicht für Lagerung geeignet



Foto: Claudia Mayer, Breuberg

Ernte: Anfang/ Mitte September

Lagerung: Oktober

Feinaromatisches Fruchtfleisch, gelblich weiß, lockertzellig und saftig süß mit sortentypisch wenigem Geschmack. Wird schnell mehlig; Früchte druckempfindlich. Früchte mittelgroß bis groß, flachkugelig bis kugelig mit flachen Wülsten. Glatte durchscheinende Schale, fein bereift, später etwas fettig. Gelblich weiß, mit wenig rötlicher verwaschener Deckfarbe, deutliche Schalenpunkte. Blüte früh, wenig empfindlich gegen Nässe. Guter Pollenspender. Hoher Ertrag nur bei intensiver Pflege; alternierend.

Goldparmäne

Wintergoldparmäne, spätes Mittelalter in Frankreich
Sehr guter Tafelapfel und auch guter Wirtschaftsapfel

Ernte: Ab Mitte bis Ende September; nicht windfest

Lagerung: Januar; ohne Aromaverlust bis Ende Dezember

Fruchtfleisch gelborange, feinzellig und saftig, mittelfest. Sehr gut sortentypisch gewürzt, nussartiges Aroma. Ausgewogene Säure und Süße. Früchte mittelgroß, bei reichem Behang auch klein. Rundlich, meist hochrund, stumpfkegelförmig, sehr regelmäßig. Schale trocken, vollreif goldgelb mit goldroter Deckfarbe, kräftig gestreift. Blüte mittelspät und lang anhaltend. Sehr guter Pollenspender. Ertrag mäßig hoch, leichte Neigung zur Alternanz.



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Rote Sternrenette

Roter Stern, seit ca. 200 Jahren bekannt
Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, vorwiegend zum Frischverzehr



Foto: Claudia Mayer, Breuberg

Ernte: ab Ende September

Lagerung: Dezember, wird leicht mehlig

Fruchtfleisch weiß, meist zartrosa durchwachsen, feinzellig und mittelfest. Süß-säuerlich, parfümierter Geschmack, mäßig saftig, etwas gewürzt mit deutlichem Geruch. Früchte mittelgroß, plattrund und gleichmäßig gebaut. Schale fest, glatt und trocken, durch zahlreiche Schalenpunkte manchmal leicht aufgeraut. Vollreif gelb, sonnenseits und meist fast vollflächig scharlachrot bis tiefrot gefärbt. Blüte spät, lang anhaltend und unempfindlich. Guter Pollenspender. Ertrag unregelmäßig.

Berlepsch

Goldrenette Freiherr von Berlepsch, ca. 1880, Tafelapfel, gut lagerfähig



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Ernte: Ende September bis Mitte Oktober

Lagerung: bis März/ April

Fruchtfleisch gelblich weiß, feinzellig, fest. Hocharomatisch mit edler Säure. Mittelgroße Frucht, flachkugelig mit Rippen, von der Kelchgrube ausgehend. Schale trocken und etwas berostet; auf Lager etwas fettig. Grundfarbe rötlich gelb auf Sonnenseite rötlich gestreift oder verwaschen. Späte, langanhaltende Blüte, frostempfindlich; guter Pollenspender. Ertrag mittelhoch und regelmäßig. Anfangs starker Wuchs, später schwächer werdend. Breitkugelige Krone.

Boskoop

Schöner von Boskoop, 1856 in Boskoop, Niederlande

Tafel- und Wirtschaftsapfel, eignet sich zum Kochen und Backen, gut lagerfähig.

Ernte: Ende September bis Mitte Oktober

Lagerung: März/ April

Fruchtfleisch gelbgrün bis gelblich, mittelhart und grobzellig, bei Überlagerung mürbe, saftig und angenehm säuerlich, mit hohem Vitamin C-Gehalt. Früchte groß bis sehr groß. Frucht oft stark ungleichhälftig. Eher flach gebaut aber auch bis hochrund, mit flachen, breiten Kanten. Schale grün bis gelbgrün; sonnen-seits gerötet, marmoriert mit leichten Streifen, ziegelrot. Schale rau, trocken. Blüte früh, empfindlich gegen Witterungseinflüsse. Kein Pollenspender. Reichtragend, aber Neigung zur Alternanz. Sehr starker Wuchs mit breiter großer Krone.



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Rheinische Schafsnase

Frankfurter Matapfel, Wirtschafts- und Mostapfel



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Ernte: Ende September bis Mitte Oktober

Lagerung: Dezember

Fruchtfleisch mäßig fest, grobzellig, saftig, mit hervortretender Säure, wenig Aroma. Früchte ungleichmäßig mit veränderlicher Form. Schale hart, glatt und geschmeidig. Farbe grüngelb, bei Reife goldgelb mit sonnenseits stark gestreift oder marmoriert gerötet. Duftend. Blüte spät, unempfindlich. Ausgeprägte Alternanz – Wechsel zwischen hohem und sehr geringem Ertrag. Mittelstarker Wuchs noch bei Vollertrag. Große, wenig verzweigte Krone.

Winterrambour

Rheinischer Winterrambour, seit 1700 bekannt, Wirtschafts- und Mostsorte



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Ernte: ab Anfang Oktober

Lagerung: April/ Mai

Fruchtfleisch gelblich weiß, grobzigelig, fest, später etwas mürbe, saftig, mit vorherrschender Säure. Geringes Aroma, leicht duftend. Reich an Vitamin C. Früchte groß bis sehr groß, unterschiedliche und ungleichmäßige Form. Meist flachrund mit starken, breiten Rippen über die Frucht. Schale hart, glatt, fettig mit hellen Schalenpunkten. Farbe Gelbgrün mit sonnenseits flächiger Deckfarbe, sonst stark gestreift. Blüte spät, nicht empfindlich, aber triploid, schlechter Pollenspender. Ertrag mit ausgeprägter Alternanz, dann stark tragend. Mächtige weit ausladende Krone. Im Vollertrag noch mittelstarkes Wachstum. Kann sehr alt werden.

Graue Renette von Zabergäu

Zabergäu Renette, 1885 als Zufallssämling, Hausen a.d. Zaber, Heilbronn

Guter Tafelapfel, Most- und Wirtschaftsapfel; gerne zum Brennen, Dörren, etc.

Ernte: ab Anfang Oktober

Lagerung: April

Fruchtfleisch gelblich, mittelfest und feinzellig, anfangs saftig, später mürbe, mit weniger Säure als Boskoop. Sehr guter feinfruchtiger, würziger Geschmack. Früchte meist groß, auch sehr groß, flachkugelig, mittel- und stielbauchig, ungleichmäßig. Schale dick, trocken, meist voll zimtfarben berostet. Grundfarbe der Schale gelbgrün, sonnenseits trüb orangefarben. Blüte mittelfrüh, nicht empfindlich, Schlechter Pollenspender, triploid. Auf schwach wachsenden Unterlagen mittelhoch und regelmäßig, ansonsten alternierend. Ertrag mittelfrüh einsetzend. Mittelstarker bis starker Wuchs; bei vollem Ertrag immer noch kräftiges Wachstum. Krone flachkugelig.



Foto: Claudia Mayer, Breuberg

Brettacher

Baden-Württemberg um 1908, Brettach

Tafel- und Wirtschaftsapfel, guter Saftspender; sehr lange lagerfähig, behält Saftigkeit lange bei



Ernte: Anfang bis Mitte Oktober

Lagerung: bis Mai

Fruchtfleisch grünlich gelb, fast weiß, locker, saftig, etwas säuerlich, leicht gewürzt. Früchte groß bis sehr groß flachrund, schwach gerippt. Schale anfangs grün, später zur Genussreife hellgelb sonnenseits verwaschen hellrot bis leuchtend rot. Schale fest, glatt, auf dem Lager fettig. Blüte spät; schlechter Pollenspender, triploid. Ertrag regelmäßig und hoch. Ausdünnen beugt Alternanz vor. Starker Wuchs, gesunde, robuste Bäume mit breiter Krone.

Foto: Claudia Mayer, Breuberg

Graue Französische Renette

Graupfappel, Lederpfappel, Graurennette, Frankreich seit dem 15./16. Jh.

Tafelpfappel, vor allem aber Wirtschaftsf- und Mostpfappel



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Ernte: ab Mitte Oktober

Lagerung: April

Fruchtfleisch weißlich gelb, in frischem Zustand fein, mürbe und saftreich; schnell bräunend. Renettentypisch gewürzt mit gutem Zucker-Säureverhältnis. Früchte mittelgroß, flachrund, meist gleichmäßig gebaut. Schale fein, rauh, dünn und zäh. Farbe grün, später gelblichgrün, sonnenseits oft trübröt gefärbt. Schalenpunkte zahlreich, hell. Graubraune Berostung überzieht fast die gesamte Frucht. Blüte mittelfrüh. Kurz anhaltend, nicht empfindlich. Schlechter Pollenspender, triploid. Ertrag auf stark wachsenden Unterlagen stark alternierend – Ausdünnen des Fruchtansatzes mindert Alternanz. Baum wächst stark und bildet eine breite hohe Krone.

Boiken

Boikenpfappel, Raum Bremen um 1828

Tafel- und Backpfappel, auch zum Dörren geeignet, lagerfähig

Ernte: ab Mitte Oktober

Lagerung: Mai/Juni

Fruchtfleisch weiß, fest, saftig und angenehm säuerlich mit charakteristischer Würze. Mittelgroße bis große Früchte, flachrund und leicht unregelmäßig gebaut. Zum Kelch hin leicht zugespitzt. Schale grüngelb und sonnenseitig mit warmem Rot und mit Schalenpunkten überzogen. Blüte mittelspät, langanhaltend und unempfindlich. Guter Pollenspender, diploid. Ertrag unregelmäßig. Zunächst starker Wuchs, später mittelstarker Wuchs – breite Kronenentwicklung.



Foto: Claudia Mayer, Breuberg

Winterprinzenpfappel

Stahls Winterprinz, Friedberger Bohnenpfappel, Deutschland, 19. Jh.

Most oder Backpfappel, auch Tafelpfappel, gut geeignet zum Dörren



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Ernte: Oktober

Lagerung: März/April

Fruchtfleisch gelblich weiß bis weiß, fein, saftig, angenehm gewürzt, süßlich und etwas wenig. Früchte mittelgroß, ei- oder walzenförmig, mit flacher Kelchgrube und enger Stielgrube. Schale glatt, grün, später hellgrünlichgelb. Sonnenseits meist blass gerötet und karmesinrot gestreift oder gesprenkelt. Schale mit feinen braunen Schalenpunkten; selten berostet. Blüte unempfindlich. Schlechter Pollenspender, triploid. Große starkwürzige Bäume, widerstandsfähig. Alternierend.

Rheinischer Krummstiel

Gestreifter Römer, seit Ende 18. Jh. im Rheinland bekannt
Tafel- und Wirtschaftsapfel



Foto: Hans Vogler, Reichelsheim

Ernte: Oktober

Lagerung: Mai

Fruchtfleisch gelbweiß, saftig und sehr fest; feinsäuerlich mit wenig Aroma. Aromaentfaltung auf Lager. Früchte groß mit unterschiedlicher ungleichmäßiger Form; oft flachrund mit Wülsten. Schale derb, glatt; Farbe bei Reife gelbgrün, sonnenseits intensiv rot gestreift. Blüte mittelspät, nicht empfindlich und ein guter Pollenspender. Ertrag mittelspät bis spät einsetzend, alternierend. Starker Wuchs mit großer, gewölbter Krone. Im Vollertrag immer noch starkes Wachstum. Kann sehr alt werden.

Gewürzluiken

Deutschland seit 1885,
Tafelapfel sowie begehrter Wirtschafts- und Mostapfel; sehr gut geeignet für die Saffherstellung

Ernte: ab Mitte Oktober – längstmöglich hängenlassen

Lager: März

Fruchtfleisch weiß, fest, saftig, säuerlich; mit ausreichender Süße und angenehmem würzigem Geschmack. Früchte mittelgroß, gleichmäßig breitrund. Feste glatte Schale, leicht bewachst. Schalenfarbe zunächst gelbgrün, später gelb, sonnenseits flächig rot marmoriert mit kräftigen karmin- bis burgunderroten Streifen. Zahlreiche Schalenpunkte. Blüte langanhaltend, nicht witterungsempfindlich. Guter Pollenspender, diploid. Gute regelmäßige Erträge. Wächst stark und ist langlebig.



Foto: Claudia Mayer, Breuberg

Bohnenapfel

Großer Rheinischer Bohnenapfel, 1750 – 1800 am Niederrhein
Gute Wirtschaftssorte, in höheren Lagen auch Tafelapfel, guter Mostapfel, lange lagerfähig



Ernte: ab Mitte/Ende Oktober

Lagerung: Mai/Juni

Fruchtfleisch gelblich weiß, halbfest, anfangs hart, später fest, saftig säuerlich und nur schwach gewürzt. Mittelgroßer eiförmiger bis eiförmiger gleichmäßig gebauter Apfel. Grundfarbe der Schale ist gelbgrün, Deckfarbe braunrot gestreift bis kurzgeflammt. Schale glatt, mattglänzend mit feinen bräunlichen Schalenpunkten. Blüte mittelspät, langanhaltend und unempfindlich. Guter Pollenspender, diploid. Ertrag stark alternierend. Zunächst starker Wuchs, später mittelstarker Wuchs – breite Kronenentwicklung.

Foto: Claudia Mayer, Breuberg