

Sofia Blind

Die alten Obstsorten

Von Ananasrenette
bis Zitronenbirne

GESCHICHTEN,
REZEPTE UND
ANBAUTIPPS

DUMONT

 Staatsbibliothek
zu Berlin
Preussischer Kulturbesitz

Inhalt

6 Vorwort

8 Die Geschichte der alten Obstsorten

16 Äpfel

18 Ananasrenette

20 Blutapfel

22 *Historische Originalbäume*

23 Flower of Kent

24 Gloria Mundi

26 Goldparmäne

28 Graue Renette

30 Gravensteiner

32 *Regionale alte Sorten*

33 Herbstprinz

34 Klarapfel

36 Kleiner Api

38 Königlicher Kurzstiel

40 *Die Sämlingslotterie*

41 Korbiniansapfel

42 Rote Sternrenette

44 Roter Bellefleur

46 Schöner von Boskoop

48 *Verschollene Sorten*

49 Sertürners Renette

50 Sternapfel

52 Trierer Weinapfel

54 Weißer Winterkalvill

56 *Weitere empfehlenswerte Sorten*

58 Aprikosen & Pfirsiche

60 Aprikose von Nancy

62 Roter Weinbergpfirsich

64 Venusbrust

66 *Weitere empfehlenswerte Sorten*

68 Beeren

70 Johannisbeere Weiße Kaiserliche

72 Moschuserdbeere Capron royal

74 Stachelbeere Early Green Hairy

76 Weiße Himbeere

78 *Weitere empfehlenswerte Sorten*

80 Birnen

82 Blutbirne

84 Dumonts Butterbirne

86 Forellenbirne

88 Frauenschenkel

90 Großer Katzenkopf

92 *Nomen est omen*

93 Gute Luise von Avranches

94 Kleine Muskatellerbirne

96 *Die Birne des Herrn von Ribbeck*

97 Römische Schmalzbirne

98 Schweizerhose

100 Stuttgarter Gaishirtle

102 Williams Christbirne

104 Winterapothekerbirne

106 Zitronenbirne

108 *Weitere empfehlenswerte Sorten*

110 Kirschen

112 Große Schwarze Knorpelkirsche

114 Holländische Große Prinzessinkirsche

116 *Kirschen im Februar*

117 Leopoldskirsche

118 Schattenmorelle

120 *Weitere empfehlenswerte Sorten*

122 Pflaumen

124 Große Grüne Reneklude

126 *Die Vielfalt der alten Landpflaumen*

127 Gubener Spilling

128 Hauszweitsche

130 Königin Viktoria

132 Mirabelle von Nancy

134 *Weitere empfehlenswerte Sorten*

136 Seltenerer Obstarten

138 Feige Violette de Bordeaux

140 Großfrüchtige Mispel

142 Krachmandel

144 Portugiesische Birnenquitte

146 Schwarze Maulbeere

148 Walnuss Bijou

150 *Weitere Empfehlungen*

152 Obstanbau & Sortenwahl



158 Rezepte

168 Anhang

170 Früchte auf Papier – zur Geschichte der Pomologie

174 Quellennachweis

178 Bildnachweis

180 Tipps & Adressen

186 Sortenregister

Die Geschichte der alten Obstsorten

DIE URSPRÜNGE

Obst aus dem Paradiesgarten

Der Garten Eden muss in Kasachstan liegen – jedenfalls, wenn Eva Adam tatsächlich einen Apfel reichte und nicht etwa eine Feige oder einen Granatapfel, wie manche Theologen vermuten. Aus Kasachstan, genauer gesagt: dem Dsungarischen Alatau-Gebirge, stammt nämlich der wohl-schmeckende Wildapfel *Malus sieversii*, Urahn unserer heutigen Kultursorten, und passenderweise trug die kasachische Landeshauptstadt bis vor wenigen Jahren den Namen Alma-Ata, »Großvater der Äpfel«. Aber wo auch immer das biblische Paradies gelegen haben mag (heutige Forscher verorten es wahlweise im Iran oder im Irak): Ein Obstgarten war es zweifellos, denn unser Wort »Paradies« stammt vom altpersischen *paridaida*, »ummauerter Garten« ab.

Und nicht nur der Paradiesapfel kommt aus dem Osten. Praktisch alle Obstarten, die heute bei uns angebaut werden, sind von dort aus nach Europa eingewandert: Die Wildformen von Birnen, Kirschen, Quitten und Pflaumen stammen aus Westasien, genau wie die Mispeln, die ihren lateinischen Namen *Mespilus germanica* zu Unrecht tragen. Aprikosen und Pfirsiche, die irreführend *Prunus armeniaca* und *Prunus persica* – armenische und persische Pflaume – genannt werden, dürften in Wahrheit aus China stammen.

Ihren Weg nach Westen fanden all diese Obstarten entlang der alten Seidenstraße. Man nimmt an, dass Reisende Obst als Wegzehrung einsteckten und die Kerne nach dem Essen am Wegesrand wegwarfen – so säten sie junge Bäume aus. Jahre später nahmen andere Wanderer die Früchte dieser Bäume mit und trugen sie weiter nach Westen, sodass das Wildobst im Lauf der Zeit immer weiter gen Europa vordrang.

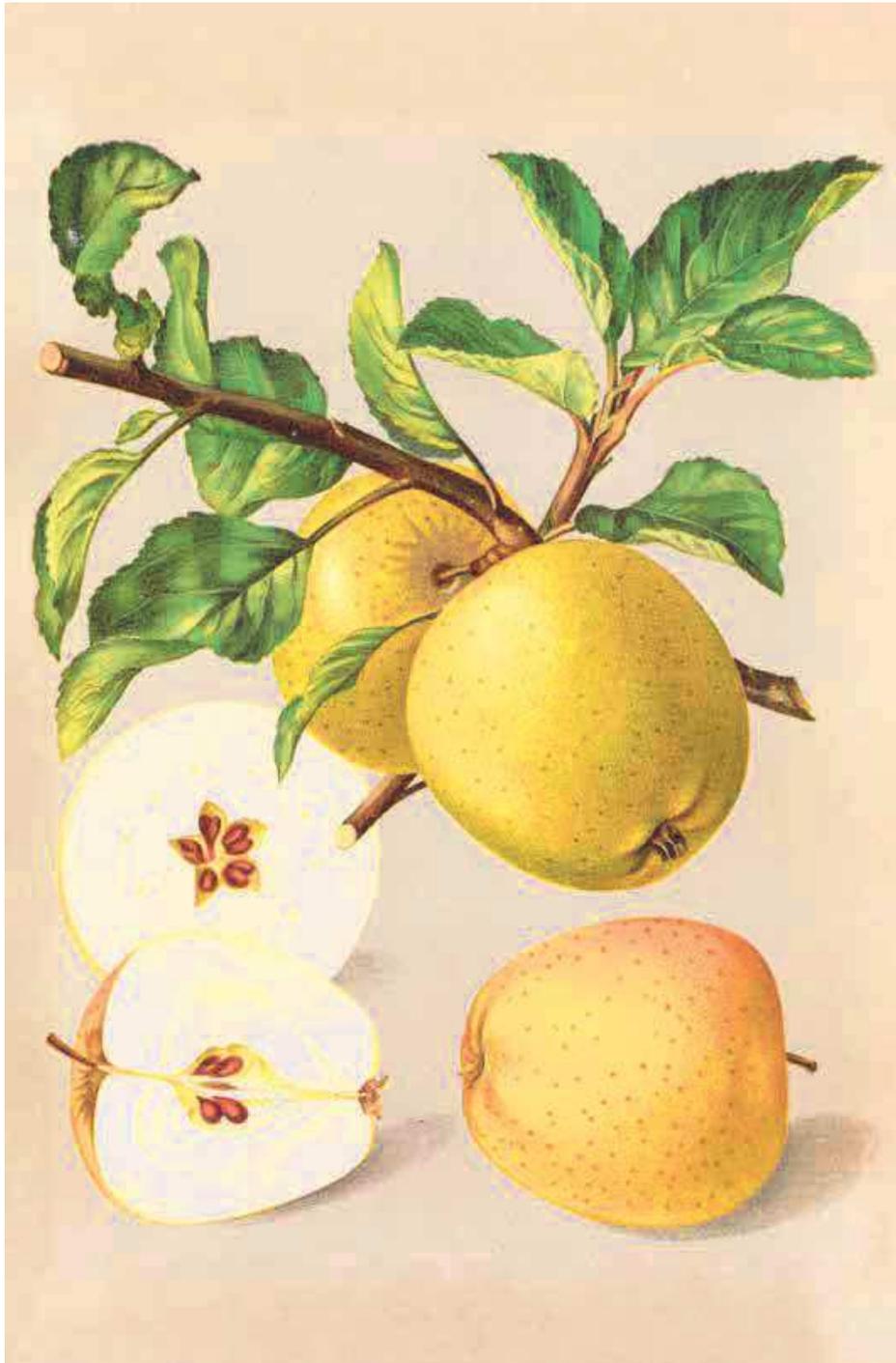
FRÜCHTE DER ANTIKE

Barbarische Birnen, lukullische Kirschen

»Birnen reifen auf Birnen, auf Äpfel röten sich Äpfel, Trauben auf Trauben erdunkeln, und Feigen schrumpfen auf Feigen.« So beschrieb der griechische Dichter Homer um 800 v. Chr. den Garten des Königs Alkinoos, der Tafelobst, Wein und Dörrfeigen lieferte – und die Reaktion eines berühmten Helden: »Lange stand bewundernd der herrliche Dulder Odysseus.« Die Kunst des Obstbaus hatten die Griechen bei ihren Eroberungszügen in Persien kennengelernt; im antiken Griechenland war sie schon hoch entwickelt. Neben Äpfeln und Birnen wurden vor allem Feigen und Granatäpfel kultiviert, und Früchte dienten nicht nur als Tafelobst, sondern auch als Heilmittel: Der bis heute berühmte Arzt Hippokrates empfahl beispielsweise säuerliche Äpfel als Medizin gegen Verstopfung.

Erst die Römer begannen systematisch, Obstsorten zu sammeln und zu vermehren. Der Feldherr Appianus Claudius Caecus soll um 300 v. Chr. die wohl nach ihm benannte Apfelsorte »Kleiner Api« (siehe S. 37) von einem seiner Feldzüge aus dem Osten mitgebracht haben, und auch die Süßkirsche wurde von den Römern in Italien eingeführt: Der Konsul und Feinschmecker Lucius Licinius Lucullus, Namensgeber der »lukullischen Freuden«, brachte im Jahr 74 v. Chr. einige Kirschbäumchen aus dem kleinasiatischen Ort Kerasos mit nach Rom und taufte die Früchte nach ihrer Herkunft *cerasum* – daraus entstand unser heutiges Wort »Kirsche«. Mit den Eroberungszügen der Römer wanderte ihr Obst dann nach Mitteleuropa – auch in Gallien, Germanien oder Helvetien gehörten die sogenannten Baumgärten zum Luxusinventar römischer Villen.

Die Römer kultivierten aber nicht nur Äpfel und Kirschen. Plinius der Ältere zählte in seiner *Naturgeschichte* schon um 77 n. Chr. eine Vielzahl von Gartenfrüchten auf, darunter Quitten, Pfirsiche, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Feigen, Mispeln, Speierlinge, Nüsse, Kastanien, Maulbeeren, Trauben und Kirschen. Die von Plinius beschriebenen 29 Apfel- und 41 Birnensorten sind heute allerdings kaum noch zu identifizieren: Die »Kräuterbirne« ist ebenso im Nebel der Jahrtausende verschwunden wie der »Scheibenapfel«, die »barbarische Birne« oder der »sceptianische Apfel«. Viele seiner Gartentipps sind dagegen noch aktuell – er beschrieb, wie Obstsorten durch Aufpfropfen vermehrt werden können und gab nützliche Ratschläge, beispielsweise, dass Fallobst und gepflückte Früchte getrennt aufbewahrt werden sollten, am besten einzeln auf trockenem



Ananasrenette

Sieht aus wie eine Ananas, schmeckt nach Ananas, ist aber keine Ananas

Ananas. Champagner. Honig. Kräuter. Limonen. Mandel. Marzipan. Muskat. Quitten. Zimt. Zitronen. Auf den Sortenlisten des 19. Jahrhunderts erscheint die Aromenvielfalt der Renetten schier unendlich. Heute ist die Auswahl deutlich kleiner – Ananasrenette, Champagnerrenette, Muskatrenette, Quittenrenette und Zimtrenette sind immerhin noch zu haben.

Und bis heute ist die Ananasrenette ein wunderbarer Apfel für kleinere Gärten: Sie bildet hübsche Bäumchen, braucht wenig Schnitt und trägt so schnell, dass sie oft schon in der Baumschule mit Früchten behangen ist. Ihre eiförmigen, erst zitronen- und dann sonnengelben Früchte sind lange haltbar, schmücken den Garten ebenso prächtig wie die rosigen Frühjahrsblüten und zählen unstrittig zu den leckersten aller Tafeläpfel.

Unklar ist allerdings, warum sie so heißt. Wegen ihres intensiven Ananas-Aromas? Oder einfach, weil sie mit ihrer goldgelben Schale, der ovalen Form und dem obenauf sitzenden Blütenbüschel aussieht wie eine winzige Ananas? Die Pomologen sind hier uneins. Woher die alte, edle Sippe der Renetten ihren Namen trägt, ist ebenfalls unklar. Vielleicht sind sie »Königinnenäpfel«, nach der französischen *reine*, vielleicht »Äpfel vom Rhein«, vielleicht wegen ihrer glatten Haut »Froschäpfel«, nach dem lateinischen *rana* ...

Am gefährlichsten aber sind Namens-Missverständnisse bei der Champagnerrenette: Dieser Apfel heißt so, weil er aus der Champagne stammt – leider nicht, weil er nach Champagner schmeckt!

SYNONYME

Goldapfel, Reinette Ananas

KURZBESCHREIBUNG

delikates Äpfelchen mit Ananas-Aroma

HERKUNFT

wohl Holland, um 1820

FRUCHT

klein bis mittelgroß, eiförmig, zitronen- bis goldgelb

AROMA

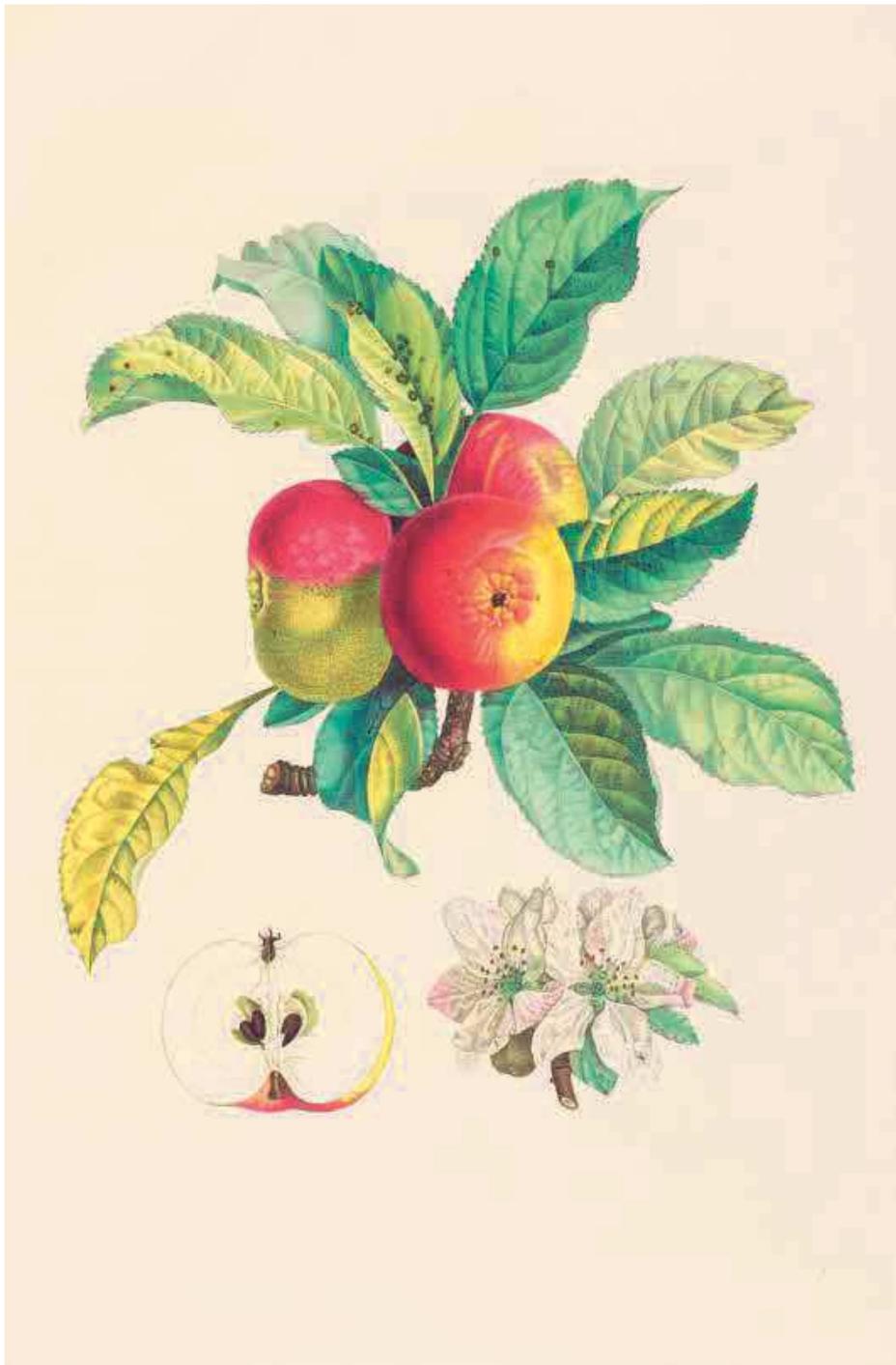
hervorragender Tafelapfel mit fruchtigem Geschmack

REIFE

pflückreif Ende Oktober, genussreif November bis Februar

BAUM

eher schwachwüchsig, für kleine Baumformen und Spaliere



Kleiner Api

Eine appetitliche römische Antiquität

Wer vor 2000 Jahren Rom durch die Porta Capena verließ und auf der Via Appia gen Süden ritt – zum Beispiel in die Sommerfrische nach Pompeji – könnte schon an diesen Apfelbäumen vorbeigekommen sein: Der *Malum Appianum*, den Plinius der Ältere in seiner *Naturgeschichte* beschreibt, war schon bei den alten Römern beliebt. Und die Namensähnlichkeit zur Via Appia ist kein Zufall – beide sind nach dem Konsul Appius Claudius Caecus benannt, der nicht nur die berühmte Straße erbauen ließ, sondern auch diesen hübschen kleinen Apfel von einem seiner Feldzüge aus dem Osten mitbrachte.

Mit den Römern wanderte auch der Kleine Api nach Norden; heute ist er vor allem in der Schweiz verbreitet. Die riesigen, bis zu 5 Zentimeter großen Blüten sind oft größer als die dekorativen, rot-gelb glänzenden Äpfelchen, dafür erscheinen diese in überreicher Fülle – kein Wunder, dass dieser Apfel auch als Zierpflanze beliebt ist. Der berühmte Pomologe Eduard Lucas empfahl, ihn in Töpfe zu pflanzen, »worin man allerliebste Bäumchen, mit Hunderten von Früchten behangen, ziehen kann, die den ganzen Winter hindurch zur Zierde dienen«. Das geht auch im Freien: Die Früchte des Kleinen Api sind nicht nur frostfest, sondern schienen Eduard Lucas »nach dem Gefrieren sogar schmackhafter zu sein«. Und der Botaniker Joachim Camerarius fand schon 1626, sie seien »am Geruch und Geschmack die annehmlichsten und lieblichsten« – wegen ihres Rosengeschmacks werden sie auch *Pommes roses* genannt.

SYNONYME

Bollenapfel, Bombadinchen,
Roter Api, Petit api,
Pomme rose

KURZBESCHREIBUNG

dekoratives und winterfestes
Zier- und Speiseäpfelchen

HERKUNFT

wohl schon im
antiken Rom bekannt

FRUCHT

klein, flach, glänzend
gelb-rot, frostfest

AROMA

süß, rosenartig,
Dessertapfel

REIFE

pflückreif Dezember,
genussreif bis Mai

BAUM

eher kleinwüchsig, auch für
Kübelpflanzung geeignet



Aprikose von Nancy

Französischer Klassiker fürs Spalier

Die »Kandelaber-Palmette« sei ideal für die Nancy-Aprikose, empfahl der Obstexperte Wilhelm Lauche 1882 – in dieser Form gedeihe sie sehr gut an Westmauern. Da die hohe Kunst des Baumschnitts in der Zwischenzeit leider etwas in Vergessenheit geraten ist, sei hiermit erläutert: Der Aprikosenbaum sollte vor einer Mauer ungefähr in Form eines siebenarmigen Leuchters gezogen werden, also mit parallelen, quer aus dem Stamm ragenden Seitenästen, die sich dann viertelkreisförmig nach oben biegen. (Übrigens war die Kandelaber-Palmette nur eine der diffizilen Schnittformen des 19. Jahrhunderts; es gab auch die »Kronenpyramide«, den »doppelten Becherbaum« oder die »spiralförmigen Cordons« ...)

Sinn und Zweck dieser komplizierten Erziehungsformen war es, dem Baum Wärme und Licht zu verschaffen – von beidem braucht die Nancy-Aprikose nämlich so viel wie möglich. An einem frei stehenden Baum, nörgete der Pomologe Pierre-Antoine Poiteau, bleibt sie in unseren Breiten bei zu großer Trockenheit »klein, hart und ohne Aroma«, bei Nässe »fault sie oben, bevor sie unten reif ist«. Als Spalier vor einer Mauer gezogen, schmecke sie dagegen schnell teigig und sei eher etwas für das Auge als für den Gaumen. Er gab allerdings zu, dass sie »sicherlich die dickste und beste aller Aprikosen« sei, und verriet einen Trick, mit dem man sie sicher identifizieren kann: Wie auf dem Bild zu sehen, hat der Kern der Nancy-Aprikose ein Loch, das so gerade ist, dass man eine Stecknadel hindurchschieben kann.

SYNONYME

Pfirsichaprikose,
Württembergische Aprikose,
Abricot-pêche

BESCHREIBUNG

beliebter Aprikosen-Klassiker

HERKUNFT

wohl aus Nancy,
Frankreich, um 1750

FRUCHT

mittelgroß bis groß,
orange-gelb mit karminrot
gepunkteter Backe

AROMA

am Baum ausgereift sehr
saftig und aromatisch

REIFE

pflück- und genussreif
Ende Juli bis Mitte August

BAUM

nur für warme Lagen
oder als Spalier,
spätfrostgefährdet



Stachelbeere

Early Green Hairy

Knallgrün, kugelrund, köstlich

Die Stachelbeere spaltete Europa. Im Frankreich des 19. Jahrhunderts teilte man sie schlicht in vier Gruppen ein: behaart oder glatt, grün oder rot. »Bei uns war man bisher damit zufrieden, sie als Würze für Makrelen zu verwenden«, stellte der Franzose Pierre-Antoine Poiteau fest und spottete: »Wir haben Schwierigkeiten, das riesige Interesse zu begreifen, das man dieser Frucht auf der anderen Seite des Ärmelkanals entgegenbringt.« In England tobte nämlich das Stachelbeer-Fieber – um 1850 gab es dort rund tausend verschiedene Sorten grüner, weißer, roter, violetter oder gelber Stachelbeeren, und Hunderte von lokalen *Gooseberry Societies* veranstalteten Wettbewerbe, auf denen die interessantesten Neuzüchtungen und die schönsten und größten Früchte prämiert wurden.

Bis heute tragen die meisten Stachelbeersorten englische Namen – auch die »Aehrli Grihn Hähre«, wie Lorenz von Pansner 1852 fürsorglich für seine deutschen Leser ausbuchstabierte (er lieferte auch Aussprachehilfen für die Sorten »Bläck Ihgl«, »Bjuti aff Ingland« und »Roijel Dschordsch«). Die »Frühe Grüne Haarige« bleibt auch im reifen Zustand knallgrün, schmeckt aber zuckersüß. Ihre deutsche Bezeichnung »Früheste Grosselbeere« konnte sich allerdings ebenso wenig durchsetzen wie die übrigen Kategorien, die der Pomologe Friedrich Dochnahl 1860 zur Einteilung der Stachelbeeren vorschlug – darunter Wortschöpfungen wie »Klosterbeere« (rot, rund, glatt), »Glasbeere« (weiß, länglich, haarig) oder »Goldbeere« (gelb, rund, glatt).

SYNONYME

Früheste Grosselbeere,
Green Gascoigne, Petite-verte
ronde hérissée

BESCHREIBUNG

früh reifende, kleine,
zuckersüße Stachelbeere

HERKUNFT

England, um 1820

FRUCHT

klein, rund, grün, behaart

AROMA

sehr süß und aromatisch

REIFE

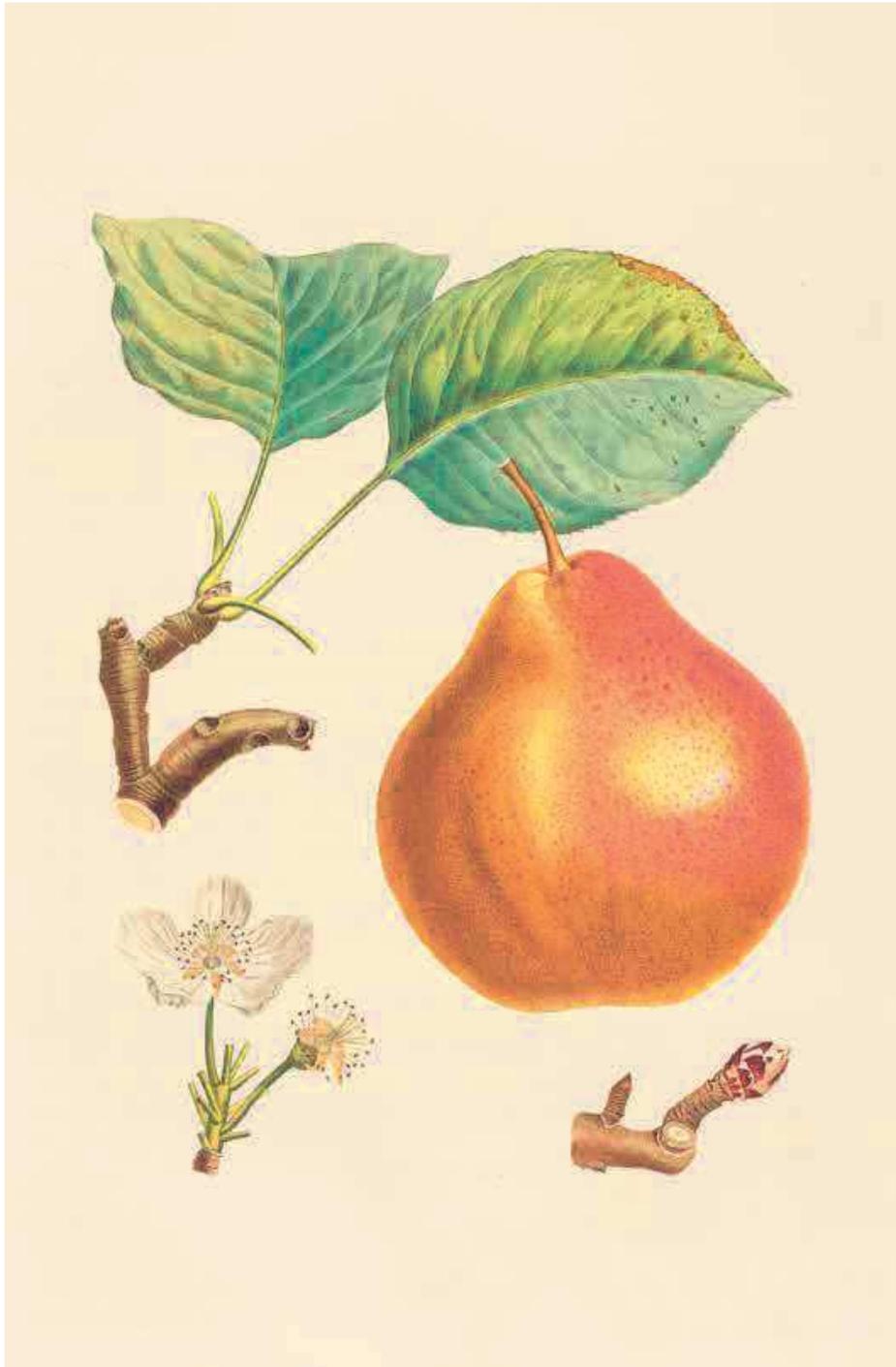
pflückreif Mitte Juli

BUSCH

aufrechter, straffer Wuchs,
wenig anfällig

Großer Katzenkopf

Ein Klotz von einer Birne



»Schlechte Birnen«, *mauvaises poires*, heißt ein Kapitel in Jean-Baptiste de La Quintinies berühmtem Küchergartenbuch aus dem Jahr 1690 – darin erwähnt er auch die größte aller Birnen: den Großen Katzenkopf, der in Frankreich *Catillac* genannt wird. Warum pflanzte La Quintinie die »schlechte Birne« dennoch im *Potager du Roi* für König Ludwig XIV.? Darüber kann man nur spekulieren. Sicher ist jedenfalls, dass noch im 20. Jahrhundert mehrere von ihm persönlich gesetzte, fast 300 Jahre alte *Catillac*-Bäume im Park von Versailles standen; der letzte wurde erst in den 1960er-Jahren gefällt.

Vielleicht war es ja seine enorme Größe, die dem Großen Katzenkopf einen Platz im Schlossgarten sicherte? Er wird riesig – der Name »Pfundbirne« deutet an, dass die wie ein Katzenkopf geformten Früchte bis zu 500 Gramm wiegen können. Und die – frisch vom Baum tatsächlich ungenießbaren – Riesenbirnen schmecken gekocht ausgezeichnet: Nach Ansicht von Pierre-Antoine Poiteau ergeben sie exzellentes, sehr schön rosiges Kompott; nach längerer Lagerung lassen sie sich angeblich auch roh aus der Schale löffeln.

Heute wird diese alte Sorte wiederentdeckt, denn sie eignet sich ideal für Streuobstwiesen. Nur die Herkunft des Großen Katzenkopfs bleibt unklar. Er taucht auf Bamberger Baumschullisten von 1590 auf, in Frankreich gilt das Dorf Cadillac als Ursprungsort, und Johann Knoop, der erste wissenschaftlich arbeitende Pomologe, tippte 1760 auf den passend benannten thüringischen Ort Katz-Oepfershausen.

SYNONYME

Glockenbirne, Großer Mogul,
Klotzbirne, Pfundbirne,
Catillac

BESCHREIBUNG

spektakulär große Kochbirne

HERKUNFT

wohl Bamberg, vor 1590

FRUCHT

bis 500 g schwer,
gelbgrün mit roter Wange,
lange lagerfähig

AROMA

herbes, festes Fruchtfleisch,
nur gekocht essbar

REIFE

pflückreif November,
genussreif Januar bis Mai

BAUM

breitwüchsig, langlebig und
robust, auch für Höhenlagen

Die Birne des Herrn von Ribbeck

VON GUTSHERRN UND BIRNBÄUMEN

Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland,
Ein Birnbaum in seinem Garten stand,
Und kam die goldene Herbsteszeit
Und die Birnen leuchteten weit und breit,
Da stopfte, wenn's Mittag vom Turme scholl,
Der von Ribbeck sich beide Taschen voll,
Und kam in Pantinen ein Junge daher,
So rief er: »Junge, wiste 'ne Beer?«
Und kam ein Mädél, so rief er: »Lütt Dirn,
Kumm man röwer, ick hebb 'ne Birn.«

So beginnt eines der bekanntesten deutschen Gedichte – wer es kennt, weiß, wie es weitergeht: Der freundliche Gutsherr fühlt sein Ende nahen und sorgt sich, sein geiziger Sohn könne den Kindern in Zukunft keine Birnen mehr gönnen. Listig lässt er sich eine Birne mit ins Grab geben, und nach einigen Jahren sprießt ein neuer Birnbaum darauf.

Mit seinen Versen setzte Theodor Fontane dem Gutsherrn Hans Georg von Ribbeck (1689–1759) ein Denkmal; auf dessen Grab stand in der Tat ein Birnbaum, der erst 1911 einem Sturm zum Opfer fiel. Seitdem wurden in Ribbeck immer neue Birnbäume gesetzt – auf dem Friedhof, im Pfarrgarten, am Schloss und in mehreren »Birnengärten«.

Nur die echte Ribbeck-Birne war nicht dabei. Erst vor Kurzem fand man heraus, um welche Sorte es sich gehandelt haben muss: die Römische Schmalzbirne, die im Barock im Havelland verbreitet und robust genug war, um die sogenannte Kleine Eiszeit zu überstehen. Jetzt gedeihen wieder »echte« Ribbeck-Birnen im Havelland.

Herr von Ribbeck ist auch zurück. Die Familie hat schwere Zeiten hinter sich – der letzte Schlossherr als Hitler-Gegner im KZ ermordet, die Familie vertrieben, das Schloss zu DDR-Zeiten enteignet. Inzwischen ist ein Nachfahre wieder da: Friedrich von Ribbeck beschäftigt sich passenderweise mit der Herstellung von Birnenbrand und Birnenessig.

Römische Schmalzbirne

Sechzig Birnen und ein Reformator

Am 2. Dezember 1559 legte der Reformator Philipp Melanchthon auf dem Weg zum Kurfürsten von Sachsen eine Pause ein – er besuchte den Pfarrer von Jessen an der Elster. »Dieser fühlte sich durch solchen Besuch hoch geehrt und wartete dem berühmten Mann auch mit seinen trefflichen Birnen auf«, erzählt Ludwig Bechstein in seiner Sage *Die Melanchthonsbirnen*. »Sie waren von sonderlich schöner Art, auf der einen Seite rot, auf der anderen gelb gesprenkelt, und überaus wohlschmeckend. [...] Philippus fand diese Birnen so ausgezeichnet, dass er nahe an ein Schock sich schenken ließ und sie dem Kurfürsten und dessen Gemahlin mitbrachte.« Der Kurfürst war von Melanchthons Gastgeschenk überaus angetan und ließ sich von der Herkunft der Birnen und dem fleißigen Pfarrherrn zu Jessen berichten. Melanchthons Lob hatte »einen so trefflichen Erfolg«, dass der Kurfürst den Pfarrerskindern ein Stipendium für die Fürstenschulen gewährte.

Zwei Stipendien für »an ein Schock« Birnen, also knapp sechzig Stück – ein schöner Lohn für Pfarrer Göch (der offensichtlich auch wusste, wie man die Birnen bis Dezember lagert). Zum Dank taufte er die Frucht – eine uralte Sorte, die Römische Schmalzbirne – »Melanchthonsbirne«. Später pflanzte er sie in den Pfarrgarten von Pegau und bat seine Nachfolger brieflich, »die Herren Successoren wollen des selbigen Baums schonen«. In der Tat stand der Baum noch bis 1906. Noch fünf Jahre länger überlebte die Römische Schmalzbirne eines brandenburgischen Gutsherrn: die des Herrn von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland.

SYNONYME

Melanchthonsbirne,
Beurré romain

BESCHREIBUNG

die berühmte Birne des
Herrn von Ribbeck

HERKUNFT

wohl von den Römern
nach Deutschland
gebracht

FRUCHT

mittelgroße, sehr schön
zitronengelbe Früchte
mit roter Wange

AROMA

besonders aromatisches,
saftiges Fruchtfleisch

REIFE

pflück- und genussreif
August / September

BAUM

besonders frostfest,
langlebig und robust

Weitere empfehlenswerte Sorten

p – pflückreif

g – genussreif, in Monaten

MOST- UND KOCHBIRNEN

Champagner Bratbirne – berühmte, einst (und seit neuestem wieder!) für exzellenten Birnenschaumwein, sogenannten »deutschen Champagner« verwendete schwäbische Sorte mit auffallend breitrunden Früchten (p + g 10–11)

Gelbe Wadelbirne – in Eduard Mörikes *Stuttgarter Hutzelmännlein* erwähnte uralte »Hutzelbirne« mit gelb-roten, wadenförmigen Früchten, ideal zum Dörren (p + g 8–9)

Kaiserbirne mit dem Eichenblatt (Abb. S. 80/81) – erst kürzlich wiederentdeckte Sorte mit dekorativ gekräuselten Blättern; ausgezeichnete, extrem lange haltbare Kochbirne (p 10, g 12–4)

Palmischbirne – bildet prachtvolle, eichenähnliche Bäume mit kleinen, goldbraunen Früchten und herrlicher Herbstfärbung, uralte Sorte, hervorragend zum Schnapsbrennen (p + g 9)

Trockener Martin – festes, trockenes Fruchtfleisch, braune Frucht mit hellen Punkten, lange haltbar, exzellente Dörr- und Kochbirne (p 10, g 12–3)

SOMMERBIRNEN

Clapps Liebling – hübsche gelb-rote Tafelbirne für windgeschützte Lagen, saftig-würzige, aber nur kurz haltbare Früchte (p + g 8)

Gute Graue – sehr robuste, auch für raue Lagen geeignete Sorte für Streuobstwiesen, aromatische graubraune Früchte (p + g 8–9)

Petersbirne – honigsüße sächsische Sorte mit kleinen gelb-roten Früchten, vielseitig verwendbar, robust und reichtragend (p + g 7–8)

HERBSTBIRNEN

Gellerts Butterbirne – hervorragend schmeckende, aber unscheinbar aussehende Tafel- und Wirtschaftsbirne, robust und starkwüchsig (p 9, g 9–10)

Köstliche von Charneux – auch »Bürgermeisterbirne« genannt, bis in Höhenlagen anbaubare Tafelbirne mit großen, feinwürzigen Früchten (p 9–10, g 9–11)

Mollebusch – von französisch *Mouille-bouche* (Mundnetzbirne), kugelförmig, robust und lecker; sehr alte, heute noch in Franken bekannte Sorte (p 9, g 9–10)

Vereinsdechantsbirne – französisch *Doyenne du Comice* genannte Feinschmeckerbirne, nur für warme Lagen (p 9–10, g 10–11)

WINTERBIRNEN

Josephine von Mecheln – sehr lange haltbare, saftige und aromatische kleine Birne, eher schwachwüchsige, anspruchslose Bäume (p 10, g 12–3)

Pastorenbirne – von einem Pfarrer entdeckte längliche grüne Winterbirne, sehr gut lagerfähig, robuster Baum, aufrecht wachsend (p 10, g 11–1)

Winterdechantsbirne – besonders delikate, haltbare Winterbirne mit großen Früchten, hohe Ansprüche, für Spaliere (p 10–11, g 12–3)



Holländische Große Prinzessinkirsche

Gelb-rot marmorierte Schönheit

Vielfarbig waren die Kirschen einst, nicht allesamt dunkelrot wie heutzutage. Im wohlgezogenen 19. Jahrhundert zog man sogenannte »bunte« Süßkirschen, in allen Schattierungen von Weißgelb bis Hellrot, den dunkleren Sorten vor – mit ihrem hellen Saft hinterließen sie nämlich keine schwarzblauen Flecken auf Lippen, Fingern oder schneeweißen Spitzenkleidern. Die Sortenvielfalt war riesig: Im Alten Land bei Hamburg wurden Sorten wie Minners Bunte, Sumfleths Frühe Bunte oder Garrns Bunte angebaut; in Süddeutschland kultivierte man »gescheckte« gelbrote Lokalsorten wie die Esslinger Schecken.

Die ebenfalls gelb-rot marmorierte, wohl aus Holland stammende Große Prinzessinkirsche war sogar in ganz Europa beliebt. Wie viele bunte Kirschen ist sie ausnehmend schön: Ihre großen, aromatisch süß-säuerlichen Früchte sind rot, orange oder gelb, marmoriert, gestrichelt oder gesprenkelt – eine Pracht auf jedem Obstteller. Außerdem ist ihr Fleisch so fest, dass man es mit einem Messer in Scheiben schneiden kann; es eignet sich hervorragend zum Dörren und bleibt sogar gekocht angenehm knackig. (Und, ganz wichtig: Angeblich verursacht es wie alle »bunten« Kirschen keine Bauchschmerzen.)

Zudem werden diese Kirschen tatsächlich besonders groß. Sie seien »als wahre Riesinnen anzustauen«, schrieb Christian Truchseß von Wetzhausen im Jahr 1816, und fügte hinzu: »Prinzenkirschen haben wir mehrere [...], doch uns interessiert nur eine Prinzessin, und zwar die sehr korpulente hartfleischige Holländische.«

SYNONYME

Große Prinzessinkirsche, Hühnerherz, Lauermannskirsche, Gros Bigarreau rouge

BESCHREIBUNG

besonders große »bunte« Süßkirsche

HERKUNFT

wohl Holland, 18. Jahrhundert

FRUCHT

groß, gelb-rot marmoriert, neigt bei Regen zum Platzen

AROMA

festes, süß-säuerliches Fruchtfleisch mit farblosem Saft

REIFE

pflückreif Juni / Juli, hält sich ca. zwei Wochen

BAUM

starkwüchsig und robust, mag feuchten Boden

Sortenregister

Hervorgehobene Seitenzahlen verweisen auf Abbildungen.

- A**
Aargauer Jubiläumsapfel 92
Abricot-pêche *siehe* Aprikose von Nancy
Agathe von Klanxbüll 92
Altländer Pfannkuchenapfel 56
Amande des dames *siehe* Krachmandel
American Mammoth *siehe* Gloria Mundi
Ananasbirne von Courtray 92
Ananasrenette 18, 19, 153
Angélique Noire *siehe* Violette de Bordeaux
Anna Späth 134
Anneliese Rudolph 67
Äpfel 16–57, 153–155, 159–160
Apfel KZ-3 *siehe* Korbiniansapfel
Api *siehe* Kleiner Api
Api étoilé *siehe* Sternapfel
Aprikose von Breda 66
Aprikose von Nancy 60, 61
Aprikosen 8, 58–61, 66, 154, 155, 161
Asperl *siehe* Großfrüchtige Mispel
- B**
Bamberger Kugelbirne 32
Bartlett *siehe* Williams Christbirne
Bauernpflaume *siehe* Hauszwetsche
Beckenbirne *siehe* Forellenbirne
Beeren 68–79, 155, 162–163
Bellefleur *siehe* Roter Bellefleur
Berberitze 150
Bergamotte Suisse panachée *siehe* Schweizerhose
Bergeron 66
Berlepsch *siehe* Freiherr von Berlepsch
Berliner Schafsnase 92
Berner Rosenapfel 56, 92
Berudge 135
Bestebirne *siehe* Zitronenbirne
Beurré Dumont *siehe* Dumonts Butterbirne
Beurré romain *siehe* Römische Schmalzbirne
Bidling 126
Bigarreau noir *siehe* Große Schwarze Knorpelkirsche
Bijou 148, 149
Birn 80–109, 154, 155, 157, 163
Birnfeige *siehe* Violette de Bordeaux
Bisamberger Knödelmarille 66
Bischofshut 92
Bittere Blanke 120, 164
Blaue Kriecherl-Pflaume 92
Blumenkalvill *siehe* Gravensteiner
Blutapfel 20, 21
Blutbirne 82, 83
Blutpflirsich *siehe* Roter Weinbergpflirsich
Bombadinchen *siehe* Kleiner Api
Bon-chrétien d'hiver *siehe* Winterapothekerbirne
Börtlinger Weinapfel 53
Boskoop *siehe* Schöner von Boskoop
Bramley's Seedling 22, 40
Brauner Matapfel 21
Braunrote Speckbirne 48
Breitarsch 92
Brettacher 56
Bristol 77, 78
Brombeeren 78
Brüsseler Braune *siehe* Leopoldskirsche
Bürgermeisterbirne 109
Bürgerprinz 33
- C**
Calville blanche *siehe* Weißer Winterkalvill
Calville étoilée *siehe* Rote Sternrenette
Capron hermaphrodite *siehe* Capron royal
Capron royal 72, 73
Catillac *siehe* Großer Katzenkopf
Cérise du Nord *siehe* Schattenmorelle
Champagner Bratbirne 15, 108
Champagnerrenette 19, 92
Clapps Liebling 108
Cœur de Bœuf *siehe* Blutapfel
Coing de Portugal *siehe* Portugiesische Birnenquitte
Common white *siehe* Weiße Himbeere
Court-pendu royal *siehe* Königlicher Kurzstiel
Cuisse Madame *siehe* Frauenschengel
- D**
Dattelschwetschge 92, 135
Dauphinspflaume *siehe* Große Grüne Reneklode
Doktor Jules Guyot 92
Dolleseppler 120
Dönissens Gelbe Knorpelkirsche 120
Doppelte Mirabelle *siehe* Mirabelle von Nancy
Doppeltragende Große Muskatellerbirne 48
Doyenne du Comice 109
Drap d'or *siehe* Mirabelle von Nancy
Dressprümme 135
Dumonts Butterbirne 84, 85
Durchsichtiger Sommerapfel *siehe* Klarapfel
Dürkheimer Krachmandel 143
- E**
Early Green Hairy 74, 75
Ecker 1 150
Elsbere 151
Emma Leppermann 134
Epagne *siehe* Frauenschengel
Erbachhofer Mostapfel 53
Erdbeerapfel *siehe* Weißer Winterkalvill
Erdbeeren 72, 73, 78, 162
Erntepflaume 135
Ersinger Frühzwetsche 134
Esskastanie 150
Esslinger Schecken 115, 120
- F**
Farbenschachtel 57
Feigen 138, 139, 150, 154
Felsenbirne 151
Fenouillet rouge *siehe* Königlicher Kurzstiel
Finkenwerder Herbstprinz *siehe* Herbstprinz
Fleischfarbene Champagner 68/69, 79
Flower of Kent 23
Forellenbirne 86, 87
Framboisier à fruit blanc *siehe* Weiße Himbeere
Fränkische Hauszwetschge 129
Franzmadame *siehe* Frauenschengel
Frau Luise Goethe 92
Frauenschengel 88, 89
Frauenzimmermandel *siehe* Krachmandel
Freiburger Prinz 48
Freiherr von Berlepsch 57
Frühe Maikirsche 110/111, 120
Frühe von Croncels 67
Frühste der Mark 120
Frühste Grosselbeere *siehe* Early Green Hairy
- G**
Gaishirtle *siehe* Stuttgarter Gaishirtle
Gala 14
Garms Bunte 115, 121
Geheimrat Dr. Oldenburg 92
Gelbe Antwerpener 77, 79
Gelbe Eierpflaume 92
Gelbe Muskateller 136/137, 150
Gelbe Wadelbirne 108
Gelber Gravensteiner *siehe* Gravensteiner
Gelbroter Spilling *siehe* Gubener Spilling
Gellerts Butterbirne 109, 153
Gemeine Zwetschge *siehe* Hauszwetsche
General Tottleben 92
Gestreifte Amanlis Butterbirne 99
Gestreifte Bunte Herbstbirne *siehe* Schweizerhose
Gestreifte Eierpflaume 48
Gestreifte Williams Christ 99
Gewürzluiken 57
Glockenapfel 57
Glockenbirne *siehe* Großer Katzenkopf
Gloria Mundi 24, 25
Goldapfel *siehe* Ananasrenette
Golden Delicious 14
Goldkirsche 92
Goldparmäne 26, 27
Goldpflaume *siehe* Mirabelle von Nancy
Goldschwänzchen 92
Graf Althanns Reneklode 85, 134
Granatbirne *siehe* Blutbirne
Gråsten *siehe* Gravensteiner
Graue Französische Renette *siehe* Graue Renette
Graue Hühnerbirne 92
Graue Renette 10, 28, 29
Grauer Rabau *siehe* Graue Renette
Gravensteiner 30, 31, 153
Green Gage *siehe* Große Grüne Reneklode
Green Gascoigne *siehe* Early Green Hairy
Griotte de Léopold *siehe* Leopoldskirsche
Griotte du Nord *siehe* Schattenmorelle
Gros Bigarreau rouge *siehe* Holländische Große Prinzessinkirsche
Gros Damas violet *siehe* Hauszwetsche
Große Birnquitte *siehe* Portugiesische Birnenquitte
Große Grüne Reneklode 124, 125
Große Lange Lothkirsche *siehe* Schattenmorelle
Große Prinzessinkirsche *siehe* Holländische Große Prinzessinkirsche
Große Schwarze Glanzkirsche *siehe* Große Schwarze Knorpelkirsche
Große Schwarze Knorpelkirsche
Große Schwarze Knorpelkirsche 112, 113
Großer Katzenkopf 90, 91
Großer Mogul *siehe* Großer Katzenkopf
Großfrüchtige Mispel 140, 141
Großherzog von Baden 85
Grüne Plumpsbirne 92
Gubener Spilling 127
Gute Graue 108
Gute Grüne Zuckerpflaume *siehe* Große Grüne Reneklode
Gute Luise von Avranches 93
- H**
Haferkrüpsbirne 32
Haferpflaume 135, *siehe* auch Kriechen
Halbzwetschke 126
Hallesche Riesennuss 150
Hansa 78
Haselnuss 150
Hasenkopf *siehe* Herbstprinz
Hausmütterchen 25