



## 6. Obstsortenerhaltung

*Roland Gaber*

Die Aufgabe dieser Arbeit ist es, mit Hilfe des Forschungsauftrages in ausgewählten Gebieten des Wald- und Weinviertels in Niederösterreich aus pomologischer Sicht folgende Punkte zu beleuchten bzw. Ziele anzustreben:

- Erfassung des Sortenspektrums, der Altersstruktur und des Gesundheits- und Pflegezustandes von Streuobstanlagen
- Sammlung, Vermehrung und Dokumentation der aufgefundenen Sorten
- Prüfung der Sorten auf Krankheitsanfälligkeit, Frosthärte, Virusstatus
- Testung der Sorten auf Ertragswert, Eignung
- Erstellen von Sortenempfehlungen

Vor allem die Ziele der Sortenprüfung und der Erstellung von Empfehlungen sind sehr weit gesteckt. Eine umfassende Bearbeitung dieser Themen braucht einen viel größeren zeitlichen Rahmen als zwei Jahre. Um nicht in den Ruf der Scharlatanerie zu geraten, wird daher nur ansatzweise auf diese Punkte eingegangen.

### 6.1 Erfassung des Sortenspektrums, der Altersstruktur sowie des Gesundheits- und Pflegezustandes von Streuobstanlagen im Wald- und Weinviertel

#### 6.1.1 Sortenbestimmung

Um das Sortenspektrum überhaupt erfassen zu können, müssen die Sorten erst einmal bestimmt werden. Dabei treten allerdings enorme Probleme zutage. Dafür gibt es mehrere Gründe:

##### Phänotypische und genotypische Varianz der Sorten:

Die pomologischen Bestimmungsmerkmale wie Fruchtgröße und -form, Farbe und Beschaffenheit der Schale usw. (siehe dazu PETZOLD 1990) unterliegen von Natur aus sehr großen Schwankungen.



Ein Teil dieser Variationen ist rein umweltbedingt (Boden, Witterung, biogene und anthropogene Faktoren). Manche Sorten zeigen dabei eine große Variationsbreite, vor allem was Fruchtgröße und -form sowie Fruchtfarbe anbelangt (z.B. Baumanns Renette, Prinz Albrecht von Preußen, Berner Rosen, Apfel aus Croncels usw.). Oft noch stärker als bei Äpfeln variieren die Fruchtmerkmale bei den Birnen. Nur wenige Sorten sind in bezug auf diese Merkmale relativ konstant, wie etwa Champagnerrenette, Gelber Bellefleur oder Rote Sternrenette.

Der andere Teil der Unterschiede in der Fruchtausbildung beruht auf genotypischer Varianz, wobei unterschiedliche Formen der Entstehung möglich sind:

□ Zufallssämlinge, die den Ausgangssorten gleichen und weitervermehrt wurden und werden. Diese Art ist häufig beim Steinobst (vor allem Pfirsich, Marille, Zwetschke) anzutreffen, da hier die Aufspaltung der Erbanlagen weniger stark ist.

□ Klone unterschiedlicher genetischer Konstitution und Herkunft, die aufgrund ähnlicher Fruchteigenschaften zu sogenannten Populationssorten zusammengefaßt werden, wie etwa die Gruppe der Brünnerlinge (BERN-KOPF 1993, mündliche Mitteilung) unterscheidet einige Dutzend unterschiedlicher Brünnerlingtypen, während SILBEREISEN/GÖTZ (1989) alle Formen als eine Sorte Welschisner zusammenfassen. EIPELDAUER (1939–41) wiederum will die Sorten Welschbrunner und Oberösterreichischer Brünnerling klar getrennt sehen. LÖSCHNIG (1912) beschreibt den Oberösterreichischen und den Böhmisches Brünnerling, zwei Typen, die sich doch in dieser Gruppe relativ klar gegeneinander abgrenzen lassen.

Der dritte Faktor bei der genetischen Variationsbreite ist das Auftreten sogenannter Sports, das sind spontan auftretende Sproßmutationen, die gezielt oder zufällig weitervermehrt werden. Diese Mutationen sind bei zahlreichen Sorten des Erwerbsobstbaues (Boskoop, Cox, Golden usw.) dokumentiert (PETZOLD 1990, SILBEREISEN/GÖTZ 1989). Teilweise bekamen diese Sports auch eigene Sortennamen. Von den weniger bekannten Sorten ist diesbezüglich kaum etwas erforscht. Die Häufigkeit des Auftretens oder, besser gesagt, des Sichtbarwerdens solcher Sports dürfte von Sorte zu Sorte unterschiedlich sein. Während beispielsweise von der Sorte Jonathan zahlreiche Mutanten auftreten und auch ausgelesen wurden (z.B. Jonared), dürfte z.B.



die Sorte Gelber Bellefleur genetisch ziemlich stabil sein. Nach Berichten von Praktikern dürften auch bei Marille Sproßmutationen häufig sein. So konnten von einem Mutterbaum etliche in Geschmack, Ausfärbung und vor allem Blütezeitpunkt unterschiedliche Klone ausgelesen werden.

### Unzureichende beziehungsweise fehlende Literatur:

Einer geschätzten Zahl von ca. 2000 Apfelsorten in Österreich (PIEBER, BERNKOPF 1993, mündliche Mitteilungen) stehen etwa 200 brauchbare Beschreibungen gegenüber.

Zur Qualität von Sortenbeschreibungen meint schon 1766 MÜNCHHAUSEN (zit. nach PETZOLD 1990): „Die verschiedenen Obstarten werden in fast allen Gartenbüchern beschrieben, aber so mangelhaft und unvollkommen, daß ich bewogen worden bin, einen Preis von zwanzig Dukaten darauf zu setzen, wenn mir jemand eine in dem Hausvater bekannt zu machende hinreichende Beschreibung mitteilen würde. Man bemerkt zwar den einen oder anderen Umstand von der Gestalt, Form oder Farbe der Frucht; man bemüht sich aber nicht, die wahren in das Auge fallenden Kennzeichen einer jeden Sorte, wodurch man sie sicher von allen übrigen unterscheiden kann, zu bestimmen.“

Die Situation heute stellt sich wenig anders dar. Die Gegenüberstellung von Unterscheidungsmerkmalen, die sich gepaart mit den prägnanten Kurzbeschreibungen in der täglichen Bestimmungsarbeit bestens bewährt hat, gibt es nur bei PETZOLD (1990). Interessant fallen auch Vergleiche verschiedener Pomologien aus: neben offensichtlichen Abschreibübungen kommen auch gänzlich widersprüchliche Angaben zutage. Viel Verwirrung schaffen auch unterschiedliche Abbildungen: als Beispiel sei hier die Sorte Langtons Sondernergleichen angeführt, die einmal ganz gelb (EIPELDAUER 1939–41), ein andermal rot gestreift (LAUCHE 1882/83) und beim dritten fast ganz rot (VOTTELER 1993) dargestellt ist. Theoretisch wäre es nötig, bei jeder Sorte auf die Originalbeschreibung zurückzugreifen, was praktisch undurchführbar ist.

Einen Silberstreif am Horizont stellt das von KEPPEL (1992) vorgestellte computertaugliche, numerische Beschreibungsverfahren dar. Leider fehlen hierzu noch die Daten vieler alten Sorten. Trotzdem erscheint diese Art der Beschreibung als möglicher Weg zu einer einheitlichen Sortenklassifikation für die Zukunft.



Noch prekärer als beim Kernobst ist die Situation beim Steinobst:

Die Kirschen lassen sich noch am leichtesten anhand der Literatur (v.a. SILBEREISEN/GÖTZ 1989, DUHAN 1961) zuordnen, wahrscheinlich weil die Zahl an Zufallssämlingen, die weitervermehrt wurden, geringer ist. Außerdem hat es nach WERNECK (1950) in Niederösterreich, im Gegensatz zu Oberösterreich oder auch der Schweiz, nie so etwas wie Landsorten bei Kirschen gegeben. Dokumentationen zu diesen Landsorten konnten für Österreich nicht ausfindig gemacht werden.

Bei den Pfirsichen ist im Untersuchungsgebiet zu 99 % auszuschließen, daß es sich um veredelte Sorten handelt.

Zur Sortenfrage bei Marille schreibt PIEBER (1992): *„Ähnlich wie beim Pfirsich führte die Selbstfertilität auch bei der Marille zu einem überaus großen Formengemisch.“* und *„Da jeder Vermehrungsbetrieb seine eigenen Marillenselektionen verwendete, ist es schwierig, hier exakte Unterscheidungen zu treffen.“*

LÖSCHNIG/PASSECKER (1954) haben zwar ein großartiges Standardwerk über die Marille verfaßt, nach dem darin enthaltenen Bestimmungsschlüssel konnte jedoch in der Wachau keine einzige Marille bestimmt werden. Immerhin gelang es, einige Herkünfte anhand der Frucht- und Steinabmessungen, der detaillierten Beschreibungen und Abbildungen zumindest einer Formengruppe zuzuordnen. Andere brauchbare Werke konnten nicht ausfindig gemacht werden und hätten die Arbeit wohl auch nicht erleichtert.

Bei der Zwetschke scheint die Situation rein von den Variablen Fruchtfarbe, Form und Reifezeitpunkt als Beschreibungsmerkmale günstiger zu sein. Nach den wenigen Literaturangaben (v.a. SILBEREISEN/GÖTZ 1989) war aber eine Sortenbestimmung nur in den seltensten Fällen möglich. Ausnahme: die Hauszwetschken, deren Sortenbeschreibungen sehr weit gefaßt sind.





### 6.1.2 Untersuchungsgebiete

In den Jahren 1992 und 1993 wurden im Wein- und Waldviertel Streuobstbestände kartiert und sortenmäßig erfaßt. In den Gemeinden Rastbach, Mitterreith und Stift Zwettl wurden flächendeckend alle Apfel- und Birnbäume untersucht. In der Weinviertler Gemeinde Eibesthal wurde auch das Steinobst miterfaßt. In der Wachau war die Auslese wertvoller Marillensorten das Ziel. Die Gegebenheiten in diesen Gebieten werden in der Folge exemplarisch dargestellt. Historischen Charakter hat die Dokumentation der Obstanlagen des Schlosses Kirchberg am Walde, da die Anlage im Herbst 1993 gerodet wurde. (Nähere geographische Angaben zu den Untersuchungsgebieten sind dem Beitrag von D.I. Prähofer unter Kapitel 4 zu entnehmen).

### 6.1.3 Sortenspektrum und -verteilung – Gesamtüberblick Waldviertel

#### Apfel:

Von den 963 Proben aus dem Waldviertel, die im Projektzeitraum bearbeitet wurden, konnte bei 810 Proben die Sorte ermittelt werden. Etwa 15 % der Proben konnten nicht bestimmt werden, die Hälfte davon aufgrund des Fruchtzustandes (verdorbene, deformierte Früchte), ein Fünftel waren vermutlich Sämlinge, der Rest unbekannte Sorten.

Es konnten 120 verschiedene Sorten identifiziert werden. Dabei lassen sich ein gewisses Standardsortiment, das heißt Sorten, die an mehreren Standorten und in größerer Zahl gefunden wurden, sowie Sorten, die immer wieder vereinzelt auftreten, und Raritäten (vor allem etliche Sommersorten), die nur in einzelnen Exemplaren bzw. an einzelnen Standorten gefunden wurden, unterscheiden (siehe Tabelle, Abbildungen). Da der Standort Rastbach von seiner Anlage und Entstehung und auch von der Sortenverteilung her für das Waldviertel untypisch ist, sollten die übrigen Standorte getrennt betrachtet werden.



# Sortenverteilung Apfel, Waldviertel gesamt Tab. 3

Nr.	Sortenname	Probenanzahl
1	Bohnapfel	95
2	Brünnerling	48
3	Goldparmäne	48
4	Gravensteiner	33
5	Trierscher Weinapfel	32
6	Boskoop	31
7	vermutlich Sämling	30
8	Berlepsch	29
9	Boikenapfel	28
10	Jakob Lebel	26
11	Croncels	24
12	Landsberger Renette	24
13	Schulmeister	20
14	Goldrenette von Bienenheim	17
15	Schmidberger Renette	17
16	Danziger Kant	15
17	Roter Eiseraepfel	15
18	Oldenburg	13
19	Berner Rosen	12
20	Harberts Renette	12
21	Ontario	11
22	Waldviertler Böhmer	11
23	James Grieve	10
24	Klarapfel	10
25	Baumanns Renette	9
26	Gelber Bellefleure	9
27	Geflammt Kardinal	8
28	Grahams Jubiläumsapfel	8
29	Weißer Wintertafetapfel	8
30	Dülmener Rosenapfel	7
31	Roter Herbstkalvill	7
32	Charlamowsky	6
33	Chrisofsker	6
34	Schöner von Nordhausen	6
35	Weißer Astrachan	6
36	Fießers Erstling	5
37	Kanadarenette	5
38	Krummstiel	5
39	Schafnase	5
40	Cellini	4
41	Jonathan	4
42	Kasseler Renette	4
43	Kronprinz Rudolf	4
44	Prinz Albrecht von Preußen	4
45	Purpurroter Cousinot	4
46	Wagenerapfel	4
47	Jakob Fischer	3
48	Rheinischer Winterrambour	3
49	Ananasrenette	2
50	Antonowka	2
51	Bismarckapfel	2
52	Borowinka	2
53	Kalvill von St. Sauveur	2
54	Champagnerrenette	2
55	Damasons Renette	2
56	Gelber Edler	2
57	Gelber Richard	2

Nr.	Sortenname	Probenanzahl
58	Gloster	2
59	Gold Delicious	2
60	Königinapfel	2
61	Rodauner Goldapfel	2
68	Roter Stettiner	2
69	Rote Sternrenette	2
70	Virginischer Rosenapfel	2
71	20 Unzenapfel	1
72	Allington Pepping	1
73	Batullenapfel	1
74	Böhmischer Rosenapfel	1
75	Cludius Herbstapfel	1
76	Doppelter Borsdorfer	1
77	Früher Viktoria	1
78	Gascoigne Scharlachsämling	1
79	Schöner aus Herrnhut	1
80	Gelber Herbstkalvill	1
81	Gloria Mundi	1
82	Goldgelbe Sommerrenette	1
83	Großherzog Friedrich von Baden	1
84	Himbeerapfel von Holowous	1
85	Kaiser Alexander	1
86	Kaiser Wilhelm	1
87	Karmeliter Renette	1
88	Lesans Kalvill	1
89	Lodi	1
90	Londonpepping	1
91	Lothringer Rambour	1
92	McIntosh	1
93	Minister Hammerstein	1
94	Morgenduft	1
95	Parkers Pepping	1
96	Peasgood Sondergleichen	1
97	Pfirsichroter Sommerapfel	1
98	Red Delicious	1
99	Reverend Wilks	1
100	Riesenboiken	1
101	Rigaer Birnapfel	1
102	Rival	1
103	Rosmarin	1
104	Roter Bellefleure	1
105	Roter Margarethenapfel	1
106	Roter Winterrosmarin	1
107	Safranpepping	1
108	Scharlachrote Parmäne	1
109	Schweizer Orangenapfel	1
110	Signe Tillisch	1
111	Sommergewürzapfel	1
112	Sommerparmäne	1
113	Sommerzintapfel	1
114	Suislepper	1
115	Uhlhorns Augustkalvill	1
116	Weber Apfel	1
117	Weißbracher	1
118	Wintertaubenapfel 1	1
119	Wintertaubenapfel 2	1
120	Deans Küchenapfel	1



Abb. 32

## Sortenverteilung Apfel Waldviertel gesamt

Gesamtprobenumfang 963  
(< 5 Nennungen)

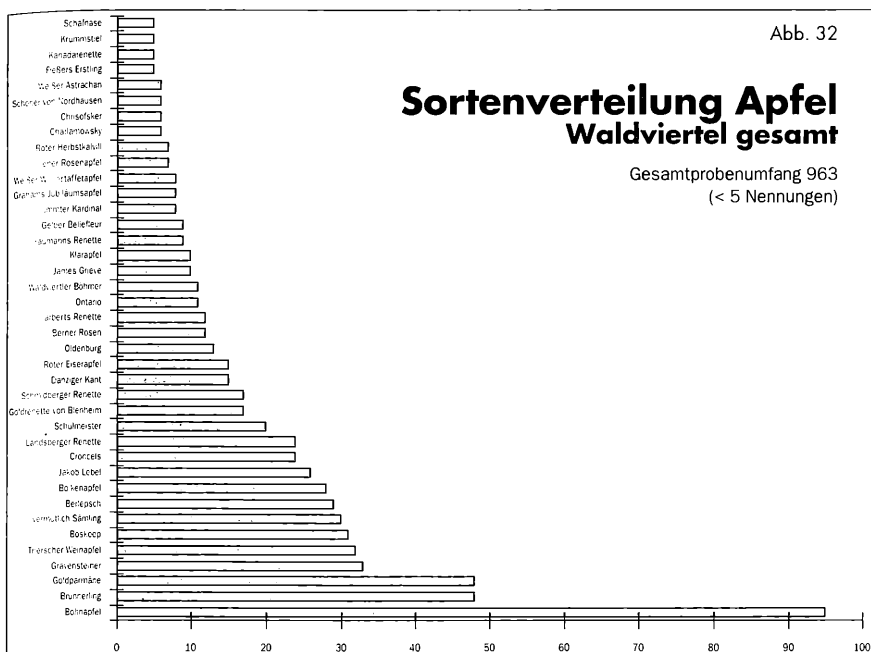
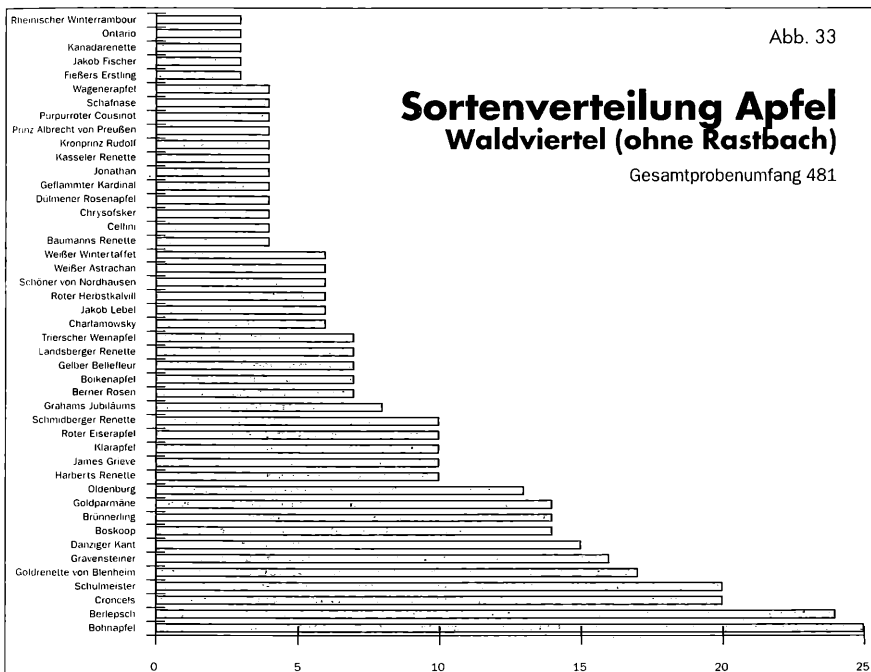


Abb. 33

## Sortenverteilung Apfel Waldviertel (ohne Rastbach)

Gesamtprobenumfang 481





Vergleicht man diese Aufstellungen mit alten Sortenempfehlungen für das Waldviertel, kann man einige Übereinstimmungen feststellen. TRAXLER (1893) etwa empfahl für das Waldviertel: Roter Margarethenapfel, Weißer Astrachan, Sommergewürzapfel, Geflammtter Kardinal, Langtons Sondergleichen, Gravensteiner, Roter Herbstkalvill, Danziger Kant, Prinzenapfel, Gelber Edlapfel, Chrisofsker, Kanadarenette, Landsberger Renette, Goldparmäne, Alantapfel, Parkers Pepping, Baumanns Renette, Oberdiecks Renette, Boikenapfel, Champagner Renette, Brünnerling, Bohnapfel, Kasseler Renette, Roter Eiserapfel.

WIESER empfiehlt nach WERNECK (1950) außerdem: Klarapfel, Jakob Lebel, Schmidberger Renette, Königlicher Kurzstiel.

Interessant an beiden Empfehlungen ist, daß die bekannten Tafelsorten Berner Rosen, Prinz Albrecht, Berlepsch und Schöner von Nordhausen, die für Höhenlagen gut geeignet sind (PETZOLD 1990) und bei dieser Erhebung auch meist gut ausgebildete Früchte aufwiesen, unerwähnt blieben. Andererseits tauchten Roter Margarethenapfel, Sommergewürzapfel, Langtons Sondergleichen, Prinzenapfel, Parkers Pepping, Gelber Edler und Champagnerrenette nur selten, Alantapfel, Königlicher Kurzstiel und Oberdiecks Renette gar nicht auf. Diese früher bekannten Sorten dürften im Waldviertel am Aussterben sein. Die Champagnerrenette ist in den wärmeren Gebieten noch weiter verbreitet (paßt nach SILBEREISEN/GÖTZ 1989 gar nicht ins rauhe Obstbaugebiet). Der Gelbe Edlapfel ist als beliebter Kochapfel am Kremser Bauernmarkt, oft fälschlich als Champagnerrenette bezeichnet, noch immer stark vertreten, kommt daher im östlichen Waldviertel vermutlich noch öfter vor.

Neben diesen Sorten, die mehr oder weniger überall anzutreffen sind oder zumindest waren, gibt es Sorten, die nur lokal anzutreffen sind. Dabei ist jedoch die Bezeichnung „Lokalsorte“ zu vermeiden, da der Sortenaustausch, wie PETZOLD (1990) und SILBEREISEN/GÖTZ (1989) und auch schon STOLL (1888) ausführlich beschreiben, nie Grenzen kannte. Auch Prof. Duhan (mündliche Mitteilung) berichtet über diese internationalen Aktivitäten speziell auf das Waldviertel bezogen: Eine Waldviertler Baumschule (diese existiert heute nicht mehr) importierte vor dem Zweiten Weltkrieg Sorten aus Rußland (wahrscheinlich die frostharten Mitschurin-Züchtungen), die Baumschule Lude in Krems (existiert ebenfalls nicht mehr) wiederum importierte das Sortiment von Valtice (Mähren). Die Baumschule Bauer in Merkengersch (existiert noch, produziert aber keine Obstbäume mehr) vertrieb wiederum die wahrscheinlich bodenständige Sorte Waldviertler Böhmer (DUHAN 1951, unveröffentlicht). Die Baumschulen hatten damals wie auch heute (siehe Anhang Baumschulsortimente) ein gewisses Standardsortiment zu bieten und jede zusätzlich ihre „Schmankerln“ (die sich natürlich im Wandel der



Zeiten änderten). Dies begründet einerseits die breite Sortenpalette und andererseits die nur lokale Verbreitung gewisser Sorten.

Das Sortenspektrum der Äpfel wird bei den einzelnen Standorten noch gesondert besprochen.

### **Birne:**

Die standörtlichen Voraussetzungen für die Birnenkultur im Waldviertel sind insgesamt ungünstiger einzuschätzen als beim Apfel. Zwar verkraftet die Birne die geringen Niederschlagsmengen besser, doch die flachgründigen Böden, der strenge Winterfrost und die kurze Vegetationszeit sowie die häufigen Spät- und Frühfröste begrenzen den Birnenanbau (speziell Winterbirnen) sehr stark.

Trotzdem wurden in allen Teilen des Waldviertels Birnen kultiviert. Dazu schreibt WIESER (1930): *„In verschiedenen Lagen gedeihen außer Most- und Frühbirnen an etwas geschützteren Stellen noch gut Diels Butterbirne, Doppelte Philippsbirne, Bosc's Flaschenbirne, Kongreßbirne, Gellerts Butterbirne, Gute Luise. Es wurde damit der Beweis erbracht, daß auch in höheren Lagen bessere Sorten zur Anpflanzung gebracht werden können, wenn die entsprechende Pflege für dieselben da ist.“* und *„In geschützteren Lagen wie z.B. Weitra, Zwettl und Raabs werden auch, insbesondere als Zwergformen, sowohl freistehend als an Wänden die sonst herrlichsten und besten Winterbutterbirnen gezogen; die Früchte zeichnen sich durch besondere Güte, feines Gewürz und Schmelzbarkeit aus:“*

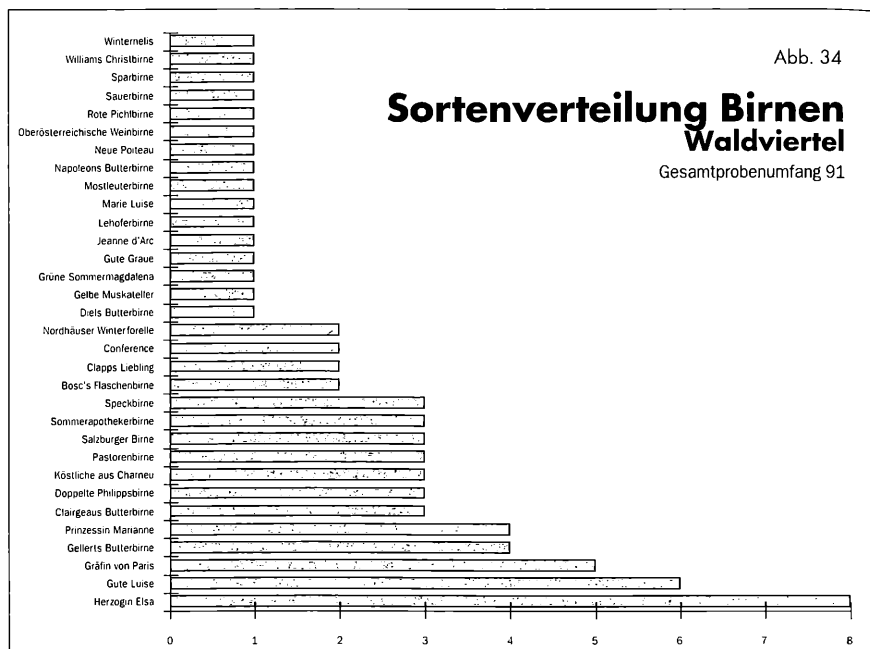
HÖLLHUBER (et al. 1889) empfahl für das Waldviertel: Amanlis Butterbirne, Diels Butterbirne, Graue Herbstbutterbirne, Liegels Winterbutterbirne, Napoleons Butterbirne, Weiße Herbstbutterbirne, Bosc's Flaschenbirne, Doppelte Philippsbirne, Winternelis, Salzburgerbirne.

Bei den Erhebungen im Waldviertel wurden 91 Proben ausgewertet. Dieser Wert entspricht im Vergleich zum Apfel (963 Proben) in etwa dem Anteil der Birnen (< 10 %). Die Sortenpalette ist dabei trotz des geringen Probenumfangs mit 32 Sorten (siehe Abb. 34) relativ groß.

Die in den obigen Sortenempfehlungen enthaltenen Winterbirnen, Bosc's Flaschenbirne und Diels Butterbirne, waren aber geschmacklich minderwertig, das gleiche gilt auch für Napoleons Butterbirne und teilweise für Gräfin von Paris, Nordhäuser Winterforellenbirne und Pastorenbirne. Geschmacklich ausgezeichnet dagegen war die Neue Poiteau und Clairgeaus Butterbirne, wenngleich diese vom Birnenspalier des Stiftes Zwettl stammten (wie auch Diels, Napoleons Butterbirne). Die geschmackliche Qualität der Sommer- und Herbstbirnen dagegen war als gut einzustufen, obwohl Fruchtde-



formationen aufgrund des schlechten Pflegezustandes auch hier häufig waren. Der Anteil an Mostbirnen ist mit etwa 10 % eher gering.



### Kirsche und Weichsel:

Der Anbau der *Kirsche* im Waldviertel stößt aufgrund ihrer Standortansprüche auf enorme Schwierigkeiten. Schon Wintertemperaturen unter  $-20^{\circ}\text{C}$  verursachen Schäden an Holz und Blütenknospen (PIEBER 1991). Diese Temperaturen werden im Waldviertel jährlich erreicht. Daneben wirken sich die oft zu seichten Böden negativ aus.

Die Weichsel wäre durch ihre hohe Frosthärte für das Waldviertel wesentlich besser geeignet, ist jedoch nur selten zu finden.

Für das Waldviertel wurden empfohlen (LÖSCHNIG 1949, WIESER 1930): Große Schwarze Knorpelkirsche, Früheste Maikirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Große Prinzessinkirsche, Brüsseler Braune, Früheste der Mark; Ostheimer Weichsel, Spanische Weichsel.

Bei der Aufnahme 1993 wurden aufgefunden: Hedelfinger, Früheste der Mark, Große Schwarze Knorpelkirsche, Große Germersdorfer, Prinzessinkirsche, Kassins Frühe, Rote Maikirsche und häufiger eine nicht genau defi-



nierbare Amarellensorte (ev. Diemitzer Amarelle). Die Fruchtausbildung und der Baumzustand (Gummifluß und Frostschäden) sind stark von den jeweiligen Standortfaktoren abhängig. Besonders geeignet erscheinen vor allem auch an ungünstigeren Standorten Prinzessinkirsche, Kassins Frühe und die oben erwähnte Amarelle.

### **Zwetschken, Pflaumen, Ringlotten, Mirabellen:**

Über die Zwetschke im Waldviertel schreibt WIESER (1930): *„Bei uns brauchen die Zwetschken zwei Jahre zum Reifen, das eine Jahr werden sie auf der einen, das andere Jahr auf der anderen Seite blau.“* Empfohlen wurden daher vor allem Frühsorten wie Büblers, Wangenheims Frühzwetschke, Ontario, Große Grüne Ringlotte, daneben Hauszwetschke oder Anna Späth.

Die Schwierigkeiten beim Anbau von Zwetschken im Waldviertel zeigen sich auch heute deutlich, obwohl die Zahl der Bäume relativ hoch ist. Eine große Zahl der Bäume trägt überhaupt nie, vielleicht aufgrund abgefrorener Blüten, andere werfen die Früchte im Sommer wegen der sandigen Böden ab, bevor sie reifen, die Spätsorten reifen oft nicht aus. Einigermaßen sicher bestimmt konnten werden: Ersinger Frühzwetschke, Große Grüne Ringlotte, Büblers und Wangenheims Frühzwetschke, Italienische Zwetschke, Hauszwetschke, Mirabelle von Nancy. Daneben gibt es viele nicht genau zuordenbare Sorten.

## **6.1.4 Sortenspektrum, Altersstruktur, Pflege- und Gesundheitszustand an den einzelnen Standorten**

### **Mitterreith:**

Die Obstbäume in dieser Gemeinde befinden sich zum Großteil auf dem Dorfanger. Daneben stehen noch etliche Bäume in den „Hintausgärten“. Die Bestandsaufnahme in dieser Gemeinde erfolgte – im Rahmen einer Diplomarbeit (REININGER 1993) – flächendeckend.

An der Artenverteilung (siehe Abb. 35) fällt auf, daß trotz der bereits erwähnten Schwierigkeiten der Anteil der Zwetschken sehr hoch ist. Offensichtlich hat es früher auch hier Schnapsproduktion gegeben.



## Obstartenverteilung Mitterreith (nach REININGER 1993)

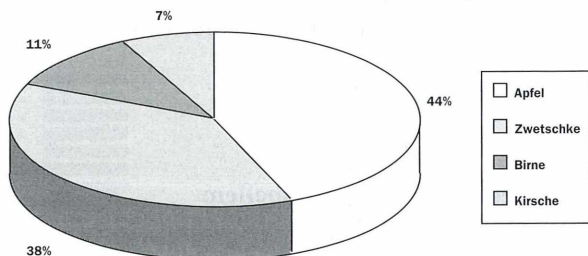


Abb. 35

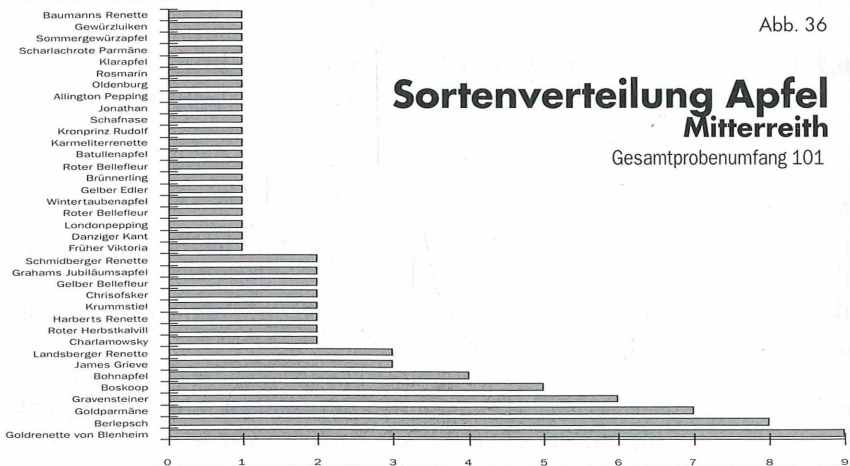
Ausgewertet wurden 124 Kernobstproben. Der Anteil der Birne ist mit 18 % verhältnismäßig hoch.

Beim Apfel dominieren, vor allem auf dem Dorfanger, Tafelsorten. Den 101 Proben konnten 37 Sortenbezeichnungen zugeordnet werden, es liegt also, gemessen am Probenumfang, ein relativ breites Sortenspektrum vor (zum Vergleich Rastbach: 384 Proben - 43 Sorten). Der Grund dafür ist in der Struktur der Obstflächen zu suchen. Es handelt sich um oft nur wenige Quadratmeter große Grundstücke am Dorfanger, die dicht mit Obstbäumen bepflanzt sind. Darauf, wie auch auf den Hausackergrundstücken, versuchte jeder Bauer, nach seinem Geschmack den Bedarf an Obst über das ganz Jahr zu decken. Ebenso ist das Auftreten vieler interessanter Raritäten wie Früher Viktoria, Sommergewürzappel, Wintertaubenapfel, Roter Bellefleur, Karmeliter Renette, Allington Pepping (bestimmt nach VOTTELER 1993, EIPELDAUER 1939–1941, KOLOC 1972) zu erklären.

Abb. 36

## Sortenverteilung Apfel Mitterreith

Gesamtprobenumfang 101

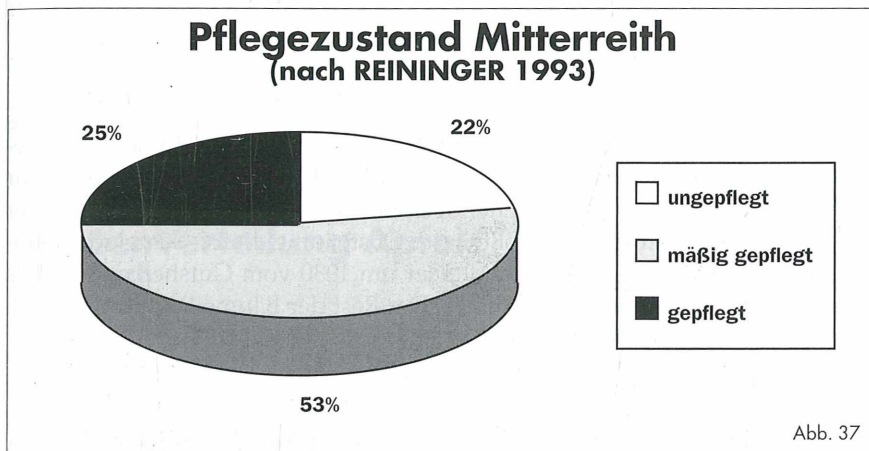






Der Anteil an nicht bestimmten Proben ist mit knapp 20 % sehr hoch, wobei es sich vor allem um Äpfel handelte, die keiner Beschreibung entsprachen, obwohl die Früchte insgesamt verhältnismäßig gut ausgebildet waren. Auch darunter fanden sich einige interessante Sorten, wobei aber nicht gesichert ist, daß es sich nicht um Sämlinge handelt.

Der *Pflegezustand* (siehe Abb. 37) der Bäume ist verhältnismäßig gut. REININGER (1993) bewertet von 255 Bäumen nur 56 als ungepflegt. Der Großteil der Bäume ist mäßig gepflegt (i.e. die letzten Pflegemaßnahmen liegen mehrere Jahre zurück). Dabei konnte REININGER feststellen, daß die Pflege vor allem vom jeweiligen Besitzer abhängt und weniger vom Standort (die Bäume am Dorfbauer stehen im Blickfeld der Öffentlichkeit, man könnte daher annehmen, daß sie besser gepflegt wären als im nicht einsichtigen „Hintaus“).



Symptomatisch für das ganze Waldviertel und für weite Teile Österreichs ist die Aufstellung der Altersstruktur (erstellt nach REININGER 1993). Annähernd die Hälfte der Bäume ist älter als fünfzig Jahre. Ein Großteil der Bäume dürfte aus der Zeit um 1930 stammen, in der der Obstbau in diesem Gebiet durch die Arbeit von WIESER eine Blütezeit erlebte. Ein zweites Hoch des Obstbaues dürfte es dann um 1950 gegeben haben. Ab Mitte der fünfziger Jahre ist ein rapider Rückgang der Obstpflanzungen zu verzeichnen, der bis in die achtziger Jahre anhielt. In den letzten Jahren ist wieder ein leichter Aufwärtstrend bei den Obstbaumpflanzungen zu verzeichnen (siehe Abb. 38).



### Altersstruktur Mitterreith (nach REININGER 1993)

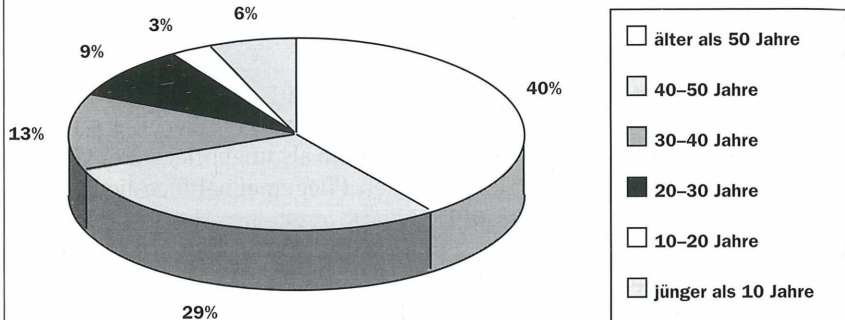


Abb. 38

#### Rastbach:

Die Katastralgemeinde liegt etwa 4 km westlich von Gföhl. Der Obstbestand wurde im Zuge einer Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur (GRALL, unveröffentlicht) flächendeckend (mit Ausnahme eingezäunter Flächen) aufgenommen. Ein Großteil der Obstbäume dieser Gemeinde befindet sich in der Flur als Restbestand einer um 1930 vom Gutsherrn Ehrenfels an den Feldrainen gepflanzten Anlage. Der Rest der Bäume liegt im Ortsried, vor allem in den „Hintausgärten“.

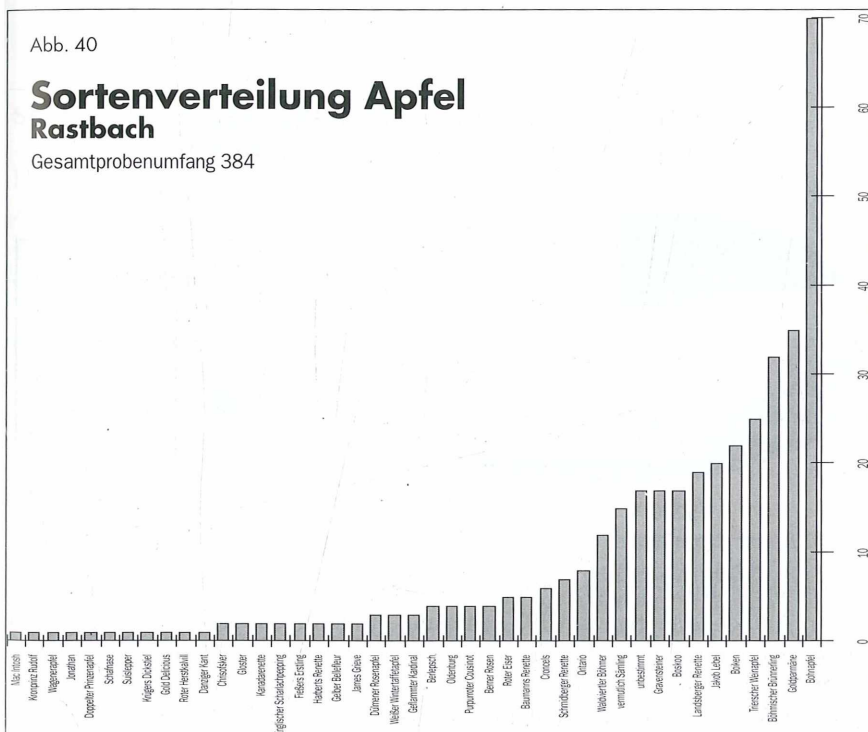
#### Standortliche Voraussetzung:

Vor allem die Standorte Erlenfeld und Großkochfeld sind vom Kleinklima her denkbar ungünstig für den Obstanbau, da die Fläche von allen Seiten offen ist und die Bäume ungeschützt dem Wind ausgesetzt sind. Die Wassersituation vor allem in den Kuppenlagen ist bei durchschnittlich etwa 600 mm Niederschlag und bei den leichten bis mittelschweren Böden für den Apfelanbau unzureichend. Etwas günstiger, da geschützter, ist die Situation in der Stadtbreiten zu beurteilen. Die Hauptzahl der Kirschen steht an einem gut geschützten und geeigneten Südhang. Positiv sind auch die meisten Standorte in den „Hintausgärten“ zu bewerten.

Die Obstartenverteilung (siehe Abb. 39) in dieser Ortschaft zeigt eine klares Vorherrschen des Apfels, gefolgt von Zwetschke. Der hohe Anteil an Zwetschken ist wahrscheinlich zu einem Teil dem Wildaufgang zuzuschreiben und entspricht in etwa den Verhältnissen im gesamten Waldviertel. Die



Bei der Sortenverteilung (siehe Abbildung) dieser Gemeinde lassen sich die Bestände in der Flur und im Ortsried klar unterscheiden:

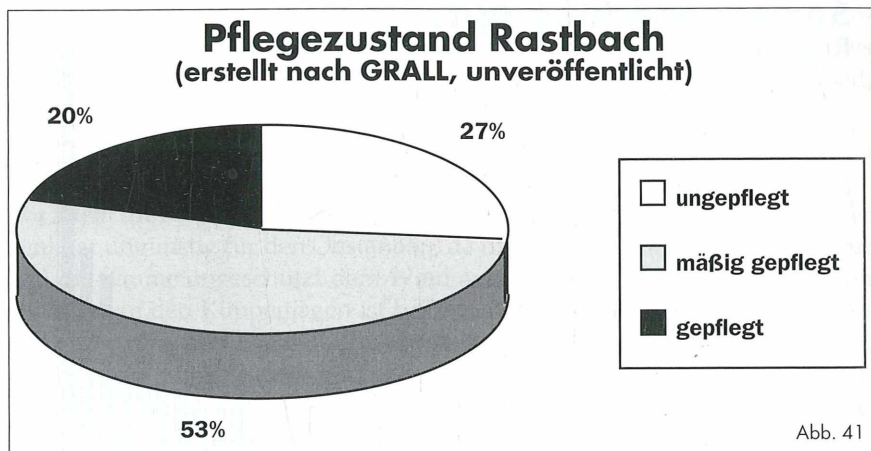




Die *Obstanlagen der Herrschaft* weisen dabei ein relativ schmales Band an Sorten auf: Es handelt sich einerseits um zur Zeit der Anlage gebräuchliche Tafeläpfel: Goldparmäne, Landsberger Renette, Boskoop, Gravensteiner. Der überwiegende Teil sind aber die Standardmostsorten: Bohnapfel, Böhmischer Brünnerling, Boikenapfel, Roter Trierscher Weinapfel, Jakob Lebel. Die beiden letzteren sind im Waldviertel sonst eher selten anzutreffen.

Die *Obstbestände in den Hintausgärten* hingegen weisen ein recht buntes Sortenspektrum auf, wobei auch hier Most- und Tafeläpfel gemischt sind, letztere aber überwiegen. Hier fanden sich Raritäten wie die Sorten Suislepper, Weißbracher und Englischer Scharlachpepping (alle laut VOTTELER 1993).

Diese Gemeinde stellt die Ausnahme von der Regel, daß Nutzung und Pflege der Bäume miteinander korrelieren, dar (siehe Abb. 41). Das Obst wird vornehmlich für Saft und Most verwendet, da es eine gemeindeeigene Mostpresse gibt. Durch die großen Obstanlagen der Herrschaft gibt es einen Überfluß an Obst, daß sich die Pflege der Bäume erübrigt, zumal die Mostqualität durch die Mischung von Tafel- und Mostobst gewährleistet ist.



Die Altersstruktur (siehe Abb. 42) ist einerseits geprägt von der herrschaftlichen Anlage, die etwa um 1930 entstand, andererseits fehlt die ausgeprägte Lücke bei den Neuauspflanzungen in den letzten Jahrzehnten. Die Gutsbesitzerin, Frau Ehrenfels, verpachtete ihre Flächen nämlich nur unter der Bedingung, daß jeder ausgefallene Baum ersetzt wird.



## Altersstruktur Rastbach (nach GRALL, unveröffentlicht)

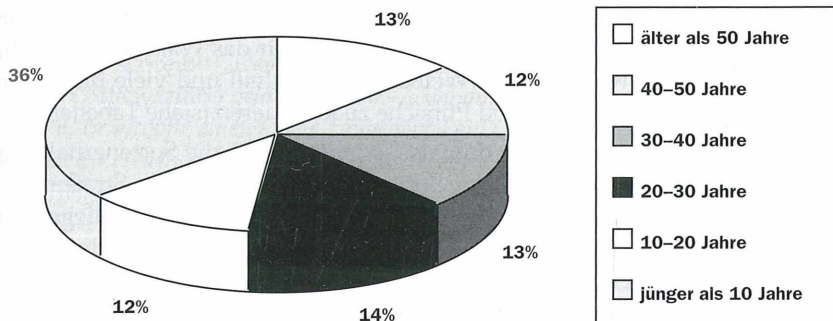


Abb. 42

### Stift Zwettl:

Hauptarbeitsgebiet war hier vor allem die sogenannte Obstklausur mit siebenzig Apfelbäumen, vorwiegend Viertel- und Halbstamm, um 1950 gepflanzt, fünfzig Birnbäumen als Spalier (Alter nicht exakt eruierbar, wahrscheinlich aber wesentlich älter als die Apfelanlage) und einigen Zwetschken und Weichseln. Der Standort ist von der Lage her ein Kälteloch (hier befindet sich auch die Wetterstation des Stiftes): Die Frühtemperaturen liegen im Schnitt um 2° C unter denen der Umgebung.

Daneben gibt es noch kleinere Restbestände der ehemals großen Obstanlagen, vor allem entlang des Kamp, von der Struktur her Baumzeilen und Obstwiesenrelikte, sowie eine kleine Obstwiese neben dem Friedhof. Die Mehrzahl der Bäume ist stark von anderen Gehölzen bedrängt.

Die sortenkundlichen Aufnahmen in dieser Gemeinde sind insofern von besonderem Interesse, als ausführliche historische Unterlagen (RIEDEL 1906) über die Anlagen des Stiftes ausgeforscht werden konnten.

Der Autor beschreibt detailliert die Obstanlagen des Stiftes, wobei allerdings vieles nicht ganz nachvollziehbar ist, da die Pläne zu den Beschreibungen fehlen. Der gesamte Stiftsbereich war zu jener Zeit intensiv obstbaulich





genutzt, in und um Stift Zwettl gab es 2203 Obstbäume! Der am intensivsten genutzte Bereich war damals wie auch heute in der unmittelbaren Umgebung des Stiftes. Hier wurden die verschiedensten Sorten kultiviert, teils zur Verwertung im Stift, zum großen Teil aber aus Liebhaberei. Zumeist wurden schwachwüchsige Unterlagen verwendet und die Bäume als Spalier oder Kordons gezogen. So war es möglich, auch Sorten, die für das Waldviertler Klima nicht geeignet sind, wie etwa den Weißen Winterkalvill und viele Birnensorten, ja sogar mit einigem Aufwand Pfirsiche zu kultivieren (siehe Tabellen).

Auch machte man sich schon damals Gedanken über die Sortenerhaltung: Man vermehrte besonders frostharte Sorten für die Pflanzung an Straßen und veredelte auch die eine oder andere gute Tafelsorte aus den umliegenden Dörfern, ungeachtet der Sortenidentität. Andererseits wurden in den Stiftsbaumschulen auch jene Sorten gezogen, die für den Anbau durch die Bevölkerung der Umgebung am geeignetsten erschienen.

### Apfelsorten im Stift Zwettl (nach RIEDEL 1906)

Tab. 4

1) Wintergoldparmäne	28) Frauenkalvill	55) Virginischer Rosenapfel
2) Danziger Kant	29) Graue Herbstrenette	56) Baldwin
3) Chrisofsker	30) Damasons Renette	57) Manks Codlin
4) Roter Himbeerapfel	31) Karmeliter Renette	58) Schöner von Boskoop
5) Weißer Wintertaffetapfel	32) Champagnerrenette	59) Schafnase
6) Berner Rosen	33) Goldrenette (von Bienheim ?)	60) Weißer Wintertaubenapfel
7) Weißer Astrachan	34) Graue Französische Renette	61) Langtons Sondergleichen
8) Londonpepping	35) Oberdiecks Renette	62) Gelber Edler
9) Schulmeister	36) Ananasrenette	63) Scharlachparmäne
10) Roter Eiserapfel	37) Orleansrenette	64) Alantapfel
11) Kanadarenette	38) Baumanns Renette	65) Laurenziapfel
12) Kasseler Renette	39) Gestricke Renette	66) Pontapfel
13) Präsident Napoleon	40) Rödiker Goldrenette	67) Garibaldi
14) Charlamowsky	41) Grüne Renette	68) Zwettler
15) Parkers Pepping	42) Edelborsdorfer	69) Englische Goldparmäne
16) Winter Brünner	43) Gelber Bellefleur	70) Scheiblers Taubenapfel
17) Wellington	44) Grüner Fürstenapfel	71) Kentscher Küchenapfel
18) Kalvill von St. Sauveur	45) Königlicher Kurzstiel	72) Lucas Taubenapfel
19) Gravensteiner	46) Roter Taubenapfel	73) Sommer Brünner
20) Roter Margarethenapfel	47) Transparentapfel	74) Sommerparmäne
21) Amelie	48) Gloria Mundi	75) Prinz Napoleon
22) Bismarckapfel	49) Kronprinz von England	76) Belle d'Avril
23) Roter Rosmarin	50) Kronprinz Rudolf	77) Gestreifter Winterkalvill
24) Sommerzimtapfel	51) Bohnapfel	78) Black Ben Davis
25) Geflammter Kardinal	52) Prinzenapfel	79) Himbeerapfel von Holowous
26) Königskalvill	53) Roter Astrachan	80) Dr. Fish
27) Weißer Winterkalvill	54) Kaiser Alexander	81) Purpurroter Cousinot



Der Autor vermerkt, daß sich die ersten 18 Sorten am besten bewährt hätten und daß außer den angeführten Sorten noch viele unbekannte Sorten vorhanden seien. Die Entstehung und der Verbleib der im Stift gezüchteten Sorte „Zwettler“ ist rätselhaft:

RIEDEL schreibt: *„Dem tüchtigen Obstzüchter und Sortenkenner (gemeint ist einer der Stiftsgärtner) gelang es auch – wohl durch Zufall – eine neue Apfelsorte zu züchten. Er pfropfte einen Lucas Taubenapfel auf Gravensteiner und siehe, die Frucht der neuen Veredelung war eine dritte Sorte, ein weißer großer Sommerapfel mit etwas säuerlichem Geschmack. Diese Beschreibung der Entstehung der Sorte erscheint unrealistisch. Der Zwettler ist auch dem heutigen Stiftsgärtner, Herrn Frauendorfer, bekannt, jedoch erwiesen sich alle von ihm als Zwettler bezeichneten Bäume ziemlich eindeutig als Croncels, ebenfalls ein großer, weißer Sommer-/Herbstapfel. Wegen der Alternanz konnten jedoch nicht alle Bäume im Stiftsbereich bestimmt werden, so daß noch die Möglichkeit besteht, die Sorte zu entdecken.*

Die Sortenliste aus dem Jahre 1906 enthält eine ganze Reihe von ziemlich unbekannten Sorten, wie etwa den schon erwähnten: Lucas Taubenapfel, Belle d'Avril, Dr. Fish, Manks Codlin etc., über deren Eigenschaften und Entstehung recht wenig bekannt ist. Einen Hinweis zur Entstehung dieser Vielfalt gibt RIEDEL: *„... soviel aber ist sicher, daß die Mönche bei den vielen Besuchen im Generalkapitel des Ordens die Fortschritte des Obstbaus in jenem Kulturland kennenlernten und diese Kenntnisse in der Heimat verwerteten.*

Die Tage, da sich die Mönche pomologischen Arbeiten und Spielereien hingaben, sind leider schon lange gezählt. So nimmt es nicht Wunder, daß sich die Liste der Apfelsorten, die heute im Stift zu finden sind, eher dürftig ausnimmt (siehe Tabelle):

<b>Apfelsorten im Stift Zwettl, 1994</b>			Tab. 5
1) Ontario	11) Schöner aus Herrnhut (Foto 56)	21) Weißer Astrachan (Foto 58)	
2) Goldrenette von Blenheim (Foto 73)	12) Prinz Albrecht v. Preußen	22) Böhmischer Brünnerling	
3) Gravensteiner	13) Adersleber Kalvill (Foto 77)	23) Boskoop	
4) Berlepsch	14) Apfel von Croncels	24) „Linker Kardinal“	
5) Antonowka	15) James Grieve	25) Landsberger Renette	
6) Laxtons Superb (Foto 59)	16) Danziger Kant	26) Kalvill von St. Sauveur (Foto 49)	
7) Sommerzimtapfel (Foto 51)	17) Virginischer Rosenapfel	27) Oldenburg	
8) Berner Rosen	18) Schulmeister (Foto 46)	28) Gold Delicious	
9) Goldparmäne	19) Klarapfel	29) Renette unbekannt	
10) Ananasrenette	20) Bohnapfel		



Die Sorten Berlepsch, „Linker Kardinal“, Bohnapfel, Brünnerling, Renette, Ananasrenette, Schulmeister, Virginischer Rosenapfel, Danziger Kantapfel, Sommerzimtapfel, Kalvill von St. Sauveur, Landsberger Renette, Boskoop könnten noch aus der Zeit des Herrn Riedel stammen, der Rest der Sorten steht in der sogenannten Obstklausur, die etwa um 1950 angelegt bzw. erneuert wurde.

Der Gesundheitszustand der Bäume bzw. der Früchte ist von Jahr zu Jahr und von Sorte zu Sorte verschieden. *Schorf* tritt wegen der hohen Luftfeuchte (Kampfnähe!) vor allem bei folgenden Sorten auf (gereiht nach Stärke): Croncels, Landsberger, Oldenburg, Gravensteiner, Goldparmäne, Virginischer Rosenapfel, Weißer Astrachan, James Grieve, Bohnapfel, Brünnerling, Danziger Kant, Berlepsch. Auch die robuste Sorte Antonowka zeigt in manchen Jahren einen leichten Befall. Entgegen Literaturangaben (PETZOLD 1990) zeigten Ananasrenette und Laxtons Superb wenig Schorfschäden. Weitgehend schorffrei (im Jahre 1993 trat durch den hohen Befall mit dem kleinen Fruchtwickler bei allen Sorten sekundär Schorf auf) erwiesen sich: Schulmeister, Boskoop, Ontario, Kalvill von St. Sauveur, Sommerzimtapfel, „Linker Kardinal“, Schöner aus Herrnhut, Prinz Albrecht von Preußen. Vom Obstbaumkrebs betroffen sind vor allem: Goldparmäne, Ananasrenette, Landsberger Renette, James Grieve.

Auch bei der Wasserfleckenkrankheit dürfte die Anfälligkeit unterschiedlich sein. Besonders verunstaltet waren „Linker Kardinal“, Goldrenette von Blenheim, Landsberger.

Noch krasser als beim Apfel ist der Sortenschwund bei den Birnen, obwohl in der Obstklausur noch über fünfzig Bäume in Form von senkrechten Kordonen vorhanden sind (siehe Tabellen).

**Birnensorten im Stift Zwettl (nach RIEDEL 1906)** Tab. 6

1) Bosc's Flaschenbirne	14) Napoleons Butterbirne	27) Weiße Herbstbutterbirne
2) Holzfarbige Butterbirne	15) Minister Dr. Lucius	28) Großer Katzenkopf
3) Forellenbirne	16) Nagowitz	29) Marie Luise
4) Graue Herbstbutterbirne	17) Römische Schmalzbirne	30) Königin der Birnen
5) Präsident Maas	18) General Tottleben	31) Haferbirne
6) Gute Luise	19) De Jongher Maibirne	32) Blumenbachs Butterbirne
7) Arenbergs Colmar	20) Salzburger Birne	33) Regentin
8) Leroy's Flaschenbirne	21) Doppelte Philippsbirne	34) Dr. Jules Guyot
9) Liegels Winterbutterbirne	22) Leon Gregoire	35) Königsgeschenk v. Neapel
10) Diels Butterbirne	23) Esperence Bergamotte	36) Hardenponts Butterbirne
11) Herzogin von Angoulême	24) Sterkmanns Butterbirne	37) Passe Colmar
12) Prockwoods Park Pear	25) Vereinsdechantsbirne	
13) Amanlis Butterbirne	26) Kongreßbirne	





Die ersten 13 Sorten hatten sich nach RIEDEL im Stift am besten bewährt. Es finden sich in dieser Aufstellung eine ganze Reihe von Birnen, die weitgehend unbekannt sind. Wie aus Tabelle 7 ersichtlich, sind diese Sorten gero-det worden, es kann aber nicht gesagt werden, wann und warum dies geschah. Möglich wäre es, daß viele der Bäume den strengen Winterfrösten 1928/29 zum Opfer gefallen sind.

### **Birnensorten im Stift Zwettl, 1994**

Tab. 7

Gellerts Butterbirne	Williams Christ	Napoleons Butterbirne
Clairgeaus Butterbirne	Diels Butterbirne	Herzogin Elsa
Prinzessin Marianne	Köstliche von Charneu	Gute Luise
Gräfin von Paris	Neue Poiteau	

Das heute noch bestehende Birnenspalier dürfte aus der Zeit nach 1930 stammen. Der Standort an der Mauer ist zwar südexponiert, aber wegen seiner Lage am tiefsten Punkt eines Hanges geradezu prädestiniert für Spätfröste (hier treten manchmal sogar im August leichte Fröste auf). Die Sortenzusammensetzung zeigt eine deutliche Abkehr von den empfindlichen Raritäten, wie sie noch 1906 vorhanden waren (wie etwa Herzogin von Angoulême). Die meisten dieser Birnen würden auch als freistehende Bäume gedeihen (z.B. Gellerts, Marianne, Elsa). Die Bäume werden schon längere Zeit nicht gepflegt, die Erträge sind spärlich und bei den meisten Sorten unregelmäßig (Ausnahme Gellerts, Elsa). Als Folge der häufigen Spätfröste tragen die Bäume oft nur an den obersten Spitzen, Fruchtdeformationen kommen häufig vor.

### **Kirchberg am Walde:**

In dieser Gemeinde wurde jene Obstanlage im Schloß bearbeitet, die leider im Herbst 1993 gero-det wurde.

Der Großteil der Anlage stammte ungefähr aus dem Jahre 1910, einzelne Bäume waren etwas jünger, wurden aber durchwegs vor dem Zweiten Weltkrieg gepflanzt.

Das Sortenspektrum der Anlage (siehe Tab. 8) zeigte ein ausgewogenes Verhältnis an Tafel- und Wirtschaftsobst. An der Sortenauswahl zeigte sich, daß die Anlage – etwa im Gegensatz zum Stift Zwettl – mit sehr viel Umsicht und Kenntnis geplant und gepflanzt wurde. Es wurden ausschließlich klima-



tisch angepaßte Sorten verwendet und auch bei der Standortwahl auf die Ansprüche der einzelnen Sorten geachtet. In den letzten Jahren wurde das Obst hauptsächlich vermostet, die Bäume waren zumindest zwanzig Jahre lang nicht geschnitten worden, teilweise wurden sie schon von Gebüsch und Wald zugewachsen.

<b>Apfelsorten im Schloßgarten Kirchberg am Walde</b>		
Tab. 8		
Großherzog Friedrich v. Baden (Foto 55)	unbekannter großer Wirtschaftsapfel	Strudelapfel (nicht dokumentiert)
Schulmeister (Foto 46)	Boskoop	Gelber Bellefleur
Gravensteiner	Kasseler Renette (Foto 85)	Ontario
Fischer Anker 23	Fischer Anker 24	Mostapfel (nicht dokumentiert)
Boikenapfel	Danziger Kant (Foto 88)	Roter Eiserapfel (Foto 75)
Chrisofsker (Foto 87)	Berner Rosen (Foto 90)	Roter Herbstkalvill
Croncels	Harberts Renette (Foto 86)	„Kurfürstenapfel“
Goldrenette von Blenheim (Foto 73)	Borowinka (Foto 47)	Cox Pomona
Jakob Fischer	Bohnapfel	Landsberger Renette (Foto 74)
Weißer Wintertaffetapfel (Foto 72)	Graue Französische Renette	

Da diese Anlage schon über Jahre hin beobachtet wurde, wird hier auf einige der aufgefundenen Sorten näher eingegangen.

13 von den 60 Apfelbäumen waren *Schulmeister*. Diese hohe Zahl entspricht dem Wert dieser Sorte für das Waldviertel. Der *Schulmeister* ist eine relativ unbekannte Sorte, die offenbar aber in ganz Österreich unter wechselnden Bezeichnungen verbreitet ist. In Kirchberg ist die Sorte unter Vailan Pepping (eventuell durch falsche Überlieferung aus Galloway Pepping entstanden). In Kärnten (ÖKOKREIS WALDVIERTEL/PIEBER 1992, unveröffentlicht) und Salzburg (IGLHAUSER et al. 1991) läuft mit großer Wahrscheinlichkeit derselbe Apfel unter der Bezeichnung Galloway Pepping (Beschreibung in SANDERS 1988). In der Slowakei konnte 1993 durch Zufall die Sorte nachgewiesen werden; es gibt auch eine sehr gute Abbildung in der Tschechischen Pomologie (RIHA 1915) unter der Bezeichnung „Der Schulmeister“. Das Stift Zwettl hat sich nach EIPELDAUER (1939–41) um die Verbreitung dieses Apfels verdient gemacht. So nimmt es nicht Wunder, daß man den Schulmeister an vielen Orten im Waldviertel und den anliegenden Gebieten (Fundorte: Moniholz, Kirchberg am Walde, Stift Zwettl, Gars am Kamp, Niederranna bei Spitz, Rudmanns, Pürbach) findet. Diese Sorte verdient aus vielen Gründen Beachtung: Die Blüte setzt spät ein, dadurch ergeben sich sichere mittelhohe, bei geeigneten Befruchtungspartnern (ev. Rote Sternrenette, Grahams Jubiläumsapfel als Spätblüher) auch hohe Erträge.



Die Fruchtgröße ist dabei ziemlich konstant groß, auch wenn der Pflegezustand schlecht ist. Die Sorte ist weitgehend widerstandsfähig gegen Schorf und Krebs, nach ersten Ergebnissen auch mehltauunempfindlich. Der Wuchs der Sorte ist stark, sie bildet in der Baumschule gerade Stämme und kann als Stammbildner besser bewertet werden als Croncels und Jakob Fischer; im Jahr 1994 trat allerdings verstärkt Sonnenbrand an der Baumschulware auf. Die Frucht reift Ende Oktober und verträgt Frühfröste offenbar gut. Der Geschmack ist anfangs säuerlich-saftig, im Frühjahr süß-säuerlich. Die Haltbarkeit reicht bis April, wobei allerdings in trockenen Kellern die Saftfülle stark zurückgeht, in Kellern mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit lagert die Sorte am besten.

Der *Weisse Wintertaffetapfel* war früher eine bekanntere Sorte und ist heute wohl wegen der kleinen Früchte fast völlig verschwunden. Diese Sorte besticht vor allem durch die Qualität ihrer Früchte, die zwar klein, aber sehr fein im Geschmack sind. Die Äpfel sind auch vom Aussehen ansprechend (wie durchscheinend gelblichweiß mit rosa Wangen) und zeichnen sich durch hervorragende Lagereigenschaften aus: Früchte aus dem Waldviertel halten sich ohne Ausfälle problemlos bis Mitte Juni und sind dann noch hervorragend im Geschmack. Der Baum wächst nur mittelstark. Die Sorte soll nach EIPELDAUER (1939-41) schorfempfindlich sein, was aus dieser Untersuchung nicht bestätigt werden kann, die wenigen Bäume, die beobachtet wurden, stehen allerdings nicht in ausgesprochenen Schorflagen.

Die *Harberts Renette* ist eine sehr starkwüchsige Sorte, die jährlich reich trägt und große wohlschmeckende Früchte hervorbringt. Zu vermerken ist bei dieser Sorte, daß sie (zumindest im Waldviertel) stark krebsanfällig ist, wofür in der Literatur nur STOLL (1888) einen Hinweis gibt, daß nämlich die Sorte auf leichten Böden zum Krebsigwerden neigt. Dies stört die Wüchsigkeit und den Ertrag der Sorte (ganz im Gegensatz zu James Grieve) nur wenig.

Die *Kasseler Renette* ist ebenfalls eine sehr starkwüchsige Sorte, die sich vor allem durch ihre enorme Lagerfähigkeit auszeichnet. Die direkt vom Baum völlig ungenießbaren und unscheinbaren Früchte lassen sich problemlos bis Juli lagern und weisen (ganz im Gegensatz zu den am Markt befindlichen Äpfeln) noch eine angenehme Fruchtsäure auf. Nach BERNKOPF (1991) soll die Sorte krebs- und schorfanfällig sein, was bei den beiden Bäumen in Kirchberg nicht festgestellt werden konnte.



*Borowinka* ist ein Herbstapfel, der laut VOTTELER (1993) im Alpenvorland stark verbreitet war. In Kirchberg wurde die Sorte nachträglich auf einen Berner Rosen veredelt. Die Sorte trägt jährlich und bringt auch bei gutem Behang Riesenfrüchte hervor, die ausgezeichnet schmecken. Schorf und Krebs trat bei dieser Sorte nicht auf. Im Jahr 1993 waren die Äpfel jedoch überdurchschnittlich vom kleinen Fruchtwickler befallen.

*Großherzog Friedrich von Baden* ist ein feiner Herbst-Tafelapfel. Der Baum ist ein Massenträger, der trotzdem große Früchte liefert. Die Krone bleibt eher klein. Von Nachteil ist die äußerst kurze Haltbarkeit der Früchte.

Die *Graue Französische Renette* war zumindest an diesem Standort eher enttäuschend. Die Früchte waren klein, sehr stark berostet, oft schorfig und rissig, die Lagerfähigkeit eher gering, geschmacklich fad.

### **Wachau und Krems und Umgebung:**

Nachdem sich die anfängliche Euphorie über die neuen französischen Marillensorten wegen der geschmacklich minderwertigen Früchte sehr schnell wieder gelegt hatte, stieg das Interesse an der Selektion bodenständiger Marillen bei den Praktikern stark (BACHINGER 1993, mündliche Mitteilung).

Gerade bei der Marille zeigt sich der Wert der Erhaltung autochthonen Pflanzenmaterials. Österreich ist eine Grenzlage für den Marillenanbau, wobei aber gerade deshalb ausgezeichnete Geschmacksqualitäten erzielt werden können. Durch die klimatischen Gegebenheiten ist es nur sehr bedingt möglich, auf Selektionen aus wärmeren Gebieten wie etwa Frankreich und Ungarn zurückzugreifen.

*Anmerkung des Autors: Vor allem der forcierte Anbau der französischen Sorten, die zwar ertraglich befriedigen (vor allem auf Bergeron kann man nach Angaben von Praktikern nicht mehr verzichten), aber ohne Aroma sind, befremdet mich immer wieder. Wozu dienen eigentlich diese geschmacklosen Früchte?*

Dabei gibt es zwei Selektionsschwerpunkte: Einerseits muß man versuchen, durch Auswahl spätblühender Sorten die Ertragssicherheit zu steigern, andererseits wäre es wünschenswert, wenn diese Sorten Toleranzen gegenüber dem Sharkavirus (*Plum pox*) aufwiesen, da man auch bei Verwendung von virusfreiem Pflanzenmaterial vor der Neuinfektion mit dieser heimtückischen Krankheit nicht gefeit ist. Nebenbei sollten vor allem Sorten für die Frischvermarktung hohe Platzfestigkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Marillenschorf (*Megacladosporium carpophilum*) aufweisen.



Die hohen Temperaturen im Jänner 1993 und 1994 mit darauffolgendem strengen Frost führten zum Abfrieren der schon geschwellenen Blütenknospen. Daher waren die Marillenernten in diesen Jahren allgemein sehr niedrig. In der Wachau waren nur in den besten Marillendlagen – z.B. Baumgarten (Nordhang nahe Mautern am rechten Donauufer) – volle Erträge zu verzeichnen. Da in diesen Gunstlagen die Ertragsicherheit bei allen Sorten gut ist, eignet sich dieses Gebiet nicht zur Selektion auf dieses Merkmal.

Daher wurde in diesen Jahren nur das linke Donauufer bearbeitet. Durch die höhere Sonneneinstrahlung an den nördlichen Abhängen des Waldviertels beendet die Marille hier früher die Winterruhe (i. e. die Blütenknospen schwellen eher, und die Blüte setzt früher ein). Hat ein Baum in dieser klimatisch vergleichsweise ungünstigeren Lage in schlechten Jahren einen guten Ertrag, so ist das zumindest ein erster Hinweis auf späten Austrieb. Zur Selektion von ertragssicheren Typen ist selbstverständlich ein langjähriges Beobachten der Bäume in situ, bzw. besser eine vergleichende Evaluierung unter – so weit als möglich – standardisierten Verhältnissen anzustreben.

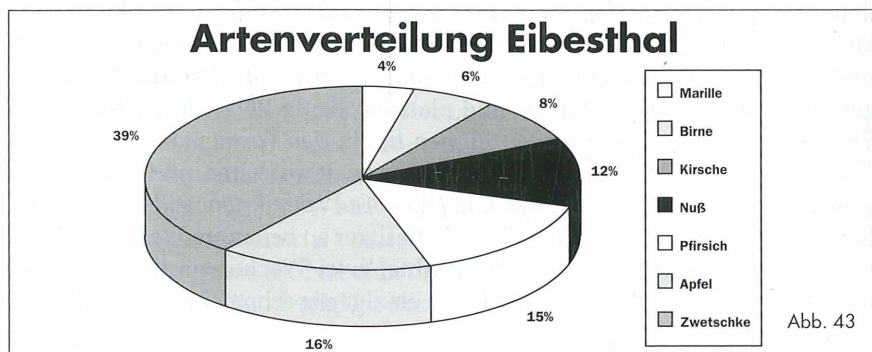
Wie schon oben ausgeführt, ist eine exakte Zuordnung der einzelnen Typen sehr schwierig. Die nach dem Zweiten Weltkrieg in Österreich selektierten Sorten wie Klosterneuburger oder Kecskemeter aus Mautern sind heute schon wieder, was die Sortenidentität anlangt, ziemlich verwässert. BACHINGER (mündliche Mitteilung) berichtet, daß zwischen der ursprünglichen Klosterneuburger und den heute angebotenen Typen Reifezeitunterschiede von über zwei Wochen auftreten. Vor allem bei der Arbeit in den Kremser Hausgärten entstand oft der Eindruck, daß jeder Baum eine andere Sorte sei, soweit man bei den Marillen überhaupt von Sorten sprechen kann. Stärker verbreitet und auch gut zuordenbar sind die *Ungarische Beste*, *Klosterneuburger*, seltener *Kecskemeter*. Etwas schwieriger ist schon die Einordnung der *Ananasmarillen*, bei denen LÖSCHNIG/PASSECKER (1954) vier Typen unterscheiden. Aufgefunden wurden die *Kleine Ananasmarille* (Krems, Senftenberg), eine kleine gelbe Frucht ohne Röte, fein im Geschmack, leider nicht ganz platzfest, und die *Alte Ananasmarille* (Schwallenbach), eine größere Marille, leicht gerötet, sehr fein im Geschmack und platzfest, beide 1993 sehr reich tragend. Ein großer Teil der gesammelten Proben fiel in den Formenkreis der *Großen Gemeinen Marille*. Weitere Sorten, die vereinzelt auftraten und zugeordnet werden konnten: *Frühmarille von Kittsee*, *Große Wahre Frühmarille*, *Marille von Breda*. Erwähnenswert ist noch die vom Besitzer so benannte *Wachauer Urmarrille*, eine kleinfrüchtige, schwach gefärbte, zwei Wochen nach der Ungarischen Besten reifende, hocharomatische, einzigartig schmeckende Marille.



### Eibesthal:

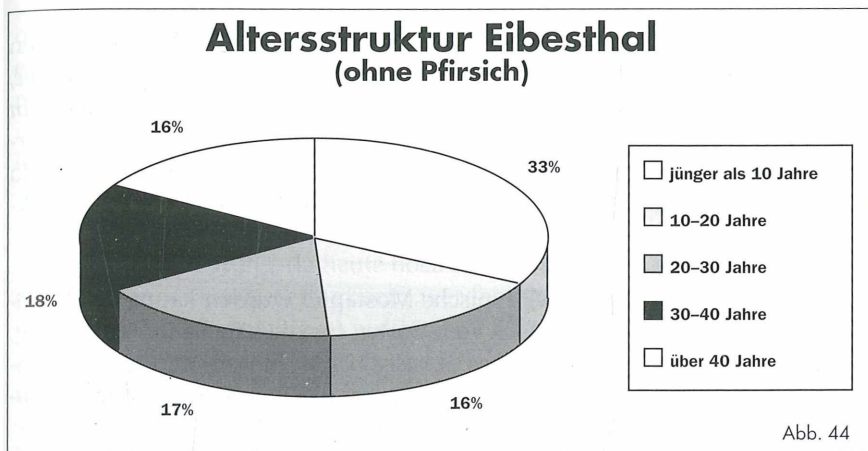
Die Obstbestände dieser Weinviertler Gemeinde wurden im Rahmen einer Seminararbeit (UNIVERSITÄT FÜR BODENKULTUR 1994) und einer Diplomarbeit (DIANAT, unveröffentlicht) bearbeitet. Die Gemeinde liegt 4 km nordöstlich von Mistelbach.

Die Obststartenzusammensetzung (siehe Abb. 43) zeigt gegenüber dem Waldviertel ein verändertes Bild. Daß die Zwetschke derartig dominiert, mag einerseits daran liegen, daß sie für Brennzwecke verwendet wurde, auf der anderen Seite hat die Zwetschke als kleinwüchsiger Obstbaum in der Enge eines Straßendorfes eher Platz als der Apfel. Dazu kommt, daß die Zwetschke im Weinviertel schon eher zu den Wildgehölzen zu zählen ist. Dieser Überschuß an Zwetschken macht sich auch am Pflegezustand bemerkbar, mehr als 80 % der Bäume wurde als ungepflegt beurteilt. Nur mehr wenige machen sich die Mühe des Pflückens und Brennens, zumal die Nachfrage nach Slibowitz stetig sinkt und die Preise dementsprechend niedrig sind. Der Apfel hat hier weit weniger Bedeutung. Kirsche und Birne sind vergleichsweise stärker vertreten, sie vertragen das warme und trockene Klima viel besser als der Apfel. Viele der Birnbäume stehen in den Alleen rund ums Dorf, im Ortsried sind sie bei weitem nicht so stark vertreten, wie man aus der Graphik schließen könnte. Der Nußbaum, der aufgrund seiner klimatischen Ansprüche im Waldviertel fast völlig fehlt, ist im Weinviertel so beliebt, daß er als einzige Obstart in der Flur die Umbrüche durch die Kommassierung überlebte. Neben dem Pfirsich als Weinfolger ist er das typische Gehölz der Weingartenflur. Die Marille hat in Eibesthal einen schweren Stand. Die Muldenlage des Dorfes bedingt eine hohe Häufigkeit an Spätfrösten, so daß es nur selten Früchte zu ernten gibt. Der Pfirsichbaum im Weingarten hat Tradition, man legt gerne seine Kerne zwischen die Rebstöcke, um sich bei der Arbeit im Weingarten an den Früchten zu laben oder um im sonst raren Schatten auszuweichen; auch soll der Pfirsichbrand ein sehr feiner und begehrter Schnaps sein.





Betrachtet man die Altersstruktur (siehe Abb. 44), so sticht, im Vergleich zum Waldviertel, vor allem die Ausgewogenheit der Bestände ins Auge. Bäume wurden laufend nachgepflanzt, vieles nicht mehr „Zeitgemäße“ freilich auch gerodet; es fehlen im Gegensatz zum Waldviertel weitgehend die ganz alten Bäume.



Diese Ausgeglichenheit hat natürlich auch ihre Auswirkung auf das Sortenspektrum, das dadurch sehr breit wird. Neben „alten“ Sorten, wie z.B. dem *Grünen Fürstenapfel*, finden sich auch ganz neue wie *Jamba*.

Bei den Kirschen reicht die Palette von der *Eltonkirsche* bis zur *Valeska*. Das Gros der Bäume machen aber die Standardsorten *Germersdorfer*, *Hedelfinger*, *Große Schwarze Knorpelkirsche*, *Kassins Frühe* aus. Die frühen Herzkirschen *Frühe Scheckenkirsche*, *Fromms Herzkirsche* sind Raritäten, ebenso wie die Einlegefrucht der *Wienerwaldkrammelkirsche*.

Die schon erwähnte Tradition des Legens von Pfirsichkernen erklärt, warum hier keine Sortennamen genannt werden können. Was da allerdings in den Eibesthaler Weingärten gedeiht, braucht vor allem geschmacklich keinen Vergleich mit den Marktfrüchten zu scheuen. 90 % der geprüften Früchte lösten sich gut vom Stein, die geschmackliche Qualität war beim überwiegenden Teil der Proben ausgezeichnet. Was den meisten Früchten für die Marktreife jedoch fehlt, ist die Farbe und die Fruchtgröße.

Es fanden sich aber auch Früchte, die diesen Kriterien entsprachen. Die hohe Qualität der Pfirsiche in den Weingärten ist leicht zu erklären: Der Pfirsich als kurzlebiger Baum kommt sehr schnell in die generative Phase, das



heißt, nach zwei bis drei Jahren kann der Weinbauer die Früchte beurteilen. Was nichts taugt, kommt raus, und ein neuer Kern wird gelegt – eine einfache Negativauslese. Eine Eibesthaler Besonderheit ist der „Marillenfirsich“ eine leuchtend gelbe „Sorte“, die weit verbreitet ist, also kernecht sein dürfte. Diese kleinen Pflirsche erfreuen sich im Ort ob ihrer Frühreife und schönen Färbung großer Beliebtheit.

Das Sortenangebot bei den Birnen ist groß und umfaßt feine Tafelbirnen (*Esperence Bergamotte, Alexander Lucas, Le Lectier, Gute Graue, Gellerts Butterbirne, Gräfin von Paris*) bzw. Tafel- und Haushaltsbirnen (*Pastorenbirne, Herzogin Elsa, Österreichische Virgouleuse, Haferbirne, Römische Schmalzbirne, Salzburgerbirne*). Mostbirnen sind nicht vertreten, was auch nicht zu erwarten war, da die Mostproduktion in diesem Raum durch die Konkurrenz des Weines praktisch nicht existiert.

Ähnliches gilt für den Apfel, typische Mostäpfel wurden kaum (ein Bohnapfel) aufgefunden. Es gibt jedoch viele Sorten für die häusliche Verwertung, wie etwa *Gelber Edler* oder *Peasgood Sondergleichen*. Ein besonderes Schmanckert stellt *Müschens Rosenapfel* dar, der etwa zur gleichen Zeit wie der *Gravensteiner* reift und diesem im Geschmack um nichts nachsteht.

Bei Äpfeln und Birnen kann vergleichend mit dem Waldviertel gesagt werden, daß es zwar im Sortenspektrum Überschneidungen gibt, die Sortenverteilung aber sehr unterschiedlich ist. Beiderorts gleich häufig ist eigentlich nur die Sorte *Gravensteiner*. *Croncels*, im Waldviertel allorts anzutreffen, ist in Eibesthal nur in einem Exemplar vorhanden. *Baumanns Renette*, in Eibesthal allgegenwärtig, ist im Waldviertel eher selten zu finden. Diese Differenzen sind einerseits durch die klimatischen Unterschiede und andere Nutzungsformen (Fehlen von Mostsorten im Weinviertel) bedingt, aber die Hauptursache dürfte in dem verschiedenen Altersaufbau der Bestände zu suchen sein. Jedes Jahrzehnt hatte seine Modesorten (man denke an den einstmals so beliebten *Morgenduft*, der heute schon wieder fast völlig verschwunden ist), und im Waldviertel fehlen die Sorten der letzten vier Jahrzehnte fast vollständig.

Von den achtzig Marillnbäumen hatten 1993 nur vier Bäume Früchte, wovon drei (*Ungarische Beste*) eindeutig sharkaverseucht waren, der vierte Baum war ein Wildling.





## 6.2. Motive der Sortenerhaltung

### 6.2.1 Erhaltung der genetischen Vielfalt

In den letzten Jahren kam es vor allem bei den neueren Sorten des Erwerbsobstbaues zu einer starken Reduktion der genetischen Vielfalt. Der Golden etwa ist bei Mutsu, Jonagold, Elstar, Gala, Summerred, um nur die bekanntesten Sorten zu nennen, als Vorfahr beteiligt. Die Erbinformation von Jonathan ist in Jonagold, Idared und Prima enthalten. McIntosh mischte bei der Züchtung von Summerred, Spartan, Lobo und Empire mit.

Für die züchterische Arbeit ist jedoch die Erhaltung genetischer Variabilität von größter Bedeutung, da heute noch nicht abschätzbar ist, welche Erbinformationen in Zukunft gefragt sein werden, sei es durch geänderte Marktverhältnisse oder durch neu auftretende Krankheiten. Die moderne Pflanzenzüchtung greift allerdings in der Resistenzzüchtung gegen Schorf kaum mehr auf Sorten mit einer hohen Feldresistenz wie etwa Antonowka zurück, sondern strebt eher nach vertikaler Resistenz durch das Einkreuzen von *Malus floribunda*. Diese Züchtungsmethode hat zwei Nachteile: Einerseits sind die sogenannten Schorffesistenten nur gegen bestimmte Erregerassen immun, und die monogen bedingten Resistenzfaktoren werden, wie auch die Erfahrungen aus dem Getreidebau zeigen, sehr schnell durch neu auftretende Biotypen gebrochen (siehe dazu KEPPEL 1991). Auf der anderen Seite steht der gerade im Obstbau sehr große Aufwand dieser Zuchtmethod. An sich wäre aus der Sicht des Pflanzenschutzes die Züchtungsarbeit hin auf horizontale Resistenz oder auch nur Toleranz sinnvoller. Die Zukunft der „robusten alten Sorten“ hat also erst begonnen. *(Anmerkung des Autors: Im Volksmund wird oft von den „robusten alten Sorten“ gesprochen. Dabei wird verallgemeinert und unterstellt, daß „nur die alten Sorten halt noch was wert waren“ Das ist freilich nicht immer zutreffend. Die Landsberger Renette etwa ist ein wahres Studienobjekt für fast alle Krankheiten des Apfels).*

### 6.2.2 Erhaltung der geschmacklichen Vielfalt

Mit der genetischen Einfalt (s.o.) zog auch die Geschmacksuniformität einher. Das heutige Apfelsortiment wird im großen und ganzen von zwei Geschmacksrichtungen, Gold Delicious und McIntosh, dominiert. Verschlim-



merkt wird diese Situation noch durch die alte Taktik des Handels, zuerst verkaufen zu wollen, was schon am Verderben ist, bevor man mit dem nächst-reifen Obst herauskommt. Dies war besonders deutlich in der Saison 1993/94. Im Sommer kamen sehr früh die grasgrünen Frühsorten auf den Markt, in der Folge war bis November fast ausschließlich Summerred erhältlich, dann erst kam der Elstar, der bis Ende Februar nicht zu mürbe zum Verkauf erschien, hernach folgten Golden und die übrigen Sorten, und endlich im Mai wurde dann der langersehnte Idared verkauft, überreif und fad (*Beobachtungen des Autors in Kremser Supermärkten*). Der Handel schafft es also spielend, das ganze Jahr minderwertige Äpfel abzusetzen. Langer Rede kurzer Sinn:

**Die österreichischen Obstbauern täten gut daran,  
sich eigene Vermarktungsstrategien zurechtzulegen,  
denn der Handel verdient auch an den Südfrüchten.**

In diesen Strategien hätten auch ein paar der „alten Sorten“ Platz, für die es gilt, Märkte zu schaffen. Konkreter gesagt ist es vorstellbar, einige Sorten wie etwa Minister Hammerstein, Müschens Rosenapfel oder die feinen Renettenarten, die geschmacklich eine andere Käufergruppe ansprechen als die derzeit auf dem Markt befindlichen Sorten, für begrenzte Märkte in die Intensivproduktion zu nehmen. Eine Produktdifferenzierung in sortenmäßiger Hinsicht schafft, neben dem rein qualitativen Hervorheben (z.B. kontrollierter natur-naher Obstanbau), das durch die schon beschriebene Behandlung durch den Handel ohnehin für den Konsumenten kaum nachvollziehbar ist, zusätzliche Marktnischen. Dazu wären einerseits Marktforschung zur Eruierung der Absatzmöglichkeiten, andererseits Grundlagenarbeit über die obstbaulichen Produktionsbedingungen dieser Sorten dringend erforderlich.

Die Marktchancen von „neuen, alten Sorten“ bei Birne und Marille sind etwas anders als beim Apfel zu beurteilen. In beiden Bereichen deckt die Inlandsproduktion nicht die Nachfrage. Zielsetzung bei der Sortenselektion sollte vor allem das Ermöglichen einer jahreszeitlich gleichmäßigen Beschickung des Marktes sein. Bei den Birnen beschränkt sich das inländische Angebot an Tafelbirnen vornehmlich auf die Sorten Gute Luise und Bosc's, zum Teil Williams. Vor allem das Angebotsloch im Frühjahr wäre durch geeignete Sortenwahl (Josefine von Mecheln, Olivier de Serres, Esperence Bergamotte, Nordhäuser) zu füllen. Allerdings ist in Hinkunft ein enormer Preisdruck aus den südlichen EU-Staaten zu erwarten.

Bei der Marille könnte dieser Konkurrenz durch die Wahl mittelspäter bis später Sorten entgegengewirkt werden, wobei allerdings der Konkurrenz-



faktor hier weit weniger kraß zu beurteilen ist, da einerseits die Direktvermarktung große Tradition hat und andererseits die geschmackliche Qualität österreichischer Marillen ihresgleichen in Europa nicht findet. Dieser Ruf sollte nicht durch kurzsichtige Sortenempfehlungen (s. o.) zerstört werden.

Auch im Bereich der Obstverwertung könnte die geschmackliche Vielfalt von Bedeutung sein. Wie erste Ergebnisse einer Verkostung von reinsortigen Apfelsäften und -mosten zeigen, wäre auch hier von der Vermarktungsseite im Hinblick auf Produktdifferenzierung und der damit verbundenen interessanteren Preisgestaltung von Obstverwertungsprodukten einiges zu tun. Daß dem Extensivobstbau und damit dem Landschaftsobstbau bei Abnahmepreisen von 90 Groschen pro Kilo trotz Pflanzungsförderungen und trotz aller Öffentlichkeitsarbeit keine große Zukunft ins Haus steht, muß jedem klar sein.

### **Nur mit konkreten Vermarktungskonzepten für die Produkte des Streuobstbaues wird dieser überleben können.**

Förderungen der öffentlichen Hand in diesem Bereich sollten daher auf diesen Umstand verstärkt Rücksicht nehmen. *Eine Förderung von Neuauspflanzungen ohne Rücksicht auf die künftige Verwertung ist vergeudetes Geld.*

Betrachtet man die Preissituation im Bereich der alkoholfreien Getränke, stößt man auf eine Widersinnigkeit sondergleichen: Das reine Naturprodukt Apfelsaft wird zu Spottpreisen (bis zu öS 6,90/l) verschleudert, während gesundheitlich bedenkliche „synthetische“ Säftchen horrend Preise erzielen. Hier sollte es doch möglich sein, durch entsprechende Werbung und Produktdifferenzierung den Absatz und gleichzeitig die Produktpreise zu verbessern.

## **6.2.3 Erhaltung der Vielfalt für verschiedene Nutzungsformen**

Man unterscheidet im Obstbau gerne zwischen Intensivobstbau, Siedlerobstbau und landwirtschaftlichem Selbstversorgeranbau. Die unterschiedlichen Anforderungen dieser drei Nutzungsformen verlangen letztlich unterschiedliche Sorten. Dies sei anhand der drei bekannteren Sorten Golden Delicious, Gelber Bellefleur und Landsberger Renette erläutert: Alle drei Sorten entsprechen demselben Geschmackstyp (süß) und sind in Aussehen und Reifezeit ähnlich.



*Golden* bringt unter den Bedingungen des Erwerbsobstbaues höchste Erträge und Qualitäten hervor, bei nicht fachgerechter, extensiver Pflege (insbesondere ohne Ausdünnung) trägt der Baum jedoch nur kaum hühnereigroße Früchte, entspricht also nicht den Anforderungen des Siedler- und Landwirtschaftlichen Obstbaues.

Der *Gelbe Bellefleur* wiederum bringt von Natur aus große Früchte hervor und kommt auch mit wenig Pflege aus. Sein stark hängender Wuchs macht ihn aber für den landwirtschaftlichen Obstbau weitgehend unbrauchbar, da hier meistens auch eine Unternutzung angestrebt wird. Er ist aber eine dankbare Sorte für den Siedlerobstbau.

Die *Landsberger Renette* wiederum bewährt sich im landwirtschaftlichen Obstbau vor allem in den rauen Höhenlagen.

Neben diesen drei Nutzungsformen gibt es noch den Obstbaum in der Landschaftsgestaltung, also vornehmlich als Straßenobstbaum. Bei dieser traditionellen Nutzungsform tritt heute die Fruchtnutzung gegenüber dem ästhetischen Aspekt in den Hintergrund. In der Vergangenheit wurden Äpfel, Birnen, Kirschen und auch Zwetschken zur Anpflanzung (TRILETY 1895) empfohlen, heute werden von seiten der Straßenmeistereien vor allem Kirsche (am ehesten Vogelkirsche) und kleinfrüchtige Birnensorten bevorzugt (WACHSMUTH 1994, mündliche Mitteilung). Die Anforderung der lichten Durchfahrtshöhe von 4,5 m schränkt heute die Auswahl der Sorten erheblich ein. In Frage kommen in erster Linie starkwüchsige Sorten mit steil aufstrebendem Wuchs. Neben den Birnen und Kirschen erfüllen nur wenige Apfelsorten zumindest die Anforderung des starken Wuchses (Gravensteiner, Boskoop, Kasseler Renette, Harberts Renette, Landsberger Renette, Roter Eiserapfel, Gelber Richard). Nach KNOFLACHER (1983) sollte der Mindestabstand von Bäumen vom Straßenrand 3 Meter betragen, insofern wäre die Verwendung von Apfelbäumen möglich. Die Kronenäste von Apfel und Birne sollten nicht über die Straßen ragen, denn „Äpfel und Birnen machen Tusch, Kirschen machen Klick“ auf der Windschutzscheibe.

Während TRILETY (1895) aus Gründen des Schutzes vor Diebstahl keine bunte Sortenmischung wünscht, sollte auch heute ein wahlloses Pflanzen verschiedener Sorten vermieden werden. Zumindest der Wuchs der verwendeten Bäume sollte ähnlich sein, um ein einheitliches Bild zu erreichen (z.B. Herzogin Elsa und Gellerts Butterbirne).

Auch auf die Straßenbreite sollte bei der Sortenauswahl aus optischen Gründen Rücksicht genommen werden: An schmalen Straßen oder Feldwegen etwa können durchaus auch mittelstarkwüchsige Sorten (etwa Goldparmäne oder auch Zwetschken, z.B. die Große Grüne Ringlotte) verwendet werden.



Bei Birne und Apfel sollte auf jeden Fall die Pflanzung von Wildlingen vermieden werden, da aufgrund der genetischen Aufspaltung die Wuchseigenschaften nicht absehbar sind.

Bei Kirschen ist die Vogelkirsche der Edelkirsche an vielbefahrenen Straßen vorzuziehen, da diese bei weitem robuster und auch stärker im Wuchs ist (an weniger befahrenen Straßen und in Erholungsgebieten, wie etwa der Donauinsel, würde sich hingegen die Verwendung von Edelkirschen anbieten).

Insgesamt muß gesagt werden, daß die Bepflanzung von Straßen mit Obstbäumen ein Metier ist, das bezüglich der Sortenauswahl eine gute Vorausplanung und viel Fachwissen erfordert, wenn das Ergebnis ein ansprechendes Bild machen soll.

## 6.2.4 Anpassung an verschiedene Klimaräume und Böden

Neben den unterschiedlichen Nutzungsformen machen auch die unterschiedlichen Standortbedingungen ein großes Sortenspektrum nötig, da die verschiedenen Sorten durchaus unterschiedliche ökologische Optima haben. Gerade in Österreich ist – durch die klimatischen Gegebenheiten bedingt – dieser Faktor besonders wichtig.

## 6.3 Arbeitsschwerpunkte für die Zukunft im Bereich Sortenerhaltung

Aus dem bisher Gesagten lassen sich für die künftige Arbeit folgende Schwerpunkte ableiten:

- Sortensammlung in Erhaltungsgärten
- Sortenprüfung und Selektion an verschiedenen Standorten:
  - Sortenprüfung auf Anbaueignung, Krankheitsanfälligkeit, Eignung für züchterische Zwecke in bestehenden Versuchsanlagen
  - Ein Sortenspektrum von ca. 50 genau definierten, virusfreien (um dem Gesetz Genüge zu tun) Apfelsorten für jedes Produktionsgebiet Österreichs zur Abgabe an die Produzenten wäre anzustreben.
- Probeanbau von Sorten, die für eine begrenzte Intensivproduktion in Frage kommen



- Intensivierung der Erhaltungsarbeit und Selektion im Bereich Steinobst, respektive Marille
- Erstellung und Durchführung von Marketingkonzepten im Bereich der Verwertung und Prüfung der Vermarktbarkeit von „alternativen“ Sorten für den Frischverzehr

## 6.4 Methodik der Sortenerhaltung

*(über die prinzipiellen Möglichkeiten der Sortenerhaltung*

*siehe Artikel von Dr. Bernkopf in Kapitel 7.4.1)*

Für dieses Sortenerhaltungsprojekt (siehe Kapitel 7.3.2) wurde die Anlage von Sortenerhaltungsgärten gewählt, da diese Form für wissenschaftliche Zwecke am geeignetsten erscheint. Nur durch die Pflanzung der einzelnen Sorten nebeneinander unter annähernd gleichen Bedingungen können etwa Krankheitsanfälligkeiten bonitiert und die Sortenidentität abgeklärt werden. Dabei wird zweigleisig verfahren: Einerseits werden die Sorten auf Sämlingsunterlagen veredelt und als Hochstämme ausgepflanzt, zum anderen wird für die wissenschaftliche Auswertung ein Sortenquartier auf schwachwüchsigen Unterlagen angelegt.

Die Verwendung schwachwüchsiger Unterlagen begründet sich in dem geringeren Flächenbedarf und dem früheren Ertragseintritt. Diese beiden Vorteile überwiegen gegenüber dem Nachteil der für den Landschaftsobstbau untypischen Unterlagswahl, die zu verzerrten Ergebnissen führt, was Fruchtgröße, Ausfärbung, Wuchs- und Ertragsverhalten anbelangt. Die Auspflanzung der Hochstämme soll der Absicherung der Ergebnisse aus dem Sortenquartier und der langfristigen Sortenerhaltung dienen.



## 6.5 Sortendokumentation

Von den Untersuchungsgebieten wurden Pläne angefertigt, um die Bäume für den Edelreiserschnitt wiederzufinden.

Es sei hier kurz auf die Erstellung der folgenden Sortenbeschreibungen eingegangen:

Die Beschreibungen wurden rein zu Dokumentationszwecken, oft nur anhand weniger Exemplare angefertigt, sind also nicht als fertige Sortenbeschreibungen anzusehen. Grundlage für die Beschreibungsparameter war in bezug auf Fruchtform VOTTELER (1993), die Fruchtgröße BERNKOPF (1991), alle übrigen Merkmale PETZOLD (1990). Sorten, bei denen die Bestimmung nicht eindeutig möglich war, sind mit Fragezeichen hinter der Sortenbezeichnung gekennzeichnet, Früchte, die zu keiner Beschreibung paßten, bekamen Arbeitstitel, kenntlich durch Anführungszeichen. Die Sortenbezeichnungen ohne spezielle Kennzeichnung sind nicht als absolut anzusehen, Irrtümer sind nicht auszuschließen und sogar sehr wahrscheinlich.

**Fotos zu den beschriebenen Sorten finden sich auf den Farbtafeln nach der Seite 240.**

### BÖHMISCHER ROSENAPFEL (Foto 37)

<b>Form:</b>	groß bis sehr groß, flachkugelförmig, kantig, mittel- bis stielbauchig, einem Gravensteiner ähnlich
<b>Schale:</b>	glatt, matt, vom Baum blau bereift, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ flächig bis geflammt dunkelrot, schattseits braune Schalenpunkte auffällig, da hell umhöft, fest, aber beim Genuß nicht störend
<b>Stiel:</b>	sehr kurz; Einsenkung tief, eng, von Wülsten umgeben, wenig grünocker berostet
<b>Kelch:</b>	halboffen bis geschlossen, Blätter olivgrün, breit und kurz, am Grunde getrennt, zusammengeneigt; Einsenkung tief, mittelweit, von sanften Wülsten umgeben
<b>Fleisch:</b>	mittelfeinzellig, fest, weiß, langsam bräunend; säuerlich, wenig süß, leichtes rosenartiges Aroma
<b>Kernhaus:</b>	sehr klein, mittelständig; Achse schwach hohl; Kammern klein, gegen Achse geschlossen; Wände breitbogenförmig, stark zerrissen; Kerne klein, oval, rehbraun
<b>Genußreife:</b>	M–E 08
<b>Verwendung:</b>	säuerlicher Tafelapfel, eher aber Wirtschaftsapfel, für die frühe Reife relativ lange lagerbar und gut transportfähig
<b>Baum:</b>	Wuchs sehr stark, bildet auf Sämling mächtige, sehr dichte Krone, neigt zum Austrieb aus altem Holz



## ENGLISCHER SCHARLACHPEPPING (Foto 38)

<b>Form:</b>	mittelgroß, kugelförmig, etwas ungleichhälftig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, zur Vollreife etwas fettig; fest, Grundfarbe weißlichgelb, diese aber nur bei Blattschatten sichtbar; Deckfarbe flächig weinrot; Schalenpunkte als helle Flecken hervortretend
<b>Stiel:</b>	lang, dünn, rötlichbraun; Einsenkung mitteltief, eng, zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen bis halboffen, Blättchen olivgrün, filzig, mittellang und breit, zusammengeneigt, am Grunde getrennt
<b>Fleisch:</b>	weiß, nur langsam bräunend, fest aber feinzellig, mäßig saftig, sehr süß
<b>Kernhaus:</b>	stielständig, zwiebel förmig; Achse leicht hohl; Fächer wenig geöffnet; Wände glatt, rucksackförmig; Samen gut ausgebildet, mittelgroß, oval, kastanienbraun
<b>Genußreife:</b>	M08–M09
<b>Verwendung:</b>	guter, süßer, früher Tafelapfel; gut transport- und lagerfähig
<b>Baum:</b>	bildet kleine, kompakte Krone, sehr reichtragend

## PFIRSICHROTER SOMMERAPFEL (Foto 39)

<b>Form:</b>	mittelgroß, hochgebaut kegelförmig, sehr regelmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, stark glänzend; Grundfarbe weißlichgelb, Deckfarbe zu $\frac{3}{4}$ geflammt oder eher flächig dunkelrot; Schalenpunkte in der Röte vereinzelt deutlich weiß sichtbar
<b>Stiel:</b>	dick, mittellang; Einsenkung mäßig tief, eng, grün berostet, jedoch nicht über die Stielgrube hinaus
<b>Kelch:</b>	halboffen, Blätter mittellang, schmal, aufrecht, zurückgeschlagen; Einsenkung tief, mäßig weit, sehr ebenmäßiger Rand
<b>Fleisch:</b>	schwach gelblichweiß, feinzellig, sehr saftig, erfrischend süßsauerlich, angenehm
<b>Kernhaus:</b>	kelchständig, herzzwiebel förmig; Achse geschlossen; Kammern eng; Wände fast glatt, bohnenförmig; Samen wenig, mittelgroß, fast dreieckig, schwarzbraun, teils schlecht ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	ab A09
<b>Verwendung:</b>	ausgezeichneter Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs schwach, Krone pyramidal

## Waldviertler Böhmer (Foto 40)

<b>Form:</b>	mittelgroß, flachkugelförmig bis kugelförmig, mittelbauchig, rippig; häufig Zwillingssrüchte
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, lagerreif klebrig; Grundfarbe anfangs grünlichgelb, am Lager gelb; Deckfarbe bis $\frac{1}{3}$ rosa bis hellrot verwaschen; Schalenpunkte wenig hervortretend
<b>Stiel:</b>	lang, mitteldick, oft mit Resten von Nebenblüten; Einsenkung mäßig tief, eng, nicht oder kaum berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen; Blätter grau filzig, mittellang, schmal, aufrecht, sich am Grunde berührend, Spitzen zurückgeschlagen; Einsenkung mitteltief, mittelweit, gefältelt, Rand sanft gerippt
<b>Fleisch:</b>	weiß, feinzellig, weich, sehr saftig, säuerlich, manchmal mit unangenehmem Beigeschmack; druckempfindlich





- Kernhaus:** mittelständig, zwiebel förmig; Achse hohl; Kammern offen; Wände glatt, gebogen bis rucksack förmig; Samen zahlreich, gut ausgebildet, hell kastanienbraun, länglichoval, zugespitzt
- Genußreife:** A10–E01
- Verwendung:** Most und Verwertungsapfel
- Baum:** Wuchs sehr stark, Krone hochpyramidal, reich tragend, gesund

## RODAUNER GOLDAPFEL (Foto 41)

- Form:** groß, kugelförmig bis hochgebaut kegelförmig, stielbauchig, im Querschnitt rund, regelmäßig
- Schale:** glatt, trocken, Grundfarbe gelb, Deckfarbe verwaschen hellorange, darüber zu  $\frac{1}{4}$  dunkelrot geflammt; fest, aber nicht störend; Schalenpunkte nicht auffällig
- Stiel:** kurz, dick; Einsenkung tief, eng, wenig schuppig, dunkelbraun berostet
- Kelch:** halboffen, Blätter zusammengeneigt, sich am Grunde berührend; Einsenkung tief, eng, sehr ebenmäßig, mit Roststrichen
- Fleisch:** gelblich; im Herbst hart und kräftig säuerlich, im Frühjahr mürbe, angenehm süßsäuerlich, renettenartig, mittelfeinzellig; Berlepsch-Aroma
- Kernhaus:** kelchständig, zwiebel förmig; Achse hohl; Kammern offen; Wände glatt, Samen mittelgroß, oval bis dreieckig, dunkel kastanienbraun, gut ausgebildet, aber wenig
- Genußreife:** 12–03
- Verwendung:** ausgezeichnete Tafelapfel, Lagerapfel
- Baum:** Wuchs stark, Krone kugelförmig

## GOLDGELBE SOMMERRERINETTE (Foto 42)

- Form:** mittelhoch, kugelförmig, stielbauchig, im Querschnitt rund, ebenmäßig
- Schale:** trocken; Grundfarbe goldgelb; Deckfarbe selten verwaschen, orange bis zart rot geflammt; Schalenpunkte deutlich braun, +- weiß umhöft
- Stiel:** lang, dünn; Einsenkung mitteltief, mittelweit, zimtbraun berostet
- Kelch:** halboffen bis geschlossen; Blätter sehr lang, schmal, zusammengeneigt, sich am Grunde berührend, Spitzen zurückgeschlagen; Einsenkung mitteltief bis flach, weit, mit Fältchen, Rand sanft höckrig
- Fleisch:** gelblichweiß, hart, mittelfeinzellig, süß, eigen gewürzt (ähnlich Goldparmäne)
- Kernhaus:** spitz eiförmig, kelchständig; Achse hohl; Kammern offen; Wände zerrissen, mondsichelförmig; Samen sehr zahlreich, gut ausgebildet, mittelgroß, breit bis rundlich, rehbraun
- Genußreife:** 12–03
- Verwendung:** lagerfähiger Tafelapfel

## ROTER ROSMARIN (Foto 43)

- Form:** klein bis mittelhoch; kugelförmig, mittelbauchig, Querschnitt rund bis dreikantig
- Schale:** glatt, glänzend; Grundfarbe nicht sichtbar; vollständig flächig weinrot oder heller rot und darüber weinrot gestreift; Schalenpunkte unauffällig
- Stiel:** kurz, dünn; Einsenkung tief, eng, manchmal grünlichbraun berostet



<b>Kelch:</b>	geschlossen; Blätter aufrecht, Einsenkung tief, mittelweit, oft typisch dreieckig; Rand eben
<b>Fleisch:</b>	reinweiß, unter der Schale und bei den Leitbündeln gerötet, feinzellig, süß, wenig sauer, etwas parfümiert
<b>Kernhaus:</b>	klein, kelchständig, breit herzzwiebelförmig; Achse geschlossen; Kammern klein; Wände glatt, breit bogenförmig bis rucksackförmig; Samen sehr zahlreich, sehr klein, hell rehbraun, eiförmig bis rund, gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	11–03
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel für Liebhaber süßer Äpfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone hochpyramidal

### RIGAER BIRNAPFEL (Foto 44)

<b>Form:</b>	klein, birnenförmig
<b>Schale:</b>	trocken, hart, Grundfarbe weißlichgelb bis gelb, Deckfarbe $\frac{1}{3}$ bis $\frac{2}{3}$ flächig rot; Schalenpunkte deutlich als Roststernchen
<b>Stiel:</b>	mittellang, dünn, oft schief sitzend; Einsenkung flach und eng oder fehlend
<b>Kelch:</b>	offen–halboffen, Blättchen klein zusammengeneigt
<b>Fleisch:</b>	gelblich weiß, hart, grobzigelig, renettenartig, sehr süß und säuerlich
<b>Kernhaus:</b>	groß, zwiebelförmig, Achse hohl; Wände glatt, ohrenförmig; Samen mittelgroß, dunkel kastanienbraun, gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	12–04
<b>Verwendung:</b>	Eßapfel, Kuriosität
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone hochkugelförmig

### GRAHAM'S JUBILÄUMSAPFEL (Foto 45)

<b>Form:</b>	groß, hochgebaut kegelförmig, oft schief, im Querschnitt stark ungleichhälftig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, fettig bis klebrig; Grundfarbe grüngelb später gelb; keine Deckfarbe; Schalenpunkte unauffällig
<b>Stiel:</b>	kurz– mittellang, dünn; Einsenkung mäßig tief, eng, nicht berostet
<b>Kelch:</b>	klein, geschlossen; Blätter lang, mittelbreit, übereinandergeschlagen; Einsenkung flach und eng
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, feinzellig, erfrischend säuerlich, sehr saftig, später süßer
<b>Kernhaus:</b>	groß, zwiebelförmig, kelchnah; Achse hohl; schmale Kelchröhre bis ins Kernhaus führend, Kammern geräumig, offen; Wände zerrissen, rucksackförmig; Samen zahlreich, mittelgroß, breit eiförmig, kastanienbraun; gut ausgebildet, scheppern
<b>Genußreife:</b>	E10–02
<b>Verwendung:</b>	guter Eß-, Most- und Haushaltsapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs schwach, Krone kugelig, klein; Ertrag jährlich und hoch



## DER SCHULMEISTER (GALLOWAY PEPPING) (Foto 46)

<b>Form:</b>	groß; flachkugelförmig, manchmal auch kugelig, regelmäßig geformt, im Querschnitt rund
<b>Schale:</b>	anfangs trocken, am Lager leicht fettig werdend; Grundfarbe gelbgrün, später gelb; Deckfarbe manchmal bräunlichrot angehaucht; Schalenpunkte sehr auffällig; sternförmig, sonnseits auch rot umhöft, kelchwärts vermehrt
<b>Stiel:</b>	kurz, dick, oft knopfig, fleischig; Einsenkung flach bis mitteltief, eng, nicht berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen, manchmal halboffen; Blätter lang, schmal, übereinandergeschlagen; Einsenkung flach bis mitteltief, mittelweit
<b>Fleisch:</b>	fast weiß, später gelblicher; anfangs erfrischend säuerlich, saftig, knackig, später mürber, süßer, etwas trocken
<b>Kernhaus:</b>	sehr klein, mittelständig, spitz eiförmig; Achse schwach hohl; Wände zerrissen, ohrenförmig; Kerne mittelgroß, eiförmig, dunkel kastanienbraun, +- gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	11–03
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel, Küchen-, Mostapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, bildet in der Baumschule sehr gerade Stämme, frosthart; Krone locker, breitkugelig, dem Gravensteiner sehr ähnlich

## BOROWINKA (Foto 47)

<b>Form:</b>	groß bis sehr groß, flachkugelförmig, mittelbauchig, kantig, unregelmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, am Lager fettig; Grundfarbe weißlichgelb; Deckfarbe bis 1/3: rosa verwaschen, gut besonnte Früchte auch rot gestreift; Schalenpunkte braun, wenig auffällig
<b>Stiel:</b>	kurz, kräftig; Einsenkung mitteltief, weit, zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	mittelgroß, geschlossen bis halboffen; Blätter zusammengeneigt, lang und breit, grauflzig; Einsenkung mitteltief eng, von Wülsten umgeben
<b>Fleisch:</b>	weiß, feinzellig, sehr saftig, angenehm süßsäuerlich, schwach rosenartig gewürzt
<b>Kernhaus:</b>	klein, mittelständig, zwiebförmig, Achse hohl, Fächer geräumig; Wände zerrissen, pelzig; Samen mittelgroß, eiförmig, kastanienbraun
<b>Genußreife:</b>	09–12
<b>Verwendung:</b>	Tafel- Haushaltsapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs stark; Krone breitpyramidal

## CLUDIUS HERBSTAPFEL (Foto 48)

<b>Form:</b>	mittelgroß, flachkugelförmig, mittelbauchig, im Querschnitt nicht rund
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, fettig; Grundfarbe weißlichgelb bis gelb, Deckfarbe manchmal leicht orange angehaucht; Schalenpunkte, grün umhöft, deutlich sichtbar
<b>Stiel:</b>	mittellang bis lang, mitteldick, Einsenkung tief, weit zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen, klein, Blätter lang und schmal, aufrecht, Spitzen zurückgeschlagen, grauflzig; Einsenkung flach, weit grauflzig, sanft rippig
<b>Fleisch:</b>	rein weiß, saftig, feinzellig, angenehm süßsäuerlich



<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, zwiebel förmig, stielständig; Achse hohl; Fächer offen oder geschlossen; Wände zerrissen, breit, bogenförmig; Kerne rehbraun, mittelgroß, breit, flachgedrückt oder mit Kante, scheppern
<b>Genußreife:</b>	09
<b>Verwendung:</b>	guter Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone breitpyramidal

## KALVILL VON ST. SAUVEUR (Foto 49)

<b>Form:</b>	groß bis sehr groß, abgestumpft kegelförmig; im Querschnitt fünfkantig
<b>Schale:</b>	glatt, matt, am Lager fettig; Grundfarbe gelb, Deckfarbe verwaschen rot, darüber auch dunkler rot gesprenkelt, wenig gestreift; Schalenpunkte in Röte deutlich weiß
<b>Stiel:</b>	kurz bis mittellang, dünn; Einsenkung sehr tief, weit, zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	halboffen; Blättchen breit und lang, zusammengeneigt, am Grund getrennt; Einsenkung sehr tief, mittelweit, von starken Rippen umgeben; grün bleibend gelblichweiß, dicht, mittelfeinzellig, saftig, angenehm süßsauerlich
<b>Fleisch:</b>	
<b>Kernhaus:</b>	klein, zwiebel förmig, mittelständig; Achse stark hohl; Kammern offen; Wände zerrissen, bohnenförmig; Samen wenig, schlecht ausgebildet, rehbraun; Kelchröhre ins Kernhaus ragend, diese oft schimmelig
<b>Genußreife:</b>	12–04 (06)
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel, Haushaltsapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark - stark, Krone schirmförmig

## REVEREND WILKS (Foto 50)

<b>Form:</b>	groß, flachkugelförmig, ungleichhälftig, mittelbauchig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, am Lager fettig; Grundfarbe dunkelgelb, Deckfarbe $\frac{1}{2}$ orange überlaufen, darüber hellrot gesprenkelt und kurz gestreift, Schalenpunkte braun, wenig auffällig
<b>Stiel:</b>	mittellang bis lang, dick, meist mit zwei auffälligen Höckern; Einsenkung tief, weit, +- berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen; Blätter grün, breit, mittellang, zusammengeneigt, am Grund nicht verwachsen; Einsenkung tief, weit, von sanften Rippen umgeben
<b>Fleisch:</b>	weißlichgelb, mäßig saftig, mittelfeinzellig, säuerlich-süß, eigentümlich gewürzt, Geschmackstyp Goldparmäne
<b>Kernhaus:</b>	klein, mittelständig, zwiebel förmig; Achse hohl, Kammern offen, Wände ohrenförmig, zerrissen; Samen mittelgroß, breit, mit Kante; rehbraun
<b>Genußreife:</b>	E09–E10
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone hochkugelig



### SOMMERZIMTAPFEL (Foto 51)

<b>Form:</b>	klein, kegelförmig, ungleichhälftig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, Grundfarbe weißlich gelb, Deckfarbe bis $\frac{2}{3}$ rot geflammt; Schalenpunkte weiß oder hellbraun
<b>Stiel:</b>	kurz, Einsenkung sehr tief, eng
<b>Kelch:</b>	geschlossen, Blätter olivgrün, breit, aufrecht, zusammengeneigt; Einsenkung sehr tief, eng
<b>Fleisch:</b>	weiß, saftig, fest, feinzellig, sehr süß, wenig sauer, starkes rosenartiges Parfum
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, rund, kelchständig; Achse geschlossen; Kammern geräumig, Wände rucksackförmig, glatt; Samen zahlreich, dunkel kastanienbraun, breiteiförmig, flach
<b>Genußreife:</b>	E08–E09
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone kugelförmig

### ROTER RAMBUR AUS BREITENSEE (Foto 52)

<b>Form:</b>	groß bis sehr groß bei regelmäßigem Schnitt, sonst mittelgroß, flachkugelförmig, ungleichhälftig, abgerundet fünfkantig, stiel- bis mittelbauchig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, am Lager etwas fettig, Grundfarbe gelb, Deckfarbe fast zur Gänze flächig rosarot bis rot; Schalenpunkte deutlich, grau bis grünlich
<b>Stiel:</b>	kurz, mitteldick, olivgrün, wollig; Einsenkung tief, weit, dunkelocker berostet
<b>Kelch:</b>	groß, geschlossen; Blätter graugrün, filzig, am Grund breit, lang zugespitzt, aufrecht, Spitzen zurückgeschlagen; Einsenkung mitteltief, mittelweit
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, sehr saftig, süßsauerlich, feinzellig
<b>Kernhaus:</b>	sehr klein, mittelständig, zwiebförmig; Achse geschlossen; Wände ganz glatt, ohren- bis bohnenförmig; Kerne klein, breit, flach, rehbraun
<b>Genußreife:</b>	ab A10–12(02 ?)
<b>Verwendung:</b>	Tafel- und Haushaltsapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs schwach bis mittelstark, Krone klein, rund, starke Quirlholzbildung

### GELBER HERBSTKALVILL (Foto 53)

<b>Form:</b>	groß, flachkugelförmig, typische Kalvillform, stielbauchig, sehr ähnlich dem Antonowka
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, grünlichgelb bis weißlichgelb, Schalenpunkte grün umhöft, wenig auffällig
<b>Stiel:</b>	kurz bis mittellang, dünn, Einsenkung tief und weit, braun berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen, Blätter hellgrün, lang, breit, wenig wollig; Einsenkung tief eng, von starken kalvillartigen Rippen umgeben
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß bis weiß, saftig, feinzellig, fein süßsauerlich
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, mittelständig, herzzwiebförmig; Achse hohl; Kammern halboffen, Wände rucksackförmig, zerrissen; Samen klein, eiförmig, orangebraun, oft glasig
<b>Genußreife:</b>	10–11
<b>Verwendung:</b>	ausgezeichneter Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs schwach, Krone klein, hochkugelförmig



## WERTHEIM-RENETTE“ (Foto 54)

<b>Form:</b>	mittelgroß, kugelförmig, sehr gleichmäßig, mittelbauchig
<b>Schale:</b>	glatt, trocken; Grundfarbe gelb; Deckfarbe selten wenig orange angehaucht
<b>Stiel:</b>	dünn, mittellang, grünwollig, ohne Knopf; Einsenkung tief, eng, mittelweit, grün, kaum berostet
<b>Kelch:</b>	sehr klein, geschlossen, Blättchen hellgrün, aufrecht; Einsenkung tief, eng, sehr ebenmäßig
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, mittelfeinzellig, süßsauerlich, goldparmanänenartig gewürzt
<b>Kernhaus:</b>	klein, rund, kelchständig; Achse schwach hohl; Kammern geschlossen; Wände zerrissen; bogenförmig; Kerne mittelgroß, breit, rehbraun
<b>Genußreife:</b>	10–12
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel

## GROSSHERZOG FRIEDRICH VON BADEN (Foto 55)

<b>Form:</b>	groß, flachkugelförmig bis hochgebaut kegelförmig, stiel- bis mittelbauchig, im Querschnitt rund, am Kelch mit kalvillartigen Rippen
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, fettig, fein; Grundfarbe gelb; Deckfarbe bis $\frac{1}{2}$ : flächig oder auch punktiert ziegelrot; Schalenpunkte wenig auffällig
<b>Stiel:</b>	kurz, stark; Einsenkung tief, weit, braun berostet
<b>Kelch:</b>	groß, offen; Blätter mittellang, -breit, aufrecht; Einsenkung tief, eng, von starken Rippen umgeben
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, feinzellig saftig, angenehm süßsauerlich, duftend
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse schwach hohl, Kammern halb-offen; Wände rucksackförmig, zerrissen; Samen zahlreich, mittelgroß, eiförmig, rehbraun
<b>Genußreife:</b>	09–10
<b>Verwendung:</b>	ausgezeichneter Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs anfangs stark, bildet mittelgroße, hochkugelige Kronen; Ertrag sehr früh und reich

## SCHÖNER AUS HERRNHUT (Foto 56)

<b>Form:</b>	mittelgroß, eiförmig, stielbauchig, rippig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend fettig; Grundfarbe weißlichgelb; Deckfarbe zu $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{4}$ lang gestreift bis flächig hell weinrot; Schalenpunkte klein, weiß, unauffällig
<b>Stiel:</b>	mittellang bis lang, mitteldick, rot; Einsenkung tief und eng, zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	klein, geschlossen; Blätter lang, schmal, zusammengeneigt; Einsenkung flach bis mitteltief, eng; von Rippen umgeben
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, oft gerötet, saftig, feinzellig, schwach säuerlich
<b>Kernhaus:</b>	spitz eiförmig, kelchständig; Achse geschlossen, Wände rucksackförmig, zerrissen; Kerne mittelgroß, lang, reh- bis kastanienbraun
<b>Genußreife:</b>	ab 10
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs schwach, Krone kugelförmig, Massenträger

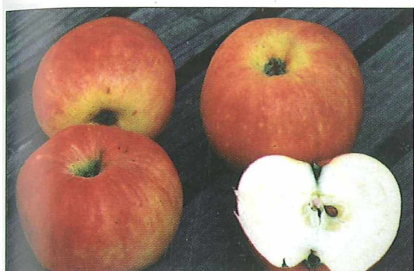


Foto 37: Böhmischer Rosenapfel

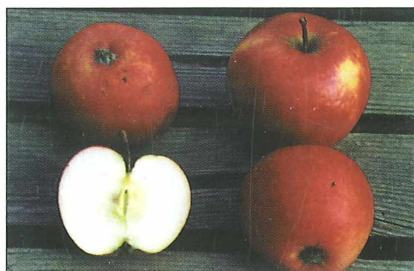


Foto 38: Englischer Scharlachpepping

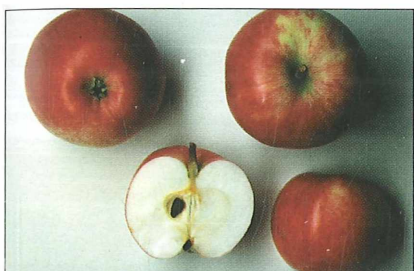


Foto 39: Pfirsichroter Sommerapfel

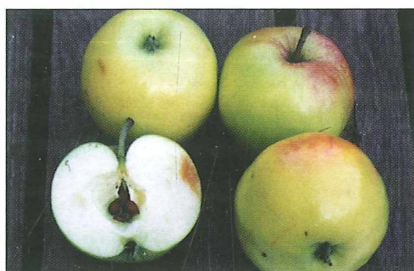


Foto 40: Waldviertler Böhmer

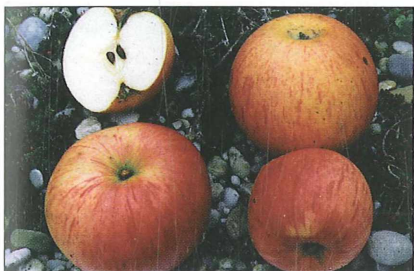


Foto 41: Rodauner Goldapfel

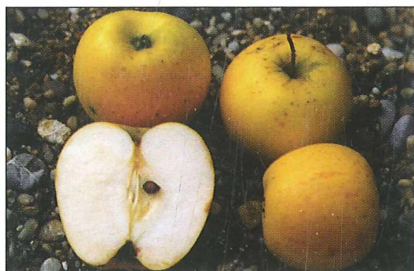


Foto 42: Goldgelbe Sommerrenette



Foto 43: Roter Rosmarin



Foto 44: Rigauer Birnapfel



## Farbtafel 2

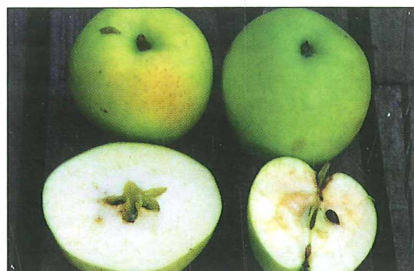


Foto 45: Grahams Jubiläumsapfel

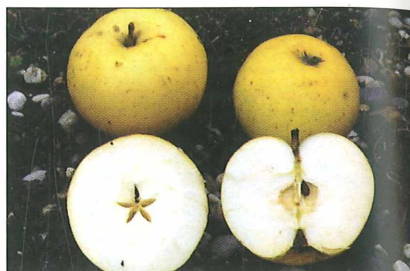


Foto 46: Der Schulmeister (Golloway Pepping)



Foto 47: Borowinka

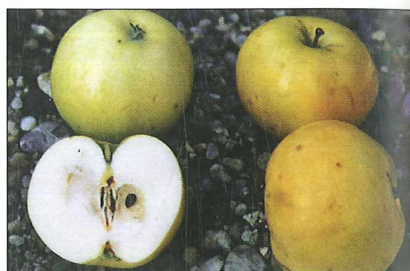


Foto 48: Cludius Herbstapfel

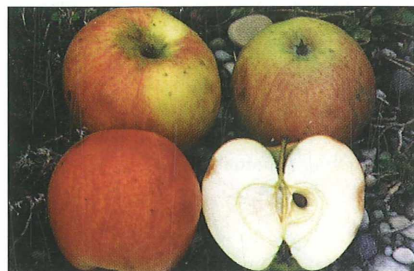


Foto 49: Kalvill von St. Sauveur

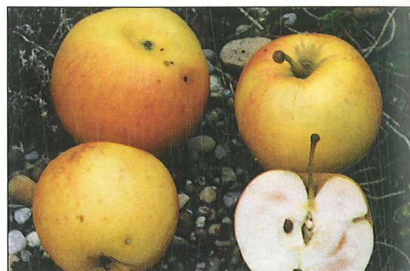


Foto 50: Reverend Wilks



Foto 51: Sommerzimtapfel



Foto 52: Roter Rambur aus Breitensee



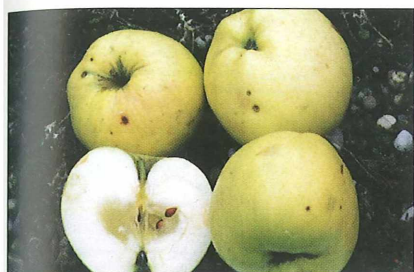


Foto 53: Gelber Herbstkalvill

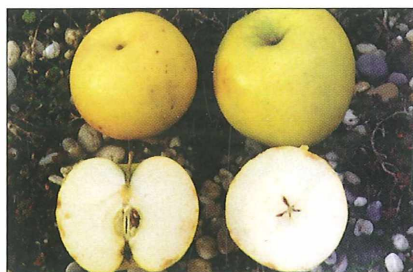


Foto 54: „Wertheim-Renette“

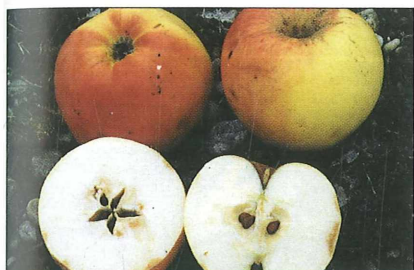


Foto 55: Großherzog Friedrich von Baden



Foto 56: Schöner aus Herrnhut



Foto 57: Müschens Rosenapfel

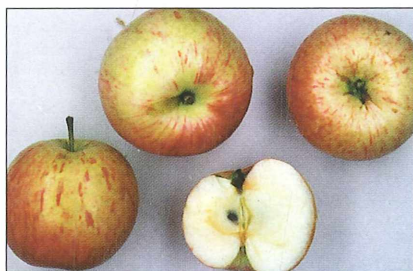


Foto 58: Weißer Astrachan



Foto 59: Laxtons Superb



Foto 60: Rival

# Farbtafel 4



Foto 61: Rote Sternrenette

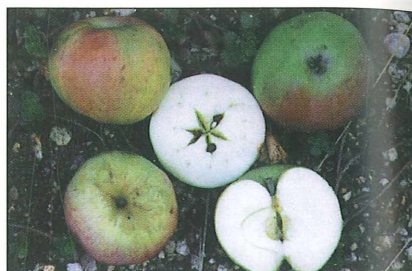


Foto 62: Roter Margarethenapfel

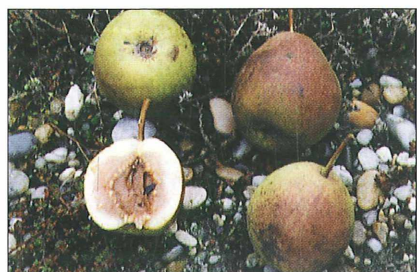


Foto 63: Schweizer Wasserbirne

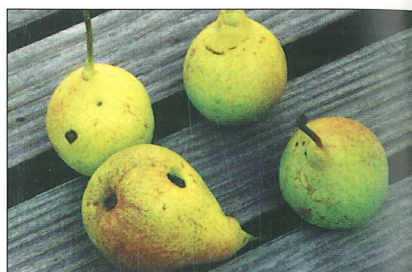


Foto 64: Sommermuskateller



Foto 65: Frühe Scheckenkirsche



Foto 66: „Hansens Maikirsche“



Foto 67: „Seicherl Marille 2“ (Paviots Marille)



Foto 68: „Nuhr 3“ (ev. Znaimer Ananas)





Foto 69: Roter Stettiner

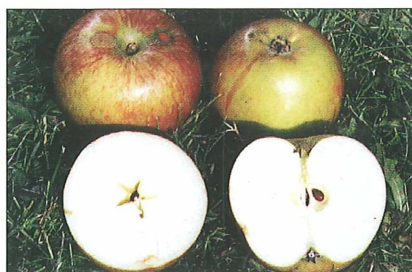


Foto 70: Cellini

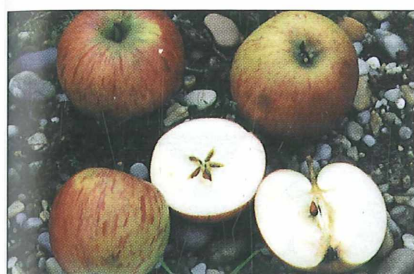


Foto 71: Schmidberger Renette

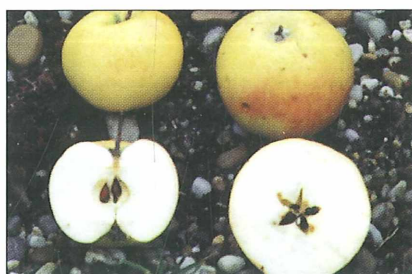


Foto 72: Weißer Wintertaffetapfel

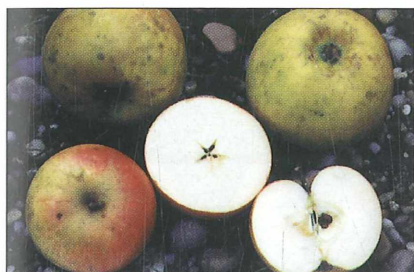


Foto 73: Goldrenette von Blenheim

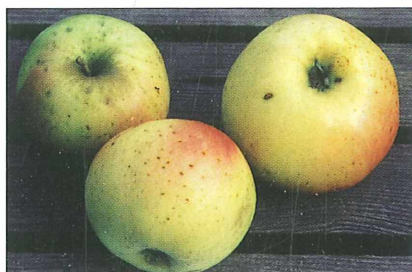


Foto 74: Landsberger Renette



Foto 75: Roter Eiseraffel

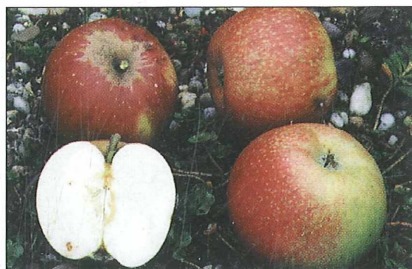


Foto 76: Kaiser Wilhelm

## Farbtafel 6

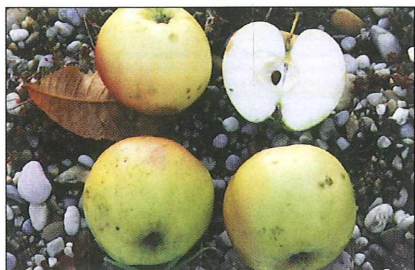


Foto 77: Adersleber Kalvill

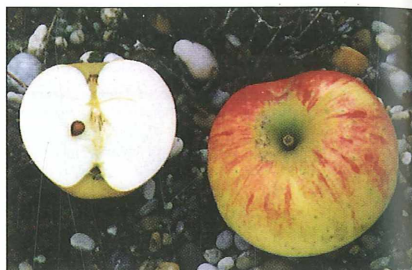


Foto 78: Kaiser Alexander

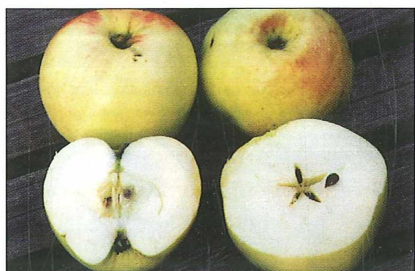


Foto 79: Uhlhorns Augustkalvill

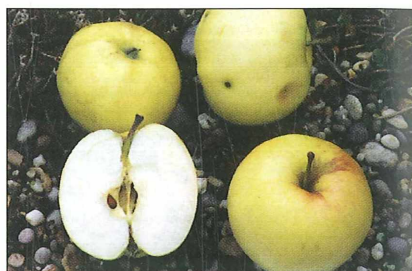


Foto 80: Deans Küchenapfel



Foto 81: Gelber Richard

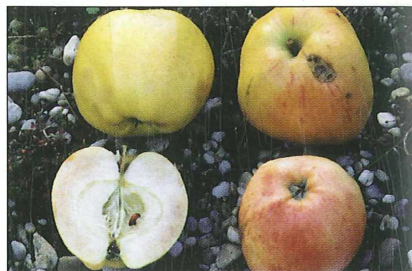


Foto 82: Geflammtter Kardinal

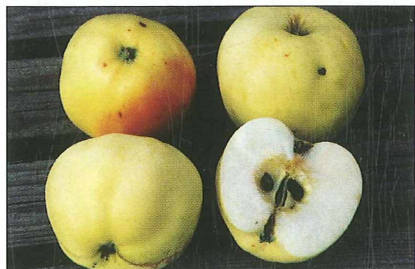


Foto 83: Langtons Sondergleichen

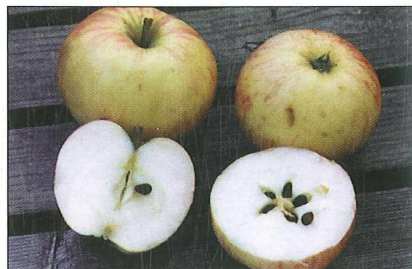


Foto 84: Charlamowsky





Foto 85: Große Kasseler Renette



Foto 86: Harberts Renette

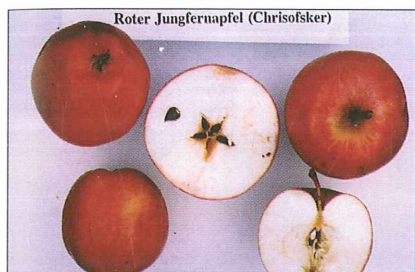


Foto 87: Chrisofsker (Roter Jungfernapfel)

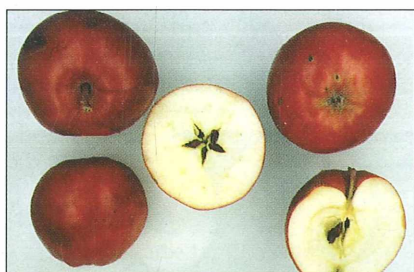


Foto 88: Danzinger Kantapfel



Foto 89: Ananasrenette

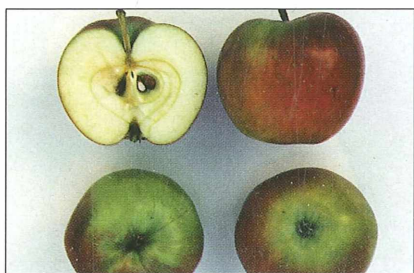


Foto 90: Berner Rosen

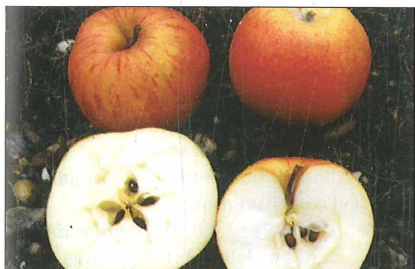


Foto 91: Himbeerapfel von Holowous



Foto 92: Transparent aus Croncels

## Farbtafel 8

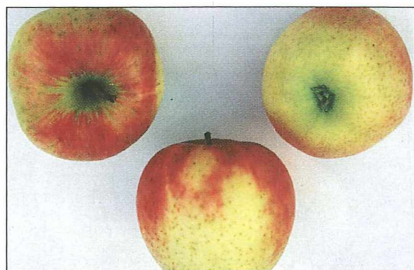


Foto 93: Gascoignes Scharlachsämling



Foto 94: Speckbirne



Foto 95: Sommerapothekerbirne



Foto 96: Sparbirne

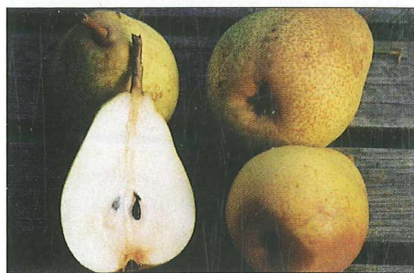


Foto 97: Doppelte Philippsbirne

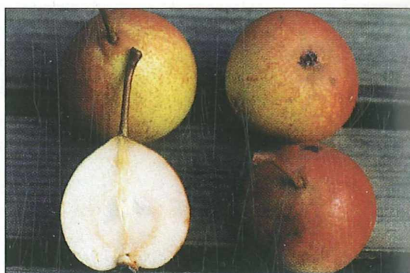


Foto 98: Rote Landbirne



## MÜSCHENS ROSENAPFEL (Foto 57)

<b>Form:</b>	mittelgroß bis groß, flachkugelförmiger, gleichmäßig gebaut, mittelbauchig, im Querschnitt etwas fünfkantig
<b>Schale:</b>	glatt, matt, fein, vom Baum weiß beduftet, Grundfarbe blaß weißlichgelb; Deckfarbe zu $\frac{3}{4}$ bis $\frac{1}{4}$ dunkelweinrot geflammt und gesprenkelt; Schalenpunkte in der Röte weiß, deutlich sichtbar
<b>Stiel:</b>	kurz, stark, knopfig; Einsenkung tief, weit, manchmal hell berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen; Blätter hell olivgrün, schmal, zusammengeneigt; Einsenkung tief, eng; Rand von eben bis stark rippig
<b>Fleisch:</b>	reinweiß, unter der Schale manchmal gerötet, feinzellig, saftig, süßsauerlich, sehr fein aromatisch duftend
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, herzzwiebelförmig; Achse hohl, Kammern geschlossen; Wände halbmondförmig, +- zerrissen; Kerne mittelgroß, rehbraun, eiförmig
<b>Genußreife:</b>	A08–E08 stark folgernd
<b>Verwendung:</b>	geschmacklich einer der besten Frühäpfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone kugelig

## WEISSER ASTRACHAN (Foto 58)

<b>Form:</b>	klein bis mittelgroß, flachkugelförmig, mittelbauchig;
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend; Grundfarbe weißlichgelb; Deckfarbe hellrot gesprenkelt, eher kurz gestreift; Schalenpunkte unauffällig
<b>Stiel:</b>	mittellang, kräftig; Einsenkung flach, weit, +- zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	mittelgroß; Blätter hellgrün, lang und breit, zusammengeneigt; Einsenkung flach, weit
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, feinzellig saftig, erfrischend säuerlich, duftend, häufig glasig werdend
<b>Kernhaus:</b>	groß, kelchständig, herzzwiebelförmig; Achse schwach hohl; Wände mondsichelförmig, zerrissen; Samen klein, lang, fast schwarz
<b>Genußreife:</b>	gleichzeitig mit Klarapfel
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel; geschmacklich besser als Klarapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, bildet runde Kronen

## LAXTONS SUPERB (Foto 59)

<b>Form:</b>	mittelgroß, rundlich, ebenmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, trocken; Grundfarbe weißlich- bis gelblichgrün; Deckfarbe bis $\frac{2}{3}$ gesprenkelt bis gestreift variabel rot; Schalenpunkte deutlich als braune Punkte sichtbar
<b>Stiel:</b>	sehr variabel, meist lang und dick; Einsenkung flach bis mitteltief, eng, oft mit Fleischwulst; graubraun schuppig berostet
<b>Kelch:</b>	halboffen bis geschlossen; Blätter breit, kurz, olivgrün, zusammengeneigt; Einsenkung flach, mittelweit, Rand eben oder mit schwachen Falten
<b>Fleisch:</b>	grünlich- bis gelblichweiß, mittelfeinzellig, fest, süßsauerlich saftig, dicht, Aroma ähnlich Cox Orange
<b>Kernhaus:</b>	mittelständig, rund; Achse schwach hohl; Kammern eng; Wände bogen- bis bohnenförmig, Samen hell kastanienbraun, oval
<b>Genußreife:</b>	10–03
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone breitpyramidal



## RIVAL (Foto 60)

<b>Form:</b>	groß bis sehr groß, flachkugelförmig, mittelbauchig, ebenmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, fettig, dick; Grundfarbe gelb; Deckfarbe bis $\frac{2}{3}$ gesprenkelt orange, darüber schmal rot gestreift, Schalenpunkte grün bzw. rot umhöft, deutlich sichtbar
<b>Stiel:</b>	mittellang, dünn; Einsenkung tief, weit, +- berostet
<b>Kelch:</b>	halboffen; Blätter zusammengeneigt, breit, mittellang; Einsenkung mitteltief, weit, gefältelt, Rand eben
<b>Fleisch:</b>	weißlichgelb, mittelfeinzellig, mäßig saftig, süßsauerlich, eigen gewürzt
<b>Kernhaus:</b>	klein, herzzwiebelförmig, mittelständig; Achse geschlossen; Kammern eng; Wände zerrissen, rucksackförmig; Kerne mittelgroß, breit, hell kastanienbraun, gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	M09–E11
<b>Verwendung:</b>	Eßapfel, Haushaltsapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone hochpyramidal

## ROTE STERNRENETTE (Foto 61)

<b>Form:</b>	ziemlich konstant mittelgroß, kugelig, ebenmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, trocken, hart; Grundfarbe meist nicht sichtbar, gelbgrün; Deckfarbe flächig, dunkelweinrot, vom Baum oft hellblau bereift; Schalenpunkte sehr typisch als Roststernchen und Dreiecke, weißlich umhöft
<b>Stiel:</b>	mittellang, -dick; Stielgrube eng, tief, grau berostet
<b>Kelch:</b>	halboffen; Blättchen lang, schmal, graufilzig, zusammengeneigt, Spitzen zurückgeschlagen
<b>Fleisch:</b>	weiß, unter der Schale und bei den Leitbündeln oft stark gerötet; hart, mittelfeinzellig, mäßig saftig, kräftig säuerlich, wenig süß; etwas Parfum
<b>Kernhaus:</b>	groß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse geschlossen; Wände bogenförmig; Kerne wenig, gut ausgebildet, schwarzbraun, breit eiförmig
<b>Genußreife:</b>	10–01
<b>Verwendung:</b>	Weihnachtsapfel, Eßapfel, guter Preßapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone breitpyramidal

## ROTER MARGARETHENAPFEL (Foto 62)

<b>Form:</b>	klein, halbkugelförmig, im Querschnitt schwach fünfkantig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, vom Baum weiß bereift, etwas zäh; Grundfarbe grünlichgelb bis weißlichgelb; Deckfarbe bis $\frac{3}{4}$ verwaschen rosarot und darüber kurz rot geflammt
<b>Stiel:</b>	kurz; hellgrün, wollig; Einsenkung mitteltief und -weit, zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	groß, halboffen; Blätter hellgrün, breit, mittellang, zusammengeneigt, am Grund getrennt; Einsenkung mitteltief und -weit, von sanften Wülsten umgeben
<b>Fleisch:</b>	grünlichweiß, feinzellig, mürbe, mäßig saftig, süßlich, rosenartig gewürzt; druckempfindlich
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, herzzwiebelförmig; Achse hohl, Kammern halboffen; Wände zerrissen, deutlich ohrenförmig; Samen zahlreich, klein, rund bis eiförmig; rehbraun
<b>Genußreife:</b>	A08
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark bis stark, Krone hochpyramidal; Ertrag reich





### SCHWEIZER WASSERBIRNE (Foto 63)

- Form:** mittelgroß, apfel- bis eiförmig, mittelbauchig, ziemlich ebenmäßig  
**Schale:** rauh; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe braunrot verwaschen bis punktiert  
**Stiel:** lang, mitteldick, zur Frucht grün; gerade aufsitzend bis leicht eingesenkt  
**Kelch:** groß, offen, Blätter breit und kurz, sternförmig zurückgeschlagen; Einsenkung flach, mittelweit, Rand fast eben  
**Fleisch:** gelblichweiß, grob, mäßig süß, herb säuerlich  
**Kernhaus:** groß, kelchständig, oval; von Steinkranz umgeben, Achse geschlossen; Kerne schwarz, länglich-oval, flach  
**Genußreife:** 10  
**Verwendung:** Mostbirne, als Stammbildner  
**Baum:** Wuchs stark, bildet mächtige Kronen

### SOMMERMUSKATELLER (Foto 64)

- Form:** klein bis mittelgroß; kreisel- bis perlförmig, kelchwärts eingezogen, im Querschnitt nicht ganz rund  
**Schale:** glatt; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe bis  $\frac{1}{3}$  bräunlichrot verwaschen; Schalenpunkte zahlreich auffällig, in der Deckfarbe braun umhöft  
**Stiel:** unterschiedlich lang, mitteldick; mit Knopf aufsitzend  
**Kelch:** offen; Blätter abstehend; Einsenkung mitteltief, eng, oft rippig  
**Fleisch:** weißlichgelb, saftig, halbschmelzend, süß, mit angenehmem Muskatgeschmack  
**Genußreife:** M08–A09  
**Verwendung:** Tafelbirne  
**Baum:** Wuchs stark, Krone pyramidal

### FRÜHE SCHECKENKIRSCH (Foto 65)

- Form:** klein, länglich-rund, seitlich etwas zusammengedrückt, stielwärts abgeplattet, ähnlich der Eltonkirsche, aber nicht so spitz  
**Schale:** Grundfarbe weißlichgelb; Deckfarbe hellrosa bis hellrot, mit gelben Punkten in der Röte; Rücken- und Bauchnaht kaum sichtbar; platzfest  
**Stiel:** mittellang bis lang; Einsenkung flach  
**Stempelpunkt:** leicht eingesenkt, in der Mitte  
**Fleisch:** sehr weich, gallertig, durchscheinend, gelblichweiß, sehr saftig, mild süß, gut steinlösend  
**Kern:** relativ groß, eiförmig, Bauchnaht mit seitlichen Rippen, im Gegensatz zur Eltonkirsche nicht spitz  
**Genußreife:** zweite bis dritte Kirschenwoche  
**Verwendung:** eine eigene, aber wohlschmeckende Kirsche  
**Baum:** Wuchs stark, Krone breit, hängend, Triebe sehr dünn, weichselartig; Blatt klein, meist groß, einfach gesägt; Baum insgesamt wie starkwüchsige Weichsel aussehend; nach dem einzigen Exemplar zu schließen gesund



### „HANSENS MAIKIRSCHÉ“ (Foto 66)

- Form:** klein, rund, seitlich etwas zusammengedrückt, stielwärts abgeplattet  
**Schale:** dunkelrot, Bauchnaht deutlich sichtbar  
**Stiel:** mittellang, Einsenkung sehr tief  
**Stempelpunkt:** tief eingesenkt, in der Mitte  
**Fleisch:** zwischen Herz- und Knorpelkirsche, färbender Saft, mild süß, wenig aromatisch  
**Kern:** mittelgroß, rund  
**Genußreife:** zwei bis drei Wochen vor der ersten Kirschenwoche  
**Verwendung:** wohlschmeckende, sehr zeitige Kirsche  
**Baum:** Wuchs kräftig, Baum gesund und frosthart

### „SEICHERL MARILLE 2“ (EV. PAVIOTS MARILLE) (Foto 67)

- Form:** groß bis sehr groß; A = 48,9; B = 50,6; D = 49,2; F = 0,96; zum Stempelpunkt zugespitzt  
**Schale:** verhältnismäßig glatt, hell, III–IV; Deckfarbe nur teilweise vorhanden, dann VII  
**Stielbucht:** sehr flach, gespalten, eng  
**Stempelpunkt:** rückwärts verschoben, in kleiner Grube  
**Fleisch:** sehr zart, mittelgelb, saftig, aromatisch, ohne Fasern  
**Stein:** groß, plattgedrückt, sehr glatt, hell bis weiß, löst sich sehr gut vom Fleisch; Nebenkanten schwach entwickelt; a = 32; b = 27; d = 12; Same bitter  
**Genußreife:** spät, drittes bis viertes Viertel der Marillenreife  
**Verwendung:** ausgezeichnete Tafelfrucht, der leider die Farbe fehlt  
**Baum:** bildet dichte kugelige Kronen

### „NUHR 3“ (EV. ZNAIMER ANANAS) (Foto 68)

- Form:** mittelgroß, A = 43,2; B = 44,4; D = 42,1; F = 1; Früchte schwimmen im Wasser  
**Schale:** wollig, kaum gerötet, nach Farbskala VI  
**Stielbucht:** gespalten, Fruchtnaht seicht  
**Stempelpunkt:** mittelständig  
**Fleisch:** fein, aromatisch, hellorange, saftig  
**Stein:** liegt stark hohl, a = 25,2; b = 21,8; d = 11,3  
**Genußreife:** ca. eine Woche vor Ungarische Beste  
**Verwendung:** Tafelfrucht  
**Baum:** Starkwüchsig, Krone hochkugelförmig



## ROTER STETTINER (Foto 69)

<b>Form:</b>	mittelgroß, flachkugelförmig bis rund, mittelbauchig sehr ebenmäßig, stielbauchig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend; fest; Grundfarbe nicht sichtbar; Deckfarbe flächig dunkelrot, schattseits etwas heller; Schalenpunkte unauffällig
<b>Stiel:</b>	kurz, mitteldick; Einsenkung tief, eng, +- zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	halboffen bis geschlossen, Blätter kurz, zusammengeneigt, am Grunde getrennt; Einsenkung flach, mittelweit zart gefältelt
<b>Fleisch:</b>	grünlichweiß, feinzellig, süßlich, etwas fad, im Frühjahr vergleichsweise aber annehmbar, Geschmackstyp Gloster
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, kelchständig, herzzwiebelförmig; Achse geschlossen; Fächer klein; Wände glatt, ohrenförmig; Samen gut ausgebildet, hell kastanienbraun, eiförmig
<b>Genußreife:</b>	11–04
<b>Verwendung:</b>	Lagerapfel, im Frühjahr akzeptabler Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark bis stark, Krone hochpyramidal

## CELLINI (Foto 70)

<b>Form:</b>	mittelgroß bis groß, kugelförmig, stielbauchig, ziemlich ebenmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, oft fettig, Grundfarbe gelblichgrün, am Lager weißlichgelb; Deckfarbe $\frac{3}{4}$ bis $\frac{1}{4}$ gesprenkelt, geflammt bis flächig rot, Schalenpunkte weiß, wenig auffällig, stark süßlich duftend
<b>Stiel:</b>	mittellang, mitteldick; Einsenkung tief, mittelweit, grünlichocker berostet
<b>Kelch:</b>	weit offen; Blätter kurz, breit, aufrecht, am Grunde weit getrennt; Einsenkung mitteltief, weit, gefältelt
<b>Fleisch:</b>	grünlichweiß, feinzellig, sehr saftig, süßsauerlich, erfrischend
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, spitz eiförmig, stielständig; Achse hohl; Kammern geschlossen; Wände glatt, breit bogenförmig; Samen klein, eiförmig, kastanienbraun
<b>Genußreife:</b>	A10–E12
<b>Verwendung:</b>	erfrischender Tafelapfel, Wirtschaftsapfel
<b>Baum:</b>	starker Wuchs, kugelige Krone

## SCHMIDBERGER RENETTE (Foto 71)

<b>Form:</b>	mittelgroß, kugelig, stielbauchig, ebenmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend; hart, Grundfarbe gelblichgrün; $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ Deckfarbe flächig bis gesprenkelt rot, darüber dunkler geflammt, Schalenpunkte unauffällig
<b>Stiel:</b>	kurz, mitteldick; Einsenkung flach bis mitteltief, mittelweit, typisch ockergrün berostet
<b>Kelch:</b>	halboffen; Blätter lang, mittelbreit, aufrecht, Spitzen typisch zurückgeschlagen
<b>Fleisch:</b>	grünlichweiß bis gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, hart, süß-sauerlich, ohne Würze
<b>Kernhaus:</b>	mittelständig, mittelgroß; Achse minimal hohl; Kammern geschlossen; Wände breit bogenförmig bis rucksackförmig, stark zerrissen; Samen sehr zahlreich, gut ausgebildet, eiförmig, rehbraun bis hell kastanienbraun
<b>Genußreife:</b>	11–04
<b>Verwendung:</b>	im Frühjahr guter Eßapfel, Most- und Haushaltsapfel, Lagerapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone hochkugelig, etwas hängend, Ertrag alternierend



## WEISSER WINTERTAFFETAPFEL (Foto 72)

- Form:** klein bis mittelgroß, flachkugelförmig, mittelbauchig, im Querschnitt ungleichhälftig
- Schale:** glatt, glänzend, manchmal etwas fettig; Grundfarbe weißlichgelb, wie durchscheinend; Deckfarbe bis  $\frac{1}{3}$  flächig zartrosa bis kräftig rosarot; Schalenpunkte klein, weiß umhöft
- Stiel:** lang, dünn; Einsenkung mitteltief und weit, oft durch Fleischwulst verengt; selten berostet, Rand höckerig
- Kelch:** geschlossen; klein, Blätter mittellang und -breit, aufrecht, „gezwirbelt“ wie bei Oldenburg, sich am Grunde berührend; Einsenkung flach und weit, gefältelt
- Fleisch:** weiß, feinzellig, saftig, knackig, lieblich süßsauerlich, gewürzt
- Kernhaus:** mittelgroß, kelchständig, herzzwiebelförmig; Achse hohl, gegen Kammern geschlossen; Wände glatt, rucksackförmig; Samen klein, zahlreich, oval, hell kastanienbraun, gut ausgebildet
- Genußreife:** 12–04
- Verwendung:** sehr guter Tafelapfel
- Baum:** Wuchs mittelstark, Krone schirmförmig, Zweige herabhängend; schorfanfällig

## GOLDRENETTE VON BLENHEIM (Foto 73)

- Form:** groß, flachkugelförmig bis kugelig, mittelbauchig, im Querschnitt rund
- Schale:** glatt, trocken; Grundfarbe grünlichgelb, später goldgelb; Deckfarbe  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{2}{4}$  orangerot verwaschen, darüber manchmal dunkler rot gestreift; Berostung häufig; Schalenpunkte als braune Punkte sichtbar
- Stiel:** kurz, kräftig; Einsenkung mitteltief, eng, hell zimtfarben berostet, manchmal mit Fleischwulst
- Kelch:** weit offen; Blättchen breit, kurz, aufrecht oder zusammengeneigt, am Grunde weit getrennt; Einsenkung flach und weit, schüsselförmig, Rand meist eben, oft berostet
- Fleisch:** gelblichweiß, mittelfeinzellig, mittelhart, saftig, süß-sauerlich, stark gewürzt
- Kernhaus:** mittelgroß und -ständig; spitz eiförmig, Achse schwach hohl; Kammern offen oder geschlossen; Wände zerrissen, bogenförmig; Samen wenig, sehr groß, lang, kastanienbraun, oft schlecht ausgebildet
- Genußreife:** 11–03
- Verwendung:** Tafelapfel
- Baum:** Wuchs stark bis sehr stark, Krone flachkugelig, oft schlechter Träger, vor allem in der Baumschule nicht frosthart

## LANDSBERGER RENETTE (Foto 74)

- Form:** groß, kugelig, mittelbauchig; kelchwärts unterschiedlich stark verjüngt; im Querschnitt rund
- Schale:** glatt; anfangs trocken, am Lager stark fettig; Grundfarbe gelb; Deckfarbe bis  $\frac{1}{2}$  hellorange bis golden angehaucht; Schalenpunkt braun deutlich sichtbar
- Stiel:** mittellang, dünn; Einsenkung tief, mittelweit, zimtfarben berostet
- Kelch:** halboffen bis geschlossen; Blätter mittellang, aufrecht, Spitzen zurückgeschlagen, am Grunde +- verwachsen



<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, feinzellig, mittelsaftig, süß, leicht aromatisch; Schattenfrüchte mild säuerlich, geschmacklich stark abfallend
<b>Kernhaus:</b>	groß, kelchständig, spitz eiförmig; Achse stark hohl; Kammern groß; Wände zerrissen, rucksackförmig; Samen zahlreich, groß, breit eiförmig, kastanienbraun, gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	10–12
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel für kühle Lagen
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone breit gewölbt, stark krebs- und mehltauanfällig, nur für schneearme Höhenlagen empfehlenswert, Ertrag regelmäßig

## RÖTER EISERAPFEL (Foto 75)

<b>Form:</b>	mittelgroß, kugelig, kelchwärts stärker verjüngt; im Querschnitt rund bis schwach fünfkantig
<b>Schale:</b>	glatt, matt, vom Baum blau bereift; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe meist zur Gänze flächig weinrot oder seltener heller rot und darüber dunkler rot gestreift; Schalenpunkte groß, gelb umhöft
<b>Stiel:</b>	mittellang, dünn, oft rot; Einsenkung tief, mittelweit, grau bis ocker berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen, Blätter dunkelolivgrün, lang, schmal, übereinandergeschlagen
<b>Fleisch:</b>	gelblichgrün, trocken, grobzellig, süß, fade
<b>Kernhaus:</b>	groß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse schwach hohl; Kammern eng; Wände zerrissen, weißfilzig, breit bogenförmig; Samen groß, lang eiförmig, schlecht ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	01–06
<b>Verwendung:</b>	geschmacklich unbefriedigend, aufgrund der Anspruchslosigkeit aber der Landschafts- und Straßenobstbaum schlechthin; im Jagdrevier als Winterfutter
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, bildet gutes Kronengerüst, das kaum Pflege braucht; Ertrag jährlich und hoch

## KAISER WILHELM (Foto 76)

<b>Form:</b>	mittelgroß bis groß, rundlich, mittelbauchig, im Querschnitt ziemlich rund
<b>Schale:</b>	trocken, hart; Grundfarbe gelb; Deckfarbe $\frac{3}{4}$ bis $\frac{1}{4}$ flächig rot bis weinrot, weniger gestreift; Schalenpunkte groß, in der Röte gelb umhöft, auffällig
<b>Stiel:</b>	mittellang, dünn; Einsenkung tief, eng, typisch flächig berostet
<b>Kelch:</b>	groß, offen; Blättchen kurz und breit, zusammengeneigt, am Grund getrennt; Einsenkung flach bis mitteltief, weit
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, hart, säuerlich-süß
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, spitz eiförmig, mittelständig; Achse hohl bis geschlossen; Kammern eng; Wände zerrissen, breit bogenförmig, Samen groß, lang, kastanienbraun, schlecht ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	11–03
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone groß, hochkugelig



## ADERSLEBER KALVILL (Foto 77)

- Form:** mittelgroß, kugelförmig bis flachkugelförmig, mittelbauchig, im Querschnitt fast rund
- Schale:** glatt, fest; Grundfarbe gelbgrün; Deckfarbe bis  $\frac{1}{3}$  flächig bis verwaschen hell karminrot bis rot; Schalenpunkte braun, weiß umhöft, aber unauffällig
- Stiel:** kurz, dick; Einsenkung mitteltief bis flach, grau bis grünbraun berostet
- Kelch:** halboffen; Blätter lang und schmal, zusammengeneigt; Einsenkung flach bis mitteltief, mit Falten
- Fleisch:** weißlichgelb, mittelfeinzellig, saftig, hart, süßsauerlich, aromatisch, wohl-schmeckend
- Kernhaus:** mittelgroß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse wenig hohl, Kammern offen; Wände breit bogenförmig, zerrissen; Kerne mittelgroß, eiförmig, kastanienbraun
- Genußreife:** 12–02
- Verwendung:** Tafelapfel, Lagerapfel
- Baum:** Wuchs mittelstark, Krone breitkugelig

## KAISER ALEXANDER (Foto 78)

- Form:** groß bis sehr groß; kugel- bis flachkugelförmig; stielbauchig; im Querschnitt fünfkantig, ungleichhälftig
- Schale:** glatt; Grundfarbe hellgelb; Deckfarbe  $\frac{1}{3}$  bis  $\frac{2}{3}$  rosarot bis rot marmoriert und gesprenkelt, darüber dunkler rot gestreift; Schalenpunkte groß, braun, vor allem in der Röte auffällig, da gelb umhöft
- Stiel:** mittellang, kräftig; Einsenkung sehr tief, mittelweit, grünlich-zimtfarben bero-stet; Rand uneben
- Kelch:** klein, halboffen bis geschlossen; Blätter hellgrün, aufrecht, Einsenkung sehr tief, eng
- Fleisch:** fast weiß, mittelfeinzellig, saftig, mürbe, süß
- Kernhaus:** mittelständig, herzzwiebelförmig; Achse minimal hohl bis geschlossen; Wände bohnenförmig, zerrissen; Kerne groß, breit, kastanienbraun
- Genußreife:** 10–12
- Verwendung:** Tafelapfel
- Baum:** Wuchs stark; Krone flachkugelig; Früchte faulen leicht

## UHLHORNS AUGUSTKALVILL (Foto 79)

- Form:** groß, rund, stielbauchig, im Querschnitt kantig
- Schale:** glatt, glänzend, fettig; Grundfarbe gelb; Deckfarbe bis  $\frac{1}{3}$  verwaschen orange bis hellrot, Schalenpunkte wenig auffällig, grün bzw. rot umhöft; druckempfindlich
- Stiel:** kurz, kräftig, häufig durch Fleischwulst zur Seite gedrückt, dieser oft mit Rost-streifen, Einsenkung mitteltief und -weit
- Kelch:** geschlossen; Blättchen grünwollig, aufrecht, breit, mittellang; Einsenkung tief, eng bis mittelweit, gefältelt, Rand mit Wülsten
- Fleisch:** gelblichweiß, feinzellig, sehr saftig, angenehm erfrischend säuerlich
- Kernhaus:** groß, herzzwiebelförmig; Achse schwach hohl; Kammern geschlossen, Wände rucksackförmig, glatt; Samen klein, eiförmig, kastanienbraun
- Genußreife:** E08–10
- Verwendung:** Tafel-, Küchen-, Mostapfel
- Baum:** Wuchs stark; Krone breit ausladend; Ertrag regelmäßiger, reich; wenig krankheits-anfällig



## DEANS KÜCHENAPFEL (Foto 80)

- Form:** mittelgroß bis groß, hochgebaut kegelförmig bis rund, variabel, kelch- und stielwärts gleich abnehmend, Querschnitt rund bis fünfkantig
- Schale:** glatt, glänzend, stark fettig; Grundfarbe weißlichgelb bis gelb; Deckfarbe meist fehlend, sonnseits manchmal bis  $\frac{1}{3}$  rosa angehaucht, Schalenpunkte unauffällig, in Röte gelb umhöft
- Stiel:** mittellang, -dick, Einsenkung tief, mittelweit, oft durch Fleischwulst verengt, zimtfarben berostet
- Kelch:** geschlossen, Blättchen sehr lang, mittelbreit, übereinandergeschlagen; Einsenkung mitteltief, -weit, gefältelt und sanft gerippt
- Fleisch:** gelblichweiß, saftig, säuerlich, nicht ganz fein
- Kernhaus:** mittelständig, zwiebelförmig bis rund; Achse stark hohl; Kammer geräumig, offen; Wände bogenförmig zerrissen; Kelchröhre dünn bis ins Kernhaus ragend; Kerne gut ausgebildet, mittelgroß, rehbraun, eiförmig, scheppern
- Genußreife:** 09–10
- Verwendung:** Haushalts-, Mostapfel

## GELBER RICHARD (Foto 81)

- Form:** mittelgroß bis groß, stumpfkegelförmig, stielbauchig, im Querschnitt rund bis kantig
- Schale:** glatt, matt; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe selten bis  $\frac{1}{4}$  hell bräunlichrot; Schalenpunkte wenig auffällig, grün umhöft
- Stiel:** kurz, dick; Einsenkung tief, eng, nicht berostet
- Kelch:** geschlossen; Blättchen lang, dünn, aufrecht, zusammengeneigt; Spitzen +- zurückgeschlagen
- Fleisch:** weiß, saftig, feinzellig, süßsäuerlich, schwach aromatisch
- Kernhaus:** groß, oval, mittelständig; Achse hohl; Kammern groß, offen, Wände bogenförmig, zerrissen; Samen sehr zahlreich, mittelgroß, eiförmig, kastanienbraun
- Genußreife:** E09–E12
- Verwendung:** Tafelapfel
- Baum:** Wuchs stark, Krone (hoch)pyramidal

## GEFLAMMTER KARDINAL (Foto 82)

- Form:** groß, kugelig bis hochgebaut kegelförmig; sehr unregelmäßig gebaut, oft typisch dreikantig
- Schale:** glatt, glänzend, am Lager fettig; Grundfarbe weißlichgelb bis gelb; Deckfarbe bis  $\frac{2}{3}$  typisch breit und kurz rot geflammt, mitunter auch verwaschen rosa
- Stiel:** kurz, dick; Einsenkung tief, eng, +- berostet
- Kelch:** halboffen; Blättchen breit und kurz, zusammengeneigt; Einsenkung mitteltief, eng, Rand mit Höckern und Wülsten
- Fleisch:** grünlichweiß bis weiß; mittelfeinzellig, sehr saftig, spritzig säuerlichsüß
- Kernhaus:** groß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse stark hohl; Kammern offen; Wände stark zerrissen, breit bohnenförmig; Samen meist schlecht ausgebildet, mittelgroß, eiförmig, kastanienbraun
- Genußreife:** 09–12
- Verwendung:** Tafel- und Haushaltsapfel
- Baum:** Wuchs stark, Krone schirmförmig



## LANGTONS SONDERGLEICHEN (Foto 83)

<b>Form:</b>	mittelgroß, halbkugelförmig bis kugelig; rippig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, fettig, dünn; Grundfarbe gelb; Deckfarbe bis $\frac{1}{2}$ verwaschen ziegelrot; Schalenpunkte klein, unauffällig
<b>Stiel:</b>	mittellang, dünn; Einsenkung tief, weit, +- berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen; Blätter grün, lang, schmal, aufrecht; Einsenkung mitteltief, -weit, von starken Rippen umgeben
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, sehr saftig, feinzellig, süßsauerlich, fein aromatisch, druckempfindlich
<b>Kernhaus:</b>	groß, mittelständig, zwiebförmig; Achse stark hohl; Kammern wenig geöffnet; Wände schmal bogenförmig, zerrissen; Kerne groß, schwarzbraun, breit, flach, gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	09–10
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone kugelförmig

## CHARLAMOWSKY (Foto 84)

<b>Form:</b>	mittelgroß, flachkugelförmig, ungleichhälftig, sonst ebenmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, dünn; Grundfarbe weißlichgelb; Deckfarbe bis $\frac{2}{3}$ hellrot geflammt; Schalenpunkte wenig auffällig
<b>Stiel:</b>	mittellang bis lang; mitteldick; Einsenkung tief, weit; wenig berostet
<b>Kelch:</b>	geschlossen; Blättchen lang, schmal, zusammengeneigt bis aufrecht; Einsenkung flach, mittelweit, mit kleinen Falten
<b>Fleisch:</b>	reinweiß, sehr saftig, feinzellig, erfrischend säuerlich-süß
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, kelchständig, zwiebförmig; Achse schwach hohl, Kammern geschlossen; Wände glatt, rucksackförmig; Samen mittelgroß, breit eiförmig, kastanienbraun, gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	zwei Wochen nach Klarapfel
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	anfangs stark, später nachlassend; Krone klein, hängend

## GROSSE KASSELER RENETTE (Foto 85)

<b>Form:</b>	mittelgroß, mittelbauchig, kugelig bis hochgebaut kegelförmig, im Querschnitt rund
<b>Schale:</b>	glatt bis teils rau, fest; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe bis $\frac{2}{3}$ flächig oder marmoriert rot bis braunrot; mittelstark netzartig oder fleckig berostet; Schalenpunkte in der Rote als gelbe Tupfen deutlich sichtbar
<b>Stiel:</b>	lang, mitteldick; Einsenkung mitteltief bis tief, flächig berostet
<b>Kelch:</b>	klein, geschlossen oder halboffen; Blätter breit, kurz bis mittellang, zusammengeneigt, am Grund +- getrennt; Einsenkung flach, mittelweit, faltig, berostet; Kelch sehr breit
<b>Fleisch:</b>	grünlichgelb bis gelb, hart, saftig, kräftig säuerlich, mäßig süß, würzig
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, kelchständig, zwiebförmig; Achse geschlossen bis schwach hohl; Kammern eng, geschlossen; Wände ohrenförmig, zerrissen; Samen gut ausgebildet, viele, stumpf länglichoval, flach, dunkel kastanienbraun bis schwarzbraun
<b>Genußreife:</b>	02–06, neben dem Roten Eiserapfel der am längsten im Normallager haltbare Apfel und im späten Frühjahr durch seine Säure noch erfrischend
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel, Lagerapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs sehr stark, Krone sehr groß, hochkugelig



**HARBERTS RENETTE** (Foto 86)

- Form:** groß bis sehr groß, halbkugelförmig bis hochgebaut kegelförmig, stielbauchig, ebenmäßig, im Querschnitt rund
- Schale:** glatt, trocken; Grundfarbe grünlichgelb, später goldgelb; Deckfarbe bis  $\frac{2}{3}$  gesprenkelt, verwaschen, gestreift orangerot und dunkler; Schalenpunkte als Rostpunkte und -striche auffällig; sehr fein netzartig berostet
- Stiel:** mittel bis lang, kräftig; Einsenkung tief, eng, strahlig zimtfarben berostet
- Kelch:** offen; Blätter breit, mittellang, hell olivgrün, zusammengeneigt, Spitzen zurückgeschlagen, am Grund +- getrennt; Einsenkung flach bis mitteltief, mittelweit, gefältelt und mit sanften Wülsten
- Fleisch:** gelblichweiß, mittelfeinzellig, mürbe, saftig, süß, aromatisch
- Kernhaus:** groß, mittelständig, zwiebel förmig; Achse hohl; Kammern offen; Wände bohnen- bis rucksackförmig; Samen schlecht ausgebildet, wenig, kastanienbraun, mittelgroß, länglich
- Genußreife:** E10-02
- Verwendung:** Tafelapfel, für alle Formen der Verarbeitung
- Baum:** Wuchs sehr stark, Krone groß, flachkugelig, kaum schnittbedürftig, da Triebkraft bis ins Alter, Ertrag hoch, jährlich

**CHRISOFSKER (ROTER JUNGFERNAPFEL)** (Foto 87)

- Form:** klein, stumpfkegelförmig, stielbauchig, im Querschnitt kantig
- Schale:** glatt, glänzend, fest, leicht beduftet; Grundfarbe gelblich; Deckfarbe meist zur Gänze flächig von rosarot bis rot, auch gestreift; Schalenpunkte unauffällig
- Stiel:** mittellang, dünn, meist rot; Einsenkung flach, eng, wenig berostet
- Kelch:** halboffen bis geschlossen; Blättchen lang, schmal, grün, aufrecht, Spitzen zurückgebogen; Einsenkung mitteltief, eng, Rand sehr variabel, eben oder gerippt
- Fleisch:** fast weiß, oft etwas gerötet; feinzellig, saftig, süßsauerlich
- Kernhaus:** mittelgroß, spitz eiförmig, mittelständig; Achse hohl; Wände zerrissen; Kerne zahlreich, spitz eiförmig, kastanienbraun
- Genußreife:** 10-02
- Verwendung:** Tafelapfel, Christbaumapfel, weithin bekannt und beliebt
- Baum:** Wuchs mittelstark bis stark, Krone kegelförmig

**DANZIGER KANTAPFEL** (Foto 88)

- Form:** mittelgroß, halbkugelförmig, mittelbauchig, oft mit typischer Naht, kantig
- Schale:** glatt, glänzend, etwas fettig; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe meist zur Gänze flächig bräunlich weinrot, manche Typen mehr gestreift, Schalenpunkte weiß, +- auffällig
- Stiel:** mittellang, -dick, manchmal mit kleinen Blättchen; Einsenkung tief und eng, wulstig, +- berostet
- Kelch:** mittelgroß, geschlossen; Blätter lang, schmal, aufrecht, Spitzen zurückgeschlagen; Einsenkung flach bis mitteltief (bei den gestreiften Typen auch tief), eng, Rand mit Wülsten und Höckern
- Fleisch:** weißlich bis grünlichgelb, unter der Schale gerötet, feinzellig, saftig, süßsauerlich, erfrischend
- Kernhaus:** mittelgroß, herzzwiebel förmig, stielständig; Achse hohl; Wände rucksackförmig, zerrissen; Kerne mittelgroß, kantig, lang eiförmig, dunkel kastanienbraun, zahlreich



**Genußreife:** E09–01  
**Verwendung:** Tafelapfel, hervorragend für Apfelsaft  
**Baum:** Wuchs mittelstark bis stark, Krone rund bis flach

## ANANASRENETTE (Foto 89)

**Form:** klein, walzen- bis eiförmig, im Querschnitt rund  
**Schale:** glänzend, glatt bis leicht fettig; Grundfarbe zitronen- bis goldgelb; Deckfarbe manchmal bis  $\frac{1}{3}$  zart orange angehaucht; Schalenpunkte groß, sternartig  
**Stiel:** kurz bis mittellang, dünn; Einsenkung flach bis fehlend, grün, selten berostet  
**Kelch:** halboffen oder geschlossen; aufsitzend; Blätter lang, mittelbreit, aufrecht; Einsenkung flach bis fehlend, gefältelt  
**Fleisch:** gelblich, am Rand grünlich, fest, mittelfeinzellig, anfangs saftig, säuerlich, muskatartig gewürzt  
**Kernhaus:** mittelgroß, mittelständig, herzzwiebelförmig; Achse hohl; Wände lang bogen- bis rucksackförmig, Samen typisch orangebraun, rund, klein  
**Genußreife:** 12–02  
**Verwendung:** Tafelapfel  
**Baum:** Wuchs sehr markant: am Stamm entsteht zahlreiches Quirlholz; bildet kompakte kleine Kronen; bestens geeignet zur Spindelerziehung und für Wandspaliere

## BERNER ROSEN (Foto 90)

**Form:** mittelgroß, sehr variabel, von kugelig bis kegelförmig; stiel- bis mittelbauchig, im Querschnitt kantig  
**Schale:** glatt; Grundfarbe gelblichgrün; Deckfarbe  $\frac{2}{3}$  bis  $\frac{3}{3}$  flächig fleischfarben bis dunkel violettrot, vom Baum typisch lila bereift; Schalenpunkte typisch wie eingesenkt  
**Stiel:** kurz bis mittellang, mitteldick; Einsenkung variabel, oft durch Fleischwülste verengt, hell olivbraun berostet  
**Kelch:** klein, geschlossen; Blätter lang und schmal, aufrecht, Spitzen zurückgeschlagen  
**Fleisch:** grünlichweiß bis weißlichgelb, feinzellig, saftig, anfangs knackig, später mürbe, süßlich, rosenartig gewürzt  
**Kernhaus:** mittelgroß, zwiebelförmig, grünlich; Achse geschlossen; Wände wenig zerrissen, bohnenförmig; Kerne mittelgroß, länglich, dunkel kastanienbraun  
**Genußreife:** E09–12  
**Verwendung:** Tafelapfel  
**Baum:** Wuchs mittelstark, Krone mittelgroß, überhängend



## HIMBEERAPFEL VON HOLOWOUS (Foto 91)

<b>Form:</b>	mittelgroß, rund bis hochgebaut kegelförmig, ungleichhälftig, im Querschnitt kantig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend; Grundfarbe gelb; Deckfarbe $\frac{2}{3}$ bis $\frac{1}{3}$ rot geflammt, gesprenkelt; Schalenpunkte wenig auffällig
<b>Stiel:</b>	mittellang, dünn, oft durch Fleischwulst zur Seite gedrückt; Einsenkung tief, variabel weit
<b>Kelch:</b>	geschlossen bis halboffen; Blätter grauoliv-filzig, mittellang und -breit; aufrecht; Einsenkung flach, mittelweit, faltig
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, feinzellig, saftig, säuerlich-süß, fein fruchtig aromatisch
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, mittelständig, zwiebel förmig; Achse schwach hohl, Kammern geräumig, geschlossen; Wände zerrissen, bogenförmig; Kerne zahlreich, klein, eiförmig, kastanienbraun
<b>Genußreife:</b>	11–02
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone breitkugelig

## TRANSPARENT AUS CRONCELS (Foto 92)

<b>Form:</b>	groß bis sehr groß, meist flachkugelförmig, manchmal auch mehr walzenförmig; mittelbauchig, regelmäßig
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend, leicht fettig; Grundfarbe weißlichgelb; Deckfarbe oft bis $\frac{1}{3}$ orangefarben oder rosa angehaucht; Schalenpunkte zahlreich, sehr typisch bläulichgrün umhöft
<b>Stiel:</b>	kurz, dick; Einsenkung tief, weit, oft durch Fleischwülste verengt, olivbraun berostet
<b>Kelch:</b>	groß, geschlossen oder halboffen; Blätter breit, mittellang, aufrecht, grün; Einsenkung weit, mittel bis tief, meist rippig mit Fleischperlen
<b>Fleisch:</b>	gelblich bis gelblichweiß; grobzellig, mittelsaftig, feinaromatischer, süß-säuerlicher Geschmack
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, zwiebel förmig; Achse hohl; Kammern +- geschlossen; Wände breit-bogenförmig; Samen groß, flach, typisch schwarzbraun
<b>Genußreife:</b>	09–10
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel, Dörrobst
<b>Baum:</b>	Wuchs anfangs stark, später nachlassend, Krone mittelgroß, breitkugelig

## GASCOIGNES SCHARLACHSÄMLING (Foto 93)

<b>Form:</b>	groß, kugelig bis flachkugelförmig, oft schief, kantig
<b>Schale:</b>	glatt, fettig, fest; Grundfarbe weißgelblichgrün, Deckfarbe flächig, marmoriert, geflammt hell purpurrot bis trüb karminrot; vom Baum hellblau bereift; Schalenpunkte sehr typisch groß grün bzw. rot umhöft
<b>Stiel:</b>	mittellang, -dick; Einsenkung sehr tief, eng, hell olivgrau berostet
<b>Kelch:</b>	groß, offen; Blätter breit, lang, filzig, aufrecht, am Grund getrennt; Einsenkung weit und tief; von Wülsten umgeben
<b>Fleisch:</b>	grünlichweiß, feinzellig, sehr saftig, süß-säuerlich mit etwas Parfüm
<b>Kernhaus:</b>	klein, mittelständig, zwiebel förmig; Achse schwach hohl; Samen klein, kastanienbraun, eiförmig
<b>Genußreife:</b>	10–12
<b>Verwendung:</b>	hervorragender Tafelapfel
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, sparrig, Krone breitkugelförmig



## SPECKBIRNE (Foto 94)

<b>Form:</b>	mittelgroß bis groß, kreiselförmig, kelchbauchig
<b>Schale:</b>	glatt; Grundfarbe gelbgrün, Deckfarbe fehlt; Schalenpunkte zahlreich, braun, grün umhöft
<b>Stiel:</b>	mittellang bis lang, aufgesetzt
<b>Kelch:</b>	offen; Blätter sternförmig zurückgeschlagen; Einsenkung flach, mittelweit
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, sehr saftig, grobzigelig, adstringierend, herbsüß
<b>Kernhaus:</b>	groß, kelchständig, oval; Achse geschlossen; wenig Samen, groß, länglich-oval, schlecht ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	10
<b>Verwendung:</b>	Most und Dörrbirne, als Stammbildner
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone hochpyramidal

## SOMMERAPOTHEKERBIRNE (Foto 95)

<b>Form:</b>	mittelgroß, kreiselförmig, mittel- bis kelchbauchig, beulig und ungleichhälftig
<b>Schale:</b>	glatt; Grundfarbe gelb; Deckfarbe $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ verwaschen bis geflammt rot; Schalenpunkte deutlich grün, in der Röte gelb umhöft
<b>Stiel:</b>	mittellang und -dick, aufgesetzt, oft mit Fleischwülsten
<b>Kelch:</b>	halboffen bis geschlossen; Einsenkung flach bis mitteltief, eng
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, mäßig saftig, grobzigelig, halbschmelzend, süß, gewürzt
<b>Kernhaus:</b>	klein, kelchständig, oval; Achse geschlossen; wenige Samen, mittelgroß, sehr schmal, schwarz, schlecht ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	E08–M09
<b>Verwendung:</b>	Tafelbirne
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone breitpyramidal

## SPARBIRNE (Foto 96)

<b>Form:</b>	klein bis mittelgroß, flaschenförmig, stielwärts eingezogen, im Querschnitt rund
<b>Schale:</b>	leicht rau; Grundfarbe grünlichgelb bis gelb; Deckfarbe fehlt; netzartig berostet
<b>Stiel:</b>	lang, mitteldick, meist mit Fleischwulst
<b>Kelch:</b>	groß, halboffen bis offen; Blätter aufrecht; Einsenkung flach, eng
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, saftig, schmelzend, bald teigig, säuerlich-süß, etwas gewürzt
<b>Kernhaus:</b>	klein, kelchständig, oval, von Steinkranz umgeben
<b>Genußreife:</b>	08
<b>Verwendung:</b>	Tafelbirne
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone hochpyramidal



## DOPPELTE PHILIPPSBIRNE (Foto 97)

<b>Form:</b>	mittelgroß bis groß, kreisel- bis eiförmig, ebenmäßig, kelchbauchig
<b>Schale:</b>	glatt; Grundfarbe gelb; Deckfarbe manchmal bis $\frac{1}{3}$ orangefarben verwaschen; Schalenpunkte zahlreich deutlich hellbraun
<b>Stiel:</b>	kurz, dick; eingesteckt, auch mit Wulst; Einsenkung flach und eng, berostet
<b>Kelch:</b>	offen; Blätter aufrecht; Einsenkung flach bis mitteltief, weit, oft buckelig
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, saftig, schmelzend; säuerlich-süß
<b>Kernhaus:</b>	mittelgroß, kelchständig, oval bis rund; Achse geschlossen; Kerne groß, länglichoval, schwarz, gut ausgebildet
<b>Genußreife:</b>	E09–M10
<b>Verwendung:</b>	Tafel-, Kompott-, Saftbirne
<b>Baum:</b>	Wuchs stark, Krone kugelig

## ROTE LANDBIRNE (Foto 98)

<b>Form:</b>	klein; kreiselförmig, kelchbauchig, ebenmäßig
<b>Schale:</b>	glatt; Grundfarbe gelb; Deckfarbe $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ flächig bis gestreift rot; Schalenpunkte klein, grün umhüllt
<b>Stiel:</b>	mittellang, dünn, holzig; aufsitzend bis leicht eingesteckt; Einsenkung fehlend oder minimal, oft zimtfarben berostet
<b>Kelch:</b>	klein, offen; Blätter zusammengeneigt oder aufrecht; Einsenkung flach, mittelweit, berostet
<b>Fleisch:</b>	gelblichweiß, sehr saftig, grobzigelig, hart, erst stark adstringierend, später abnehmend; säuerlich-süß
<b>Kernhaus:</b>	klein, rund; kelchständig; Achse geschlossen; Samen zahlreich, mittelgroß, oval, schwarzbraun
<b>Genußreife:</b>	E09–A10
<b>Verwendung:</b>	Mostbirne
<b>Baum:</b>	Wuchs mittelstark, Krone hochkugelig

## 6.6 Prüfung der Sorten auf ihren Virusstatus

Die Prüfung des Virusstatus hat vor allem beim Steinobst große Bedeutung, respektive für Herkünfte, die einer Weitervermehrung zugeführt werden sollen. Zwetschken, Marillen und Pfirsiche wurden daher an der Bundesanstalt für Pflanzenschutz auf Sharka (mittels ELISA) getestet. Von 15 Zwetschkenherkünften waren drei eindeutig sharkaverseucht, acht Proben entsprachen dem Grenzwert, und vier Proben wurden als sharkafrei agnostiziert. Von 14 Pfirsichproben lagen neun nahe dem Grenzwert, fünf Herkünfte wurden als sharkafrei bewertet, eindeutiger Sharkabefall wurde bei keiner Probe festgestellt. Bei Marille wurden zehn Herkünfte als eindeutig befallen bewertet, 18 entsprachen dem Grenzwert, nur neun wurden als sharkafrei erkannt. Die Bundesanstalt für Pflanzenschutz und PIEBER (mündliche Mitteilungen) verweisen darauf, daß verlässliche Aussagen nur nach mehrmaliger Testung oder besser vermittels einer Glashaus- oder Freilandtestung mit Indikator zu erhalten sind.

Zur Feststellung des Virusstatus von Apfelsorten wurden zehn Herkünfte einer Prüfung mittels Indikatorsorten unterzogen. Da diese Prüfungsmethode sehr aufwendig ist, sind Ergebnisse frühestens für das Jahr 1995 zu erwarten.

Für die Erhaltungsarbeit beziehungsweise die Inverkehrsetzung von Sorten, die nicht für Zwecke der Intensivproduktion dienen, kommt die Virusfreiheit oder auch nur die Virustestung als Kriterium nicht in Frage. Eine Virusfreimachung aller zur Zeit in Österreich in Genbanken und Sortenerhaltungsgärten sowie in Baumschulen vorhandenen Sorten (siehe Anhang) ist schon allein aus Kosten- und Kapazitätsgründen nicht durchführbar. Ein gangbarer Weg für die Zukunft wäre die Abgabe von Reisern oder Bäumen aus Erhaltungsanlagen, die regelmäßig von der Bundesanstalt für Pflanzenschutz oder den Landwirtschaftskammern visuell kontrolliert werden.

## 6.7 Testung der Sorten auf Ertragswert und Eignung

Für die Prüfung des Ertragswertes einer Sorte kommen in diesem Bereich zwei Methoden in Frage. Auf der einen Seite steht die Beobachtung von Altbäumen in situ. Diese Methode hat den Vorteil, daß das Ertragsverhalten sofort beurteilt werden kann. Andererseits lassen sich, wie schon angeführt, Daten aus Felderhebungen nur sehr schwer evaluieren, da die Vergleichbar-



keit der Daten aufgrund unterschiedlicher Standorte und vor allem Pflegezustände zu wünschen übrig läßt. Dazu kommen noch die oft beträchtlichen Entfernungen zwischen den einzelnen Standorten.

Die andere Möglichkeit ist die schon erwähnte Anlage von Versuchsflächen unter Verwendung schwachwüchsiger Unterlagen.

Das Ertragsverhalten einiger Apfelsorten unter Waldviertler Verhältnissen ist der folgenden Tabelle 9 zu entnehmen.

## Ertragsverhalten der Apfelsorten

Tab. 9

Sorte, Standort	Ertrag
Croncels (Stift Zwettl)	mittelhoch bis hoch, alternierend
Prinz Albrecht von Preußen (Stift Zwettl)	jährlich, gering bis mittelhoch
Kalvill von St. Sauveur (Stift Zwettl)	jährlich, mittelhoch bis hoch
Schulmeister (versch. Standorte)	jährlich, mittelhoch, manchmal hoch
Oldenburg (Stift Zwettl)	jährlich, gering bis mittelhoch
Boskoop (versch. Standorte)	sehr stark unterschiedlich, je nach Standort von gering bis fehlend bis zu alternierend zwischen hoch und gering
Berlepsch (Eschabruck, Stift Zwettl)	gering bis mittelhoch, alternierend
Waldviertler Böhmer (Eschabruck)	sehr hoch, konsequent alternierend
Cellini (Eschabruck)	mittelhoch bis hoch, jährlich
Krummstiel (Eschabruck)	alternierend zwischen hoch und gering
Schmidberger Renette (Eschabruck)	hoch, konsequent alternierend
Königinapfel (Eschabruck)	alternierend zwischen hoch und gering
Grahms Jubiläumsapfel (mehrere Standorte)	hoch, jährlich
„Linker Kardinal“ (Stift Zwettl)	schwanken zwischen mittelhoch und gering
Gravensteiner (mehrere Standorte)	meist mittelhoch, jährlich
Harberts Renette (Kirchberg, Oberneustift)	hoch bis sehr hoch, jährlich
Virginischer Rosenapfel (Stift Zwettl)	alternierend zwischen gering und hoch
Sommerzimtapfel (Stift Zwettl)	hoch, konsequent alternierend
Danziger Kant (Kirchberg, Stift Zwettl)	hoch, jährlich
Landsberger Renette (Stift Zwettl)	zwischen mittelhoch und hoch schwankend
Laxtons Superb (Stift Zwettl)	wechselnd zwischen gering und mittelhoch
Adersleber Kalvill (Stift Zwettl)	mittelhoch bis hoch, jährlich
Weißer Astrachan (mehrere Standorte)	gering bis mittelhoch, regelmäßig
Berner Rosen (Kirchberg, Stift Zwettl)	alternierend mittelhoch bis hoch und gering
Weißer Wintertaffelapfel (Kirchberg)	gering bis mittelhoch
Goldrenette von Blenheim (mehrere Standorte)	sehr unterschiedlich, von jährlich sehr gering bis mittelhoch konsequent alternierend
Roter Herbstkalvill (Kirchberg)	hoch, jährlich
Roter Eiserapfel (Kirchberg, Edelhof)	von jährlich mittelhoch bis alternierend zwischen hoch und gering
Borowinka (Kirchberg, Gföhl)	mittelhoch, jährlich
Friedrich von Baden (Kirchberg)	hoch, jährlich
Kasseler Renette (Kirchberg)	hoch, konsequent alternierend
Graue Französische Renette (Kirchberg)	mittelhoch, jährlich
Bohnäpfel (mehrere Standorte)	sehr hoch, konsequent alternierend
Goldparmäne (mehrere Standorte)	mittelhoch bis hoch, alternierend
Böhmischer Rosenapfel (Kleinschönau)	hoch bis sehr hoch, jährlich
Langtons Sondergleichen (Kleinschönau)	hoch, jährlich
Jonathan (mehrere Standorte)	hoch, jährlich
Uhlhorns Augustkalvill (Edelhof)	hoch bis sehr hoch, jährlich



Die Angaben in der Tabelle sind nicht als absolute Werte, wie etwa in der Intensivproduktion üblich, anzusehen, sondern beziehen sich auf die Grundgesamtheit.

Die optimale Verwendung einer Sorte, ihre Eignung für verschiedene Verwertungsarten zu erkennen, ist eine der schwierigsten Aufgaben in diesem Metier überhaupt. Neben den Hauptnutzungen für Tafel, Saft, Obstwein und Brand spielt auch die häusliche und industrielle Verwendbarkeit für Kuchenbelag, Konserven, Dörrobst eine nicht unbedeutende Rolle. Manche Apfelsorten (z.B. Schweizer Orangenapfel) etwa eignen sich ganz besonders gut zur Bereitung von Apfelmus, da es dann eine besonders ansprechende goldgelbe Farbe behält. Bei der Bereitung von Marmelade hat vor allem die Gelierfähigkeit Bedeutung, diese ist bei verschiedenen Sorten unterschiedlich groß (LÖSCHNIG/PASSECKER 1954). Liegt die Verwendbarkeit einer Sorte nicht klar auf der Hand (große, säuerliche Äpfel sind optimal zur Verwertung in der Küche) oder fehlen Erfahrungen aus der Bevölkerung, läßt sich die Eignung etwa für Dörrzwecke nur durch aufwendige Versuche feststellen. *(In Rastbach wurden zehn Bäume einer Sorte aufgefunden, die den Autor lange vor ein Rätsel stellten: klein, sehr sauer, völlig ungenießbar, stark schorfig. Bei der Rücksprache mit dem Besitzer ergab sich, daß diese Sorte für die Produktion von Apfelessig verwendet wird und dabei bessere Qualitäten erzielt werden als mit anderen Sorten).*

Erste Ergebnisse zur Sorteneignung liefert eine Untersuchung von Apfelsäften und -weinen einiger Waldviertler Sorten.

### Untersuchung von Apfelsäften und Apfelweinen, hergestellt aus alten Obstsorten

Tab. 10

Sorte	Ausbeute	Zucker	Säure	Bewertung Apfelwein	Bewertung Apfelsaft	Alkoholgehalt
Friedrich von Baden	74	10,8	6,6	2,3		6,5
Reverend Wilks	74	13,2	9,2	2,6	2,7	8
Zottl 1	74	13,2	8,6	3,4	3,7	8,5
Zottl 2	70	12,9	8,2	4,0	2,9	8,5
Antonowka	80	11,2	8,0	2,6	3,4	7,5
„Linker Kardinal“	72	12,5	11,0	2,5	2,0	8,5
Prinz Albrecht	76	10,8	8,5	3,0	3,4	7,0
Bohnapfel	70	12,1	9,8	2,4	2,7	8,0
Gravensteiner 1	77	12,4	10,2	4,0	4,1	8,0
Gravensteiner 2	79	11,0	10,3	4,1	3,4	7,0
Grahams Jubiläumsa.	75	11,5	7,0	2,9	3,3	7,5
Waldviertler Böhmer	77	11,7	7,8	2,6	3,0	7,5
Landsberger Renette	74	14,1	11,1		3,7	
Virginischer Rosena.	72	14,3	10,1		4,8	





Sorte	Ausbeute	Zucker	Säure	Bewertung Apfelwein	Bewertung Apfelsaft	Alkohol- gehalt
Weidners Goldrenette	72	13,3	13,0		4,3	
Wintertaffetapfel	73	13,6	10,1		3,2	
Eho 1	78	12,4	18,7	2,1	1,9	8,0
Roter Eiserapfel	73	12,4	9,0	1,5	2,3	8,0
Fießers Erstling	76	14,8	13,8		1,8	
Schulmeister	75	12,6	11,0	3,7	4,5	8,0
Sommerzimtapfel	70	13,4	5,5			
Chrisofsker	72	12,0	9,2	4,2		7,5
Uhlhorns Augustkalv.	76	12,0	14,4	3,8	3,9	7,5
Fischer v. Ankern 23	75	12,3	9,4			
Borowinka	77	10,1	11,1		2,5	
Roter Herbstkalvill	78	11,0	9,7	5,0	3,0	7,0

**Legende:** Ausbeute in Prozent, Zuckergehalt in Grad Brix, Säure in Promille, titrierbare Säure berechnet als Weinsäure (Bestimmung mit Blaulauge), Alkohol in %

**Verkostung:** verdeckte Verkostung mit 8 Teilnehmern, bewertet wurden Farbe, Geruch, Geschmack; Bewertung: 1 = sehr schlecht, 3 = Standard (Gemischter Satz), 5 = sehr gut. Die Apfelsäfte wurden pasteurisiert und naturtrüb verkostet. Der Apfelwein wurde ohne Zusätze vergoren und zweimal abgezogen.

Die beste Bewertung (7 x 5, 1 x 4) bei der Verkostung der Apfelsäfte erhielt der Virginische Rosenapfel, der einen süßen, sehr fein duftenden Saft mit genügender Säure ergibt. Bei den Mosten schnitt der Rote Herbstkalvill mit der Höchstnote 5 bei weitem am besten ab. Sowohl als Apfelsaft als auch als Most sehr gut bewertet wurden die zwei Gravensteiner-Proben und der Schulmeister. Das gleiche gilt für die Proben des Uhlhorns Augustkalvills, die zwar ohne Aroma, aber sehr ausgewogen und rund im Geschmack waren. Bemerkenswert auch die Probe mit der Arbeitsbezeichnung Zottl 1: Der Most dieses Apfels wurde von zwei Prüfern als ekelig bezeichnet, von zwei anderen als angenehm muskatartig gewürzt. Sowohl Saft als auch Most weisen einen Geschmackston auf, der an die Weinsorte Muskat - Ottonel erinnert.

## 6.8 Erstellung von Sortenempfehlungen

Prinzipielle Vorgangsweise zum Erstellen von Sortenempfehlungen:

Da die einzelnen Sorten, wie schon erwähnt, durchaus unterschiedliche ökologische Ansprüche haben, sollten Sortenempfehlungen immer auf bestimmte Gebiete bezogen werden, wie dies auch in der Vergangenheit geschah. Niederösterreich etwa wurde in fünf Obstbauzonen gegliedert. Sortenempfehlungen für die einzelnen Gebiete Niederösterreichs können ohne größere



Schwierigkeiten auf die Obstbaugebiete der übrigen Bundesländer übertragen werden. Eine Ausnahme bildet der illyrische Klimaraum (also Südburgenland, Südsteiermark), der in Niederösterreich nicht vertreten ist.

Die Sortenempfehlungen der Vergangenheit, wie etwa das NORMALSORTIMENT FÜR DEN OBSTBAU NIEDERÖSTERREICH UND WIEN (1949), können für den Bereich des alten Standardsortimentes bedenkenlos übernommen werden, wenn man sie nur etwas an die Intentionen der heutigen Zeit anpaßt. Sie beruhen auf langjährigen Erfahrungen und gründlichen Untersuchungen, wie sie heute schon aus Mangel an Arbeitskräften gar nicht mehr durchgeführt werden könnten. Dieses Normalsortiment umfaßt jedoch beim Apfel beispielsweise nur 36 Sorten, und das sind nicht gerade jene, die akut vom Aussterben bedroht sind. Diesen jedoch sollte heute das Hauptaugenmerk gelten. Dabei sollte aber vermieden werden, daß wahllos Sorten gepflanzt werden, nur mit dem alleinigen Zweck der Sortenerhaltung, ohne Rücksicht auf die Standortansprüche und den Wert der Frucht. Eine entsprechende Nutzbarkeit der Frucht sollte immer gegeben sein. Der Besitzer muß eine Beziehung zu diesem Baum entwickeln können, da sonst die Säge allzu schnell ansetzt. Bei den Raritäten werden die Angaben aus der Literatur spärlich beziehungsweise sehr vage sein (STOLL 1888 benutzt immer wieder die Formulierung: *Die Sorte soll sein.* ). Das heißt wiederum, daß in der Sortenerhaltung noch sehr viel Arbeit bei den Grundlagen geleistet werden müßte, insbesondere in der Selektion von Sorten. Als Kriterien für die Auswahl von Sorten, sowohl zur Entnahme von Reisermaterial aus Altbeständen als auch für die Auspflanzung, können gelten:

- 1) hohe geschmackliche Qualität
- 2) gute Verwertungseigenschaften
- 3) hohe Ertragskapazität
- 4) interessante Wuchseigenschaften
- 5) hohe Widerstandsfähigkeit gegen biotische, abiotische und anthropogene Schadfaktoren, hohe ökologische Potenz

Für die Erhaltung einer Sorte in Versuchsanlagen sollte zumindest eines der Kriterien, für die Weitervermehrung mehrere dieser Kriterien erfüllt sein, wobei allerdings Punkt zwei und fünf schwer zu prüfen bzw. abzuschätzen sind.

Da ein Großteil der Raritäten in den Untersuchungsgebieten nur einmal vorkommt, der Zustand der Bäume oft sehr schlecht ist und der Beobachtungszeitraum nur zwei Jahre beträgt, wäre es geradezu Scharlatanerie, hier Sortenempfehlungen geben zu wollen. Diese können nur für einige wenige Sorten gegeben werden, die schon länger beobachtet werden. Die Qualitäten dieser Bäume wurden schon besprochen, weitere Ergebnisse sind erst nach Prüfungen in den Versuchsanlagen zu erwarten.



## Literaturverzeichnis

- BERNKOPF, S./KEPPEL, H./NOVAK, R. (1991): Neue alte Obstsorten, Wien.
- DIANAT, K.: Unveröffentlichte Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur, Wien.
- DUHAN, K. (1951): Schriftwechsel Prof. Duhans mit der Baumschule Bauer, unveröffentlicht, Wien.
- DUHAN, K. (1961): Die wertvollsten Obstsorten, 2. Lieferung, Wien.
- EIPELDAUER (1939–1941): Nach der Arbeit, Obsttafeln der illustrierten Wochenzeitung für Garten, Siedlung und Kleintierhaltung.
- GRALL, G.: Unveröffentlichte Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur, Wien.
- HÖLLHUBER, M./ZELENKA, J./KELLERMANN, J./HEUCHT, A. (1889): Verzeichnis derjenigen Birn- und Apfelsorten, welche nach dem Ergebnis der Obstbau-Ausstellung 1889 in der Stadt Zwettl für den politischen Bezirk Zwettl zum Anbau zu empfehlen sind, Obstbauverein Zwettl.
- KEPPEL, H. (1991): „Resistente Apfelsorten“ und „Der großkronige landschaftsgestaltende Obstbaum“, in: KEPPEL, H./PIEBER, K./WEISS, J./HIEBLER, A.: Obstbau, Graz.
- KEPPEL, H. (1992): Apfelsortendeskription mittels numerischer Parameterformulierung, in: Mitteilungen Klosterneuburg Vol. 42, Nummer 6, Klosterneuburg.
- KNOFLACHER, H. (1983): Bäume am Straßenrand, in: Niederösterreich erhalten – schöner gestalten, Heft 8, Wien.
- LAUCHE, W. (1882/83): Deutsche Pomologie, Band 1, 2, 3, 4, Berlin.
- LÖSCHNIG, J./MÜLLER, H./PFEIFFER, H. (1912): Empfehlenswerte Obstsorten – Äpfel, Birnen (Normalsortiment für Niederösterreich), Landesobstbauverein für Niederösterreich, Wien.
- LÖSCHNIG, J. (1949): Normalsortiment für den Obstbau Niederösterreich und Wien, NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, Wien.
- LÖSCHNIG, J./PASSECKER, F. (1954): Die Marille (Aprikose) und ihre Kultur, Wien.
- MÜLLER-BISSMANN: Deutschlands Obstsorten, Band I – III Äpfel, Band I – III Birnen (Herausgeber und Datum nicht bekannt).
- NORMALSORTIMENT FÜR DEN OBSTBAU NIEDERÖSTERREICH UND WIEN (1949), hsg. von der Landes-Landwirtschaftskammer Niederösterreich.
- ÖKOKREIS WALDVIERTEL/PIEBER, K. (1992): Fotodokumentation einer Obstausstellung in St. Andrä im Lavanttal mit von Prof. Pieber bestimmten Sorten.
- PETZOLD, H. (1990): Apfelsorten, Leipzig.
- PIEBER, K. (1991): Die bedeutendsten Obstarten: Marille, in: KEPPEL, H./PIEBER, K./WEISS, J./HIEBLER, A.: Obstbau, Graz.
- REININGER, B. (1993): Streuobstbau im Gebiet Zwettl, Universität für Bodenkultur, Wien.
- RIEDEL, H. (1906): Die Obstgärten des Stiftes Zwettl, Stift Zwettl.
- RIHA, J. (1915): Ceske ovoce, Prag.
- SANDERS, R. (1988): The English Apple, Phaidon Press Ltd. Oxford.



- SILBEREISEN, R./GÖTZ, G. (1989): Obstsorten-Atlas, Stuttgart.
- STOLL, R. (1888): Österreichisch-Ungarische Pomologie, 2. Auflage, Klosterneuburg.
- TRAXLER, J. (1893): Empfehlenswerte Obstsorten für das Waldviertel, Obstbauverein Zwettl.
- TRILETY, J. (1895): Die Obstbaumpflanzungen auf den Straßen in Niederösterreich, Landesobstbauverein Niederösterreich.
- UNIVERSITÄT FÜR BODENKULTUR WIEN (1994): Obstbäume in Eibesthal, Seminargruppe MARTISCHNIG, M., NIEDERKOFER, A., RUZEK, M., UEDL, M., Seminararbeit am Institut für Landschaftsgestaltung.
- VOTTELER, W. (1993): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten, 2. Auflage, München.
- WERNECK, H. L. (1950): Forschungen zur Landeskunde.
- WIESER, P. (1930): Der Obstbau des Waldviertels, in: 50 Jahre Landes-Obstbauverein, 1880–1930.