

Alte Obstsorten im Kraichgau (Autor: Erwin Holzer)

(Auszug aus dem Buch von : Michael Hassler, Dieter Hassler & Jürgen Alberti
(Hrsg): Obstwiesen im Kraichgau. Verlag regionalkultur
ISBN: 3-89735-213-3

"Es ist ein wahres Glück, dass ein Irrtum betreffs der Bestimmung einer Frucht nicht die traurigen Folgen haben kann, wie die Verhaftung eines Unschuldigen, denn sonst würden unsere Pomologen wohl Tag und Nacht nicht schlafen können!"

(Nicolas Gaucher 1896).

Für den Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule zu Stuttgart, Pomologe und praktischer Obstbaumzüchter zugleich, gehörte die Problematik um die Bestimmung der einzelnen Obstsorten nicht in den Bereich pseudowissenschaftlicher Spielerei. Er war Geschäftsmann. Der Verkauf falsch deklarerter Waren konnte fatale ökonomische Folgen für die Baumschule wie auch für die Obstbauern nach sich ziehen.

Zur Bestimmung alter Obstsorten

Es ist Herbst. Auf den Hängen und Wiesen des Kraichgaus reifen die Früchte. Wir nehmen ein Exemplar in die Hand und hätten nun gern die Frage beantwortet, um welche Sorte es sich hier handelt. Zur Identifikation einer Wiesenblume stehen z.B. Bestimmungsbücher zur Verfügung. Die Merkmale von Wiesenblumen sind ziemlich eindeutig und eine zusätzliche farbige Abbildung bringt uns schnell zum Ziel. Einen vergleichbaren Bestimmungsführer für Obstsorten gibt es leider nicht. Ein und dieselbe Sorte kann je nach Klima, Standort, Reifegrad, Alter des Baums oder der Art der Unterlage im Habitus sehr unterschiedlich ausfallen. Diese Variabilität in Form, Farbe und Größe der Frucht stellt für die richtige Zuordnung ein großes Hindernis dar. Jedoch verbleiben uns eine Fülle zusätzlicher Merkmale, anhand derer eine Sortenbestimmung trotzdem erfolgreich durchgeführt werden kann.

Die äußeren Merkmale

Für unsere Untersuchung wählen wir keine Einzelfrucht, sondern immer gleich mehrere, reife und gut ausgewachsene Früchte einer Sorte aus. Beim Kernobst (Apfel und Birne) werden verschiedene **Grundformen** an Gestalt, Größe und Gewicht unterschieden.

Tabelle Grundformen bei Apfel und Birne
(Aeppli et al. 1983)

Die **Fruchtseiten** können glatt, mit Warzen, Beulen, schmalen Rippen oder breiteren Kanten bedeckt sein.

Ein weiteres wichtiges Unterscheidungsmerkmal stellt die Beschaffenheit und Färbung der **Schale** dar.

Eine gelbe oder grüne **Grundfarbe** kann die gesamte Frucht bzw. die Schattenseite überziehen.

Die **Deckfarbe** kann besonders bei besonnten Früchten von rosa, orange, hell- bis dunkelrot, hell- bis dunkelviolet oder hell- bis dunkelbraun ausfallen. Die Färbung kann flächig, gestreift oder gesprenkelt ausfallen.

Berostungen können auf der Schale als Rostpunkte und -figuren oder fast die gesamte Frucht überziehen.

Die Schalenpunkte (Lentizellen), ehemalige Atmungsorgane, zeigen sich in unterschiedlicher Farbe, Größe und Sichtbarkeit mit oft auffälligem Hof, hellgelb, grün oder rot gefärbt. Einige Sorten haben eine fettig-wachsige Schale, andere einen typischen Duft.

In der **Kelchgrube** befinden sich die Kelchblätter und Staubgefäßreste als Überbleibsel der Blüte. Die Kelchblätter unterscheiden sich nach der Länge: kurz (unter 3 mm), mittel (3-5 mm), lang (ab 6 mm) sowie nach Stand und Form.

Abb: Kelchgrube und Kelchblätter (Petzold 1990)

Je nachdem, wie weit die Kelchblätter die Öffnung der Kelchhöhle freigeben, spricht man von einem offenen oder geschlossenen Kelch. Im Hohlraum der Kelchhöhle sind noch die Reste der Staubblätter vorhanden.

Abb: Stellung der Kelchblätter zur Kelchöffnung (Bernkopf et al. 1991)

Kelch- und **Stielgruben** sind ebenfalls wichtige Hauptkennzeichen einer Frucht. Beide können glatt, buckelig, von Wülsten und Höckern umgeben sein.

Der **Stiel** ist bei einigen Sorten in typischer Form mit einem Fleischwulst versehen oder zur Seite gedrückt. Ein weiteres wichtiges Detail stellt die Art und Weise der Berostung der Stielgrube dar.

Abb: Stielgrube und Stiel (Petzold 1990)

Die Länge des Stiels wird nach Krümmel et al. (1956) in fünf Klassen eingeteilt.

Abb: Stiellänge bei Apfel und Birne

Die Dicke eines Stiels kann ebenfalls angegeben werden. Er ist entweder dünn (unter 2 mm), mitteldick (2-3 mm) oder dick (über 3 mm).

Die inneren Merkmale

Zur Feststellung der inneren Merkmale untersuchen wir zuerst das **Fruchtfleisch** auf seine Farbe (weiss, grünlich, gelb) und Festigkeit (locker, mürbe, abknackend). Ein Geschmackstest ist nicht immer eindeutig, da sich das Zucker/Säureverhältnis je nach Reifegrad verändert. Man unterscheidet deshalb bei den Früchten auch die Pflück- von der Genussreife. Zur Pflückreife haben viele Apfel- und Birnensorten aufgrund des hohen Gerbstoffgehalts einen unangenehmen Geschmack. Während der Lagerzeit treten dann die Fruchtzucker und Aromastoffe stärker in den Vordergrund. Je nach Genussreife unterscheidet man deshalb auch die Sommer- von den Herbst- und Wintersorten.

Abb: Längsschnitt (Aeppli et al. 1983, ergänzt durch Silbereisen & Götz).

Ein Längsschnitt sollte mit einem scharfen Messer so geführt werden, dass Kernhaus, Achsenhöhle, Kelchöffnung und Kelchröhre erkennbar werden. Selbst geübten Personen gelingt dies oft nicht sofort bei der ersten Frucht. Deshalb sollten für diese Untersuchung

mehrere Früchte zur Verfügung stehen. Nach gut geführtem Schnitt fällt zuerst das (mehr oder weniger) im Zentrum der Frucht liegende **Kernhaus** mit den Kernkammern und der Achse bzw. Achsenhöhle auf. Am Übergang zum Fruchtfleisch sind die grün schimmernden Gefäß- oder Leitbündel zu erkennen.

Abb: Formen des Kernhauses (Hartmann 2000)

Für die Bestimmung einer Apfelsorte kann die Form des Kernhauses große Bedeutung erlangen. Auch ist die Frage zu beantworten, ob das Kernhaus eher mittig, kelch- oder stielnahe liegt.

Abb: Kernhauslage (Petzold 1990)

Besonders bei den Mostbirnensorten finden sich rund um das Kernhaus zahlreiche Steinzellen ein, die bei der Sortenbestimmung zu beachten sind. Beim Geschmackstest fühlen sich diese Zellen an Gaumen und Zunge "hart und griesig" an.

Die Kelchhöhle (siehe oben) geht bei einigen Kernobstsorten in eine Vertiefung, die **Kelchröhre** über, die bis zum Kernhaus reichen kann. Diese kann schmal- oder breit-röhrig bis lang-vasenförmig sein.

Ist der Längsschnitt gut gesetzt, wird auch die Form der **Kernhauswand** sichtbar. Ansonsten präparieren wir dieses Detail vorsichtig heraus.

Abb: Formen der Kernhauswand (Petzold 1990)

Das Kernhaus besteht aus einer fünffach gegliederten Kapsel mit der Fruchtachse, bzw. Achsenhöhle in der Mitte und den 5 Kernkammern mit den Kernen. Die Kernkammern (Samenkammern) können geschlossen oder auch offen (zerrissen) sein. Für diese Untersuchung muss zuvor ein Querschnitt durch die Frucht angelegt werden. Die Fruchtachse liegt nun in der Mitte des Querschnitts, entweder geschlossen oder geöffnet (hohl).

Abb: Fruchtquerschnitt, Öffnung der Fruchtachse (Bernkopf et al. 1991)

Anhand des Querschnitts wird der Öffnungsgrad der Fruchtachse bestimmt. Rund um das Kernhaus sind auch die Leitgefäße, zumeist als grüne Punkte, sichtbar.

Die **Samen (Kerne)** eignen sich ebenfalls zur Unterscheidung der Sorten. Die Festlegung der Farbe der Samen erfolgt unmittelbar nach dem Anschnitt, denn getrocknete Samen ergrauen schnell und werden für die weitere Bestimmung wertlos. Mit der Farbe ist die Länge und Form der Samen zu notieren.

Triploide Sorten haben meist nur wenige, vollausgebildete Samen.

Abb: Größe, Form und Kuppe der Samen (Petzold 1990)

In der Literatur wird die Merkmalspalette noch erweitert und reicht von der Sichtung der Kronenform ausgewachsener Exemplare, die sehr sortentypisch ausfallen kann bis zur Betrachtung der Blüten, Blühzeit, Knospen, Äste und der genauen Beschreibung der Steine beim Steinobst. (Zur weiteren Morphologie der Obstsorten siehe: Rauh 1994).

Trotz der Fülle an Einzelmerkmalen und Frucht-Details haben selbst erfahrene Obstkenner auf Exkursionen oder bei Obsttagen ihre liebe Not bei der Bestimmung der einzelnen Obstsorten. Es ist schon so mancher Besucher mit großen Erwartungen und einem Korb alter Obstsorten auf einer Obstausstellung erschienen und musste zu seiner Enttäuschung feststellen, dass ihm weder durch die Exponate noch durch die anwesenden Obstfachleute weitergeholfen werden

konnte. Bei der gegebenen Sortenvielfalt ist in vielen Fällen selbst von Spezialisten keine sichere Aussage zu erhalten. Hinzu kommen zahllose, namenlose Zufallssämlinge, die sich von Natur aus einer Bestimmung entziehen.

Die Freunde des Obstbaus und der Pomologie nehmen immer mehr zu, aber die eigentlichen Pomologen, welche danach streben, eine möglichst große Zahl von Obstsorten zu kennen und unbekannte Sorten nach den vorhandenen Handbüchern zu bestimmen, diese Zahl ist sehr gering.

Eduard Lucas (1877).

Eine zukunftsweisende Methode zur sicheren Bestimmung einer Sorte stellt der "genetische Fingerabdruck" dar. Hierzu benötigt man nur zwei Blätter. Die Unterschiede in der Erbinformation (DNS) jeder Einzelsorte werden in einer Gelelektrophorese sichtbar (Stark-Urnau & Rueß 2001). Dieses Laborverfahren ist allerdings teuer und es sind noch längst nicht für alle (alten) Sorten "Fingerprints" erstellt und veröffentlicht

Tip:

Der erste und einfachste Weg zur Sortenbestimmung besteht immer noch darin, sich eines der Sortenbücher zu besorgen (Literatur siehe Anhang), auf Ausstellungen und (Bauern-) Märkten die Früchte und Namen zu vergleichen, von Baumwarten und Obstanbauern die alten Sorten zeigen zu lassen und auch selbst auf Entdeckungsreise durch die Vielfalt der Streuobstwiesen zu gehen.

Mit der Zeit wird man immer sicherer bei der Bestimmung der gängigen Sorten und kann z.B. beim Apfel bald die häufig bei uns vorkommenden alten Streuobstsorten: Berlepsch, Bittenfelder, Bohnapfel, Boskoop, Brettacher, Gewürzluiken, Goldparmäne, Gravensteiner, Jakob Fischer, Kaiser Wilhelm, Klarapfel, Oldenburger, Schafsnase, Trierer Weinapfel und Winterrambur unterscheiden.

Die Lokalsorten des Kraichgau

Eine Sorte besitzt lokalen Charakter, wenn ihr Anbaugebiet sich auf einen bzw. wenige Orte der Umgebung beschränkt. Bei einer größeren Verbreitung (z.B. gesamter Kraichgau, Nordbaden, Südwestdeutschland) wird daraus schon eine Regionalsorte.

Die folgende Liste der Lokalsorten des Kraichgau ist eine Erstveröffentlichung. Da die Suche und Erforschung dieser alten Kulturgüter noch eine sehr junge Disziplin innerhalb der Kraichgauer Heimatforschung darstellt, erhebt die Aufstellung keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmerzlich vermissen wird der Einzelne eine detailliertere Beschreibung, Farbabbildungen und die geografische Abgrenzung der Verbreitung der Sorten. Mangel an Information ist in diesem Fall zugleich auch Motivation für weitere Forschungsarbeiten. So soll diese Liste Naturfreunde wie auch Heimatforscher dazu bewegen, alte Lokalsorten und ihre Geschichte aufzuspüren, zu beschreiben, Altbestände zu sichern, wie auch durch Neupflanzungen der Sorte eine nachhaltige Bestandssicherung zu gewährleisten. Bei einigen Sorten wurden in dieser Richtung bereits Anstrengungen durch verschiedene Initiativen (Kommunen, Vereine, Obstliebhaber) unternommen.

Bolierapfel

Herkunft: Kraichgau. In der Region um Eppingen und Sinsheim seit Generationen bekannt.

Beschreibung: Mittelgroßer, flachrunder, mit ungleichmäßigen Kanten versehener, mittelfrüher Mostapfel, gelbe Grundfarbe mit zahlreichen roten Streifen und Flecken, sonnenseits mit roten Backen. Sehr robuste und alt werdende Bäume. Früchte sind haltbar bis

Weihnachten. Momentan keine Nachzucht, daher Sorte mit zunehmendem Seltenheitswert.

Bratzelapfel

Herkunft: Im Südosten des Kraichgaus, Pfinztals (Raum Bretten/Pforzheim) seit Generationen bekannt.

Beschreibung: Klein bis mittelgroß, in der Form variabel, kugelig, flachrund bis leicht hochgebaut. Flache, ungleichmäßige Kanten und Beulen laufen quer über die Frucht, meist eine Seite kürzer als die andere. Schale glatt, fettig, fast ohne Rost, druckfest, ohne Geruch. Farbe: gelb, besonnte Schalenteile gerötet und mit zahlreichen dunkelroten Punkten, Streifen und Flecken bedeckt; die ganze Frucht, dem Aussehen nach, oft wie mit roter Farbe besprenkelt. Lentizellen im gelben Bereich als zahlreiche grüne Punkte gut sichtbar. Stielgrube oft mit Wulst, mitteltief und -breit. Farbstreifen reichen bis tief in die Grube. Am Grubenrand ungleichmäßige Kanten und Beulen. Stiel kurz und verdickt. Kelchgrube mittelgroß, eher oval als rund, ungleichmäßig. Kelch offen, Kelchröhre bis halb zum Kernhaus reichend. Kernhaus zwiebel förmig, mittelgroß, geschlossen, Achse schmal geöffnet. Samen groß, breit und etwas flach gedrückt, hell bis dunkelbraun, an der Innennaht fast schwarz. Fruchtfleisch grünlich-weiß, saftig, leicht gewürzt, angenehm mild im Geschmack, eher süß als sauer (wenig Säure?) Fruchtachse im Querschnitt hohl, gegen die Kammern geschlossen. Reift spät im Oktober. Tafel- und Mostsorte.

Anscheinend noch relativ häufig im Anbaugebiet anzutreffen. Wird durch Liebhaber und die Baumschule Bräuninger in Remchingen angeboten und vermehrt.

Frankenbacher Feldschützapfel

Herkunft: Frankenbach bei Heilbronn. Der ca. 100-jährige Stammbaum steht am Hipfelhofer Weg.

Beschreibung: Kleine bis mittelgroße, flachrunde Frucht. Einzelne Kanten laufen vom Stiel bis zum Kelch. Grundfarbe ist gelbgrün mit verwaschener Röte auf der Sonnenseite. Robuste, widerstandsfähige Sorte mit kerngesundem Wuchs und langer Lagerfähigkeit. Reiner Wirtschaftsapfel. Wird auf Initiative des Umweltamts der Stadt Heilbronn auf der Gemarkung Frankenbach wieder angebaut.

Gochsheimer Stammapfel

Herkunft: Gochsheim, Stadtteil von Kraichtal im Kraichgau. Seit Generationen in Gochsheim und einigen Nachbarorten bekannt. (In anderen Orten des Kraichgaus auch Herrschaftsapfel genannt). Erste schriftliche Erwähnung im Jahre 1906.

Beschreibung: Mittelfrüher Tafel- und Wirtschaftsapfel, für Frischverzehr direkt vom Baum geeignet. Wird in der Umgebung als einer der besten "Mostäpfel" bezeichnet. Zur besseren Klärung des Mosts müssen pro Zentner Äpfel 1-2 Eimer Mostbirnen mitgekeltert werden. Ergibt auch reichlich und wunderbar süßen Saft. Kleiner bis mittelgroßer, plattrunder Apfel mit mehreren, über die ganze Frucht laufenden, unregelmäßigen breiten Rippen, die der Frucht ein beuliges Aussehen verleihen. Zum Kelch hin meist eine Seite höher als die andere. Stiel kurz, Stielgrube weit und tief, im Stielbereich berostet. Kelch flach, offen, im Bereich der Kelchblätter leicht bis scharf faltig. Kelchblätter nach oben stehend oder nach außen gebogen. Gelbe Grundfarbe mit hellroten Flecken oder Backen, die ein Teil oder auch 2/3 der Frucht (Sonnenseite) bedecken können; auf manchen Früchten ist die Färbung nur leicht verwaschen rosa angedeutet. Das weiss-gelbliche Fleisch ist etwas mürbe, saftig, leicht gewürzt. Kernhaus zwiebel förmig, Fruchtachse geschlossen. Samen kastanienbraun (mit helleren Bereichen) und zugespitzt. Wird auf dem Lager schnell mehlig und verliert sein Aroma. Durch Liebhaber und Vereine wird die Sorte vor Ort weiterhin gepflegt.

Schöner von Berwangen (Maiers Apfel)

Herkunft: Als Zufallssämling im Jahre 1902 von Herrn Maier in Berwangen (bei Sinsheim im Kraichgau) entdeckt.

Beschreibung: Mittel bis groß, hoch gebaut, Kanten laufen über die gesamte Frucht. Grundfarbe gelb, rote Streifen und Marmorierung. Das Fleisch ist weiß, fest und saftig, von wohlschmeckend-weinsäuerlichem Geschmack, kaum druckempfindlich. Reifezeit ist Ende September, verfrühter Fruchtfall häufig, da nicht windfest. Genussreife von Dezember bis April. Stark alternierende Erträge. Lokale Liebhabersorte von schöner Gestalt und Färbung, robust gegen Krankheiten wie z.B. Schorf und Mehltau. Für alle Verwertungsarten geeignet. Durch die Aufnahme der Sorte in das Angebot der Baumschule Müller in Bammental und eine zunehmende Fan-Gemeinde scheint die Sorte nicht im Bestand gefährdet. Die Sorte wird momentan an der Uni Hohenheim auf ihre Merkmale und Eigenschaften hin untersucht.

Wiesbacher Gänsgartenapfel

Herkunft: Wahrscheinlich im 19. Jahrhundert in Wiesebach (östlich von Heidelberg) als Zufallssämling in den ehemaligen Gänseweiden, die am südöstlichen Rand des Dorfes lagen, entdeckt. In direkter Nachbarschaft zur Gänseweide befanden sich zahlreiche Streuobstwiesen. Die Sorte wurde in einer kleinen Baumschule im Dorf weitervermehrt, außerdem in der Baumschule des Gutes Langenzell (heute Ortsteil von Wiesebach), das sich im Besitz der Fürsten zu Löwenstein-Wertheim-Freudenberg befand.

Beschreibung: Mittelgroß, in der Form variabel, d.h. kugelig flachrund wie auch hochgebaut erscheinend. Breite, flache Kanten und Erhebungen laufen über die Frucht. Die Kelchgrube ist breit und tief, der Kelch zur Reifezeit nur einen Spalt geöffnet. Um den Kelch verlaufen unregelmäßige Falten und Erhebungen. Dicker Stiel in tiefer, berosterer Kelchgrube, der Stiel oft von einem Fleischwulst zur Seite gedrückt. Die leicht fettige Schale ist grüngelb und besonders bei besonnten Früchten von der Stielgrube bis in den Kelchbereich verwaschen hellrot bis hellbraun verfärbt und mit zahlreichen, abgesetzt erscheinenden dunkelroten Streifen versehen. Zahlreiche hellbraune Schalenpunkte, auf grünen Schalenbereichen dunkelgrün. Deutlicher angenehmer Apfelduft. Fleisch grünlich-weiß, sehr saftreich, süß-säuerlich, mit angenehmen Aroma. Kernhaus breit bis hoch zwiebel förmig, Fruchtachse geschlossen. Samen hell- bis kastanienbraun, helle Spitze. Die Sorte reift Mitte Oktober und ist bis Januar lagerfähig. Das weiße Fruchtfleisch schmeckt herzhaft süß-säuerlich und eignet sich hervorragend zum Keltern und Backen. Frosthart und robust gegen Schädlinge. Große, breite Krone. Heute ausschließlich von der Baumschule Müller im benachbarten Bammental vermehrt und in deren Streuobstsortiment im Verkauf.

Helmstadter Gottesackerbirne

Herkunft: Aus Helmstadt im Kraichgau, seit Generationen bekannt. In der Nähe des dortigen Friedhofs (Gottesacker) stehen noch etliche Altbäume. Lokalsorte, die auch in den Nachbardörfern Verbreitung als "Helmstadter Birne" findet.

Beschreibung: Kleine bis höchstens mittelgroße Frucht, Breite ca. 5 cm, Höhe ca. 4 cm. Stiel 1,5 cm. Flach kugelige Frucht, grün, Sonnenseite braun, bei Vollreife dunkelgelb bis braun. Zahlreiche hellbraune Schalenpunkte, im braunen Schalenbereich rotbraun. Kerngehäuse länglich oval mit gesunden, braunen und unbefruchteten schwarzen Kernen. Steinzellenring um das Kerngehäuse. Am Stiel einseitiger kleiner Wulst. Kelchgrube deutlich ausgeprägt. An Kelch und Stiel oft stark berostet. Reift im Oktober. Hält ca. 4 Wochen. Most- Dörr- und Brennbirne. Einige Jungbäume wurden in den letzten Jahren durch Liebhaber sowie Obst- und Gartenbauvereine neu gepflanzt.

Kotäckerle

Herkunft: Nußloch, bei Heidelberg. Etwa seit dem Jahr 1900 bekannt. Erstes Vorkommen war in den sogenannten "Kotäckern" am Nordeingang von Nußloch. Wahrscheinlich entstand der Zufallssämling durch die Ablagerung von Birnenmost-Trester.

Beschreibung: Pflaumengroße, gelbe Frucht mit zahlreichen und kleinen, hellbraunen Schalenpunkten. Stiel dünn. Kelch sehr flach. Kelchblätter stehend. Reife Ende September/Anfang Oktober. Ausgesprochen würziger Geschmack. Koch-, Dörr- und Brennbirne. Nur wenige Altbäume vorhanden. Die Sorte ist im Angebot der Baumschule Goos in Baiertal und wird auch von der Gemeinde Nußloch und einigen Liebhabern weiter vermehrt.

Landshäuser Brunnenbirne

Herkunft: Landshausen im Kraichgau, Ortsteil von Stadt Kraichtal. 1888 erstmals erwähnt.

Beschreibung: Kleine, kelchbauchige Frucht mit kurzem, dickem Stiel. Zur Reifezeit hell- bis dunkelgrün, sonnenseits leicht verwaschen rot. Kelch und Stiel berostet. Zahlreiche graue Schalenpunkte. Sehr kurzes Fruchtholz. Stamm oft steil bis zur Spitze durchgehend, dadurch steil pyramidale Krone. Reift im Oktober. Reine Most- und Brennbirne. Die einstige Regionalsorte ist inzwischen selbst auf Gemarkung Landshausen nur noch mit sehr wenigen Altbäumen vertreten. Wird zur Zeit nicht weitervermehrt. Befindet sich im Mostsorten-Untersuchungsprogramm der Uni Hohenheim.

Mühlbacher Wasserbirne

Herkunft: Mühlbach im Kraichgau, Ortsteil von Eppingen. Seit Generationen sind in Mühlbach mehrere verschiedene "Wasserbirnen" bekannt.

Beschreibung: Relativ große, runde Birne. Grün mit roter Backe. Reift im September. Muss zur Verarbeitung zeitig geerntet werden. Most-, Dörr-, und Einmachbirne. Zur Verbreitung und Gefährdung sind (momentan) keine Daten vorhanden.

Weilersche Mostbirne

Herkunft: Weiler im Kraichgau, heute Stadtteil von Sinsheim. Nach Auskunft einheimischer Obstbauern um das Jahr 1820 entstanden. Der "Urbaum" stand an der Straße nach Reichen. Sein Stamm war zur Böschung hin gekrümmt. Deshalb nennen die einheimischen Obstbauern diese Sorte auch "Krumme Bäumles-Birne".

Beschreibung: Kleine, kugelförmige Früchte mit gelbgrüner Schale und vielen Rostpunkten. Reift Mitte Oktober. Vorzügliche Mostbirne. Sehr widerstandsfähig, für rauhe Lagen geeignet. Die einstige Regionalsorte des mittel- und nordbadischen Mostbirnensortiments ist selbst auf Gemarkung Weiler nur noch selten vorhanden. Zum momentanen Zeitpunkt erfolgt keine Nachzucht. Im Untersuchungsprogramm der Uni Hohenheim.

Kälbertshäuser Sauerkirsche

Herkunft: Kälbertshausen im Kraichgau, dort seit Generationen als Lokalsorte bekannt.

Beschreibung: Frucht klein, dunkel-rotbraun. Reifezeit Anfang bis Mitte Juli. Mittelfrühe weiße Blüte. Kann durch Samen sortenrein vermehrt werden. Resistent gegen Monilia. Für Kuchen, Gelee und alle anderen häuslichen Verwertungsarten. Erträgt keine Schnittmassnahmen! Die Sorte ist im Landwirtschaftlichen Lehrpfad der Gemeinde zu finden.

Schiekkirsche

Herkunft: Lokalsorte aus Großvillars im südlichen Kraichgau. Seit über 100 Jahren dort im Anbau. Ein Vorfahre der Familie Schiek brachte die Kirsche aus Kleingartach (bei Heilbronn) mit in die neue Heimat.

Beschreibung: Mittelgroße, dunkelrote Frucht, kleiner Stein, langer Stiel. Reife: 3. Kirschenwoche. Für Frischverzehr, als Einmach- und Brennfrucht geeignet. Die Frucht hält lange auf dem Lager ohne zu faulen. Die Baumkrone wird auffallend groß, andere Kirschenarten überragend. Durch Liebhaber in wenigen Exemplaren weiter vermehrt. Selten, stark im Bestand gefährdet.

Unteröwisheimer Glanzkirsche

Herkunft: Unteröwisheim, Stadtteil von Kraichtal.

Beschreibung: Mittelgroß, dunkelrot bis tiefschwarz, süß, gut transportfähig. 3. Kirschenwoche. Für alle Verwertungsarten. Auf Initiative des örtlichen Obst- und Gartenbauvereins und des Museumsvereins Kraichtal werden immer wieder Jungbäume gepflanzt.

Zeuterner braune Knorpelkirsche

Herkunft: Zeutern im Kraichgau, heute Ortsteil der Gemeinde Ubstadt-Weiher.

Im Jahre 1935 bereiste Obstbauinspektor Plock, im Beisein von Kreisbaumwart Groh und einigen Mitgliedern des Zeuterner Obst- und Gartenbauvereins, die Gemarkung. Man zeigte ihm eine Lokalsorte mit dem Namen "Bastianskirsche". Herrn Plock war sehr erstaunt, dass diese Kirsche ihm völlig unbekannt war und taufte sie auf den o.g. Namen.

Beschreibung: Groß, dunkelrot bis fast schwarz werdend, sehr süß und gut transportfähig. 4. Kirschenwoche. Für alle Verwertungsarten geeignet. Vor dem Krieg in Massen geerntet und von Händlern zum Eindünsten bis nach Frankfurt und München verkauft. Nach dem Krieg kam Herr Burrer aus Güglingen und kaufte die Kirschen wagenweise auf. Für einen Zentner wurden 40 bis 60 DM bezahlt. Nach 1960 ließ der Handel spürbar nach, denn die Maden der Kirschfruchtfliege schädigten die Ernte derart, dass sie als unverkäufliche Ware nicht mehr für den Großmarkt geeignet war.

Auf Gemarkung Zeutern sind noch viele Altbäume vorhanden.

Obst gegen Hunger

Welche Lokalsorten der Kraichgau beheimatet, haben wir inzwischen festgestellt. Als Raritäten war ihre Verbreitung im letzten Jahrhundert - bis auf wenige Ausnahmen - eng begrenzt. Die Chance, auf einer spontan angesetzten Exkursion, ohne Kenntnis bestehender Standorte, zufällig auf ein Exemplar zu treffen, ist sehr gering. Was wir mit Sicherheit auf den alten Streuobstwiesen, an den Wegrändern und in alten Baumgärten finden können, sind jede Menge alter Hochstämme mit den unterschiedlichsten Apfel-, Birnen-, Zwetschgen und Kirschenarten. Die Entwicklungsgeschichte des Kraichgauer Obstbaus haben wir bereits in einem vorhergehenden Kapitel kennengelernt. Die günstigen klimatischen Verhältnisse und hohe Bodenfruchtbarkeit waren zu allen Zeiten beste Voraussetzungen für einen erfolgreichen Obstanbau.

Als die Römer vom 1. bis 4. Jahrhundert n. Chr. hier ihre Landgüter und Villen erbauten, kultivierten sie in ihren Gärten auch die aus ihrer südlichen Heimat mitgebrachten Früchte- und Gemüsesorten. Bald bereicherten veredelte Apfel- und Birnbäume, Nuss- und Mandelbäume, Süß- und Sauerkirsche, Mispel und Pfirsich sowie neue Pflaumen- und Zwetschgensorten die Landschaft.

Wenn in den darauffolgenden Jahrhunderten den Grabstätten der Alemannen und Merowinger (Kultur-) Obststeine von Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Pfirsichen sowie Nüssen und Edelkastanien beigegeben wurden, muss von einer gärtnerischen Weiterbetreuung dieser Edelsorten durch die Jahrhunderte hindurch ausgegangen werden. In Knittlingen z.B. fand man in einem Grab aus der Merowingerzeit 23 Pfirsich- und zwei Zwetschgensteine fand (Damminger 1993). Sebastian Münster schreibt in seiner 1556 erschienenen

"Cosmographey": "dass der Kraichgau fruchtbar sei an veredelten Bäumen". An den windgeschützten Stellen wurden sogar Aprikosen und Mandeln angebaut, wie David Chytraeus für das Jahr 1583 berichtet. Die Kunst der Veredelung von Obstbäumen mittels Pfropfung war zur damaligen Zeit noch keineswegs Allgemeingut. Sie wurde vielmehr mit einem Schleier des Geheimnisses umgeben und war mehr oder minder dem "magister pomi" oder "Obezherren" vorbehalten, der berufsmäßig im Lande umherzog, Edelreiser verschiedenster Art mitführte, Obstbäume veredelte und Schnittmaßnahmen durchführte. Einer dieser "Obezherren" war Gottfried von Franken, der Mitte des 14. Jahrhunderts das früheste und bekannte "Pelzbuch" niederschrieb (Franz 1984). Der Obstanbau war jedoch noch weitestgehend auf die zum Dorf gehörenden Gärten beschränkt. Pflaumen- und Zwetschgenbäume waren in der Mehrzahl. Die getrockneten Früchte waren als Winterspeise sehr beliebt und die Bäume ließen sich durch Wurzelschossen sehr leicht sortenecht vermehren. Wer die mit Edelreisern durch Land ziehenden "Pelzer" nicht bezahlen konnte, begnügte sich mit Zufallssämlingen, die wild am Waldrand oder auf einem Ödland aufgegangen waren, ausgegraben und verpflanzt wurden. So manch leidlich gute (neue) Sorte war sicherlich darunter. Zumindest ließen sich aus diesen Früchten getrocknete Birnen- und Apfelschnitze herstellen. Die Süßkirsche war sehr beliebt und in jedem Garten zu finden. Kundige im Obst- wie auch im Weinbau - waren ab der Barockzeit die Pfarrer und Schullehrer. Ihr Wissen um die Vermehrung und Veredelung der Kultursorten gaben sie an die Landbevölkerung weiter. Der Apfelwein lagerte in jedem Keller und seit Ende des 16. Jahrhunderts wurde auch Obstschnaps gebrannt.

Das "Holzäpfelfest" in Dossenheim (aus dem Tagebuch des Studenten Wilhelm Budde 1807)

In einem Kreise stehen die Junggesellen unter den Bauern bereit zum Tanze. Der Tanzboden im Freien ist mit Holzäpfeln belegt, zwischen welchen soll getanzt werden. Es wird ein Zeichen gegeben, und nun werden die schüchternen Bauernmädchen mit Gunst oder Gewalt zum Tanz geholt. Man tanzt zwischen den Äpfeln. Während dem geht unter den Tänzern eine Rute herum, die einer dem anderen reicht. Es fällt ein Schuss, wer die Rute jetzt hat, der hat den vorher ausgesetzten Preis gewonnen.

Mannheimer Geschichtsblätter, Band 19 (1918).

In Teilen des Kraichgaus vollzogen sich im 18. Jahrhundert jedoch auch Rückschritte im Obstbau. Der Sinsheimer Dekan Karl Wilhelm (1786-1846) teilt uns mit, dass um das Jahr 1750 auf den Feldern des inneren Kraichgau nur knorrige, wilde Holzäpfel und Holzbirnen wuchsen, die der Gemeinde gehörten. "Zahme Bäume" waren nur in den Hausgärten vorhanden. Dörrobst war ein wesentlicher Teil der Alltagsnahrung, was sich nach der Einführung der Kartoffel als Anbaufrucht bald ändern sollte. Im Jahr 1770 brach eine zwei Jahre andauernde, grosse Hungersnot aus. Die Menschen begannen Kartoffeln in Massen anzubauen. Der Obstanbau wurde vernachlässigt. Um so schwerer traf es die Bevölkerung, als die Kartoffelfäule für einige Jahre die Ernten zerstörte. Die kurz zuvor noch verschmähten Dörribirnen wurden nun wieder zur Hilfe in der größten Not und bewahrten viele Personen vor dem drohenden Hungertod. Im Westrand den Kraichgaus sah die Situation besser aus. In den folgenden Jahrzehnten erbrachte der Obstbau in der Region einen wichtigen Beitrag zur Abwehr von Hungersnöten (Metz 1914).

Fürstbischof Kardinal Damian Hugo von Schönborn (1676-1743) verordnete z.B. per Erlass zwischen den Jahren 1720 bis 1732, dass an allen Landstrassen Obstbäume, Nussbäume und Pappeln zu pflanzen sind. Obstbäume und Baumalleen waren die Freude des Bischofs und so ließ er in Altenburg (heute Karlsdorf) eine Baumschule anlegen, um von da aus den einzelnen Gemeinden unentgeltlich die Nutz- und Zierbäume zu verabreichen. Schattige Alleen durchzogen bald das Land und die Pflege und Schonung der Obstbäume lagen dem Fürsten so

sehr am Herzen, dass er eines Tages, als Bauern aus Neuthard durch ungeschicktes Anfahren ein paar Bäume verletzen, den Amtskellermeister samt dem Bürgermeister und anderen Beamten für schlechte Aufsicht durch Kabinettsbefehl zu einer Geldstrafe verurteilte, die an den hohen Herrn persönlich zu entrichten war.

(Wille 1900).

Selbst das Fallobst konnte noch in der Schweinemast oder zu Essig verarbeitet seine Verwendung finden. Lagerfähiges Obst waren damals hauptsächlich Äpfel und Birnen. Für sie musste ein kühler und dunkler Platz im Keller, getrennt von den Kartoffeln, vorhanden sein, da die Ausdünstungen der Äpfel die Kartoffelknollen zum frühzeitigen Austreiben anregen.

Die weitaus gebräuchlichste Art der Aufbewahrung bzw. der Konservierung war das Dörren, also die Herstellung von Trockenobst. Hierzu verwendete man Birnen, Äpfel, Pflaumen und Kirschen. Das Dörren erfolgte meist in der Resthitze des Backofens. Das Einmachen mit Zucker war kostspielig und galt als besondere Beilage zum Sonntagsbraten. Am häufigsten jedoch wurde Saft aus den Birnen gepresst und zu Sirupdicke eingekocht. Dies "arme Leute Kost" wurde statt Butter auf das Brot geschmiert. Äpfel schnitt man entkernt und geschält zu Ringen und reichte sie auf Schnüre und ließ sie über dem Ofen trocknen. Birnen kamen auf den Rost in die ausklingende Hitze des Backofens. Pflaumen trockneten ebenfalls auf Holzrosten im noch warmen Backofen, mit den Stielen nach oben, damit sie keinen Saft verloren. Gerade die Backpflaumen bildeten früher einen wichtigen Bestandteil des Festessens, sei es zur Kirchweih oder zum Leichenschmaus. Beliebte Nachspeisen waren: Reisbrei mit Dörrobst, Zimt und Zucker oder ein großer Topf mit gekochten Backpflaumen in einer Sauce aus Zuckerwasser, Essig, Zitronen und Zimtstangen.

Mit dem Produktionsbeginn der Zuckerrübenfabrik in Waghäusel im Jahre 1836 wurde auch der Zucker für die Konservierung von Früchten erschwinglich. Bald füllten Einmach- und Marmeladegläser Küche und Keller (Schilling 1930).

Die Lagerung der Obsternte

Die reifen Äpfel und Winterbirnen wurden für einige Tage zum "Ausschwitzten" und Durchsuchen nach Faulstellen in eine trockene Obstkammer gelegt. Im Lager (Keller oder Speicher) wurden sogenannte Harden aus Brettern oder Weidengeflechten von der Decke herabhängend und gesichert vor Mäusen befestigt. Darauf wurde das Obst vorsichtig gelagert und einer wöchentlichen Durchsicht unterworfen. Drang Frost bis ins Lager, musste mit Matten abgedeckt werden, denn der Frost ließ das Lagerobst untauglich werden. Stroh kam nicht zum Einsatz, denn es nahm sehr leicht den modrigen Geruch des Gewölbes oder Kellers an und teilte sich dem Obst mit, welches dadurch ungenießbar wurde.

Dittrich 1839

Erste Baumschulen

Schon vor der Erweiterung seines Territoriums zum Großherzogtum Baden im Jahre 1806 ließ Markgraf Karl Friedrich v. Baden (1746-1811) in einer eigens geschaffenen Baumschule große Mengen Obstbäume heranziehen und z.T. unentgeltlich an die Bevölkerung abgeben. Die Obstsorten hatte er in ganz Deutschland, Frankreich und den Niederlanden gesammelt (Gerber 1835).

Junge Obstbäume hatten die Gemeinden auch in eigenen Landgärtnerereien zu ziehen. Landgärtner und Aufseher, die von der Regierung in Karlsruhe bezahlt wurden, gaben Unterricht und Anweisungen im Obstbau. In Kronau wurde beispielsweise bis zum Jahre 1877 eine gemeindeeigene Baumschule unterhalten. Der letzte Baumschulaufseher war Bernhard Fuchs, der Erfinder des Hopfenbohrers (Fuchs 1927).

Der aus Mingolsheim stammende Geschichtsprofessor Franz Josef Mone (1796-1871) erwähnt in seiner Sammlung Bruhrainer Dialektausdrücke auch die Namen von zwei Apfelsorten, die zur damaligen Zeit hier angebaut wurden: den Borsdorfer und die Schafsnase (Heilig 1905). Die erste Baumschule in Württemberg wurde 1776 gegründet. Die Auswahl der zum Verkauf angebotenen Sorten sind bekannt (Obstbaumschule Hohenheim 1823). Auch von der Baumschule zu Speyer liegt aus dem Jahre 1808 ein Verzeichnis vor. Hinter der Vielzahl französischer Sortenbezeichnungen verbergen sich heute noch im Anbau befindliche Sorten, wie z.B.: Goldparmäne, Graue Französische Renette, Grauer Kurzstiel und Roter Herbstkalvill. Unter den alten deutschen Sorten wurden damals z.B. bei den Äpfeln angeboten: Backapfel (Pfundapfel), Borsdorfer, Danziger Kantapfel, Fleiner, Karthäuser, Kasseler Renette, Kohlapfel, Luikenapfel, Matapfel, Schafsnase, Stettiner, Weißer Taffetapfel und Winterstreifling. Bei den Birnen z.B.: Sommer-Apothekerbirne, verschiedene Bergamotten und Butterbirnen, Beste Birne, Champagner Bratbirne, Dechantsbirnen, Eierbirnen, Wildling von Einsiedeln, Frankenbirne, Stuttgarter Geißhirtle, Gute Graue, Knausbirne, Langstielerin, Gute Luise, Mollebusch, verschiedene Muskatellerbirnen, Palmischbirne, verschiedene Pomeranzenbirnen, Römische Schmalzbirne, Schneiderbirne, Sparbirne, Speckbirne, Trockener Martin, Veldenzer, Gelbe Wadelbirne, Wolfsbirne. Diese Kernobstsorten findet man heute noch im Kraichgau und den angrenzenden Regionen. Unter den damals angebotenen Kirschensorten werden folgende von Baumschulen nachgezüchtet und könnten deshalb in der Landschaft noch vorhanden sein (in der Klammer die Entstehungszeit): Büttners Rote Knorpelkirsche (1795), Fromms Herzkirsche (1806), Große Schwarze Knorpelkirsche (1540), Ochsenherzkirsche (1785). Eine noch im 20. Jahrhundert weit verbreitete Sorte war die "Baronskirsche".

Der jahrhundertealte, einheimische Blutpfirsich (Weinbergspfirsich) gehörte ebenfalls zur Verkaufspalette des frühen 19. Jahrhunderts.

Im Jahre 1839 wurde in Heidelberg die "Gesellschaft der Wein- und Obstproduzenten" aus der Taufe gehoben. Das Ziel der neuen Gesellschaft galt der allgemeinen Förderung und Vermarktung des Wein- und Obstbaus. Einer der Haupthinderungsgründe für einen verbesserten Verkauf und Versand beim Obst bestand z.B. in der unübersichtlichen Zahl der angebotenen Sorten und den regional unterschiedlichen Namensgebungen dieser Sorten. Um hier Abhilfe zu schaffen wurden über mehrere Jahre, an verschiedenen südwestdeutschen Städten, große Kern-Obstausstellungen durchgeführt. Die Provinzialbenennungen wurden gesammelt und am Ende dieses Prozesses jeder Sorte eine für ganz (Süd-) Deutschland einheitlich gültige Bezeichnung zugeordnet. Im Jahre 1847 erschien hierzu das Buch von Johannes Metzger: "Die Kernobstsorten des südlichen Deutschlands." Für uns interessant sind die aufgeführten Sorten der Bruchsaler Baumschule, denn mit diesem Verzeichnis erhalten wir einen Einblick über die Obstsorten, die Mitte des 19. Jahrhunderts in der Stadt und der Umgebung angebaut wurden.

Tabelle des Bruchsaler Apfelsortiments 1847

Sorten	Weitere Vorkommen und Bemerkungen
Apiapfel*	
Bohnapfel	In Bruchsal auch "Strömapfel" genannt. Begehrte Mostsorte.
Brauner Matapfel**	In Bruchsal auch "Geströimte Sternrenette" genannt. Eine der ältesten Apfelsorten im Lande. In späteren Jahrzehnten auch als "Badischer Brauner" bekannt.
Carthäuser	Auch für Spechbach, Mauer, Elsenzthal, Odenwald, Bad Bergzabern genannt.
Danziger Kantapfel	In Bruchsal auch "Roter Calvill". Sehr alte Sorte.
Deutsche Goldrenette	"Große Goldrenette" in Bruchsal.
Deutscher Glasapfel	"Sterncalvill" in Bruchsal.
Echter Winterstreifling	In Bruchsal auch nur "Streifling" genannt. Sehr alte Sorte.

Edelborsdorfer***	Eine der ältesten Apfelsorten!
Französische Edelrenette	Bei Herrn Zahn in Bruchsal erhältlich.
Französische Goldrenette	"Edle Goldrenette" in Unteröwisheim.
Gestreifte rote Renette	
Gestreifter Backapfel	Im Badischen Odenwald, Badische Bergstraße, bei Waibstadt "Silberapfel" oder Weinbreitling" genannt. Sehr alte Sorte.
Gestrickte Renette	
Goldparmäne	"Englische Wintergoldparmäne" in Bruchsal. 12. Jhd. Frankreich!
Gravensteiner	
Graue Herbstrenette	"Rabau" in Bruchsal.
Grauer Fenchelapfel	"Kleiner Rabau" in Bruchsal
Grauer Kurzstiel	"Karbanter" oder "Kleiner Rabau" in Bruchsal und der Badischen Bergstraße. Sehr alte Sorte aus Frankreich, 14. Jhd..
Große englische Renette	Diese Sorte wurde damals gerade eingeführt. Sie ist heute unter dem Namen "Kanada-Renette" zu finden.
Große graue Renette****	"Lederrenette" in Bruchsal. Der Beschreibung nach die "Graue Französische Renette," seit dem 12. Jhd bekannt.
Großer Winterfleiner	"Pfleiner" in Unteröwisheim. Alte Regionalsorte aus Flein (Heilbronn). Begehrte Mostsorte.
Kasseler Renette	"Auch als "Gernsbacher" und "Herbstgoldrenette" in Bruchsal.
Kleiner Fleiner	Wahrscheinlich ein Sämling des "Großen Winterfleiners."
Kleiner Winterstreifling	"Strömbling" in Bruchsal.
Kohlapfel	Elsenztal, Badische Bergstraße. Wurde in großer Anzahl an der Straße Durlach-Bruchsal angepflanzt. In Bruchsal auch als "Mohrenapfel". Sehr alte Sorte.
Leberrother Himbeerapfel	
Luikenapfel	Die schwäbische Mostsorte des 19. Jhd.
Ribstons Pepping	Als neu eingeführte Sorte aus London zuerst nur in Heidelberg.
Rote Renette	"Großer Strömbling" in Bruchsal.
Roter Herbstcalvill	Auch für Hilsbach und Weiler erwähnt. Sehr alte Sorte.
Roter Stettiner*****	Roter Backapfel" in Bruchsal. Sehr alte Sorte.
Roter Wintertaubenapfel	"Roter Winterfleiner" in Bruchsal, "Birnenformapfel" in Weiler
Schafsnase	Im Elsenztal, Badische Bergstraße, Gaiberg "Leichter Matapfel" oder "Wieslocher" genannt. Sehr alte Mostorte.
Weißer französische Renette	In Bruchsal auch "Sternrenette".
Weißer Matapfel	"Gernsbacher" und "Rotbackiger Matapfel" in Bruchsal, "Gewürzapfel" um Heidelberg und an der Badischen Bergstraße. Begehrte Mostsorte.
Weißer Stettiner	"Weißer Backapfel" in Bruchsal, "Weißer Kirschapfel" und "Weißer Glasapfel" in Weiler und Steinsfurt.
Weißer Wintercalvill	Damals der beste Tafelapfel.
Wollenschläger	"Zimmetapfel" in Bruchsal, "Seidenrock" und "Roter Herbsttaffel" im Rhein-Neckar-Raum und an der Badischen Bergstraße.
Zwiebelborsdorfer	

*Apiapfel

Verschiedene Apiäpfel sollen mit den Römern als "Pomo apio" ins Land gekommen sein. Die kleinen Äpfelchen sind nur als Zierapfel und Dekorationsfrucht zu gebrauchen.

** Brauner Matapfel

Manche Autoren führen die Herkunft dieses Apfels bis in die Römerzeit zurück. Im Altgermanischen hat "Mat" die Bedeutung von Speise oder Essen. Gleiches gilt für das Altisländische "Matr", Gotische "Mats" und Keltisch-Irländische "Maise". Interessant ist auch ein Sprachvergleich mit dem Lateinischen "madere" und Altgriechischen "madan", was man sinngemäß mit dem deutschen Eigenschaftswort "saftig" übersetzen kann. Unser Matapfel erhielt also vor Jahrhunderten - wenn nicht sogar zwei Jahrtausenden - seinen Namen, um ihn als Speiseapfel zwischen den eher (wilden) Most- und Holzapfeln hervorzuheben.

***Edelborsdorfer

Mönche brachten diese Sorte als Edelreis aus Frankreich oder Südeuropa ins Kloster Pforta in Borsendorf bei Jena. Erstmals urkundlich im Jahre 1175 erwähnt. Der Edelborsdorfer war über Jahrhunderte fester Bestandteil der Bauerngärten und Baumgüter in Stadt und Land.

****Große Graue Renette (Graue Französische Renette)

Wandernde Mönche brachten zwischen dem 9. und 12. Jahrhundert Pflanzfreier aus ihren Mutterklöstern in Italien und Frankreich nach Deutschland. Als neue Klosterbrüder im 12. Jahrhundert Altenkampen (bei Köln) erreichten, hatten sie Reiser der "Grauen Renette" aus Bassigny in Frankreich im Gepäck.

*******Roter Stettiner**

Im 18. und 19. Jahrhunderts war diese Sorte der bekannteste Apfel in ganz Deutschland.

Soll von den Kreuzfahrern im 12. Jahrhundert als "Türkischer Weinling" vom Morgenland nach Europa gebracht worden sein (Gussmann 1896).

Tabelle des Bruchsaler Birnensortiments 1847

Sorten	Weitere Vorkommen und Bemerkungen
Beste Birne	Badisches Oberland, "Eierbirne" im Elsenzthal. Frühsorte.
Betzelsbirne	Badische Bergstraße, "Bleblesbirne" in Weiler u. Hilsbach. Most.
Crasanne	"Kaiserbirne" in Bruchsal., Wintertafelsorte auf Niederstamm und am Spalier.
Frankfurterbirne	Bretten, Durlach, Pforzheim. "Frankenbirne" in Adersbach. Most.
Graue Herbstbutterbirne	Tafel- Und Wirtschaftssorte.
Grüne Hermannsbirne	In Bruchsal auch "St. Germain", "Winterbergamotte". Edle Wintertafelfrucht, nur auf Niederstamm und am Spalier.
Gute Louise	In Bruchsal auch "Verte longue". Tafelsorte.
Harigelbirne	Most und Dörrbirne.
Hausemerbirne	Badische Bergstraße und in Weiler auch "Winterbirne", in Sinsheim "Rielingsbirne", in Hilsbach "Sandbirne". Most- und Dörrbirne.
Junker Hansbirne	"Mesir Jean" in Bruchsal, "Graubirne" um Heidelberg und an der Badischen Bergstraße.
Kantenbirne	Nur am Neckar bei Zwingenberg, Eberbach, in Adersbach und Neunkirchen (nordöstlicher Kraichgau), "Pfundbirne" in Weiler.
Katzenkopf	Daisbach, Sinsheim, Spechbach, Weiler, Umgebung Heidelberg, "Glockenbirne" in Mingolsheim. Winter-Kochbirne.
Knausbirne	Durlach, Pforzheim. Mostsorte aus dem Schwabenland.
Langstielerin	"Winterpomeranzenbirne" in Bruchsal und Heidelberg. Most u. Dörren.
Mannabirne	"Winterzuckerbirne" in Bruchsal.
Ochsenherzbirne	"Offiziersbirne" an der Badischen Bergstraße, Heidelberg und Umgebung, Schatthausen. "Herbstfrankfurter", "Amelag" oder "Ramlatt" in Weiler und Umgebung. Tafel- und Wirtschaftsbirne. Damals eine der Hauptsorten auf den Märkten der Städte.
Pfundbirne	Daisbach, Weiler. "Kochbirne" in Daisbach, Mauer, Weiler. "Große Holzbirne" in Mingolsheim. Wirtschaftssorte.
Rockeneierbirne	Badische Bergstraße und Elsenzthal. Most und Dörren.
Rommelter	Neckar-Elsenzgebiet und nördlicher Kraichgau. "Braunbirne" in Bruchsal. Most und Dörren.
Schweizerhose	"Schweizer Bergamotte" und "Herbst-Mouillenbusch" in Bruchsal. "Gukumerbirne" in Adersbach, Daisbach, Schatthausen, Schriesheim.
Schweizer Wasserbirne	Zur damaligen Zeit nur im Badischen Odenwald verbreitet. Most, Dörren.
Sparbirne	Badische Bergstraße, Heidelberg und Umgebung. Frühsorte.
Stuttgarter Geishirtle	Durlach. Mittelfrühe Wirtschaftssorte.
Trockener Martin	"Martin sec.", "(Trockene) Martinsbirne" und "Kandelzuckerbirne" in Bruchsal. "Winterzweigbutzer" in Weiler. Kochbirne.
Virguleuse	Wintertafelbirne nur auf Niederstamm und am Spalier.
Weißer Herbstbutterbirne	"Gebhardsbirne" in Weiler. Ein Herr namens Gebhard hat die Sorte als Edelreis oder Jungbaum in Weiler eingeführt. Tafelbirne.
Welsche Bratbirne	"Bratbirne" in Hilsbach. Most, Dörren.
Williams Christ	In den Baumschulen als neu eingeführte Tafelbirne aus London.
Wildling von Chaumontel	"Bezy Chaumontel", "Winterbestenbirne" und "Winterbutterbirne" in Bruchsal. Wintertafelbirne nur als Niederstamm und Spalier.
Wildling von Motte	"Mullbusch" und "Mouillebouche" in Bruchsal. "Schmerbirne" in Hilsbach. Most und Dörren.
Winterchristenbirne	"Winter-Bon-Chretien" in Bruchsal. Winter-Tafelbirne (am Spalier).

Reichsobstsortimente

Auf der ersten Versammlung des Deutschen Pomologenvereins im hessischen Naumburg, im Jahre 1853, wurde ein Reichsobstsortiment erarbeitet. Aus den unzähligen Haupt-, Neben-, Regional- und Lokalsorten im Kernobstbereich wählte man Sorten aus, die bei guter Qualität in ganz Deutschland als Hauptsorte bevorzugt anzubauen waren. Es waren dies die zehn Apfelsorten: Edelborsdorfer, Goldparmäne, Gravensteiner, Kanada Renette, Karmeliter Renette, Kasseler Renette, Luikenapfel, Rheinischer Bohnapfel, Roter Wintertaubenapfel, Winterzitroneapfel. Bei den Birnen: Capiaumont, Colomas Herbstbutterbirne, Forellenbirne, Großer Katzenkopf, Hardenponts Winterbutterbirne, Liegels Winterbutterbirne, Napoleons Butterbirne, Weiße Apothekerbirne, Weiße Herbstbutterbirne.

Auf der zweiten Pomologentagung in Gotha im Jahre 1857 wurde die Reichsobstsortenliste erheblich erweitert. Bei den Äpfeln kamen z.B. die Sorten: Prinzenapfel, Roter Eiserapfel, Harberts Renette, Champagner Renette, Ananas Renette, Purpurroter Kousinot, Kaiser Alexander, Königlicher Kurzstiel und der Virginische Rosenapfel hinzu. Die Liste der Birnen wurde ergänzt durch die Sorten: Köstliche von Charneux, Bocs Flaschenbirne, Gute Graue, Winter Nelis, Winter Dechantsbirne und andere mehr.

Während auf der einen Seite die Erwerbsobstbauern besonders aus wirtschaftlichen Motiven heraus für eine Begrenzung der Hauptvermarktungssorten kämpften, veröffentlichten die Pomologen eine neuentdeckte Sorte nach der anderen und propagierten deren Verbreitung. Schließlich wurde im Jahre 1874 in Trier ein drittes Reichssortiment aufgestellt, das inzwischen bereits je 49 Apfel- und Birnensorten enthielt. Die meisten Sorten dieser Liste sind bis heute in den Streuobstwiesen vertreten und in den Baumschulen erhältlich. Hierzu gehören z.B. die neu ins Sortiment aufgenommenen Sorten: Gelber Edlapfel, Boikenapfel, Baumanns Renette, Goldrenette von Blenheim, Geflammtter Kardinal, Charlamowsky, Coulons Renette, Gelber Bellefleur, Parkers Pepping, Ribston Pepping und bei den Birnen: Gellerts Butterbirne, Josephine von Mecheln, Neue Pointeau und Diels Butterbirne. Die unübersichtliche Sortenvielfalt im Obstbau und bei der Vermarktung blieb trotz dieser Bemühungen bestehen. Mit dem Scheitern der Reichsobstsortimente war allerdings auch ein positiver Effekt verbunden, denn so blieben uns viele der Regional- und Lokalsorten bis zum heutigen Tag in der Streuobst-Landschaft erhalten.

Badische Sortimente

Im Jahre 1873 wurde die Grossherzogliche Obstbauschule zu Karlsruhe gegründet und im Jahre 1894 auf den Augustenberg bei Durlach verlegt. In speziellen zwei- und vierwöchigen Kursen lernten die Baum- und Strassenwarte der einzelnen Gemeinden das Pflanzen und den Schnitt der jüngeren und die Pflege der älteren Bäume. Volksschullehrer wurden im Obstbau ausgebildet und Edelreiser unentgeltlich an die Gemeinden abgegeben. Beihilfen für Musterbaumanlagen wurden auf Antrag und Prüfung gewährt.

Im Jahre 1888 wurde im ganzen Großherzogtum Baden eine amtliche Erhebung der im Anbau befindlichen Obstsorten durchgeführt. Insgesamt wurden 76 Apfel und 110 Birnensorten ermittelt. 53% der damals in der badischen Obstbaupraxis hochgeschätzten Äpfel und 81% der Birnen besaßen nur den Charakter von Lokalsorten (Bach und Klein 1906).

Das Kraichgauer Birnensortiment von 1888

(Diese Liste enthielt nur Wirtschaftsbirnen, keine Tafelbirnen!)

Lokal - und Regionalsorten	Hauptsorten
Bayerische Weinbirn	Beste Birne
Brünnlesbirn	Betzelsbirne
Ettenbirn	Champagner Bratbirne
Grabebirn	Frankfurterbirne

Hausemerbirn	Gelbe Wadelbirne
Junker Hans (Graubirn)	Katzenkopf
Kohlbirn	Knausbirne
Landshäuser Brunnenbirn	Lederhosenbirne
Langstielerin	Michelsbirne
Lenderling	Nationalbergamotte
Milchbirn	Palmischbirne
Oelbirn	Pastorenbirne
Pfälzer Schwarzbirn	Pfaffenbirne (Feigenbirne)
Pomeranzenbirne vom Zabergäu	Rommelter
Rheinauerbirn	Schweizer Wasserbirne
Roggeneierbirne	Sommer-Magdalenenbirne
Saure Weinbirn	Stuttgarter Geishirtle
Schleckbirn	Weilersche Mostbirne
Schneiderbirn	Welsche Bratbirne
Schweizerhose	Wilde Eierbirne
Sommer-Apothekerbirn	Wildling von Einsiedeln
Sparbirn	
Träublesbirn	
Winter-Bergamotte	
Weißbirn	
Winterbirn	

Die Obstsortimente von Gustav Blaser

(Obstbaurat der Badischen Landwirtschaftskammer)

Die verschiedenen Klima- und Bodenverhältnisse berücksichtigend erschienen zu Beginn des 20. Jahrhunderts mehrere Sortimente der anbauwürdigsten Obstsorten für Baden, getrennt nach Nieder-, Hoch- und Halbstamm (Blaser 1925). Bereits im Jahre 1910 veröffentlichte der gleiche Autor das erste Obstsortiment für den Kreis Heidelberg, mit eingeschlossen die Gegend um Wiesloch, Sinsheim, Eppingen und Neckarbischofsheim (Blaser 1910). Folgende Sorten dieser Listen wurden bevorzugt von den Baumschulen herangezogen und bereicherten die Gärten und Obstwiesen des Kraichgaus:

Apfel: Adersleber Kalvill, Baumanns Renette, Bohnapfel, Boikenapfel, Charlamowsky, Croncels, Danziger Kantapfel, Goldparmäne, Graue Herbstrenette, Jakob Lebel, Keswicker Küchenapfel, Klarapfel, Lanes Prinz Albert, Ontario, Parkers Pepping, Prinzenapfel, Ribstons Pepping, Roter Trierer Weinapfel, Schafsnase, Schöner von Boskoop, Weiße Wachsrenette.

Birne: Alexander Lukas (NS), Bayrische Weinbirne, Bunte Julibirn (NS), Clapps Liebling, Diels Butterbirn, Doppelte Philippsbirn, Dr. Jules Guyot, Frühe von Trevoux, Gelbmöstler, Gellerts Butterbirn, Gräfin von Paris (NS), Grüne Sommermagdalene, Gute Louise (NS), Josephine von Mecheln (NS), Lederhosenbirne, Luxemburger Mostbirn, Michelsbirn (Paulsbirn), Pastorenbirne, Präsident Drouard (NS), Schneiderbirne, Schweizer Wasserbirne, Sparbirne, Stuttgarter Gaishirtle, Weilersche Mostbirne, Williams Christ (NS), Windsorbirne, Wildling von Einsiedeln.

(NS) = Niederstamm-Anbau empfohlen.

Süß-Kirsche: Dossenheimer Frühkirsche, Gaiberger Späte, Große Prinzessin, Große Schwarze Knorpelkirsche, Heidelberger Schloßkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Kassins Frühe.

Zwetschge und Pflaume: Blaue Frühpflaume, Bühler Frühe, Große Grüne Reneclode, Gute von Bry, Hauszwetsche, Königspflaume, Wangenheims Frühe, Mirabelle von Nancy.

Die Selbstversorger im Obstbau orientierten sich weniger an diesen Vorschlagslisten. In der Mehrzahl hielten sie an den bewährten und robusten Massenträgern unter den Wirtschaftssorten sowie an den Sorten mit langer Lagerzeit fest. In der Folgezeit konnten sich deshalb "Neulinge" im Kraichgau nur etablieren, wenn sie diesen Kriterien entsprachen. Aus den Nachbarregionen und dem Schwabenland etablierten sich folgende Zufallssämlinge: Bittenfelder Sämling, Brettacher, Gewürzluike, Jakob Fischer, Öhringer Blutstreifling und der Sonnenwirtsapfel.

Neuere Sortimente

In den Jahren 1935-38 musste jede Gemeinde eine Orts-Kommission obstbaumkundiger Personen aufstellen. Die Aufgabe der Kommission war es, eine Liste aufzustellen, welche abgängigen Bäume aus der Flur zu entfernen sind.

Mancherlei Staub hat die Obstbaumkontrolle aufgewirbelt. Tagelang zog eine Kommission erfahrener Baumzüchter durch die Gemarkung Bretten und jeder nicht einwandfreie Obstbaum wurde unbarmherzig "angeplattet". Hauptsächlich sollten solche Bäume entfernt werden, die mit Schädlingen, wie Borkenkäfer, Ringelwurm, Weidenbohrer, Prachtkäfer usw. behaftet waren. Ferner kamen abgestandene Bäume und Baumruinen unter das Beil. Insgesamt wurden zum Abholzen bestimmt: 200 Birnbäume, 300 Apfelbäume, 300 Zwetschgenbäume, sowie eine ganze Anzahl Quitten- und Spalierobstbäume.

Zeitschrift: "Der Pfeiferturm" März 1935

Gleichzeitig gab es staatliche Zuschüsse für Umveredelungen im Kernobstbereich und der Schaffung von (niederstämmigen) Tafelobstanlagen zur Stärkung der ökonomischen Autarkie des Reiches.

Gefördert wurden die Sorten: Bohnapfel, Gewürzluike, Jakob Lebel, Klarapfel, Schwaikheimer Rambur, Winterrambur, Zabergäu Renette, und Zuccalmaglio.

Bei den Birnen: Alexander Lukas, Clapps Liebling, Frühe von Trevaux, Gellerts Butterbirne, Gräfin von Paris, Josephine von Mecheln, und Williams Christ.

Mehrmals wurden flächendeckende Obstbaumzählungen durchgeführt. Mit Vordruck und Bleistift in der Hand marschierten ausgesuchte Personen durch die Gewanne und zählten die Bäume ab. Differenziert wurde schon damals zwischen Hoch- und Niederstamm. Zum Hochstamm zählte alles ab einer Stammhöhe von circa 1,80 Meter. Außerdem wurde zwischen Ertrags- und Jungbäumen sowie abgängigen Baumruinen differenziert.

Im ehemaligen Deutschen Reich sind in den Jahren 1878, 1900, 1913, 1932/33 und 1938, nach dem Krieg 1946 und 1951 flächendeckende Obstbaumzählungen durchgeführt worden (siehe Statistik von Baden-Württemberg Band 1, 1952 oder Statistische Jahrbücher für das Großherzogtum Baden, Statistische Mitteilungen über das Land Baden). Tabellen für den alten Bezirk Bruchsal aus den Jahren 1878, 1913 und 1929 finden sich in Hofmann (1930).

Apfelsaft-Pionier im Kraichgau

In den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts fand sich in der Person des Langenbrückener Bürgermeisters und Vorstands des Bezirksobstbauvereins, Franz Josef Kuhn, ein besonders engagierter Obstfachmann und Experte für die Süßmostbereitung und Haltbarmachung von Apfelsaft. Er hielt im ganzen Umkreis Vorträge zum Thema und demonstrierte die neue Technik.

Apfelsaft

Um Obstsäfte auch ohne Gärung für längere Zeit haltbar machen zu können, muss man sie erhitzen. Dieses Verfahren wurde erst im Jahre 1871 durch den Schweizer Süßmost-Pionier

Hermann Müller-Thurgau entdeckt. Bei 70 Grad Celsius wurden alle Mikroorganismen abgetötet. Auf Flaschen gezogen war der Saft nun lager- und transporttauglich.

Im Jahre 1951 rief das Gartenbaureferat des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten einen größeren Kreis von Fachleuten aus Praxis, Verwaltung und Wissenschaft zusammen. Den deutschen Baumschulen wurde empfohlen, nur noch Nieder- und Halbstämme heranzuziehen, denn der Streuanbau, Straßenalleen und die Mischkultur sei zu verwerfen. Für den Apfel als Hauptobstart wurde eine allgemeine Sorten-Empfehlungsliste für den Erwerbs-Anbau aufgestellt.

Diese Bundessortenliste ist im Jahre 1960 erschienen und enthielt z.B. die Apfelsorten: Berlepsch, Boskoop, Champagner Renette, Cox Orange, Finkenwerder Prinz, Golden Delicious, Klarapfel, Goldparmäne, Gravensteiner, Holsteiner Cox, Horneburger Pfannkuchen, Ingrid Marie, James Grieve, Jonathan, Oldenburg, Winterglockenapfel, (Franz 1984). Danach ist keine weitere Bundessortenliste mehr erschienen. Bei allen Obstarten hat der Erwerbsobstbau seitdem zu einem eigenen Sortiment gefunden, so dass in den Supermärkten nur noch ein aus wenigen marktkonformen Sorten ausgewähltes Sortiment vorhanden ist.

Seit etwa dem Jahre 1980 setzt eine kleine Renaissance im Hochstamm-Anbau ein. Die landschaftprägende und ökologische Bedeutung wurde erkannt, alte bewährte Sorten werden seitdem wieder von den Baumschulen nachgezogen, Städte, Gemeinden und Privatinitiativen führen Neuanpflanzungen durch und bieten Pflege- und Baumschnittkurse an. Diesem Trend folgend, erscheinen regelmäßig neue Sachbücher und Faksimiles pomologischer Standardwerke (siehe Literaturverzeichnis). Erfreulich auch, dass zu den schon bestehenden Streuobst-Lehrpfaden in Nußloch und Bruchsal, im Jahre 2001 auf den Gemarkungen Hambrücken und Philippsburg zwei weitere hinzugekommen sind.

In Bad Schönborn wurde im Oktober des gleichen Jahres der "Obst-Gen-Garten" eröffnet. In diesem neu angelegten Sortengarten sind alle verfügbaren Lokal- und Regionalsorten der Umgebung, sowie eine Vielzahl kulturhistorisch wichtiger alter Sorten zusammengetragen (Gemeinde Bad Schönborn 2001). Im Ortsteil Langenbrücken wurde im Gewann "Doppelrot" ein Mostbirnensortiment gepflanzt. In diesem "Pyrarium" finden sich viele der alten Birnensorten aus den oben aufgeführten Listen wieder.

Zusammenfassung

Die Zusammensetzung des Sortiments der Obstsorten des Kraichgaus war in den letzten beiden Jahrtausenden den verschiedensten Einflüssen ausgesetzt und hat sich dementsprechend auch immer wieder verändert. Reste römischer Gartenkunst, mitgebrachte Edelreiser der Mönche und "Pelzer", importierte Sorten der landesherrlichen Baumschulen bis zu den zahllosen Selektionen der Pomologen des 19. und 20 Jahrhunderts haben ihre Spuren hinterlassen. Dutzende, standortangepasster Lokal- und Regionalsorten sind in den letzten Jahrhunderten aus Zufallssämlingen entstanden und wurden über Generationen weiter vermehrt.

Bestimmungshilfen zur Differenzierung der einzelnen Sorten wurden dargestellt. Noch fehlen flächendeckende Untersuchungen über das Vorkommen und die Verbreitung der alten Sorten. Mit Blick auf die alten Obstsortimente kann individuell eine erste Abschätzung latenter vorhandener Sorten im Kraichgau allerdings vorgenommen werden.