



Obstsortenvielfalt – das kleine Pomologen-ABC

Seit Jahren steigt das Interesse an der Kenntnis unserer verschiedenen Obstarten und -sorten und nach Jahrzehnten des Niedergangs erlebt die Pomologie – die nach Pomona, der römischen Göttin für Baumfrüchte, benannte Obstarten- und -sortenkunde – wieder einen neuen Aufschwung. Nachdem im Jahr 1919 der bereits 1860 gegründete „Deutscher Pomologen-Verein“ aufgelöst worden war, wurde 1992 wieder ein deutscher „Pomologenverein e. V.“ gegründet mit mittlerweile über 1.300 Mitgliedern. Unser Naturerbe besteht nicht nur aus wilden Pflanzen und Tieren, sondern auch aus Kulturpflanzen und Nutztieren. Diese sollen ebenso noch einen Platz in unserer Kulturlandschaft und in unseren Dörfern behalten. Dass dies dem allgemeinen wirtschaftlichen Trend fast diametral entgegen steht, macht die Erhaltung nicht einfach. Besonders im 19. Jahrhundert sind zahlreiche Obstsorten durch Züchtung oder durch Zufall entstanden. Der Antrieb für diese Vielfalt hatte in den meisten Fällen wirtschaftliche Gründe. Jedoch versuchte man schon vor über 100 Jahren, diese Vielfalt durch Reduktion der Sortenzahl mit Auswahl von Standardsorten einzuzugrenzen. Da viele Apfel- und besonders Birnensorten etliche Generationen alt werden können, haben trotz dieser Entwicklung bis heute zahlreiche Obstsorten überlebt. Allerdings ist parallel mit dem wirtschaftlichen Niedergang auch die Sortenkenntnis weitgehend verloren gegangen. Heute ist es geradezu unsere ethische Pflicht, das fast vergessene Erbe der Obstsortenvielfalt mit Hilfe von Pomologen zu bewahren.

Obstarten

Streuobstwiesen in Bayern werden von den Obstarten Apfel, Birne, Kirsche, Pflaume (inkl. Zwetschgen) und lokal auch von der Walnuss dominiert. Weitere Obstarten wie Quitten, Mispeln, Pfirsiche und Aprikosen spielen zumindest in der freien Landschaft praktisch keine Rolle. Als Beispiel für die Häufigkeit der Obstarten im Streuobst mag eine Statistik aus dem Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen dienen, in dem seit 2011 eine relativ ausführliche Erfassung erfolgen konnte:

Äpfel (8.734 Bäume = 59,7 %), Birnen (3.541 Bäume = 24,2 %), Pflaumen/Zwetschgen (1.066 Bäume = 7,3 %), Kirschen (1.040 Bäume = 7,1 %) und Walnüsse (246 Bäume = 1,7 %).

Der Anteil der Obstarten schwankt natürlich je nach Gegend. In wärmeren Landesteilen ist der Anteil der Birnen höher, in kälteren dagegen der Anteil der Äpfel. In der nebenstehenden Tabelle wird die Anzahl der historisch und der aktuell in Bayern vorhandenen Sorten dargestellt. Die Ergebnisse stammen aus einer Umfrage der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) bzw. der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) bei den bayerischen Kreisfachberatern. Die Zahlen basieren auf den Meldungen von 61 bayerischen Landkreisen (2013). Das Vorkommen verschiedener Apfelsorten ist demnach noch relativ gut, obwohl auch hier über 72 Prozent der historischen Sorten nicht mehr aufgefunden wurden. Die aktuell vergleichsweise hohe Zahl von Quittensorten beruht auf der langjährigen Arbeit zweier bayerischer Quittenexperten. Bei den drei anderen im Streuobst bedeutsamen Obstarten Birne, Kirsche und Pflaume/Zwetschge machen die Zahlen der aktuell ermittelten Sorten teils deutlich weniger als 20 % der historischen aus.

Ergebnisse der Erfassung von Obstarten und -sorten in Bayern der Jahre 2012/2013

Obstart	Anzahl Sorten	
	historisch	aktuell
Apfel	2.292	639
Birne	1.678	274
Kirsche	468	92
Pflaume/Zwetschge	411	67
Pfirsich	157	5
Quitte	92	53
Aprikose	46	3
Walnuss*	28	0
Mispel	4	0
Gesamt	5.176	1.133

* Sortendifferenzierung bei Walnuss kaum gebräuchlich

Diese Ergebnisse bedeuten aber nicht zwingend, dass alle nicht in der Umfrage genannten Sorten verschollen sind. Die vielgliedrigen bayerischen und hierbei insbesondere die fränkischen Landschaften beherbergen neben speziellen Lokalsorten noch zahlreiche pomologische Schätze, die nur gehoben werden müssen.

Äpfel

Äpfel sind in ganz Deutschland die häufigste und auch die wichtigste Obstart. Bereits den Römern waren Dutzende von verschiedenen Apfelsorten bekannt. Diese brachten auch den Obstbau mit gezielter Vermehrung guter Sorten nach Deutschland.

So wie Frankreich das klassische Land der Birnen ist, ist Deutschland das klassische Land der Äpfel. Maßgeblich dafür ist das Klima, welches in beiden Ländern für die jeweilige Obstart optimal ist. Äpfel mögen es eher kühl-feucht, Birnen lieben dagegen die Wärme. Bei der oben erwähnten Umfrage unter Bayerns Kreisfachberatern wurden insgesamt 639 Apfelsorten als aktuell vorkommend genannt. Angesichts der heutigen pomologischen Unsicherheiten bestehen jedoch bei vielen Sortennennungen Zweifel.

Die ersten 10 der 100 am häufigsten genannten Sorten werden im Anschluss an die Tabelle (siehe unten) in einem Kurzporträt vorgestellt.

Liste der 100 häufigsten Apfelsorten in Bayern und Anzahl der Landkreise, in denen diese Sorten vorkommen (2013)

Nr.	Sorte	Lkr.
1	Gravensteiner	58
2	Jakob Fischer	56
3	Jakob Lebel	56
4	Schöner aus Boskoop	56
5	Kaiser Wilhelm	55
6	Rheinischer Winterrambur	55
7	Welschisner	55
8	Brettacher	54
9	Landsberger Renette	54
10	Weißer Klarapfel	54
11	Wintergoldparmäne	53
12	Ontario	51
13	Roter Boskoop	51
14	Roter Eiserapfel	51
15	Danziger Kantapfel	50
16	Grahams Jubiläumsapfel	50
17	Ingrid Marie	50
18	Transparent aus Croncels	50
19	Schöner aus Wiltshire	49
20	Boikenapfel	48
21	Freiherr von Berlepsch	48
22	Lohrer Rambur	48
23	Rote Sternrenette	48
24	Baumanns Renette	47
25	Berner Rosenapfel	47
26	Geflammt Kardinal	47
27	Geheimrat Doktor Oldenburg	47
28	James Grieve	47
29	Cox' Orangenrenette	46
30	Goldrenette aus Blenheim	46
31	Großer Bohnapfel	46
32	Schöner aus Nordhausen	45
33	Zabergäurennette	45
34	Maunzenapfel	44

Nr.	Sorte	Lkr.
35	Gewürzluiken	43
36	Harberts Renette	42
37	Topaz	42
38	Weißer Wintertaffetapfel	42
39	Galloway Pepping	41
40	Riesenboiken	41
41	Roter Trierer Weinapfel	41
42	Bittenfelder Sämling	40
43	Champagnerrenette	40
44	Gloster	40
45	Jonathan	40
46	Signe Tillisch	40
47	Florina	39
48	Jonagold	39
49	Kardinal Bea	39
50	Alkmene	38
51	Dülmener Rosenapfel	38
52	Idared	38
53	Pinova	37
54	Prinz Albrecht von Preußen	37
55	Prinzenapfel	37
56	Roter Berlepsch	37
57	Schöner aus Herrnhut	37
58	Weißer Winterglockenapfel	37
59	Korbiniansapfel	36
60	Rewena	36
61	Wettringer Taubenapfel	36
62	Borowinka	35
63	Grüner Stettiner	35
64	Ananasrenette	34
65	Charlamowsky	34
66	Elstar	34
67	Gelber Edelapfel	34
68	Golden Delicious	34

Nr.	Sorte	Lkr.
69	Kaiser Alexander	34
70	Schweizer Orangenapfel	34
71	Von Zuccalmaglios Renette	34
72	Melrose	33
73	Biesterfelder Renette	32
74	Pilot	32
75	Piros	32
76	Roter Bellefleur	32
77	Roter Herbstkalvill	32
78	Bismarckapfel	31
79	Hauxapfel	31
80	Holsteiner Cox	31
81	Rebella	31
82	Reglindis	31
83	Schmidbergers Renette	31
84	Horneburger Pfannkuchenapfel	30
85	Roter Gravensteiner	30
86	Kanadarenette	29
87	Resi	29
88	Rubinola	29
89	Adersleber Kalvill	28
90	Remo	28
91	Spätblühender Taffetapfel	28
92	Coulons Renette	27
93	Graue Französische Renette	26
94	Krügers Dickstiel	26
95	Mutterapfel	26
96	Öhringer Blutstreifling	26
97	Pfaffenhofer Schmelzling	26
98	Retina	26
99	RubINETTE	26
100	Schöner aus Bath	26
Summe Nennung 100 häufigste Sorten		3.947
Summe Nennung Sorten insgesamt		6.670

Gravensteiner



Er zählt zu den ältesten bekannten Sorten. Dem Namen nach stammt er vom Schloss Gravenstein in Schleswig, wo er seit 1669 bekannt ist. Vielleicht ist er auch ein Italiener, der bereits im 17. Jahrhundert in Norddeutschland ein pomologisches Asyl fand. Er heißt auch Blumenkalvill, Sonnenkönig, Ernteapfel, Wülzburger, Schlotterapfel und Gräfensteiner. Die ersten Namen verraten seine große Hochschätzung. Bereits 1853 wurde der Gravensteiner vom Deutschen Pomologenverein zum Anbau empfohlen. Legendar sind sein guter, spritziger Geschmack sowie der angenehme Apfelduft der Schale, eine der aromatischsten Sorten überhaupt. Kennzeichnend ist er auch an dem großen offenen Kernhaus, das sich vom Stiel bis zum Kelch erstreckt.



Reif wird er etwa Ende August bis Anfang September. Er ist vom Baum weg essbar und hält sich in abnehmender Qualität bis November. Typischerweise hat der Apfel hellrote Streifen, eine leicht fettige Schale, lockeres, saftiges Fruchtfleisch und bei großen Früchten auch ausgeprägte Rippen. Für ein besseres Aroma sollte er möglichst spät geerntet werden.

Der Baum wächst stark und steil aufwärts. Im Frühjahr zeigen sich am mehrjährigen Holz die großen rosaroten Blütenblätter. Er gedeiht am besten auf feuchten, aber nicht staunassen Böden in gemäßigttem Klima und benötigt eine genügende Versorgung mit Nährstoffen. Trotz seiner hohen Ansprüche an Standort und an fachliche Pflege ist der Gravensteiner wegen seiner hervorragenden Früchte immer interessant.

Jakob Fischer



Der attraktive Apfel feierte 2003 sein 100-jähriges Jubiläum. Der „Schöne vom Oberland“, wie er auch heute noch manchmal genannt wird, gehört in fast allen bayerischen Regionen zu den fünf häufigsten Sorten. Er entstand wie viele alte Sorten als Zufallssämling. Seine Heimat ist Oberschwaben, das schwäbische „Oberland“. Dort wurde er 1912 nach dem Finder, dem Bauern Jakob Fischer, benannt. Der Urbaum steht heute noch in Rottum im Landkreis Biberach. Reif wird Jakob Fischer normalerweise Ende August. Seine Früchte sind unregelmäßig gebaut und oft groß, sie schmecken sehr saftig, feinsäuerlich und süßfruchtig. Für den Handel ist die Sorte nicht interessant. Die lockerzelligeren Äpfel sind nur etwa vier Wochen haltbar und werden schnell braun. Der Baum ist gut erkennbar am hängenden Astwerk und an den großen Blättern. Auch als Stammbildner und wegen seiner Frosthärte hat er große Qualitäten. Aufgrund seiner frühen Blüte ist er jedoch durch Spätfrost gefährdet.

Jakob Lebel



Kein Deutscher, sondern der Franzose Jaques Lebel gab der Sorte seinen Namen. Er fand den Zufallssämling 1825 bei Amiens in Nordfrankreich. Wie viele gute Sorten wurde er seither über ganz Mitteleuropa verbreitet. In Deutschland avancierte die Sorte 1922 gar zur wirtschaftlich sehr wichtigen „Reichsobstsorte“. Die Äpfel werden groß und besitzen eine breitkugelige

Form. Charakteristisch sind der oft knubelige Stiel, die blutroten Streifen zumindest im Stielbereich und die stark fettende Schale, besonders bei Lagerung.

Die feinzelligen, später mürben Äpfel eignen sich hervorragend für die Küche, besonders zu Apfelkuchen und zu Apfelmüchle. Haltbar sind die Früchte etwa bis Weihnachten.

Der Baum besitzt auffallend große Blätter und wächst oft schirmartig in die Breite.

Schöner aus Boskoop



Eine der wenigen alten Sorten, die bis heute in Supermärkten zu kaufen sind, ist der Boskoop. Er wurde – scheinbar – 1856 vom holländischen Pomologen Ottolander benannt und verbreitet. Später entdeckte man, dass er mit der älteren Sorte Renette von Montfort, welche bereits 1807 vom deutschen Pomologen Diel beschrieben worden war, identisch ist. So schreibt Mathieu 1889 im *Nomenclator Pomologicus*: „und muss daher der ältere Diel'sche Name Renette von Montfort beibehalten werden, der Schöner aus Boskoop dagegen fortfallen“. Aber trotz allem hat die Sorte bis heute den eigentlich falschen Namen.

Trotz seiner starken Alternanz (zweijährlich schwankender Ertrag) und seinem späten Ertragsbeginn ist Boskoop bis heute eine der beliebtesten und bekanntesten Sorten. Er gehört zu den oft schwer zu bestimmenden Lederäpfeln, die pomologisch als Graue Renetten bezeichnet werden. Diese Gruppe umfasst mindestens 50 verschiedene Sorten, von denen viele jedoch verschollen sind. Pflückreif sind die Früchte im Oktober. Die Äpfel sollten spät geerntet werden, um besseres Aroma und höheren Zuckergehalt zu bekommen. Etwa ab Dezember sind die Früchte essbar, sie halten sich dann etwa bis März. Wie viele Lederäpfel schrumpfen die Früchte zwar auf dem Lager, doch sie schmecken auch im tiefen Winter noch erfrischend säuerlich. Vom Boskoop existieren heute Dutzende von Züchtungen und Mutationen. Die bekannteste und heute meist gepflanzte Variante ist der 1923 im Rheinland als Mutation entdeckte Rote Boskoop.

Kaiser Wilhelm oder Peter Broich



Bis vor wenigen Jahren wurde die Entstehung der Sorte so dargestellt: Von Hauptlehrer Hesselmann 1864 in Witzhelden bei Solingen auf einem namenlosen Altbaum gefunden, schickte dieser 1875 eine Probe der Früchte an Kaiser Wilhelm I., verbunden mit der Bitte, die Sorte nach ihm benennen zu dürfen. Dieser genehmigte huldvoll den noblen Namen für „diesen wahrhaft majestätischen Apfel“. Bereits 1877 wurde die Sorte vom Deutschen Pomologenverein empfohlen. Obwohl von mittlerer Qualität, der Fäulnis nicht abgeneigt und spätestens ab Februar trocken und mehlig werdend, liefert der Apfel damit ein frühes Beispiel für erfolgreiches Produktmanagement. Lange Zeit mutmaßte man, der Apfel sei identisch mit Harberts Renette. Später dachte man, er sei ein Sämling dieser alten Sorte. Und irgendwann fiel den Pomologen die Ähnlichkeit mit einer von Vikar Schumacher aus Neuss am Niederrhein vor 1864 aus einem Kern gezogenen Sorte und in seiner eigenen Baumschule vertriebenen Sorte auf. Diese im linksrheinischen Köln-Aachener Raum verbreitete Sorte namens Peter Broich wurde schließlich genetisch mit Kaiser Wilhelm verglichen und für identisch befunden.

Die großen gesunden Bäume prägen noch heute vielerorts die Landschaft und sind in zahlreichen alten Obstgärten anzutreffen.

Die Früchte sind pflückreif anfangs Oktober und genussreif von November bis Februar. Sie werden als Tafel- und Wirtschaftsobst verwendet. Wegen Vorentfruchtfall und Windanfälligkeit wird mehrmaliges Durchpflücken empfohlen.

Rheinischer Winterrambur



Um Würzburg wird diese Sorte wie auch am Bodensee Teuringer Rambur genannt, in der Schweiz dagegen Menzauer Jägerapfel. Im Jahr 1816 wurde er vom hessischen Pomologen August Friedrich Adrian Diel als Rheinischer gestreifter Winterrambour erstmals beschrieben. Seine genaue Herkunft war schon damals unbekannt, aber er war zumindest am Rhein verbreitet und deshalb so benannt worden. Auch heute ist der Rheinische Winterrambur in älteren und jüngeren Streuobstbeständen noch häufig anzutreffen. Stärker verbreitet wurde er jedoch erst seit den 1930er Jahren. Bis heute zählt er zu den beliebtesten und bekanntesten Sorten. Pflückreif sind die Äpfel im Oktober, genussreif von November/Dezember bis Februar. Sie sind groß bis sehr groß und besitzen meistens breite, unregelmäßige Kanten. Das Kerngehäuse ist vergleichsweise klein.



Genügend saftig, eher süßlich als säuerlich, werden sie weniger für Frischverzehr geschätzt als für die Verwertung in der Küche und zu Saft. Sie eignen sich insbesondere hervorragend als Kuchenapfel oder für Apfelküchle.

Die stark wachsenden und robusten Bäume können sehr alt werden. Sie besitzen eine große und in die Breite gehende, schirmartige, dichtbelaubte Krone mit großen Blättern.



Welschisner



Viele Doppelnamen wie Großer Böhmischer Brünnerling, Welsch Weinling, Welschecker, Welsch Isnyer, Isnyer Jahrapfel belegen seine Verbreitung in Österreich und Süddeutschland und geben Hinweise auf seine Eigenschaften. Die Herkunft selbst ist unklar. Welsch bedeutet fremd oder fremdländisch, früher meist für aus dem romanischen Süden stammende Dinge gebräuchlich. Er könnte auch aus Böhmen, aus Österreich oder aus Isny im Allgäu kommen. Die pomologische Gruppe der Brünnerlinge ist seit 1659 bekannt. Weinling deutet auf seine Verwendung zu Most hin, Welschecker auf seine kantige Form und Jahrapfel auf seine lange Haltbarkeit. Die Sorte ist heute noch in Baumschulen zu bekommen.

Seine Beliebtheit verdankt der Welschisner vor allem seiner ausgesprochenen Robustheit, seiner Anspruchslosigkeit und seiner Eignung für Höhenlagen. Zur Befruchtung braucht er einen Pollenspender. Der Baum trägt zwar spät, dann aber regelmäßig und reichlich. Pflücken sollte man ihn spät, etwa ab Mitte Oktober. Die ausgesprochene Wintersorte ist erst ab Februar genießbar und dann bis mindestens Mai haltbar. Das grünlichweiße Fruchtfleisch ist fest, säuerlich, mäßig saftig und kaum gewürzt.

Seine Stärke hat der Welschisner vor allem im Haushalt zum Backen und Kochen. Auch zum Keltern kann er verwendet werden. Nach längerer Lagerzeit mit dem Abbau der Säure eignet er sich auch als Tafelapfel.



Brettacher



Der Brettacher hat seinen Namen nach seinem Fundort Brettach bei Heilbronn, wo er 1908 von einem Landwirt als Sämling der Champagnerrenette, einer uralten Sorte, gefunden wurde. Typisch für die Sorte sind die äußerst robusten und widerstandsfähigen Bäume, die dadurch hervorragend für Streuobstwiesen geeignet sind. Die Bäume besitzen ein markant dichtes, dunkelgrünes Laub. Als schlechter Pollenspender benötigt er Befruchtersorten, die jedoch bei Gruppenpflanzungen kein Problem sind.

Die Früchte besitzen eine glatte, glänzende, feste Schale. Sie zeichnen sich durch sehr lange Haltbarkeit aus. Der Brettacher benötigt lange Vegetationsperioden und liebt deshalb warme Lagen. Auf klimatisch kalten Standorten und auf mageren Böden lässt die Fruchtqualität nach und die Äpfel haben nur noch einen faden, grasigen Geschmack.

Die Früchte sollte man erst Mitte bis Ende Oktober pflücken. Genussreif sind sie ab Februar bis April. Wegen der hohen Saftausbeute eignen sie sich gut als Kelterapfel. Auch bei langer Lagerung bleiben sie saftig und schrumpfen nicht, im Vergleich zu anderen Sorten ein großer Vorteil. Das säuerliche Aroma mit erfrischem Geschmack erinnert an die ebenso lange haltbare Champagnerrenette, die vermutliche Elternsorte.

Landsberger Renette



Nicht nach Landsberg am Lech, sondern nach Landsberg an der Warthe (heutiges Polen) wurde diese bis heute beliebte Apfelsorte benannt. Gezüchtet wurde sie um 1850 von Justizrat Burchhardt, einem damals bekannten Obstzüchter. Im Jahr 1877 wurde der Apfel vom Deutschen Pomologenverein zum Anbau empfohlen. Auch im 20. Jahrhundert wurde die Sorte als empfohlene Standardsorte häufig gepflanzt, so dass der „Landsberger“ bis heute eine der häufigsten Sorten auf Streuobstwiesen ist.

Zu ernten sind die Äpfel Mitte Oktober, der weinsäuerliche Apfel ist frisch vom Baum genießbar. In abnehmender Qualität halten sich die Früchte bis Januar oder gar Februar.



Die mittelgroßen bis großen Früchte sind zum Kelch hin etwas zugespitzt und meist regelmäßig gebaut. Die Schale ist gelb und mit vielen Schalenpunkten (Lentizellen) besetzt.

Besonnte Früchte sind mit einem hellen, erdartigen, rotorangen Farbton überlaufen. Typisch für die Sorte sind die windfesten Äpfel, die an den langen dünnen Stielen oft noch lange bei Schneefall am Baum hängen.

Der Apfel schmeckt angenehm saftig und säuerlich süß. Wegen seiner Druckempfindlichkeit wird er heute trotz seiner Güte vom Handel nicht mehr akzeptiert. Außerdem ist er in tieferen, wärmeren Lagen sehr schorf- und mehltauanfällig, kann aber für windoffene Höhenlagen empfohlen werden. Der Baum stellt geringe Ansprüche an den Boden, er wächst auch in Höhenlagen und auf nicht zu sandigen Standorten. Bis ins Alter zeigt er starkes Wachstum, er trägt bald und reichlich, benötigt aber gelegentlich einen Auslichtungsschnitt. Zudem ist er ein guter Pollenspender.

Weißer Klarapfel



Der Weiße Klarapfel ist der heute bei uns dominierende Frühapfel, der schon Ende Juli bis Anfang August reift. Zahlreiche Namen belegen seine Beliebtheit und seinen großen Bekanntheitsgrad: Weißer Transparent, Kornapfel, Durchsichtiger Sommerapfel oder einfach Klarapfel. Manchmal nennt man ihn auch noch Jakobiapfel, weil der Erntebeginn um St. Jakobus am 25. Juli herum liegt. Aber noch vor einigen Generationen verstand man unter diesem Namen eine andere Sorte, nämlich den bei uns fast verschwundenen Weißen Astrachan. Beide Sorten stammen aus dem Gebiet der ehemaligen Sowjetunion. Astrachan liegt im Mündungsgebiet der Wolga ins Kaspische Meer, der Klarapfel stammt dagegen aus dem Baltikum. Bereits im Jahr 1852 wurden Bäume des Klarapfels von Riga nach Frankreich gebracht. Von dort verbreitete sich die Sorte über ganz Europa.

Die Frucht ist klein bis mittelgroß, duftend, gelblich-grün bis weißlich-gelb, mit erfrischem säuerlichem Geschmack. Am besten verwendet man ihn im Frischverzehr und als Apfelmus. Er wird allerdings schnell mürbe und saftlos. Für den Erwerbsobstbau ist er unbedeutend, weil außerdem die Früchte druckempfindlich und kaum lagerbar sind. Der Baum ist robust und anspruchslos gegenüber Boden und Klima und ein guter Befruchter. Er wird jedoch höchstens mittelgroß.



Birnen

Die Birne liegt im Streuobst in Bayern hinter dem Apfel auf Rang zwei. Allerdings sind Birnen viel langlebiger und aufgrund ihrer Größe deutlich landschaftsprägender. Im Allgemeinen benötigen Birnen mehr Wärme als Äpfel, so dass sie vor allem in höheren Lagen stärker zurücktreten.

Bis ins 18. Jahrhundert dominierten in Deutschland alte, oft nur lokal verbreitete Sorten. Deren Namen sind heute nur selten mit bekannten Sorten identifizierbar. Angetrieben durch die fürstliche Gartenkultur verbreiteten sich seither mehr und mehr Birnensorten aus Frankreich und aus Belgien. Heute hat ein Gutteil unserer Birnensorten dort ihren Ursprung.

Alte, oft nur kleinfrüchtige und kurz haltbare Primitivsorten wurden so mehr und mehr verdrängt. Die Kenntnis dieser Sorten ist heute nur rudimentär, auch weil es vor 1800 keine brauchbaren pomologischen Beschreibungen gab.

Bei der eingangs erwähnten Umfrage unter Bayerns Kreisfachberatern von 2012/13 wurden aktuelle Vorkommen von insgesamt 274 Birnensorten genannt. Verglichen mit den historisch in Bayern nachgewiesenen 1.678 Sorten müssen heute fast 84 Prozent der Birnensorten als verschollen gelten. Auch bei Birnen bestehen jedoch bei vielen Sortennennungen pomologische Zweifel.

Im Folgenden werden die ersten zehn der 50 am häufigsten genannten Birnensorten (siehe nebenstehende Tabelle) kurz charakterisiert.

Köstliche aus Charneux



Wie viele alte Sorten wurde die Birne als Zufallssämling gefunden. Sie entstand um 1800 in Charneux nahe Lüttich (Belgien). Bereits 1825 beschrieb August Friedrich Adrian Diel diese „von einem Landmann [...] erzogene Herbstbirne“. Andere Quellen sprechen von einem Zufallsfund in einer Hecke. Ihr Siegeszug begann allerdings erst Ende des 19. Jahrhunderts mit der gezielten Verkleinerung der Obstsortimente durch Empfehlung von Standardsorten. Angesichts der Vielzahl der Obstsorten auf den Märkten jener Zeit war die Reduzierung

der Sortenzahl seinerzeit das erklärte Ziel der Obstzüchter und Baumschulen.

Wegen ihrer guten Transporteigenschaften und ausreichender Lagerfähigkeit, gepaart mit annehmbarer Qualität als Tafel- und Einweckbirne wurde die Sorte in das deutsche und bayerische Standardsortiment aufgenommen und dadurch sehr häufig gepflanzt. Wegen ihres schmalen und hochgehenden Wuchses ist die „Köstliche“ auch für Straßenränder und kleinere Gärten geeignet.

Die Reife beginnt je nach Lage Ende September bis Mitte Oktober, die Früchte halten sich dann etwa sechs Wochen. Außer zum Frischiessen ist sie vor allem zum Einwecken, aber auch zum Dörren und zum Saften geeignet.

Alexander Lucas



Entdecker dieser Standardsorte, die um 1870 als Zufallssämling in einem Wald nahe Blois an der Loire zwischen Orléans und Tours gefunden wurde, war der

Franzose Alexandre Lucas. Ihre Wertschätzung beruht bis heute vor allem auf ihrer Fruchtgröße und ihrer relativ langen Haltbarkeit. Guter Ertrag und Anspruchslosigkeit im Anbau sind weitere Pluspunkte. Deswegen ist sie bis heute eine der wenigen alten Sorten, die noch im Supermarkt zu finden ist. Pflückreif ist die Birne ab Anfang Oktober, genussreif wird sie ab Mitte November und haltbar ist sie bis um Weihnachten. Die große, plump aussehende, oft sackförmige Frucht besitzt eine feste, glatte, hellgrüne Schale, die sonnenseits manchmal rotorange angehaucht ist. Das weißliche Fleisch wird in den meisten Jahren schmelzend. Es ist etwas körnig, sehr saftig und schmeckt mild-süß, besitzt jedoch keine merkliche Würze. Je nach Standort schmeckt die Birne öfters fad.

Der Baum wächst stark und besitzt lange und dünne, sehr charakteristisch gebogene („schleudernde“) Äste und Zweige. Er ist anfällig für Feuerbrand, auf kalkhaltigen Böden auch für Mangel an Mineralstoffen (Chlorose), sonst aber robust, anspruchslos, widerstandsfähig und auch für höhere Lagen geeignet. Die triploide Sorte benötigt eine Befruchtersorte.

Liste der 50 häufigsten Birnensorten in Bayern und Anzahl der Landkreise, in denen diese Sorten vorkommen (2013)

Nr.	Sorte	Lkr.
1	Köstliche aus Charneux	52
2	Alexander Lucas	50
3	Gute Graue	48
4	Doppelte Philippsbirne	46
5	Gräfin von Paris	46
6	Gellerts Butterbirne	45
7	Gute Luise aus Avranches	45
8	Clapps Liebling	43
9	Oberösterreichische Weinbirne	43
10	Williams Christbirne	42
11	Conference	41
12	Neue Poiteau	41
13	Madame Verte	38
14	Mollebusch	38
15	Pastorenbirne	37
16	Schweizer Wasserbirne	36
17	Boscs Flaschenbirne	34
18	Stuttgarter Geißhirtle	33
19	Clairgeaus Butterbirne	32
20	Vereinsdechantsbirne	32
21	Prinzessin Marianne	31
22	Andenken an den Kongress	30
23	Diels Butterbirne	30
24	Minister Doktor Lucius	29
25	Frühe aus Trevoux	27
26	Sommerblutbirne	27

Nr.	Sorte	Lkr.
27	Nordhäuser Winterforelle	26
28	Bunte Julibirne	25
29	Gelbmöstler	24
30	Ulmer Butterbirne	23
31	Harrow Sweet	22
32	Triumph aus Vienne	22
33	Josephine aus Mecheln	20
34	Birne aus Tongern	19
35	Grüne Jagdbirne	18
36	Herzogin Elsa	18
37	Kirchensaller Mostbirne	18
38	Rote Williamsbirne	18
39	Großer Katzenkopf	17
40	Hofratsbirne	17
41	Palmischbirne	17
42	Pitmaston	17
43	Doktor Jules Guyot	16
44	Amanlis Butterbirne	15
45	Luxemburger Mostbirne	15
46	Remelesbirne	15
47	Blumenbachs Butterbirne	14
48	Bayerische Weinbirne	13
49	Condo	13
50	Feuchtwanger Butterbirne	12
Summe Nennung 100 häufigste Sorten		1.430
Summe Nennung Sorten insgesamt		2.149

Gute Graue



Bereits seit 1628 in Frankreich bekannt, kam die „Griesbirne“ oder „Lederbirne“, wie sie mancherorts noch heute heißt, erst 1792 nach Deutschland. Diel beschrieb sie zweimal, 1804 zuerst aus der Pariser Karthause als „Die gute Graue. Die graue Sommerbutterbirne. La grise bonne“ und nochmal 1823 als „Erzherzog Carl. Archiduc Charles“.

Noch um 1860 war sie in Deutschland selten, wurde aber seither sehr empfohlen. Bis heute ist sie deshalb eine der häufigsten Birnensorten unserer Gärten und unserer Landschaft und deren Name oft noch bekannt. So ist sie im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen mit 225 allerdings überwiegend alten Bäumen die häufigste Birnensorte.

Typisch für die mittelgroße, gleichmäßig gebaute Frucht sind der große offene Kelch und die raue, graubraune, oft völlig berostete Schale, die ihr auch den Namen gab. Sie reift Ende August bis Anfang September und hält sich höchstens zehn Tage. Diesen Nachteil gleicht sie ebenso wie ihre geringe Größe mit einem sehr aromatischen Birnenaroma aus. Edelbrände aus der Guten Grauen zählen mit zu den besten. Früher wurde sie gerne eingeweckt. Auch zum Frischessen und zum Dörren ist sie sehr geeignet.

Die Bäume sind robust und anspruchslos, frosttolerant und gering anfällig für Krankheiten und Schädlinge.

Doppelte Philippsbirne



Zur Unterscheidung von einer ähnlichen, älteren Sorte „Philipp der Gute“ mit kleineren Früchten gab man dieser Sorte ihren Namen. Jene ist jedoch schon lange verschollen, doch Doppelte Philippsbirne ist heute noch im Handel. Sie wurde um 1800 vom belgischen Obstzüchter van Mons als Sämling gefunden. In Belgien und Frankreich heißt sie zu Ehren eines Grafen Beurré de Merode.

Die lange Jahre empfohlene, mittelgroße bis große Standardsorte ist auch heu-

te noch öfter in alten Obstbeständen zu finden. Sie wird Anfang bis Mitte September reif und hält sich zwei bis drei Wochen. Beliebt war sie früher vor allem als Einweckbirne, aber sie hat auch Qualität als Tafelbirne. Für Saft sollte sie noch hart geerntet werden. Die glocken- bis kugelförmigen Früchte sind an ihren zahlreichen Schalenpunkten und an dem kurzen, dicken Stiel erkennbar.

Gräfin von Paris



Wie ihr ursprünglicher Name „Comtesse de Paris“ andeutet, stammt sie wie viele Birnensorten aus Frankreich. Sie soll um 1882 im Department Eure-et-Loire gezüchtet worden sein und verbreitete sich schnell über Europa. Sie ist eine der wenigen lange haltbaren Winterbirnen. Deswegen ist sie bis heute sehr beliebt und wird noch häufig angepflanzt.

Die mittelgroße Frucht hat anfangs eine trüb graugrüne, später eine gelbgrüne Schale mit vielen markanten Schalenpunkten sowie einer Rostkappe um den Kelch. Die Qualität der Früchte ist vom Standort abhängig und in nassen und kalten Lagen unbefriedigend, ebenso bei zu früher Ernte. Die Früchte sind dann anfällig für Steinzellenbildung und Schorf. Das gelblich-weiße Fleisch schmeckt bei zusagendem Standort jedoch schmelzend, saftig, süß und edel würzig.

Erst ab Ende Oktober sollten die windfesten Früchte vom Baum genommen werden, um beste Qualität zu erzielen. Die Genussreife beginnt Mitte Dezember und reicht bis Februar.

Der mittelstark wachsende, typisch kugelförmige Baum ist ein guter Pollenspender, stellt hohe Ansprüche an den Boden (tiefgründig, mäßig feucht und geschützt) und bevorzugt warmes Kleinklima.

Gellerts Butterbirne



In ihrer Heimat Frankreich nennt man sie Beurré Hardy, doch der deutsche Pomologe Oberdieck bekam sie 1838 ohne Namen zugeschenkt und nannte sie nach dem Lieder- und Fabeldichter Christian

Fürchtgott Gellert. Die „Gellert“, wie sie kurz genannt wird, wurde um 1820 in Boulogne-sur-Mer gezüchtet.

Unter der wenig ansehnlichen, vollständig bräunlich berosteten Schale versteckt sich eine hervorragende Tafelbirne. Die große, abgestumpft kegel- bis glockenförmige Frucht mit schmelzendem Fruchtfleisch schmeckt aromatisch und saftig. Die Bäume wachsen steil aufrecht und bilden mächtige breitpyramidale Kronen. Sie können sehr alt werden und gehören zu den starkwüchsigsten Birnen. Deshalb eignen sie sich sehr gut als Stammbildner und für Streuobstwiesen. Der gute Pollenspender ist frosthart bzgl. Blüte und Holz, stellt geringe Ansprüche an Boden und Klima, ist aber anfällig für Feuerbrand.

Mitte September sind die mittelgroß-großen Früchte pflückreif, sie halten sich bis Ende Oktober. Sie eignen sich als Tafelbirne, zum Brennen und für alle Zwecke des Haushalts. Die Früchte hängen nicht sehr windfest und der Ertrag alterniert von Jahr zu Jahr.

Gute Luise aus Avranches



In der Literatur existieren mehrere Sorten ähnlichen Namens, so außer dieser eine „Wahre Gute Luise“ und eine „Späte Gute Luise“. Die in Avranches in der Normandie im Jahr 1778 gezüchtete Herbsttafelbirne besitzt eine besonders hervorragende Fruchtqualität. Deswegen ist sie bis heute eine der beliebtesten Tafelbirnen.

Mitte September werden die Früchte pflückreif, danach halten sie bis Mitte Oktober. Außer zum Frischverzehr kann sie für alle Haushaltszwecke benutzt werden. Das gelbweiße, schmelzende Fleisch schmeckt saftig, angenehm süß-säuerlich und fein aromatisch. Die mittelgroßen, langgestreckt kegelförmigen Früchte haben eine glänzend gelbgrüne bis goldgelbe Grundfarbe und eine typische, sonnenseits verwaschene, bräunlichrote Deckfarbe mit zahlreichen forellenartigen Schalenpunkten. Der Baum wächst mittelstark und bildet hohe, breitpyramidale Kronen mit viel kurzem Fruchtholz. Er ist ein guter Pollenspender, jedoch anfällig für Schorf und Feuerbrand. Er bevorzugt warme Standorte, gerne an Spalieren und möglichst auf kalkarmen nährhaften Böden.

Clapps Liebling



Clapps Favourite wurde vor 1860 in Massachusetts (USA) von Thaddäus Clapp gezüchtet,

vermutlich aus Samen der Sorte Holzfarbige Butterbirne. Die Stärken liegen in der frühen Reife, dem regelmäßigen Ertrag und der Größe und Qualität der Früchte. Wie viele Frühbirnen hat sie jedoch nur kurze Haltbarkeit.

Die Birnen sind um Mitte August pflückreif, sie werden sukzessive reif. Die sofort folgende Genussreife ist kurz, die Früchte werden schnell teigig. Verwenden kann man sie als Tafelbirne und für Kompott, zum Einmachen, zum Dörren und zum Keltern.

Die großen Früchte besitzen einen kräftigen, zur Frucht hin verdickten Stiel. Die gelblich-grüne Schale ist sonnenseits trüb orangerot bis purpurrot. Das gelblich-weiße, sehr saftige Fleisch schmeckt angenehm süß-säuerlich und würzig. Der Baum wächst stark und steil aufwärts, wird aber später durch das Gewicht der Früchte hängend. Der gute Pollenspender ist ertragreich und breit anbaufähig, jedoch sollten schwere Böden und kalte Standorte gemieden werden. Für Krankheiten ist die Sorte wenig anfällig, außer für Feuerbrand.

Oberösterreichische Weinbirne



Vermutlich erstmals in der Zwischenkriegszeit gepflanzt, ist die Kärntner Speckbirne, wie sie auch

heißt, heute eine der wenigen verbliebenen Mostsorten in den Baumschulen. Sie bildet ungemein schöne, landschaftsprägende Bäume, die sich durch großblättriges, dichtes, dunkles Laub auszeichnen. Die 1888 erstmals aus Österreich erwähnte Sorte wird auch als Steirische Weinbirne gepflanzt.

Die Most- und Dörrbirne wird Mitte Oktober reif und hält sich bis Ende November. Die mittelgroßen Früchte sind kreiselförmig und besitzen markante, große, wollig-filzige Kelchblätter.

Die grüne, später gelbgrüne Schale ist ohne jede Röte und mit zahlreichen Schalenpunkten besetzt.

Der starkwüchsige Baum bildet breitpyramidale bis hochkugelige Kronen. Er blüht sehr früh und nur kurz, wodurch der Ertrag in manchen Jahren nicht befriedigt. Problematisch ist die starke Anfälligkeit für Feuerbrand.

Williams Christbirne



Die „Williams“ ist eine der wenigen alten, heute noch marktgängigen Sorten. Besonders zum Brennen ist sie sehr beliebt und sehr bekannt. Sie wurde vor dem Jahr 1770 in Berkshire (England) aufgefunden.

Vermehrt und Williams Bon Chrétien benannt wurde sie von der Baumschule Richard Williams. Im 19. Jahrhundert verbreitete sie sich über die halbe Welt. In Deutschland hieß sie früher auch Williams Gute Christenbirne, in Nordamerika bis heute dagegen Bartlett. Sie wird Ende August/Anfang September pflückreif und hält sich nur etwa zwei Wochen. Wichtig ist, wie bei vielen Birnen, der richtige Erntezeitpunkt, wenn die Schalenfarbe ins Gelbliche wechselt. Wird zu früh geerntet, bleiben die Früchte hart und geschmacklos. Bei zu später Ernte werden sie schnell saftlos und teigig. Die grünen, später gelben Früchte sind abgestumpft kegelförmig und – typisch für die Gruppe der Apothekerbirnen – beulig und uneben. Die Schale kann sonnenseits leicht orange werden. Das zartschmelzende Fleisch ist saftig und angenehm muskatartig gewürzt. Wegen des weiß bleibenden Fleisches ist die Sorte auch für Kompott und Konserven beliebt. Besonders bekannt ist der Williams-Birnenbrand. Der Baum ist ertragreich, wird aber nicht sehr groß und eignet sich mehr für Wandspaliere. Er ist ein guter Pollenspender, benötigt allerdings warme Standorte und ist anfällig für Schorf, Feuerbrand und Befall von Obstmaden. Heute wird oft eine rotschalige Mutante gepflanzt, die Rote Williams.

Pflaumen und Zwetschgen

In der schon mehrfach genannten Umfrage in Bayern erfolgte aus vielen Landkreisen keine Sortenmeldung – bei Pomologen wird Steinobst meist stiefmütterlich behandelt. So sind nur 67 oder 16,3 % der früher vorhandenen 411 Sorten aktuell gemeldet worden. Am häufigsten genannt werden Hauszwetschge (in Varietäten), Wangenheims Frühzwetschge, Mirabelle aus Nancy. Weitere häufige Sorten sind Große Grüne Reineclaude, Oullins Reineclaude, Bühler Frühzwetschge, Schönberger Zwetschge und verschiedene Pflaumensorten.

Kirschen

Auch bei Kirschen ist die Kenntnis über ihre Verbreitung oft sehr gering. Hier wurden nur noch 92 von 468 historischen Sorten genannt, d. h. knapp 20 %. Dabei spielt auch eine Rolle, dass Kirschen gegenüber Apfel und Birne deutlich früher vergreisen und einen besseren Standort wünschen.

Walnüsse

Bei Walnüssen spielen Sorten traditionell keine Rolle, obwohl auch Walnüsse vegetativ über Pfropfung vermehrt werden können.

Historisch sind 28 Sorten bekannt, darunter die markante, rotfrüchtige Donaublutnuss oder Rote Donaunuss.

Sonstige Obstarten

In der historischen Obstliteratur werden noch zahlreiche andere, heute teilweise vergessene Obstarten beschrieben. Darunter sind Quitten, Mispeln, Pfirsiche, Aprikosen, Haselnüsse und Wildpflaumen noch gut bekannt, werden aber im Streuobst kaum verwendet. Weniger bekannt sind heute verschiedene Sorten Kernobst wie Speierlinge oder Azerolen (*Crataegus azarolus*). Kornelkirschen als Steinobst erleben derzeit eine kleine Renaissance. Schalenobst wie verschiedene Sorten Mandeln oder Esskastanien sind heute fast unbekannt. Neben bekanntem Beerenobst wie Weintrauben, Johannis-, Stachel-, Him- und Brombeeren wurden früher bei uns auch verschiedene Sorten von Feigen, Maulbeeren, Berberitzen und Holunder kultiviert.



Herausgeber: Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V. · Postfach 15 03 09 · 80043 München · Telefon: 0 89/5 44 30 50 · in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Gartenakademie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und mit Unterstützung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Bearbeitung und Fotos: Wolfgang Subal, Dipl.-Biol. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege, München. (2018)

