

Zwei der ältesten noch existierenden Apfelsorten sind 'Anacuta' und 'Decio'. Ihre genaue Herkunft ist nicht mehr nachvollziehbar. Sie stehen in der Genbank Obst Dresden-Pillnitz. 'Pinova' dagegen ist eine Pillnitzer Neuzüchtung, die auf Grund ihrer geschmacklichen und anbautechnischen Eigenschaften Beachtung findet. Die Ansprüche an eine Weltsorte sind enorm hoch: Aussehen, Geschmack, Bedarf, Lager- und Transportfähigkeit, der gute Wille der Handelsfirmen, eine Sorte auch zu wollen, was viel Werbeaufwand voraussetzt. Zwischen diesen Extremen stehen folgende Betrachtungen zu alten und neuen Apfelsorten.

Ursprung des Apfels

Der Ursprung unserer heutigen Apfelsorten wird auf die Wildart *Malus sieversii* zurückgeführt, die heute noch in ihrem Ursprungsgebiet (Genzentrum) in Form von Apfelwäldern in Zentralasien in den Grenzgebieten von Kasachstan, Kirgisien und Nordwest-China vorkommt. Entlang der Seidenstraße gelangte der Apfel durch die Perser, Babylonier, Griechen und schließlich durch die Römer über Kleinasien nach Europa. Der Kunst des Veredelns ist man schon seit 3000 Jahren mächtig, so dass eine ständige Auslese der besten Formen und deren vegetative Vermehrung und Verbreitung möglich wurde. Die Griechen und Römer kannten und beschrieben schon viele Apfelsorten, vermutlich auch 'Anacuta'.

Apfelzüchtung

Heute ist die Apfelzüchtung bemüht Sorten zu schaffen, die den hohen Anforderungen des globalen Marktes gerecht werden. Das haben nur wenige Sorten erreicht. Dieser Sortenverarmung stehen vor allem Konzepte zum Eigenanbau und zur Direktvermarktung gegenüber. Ebenso gibt es weltweit Initiativen zur Erhaltung der genetischen Vielfalt der Obstarten. Genetische Res-

ourcen sind eine Schatzkammer für die Zukunft. Viele Merkmale, die heute noch uninteressant sind, werden so in den Sorten erhalten und für künftige Obstbaugenerationen bewahrt. Ende 2002 verfügte die Genbank Obst in Dresden-Pillnitz über 1000 Apfelsorten.

Sortenporträts

In Form von Porträts werden hier alte und neue Apfelsorten vorgestellt, die 6 bis 10 Jahre in der ehemaligen Pillnitzer Genbank für Obst beobachtet und verglichen werden konnten. Die Resistenzeigenschaften und die Geschmacksqualitäten beziehen sich auf diesen Standort und können deshalb von Beschreibungen in der Literatur abweichen. Die Zusammenstellung der Sorten ist willkürlich und nicht als Empfehlung aufzufassen.

Die „Adligen“

Vielfach bestand unter findigen Gärtnern und Obstanbauern das Bedürfnis, mit ihren Findlingen oder Züchtungen an große Persönlichkeiten zu erinnern. So bot der Volksschullehrer Carl Hesselmann 1875 Kaiser Wilhelm II. Früchte, später auch Bäume seines Findlings 'Kaiser Wilhelm' an, die 1876 auf Babelsberg gepflanzt wurden. Auch Zar Alexander I. von Russland (1777 bis 1825) und der Hohenzoller Prinz Albrecht von Preußen wurden mit Apfelsortennamen geehrt.

Der 'Königinapfel' könnte Königin Victoria (1837 bis 1901) von England gewidmet sein; es ist aber denkbar, dass er nur wegen seines „königlichen Aussehens“ so genannt wurde. 'Prinzessin Irene' stammt aus den Niederlanden. Da dort mehrere Sorten mit Namen von Prinzessinnen benannt wurden (Irene, Beatrix, Margriet), ist zu vermuten, dass es sich um „Königskinder“ handelt. Edelleute waren an allen Höfen wichtig. Da sich aber der Sächsische Hof in Dresden befand, dürfte sich die Benennung 'Edler von Leipzig' eher auf das (mehr oder weniger) edle Aussehen der Frucht bezogen haben.



'Kaiser Alexander'

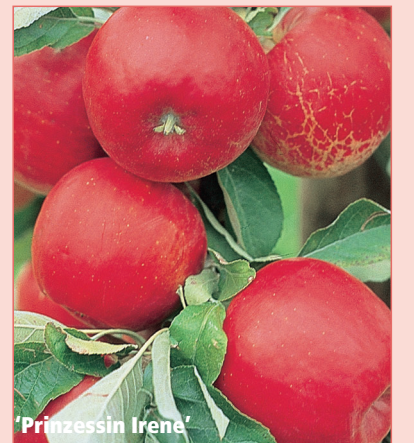


'Edler von Leipzig'

Die ganze Welt des Apfels



'Kaiser Wilhelm'



'Prinzessin Irene'

► 'Kaiser Alexander'

Herkunft: Sorte mit vielen Synonymen, stammt aus Russland oder Ukraine, dort seit dem 17. Jh. bekannt, ab 1830 in Stuttgart-Hohenheim vermehrt
Frucht: extrem große, süßlich-weinige Früchte mit lockerem Fruchtfleisch, nur mittlerer Geschmack, bis Weihnachten genussreif, hervorragende Schaufrüchte. Ertrag nur mittel
Baum: mittelstark wachsend, anpassungsfähig und winterhart, wenig pflegebedürftig
Resistenz: Schorf- und Mehltauanfälligkeit gering, wegen ihres weichen Fruchtfleisches faulen die Früchte schnell, kaum Krebs

Verwendung: für Liebhaber und Sortensammler, auf schwachen bis mittelstarken Unterlagen, auch in ungünstigen Lagen. Als Wirtschaftsapfel in rauen Lagen noch anbauwürdig
Bemerkungen: empfindliche Riesenfrüchte.

► 'Kaiser Wilhelm'

Herkunft: im Kreis Solingen 1864 von Lehrer Hesselmann gefunden, stammt möglicher-

weise von 'Harberts Renette' ab
Frucht: große, süß-saure Früchte mit würzigem, feinem Fruchtfleisch, ab Weihnachten genussreif, im Keller bis Februar/März lagerfähig. Ertrag mittel bis hoch, an Hochstämmen tritt Alternanz auf

Baum: stark wachsend, sehr anpassungsfähig und winterhart, wenig pflegebedürftig

Resistenz: gering schorfanfällig, kaum Fruchtschorf, aber stärkerer Mehltaubefall, Krebs bei Nässe auf schweren Böden

Verwendung: geeignet für Hochstämmen, für den Selbstversorger- und Liebhaberobstbau auch auf schwächeren Unterlagen. Die Sorte eignet sich als Hofbaum wie in Streuobstwiesen. Heute noch in der häuslichen Verwertung als Kuchen- und Mostapfel geschätzt
Bemerkungen: die Sorte ist triploid.

► 'Prinzessin Irene'

Herkunft: niederländische Kreuzung 'Jonathan' × 'Cox Orange', hat kaum Bedeutung erlangt

Frucht: klein, säuerlich mit we-



'Königinapfel'



'Prinz Albrecht'

nig Aroma, nur mäßiger Geschmack, oft auch unansehnlich

Baum: extrem schwach wachsend, empfindlich in der Pflege, nur auf stärkeren Unterlagen zu kultivieren, alternierend

Resistenz: hochanfällig für Mehltau, mittel für Schorf, auch Früchte werden befallen

Verwendung: nur für Sortensammler, dann auf mittelstarken Unterlagen.

► **'Königinapfel'**

Herkunft: englische Züchtung ('The Queen') von W. Bull, seit 1880 im Handel

Frucht: übergroße, abgeflachte, süßliche Früchte mit feinem, wenig aromatischen Fruchtfleisch, haltbar bis Anfang November, sehr stippeanfällig, alternierend

Baum: mittelstark wachsend, nur in ausgeglichenem (englischem) Klima anbauwürdig

Resistenz: Schorf- und Mehltauanfälligkeit gering, kaum Fruchtbefall, bei Nässe anfällig für Krebs

Verwendung: geeignet für Hochstämme, Liebhabersorte, Küchenapfel

Bemerkungen: empfindliche Riesenfrüchte.

► **'Edler von Leipzig'**

Herkunft: Sorte stammt aus dem Raum Leipzig, dort seit Beginn des 20. Jh. bekannt, Kreuzung 'Ontario' × 'Jacob Lebel'

Frucht: große bis sehr große, süß-säuerliche Früchte mit mittelfestem Fruchtfleisch, nur mittlerer Geschmack, bis März haltbar, Schale fettend, oft stippig und glasis

Baum: sehr stark wachsend mit relativ geringer Verzweigung, alternierend

Resistenz: Schorf- und Mehltauanfälligkeit gering

Verwendung: für Liebhaber und Sortensammler, dann auf schwachen bis mittelstarken Unterlagen, nur als Wirtschaftsapfel anbauwürdig, da lang haltbar (Streuobst).

► **'Prinz Albrecht von Preußen'**

Herkunft: Sorte stammt aus Kamenz/Schlesien, 1865 von Braun als Sämling von 'Kaiser Alexander' ausgelesen, heute meist als 'Albrechtapfel' bekannt

Frucht: große, säuerlich-süße Früchte mit grobem Fruchtfleisch, nur mittlerem Geschmack, bis nach Weihnachten haltbar, etwas transportempfindlich, mitunter stippig

Baum: mittelstark bis stark wachsend, anpassungsfähig und winterhart, wenig pflegebedürftig, noch in Höhenlagen anbauwürdig, Massenträger, wenig Alternanz

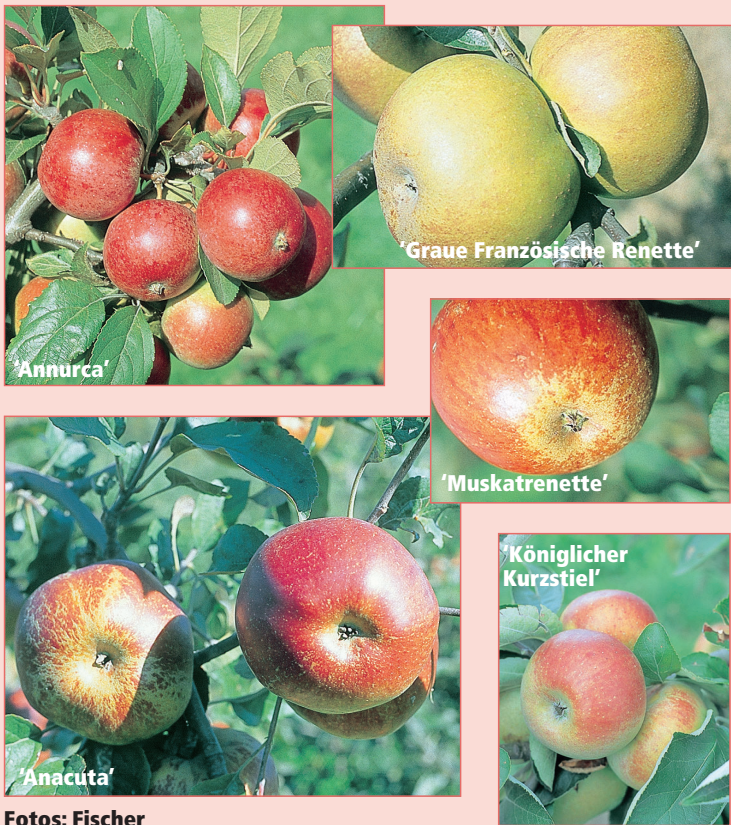
Resistenz: Schorf- und Mehltauanfälligkeit gering, Früchte werden kaum befallen, frostfest und wenig durch Blütenfrost gefährdet

Verwendung: heute noch empfohlen für Höhenlagen als Hausbaum, für Streuobst und als Liebhabersorte; Wirtschaftsapfel

Bemerkungen: eine der robustesten Sorten mit annehmbarem Geschmack.

Die „Methusalems“

Von Homer (um 800 v.Chr.) wissen wir, dass die Griechen die Kunst des Veredelns gut beherrschten und ihre Obstsorten



Fotos: Fischer

mit Namen benannten. Später entwickelten die Römer eine hohe Gartenkultur und kultivierten zahlreiche Apfelsorten, die sie mit ihren Feldzügen über ganz Europa verbreiteten. Davon ist kaum noch etwas übrig geblieben, man kann nur vermuten, dass die aus Italien stammenden uralten Sorten 'Anacuta', 'Decio' und 'Annurca' aus dieser Zeit sind. Aber es ist immerhin erstaunlich, dass sich diese Sorten seit ihrer Erwähnung (um 1500) erhalten haben. Ab dem 16. Jh. fanden dann schon Selektionen in Obstgärten – vor allem in Klöstern – statt, so dass diese Uraltsorten unter heute noch geltenden pomologischen Gesichtspunkten vermehrt wurden.

► 'Decio'

Herkunft: aus Italien, dort seit dem 16. Jh. bekannt, im Liebhaberbau noch vertreten

Frucht: feste, mittelgroße, 'Delicious'-ähnliche Früchte mit festem Fruchtfleisch und nur mittlerem Geschmack, haltbar bis April

Baum: mittelstark bis stark wachsend, kaum Alternanz

Resistenz: stark anfällig für Schorf- und Mehltau, besonders starker Fruchtschorf

Verwendung: für Sortensammler auf schwachen bis mittelstarken Unterlagen, keine Empfehlung

► 'Annurca'

Herkunft: aus Italien, seit dem 16. Jh. bekannt, wird dort immer noch angebaut; unter wärmeren Klimabedingungen bessere Beurteilung

Frucht: kleine, wenig schmackhafte, relativ feste Früchte mit mittelsaftigem Fruchtfleisch, haltbar bis April/Mai

Baum: mittelstark wachsend, stark alternierend

Resistenz: Schorfanfälligkeit gering, in ungünstigen Jahren mittlerer Mehltaubefall

Verwendung: für Sortensammler auf schwachen bis mittelstarken Unterlagen, keine Empfehlung

Bemerkungen: Ersterwähnung 1583, in Deutschland kaum bekannt.

► 'Anacuta'

Herkunft: aus Italien, dort seit dem 15. Jh. bekannt, heute ohne Bedeutung. Stammt vermutlich aus der Römerzeit, das ist aber nicht mehr nachweisbar

Frucht: große, wenig säuerliche Früchte mit lockerem Fruchtfleisch und nur mäßigem Geschmack, haltbar bis März

Baum: mittelstark wachsend ohne Auffälligkeiten

Resistenz: Mehltau- und Schorfanfälligkeit der Blätter ist mittel, die der Früchte relativ gering

Verwendung: für Sortensammler auf mittelstarken Unterlagen, keine Empfehlung

Bemerkung: eine der ältesten noch erhaltenen Apfelsorten.

► 'Graue Französische Renette'

Herkunft: sehr alte französische Sorte mit vielen Synonymen, seit dem 15. Jh. bekannt, vor allem in Österreich und der Schweiz im 19. Jh. verstärkt angebaut

Frucht: mittelgroße, süß-säuerlich und würzig schmeckende Früchte mit festem, mürbe werdendem Fruchtfleisch, sie halten sich bis März. Schale etwas ledrig (daher auch 'Lederapfel'), Früchte welken, wenn zu früh gepflückt wird

Baum: mittelstark wachsend mit starker Verzweigung, Wärme liebend, starke Alternanzneigung

Resistenz: Schorfbefall gering bis höchstens mittel, Mehltauanfälligkeit in ungünstigen Jahren mittel, Krebs tritt an feuchten Standorten häufig auf; frostempfindlich

Verwendung: als Tafel- und Wirtschaftsapfel für Liebhaber und Sortensammler auf schwachen bis mittelstarken Unterlagen, Streuobst. Keine allgemeine Empfehlung

Bemerkungen: sehr späte Ernte verbessert die Fruchtqualität.

► 'Königlicher Kurzstiel'

Herkunft: alte niederländische Sorte ('Court pendu royal') mit vielen Synonymen, war vor allem in Holland, Belgien, Frankreich und England verbreitet. Bereits 1565 in Stuttgart bekannt

Frucht: mittelgroße, aromatische, typisch abgeplattete und relativ feste Früchte mit abknackendem Fruchtfleisch, haltbar bis März/April

Baum: mittelstark bis eher schwach wachsend, problemlos formierbar

Resistenz: kaum Schorfbefall, Mehltauanfälligkeit in ungünstigen Jahren mittel, Krebs tritt selten auf. Blüht sehr spät, deshalb wenig gefährdet durch Blütenfrost; leichte Alternanzneigung

Verwendung: für Hausgärten, Liebhaber und Sortensammler auf mittelstarken Unterlagen, auch in ungünstigen Lagen.

Heute noch als Tafel- und Wirtschaftsapfel konkurrenzfähig

Bemerkungen: von Züchtern verwendet, um späte Blühzeit einzukreuzen.

► 'Muskatrenette'

Herkunft: sehr alte Sorte aus Frankreich, soll 1670 von dort in weitere europäische Länder gekommen sein, heute ohne Bedeutung

Frucht: mittelgroße bis kleine, aromatische Früchte (deshalb auch 'Gewürzrenette'), Aroma wird aber nur in reifen und entsprechend großen Früchten voll ausgebildet. Haltbar bis Februar/März, wird mehlig

Baum: wächst schwach, robust und ziemlich winterhart; keine Alternanz

Resistenz: Schorf tritt sehr selten auf, aber hohe Mehltauanfälligkeit, anfällig für Krebs

Verwendung: für Liebhaber und Sortensammler vor allem als Mostapfel, dann auf mittelstarken Unterlagen, auch in ungünstigen, aber nicht feuchten Lagen; keine Empfehlung

Bemerkungen: für volle Aromaausbildung ausdünnen.

Prof. Manfred Fischer, Dresden-Pillnitz

