

# Pfälzer Obstbäume des Jahres 2000 bis 2012 - 13 Sortenporträts

von Dr. Philipp Eisenbarth (Bad Dürkheim)

Seit dem Jahr 2000 kürt der Arbeitskreis Historische Obstorten Pfalz-Elsass-Kurpfalz jährlich den „**Pfälzer Obstbaum des Jahres**“. Zweck dieser öffentlichkeitswirksamen Aktion ist die Erhaltung und Förderung einer seltenen, alten Obstsorte bzw. entsprechender Obstbäume, die einen besonderen Bezug zur Pfalz haben. Die Sorte selbst muss nicht zwingend in der Pfalz entstanden sein. Es können auch Sorten gewürdigt werden, die ursprünglich aus einer anderen Gegend Deutschlands oder gar aus anderen Ländern stammen, aber in der Pfalz heimisch wurden, möglicherweise sogar hier einen Verbreitungsschwerpunkt gebildet haben. Häufig lässt sich sowieso die genaue Herkunft von Obstsorten historisch nicht mehr sicher belegen. Schon manche vermeintliche Lokalsorte entpuppte sich im Rahmen von Untersuchungen des Arbeitskreises als eine überregionale bekannte Obstsorte mit einem anderen, offiziellen Namen.

Kandidaten für die Benennung als „Pfälzer Obstbaum des Jahres“ können sowohl für Gärten als auch für Landschaft, Straßenbegleitpflanzung oder Streuobstwiesen geeignete Obstsorten sein. Mit der Bezeichnung „Obstbaum des Jahres“ soll neben der Sortensicherung auch die ökologische Bedeutung der Erhaltung noch existenter Altbäume zum Ausdruck kommen. Mit dieser „Philosophie“ unterscheidet sich der Arbeitskreis von anderen Organisationen, die inzwischen ebenfalls Streuobst- bzw. Obstsorten als Naturobjekte des Jahres ausrufen.

Aktueller „Pfälzer Obstbaum des Jahres“ für das Jahr 2012 ist die in der Westpfalz beheimatete Birnensorte 'Offenbacher Rote'. Auf den folgenden Seiten möchten wir im 1. Teil alle bisherigen 13 „Pfälzer Obstbäume des Jahres“ in einem Sortenporträt vorstellen. Da es sich teilweise um sehr seltene Sorten mit lückenhafter historischer Datenglage handelt, ist der Umfang vorhandener Informationen unterschiedlich hoch. In der Regel, auch aus Platzgründen, können die Sortenporträts daher nicht den Anspruch einer vollständigen pomologischen Beschreibung erfüllen. Sie sollen vor allem dem interessierten Laien fachlich fundierte Grundinformationen geben.

Neben den „Pfälzer Obstbäumen des Jahres“ 2000 bis 2012 (Teil 1) werden im anschließenden 2. Teil weitere typische Pfälzer Obstsorten vorgestellt, die vom Arbeitskreis, häufig dank der aktiven Mithilfe der Bevölkerung anlässlich von Zeitungsaufrufen „wiederentdeckt“ wurden. Ohne die uneigennützig Unterstützung vieler Menschen mit ihrem Erfahrungswissen von früher wäre vieles nicht erreichbar gewesen. Ihnen sei hierfür besonders gedankt. Die beschriebenen Obstsorten werden inzwischen durch Vermehrungsprogramme gesichert. Für einige Obstsorten handelt es sich um Erstbeschreibungen.



'Offenbacher Rote' - Rest einer ca. 100-jährigen Obstallee bei Katzenbach (Kreis Kaisersl.)

Jeder, der einen Pfälzer Obstbaum des Jahres oder eine andere der vorgestellten alten Obstsorten in seinem Garten oder auf seiner Wiese pflanzt, leistet einen Beitrag zur Erhaltung einer traditionellen Obstsorte der Pfalz und damit eines Stücks Kulturgut.



Blühende Bankhardtskirsche in einem Wingert bei Weisenheim am Berg.

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2000

# Heimeldinger

**Synonyme:** Hammeldinger, Heimerapfel, Hermelting, Bremerling

**Herkunft/Verbreitung:** Name erstmals 1539 erwähnt im Kräuterbuch des Hieronymus Bock, 1588/91 bei Tabernaemontanus; lange verschollen, wurde 1998 in Implfingen ein letzter unter dem Namen mündlich überlieferter Baum entdeckt, seit 2000 in Vermehrung.

**Frucht:** klein, flach rundlich, recht regelmäßig, grünlichgelb, sonnenseitig gerötet, fein gestreift und marmoriert, Kelch offen mit kurzen, graufilzigen Kelchblättchen, Stiel kurz, wenig aus der olivbraun berosteten Stielgrube herausragend, Geschmack süßsäuerlich

**Baum:** mittelstarker aufrechter Wuchs, dünntriebzig

**Reifezeit:** September-Oktober, lagerfähiger Winterapfel, bis März

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsapfel



*Eine der ältesten namentlich bekannten Apfelsorten der Pfalz. Offensichtlich waren unter diesem Namen jedoch mehrere Äpfel verbreitet. Ob die wieder aufgefundene Sorte mit der historischen übereinstimmt, ist nicht mehr zu klären.*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2001

# Kandeler Zuckerzweitschge

**Synonyme:** keine bekannt

**Herkunft/Verbreitung:** Südpfalz, Raum Kandel; die süßen Kandler Zweitschgen waren um 1900 überregional bekannt; war lange verschollen, erst ab ca. 2000 aus Württemberg (Uni Hohenheim) wieder zurück in die Pfalz gebracht und vermehrt

**Frucht:** dunkelblau, schattenseitig grünlichviolett, stark bereift, mittelgroß (ca. 28 g), oval, zweitschgenförmig (ähnlich der bekannten Hauszweitschge), sehr süßer Geschmack, hoher Zuckergehalt (69-97 °Öchsle)

**Baum:** starkwüchsig, Krone



*Eine interessante, bisher wenig bekannte Zweitschge der Südpfalz, die noch weiter zu beobachten ist.*

straff aufrecht, geringe Ansprüche an den Boden, frosthart

**Reifezeit:** mittleres Reifenfenster (Mitte-Ende August), vor der Hauszweitschge

**Verwendung:** im Haushalt, zum Brennen

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2002

# Seitersbirne

**Synonyme:** pfälzisch „Seidersbeer“, Latwergebirne = „Latwerchbeer“

**Herkunft/Verbreitung:** Südwestpfalz; Lokalsorte der Sickinger Höhe; 1865 erstmals erwähnt, das Wort ‚Seiters‘ bezeichnete am Dorftrand gelegene Baumgärten und kommt in zahlreichen Straßennamen der Sickinger Höhe und des Saarlandes vor

**Fruchtgröße/-form:** klein bis mittelgroß, birnen- bis flaschenförmig, gegen den Stiel hin eingeschnürt, L/B = ca. 65/45 mm, 50-80 g

**Schale/Farbe:** hellgrün, bei Vollreife grüngelb, ohne Deckfarbe, Schale glatt, matt, trocken mit feinen Rostfiguren, im Kelchbereich etwas stärker hell- bis zimtbraun berostet, zahlreiche, sehr feine Schalenpunkte

**Kelch:** halboffen bis offen, aufsitzend oder in flacher Grube

**Stiel:** sehr lang (35 bis 50 mm), dünn, zum Ansatz hin verdickt, oft gebogen, aufsitzend, holzig

**Fleisch/Geschmack:** weißlich, baumreif fest, mäßig saftig, wird schnell teigig (14 Tage), süß, baumreif mit leichtem Gerbstoffgeschmack, Zucker- und Extraktgehalt 60-70 ° Öchsle

**Kerne:** mittelgroß, breitoval, 8 mm lang, 5 mm breit, seitlich spitznasig, wenige gut ausgebildet

**Baum:** stark wachsend, Krone hochkugelig bis pyramidal, alt werdend (Landschaftsbaum), Blätter rundlich bis eiförmig

**Reife:** Anfang/Mitte September

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne; Herstellung von Birnenlatweg und Sirup (Birnenkraut), als Zugabe zu Zweitschgenlatweg, zum Einmachen, Birnenwein, Brennen



*Die Seitersbirne ist eine vielseitig verwendbare Wirtschaftsbirne der Südwestpfalz, keine Mostbirne. Eine lange Tradition hat die Herstellung von Birnenmus (Latweg) aus Seitersbirnen als Brotaufstrich in Reifenberg und Gerhardsbrunn.*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2003

# Lambsheimer Kurzstiel

**Synonyme:** Kurzstielige Lambsheimer, Lambsheimer Tafelkirsche

**Herkunft/Verbreitung:** Lokalsorte aus Lambsheim (Vorderpfalz); bereits um 1900 überregional bekannt (sicherlich älter), ab 1927 Standardsorte im Bezirks- und teilw. auch im Pfalzsoriment bis 1952; heute nur noch wenige Altbäume in der Vorderpfalz vorhanden, inzwischen aber wieder vermehrt

**Fruchtgröße/-form:** klein bis mittelgroß, gleichmäßig kugelig bis leicht herzförmig (L/B/D=19/21/18 mm), ca. 5 g, am Kelchpunkt abgerundet

**Farbe/Haut:** dunkelviolett bis fast schwarz, Haut dick, zäh und glänzend

**Stiel:** sehr kurz (typisch 20 - 25 mm)

**Fleisch/Geschmack:** mittelfest, leicht knorpelig mit dunkelviolett färbendem Saft, Geschmack süß, fruchtig, sehr wohlschmeckend

**Baum:** Wuchs sehr stark, aufrecht bis pyramidal, oft sehr hoch, sehr fruchtbar

**Reife:** dunkle Knorpelkirsche der 4. KW., Mitte bis Ende Juni

**Verwendung:** Frischverzehr, Küche (Marmelade, Backen) und Konservierung (Einmachen)



*Eine traditionelle Kirsche, die wegen der guten Versandfähigkeit, der hohen Fruchtbarkeit des Baumes und des recht guten Geschmacks vor dem 2. Weltkrieg sehr geschätzt wurde. Heute wegen der zu kleinen Fruchtgröße und mühsamen Ernte von anderen Sorten verdrängt. Baum gut geeignet für Streuobstwiesen.*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2004

# Herrgottsapfel

**Synonyme:** Kindsbacher Apfel, Schragenapfel (?)

**Herkunft/Verbreitung:** alte Westpfälzer Regionalsorte aus dem Raum Landstuhl; Name erstmals 1539 bei Hieronymus Bock erwähnt; galt lange als verschollen, um 2000 nur noch wenige Altbäume bekannt, inzwischen wieder in Vermehrung.

**Frucht:** mittelgroß (80-130 g), mittelbauchig, leicht



*Ob es sich bei dem in der Westpfalz vorkommenden Herrgottsapfel tatsächlich um die historische Sorte von 1539 handelt, ist leider nicht mehr sicher zu klären.*

asymmetrisch, gelblich, sonnenseits verwaschen trübrost gestreift und marmoriert, Fleisch etwas weich, Geschmack süß-säuerlich

**Baum:** starker Wuchs, kugelige Krone

**Reifezeit:** Ende September - Anfang Oktober, lagerfähiger Winterapfel bis Dezember

**Verwendung:** Tafel- und Küchenapfel

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2005

# Veldenzer

**Synonyme:** Fellenzer, Faulenzer, Schmittbirne (Raum Neustadt/Hassloch/Frankenthal), Schmeelbirne oder „Schmeelbeer“ (Südpfalz), Große Winterrousselet (?), der Bezug zur ehem. Grafenschaft Veldenz ist unklar

**Herkunft/Verbreitung:** 1781 für die Pfalz erwähnt.

In der Vorderpfalz und Südpfalz früher weit verbreitet, vor allem an Landstraßen, heute seltener; inzwischen wieder zahlreich vermehrt

**Frucht:** klein bis mittelgroß, kegelförmig, baumreif hellgrün mit trübroter Deckfarbe, genussreif gelb mit prächtig roter Färbung, Stiel lang, Fleisch fest, feinkörnig, Geschmack süß, würzig mit anfangs etwas Gerbstoff

**Baum:** starkwüchsig, bildet hohe alt werdende Bäume

**Reifezeit:** Ende September - Oktober, spätreifende Winterbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne (Kochbirne, Einmachen, Schnitze, Dörren, zum Brennen)



*In früheren Jahrhunderten eine der häufigsten Birnensorten der Pfalz. Möglicherweise mit der alten französischen Sorte „Größe Winterrousselet“ identisch (Dochnahl).*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2006

# Grasblümchen

**Synonyme:** Roter Sickingener

**Herkunft/Verbreitung:** alte Regionalsorte der Südwestpfalz (Raum Höheinöd, Bann, Großbundenbach u.a.). Name erstmals 1864 durch Dochnahl für Glan-Münchweiler belegt; inzwischen wieder in Vermehrung

**Frucht:** mittelgroß, leicht ke-



*Eine prächtig gefärbte und schmackhafte alte Regionalsorte der Südwestpfalz.*

gelförmig und asymmetrisch, grüngelb, kräftig rot geflammt, oft völlig gerötet, Stiel mittellang, Kelch halb offen, Fleisch grülichweiß, feinzellig, Geschmack mäßig süß mit wenig Säure

**Baum:** starker Wuchs

**Reifezeit:** Oktober, bis Januar lagerfähiger Winterapfel

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsapfel

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2007

### Frankelbacher Weinbirne

**Synonyme:** Frankelbacher Mostbirne, Frankelbacher, Orsborner

**Herkunft/Verbreitung:** Frankelbach im Kreis Kaiserslautern; der Mutterbaum stand dort in der Gewanne Orsborn, maß 6,2 m Stammumfang und galt als größter Birnbaum Europas; weit verbreitet in der ganzen Westpfalz; inzwischen wieder stärker vermehrt

**Frucht:** klein bis mittelgroß, länglich-kreiselförmig, baumreif hellgrün mit trübrotter Deckfarbe, meist mehr oder weniger berostet, Stiel mittellang, Fleisch fest, feinkörnig, Geschmack süß, würzig, gerbstoffhaltig

**Baum:** sehr starkwüchsig, bildet 20 m hohe und sehr alt werdende Bäume

**Reifezeit:** Mitte September

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne (vor allem für Birnenwein; Kochbirne, Schnitze, Dörren, zum Brennen)



*Die wertvollste und häufigste Weinbirne der Westpfalz. Bildet prächtige und unwürdige, eichenstarke Birnbäume in der freien Landschaft, die ein Alter von mehreren 100 Jahren erreichen können. Bei seiner Fällung Mitte des vorigen Jahrhunderts hatte der in der Bevölkerung hochgeehrte „Ur-Frankelbacher-Baum“ ein geschätztes Alter von 400 Jahren.*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2008

### Haumüller

**Synonyme:** keine; wird jedoch fälschlich als Synonym bei Schneiders Späte Knorpel genannt

**Herkunft/Verbreitung:** Großkarlbach (Vorderpfalz), benannt nach dem kurpfälzischen Hofbeamten Johann Matthias von Haumüller (um 1700 Besitzer eines Hofguts mit Mühle, der „Haumühle“); eine wahrsch. schon vor 1800 bekannte Sorte; um 1900 bis ca. 1968 eine der Hauptsorten im Freinsheimer Anbaugebiet und in den regionalen u. pfälz. Kirchsensortimenten, zeitweise sogar in der Bundessortenliste. Die genaue historische Zuordnung ist verworren, denn um 1900 gab es 4 Sorten unter diesem Namen: Haumüllers Mitteldicke, Haumüllers Dicke, Zottel-Haumüller und Haumüller-Speck. Alle sind selten bzw. verschollen. Die hier beschriebene Sorte wird inzwischen wieder in Gärten und im Streuobst angebaut.

**Fruchtgröße/-form:** mittelgroß, breit, unten abgeplattet mit auffällig vertieft sitzendem Stempelpunkt, bauchseitig leichter Wulst mit Nasenbildung, L/B/D = ca. 19/22/19 mm, ca. 5 g

**Farbe/Haut:** dunkelrot bis dunkelrotbraun, Haut zäh

**Stiel:** mittellang, kräftig, 30-40 mm

**Fleisch/Geschmack:** mittelfest, knorpelig, später weicher, dunkelrot, Saft färbend, Geschmack fruchtig süß mit feiner Säure, wohlschmeckend

**Baum:** stark wachsend, Krone kugelig bis hochkugelig, locker verzweigt, Blatt mittelgroß, Laub nicht hängend

**Reifezeit:** dunkle Knorpelkirsche der 4. Kirschwoche, Mitte-Ende Juni

**Verwendung:** Frischverzehr, Küche, Konservierung



*Die älteste, namentlich bekannte Kirsche der Pfalz. Die genaue Zuordnung der wieder aufgefundenen, beschriebenen Sorte zu einer der historischen Haumüller-Sorten ist derzeit leider nicht sicher möglich (vermutlich Haumüllers Mitteldicke oder Zottel-Haumüller).*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2009

### Freinsheimer Taffetapfel

**Synonyme:** keine; lokal meist als „Taffetapfel“ bezeichnet; nicht zu verwechseln mit Weißer Wintertaffet und Spätblühender Taffetapfel

**Herkunft/Verbreitung:** Lokalsorte aus Freinsheim, Pfalz; vermutl. ein Zufalls sämling aus der 2. Hälfte des 19. Jahrh.; erstmals 1911 von Enkler genauer beschrieben; 1929 Standardsorte im Sortiment für den Bezirk Dürkheim; aktuell nur noch einzelne Altbäume in der Vorderpfalz, inzwischen wieder viele Jungbäume ausgepflanzt

**Fruchtgröße/-form:** mittelgroß, kugelig, regelmäßig rund, größere Früchte teilw. etwas schief, L/B = 50-60/ 65-75 mm, 110-140 g

**Schale/Farbe:** Grundfarbe hell grünlich, bei Genussreife gelb, Deckfarbe selten (schwach orange angehaucht), Schale glatt, seidig matt, kaum Schalenpunkte

**Kelch:** klein, meist geschlossen, in flacher bis mitteltiefer, etwas faltiger Grube

**Stiel:** kurz, in mitteltiefer, hellbraun strahlig berosteter Stielgrube

**Fleisch:** hell gelblich, fest, saftig, Geschmack süßlich, weinsäuerlich

**Baum:** Wuchs sehr stark, aufrecht, kugelige Krone, sehr fruchtbar, robust (kein Schorf)

**Reife:** Ende Sept. - Okt. (baumreif), lange haltbar, bis ins Frühjahr

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsapfel (Küche, Kuchen, Saft)



*Ein früher beliebter, schöner, gelber Winterapfel. Die robusten Bäume wachsen auch in trockeneren Sandböden und werden dort groß und alt. Gut geeignet zur Pflanzung auf Streuobstwiesen. Guter Saftapfel.*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2010

### Weinröschen

**Synonyme:** Rheinröschen (Saarland)

**Herkunft/Verbreitung:** alte Regionalsorte der Westpfalz (Raum Kaiserslautern, Kusel) und des Saarlandes (dort als Rheinröschen)

**Frucht:** klein, rundlich, kugelig bis eiförmig, hellgrünlichgelb, kräftig rot gestreift und geflammt, Stiel lang, Kelch geschlossen, Fleisch grünlichweiß, feinzellig, Geschmack süß-säuerlich, wohlschmeckend und erfrischend

**Baum:** Wuchs mittelstark, kugelige Krone, etwas dünntriebiger

**Reifezeit:** Anfang - Mitte August „ein nicht lange haltbarer Sommerapfel“

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsapfel



*Einer der ersten wohlschmeckenden Frühäpfel, mit ansprechender Färbung.*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2011

### Weinling

**Synonyme:** Weißapfel (Südpfalz)

**Herkunft/Verbreitung:** alte Sorte des nördlichen Elsass (als Weinling) und der Südpfalz (als Weißapfel); noch relativ häufig zwischen Weissenburg und Lauterburg sowie bei Büchelberg; inzwischen wieder stärker vermehrt

**Frucht:** groß, kugelig bis leicht kegelförmig, schwach kantig, baumreif hell grünlich, später gelb, sonnenseits z.T. schwach rötlich angehaucht, Kelch geschlossen, Stiel kurz, teils knopfig oder fleischig, Fleisch mittelfest, saftig, Geschmack süßlich, leicht weinsäuerlich

**Baum:** sehr starkwüchsig, bildet große, alt werdende Bäume, fruchtbar

**Reifezeit:** Oktober, gut haltbar bis zum Frühjahr (Winterapfel)

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsapfel



*Ein großer, gelber, vielseitig verwendbarer „grenzüberschreitender“ Apfel der Pfalz und des Elsass.*

## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2012

### Offenbacher Rote

**Synonyme:** Rote Offenbacher

**Herkunft/Verbreitung:** Regionalsorte aus dem Glantal in der Westpfalz, wahrscheinlich aus Offenbach-Hundheim am Glan; im Kreis Kusel häufig, vor 1900 entstanden

**Frucht:** klein bis mittelgroß (auch groß), kreisel- bis glockenförmig, stielbauchig, zum Kelch hin eingezogen

**Schale:** hellgrün, bei Vollreife gelb, sonnenseits kräftig leuchtend orange bis karminrot, teilweise forellenartig punktiert, Schale glatt

**Kelch:** halboffen bis offen, in flacher Kelchgrube mit Fleischperlen, Kelchblätter schmal, lang, teilweise abgebrochen, am Grund getrennt

**Stiel:** lang, kräftig, holzig, teilweise knospig, meist leicht gebogen

**Fleisch/Geschmack:** weißlich, baumreif fest, saftig, wird schnell teigig und innen braun (14 Tage), Geschmack süß, herb und gerbstoffreich, guter Zuckergehalt 60-65 ° Öchsle

**Baum:** stark wachsend, Krone kugelig bis breitrund, im Alter überhängend, Früchte windfest

**Reife:** Mitte-Ende September (baumreif), kurz haltbar (2 Wochen)

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne; Herstellung von Birnenwein (orangerot), Sirup (Birnenkraut) der schön rubinrot gefärbt ist, zum Einmachen und Dörren



*Eine prächtig rot gefärbte, alte Weinbirnensorte der Westpfalz. Sie ergibt attraktiv geröteten Saft, Wein und Sirup.*



*'Beerebäum' sind die Methusalems unter den Pfälzer Obstbäumen - 2 ehrwürdige Exemplare um 1930 aus Gimmeldingen und Mühlhofen.*