

Wer kennt sie noch? 'Ditzels Rosenapfel', 'Gacksapfel', 'Körler Edelapfel' oder 'Siebenschläfer' sind hessische Obstsorten, die nur selten und regional auf unseren heimischen Streuobstwiesen vorkommen. Diese Landsorten sind meist sehr robust und widerstandsfähig. Sie werden gerade von der Bevölkerung aufgrund ihrer Regionalität und ihrer typischen Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Verarbeitung besonders geschätzt.

Zehn Jahre „Hessische Lokalsorte des Jahres“ haben dazu beigetragen, dass die regionale Vielfalt an alten Obstsorten gefördert wird. Obstliebhaber, Naturschützer und Pomologen versuchen seit 2002/2003 das pomologische kulturelle Erbe in Hessen zu erhalten. Dabei macht der Pomologen-Verein gemeinsam mit anderen „Apfelfreunden“ und heimischen Baumschulen mit zahlreichen Veranstaltungen auf diese Sorten aufmerksam. Jungbäume werden angezogen und stehen für Pflanzungen zur Verfügung.

Unterstützen Sie den Erhalt alter Apfelsorten, indem Sie einen Baum der „Hessischen Lokalsorte des Jahres“ pflanzen oder Produkte aus heimischen Streuobstbeständen wie z.B. naturtrüben Apfelsaft kaufen.

Weitere Informationen zu alten Obstsorten finden Sie unter www.pomologen-verein.de

Unterstützt wird die Kampagne 2012 durch:

NZO

Naturschutzzentrum
Odenwald
Stiftung Georg Raitz
64732 Bad König
www.naturschutzzentrum-odenwald.de

»APFELWALZER«
DIETER WALZ
EDELBRENNEREI

„Apfelwalzer“
Dieter Walz
Edelbrennerei
64658 Fürth/Odenwald
Tel. 06253-23280
www.apfelwalzer.de

- OBSTSORTIMENT FÜR DIE PROVINZ STARKENBURG
Hrsg. Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen, Heft 19, Darmstadt 1915, S. 33/34

Baumschule

Die Hessische Lokalsorte 2012 'Spitzrabau' ist neben anderen alten Obstsorten in folgender Baumschule zu beziehen:



müller lebensraum garten

erregend . stilvoll . inspirierend

Müller Lebensraum Garten – Baumschule W. Müller
Am Sandgraben 2, 69256 Mauer, Tel. 06223-95340
www.meinlebensraum.com



Hrsg. und © 2011:
Pomologen-Verein e.V. – Landesgruppe Hessen
Redaktion „Hessische Lokalsorte des Jahres“
c/o Steffen Kahl, Grabenstraße 25, 35614 Aßlar

Text: Steffen Kahl
Gestaltung: Robert Scheibel
Früchtfotos: Ottfried Schreiter / tebina
Baumfoto Titel: Klaus Speckhardt
Baumfotos Innenteil und Blütenfoto: Hans Vogler

2012

Spitzrabau



Landesgruppe Hessen

Herkunft und Verbreitung

Bei der Odenwälder Apfelsorte 'Spitzrabau' handelt es sich um eine echte alte Lokalsorte, die im pomologischen Sinne weder beschrieben noch abgebildet wurde.

Die Sorte galt lange Zeit als verschollen, obwohl sie 1915 im „Obstsortiment für die Provinz Starkenburg“ für mittlere und raue Lagen des Odenwaldes im Altkreis Heppenheim empfohlen wurde.

Das bedeutet, der 'Spitzrabau' müsste eigentlich in diesem Gebiet, zumindest vereinzelt in Streuobstwiesen, zu finden sein.

Und so war es schließlich auch, als im Herbst 2008 südhessische Pomologen unter dem Namen „Spitze Graue“ und „Spitzrenette“ erste Hinweise aus dem Verbreitungsgebiet bekamen. Im gleichen Jahr tauchten weitere Belegexemplare dieser Sorte auf der großen Süddeutschen Obstausstellung in Neckargemünd und auf dem 5. Odenwälder Streuobsttag in der Pudermühle in Niederkinzig auf. Letztendlich konnten verschiedene Standorte, darunter ein ca. 80-jähriger Baum in Fürth, ein 100-jähriger Baum in Linnenbach und mehr als zehn zum Teil über hundert Jahre alte Bäume in der Gemarkung Lauten-Weschnitz aufgespürt werden. Somit gilt der 'Spitzrabau' als wiederentdeckt.

Inzwischen wurden in Zusammenarbeit mit den Obst- und Gartenbauvereinen der Region Edelreiser geschnitten und junge Obstbäume herangezogen. Auch in der Baumschule sind wieder in geringer Stückzahl Veredlungen mit der historischen Lokalsorte 'Spitzrabau' zu bekommen.



etwa 100-jähriger Baum im Gersprenztal

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Rundlich, erscheint leicht hochgebaut, zum Kelch hin typisch konisch verjüngt, teils eingeschnürt, ungleichmäßige Form, schwach gerippt, mittelgroß.

Schale

Glatt und trocken, teils rau, strohgelb, orange-rot gestreift, ungleichmäßig und locker berostet, stielseits etwas stärkere Berostung, vereinzelt helle Schalenpunkte, ohne Geruch, Schale druckfest, im Lager stark welkend.

Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt, meist schief, Kelch von feinen Falten und schwachen Rippen umgeben, geschlossen, Kelchblätter mittellang, zusammengedrängt, am Grunde sich berührend, bewollt, Kelchhöhle trichterförmig, ohne Röhre.

Stielseite

Stielgrube mitteltief, eng, großflächig, ringförmig berostet, Stiel kurz, dick, teils fleischig oder von Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle weit offen, Kernhauswände sichelförmig, glatt, manchmal wattig gerissen, Kerne unvollkommen ausgebildet, oval, schwarzbraun, hängen fest im Kernhaus.

Fruchtfleisch

Grün bis gelblich weiß, mittelfest, im Lager mürbe werdend, süß-säuerlich, ohne besonderes Aroma.



Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Die Sorte scheint ziemlich anspruchslos an Boden und Klima zu sein. Sie kommt sowohl auf tiefgründigen Tallagen als auch auf flachgründigen Sandsteinverwitterungsböden vor. Die Bäume sind sehr robust und widerstandsfähig. Sie können sehr alt werden und sind vital.

Wuchs und Pflege

Sehr starkwüchsig, bildet große, hohe Kronen mit aufwärts strebenden Leitästen, ähnlich der Sorte 'Rheinischer Bohnapfel'. Ein regelmäßiger Erziehungs- und moderater Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

Ertrag und Verwendung

Der Ertrag ist bei einer Neigung zur Alternanz relativ zuverlässig und hoch. Es handelt sich um eine robuste Wirtschaftssorte, die nach mündlicher Überlieferung vorwiegend zum Backen, für Kompott oder für die Apfelweinherstellung verwendet wird. Bei guter Lagerung auch als Tafelapfel zweiten Ranges genutzt.

Reife

Ende September bis Anfang Oktober, Genussreife setzt bereits im Oktober/November ein, Haltbarkeit bis max. März, wobei die Frucht stark welkt und dann eigentlich nicht mehr gut schmeckt.

