



Erhaltung alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg



Klufferer



Röhrlesbirne

Ein praxisorientiertes Forschungsprojekt des
Landratsamtes Würzburg in Zusammenarbeit mit
der Bayerischen Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
August 2007 - Juli 2010

ENDBERICHT

Endbericht

Kartierung und Sicherung alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg

Ein praxisorientiertes Forschungsprojekt des Landratsamtes Würzburg
in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim

Auftraggeber:	Landkreis Würzburg
Projektleitung:	Jürgen Eppel Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Projekt- koordination:	Martin Degenbeck Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Fachliche Projekt- begleitung:	Hubert Marquart Landschaftspflegeverband e.V., Landkreis Würzburg Günter Gerner Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege, Landkreis Würzburg
Projektumsetzung, Datenbanken/GIS, Vermarktung:	Susanne Geber, Büro Fraxinus GbR, Mömbris Alexander Vorbeck, Büro Fraxinus GbR, Mömbris
Sortenbestimmung, Sortenfotos:	Hans-Thomas Bosch, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim Wolfgang Subal, Weißenburg
Kartierung:	Edwin Balling, Zell am Main Ernst Wolfert, Veitshöchheim Wolfgang Subal, Weißenburg Susanne Geber, Büro Fraxinus GbR, Mömbris Alexander Vorbeck, Büro Fraxinus GbR, Mömbris

Veitshöchheim, im Oktober 2010

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Abteilung Landespflege, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
e-mail: poststelle@lwg.bayern.de

INHALTSVERZEICHNIS

1	ZUSAMMENFASSUNG	1
2	DAS SORTENPROJEKT IM LANDKREIS WÜRZBURG	4
2.1	Streuobst im Landkreis Würzburg	4
2.2	Anlass und Ziele des Sortenprojektes	5
2.3	Organisation	6
2.4	Das Untersuchungsgebiet	6
	2.4.1 Die Projektgemeinden	7
	2.4.2 Weitere Gebiete im Landkreis	12
3	METHODE	13
3.1	Erfassung im Gelände	13
3.2	Datenerhebung	14
3.3	Datenverarbeitung	18
4	ERGEBNISSE	19
4.1	Bestandsstruktur	20
	4.1.1 Artenspektrum der Bestände	20
	4.1.2 Altersstruktur der erfassten Kernobstbäume	21
	4.1.3 Vitalität der Obstbäume	21
4.2	Erfasste Sorten	22
	4.2.1 Bestimmungserfolg	23
	4.2.2 Sortenliste Apfel	24
	4.2.3 Sortenliste Birne	26
	4.2.4 Sortenliste Quitte	26
	4.2.5 Sortenspektrum der Projektgemeinden im Vergleich	27
	4.2.6 Sorten außerhalb der Projektgemeinden	29
5	BEWERTUNG DER APFEL- UND BIRNENSORTEN	30
5.1	Häufigkeit	30
	5.1.1 Apfel	31
	5.1.2 Birne	32
5.2	Verbreitung	33
	5.2.1 Verbreitung der Apfelsorten	34
	5.2.2 Verbreitung der Birnensorten	34
5.3	Gefährdung	34
5.4	Zusammenfassende Bewertung des Sortiments	40

6	BESCHREIBUNG AUSGEWÄHLTER SORTEN	41
6.1	Apfelsorten	41
6.1.1	Rheinischer Bohnapfel.....	41
6.1.2	Lohrer Rambur.....	42
6.1.3	Schöner aus Boskoop.....	43
6.1.4	Landsberger Renette	44
6.1.5	Welschisner	45
6.1.6	Raafs Liebling	46
6.1.7	Harberts Renette	47
6.1.8	Wöbers Rambur.....	48
6.1.9	Roter Ziegler	49
6.1.10	Genereuse de Vitry	50
6.1.11	Fréquin Rouge	51
6.1.12	Rheinische Schafsnase	52
6.1.13	Pfaffenhofer Schmelzling.....	53
6.1.14	Eifeler Rambur.....	54
6.1.15	Schöner aus Miltenberg.....	55
6.1.16	Luxemburger Renette.....	56
6.1.17	Schmidberger Renette.....	57
6.1.18	Hildesheimer Goldrenette	58
6.1.19	Kugelapfel.....	59
6.1.20	Langer Grüner Gulderling.....	60
6.1.21	Süße Grüne Schafsnase	61
6.2	Unbekannte Apfelsorten	62
6.2.1	AT Rheinischer Rambur (Nr. 21864).....	62
6.2.2	AT Findling vom Lowendegen (Nr. 695.2001).....	63
6.2.3	Zell, Nr. 22049	64
6.2.4	Erlabrunn, Nr. 876	65
6.2.5	Helmstadt, Nr. 2519.....	66
6.2.6	Untereisenheim, Nr. 1203.....	67
6.2.7	Erbshausen, Nr. 775.....	68
6.3	Birnensorten	69
6.3.1	Mollebusch.....	69
6.3.2	Gräfin von Paris	70
6.3.3	Pastorenbirne	71
6.3.4	Trockener Martin.....	72
6.3.5	Hänserbirne	73
6.3.6	Röhrlesbirne	74
6.3.7	Normannische Ciderbirne.....	75
6.3.8	Le Lectier	76
6.4	Quittensorten	77
6.4.1	Konstantinopeler.....	77
7	INHALTSSTOFFANALYSE UND VERWERTUNGSEIGENSCHAFTEN	78
8	DIE QUITTE IM LANDKREIS (MARIUS WITTUR)	82
8.1	Herkunft und Verbreitung	82
8.2	Botanik und morphologische Besonderheiten	84
8.3	Historie der Quitte in Deutschland	85
8.4	Quittensorten in der Pomologie	87
8.5	Quitte im Landkreis Würzburg	89
8.6	Auf der Suche nach einer Besonderheit	91
8.7	Sortenempfehlung für den Landkreis Würzburg	92

9	MAßNAHMEN ZUM SORTENERHALT	94
9.1	Veredelung und Pflanzung seltener Sorten	94
9.1.1	Kriterien für die Erhaltungspflanzungen	94
9.1.2	Zu veredelnde Sorten	95
9.2	Zielgruppenorientierte Sortenempfehlungen	97
9.2.1	Zielgruppe 1: Mostobstanbau	97
9.2.2	Zielgruppe 2: Obst für die Direktvermarktung	98
9.2.3	Zielgruppe 3: Streuobst für Selbstversorger	98
9.2.4	Zielgruppe 4: Brennobst	99
9.2.5	Zielgruppe 5: Raritäten und Liebhabersorten	99
9.2.6	Zielgruppe 6: Streuobst für Ausgleichsflächen	99
9.2.7	Zielgruppenzuordnung der Sorten	100
9.3	Bio-Streuobstprojekt Mainfranken	105
9.3.1	Ausgangssituation	105
9.3.2	Ziele	106
9.3.3	Vorgehensweise	106
9.3.4	Projektstruktur	107
9.3.5	Produkte und Vermarktung	110
9.3.6	Markenentwicklung	112
9.4	Sortenreine Brände	113
9.5	Streuobst in der Küche	114
9.6	Sortenlehrpfad Margetshöchheim	115
9.7	Ausgleichspflanzungen Solarpark Thüngen	116
9.8	Aus- und Weiterbildung	117
10	ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	118
10.1	Faltblatt, Broschüre und Plakat	118
10.2	Sortenausstellungen mit Sortenbestimmungen	119
10.3	Streuobsttage der LWG	120
10.4	Runder Tisch Streuobst	122
10.5	Brennermesse desta 2009	123
10.6	Projekt-Homepage	124
10.7	Presse/Fernsehen	125
10.8	Mainfranken Messe 2011 (in Planung)	127
11	AUSBLICK	128
12	LITERATURVERZEICHNIS	129
	DANKSAGUNG	133
	ANHANG	
	Anhang 1: Neu angelegte Sortengärten	135
	zur Erhaltung und Sichtung seltener und unbekannter Sorten	
	Anhang 2 Sortenempfehlungslisten	139
	Anhang 3 Karten mit den Erfassungsergebnissen in den Projektgemeinden	
	Anhang 4 Daten CD	

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Der Prinzenapfel	3
Abb. 2: Naturräume im Landkreis Würzburg und kartierte Gemarkungen	6
Abb. 3: Luftbild der Gemarkung Margetshöchheim	7
Abb. 4: Luftbild von Uengershausen	8
Abb. 5: Luftbild Zell am Main	9
Abb. 6: Luftbild Strüth, Röttingen, Aufstetten	10
Abb. 7: Luftbild Holzkirchhausen	11
Abb. 8: Luftbild Helmstadt	12
Abb. 9: Ernst Wolfert und Alexander Vorbeck beim Proben sammeln	14
Abb. 10: Apfelbaum vital	16
Abb. 11: Apfelbaum vermindert vital	16
Abb. 12: Apfelbaum vergreist	17
Abb. 13: Apfelbaum abgängig	17
Abb. 14: Edwin Balling, Hans-Joachim Bannier u.a. beim Bestimmen	19
Abb. 15: Artenspektrum der erfassten Kernobstbäume im Landkreis Würzburg	20
Abb. 16: Apfelallee über Zell am Main	20
Abb. 17: Altersstruktur der erfassten Kernobstbäume	21
Abb. 18: Vitalität der Kernobstbäume	21
Abb. 19: Anzahl der Sorten nach Arten	22
Abb. 20: Pomologischer Bestimmungserfolg – Anzahl bestimmter Proben	23
Abb. 21: Gemeindeanteile an der Gesamtbaumanzahl	27
Abb. 22: Häufigste Apfelsorten in den einzelnen Gemeinden im Vergleich	28
Abb. 23: Pomologische Erfassung der Bestände Erlabrunns	29
Abb. 24: Häufigkeit der Apfel- und Birnensorten	30
Abb. 25: Häufigkeit der Apfelsorten	31
Abb. 26: Die häufigsten Apfelsorten im Landkreis Würzburg	31
Abb. 27: Häufigkeit der Birnensorten	32
Abb. 28: Die häufigsten Birnensorten im Landkreis Würzburg	32
Abb. 29: Verbreitung der Apfel- und Birnensorten	33
Abb. 30: Gefährdung der Apfel- und Birnensorten im Landkreis Würzburg	35
Abb. 31: Marius Wittur in Aktion beim Streuobsttag der LWG 2008	82
Abb. 32: Mostquitte mit sortentypischer Kreuzberostung zur Stielgrube	83
Abb. 33: Sortenvariabilität von Kulturquitten	87
Abb. 34: Alte Quittenhecke (Kaltenhausen) nach Verjüngungsschnitt durch M. Wittur	91
Abb. 35: Langfrüchtige Quitte	92
Abb. 36: Monika Schirmer präsentiert die beeindruckende Vielfalt der Quittensorten	93
Abb. 37: Hubert Marquart vom Landschaftspflegeverband Würzburg bei der Apfelernte	104
Abb. 38: Eine bunte Mischung – die erste Bio-Ernte 2009	105
Abb. 39: Aufgabenverteilung im Bio-Streuobstprojekt Mainfranken	108
Abb. 40: Edle Streuobstspezialitäten	110
Abb. 41: Sortenreine Brände auf der desta 2009	113
Abb. 42: Günter Gerner erklärt und zeigt den Schnitt von Jungbäumen	117
Abb. 43: Faltblatt und Plakate	118
Abb. 44: Besucherandrang bei der Sortenbestimmung in Zell am Main	119
Abb. 45: Der Obstigel	120
Abb. 46: Hans-Thomas Bosch und Ernst Wolfert bei der Sortenbestimmung	120
Abb. 47: Streuobstverkaufsstand	120
Abb. 48: Martin Degenbeck bei der Beratung	120
Abb. 49: Infoplakate zum Streuobsttag	121
Abb. 50: Erster Runder Tisch Streuobst im Landratsamt Würzburg	122
Abb. 51: Susanne Geber und Ernst Wolfert bei der Verkostung sortenreiner Brände	123
Abb. 52: Startseite von www.streuobst-mainfranken.de	124
Abb. 53: Ausgewählte Presseartikel zum Projekt	126
Abb. 54: Filmarbeiten am Kaltenhausener Berg	126
Abb. 55: Die Pomologen Edwin Balling, Dr. Silvia Löwe und Ernst Wolfert (v.l.)	132

Tabellenverzeichnis

Tab. 1:	Statistische Daten der Kartierung.....	19
Tab. 2:	Definition der Häufigkeiten	30
Tab. 3:	Definition der Verbreitung nach Hans Thomas Bosch	33
Tab. 4:	Gefährdungskategorien	34
Tab. 5:	Sortenliste mit Häufigkeit und Gefährdung.....	35
Tab. 6:	Inhaltsstoffanalysen (farbig: Daten aus nur einem Probenjahr)	79
Tab. 7:	Sorten, die durch Veredelung auf Jungbäumen gesichert wurden	95
Tab. 8:	Sorten, von denen 2010 Edelreiser geschnitten werden können.....	96
Tab. 9:	Zuordnung der Sorten zu den Zielgruppen	100
Tab. 10:	Zielzahlen für das Bio-Streuobstprojekt Mainfranken.....	106
Tab. 11:	Handlungsfelder Streuobst für die Mainfränkischen Werkstätten	109
Tab. 12:	Stufenplan der Vermarktungsmodule	111
Tab. 13:	Zielgruppen nach Vertriebswegen.....	112

1 Zusammenfassung

Der Landkreis Würzburg hat im Sommer 2007 die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim mit der Kartierung und Sicherung alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg beauftragt. Ziel des Projektes war es, bis 2010 ein repräsentatives Sortenspektrum von Apfel, Birne und Quitte in den Streuobstbeständen des Landkreises Würzburg zu erfassen und Maßnahmen zur Sicherung der Sortenvielfalt zu erarbeiten.

Zentrale Ergebnisse des Projektes sind:

- die Erfassung von 5.219 Bäumen mit insgesamt 144 Apfel-, 39 Birnen- und 3 Quittensorten
- die Sicherung von gefährdeten Sorten durch Weiterveredelung auf Jungbäumen
- zielgruppenspezifische regionale Sortenempfehlungslisten als Grundlage für einen wirtschaftlichen Streuobstanbau
- ein Markenkonzept für die regionale Vermarktung hochwertiger Streuobstprodukte durch die Mainfränkischen Werkstätten
- die Sicherung höherer Wertschöpfung im Streuobstbau durch die Weiterentwicklung des Bio-Streuobstprojektes Mainfranken und die Vernetzung mit den Mainfränkischen Werkstätten als Streuobst-Dienstleister
- die Stärkung des Bewusstseins für den Wert "alter" Streuobstsorten in der Bevölkerung durch Öffentlichkeitsarbeit

In den Jahren 2007 bis 2009 wurden die Projektgemeinden bzw. -gemarkungen Margetshöchheim, Uengershausen, Zell am Main, Röttingen (mit Strüth und Aufstetten), Helmstadt und Holzkirchhausen erfasst. Zusätzlich wurde außerhalb der Projektgemeinden durch Hinweise aus der Bevölkerung und gezielte Begehungen nach seltenen und besonderen Sorten gesucht.

Insgesamt wurden dabei 5.219 Kernobstbäume kartiert. Davon konnten 3.949 (75,7%) bestimmt werden. Bei den erfassten Bäumen handelt es sich zu 88% um Apfelbäume, zu 11% um Birnbäume und zu weniger als 1% um Quitten. Es konnten 144 verschiedene Apfelsorten, 39 Birnensorten und 18 Quittensorten (einschließlich der Sortenmeldungen von Marius Wittur) festgestellt werden. Sie wurden bezüglich ihrer Häufigkeit, ihres Vorkommens und ihrer Gefährdung bewertet.

Die am häufigsten vorkommenden Apfelsorten waren 'Großer Rheinischer Bohnapfel', 'Lohrer Rambur' und 'Schöner aus Boskoop'. Bei den Birnen war die Lokalsorte 'Mollebusch' am häufigsten vertreten. Wertvolle pomologische Funde waren bei den Äpfeln der 'Edelborsdorfer', der 'Kleine Herrenapfel', der 'Blauapfel' und der 'Grüne Stettiner'. Unter den Birnen sind besonders drei Bäume der Sorte 'Röhrlesbirne' sowie etwa ein Dutzend Bäume der Sorte 'Trockener Martin' (Lokalname „Winterpfalzgrafenbirne“) zu erwähnen.

Etwa die Hälfte aller Sorten, nämlich 49% der Apfelsorten und 55% der Birnensorten, kommen im Landkreis nur selten vor, d. h. auf weniger als drei Bäumen. Als gefährdet werden z. B. die Apfelsorten 'Genereuse de Vitry', 'Raafs Liebling' und 'Roter Ziegler' eingestuft. Bei den Birnen gelten die 'Röhrlesbirne', der 'Trockene Martin' und die 'Hänserbirne' als gefährdet. Die Birnensorten 'Mollebusch', 'Neue Poiteau' und 'Minister Dr. Lucius' gelten als bedingt bzw. regional gefährdet, ebenso wie einige Apfelsorten, darunter z. B. 'Unseldapfel' und 'Schöner aus Miltenberg'.

Als gefährdet eingestufte Sorten wurden auf Jungbäume veredelt und an verschiedenen Standorten im Landkreis gepflanzt, um sie zu erhalten. Von diesen können später Reiser an Baumschulen abgegeben werden, damit die Sorten wieder verstärkt gepflanzt werden können. Sorten, die nicht bestimmt werden konnten, wurden mit Arbeitstiteln versehen, beschrieben und ebenfalls weiterveredelt, um sie evtl. später noch einer Sorte zuordnen zu können. Weitere Pflanzungen zur Sortensicherung sollen im Rahmen eines Sortenlehrpfades in Margetshöchheim erfolgen. Dieser ist zur Zeit in Planung und soll die Vielfältigkeit der Kernobstsorten einer breiten Öffentlichkeit zugänglich machen.

Ein wichtiges Ergebnis der Kartierung sind die zielgruppenspezifischen regionalen Sortenempfehlungslisten. Sie bieten fundierte Informationen zu empfehlenswerten Sorten in der Region. Sie gliedern sich thematisch nach wirtschaftlichem Mostobstanbau, Tafelobst für Direktvermarktung, Eigenverwertung, Brennobst, Raritäten und Liebhabersorten, Sorten für Ausgleichspflanzungen sowie Quitten.

Die wirtschaftliche Nutzung von Streuobst ist eine wichtige Voraussetzung zum langfristigen Erhalt der Bestände und somit auch der Streuobstsorten. Im Rahmen des Sortenprojektes wurden bestehende Ansätze aus dem 2009 begonnenen Bio-Streuobstprojekt Mainfranken und den Potentialen der Mainfränkischen Werkstätten als Streuobst-Dienstleister und Direktvermarkter aufgegriffen, vernetzt und weiterentwickelt. Für das Bio-Streuobstprojekt wurde eine neue Projektstruktur entwickelt. Dafür konnte die Naturland Markt GmbH als starker Partner im Bereich Verarbeitung und überregionale Vermarktung gewonnen werden.

Für die regionale Vermarktung von hochwertigen Streuobstprodukten aus dem Bio-Streuobstprojekt wurde ein Markenkonzept entwickelt. Anfangs sollen die Produkte, insbesondere Apfelsaftschorle, innerhalb der Strukturen der Mainfränkischen Werkstätten verwertet bzw. verkauft werden. Langfristig soll der Schwerpunkt auf die Vermarktung von Spezialitäten in der Region gelegt werden, da dort die Mainfränkischen Werkstätten ihr „Arbeitspotential“ gut einsetzen können. Mengen, die nicht regional vermarktet werden können, werden von der Naturland Markt GmbH überregional in bestehenden Vertriebswegen vermarktet. So ist sichergestellt, dass künftig möglichst viele Streuobstwiesenbewirtschafter in der Region mit Bewirtschaftungsverträgen höhere Mostobstpreise erzielen können.

Eine breit angelegte Öffentlichkeitsarbeit war zentrales Anliegen des Projektes. Als Internet-Plattform dient die in der Projektlaufzeit entwickelte Homepage www.streuobst-mainfranken.de. Auf dieser sind die wesentlichen Projektinhalte und Ergebnisse zu finden. Weiterhin sind umfassende Informationen zu Sorten, Streuobstpflanze, Vermarktung und Ökologie hinterlegt. Zudem dient sie als Drehscheibe, um Streuobstinteressierte in der Region zu vernetzen.

Es wurden informative Plakate und Broschüren zum Thema Sorten gedruckt. In einer Ergebnisbroschüre werden wertvolle Informationen zu seltenen und lokalen Sorten und eine Kurzfassung der Sortenempfehlung für die Region zusammengefasst. Die Zwischenergebnisse wurden auf Pressekonferenzen, beim Runden Tisch Streuobst sowie bei den Projektgemeinden der Öffentlichkeit vorgestellt. Das Projekt wurde von zahlreichen Presseartikeln zum Thema Sorten begleitet.

Die Kartierungen und Sortenbestimmungen in den Projektgemeinden haben wesentlich dazu beigetragen, dass die Streuobstbesitzer ihr eigenes Sorteninventar besser kennen. Flankiert wurde das gesamte Projekt durch eindrucksvolle Sortenausstellungen, um den Besuchern die noch vorhandene, aber gefährdete Sortenvielfalt vor Augen zu führen. Bei Verkostungen konnten sich die Besucher von der geschmacklichen Vielfalt und den guten Eigenschaften der Streuobstsorten überzeugen.



Abb. 1: Der Prinzenapfel

2 Das Sortenprojekt im Landkreis Würzburg

2.1 Streuobst im Landkreis Würzburg

Der Landkreis Würzburg ist klimatisch begünstigt mit relativ hohen Temperaturen (etwa 9°C im Jahresmittel) und geringen Niederschlägen (rund 600 mm). Dadurch spielt der Weinbau vor allem in den trockeneren Tälern eine große Rolle. Ausgedehnte Weinberge findet man entlang des Mains, im Tal der Fränkischen Saale sowie im Taubertal im äußersten Süden des Landkreises. Eng mit den Weinbergslagen verzahnt ist der Streuobstbau, der auf den Hängen die weniger trockenen Bereiche einnimmt. Diese Hanglagen sind vielfach sehr kleinparzelliert. Eine Besonderheit sind die Streuobstäcker, eine traditionelle Nutzungsform in den Realteilungsgebieten Unterfrankens, die noch sehr vereinzelt zu finden sind. Mit seinen ökologisch wertvollen Streuobstlandschaften, vor allem im Maintal sowie auf den angrenzenden Hängen, zählt der Landkreis Würzburg zu den wichtigsten Streuobstgebieten Bayerns (KORNPROBST 1994).

Andererseits weist der Landkreis aber auch beste Ackerböden auf Lößstandorten auf. Diese befinden sich im Ochsenfurter Gau südlich von Würzburg sowie in den Gäulagen des nordöstlichen Landkreises um Kürnach, Unterpleichfeld und Bergtheim. Dort werden großflächig Zuckerrüben und Feldgemüse angebaut. Deshalb befinden sich Streuobstbestände fast nur noch am unmittelbaren Ortsrand und teilweise entlang von Flurwegen und Straßen. Im westlichen Landkreis sind die landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen durchschnittlich. Streuobst bildete früher eine wesentliche Ernährungsgrundlage für die Bevölkerung. Teilweise bot Streuobst eine wichtige Einkommensquelle, so an den Hängen des Maintals oder für die früher unbesoldeten Pfarrer. Für die verschiedensten Verwendungszwecke vom Tafelobst über Saft bis hin zu Dörrobst wurden geeignete Sorten selektiert und vermehrt. So ist mit der Zeit in Mitteleuropa eine enorme Sortenvielfalt entstanden (DEGENBECK 2005). Auch früher wurden gute Sorten weit verbreitet, so dass „echte“ Lokalsorten eher selten sind. Dies zeigt sich z. B. an der rumänischen Sorte 'Pojnik', die im Taubertal öfters aufgefunden wurde.

Im Zuge von Globalisierung, Rationalisierung und Industrialisierung in der Landwirtschaft ist das Interesse am arbeitsaufwändigen Streuobstbau stark zurückgegangen. Wegen der geringen Erlöse werden viele Bäume nicht mehr gepflegt, andere wurden gerodet. Eine gewisse Rolle spielte hierbei auch die Flurbereinigung. Damit verbunden ist nicht nur die Gefährdung eines äußerst artenreichen Lebensraumes, sondern auch der Verlust an Sorten und Sortenkenntnissen. Nur in Ausnahmefällen kennt man noch die Namen oder die Eigenschaften regionaltypischer Sorten, so etwa die 'Röhrlesbirne' oder die „Pfalzgräfin“ (gemeint ist meist die Winterpfalzgräfin = Trockener Martin).

Gerade die in den letzten Jahren aufgekommene Bakterienkrankheit Feuerbrand zwingt zur Rückbesinnung auf den züchterischen und kulturellen Wert alter Sorten. Sie hat gezeigt, dass das reichhaltige genetische Reservoir im Streuobstbau nicht leichtfertig über Bord geworfen werden darf. Wo liegen Resistenzen und andere gute Eigenschaften verborgen? Ohne den unersetzlichen Genpool alter Sorten kommt auch die moderne Gentechnik nicht aus.

2.2 Anlass und Ziele des Sortenprojektes

Hintergrund und Anlass für das Sortenprojekt im Landkreis Würzburg ist der mit der fehlenden wirtschaftlichen Attraktivität einhergehende schleichende Verlust von Apfel- und Birnensorten. Damit geht auch die Biodiversität unserer Streuobstwiesen zurück. Dass die Sortenkenntnis immer geringer wird, hat eine Umfrage der LWG bei den Gartenbauvereinen im Landkreis Würzburg gezeigt (DEGENBECK 2001). Angesichts mehrerer hundert Sorten, die in der Region noch vermutet werden, ist es eine besondere Verpflichtung, die Reste dieses unwiederbringlichen genetischen Potentials für die Zukunft zu sichern. Neben den neuen Herausforderungen durch den Klimawandel und der Suche nach krankheitsresistenten Sorten sind auch der verantwortungsvolle Umgang mit dem Kulturgut unserer Region Motivation für dieses Vorhaben.

Das Wissen um robuste Sorten, regionale Besonderheiten und Spezialitäten sind die Basis für eine künftige wirtschaftliche Verwertung der Streuobstprodukte und daher die Grundlage für den langfristigen Erhalt der Streuobstbestände.

Ziele des Projektes sind:

- Erfassung und Bewertung des Sortenspektrums von Apfel, Birne und Quitte in den Streuobstbeständen des Landkreises Würzburg. Dabei soll der Fokus nicht nur auf seltenen und gefährdeten Sorten liegen, sondern insbesondere auch auf häufigen und für den wirtschaftlichen Streuobstbau in der Region wichtigen Sorten.
- Charakterisierung der Sorteneigenschaften für Anbau und Verwertung
- Erarbeitung von Maßnahmen zur Sicherung der Sortenvielfalt im Streuobstbau, insbesondere die Erstellung von Sortenempfehlungslisten
- Sicherung und Vermehrung gefährdeter Sorten
- Förderung des Streuobstbaus im Landkreis Würzburg durch die Initiierung von Vermarktungsaktivitäten
- die Stärkung des Bewusstseins für den Wert alter Streuobstsorten in der Bevölkerung durch Öffentlichkeitsarbeit

2.3 Organisation

Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim wurde vom Landkreis Würzburg beauftragt, die fachliche Projektabwicklung in enger Abstimmung mit den Fachkräften des Landkreises, Herrn Gerner (Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege) und Herrn Marquart (Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes Lkr. Würzburg) durchzuführen. Sie stellte den Pomologen Hans-Thomas Bosch, beauftragte den Pomologen Wolfgang Subal und wickelte die Werkverträge mit den weiteren Beteiligten ab. Das Büro Fraxinus wurde mit der Umsetzung des Projektes beauftragt.

2.4 Das Untersuchungsgebiet

Das Untersuchungsgebiet umfasst den gesamten Landkreis Würzburg. Im Jahr 2007 wurden die Gemarkungen Uengershausen und ein Großteil der Gemarkung Margetshöchheim untersucht. Die Schwerpunkte im Jahr 2008 waren die Stadt Röttingen mit den Gemarkungen Strüth und Aufstetten sowie die Gemeinde Zell am Main. 2009 folgte die Marktgemeinde Helmstadt mit den Gemarkungen Helmstadt und Holzkirchhausen.

Bei mehreren selektiven Begehungen durch den Landkreis wurde gezielt nach besonderen und seltenen Sorten bzw. alten Streuobstbeständen Ausschau gehalten. Hier wurden besonders die Fluren von Erbshausen (Gemeinde Hausen), Bieberehren sowie Güntersleben untersucht.

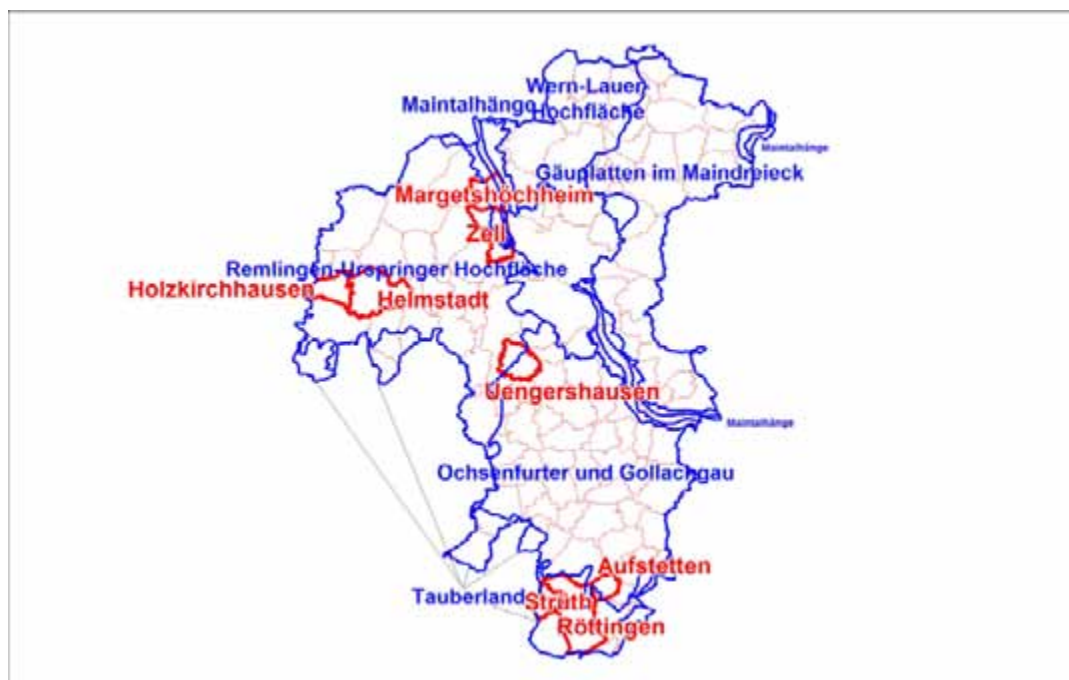


Abb. 2: Naturräume im Landkreis Würzburg und kartierte Gemarkungen

2.4.1 Die Projektgemeinden

Margetshöchheim

Die Gemeinde Margetshöchheim mit ihren ca. 3.230 Einwohnern liegt ca. 10 km nordwestlich von Würzburg am linken Mainufer und erstreckt sich über 6,67 km².

Naturräumlich ist der Ostteil des Untersuchungsgebietes dem mittleren Maintal zuzuordnen. Im Westen steigt das Gelände zur Remlingen-Urspringer Hochfläche an. Der Main bildet die östliche Grenze des Gemeindegebietes. Der Main und das relativ schmale Vorland des Mains werden von mehr oder weniger steil ansteigenden Hängen in Nord-Süd-Richtung begleitet, die an der westlichen Gemeindegrenze in plateauartige Hochflächen übergehen. Die Gemarkung gehört den fränkischen Muschelkalkplatten an und ist von verschiedenen Bodentypen überdeckt. Außerhalb des Maintals herrschen tonige bis lehmige Böden des Muschelkalks vor. Das flache Mainvorland im Norden des Gemeindegebietes besteht überwiegend aus diluvialen Sandböden. Hier finden sich noch flächenhafte Streuobstgebiete beidseitig der Staatstraße St 2300, in denen Äpfel und Birnen das Artenspektrum bestimmen, aber auch Kirschen sind stark vertreten. Die Hanglagen westlich des Siedlungsgebietes sind stark von Hecken und Gehölzen durchsetzt. Streuobst tritt hier zurück oder verbuscht heute. Auf der Hochfläche werden die Streuobstlagen von Zwetschgen und Kirschen dominiert. Die ehemaligen Weinberge im Südwesten des Gebietes sind weitgehend verbuscht. Hier sind nur noch Relikte von Streuobst zu finden. Insbesondere Quitten kommen hier noch häufiger vor, sind aber meist ungepflegt.



Abb. 3: Luftbild der Gemarkung Margetshöchheim
(Geobasisdaten: © Bayerische Vermessungsverwaltung)

Uengershausen

Uengershausen ist mit 536 Einwohnern Teil der Marktgemeinde Reichenberg und liegt südwestlich von Würzburg. Der Südostteil der Gemarkung liegt im Naturraum Ochsenfurter- und Gollachgau, der Nordwestteil ist der Remlingen-Urspringer Hochfläche zuzuordnen. Die Gemarkung erstreckt sich über 8,1 km². Der Nordwesten ist von Wald bedeckt. Dieser macht ca. 1/3 der Fläche aus. Das Dorf selbst ist von landwirtschaftlicher Nutzfläche umgeben.

Obwohl große Flächen durch Siedlungsbau verloren gingen, ist um Uengershausen noch ein typischer Obstrandgürtel ausgeprägt. Südlich und vor allem nördlich des Ortskerns existieren im Bereich von Neubaugebieten noch Reste früherer Obstwiesen. Entlang von Wegen und Straßen in Ortsnähe befinden sich kleine Restbestände von Flurobst.



Abb. 4: Luftbild von Uengershausen
(Geobasisdaten: © Bayerische Vermessungsverwaltung)

Zell am Main

Der Markt Zell am Main mit seinen rund 4.230 Einwohnern liegt nördlich direkt vor den Toren Würzburgs am linken Mainufer und erstreckt sich über ca. 10 km².

Naturräumlich ist der Ostteil des Untersuchungsgebietes dem mittleren Maintal zuzuordnen. Im Westen steigt das Gelände zur Remlingen-Urspringer Hochfläche an. Der Main bildet die östliche Grenze des Gemeindegebietes.

Der Main und das relativ schmale Vorland des Mains werden von mehr oder weniger steil ansteigenden Hängen in Nord-Süd-Richtung begleitet, die an der westlichen Gemeindegrenze in plateauartige Hochflächen übergehen. Der Markt gehört den fränkischen Muschelkalkplatten an und ist von verschiedenen Arten von Bodenformationen überdeckt. Vorherrschend sind tonige bis lehmige Böden.



Abb. 5: Luftbild Zell am Main
(Geobasisdaten: © Bayerische Vermessungsverwaltung)

Röttingen, Strüth, Aufstetten

Die Stadt Röttingen mit ihren rund 1.675 Einwohnern liegt ca. 35 km südlich von Würzburg direkt an der Grenze zu Baden-Württemberg und bildet mit der Gemeinde Tauberrettersheim die südlichste Gemeinde im Landkreis.

Die 27,2 km² Fläche verteilt sich wie folgt auf die Gemarkungen:
Röttingen: 18,7 km², Strüth: 4,6 km², Aufstetten: 3,9 km²

Naturräumlich sind die Gemarkungen Röttingen und Strüth dem Taubertal zuzurechnen, die Gemarkung Aufstetten hingegen zählt zum größten Teil zum Ochsenfurter und Gollach-Gau. Der Tauberraum gehört trotz des Gewässers im Talbereich zu den Trockengebieten Bayerns und ist durch kontinentales, trockenwarmes Klima mit geringen Niederschlagsmengen gekennzeichnet. Das Taubertal ist tief in den Muschelkalk eingeschnitten. Der umgebende Gollachgau weist mehrere Meter mächtige Lößdecken auf und gilt daher als besonders fruchtbar. Die Streuobstbestände befinden sich hauptsächlich an den Siedlungsrändern und an den naturschutzfachlich besonders bedeutsamen strukturreichen Hanglagen.



Abb. 6: Luftbild Strüth, Röttingen, Aufstetten
(Geobasisdaten: © Bayerische Vermessungsverwaltung)

Helmstadt und Holzkirchhausen

Die Marktgemeinde Helmstadt mit ihren rund 2.600 Einwohnern liegt westlich von Würzburg am Rande der sogenannten „Fränkischen Platte“. Die Gemarkung Helmstadt erstreckt sich über ca. 15,7 km², davon werden 9,8 km² als landwirtschaftliche Fläche genutzt. Sie liegt an einen Südhang gelehnt, umsäumt von Wäldern, Wiesen und Feldern. Die Gemarkung Holzkirchhausen erstreckt sich westlich davon. Ausgeprägte Streuobstflächen befinden sich hier besonders südlich des Dorfes in leichter Nordexposition vor dem Wald.

Naturräumlich ist der Ostteil des Untersuchungsgebietes der Remlingen-Urspringer Hochfläche zuzuordnen und ist vom Muschelkalk geprägt. Der westliche Teil des Landkreises, in dem sich die Gemeinde befindet, ist der niederschlagsreichste. Die Oberfläche besteht meistens aus Verwitterungsböden des Muschelkalks und ist gebietsweise mit Löß abgedeckt.



Abb. 7: Luftbild Holzkirchhausen
(Geobasisdaten: © Bayerische Vermessungsverwaltung)



Abb. 8: Luftbild Helmstadt
(Geobasisdaten: © Bayerische Vermessungsverwaltung)

2.4.2 Weitere Gebiete im Landkreis

Bei selektiven Begehungen quer durch den restlichen Landkreis wurde gezielt nach Besonderheiten und seltenen Sorten Ausschau gehalten. Des Weiteren wurden so auch die Gebiete erreicht, die zwischen den einzelnen Projektgemeinden liegen. Dies geschah unter anderem rund um Erbshausen und Hausen, Obereisenheim, Erlabrunn, Thüngersheim, Bieberehren, Ochsenfurt und Güntersleben.

3 Methode

Die Sortenkartierung soll einen repräsentativen Querschnitt des Sorteninventars über den gesamten Landkreis Würzburg liefern. Um dies zu erreichen, erfolgten die Erhebungen über drei Schienen:

- **Erfassung des kompletten Bestandes innerhalb der Projektgemeinden**
Aus den verschiedenen Naturräumen des Landkreises Würzburg wurden repräsentative Gemeinden ausgewählt. Der Kreisfachberater Günter Gerner ging gezielt auf geeignet erscheinende Gemeinden mit intakten Streuobstbeständen zu, um sie für das Projekt zu gewinnen. Die Gemeinden beteiligen sich anteilig an den Kosten der Kartierung.
In diesen Gemeinden wurden die Kernobstsorten der Streuobstbestände über drei Jahre (2007 – 2009) fast vollständig erfasst und von Pomologen bestimmt. So gewinnt man einen guten Überblick über das gesamte Sortiment und kann Rückschlüsse auf die Anbaueignung der Sorten ziehen.
- **Selektive Erfassung außerhalb der Projektgemeinden**
Eine flächendeckende Erfassung war im Projektrahmen nicht möglich. Aber auch außerhalb der Projektgemeinden wurde gezielt nach Raritäten gesucht. Dies erfolgte durch selektive Begehungen oder aufgrund von Hinweisen aus der Bevölkerung.
- **Verfolgung von Hinweisen aus der Bevölkerung**
Aufrufe in den lokalen Printmedien forderten Streuobstbesitzer im ganzen Landkreis dazu auf, ihre unbekannteren Sorten am Landratsamt abzugeben, um diese bestimmen zu lassen. Bei den zahlreichen Sortenbestimmungen wurden die Hinweise auf Raritäten gesammelt und ausgewertet.

3.1 Erfassung im Gelände

Im Rahmen dieser Untersuchung wurden ausschließlich Kernobstsorten kartiert. Dies waren insbesondere Apfel und Birne und einige wenige Quitten. Die Erfassung der Sorten erfolgte in den Projektgemeinden flächendeckend. Um den Erhebungsaufwand in vertretbarem Rahmen zu halten, erfolgte die Erfassung der Sorten in 2 Kategorien unterschiedlicher Intensität:

- Erfassung von bekannten/häufigen Sorten

Soweit im Rahmen der Kartierung allgemein häufige Sorten sicher bestimmt werden konnten, wurden diese mit ihrem Sortennamen im Luftbild bzw. im mobilen GIS erfasst. Nichttragende Bäume wurden mit ihrem Standort erfasst, um sie evtl. später nachkartieren zu können. Die Art (Apfel, Birne oder Quitte) wurde festgehalten.

- Erfassung von unbekanntem/seltenen Sorten

Konnte eine Sorte vor Ort nicht sicher bestimmt werden oder handelte es sich um eine „Rarität“, werden zusätzlich wesentliche Baummerkmale erfasst. Von der Sorte wird eine Probe genommen, die später von Experten nachbestimmt wird.



Abb. 9: Ernst Wolfert und Alexander Vorbeck beim Proben sammeln

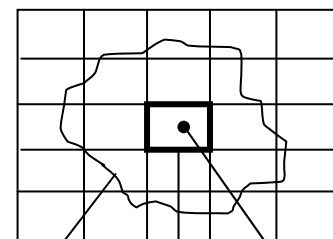
3.2 Datenerhebung

Folgende Daten wurden im Gelände erhoben:

ID-Nr.

In den Kartierjahren 2007 und 2008 wurden die Baumnummern für jedes Luftbild von 0 – 99 vergeben und auf dem Luftbild eingetragen. Die ID-Nr. setzt sich aus der Gemarkungs-Nr., der Luftbild-Nr. und der zweistelligen Baum-Nr. zusammen.

Bsp. Gemarkung Zell – Luftbild-Nr. 18 – Baum-Nr. 02



ID.-Nr.: 695-18-02

Im letzten Kartierungsjahr 2009 wurde mit einem mobilen GIS-Gerät kartiert, welches automatisch eine fortlaufende Baumnummer vergibt und dem entsprechenden Baum zuordnet.

Art

Kennzeichnung der Obstart Apfel (A), Birne (B) oder Quitte (Q)

Arbeitstitel

Konnte die Sorte nicht sicher bestimmt werden, war aber sicher, dass es sich um eine Kultursorte und nicht um einen Sämling handelt, wurde ein Arbeitstitel vergeben. Dieser konnte sich an ähnlichen Sorten orientieren oder markante Fruchtmerkmale beschreiben. Der Arbeitstitel begann immer mit dem Vorsatz AT = Arbeitstitel.

Sorte

Falls die Sorte im Gelände bereits sicher bestimmt werden konnte, erfolgte hier die Angabe des Sortennamens. Handelte es sich dabei um eine häufige Sorte, konnte die Erhebung weiterer Daten aus Zeitgründen entfallen.

Entwicklungsphase

Bei der Erhebung der Altersstufen wurde Wert darauf gelegt, die Lebensabschnitte eines Baumes unabhängig von der Ertragsphysiologie zu erfassen, weil beide vor allem bei unterlassener Pflege nicht zwangsläufig korrelieren. Es fanden sich immer wieder vernachlässigte Neupflanzungen, deren Bäume nach ein paar Jahren vergreist bzw. abgängig sind. Deshalb wurde das Alter der Obstbäume in Anlehnung an ROLOFF (2001) in drei Stufen unterschieden:

Jugendphase (J)

Baumkronen schmal, Äste zeigen steil aufrecht, sehr kräftiges Wachstum. Äste sind kaum verzweigt, beim Kernobst noch fast ausschließlich mit Blatt- oder Holzknospen besetzt. Ab ca. dem 5. Jahr Beginn der Fruchtholzbildung, Anfall erster kleiner Ernten, Neigungswinkel der Äste durch die Last der noch wenigen, aber in der Regel großen Früchte flacher, vermehrte Seitentriebbildung, 0 - 15 Jahre.

Ertragsphase (E)

Umstimmung vom jugendlichen Höhenwachstum zum Breitenwachstum der Ertragsphase. Äußerlich erkennbar wird das Erreichen dieses Altersstadiums an einem weiteren Nachlassen des Höhenwachstums bei gleichzeitiger reicher Ausbildung von Fruchtknospen. Die Äste werden kräftiger und breiter. In der Ertragsphase erreichen die Bäume ihre volle Kronenausdehnung und liefern Höchstserträge, 15 - 50 Jahre.

Altersphase (A)

Gegen Ende der Ertragsphase überwiegt das alte Fruchtholz, Langtriebe mit gut entwickelten Blättern sind nur noch in geringer Anzahl vorhanden. Die Fruchtbil-

dung überwiegt, aber die Einzelfrüchte bleiben kleiner. Die Äste bekommen einen „stark überhängenden“ Wuchs. Einem Naturgesetz folgend, ist von nun an die Samenbildung zur Sicherung einer ausreichenden Nachkommenschaft vorrangig. Gegen Ende der Altersphase sterben allmählich ganze Kronenteile ab, da die notwendigen inneren Funktionen nachlassen. Trockenes Holz, aufgesplitterte Aststümpfe als Folge von Astbrüchen und nur noch unbedeutende Erträge der stark zurückgebildeten Kronen zeigen das baldige Absterben auch äußerlich an (Abgangphase).

Vitalität

Die Unterscheidung der Vitalitätsstufen basiert ebenfalls auf den Ausführungen von ROLOFF (2001):

vital (1):

- Kronenvolumen nimmt zu = regenerierende Krone
- ausgeglichenes Wachstum von Lang- und Kurztrieben
- bzw. etwas stärkere Langtrieb Bildung im Verhältnis zu den Kurztrieben
- Naturverjüngung findet statt
- verzweigungsfreudig (sortentypisch)
- dichte Belaubung
- gut ernährte Blätter und Früchte



Abb. 10: Apfelbaum vital

vermindert vital (2):

- Krone dehnt sich nur noch in Teilbereichen oder nur noch zögerlich aus = degenerierende Krone
- verstärkte Fruchtholzbildung im Verhältnis zu Langtrieb Bildung
- Naturverjüngung reduziert
- weniger verzweigungsfreudig
- dichte Belaubung
- gut bis ausreichend ernährte Blätter und Früchte



Abb. 11: Apfelbaum vermindert vital

vergreist (3):

- Krone dehnt sich nicht mehr aus = stagnierende Krone
- Fruchtholzbildung dominiert; keine nennenswerte Langtriebbildung mehr
- Naturverjüngung bleibt aus
- Verzweigung kommt fast zum Stillstand
- schütterere Belaubung
- schlecht ernährte Blätter und Früchte



Abb. 12: Apfelbaum vergreist

abgängig (4):

- Krone bildet sich zurück = resignierende Krone
- absterbende Äste
- Teilbereiche der Krone sterben ab



Abb. 13: Apfelbaum abgängig

Erziehungsform

Hier wird angegeben, ob es sich um einen Hochstamm, Halbstamm oder Niederstamm handelt.

Veredelungsstelle

Hier wird die Lage der Veredelungsstelle angegeben: oben (Veredlung i. A. durch Pfropfung) oder unten (Veredlung i. A. durch Okulation) oder nicht erkennbar.

Foto

Ein Foto ist nicht zwingend erforderlich.

Wuchsstärke

Die Wuchsstärke wird angegeben als schwach, mittel oder stark.

Kronenform

Die entsprechende Kronenform wird angegeben als:
flach, kugelförmig, hochgebaut, pyramidal oder flachpyramidal.

Bemerkung

Hier werden besondere Merkmale oder Hinweise auf den Eigentümer eingetragen.

Datum**Kartierer**

3.3 Datenverarbeitung

Die erfassten Kartierdaten wurden in das Geografische Informationssystem *Map-Info* bzw. in eine Access-Datenbank übertragen und ausgewertet. Ab 2009 wurden die Daten im Gelände mit einem mobilen GIS-System erfasst. Dazu wurde die ESRI-Software Arcpad 8.0 auf einem Handheld der Fa. Trimble verwendet. Die erfassten Daten wurden am PC in das Geografische Informationssystem *Map-Info* bzw. in eine Access-Datenbank übertragen und ausgewertet.

4 Ergebnisse

In den Jahren 2007 – 2009 wurden im Landkreis Würzburg 5.219 Kernobstbäume erfasst. Einen Überblick über die kartierten Bäume gibt die folgende Tabelle.

Tab. 1: Statistische Daten der Kartierung

Anzahl kartierter Bäume	5.219	100%
Bestimmte Bäume		
bestimmte Bäume	3.949	75,7%
unbestimmte Bäume	324	23,5%
mit Arbeitstitel versehen	43	0,8%
Kartierte Arten		
kartierte Apfelbäume	4.610	88,0%
kartierte Birnbäume	589	11,0%
kartierte Quittenbäume	20	<1,0%
Erfasste Sorten		
erfasste Apfelsorten	144	78,0%
erfasste Birnensorten	39	20,0%
erfasste Quittensorten	3	2,0%
Sorten gesamt	189	100%



Abb. 14: Edwin Balling, Hans-Joachim Bannier, Jan Bade, Hans-Thomas Bosch, Ernst Wolfert, Wolfgang Subal und Sabine Fortak beim Bestimmen

4.1 Bestandsstruktur

4.1.1 Artenspektrum der Bestände

Im Untersuchungsgebiet dominieren mit 88% der kartierten Bäume Apfelbäume. 11% sind Birnbäume, weniger als 1% sind Quitten.

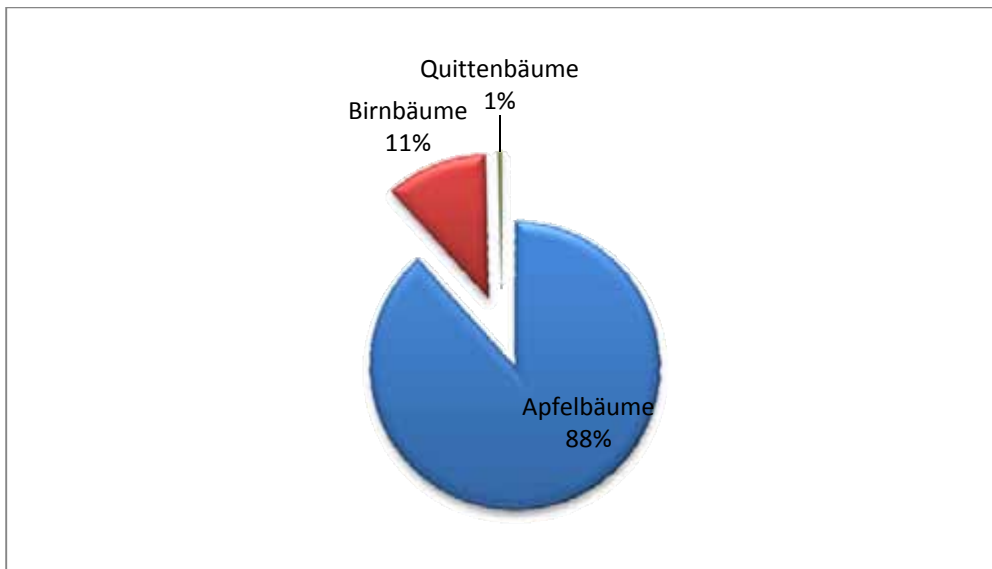


Abb. 15: Artenspektrum der erfassten Kernobstbäume im Landkreis Würzburg



Abb. 16: Apfelallee über Zell am Main

4.1.2 Altersstruktur der erfassten Kernobstbäume

Die Auswertung der Altersstruktur zeigt, dass sich ca. 42% der erfassten Bäume in der Ertragsphase befinden. Über die Hälfte jedoch, nämlich 52% der Bäume, sind bereits in der Altersphase. Lediglich 6% gelten als jung, was die zunehmende Überalterung der Streuobstbäume deutlich macht.

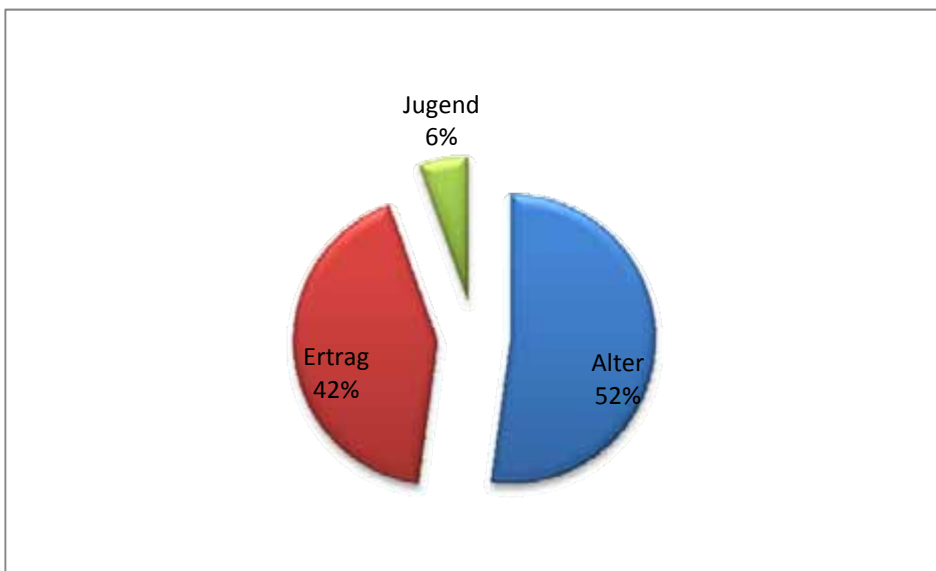


Abb. 17: Altersstruktur der erfassten Kernobstbäume

4.1.3 Vitalität der Obstbäume

Die Auswertung der Vitalität zeigt, dass lediglich ein Viertel der erfassten Bäume vital ist. Fast die Hälfte zeigt bereits eingeschränkte Vitalität, 20% sind vergreist, jeder 10. Baum sogar bereits abgängig, d.h. am Absterben.

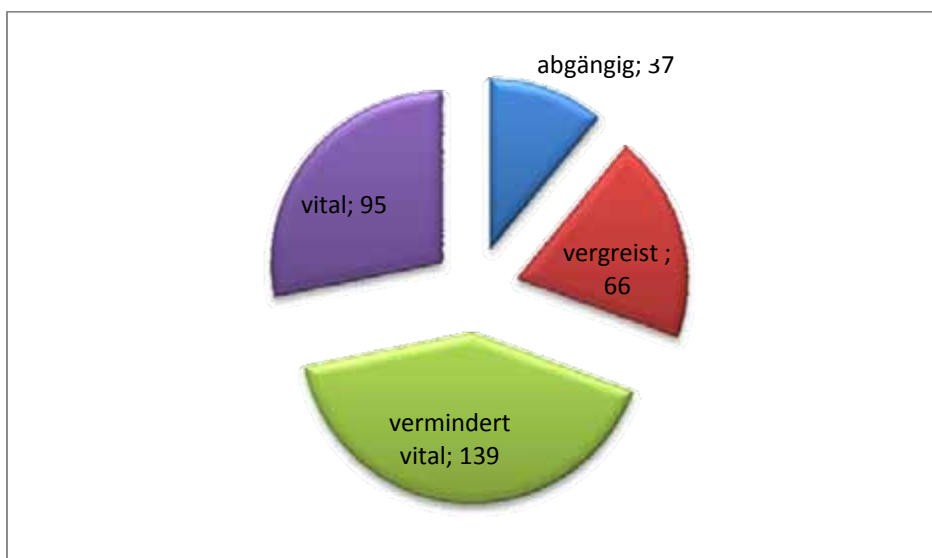


Abb. 18: Vitalität der Kernobstbäume

4.2 Erfasste Sorten

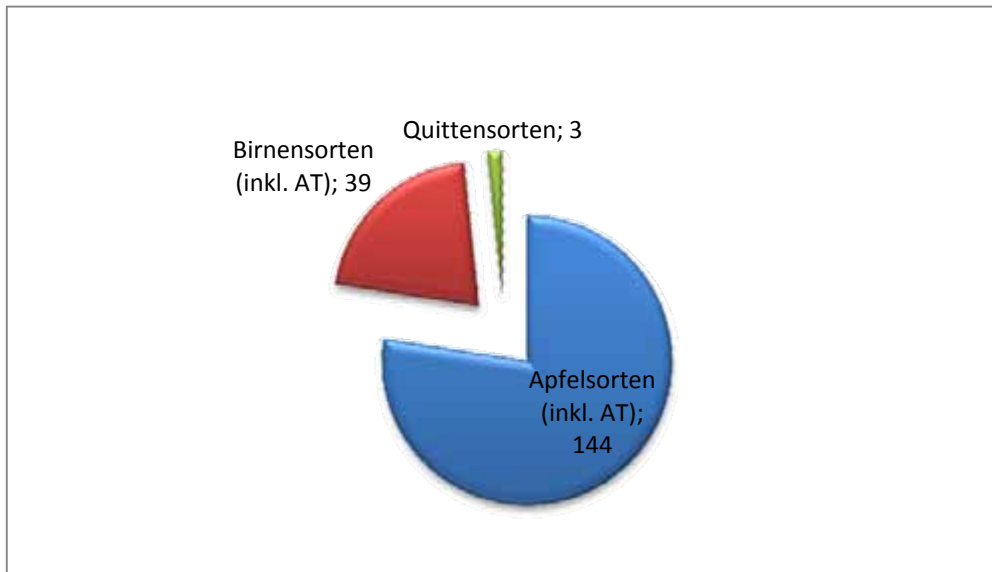


Abb. 19: Anzahl der Sorten nach Arten

Insgesamt konnten im Landkreis Würzburg 144 Apfel- und 39 Birnensorten aufgefunden werden. Darin enthalten sind 14 Sorten mit Arbeitstiteln, welche nicht genauer bestimmt werden konnten. Dies war der Fall, obwohl Hunderte von Proben auch von weiteren erfahrenen, bundesweit tätigen Pomologen begutachtet wurden. Vergleicht man diese Werte mit denen anderer Kartierungen, liegt man im Rahmen der Erwartungen. Lediglich Birnen scheinen etwas unterrepräsentiert.

Es kann davon ausgegangen werden, dass sich auch unter den unbestimmten Fruchtmustern noch etliche sehr alte Sorten finden, deren Namen in ganz Deutschland in Vergessenheit geraten sind. Auch wenn die eine oder andere Probe ein singulärer Zufallssämling sein könnte, also keine beschriebene Sorte darstellt, so haben die meisten unbekannteren Proben einen pomologischen Namen, unter dem sie einst verbreitet und vermehrt wurden. Zum einen ist an vielen dieser Bäume eine Veredelungsstelle sichtbar – es wurde also eine Edelsorte aufveredelt, die zu diesem Zeitpunkt in aller Regel namentlich bekannt war – zum anderen stellten sich in mehreren Fällen unbekanntere Proben als eine und dieselbe Sorte heraus (so z. B. bei den mit Arbeitstiteln versehenen Sorten). Diese Sorten haben eine besondere Bedeutung für den Erhalt der Sortenvielfalt. Da ihr Name nicht mehr bekannt ist, zählen sie vermutlich entweder zu sehr alten überregional verbreiteten Sorten oder sie sind nur regional oder lokal verbreitet gewesen. In beiden Fällen sind sie stark gefährdet und grundsätzlich erhaltenswert. Sie gehören zu den Sortimenten des 18. und frühen 19. Jahrhunderts, reichen also geschichtlich zurück bis in die Zeit der ersten großen Pomologen und damit in die Anfänge einer wissenschaftlichen Beschreibung von Obstsorten. Diese frühen Sortimente waren stark von regionalen Wirtschaftssorten geprägt (u. a. gab es damals eine Vielzahl von Wirtschaftsobst, so z. B. Kochbirnen). Sie sind somit ein bedeutendes kulturelles und genetisches Erbe. Eine weitere Bearbeitung und Sicherung ist hier unbedingt notwendig.

4.2.1 Bestimmungserfolg

Von den 5.219 kartierten Bäumen (einschließlich derer, die im Kartierjahr nicht trugen) konnten davon 3.949, also ca. 75% sicher bestimmt werden. Möchte man nun den Bestimmungserfolg der Pomologen in Erfahrung bringen, betrachtet man die Anzahl der vorhandenen Fruchtproben und setzt diese in Relation zu den sicher bestimmten Bäumen. In diesem Projekt liegt dieser Anteil bei außergewöhnlich hohen 91,5%.

Dies ist zum einen dadurch zu erklären, dass das Sortenspektrum seit vielen Jahrzehnten vereinheitlicht wurde, obwohl es aus althergebrachten und bekannten Sorten besteht. Zum anderen liegt dies sicherlich aber auch an der engen Zusammenarbeit der projektbeteiligten Pomologen Hans-Thomas Bosch und Wolfgang Subal mit den ortsansässigen Obstkennern Edwin Balling, Dr. Silvia Löwe und Ernst Wolfert.

Bei einigen Bestimmungsterminen in der LWG Veitshöchheim wurden weitere namhafte Pomologen aus anderen Bundesländern hinzugezogen wie Hans-Joachim Bannier, Jan Bade, Sabine Fortak und Richard Dahlem. Durch deren überregionales Wissen konnte manche unbekannte Sorte bestimmt werden.

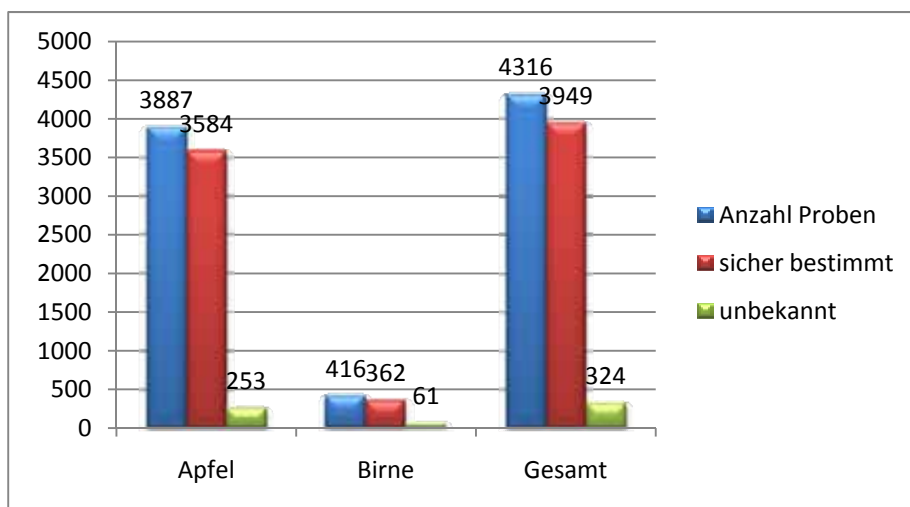


Abb. 20: Pomologischer Bestimmungserfolg – Anzahl bestimmter Proben

4.2.2 Sortenliste Apfel

Nr.	Sortenname	Nr.	Sortenname
1	Aargauer Jubiläumsapfel	37	Elstar
2	Adersleber Kalvill	38	Ernst Bosch
3	Alantapfel	39	Fießers Erstling
4	Alkmene	40	Fréquin Rouge (Roter Fréquin)
5	AT Bieberehren	41	Galloway Pepping
6	AT Bittenfelder	42	Geflammtter Kardinal
7	AT Blauapfel	43	Geheimrat Dr. Oldenburg
8	AT Findling von Lowendegen	44	Gehrsers Rambur
9	AT Gelber Saurer	45	Gelber Bellefleur
10	AT Kurzstiel	46	Gelber Edelapfel
11	AT Pojnik-Apfel	47	Gelber Richard
12	AT Rheinischer Rambur	48	Genereuse de Vitry
13	AT Roter Bürgstädter	49	Gewürzluiken
14	AT Roter Hauptmann	50	Glockenapfel
15	AT Rötliche Renette	51	Gloria Mundi
16	AT Spätblühender Taffet	52	Gloster
17	AT Wohlschmecker	53	Golden Delicious
18	Baumanns Renette	54	Goldparmäne
19	Berner Rosenapfel	55	Goldrenette aus Blenheim
20	Biesterfelder Renette	56	Goldrenette Freiherr von Berlepsch
21	Bittenfelder Sämling	57	Goldrenette Freiherr von Berlepsch (rot)
22	Böhmischer Roter Jungfernapfel	58	Goldrenette von Peasgood
23	Boikenapfel	59	Grahams Jubiläumsapfel
24	Borowinka	60	Graue Französische Renette
25	Brauner Matapfel	61	Graue Herbstrenette
26	Brettacher	62	Gravensteiner
27	Brünnerling i. w. S.	63	Großherzog Friedrich von Baden
28	Champagner Renette	64	Grüner Stettiner
29	Coulons Renette	65	Harberts Renette
30	Cox Orangenrenette	66	Herzogin Olga
31	Damason Renette (Kessler)	67	Hildesheimer Goldrenette
32	Danziger Kantapfel	68	Holsteiner Zitronenapfel
33	Deans Küchenapfel	69	Idared
34	Dülmener Rosenapfel	70	Ingol
35	Edelborsdorfer	71	Ingrid Marie
36	Eifeler Rambur	72	Jakob Fischer

Nr.	Sortenname	Nr.	Sortenname
73	Jakob Lebel	111	Rote Sternrenette
74	James Grieve	112	Roter Boskoop
75	Jonagold	113	Roter Eiserapfel
76	Jonathan	114	Roter Gravensteiner
77	Kaiser Alexander	115	Roter Herbstkalvill
78	Kaiser Wilhelm	116	Roter Trierer Weinapfel
79	Kantil Sinap	117	Roter Ziegler
80	Kardinal Bea	118	Sauergraeuch
81	Kleiner Herrenapfel	119	Schmidberger Renette
82	Klufferer	120	Schneiderapfel
83	Königinapfel	121	Schöner aus Boskoop
84	Kugelapfel	122	Schöner aus Herrnhut
85	Landsberger Renette	123	Schöner aus Miltenberg
86	Langer Grüner Gulderling	124	Schöner aus Nordhausen
87	Linsenhofer Sämling	125	Schöner aus Pontoise
88	Lohrer Rambur	126	Schöner aus Wiltshire
89	Lord Grosvenor	127	Schweizer Orangenapfel
90	Luikenapfel	128	Signe Tillisch
91	Luxemburger Renette	129	Spätblühender Taffetapfel
92	Martini	130	Strauwaldtsparmäne
93	Maunzenapfel	131	Süße Grüne Schafsnase
94	Mc Intosh	132	Transparent aus Croncels
95	Minister von Hammerstein	133	Unseldapfel
96	Mutterapfel	134	Wealthy
97	Oberdiecks Renette	135	Weißer Klarapfel
98	Öhringer Blutstreifling	136	Weißer Winterkalvill
99	Ontario	137	Weißer Wintertaffetapfel
100	Osnabrücker Renette	138	Welschisner
101	Pfaffenhofer Schmelzling	139	Wettringer Taubenapfel
102	Pomme d'Or	140	Winterbananenapfel
103	Prinz Albrecht von Preußen	141	Winterprinzenapfel
104	Raafs Liebling	142	Wöbers Rambur
105	Rheinische Schafsnase	143	Zabergäu Renette
106	Rheinischer Bohnapfel	144	Zuccalmaglios Renette
107	Rheinischer Krummstiel		
108	Rheinischer Winterrambur		
109	Ribston Pepping		
110	Riesenboiken		

4.2.3 Sortenliste Birne

Nr.	Sortenname	Nr.	Sortenname
1	Alexander Lucas	22	Minister Dr. Lucius
2	Amanlis Butterbirne	23	Mollebusch
3	Andenken an den Kongress	24	Neue Poiteau
4	AT Lucius	25	Nordhäuser Winterforelle
5	Clapps Liebling	26	Normannische Ciderbirne
6	Conference	27	Oberösterreichische Weinbirne
7	Doppelte Philippsbirne	28	Owener Birne
8	Gellerts Butterbirne	29	Pastorenbirne
9	Gräfin von Paris	30	Pitmaston
10	Große Rommelter	31	Prinzessin Marianne
11	Großer Katzenkopf	32	Röhrlsbirne
12	Gute Luise	33	Rote Bergamotte
13	Hänserbirne	34	Schweizer Wasserbirne
14	Herzogin von Angoulême	35	Sommerblutbirne
15	Kirchensaller Mostbirne	36	Trockener Martin
16	Kleine lange Sommermuskateller	37	Vereinsdechantsbirne
17	Köstliche aus Charneu	38	Weilersche Mostbirne
18	Le Lectier	39	Williams Christbirne
19	Liegels Winterbutterbirne		
20	Luxemburger Mostbirne		
21	Madame Verté		

4.2.4 Sortenliste Quitte

Nr.	Sortenname
1	Konstantinopler Apfelquitte
2	Leskovac
3	Reichsnährstandsquitte

4.2.5 Sortenspektrum der Projektgemeinden im Vergleich

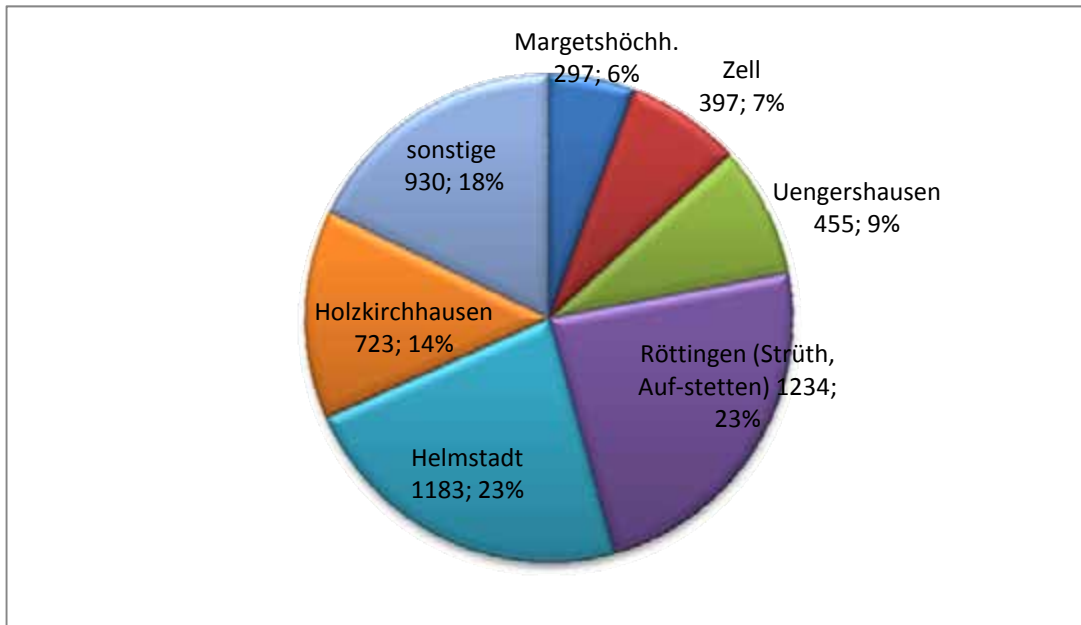


Abb. 21: Gemeindeanteile an der Gesamtbaumanzahl

In den Gemeinden Röttingen (mit seinen Gemarkungen Strüth und Aufstetten) und Helmstadt wurden jeweils über 1.000 Kernobstbäume kartiert. Die Gemeinde Zell hat aufgrund der landschaftlichen Strukturierung und der vergleichsweise kleinen Gemeindefläche deutlich weniger Kernobstbäume. In Margetshöchheim wurden die umfangreichen Streuobstbestände nur teilweise erfasst. 18% der kartierten Bäume liegen außerhalb der Projektgemeinden im restlichen Landkreis verstreut.

Vergleicht man die nachfolgenden Diagramme, werden die Unterschiede der Sortenverteilung in den einzelnen Projektgemeinden und somit der unterschiedlichen Naturräume ersichtlich.

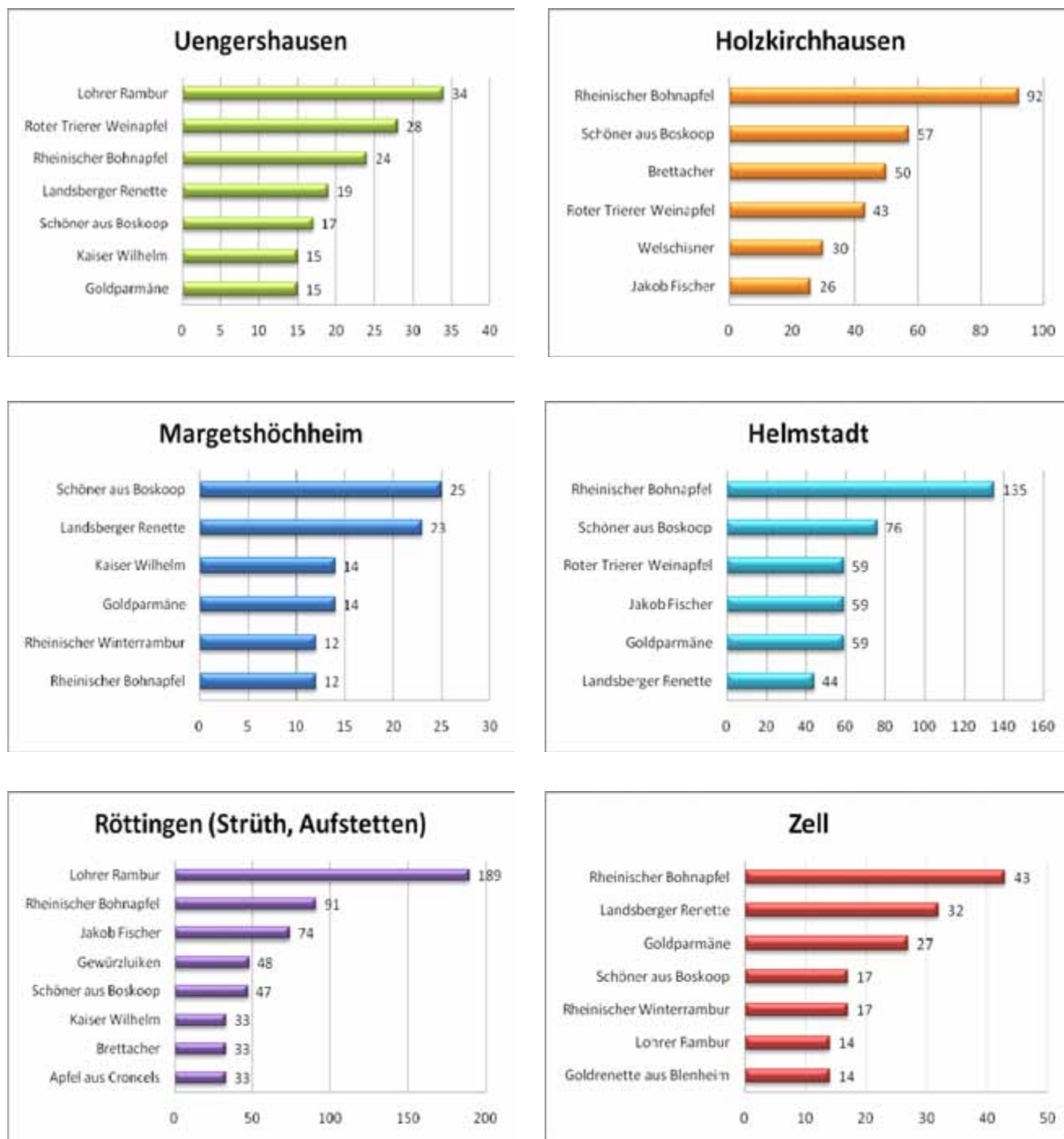


Abb. 22: Häufigste Apfelsorten in den einzelnen Gemeinden im Vergleich

So herrscht in der Taubertalgemeinde Röttingen eine insgesamt größere Sortenvielfalt. Zudem kommt hier der 'Lohrer Rambur', eine Mostapfelsorte, mit Abstand am häufigsten vor. Auch der 'Gewürzluiken' ist hier sehr viel öfter anzutreffen als in anderen Gemeinden. Genauso wie 'Jakob Fischer', eine frühe Sorte, die in ähnlichem Ausmaß nur noch in Helmstadt steht.

Die beiden benachbarten und ähnlich strukturierten Maintalhanggemeinden Margetshöchheim und Zell weisen deutliche Unterschiede in der Sortenstruktur auf. Margetshöchheim war seit alters her eine Obstbaugemeinde. Hier wurden bevorzugt Sorten angebaut, die auch zum Frischverzehr gut geeignet waren, wie z. B. 'Schöner aus Boskoop' oder 'Landsberger Renette'. In den anderen Gemeinden hingegen wurde der Schwerpunkt vermehrt auf Most- und Verwertungssorten gelegt.

4.2.6 Sorten außerhalb der Projektgemeinden

Bei Untersuchungen außerhalb der jeweiligen Projektgebiete wurden selektiv alte Obstbestände sowie Einzelbäume begutachtet. In der Gemarkung Erbshausen erfolgte die Kartierung im Jahr 2009 relativ vollständig. Durch diese Vorgehensweise konnte eine Reihe alter Sorten aufgefunden werden. Der einzige Baum der 'Roten Bergamotte' (Volksname „Trutzerle“) wurde so bei Güntersleben aufgefunden. Weiterhin wurden z. B. der Apfel 'Großherzog Freiherr von Baden' in Würzburg und die 'Owener Birne' in Gelchsheim und Aub gefunden.



Abb. 23: Dr. Silvia Löwe, Ernst Wolfert und Wolfgang Subal bei der pomologischen Erfassung der Bestände Erlabrunns

5 Bewertung der Apfel- und Birnensorten

5.1 Häufigkeit

Tab. 2: Definition der Häufigkeiten

Bewertung	Definition
sehr häufig	Von dieser Sorte sind sehr viele (≥ 50) Standorte auch mit noch jüngeren Bäumen bekannt.
häufig	Von dieser Sorte sind viele (≥ 10) Standorte auch mit noch jüngeren Bäumen bekannt.
zerstreut	Von dieser Sorte sind einige (4-9) Standorte bekannt. Es sind aber häufig alte Bäume, die nicht mehr sehr lange leben werden.
selten	Von dieser Sorte sind nur sehr wenige (1-3) Standorte meist sehr alter Bäume bekannt.

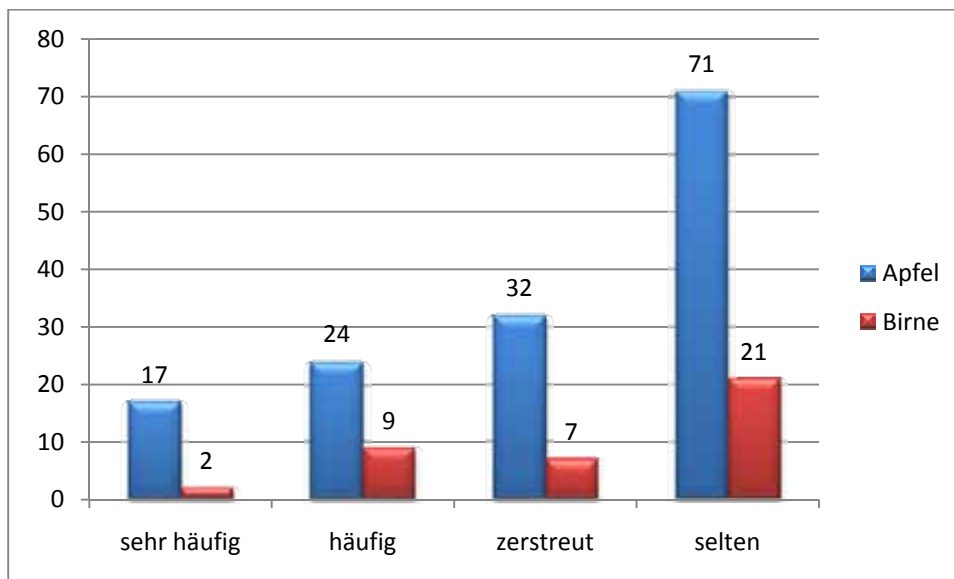


Abb. 24: Häufigkeit der Apfel- und Birnensorten

Der Großteil der gefundenen Sorten kommt nur selten, d.h. auf weniger als 3 Bäumen im Landkreis vor. Lediglich 17 der insgesamt 144 Apfelsorten kommen sehr häufig und damit auf mehr als 50 Bäumen vor. Diese 17 häufigen Sorten bilden mit 2.765 Apfelbäumen mehr als die Hälfte des Bestandes.

5.1.1 Apfel

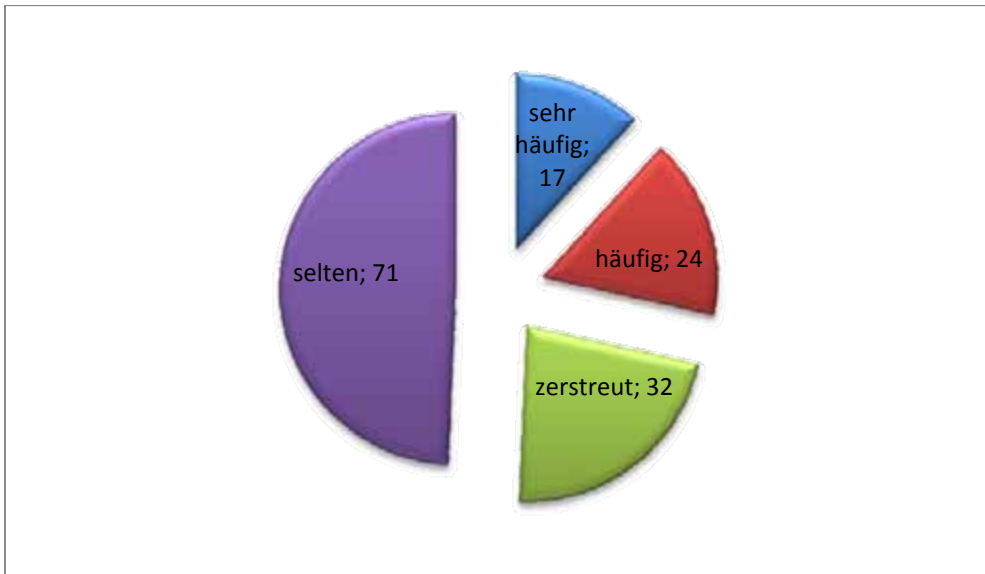


Abb. 25: Häufigkeit der Apfelsorten

Etwa die Hälfte aller Apfelsorten kommt nur selten, weniger als ein Drittel häufig oder sehr häufig vor.

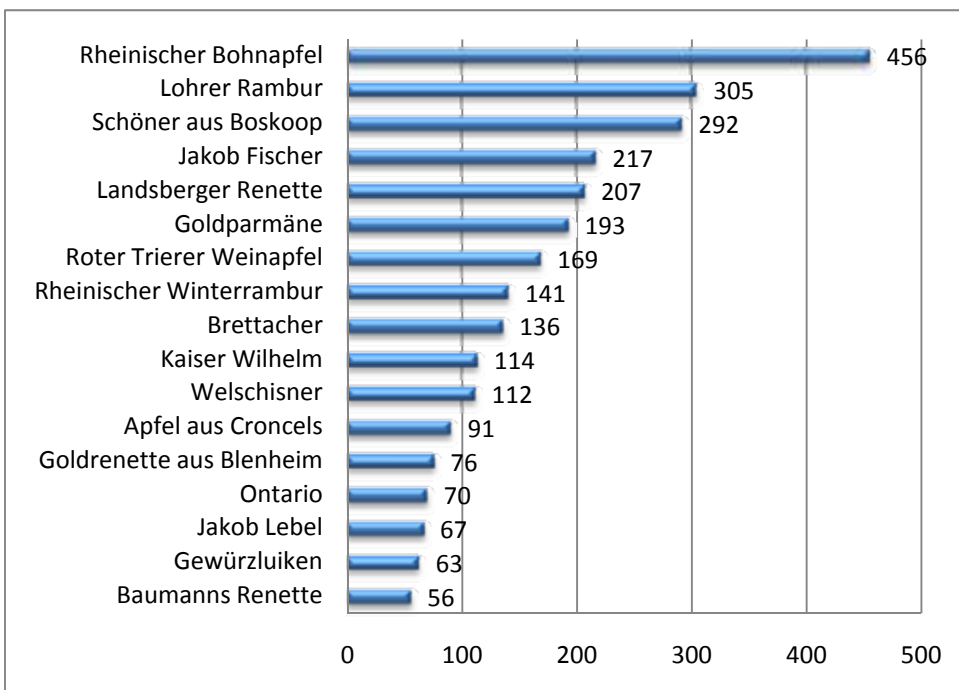


Abb. 26: Die häufigsten Apfelsorten im Landkreis Würzburg

5.1.2 Birne

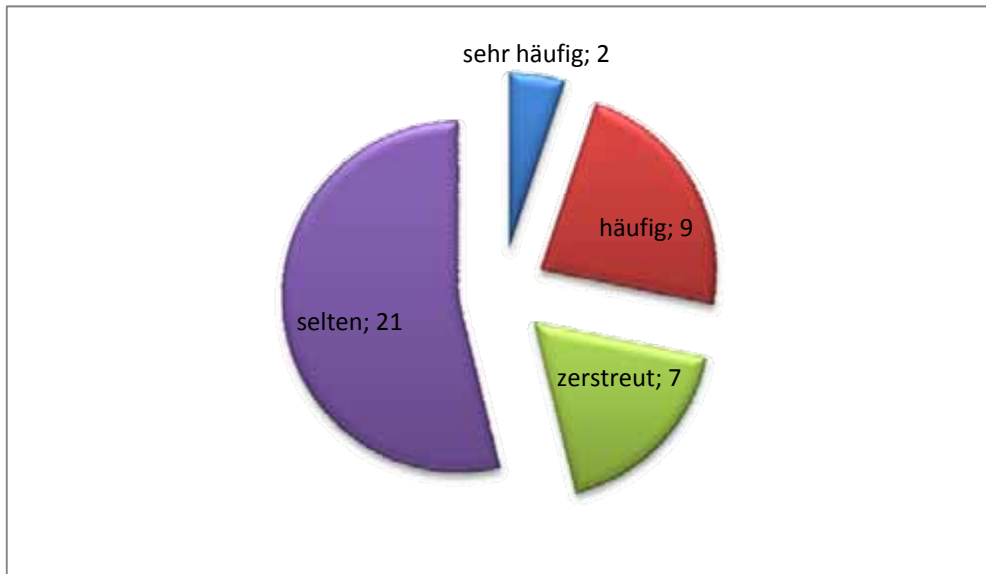


Abb. 27: Häufigkeit der Birnensorten

Bei den Birnen zeigt sich ein ähnliches Bild, etwas mehr als die Hälfte der Sorten ist selten anzutreffen, ca. ein Drittel häufig oder sehr häufig.

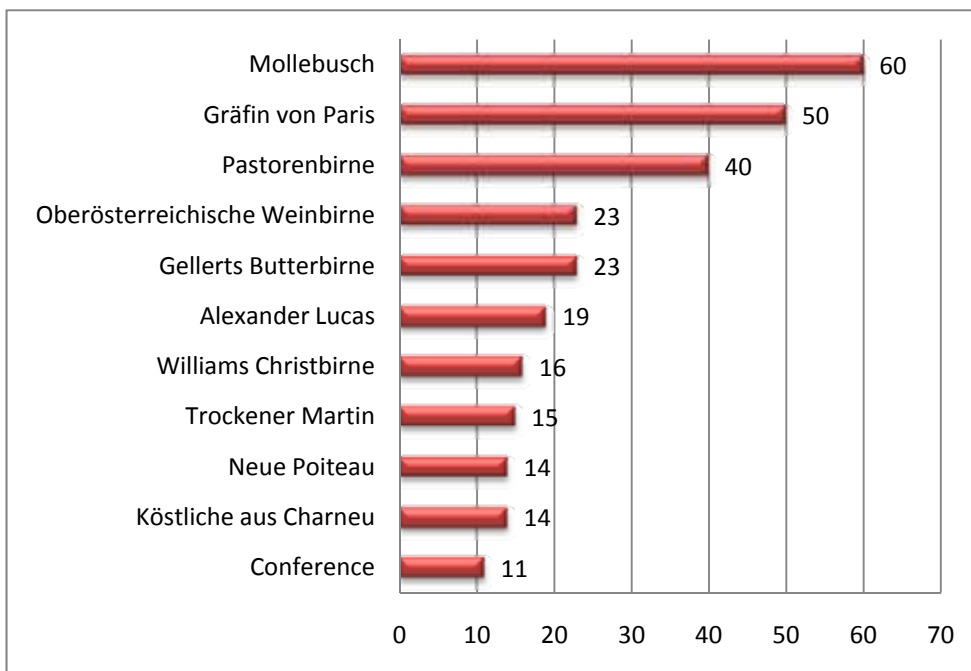


Abb. 28: Die häufigsten Birnensorten im Landkreis Würzburg

5.2 Verbreitung

Die gefundenen Sorten wurden hinsichtlich ihrer Verbreitung bewertet. Die Einschätzung der Verbreitung der Sorten wurde von Hans-Thomas Bosch vorgenommen.

Tab. 3: Definition der Verbreitung nach Hans-Thomas Bosch

Bewertung	Definition
überregional verbreitet/ nicht regionaltypisch	ohne besonderen Bezug zum Kartierungsgebiet
regional verbreitet/ regionaltypisch	mit besonderem Bezug zum Kartierungsgebiet, d.h. fast ausschließlich im Kartierungsgebiet nachgewiesen oder überregional zwar vereinzelt anzutreffen, aber mit besonderer Häufigkeit im Kartierungsgebiet Nachweis bisher nur in der Projektregion (Regional- und Lokalsorten) Verbreitungsschwerpunkt eindeutig innerhalb der Projektregion

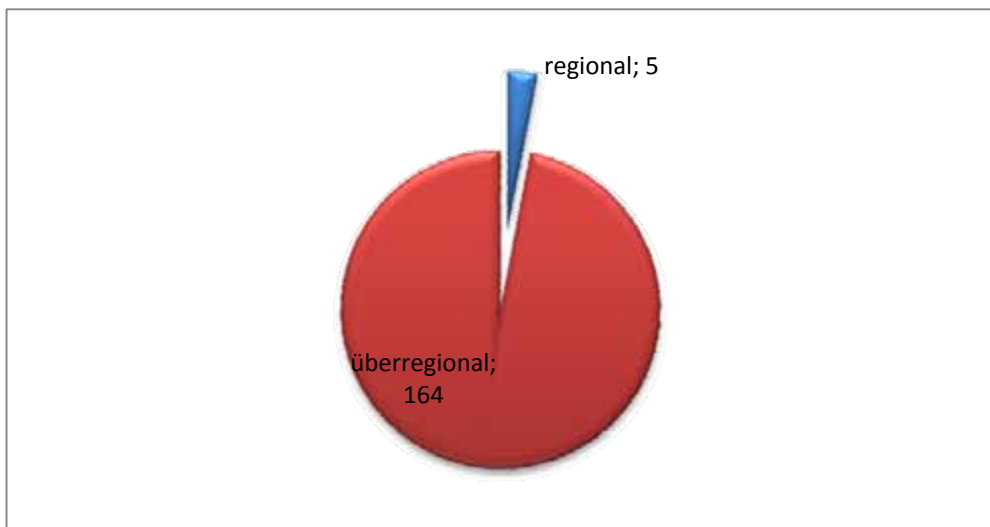


Abb. 29: Verbreitung der Apfel- und Birnensorten

5.2.1 Verbreitung der Apfelsorten

Der Großteil des Apfelsortiments ist überregional verbreitet. Lediglich eine der gefundenen Apfelsorten ist regionaltypisch und auch gleichzeitig eine Lokalsorte. Sie weist somit also einen besonderen Bezug zum Kartierungsgebiet auf. Es handelt sich um die Sorte 'Schöner aus Miltenberg'.

Eine weitere Regionalsorte, die allerdings keinen speziellen Bezug zur Region hat, ist der 'Pfaffenhofer Schmelzling'. Diese Sorte ist, wie der Name vermuten lässt, im nördlichen Oberbayern beheimatet und hat dort auch den Hauptverbreitungsschwerpunkt, findet sich jedoch in ganz Bayern wieder.

Beide Sorten werden im Kapitel 6 näher beschrieben.

5.2.2 Verbreitung der Birnensorten

Drei Birnensorten, nämlich die 'Mollebusch', die auch als fränkische Nationalsorte bezeichnet wird, die 'Hänserbirne' und die bisher verschollen geglaubte 'Röhrlsbirne' gelten als regionaltypisch mit einem besonderen Bezug zur Region. Sie werden im Kapitel 6 beschrieben.

5.3 Gefährdung

Bei der Bewertung der Gefährdung wurden folgende Kriterien berücksichtigt:

- Häufigkeit regional: auf Basis des Kartierungsergebnisses
- Häufigkeit überregional: auf Basis der Ergebnisse von Kartierungen anderer Regionen
- Präsenz in Sammlungen: auf Basis von Listen öffentlicher Sammlungen
- Verfügbarkeit in Baumschulen: auf Basis von Baumschullisten und Abfragen

Die Gefährdung wurde in folgende Kategorien eingeteilt:

Tab. 4: Gefährdungskategorien

Kategorie	Bewertung
1	nicht gefährdet
2	bedingt/regional gefährdet
3	gefährdet

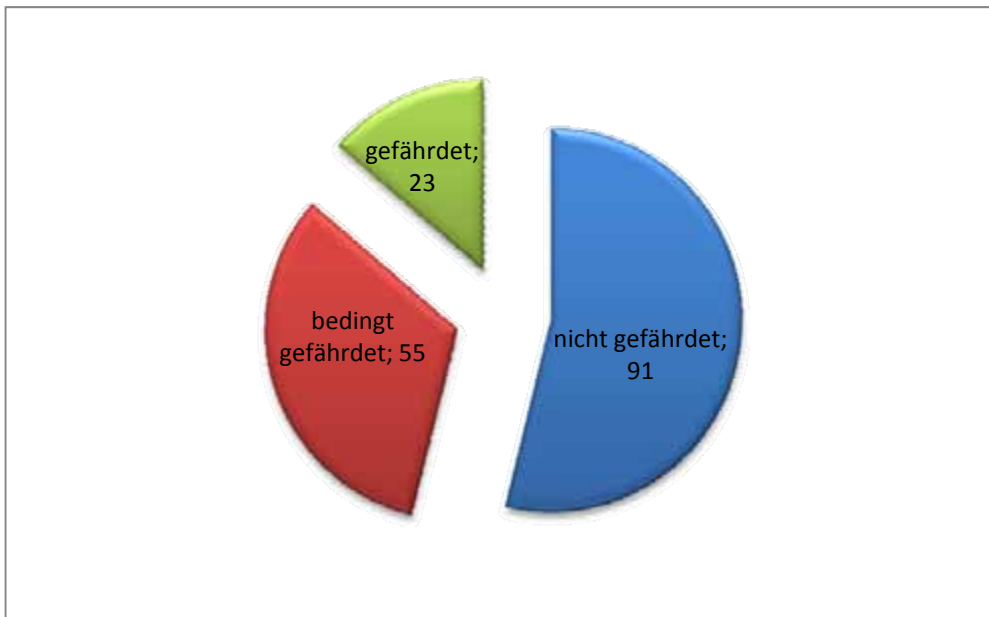


Abb. 30: Gefährdung der Apfel- und Birnensorten im Landkreis Würzburg

Der größte Teil der Apfel- und Birnensorten ist nicht gefährdet. Insgesamt gelten 17 Apfel- und 6 Birnensorten als gefährdet.

Eine Sorte, die gefährdet ist, kann durchaus häufig vorkommen. Dies sieht man am Beispiel von 'Raafs Liebling'. Der Sortenname ist vorläufig, eine weitere gebräuchliche Bezeichnung dafür ist 'Falscher Teuringer Rambur', der Ähnlichkeit mit selbigem (besser bekannt als 'Rheinischer Winterrambur') wegen. Insgesamt 38 Exemplare konnten im Rahmen der Kartierung gefunden werden. Dennoch gilt er als gefährdet, kann er doch derzeit in keiner der regionalen und überregionalen Baumschulen bezogen werden. Eine Beschreibung der Sorte findet sich im Kapitel 6.

Gefährdete Birnensorten sind 'Hänserbirne', 'Kleine lange Sommermuskateller', 'Normannische Ciderbirne', 'Röhrlsbirne', 'Rote Bergamotte' und 'Trockener Martin'.

Tab. 5: Sortenliste nach Gefährdung und Häufigkeit

Art	Sorte	Gesamtanzahl	Häufigkeit	Gefährdung
Apfel	Roter Ziegler	44	häufig	gefährdet
Apfel	Raafs Liebling	38	häufig	gefährdet
Apfel	Genereuse de Vitry	6	zerstreut	gefährdet
Apfel	Fréquin Rouge	5	zerstreut	gefährdet
Apfel	Herzogin Olga	5	zerstreut	gefährdet
Apfel	Pfaffenhofer Schmelzling	5	zerstreut	gefährdet
Apfel	Klufferer	3	selten	gefährdet
Apfel	Schöner aus Pontoise	3	selten	gefährdet
Apfel	Edelborsdorfer	2	selten	gefährdet
Apfel	Kugelapfel	2	selten	gefährdet

Art	Sorte	Gesamt- anzahl	Häufigkeit	Gefährdung
Apfel	Langer Grüner Gulderling	2	selten	gefährdet
Apfel	Oberdiecks Renette	2	selten	gefährdet
Apfel	Böhm. Roter Jungfernapfel	1	selten	gefährdet
Apfel	Kleiner Herrenapfel	1	selten	gefährdet
Apfel	Luxemburger Renette	1	selten	gefährdet
Apfel	Süße Grüne Schafsnase	1	selten	gefährdet
Apfel	Wealthy	1	selten	gefährdet
Apfel	Harberts Renette	34	häufig	bedingt gefährdet
Apfel	Wöbers Rambur	26	häufig	bedingt gefährdet
Apfel	Winterprinzenapfel	15	häufig	bedingt gefährdet
Apfel	Spätblühender Taffetapfel	10	häufig	bedingt gefährdet
Apfel	Riesenboiken	9	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Schneiderapfel	9	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Grüner Stettiner	8	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Geflammtter Kardinal	6	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Unseldapfel	6	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Kaiser Alexander	5	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Signe Tillisch	5	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Aargauer Jubiläumsapfel	4	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Coulons Renette	4	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Damason Renette (Kessler)	4	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Gloria Mundi	4	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Hildesheimer Goldrenette	4	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Luikenapfel	4	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Schmidberger Renette	4	zerstreut	bedingt gefährdet
Apfel	Mutterapfel	3	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Öhringer Blutstreifling	3	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Eifeler Rambur	2	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Galloway Pepping	2	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Graue Herbstrenette	2	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Osnabrücker Renette	2	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Rheinische Schafsnase	2	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Schöner aus Miltenberg	2	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Wettringer Taubenapfel	2	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Borowinka	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Brauner Matapfel	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Deans Küchenapfel	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Ernst Bosch	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Fießers Erstling	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Goldrenette von Peasgood	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Graue Französische Renette	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Holsteiner Zitronenapfel	1	selten	bedingt gefährdet

Art	Sorte	Gesamt- anzahl	Häufigkeit	Gefährdung
Apfel	Königinapfel	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Lord Grosvenor	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Martini	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Pomme d'Or	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Sauergrauech	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Strauwaldtsparmäne	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Weißer Wintertaffetapfel	1	selten	bedingt gefährdet
Apfel	Rheinischer Bohnapfel	456	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Lohrer Rambur	305	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Schöner aus Boskoop	292	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Jakob Fischer	217	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Landsberger Renette	207	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Goldparmäne	193	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Roter Trierer Weinapfel	169	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Rheinischer Winterrambur	141	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Brettacher	136	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Kaiser Wilhelm	114	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Welschisner	112	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Transparent aus Croncels	91	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Goldrenette aus Blenheim	76	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Ontario	70	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Jakob Lebel	67	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Gewürzluiken	63	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Baumanns Renette	56	sehr häufig	nicht gefährdet
Apfel	Roter Boskoop	49	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Geheimrat Dr. Oldenburg	39	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Gravensteiner	31	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Boikenapfel	29	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Gloster	25	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Golden Delicious	23	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Goldrenette Freiherr von Berlepsch	23	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Zabergäu Renette	21	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Jonagold	17	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Maunzenapfel	17	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Cox Orangenrenette	16	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Ribston Pepping	15	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Glockenapfel	14	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Schöner aus Wiltshire	14	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Roter Eiserapfel	13	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Bittenfelder Sämling	11	häufig	nicht gefährdet
Apfel	Rote Sternrenette	10	häufig	nicht gefährdet

Art	Sorte	Gesamt- anzahl	Häufigkeit	Gefährdung
Apfel	Danziger Kantapfel	9	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	James Grieve	9	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Zuccalmaglios Renette	9	zerstreut	nicht gefährdet
Birne	Schweizer Wasserbirne	8	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Berner Rosenapfel	7	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Goldrenette Freiherr von Berlepsch (rot)	7	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Idared	6	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Schöner aus Nordhausen	6	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Grahams Jubiläumsapfel	5	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Jonathan	5	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Alkmene	4	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Kardinal Bea	4	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Weißer Klarapfel	4	zerstreut	nicht gefährdet
Apfel	Brünnerling	3	selten	nicht gefährdet
Apfel	Gelber Bellefleur	3	selten	nicht gefährdet
Apfel	Prinz Albrecht von Preußen	3	selten	nicht gefährdet
Apfel	Roter Gravensteiner	3	selten	nicht gefährdet
Apfel	Adersleber Kalvill	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Alantapfel	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Biesterfelder Renette	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Dülmener Rosenapfel	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Elstar	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Gelber Edelapfel	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Gelber Richard	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Schweizer Orangenapfel	2	selten	nicht gefährdet
Apfel	Champagner Renette	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Gehrsers Rambur	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Großherzog Friedrich von Baden	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Ingol	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Ingrid Marie	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Kantil Sinap	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Linsenhofer Sämling	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Mc Intosh	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Minister von Hammerstein	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Rheinischer Krummstiel	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Roter Herbstkalvill	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Schöner aus Herrnhut	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Weißer Winterkalvill	1	selten	nicht gefährdet
Apfel	Winterbananenapfel	1	selten	nicht gefährdet
Birne	Trockener Martin	15	häufig	gefährdet

Art	Sorte	Gesamt- anzahl	Häufigkeit	Gefährdung
Birne	Hänserbirne	4	zerstreut	gefährdet
Birne	Röhrlesbirne	3	selten	gefährdet
Birne	Kleine lange Sommermuskateller	1	selten	gefährdet
Birne	Normannische Ciderbirne	1	selten	gefährdet
Birne	Rote Bergamotte	1	selten	gefährdet
Birne	Mollebusch	60	sehr häufig	bedingt gefährdet
Birne	Neue Poiteau	14	häufig	bedingt gefährdet
Birne	Minister Dr. Lucius	7	zerstreut	bedingt gefährdet
Birne	Große Rommelter	6	zerstreut	bedingt gefährdet
Birne	Herzogin von Angoulême	3	selten	bedingt gefährdet
Birne	Luxemburger Mostbirne	2	selten	bedingt gefährdet
Birne	Owener Birne	2	selten	bedingt gefährdet
Birne	Le Lectier	1	selten	bedingt gefährdet
Birne	Liegels Winterbutterbirne	1	selten	bedingt gefährdet
Birne	Pitmaston	1	selten	bedingt gefährdet
Birne	Prinzessin Marianne	1	selten	bedingt gefährdet
Birne	Sommerblutbirne	1	selten	bedingt gefährdet
Birne	Weilersche Mostbirne	1	selten	bedingt gefährdet
Birne	Gräfin von Paris	50	sehr häufig	nicht gefährdet
Birne	Pastorenbirne	40	häufig	nicht gefährdet
Birne	Gellerts Butterbirne	23	häufig	nicht gefährdet
Birne	Oberösterreichische Weinbirne	23	häufig	nicht gefährdet
Birne	Alexander Lucas	19	häufig	nicht gefährdet
Birne	Williams Christbirne	16	häufig	nicht gefährdet
Birne	Köstliche aus Charneu	14	häufig	nicht gefährdet
Birne	Conference	11	häufig	nicht gefährdet
Birne	Doppelte Philippsbirne	9	zerstreut	nicht gefährdet
Birne	Clapps Liebling	5	zerstreut	nicht gefährdet
Birne	Gute Luise	5	zerstreut	nicht gefährdet
Birne	Madame Verté	2	selten	nicht gefährdet
Birne	Vereinsdechantsbirne	2	selten	nicht gefährdet
Birne	Amanlis Butterbirne	1	selten	nicht gefährdet
Birne	Andenken an den Kongress	1	selten	nicht gefährdet
Birne	Großer Katzenkopf	1	selten	nicht gefährdet
Birne	Kirchensaller Mostbirne	1	selten	nicht gefährdet
Birne	Nordhäuser Winterforelle	1	selten	nicht gefährdet

5.4 Zusammenfassende Bewertung des Sortiments

Der weit überwiegende Teil der heute in Streuobstwiesen wachsenden Bäume ist in den letzten 80 bis 100 Jahren gepflanzt worden. Seit dieser Zeit gab es jedoch bereits sehr starke und erfolgreiche Anstrengungen zur Reduzierung und Vereinheitlichung des Sortiments. Dies erklärt die zahlenmäßige Dominanz sogenannter Standardsorten wie 'Boskoop' oder 'Bohnapfel'. Andererseits finden sich in der stark zergliederten, lange durch Realteilung geprägten fränkischen Landschaft noch zahlreiche Nischen, in denen sehr alte Sorten überdauern konnten. Gerade diesen Sorten muss heute das Hauptaugenmerk im Rahmen der Erhaltung genetischer Ressourcen gelten. Diese Sorten wurden oft nur mit einem Exemplar gefunden und müssen deshalb als sehr stark gefährdet gelten.

Herausragende Ergebnisse der Kartierung waren unter den Äpfeln neben anderen 'Edelborsdorfer', 'Kleiner Herrenapfel', 'Kugelapfel', 'AT Blauapfel' und 'AT Pojnik'. Letztere werden zwar noch als AT geführt, jedoch können diese Sorten mittlerweile mit ziemlicher Sicherheit bestätigt werden.

Auch unter den in den Kartiergebieten mit 11% vergleichsweise nur schwach vertretenen Birnbäumen beherrschen infolge der jahrzehntelangen Sortenbereinigung wenige Sorten das Feld, so vor allem die Sorte 'Mollebusch'. Dennoch wurden eine ganze Reihe äußerst seltener und gefährdeter Sorten aufgefunden. An erster Stelle muss hier die 'Röhrlesbirne' genannt werden. Einerseits ist sie eine sehr typische Lokalsorte Unterfrankens, andererseits wurde sie bereits vor über 200 Jahren in der Würzburger „Pomona franconica“ beschrieben. Für die Erhaltung trägt der Landkreis die alleinige Verantwortung.

Auch eine Reihe weiterer Sorten sind unter dem Gesichtspunkt der Sortenerhaltung als sehr bedeutsam einzustufen. So vor allen der 'Trockene Martin' oder auch 'Winterpfalzgrafenbirne'. Aber auch 'Rote Bergamotte', 'Sommermuskateller' und 'Owener Birne' sind dringend wieder zu vermehren.

Es darf auch nicht vergessen werden, dass eine Reihe sehr alter Bäume auch in diesem Projekt nicht bestimmt werden konnten. Unter Experten herrscht Konsens darüber, dass auch diese heute namenlosen Sorten dringend zu erhalten sind.

6 Beschreibung ausgewählter Sorten

6.1 Apfelsorten

6.1.1 Rheinischer Bohnapfel



Weitere Namen:	Großer Rheinischer Bohnapfel
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel; traditionell als Mostapfel oder sehr später Tafelapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	insgesamt robust, etwas krebsanfällig auf schweren Böden; geeignet für den extensiven Streuobstbau; ertragreich; auch für raue Lagen (frosthart in Holz und Blüte); gute Ausreife und damit hohe Verarbeitungsqualität setzen aber mittlere Lagen voraus
Pflückreife:	ab Mitte Oktober bis Anfang November
Genussreife:	bis Juni
Charakteristische Fruchtmerkmale:	fassförmig, auch walzenförmig; mit Tendenz zu kleinen Früchten (bei schlechter Ernährung); trockene Schale; wenig, dann bläulich rote Deckfarbe; teils flache, auch weite Kelchgrube; meist flache Stielgrube mit knopfig verdicktem, fleischigen Stiel; hartfleischig; sehr druckfest; sehr lange lagerfähig
Geschichte/ Herkunft:	nach SILBEREISEN (1996) zwischen 1750 und 1800 im Neuwieder Becken (Mittelrhein) entstanden oder entdeckt; seit Mitte des 19. Jahrhunderts bis heute gehört sie zu den überregional stark bevorzugten Sorten; 1853 bereits im ersten, 10 Apfelsorten umfassenden Normalobstsortiment des Deutschen Pomologenvereins enthalten (LOTT 1993) und 1922 neben 'Jakob Lebel' und 'Ontario' als Reichsobstsorte propagiert (MÜHL 2001)
Verbreitung/Bed.:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	im Kreis Würzburg die häufigste Apfelsorte, 456 Exemplare
Gefährdung:	nicht gefährdet

6.1.2 Lohrer Rambur



Weitere Namen:	Schwaikheimer Rambur
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; gut geeignet für den extensiven Streuobstanbau
Pflückreife:	Mitte bis Ende Oktober
Genussreife:	bis April
Charakteristische Fruchtmerkmale:	großfruchtig, unregelmäßig geformt mit teils kräftigen seitlichen Wülsten, häufig fleischiger, meist kurzer Stiel, großes Kernhaus mit offener Achse und gerissenen Wänden, mild säuerlich, etwas süß, mäßig aromatisch
Geschichte/ Herkunft:	traditionell stark am Untermain verbreitet (namensgebende Stadt: Lohr) und in Württemberg (namensgebende Stadt: Schwaikheim); ursprüngliches Entstehungsgebiet unbekannt
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	sehr häufig, mit 305 Bäumen die zweithäufigste Sorte
Gefährdung:	nicht gefährdet; in Baumschulen noch erhältlich

6.1.3 Schöner aus Boskoop



Weitere Namen:	Renette von Montfort
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	stark wachsend, robust; ausladende Kronen bildend; gut geeignet für den extensiven Streuobstbau; Nachteile sind die häufige Alternanz und die Anfälligkeit für Frost sowie Kernhaus- und Fleischbräune
Pflückreife:	Ende September bis Mitte Oktober
Genussreife:	Dezember bis März
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Frucht mittelgroß bis groß, sehr säuerlich und dadurch lange haltbar, schrumpft jedoch am Lager; grüne bis gelbe Grundfarbe meist von rauer, starker, ledriger Berostung überdeckt; seltener sonnseitig gerötet; Form kugelförmig, unregelmäßig mit breiten Kanten
Geschichte/ Herkunft:	angeblich 1856 von Ottolander in Boskoop (Niederlande) als Mutante von Renette von Montfort aufgefunden. Eventuell handelt es sich aber um eine ältere Sorte. Roter Boskoop ist lediglich eine Varietät, die 1923 aus einer Knospenmutante entstand
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	mit 292 Bäumen die dritthäufigste Sorte im Landkreis
Gefährdung:	nicht gefährdet

6.1.4 Landsberger Renette

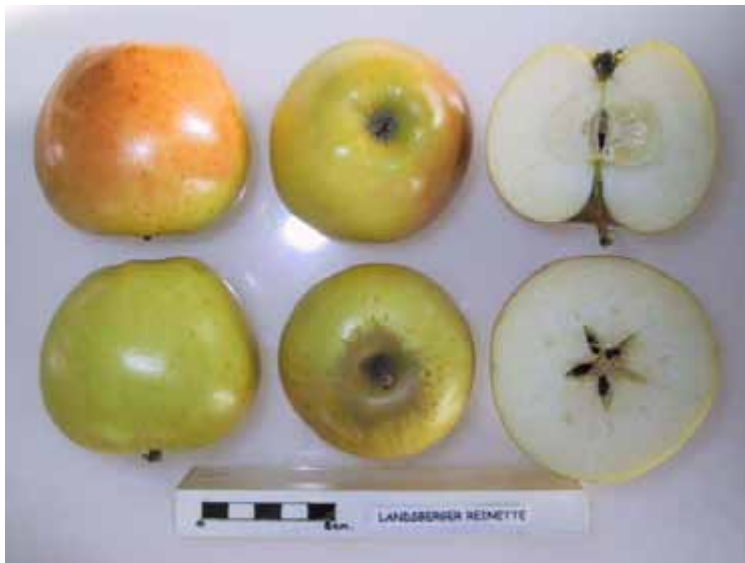


Foto: National Fruit Collection of Great Britain
www.brogdale.org

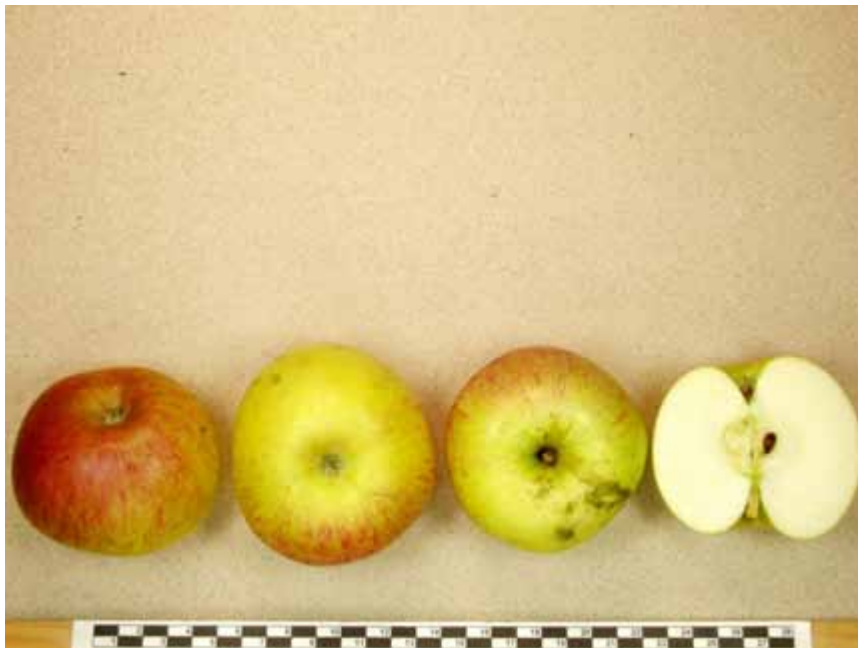
Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	mäßig robust; bedingt geeignet für den extensiven Streuobstbau (standortabhängig anfällig für Mehltau und Obstbaumkrebs)
Pflückreife:	Ende September bis Mitte Oktober
Genussreife:	bis Dezember
Charakteristische Fruchtmerkmale:	feine, geschmeidige und ansprechend gefärbte Schale (hellgelb mit fahl-orangener Deckfarbe), feine Berostung der Stielgrube, Kernhausachse etwas geöffnet, mild säuerlich-süß, sortentypisches Aroma
Geschichte/ Herkunft:	Mitte des 19. Jahrhunderts als Zufallssämling in Landsberg/Warthe (heutiges Polen) entstanden; um 1900 in das überregional empfohlene Standardsortiment übernommen und weit verbreitet
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	mit 207 Bäumen die vierthäufigste Sorte im Landkreis
Gefährdung:	nicht gefährdet

6.1.5 Welschisner



Weitere Namen:	'Großer Böhmischer Brünnerling' ist die eigentliche pomologische Bezeichnung, 'Welschisner' dagegen nur das Synonym (MÜLLER et al. 1905-1934)
Verwertung:	Wirtschaftsapfel; traditionell bevorzugt als Mostapfel, nur ausnahmsweise als später Tafelapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	insgesamt robust, etwas krebs- und schorfanfällig in feuchten Lagen; geeignet für den extensiven Streuobstbau bis in Höhenlagen bis 1000 Meter (ARCHE NOAH 2006)
Pflückreife:	ab Mitte Oktober bis Anfang November
Genussreife:	bis Mai
Charakteristische Fruchtmerkmale:	asymmetrisch; unregelmäßig durch flache oder breite Wülste, vereinzelt auch kantig; mittelgroß, auch großfrüchtig; verwaschen rote Deckfarbe; ovale Gefäßbündellinie; großes Kernhaus mit gerissenen Wänden; lange lagerfähig
Geschichte/ Herkunft:	vermutlich in Oberösterreich entstanden; Brünnerlinge wurden bereits 1659 als 'Prineräpfel' in Niederösterreich beschrieben (ARCHE NOAH 2006); seit alters her vorherrschende Bedeutung in den Alpenländern (MÜLLER et al. 1905-1934); von TRENKLE 1950 für Süd- und Ostbayern empfohlen
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	sehr häufig, 112 Exemplare im Landkreis
Gefährdung:	nicht gefährdet

6.1.6 Raafs Liebling



Weitere Namen:	Später Transparent, Falscher Teuringer
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit	widerstandsfähig gegen Krankheiten, mittlerer Wärmebedarf, für Streuobstbau gut geeignet.
Pflückreife:	Ende Oktober
Genussreife:	bis März
Charakteristische Fruchtmerkmale:	großfrüchtig; unregelmäßig geformt; Fruchtseiten häufig mit deutlichen Wülsten (auch stärker als auf der Abbildung zu sehen); rosa-bis hellrotfarbene, silbrig schimmernde Deckfarbe, verwaschen und gestreift; fleischiger, kurzer Stiel; bronzefarben berostete Stielgrube; breite Kelchhöhle; stippeanfällig, sonst gesund
Geschichte/ Herkunft:	unsicher; Baumwart Raaf aus Nagold soll die Sorte entdeckt haben (ZEHNDER 2000); stark verbreitet ab 1930; das zahlreiche Vorkommen alter Bäume auch weit außerhalb des Herkunftsgebietes legt allerdings nahe, es könnte sich um eine sehr viel ältere Sorte noch unbekannter Herkunft handeln
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet; heute noch als gering bis mittel anfälliger Wirtschaftsapfel zu empfehlen, bekanntermaßen aber in ganz Bayern, auch in Baden-Württemberg vereinzelt bis häufig; überregional vereinzelt im Saarland, Hessen, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen
Häufigkeit im LK Wü.	häufig im Landkreis Würzburg, 38 Exemplare
Gefährdung:	bedingt gefährdet; zwar im Feld häufiger anzutreffen, doch meist als Altbäume; in Baumschulen und Sortensammlungen wenig vertreten

6.1.7 Harberts Renette



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; gut geeignet für den extensiven Streuobstbau, auch durch das starke Baumwachstum; stippeanfällig
Pflückreife:	Anfang Oktober
Genussreife:	bis Januar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	relativ regelmäßig geformt, trockene Schale mit punkt- oder sternförmig berosteten Schalenpunkten, Stiel häufig lang, feine Berostung der Stielgrube, relativ kleines Kernhaus, mürbes Fleisch, mäßig aromatisch, ausgeglichen mild säuerlich-süß
Geschichte/ Herkunft:	um 1830 im Raum Soest (Westfalen) als Zufallssämling entstanden; bereits ab Mitte des 19. Jahrhunderts überregional stark verbreitet
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	häufig, insgesamt 34 Bäume erfasst
Gefährdung:	gebietsweise/bedingt gefährdet; nur noch in wenigen Baumschulen erhältlich

6.1.8 Wöbers Rambur



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; gut geeignet für den extensiven Streuobstbau
Pflückreife:	Anfang bis Mitte Oktober
Genussreife:	bis März
Charakteristische Fruchtmerkmale:	unregelmäßig geformt, bräunliche und große Schalenpunkte, Schale wird auf dem Lager etwas fettig, kurzer und dicker Stiel, Stielgrube öfter mit Fleischwulst, mäßig aromatisch, ausgeglichen säuerlich-süß
Geschichte/ Herkunft:	unbekannt; vermutlich erst um 1900 entstanden oder verbreitet
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	häufig, mit 26 Bäumen im Landkreis erfasst
Gefährdung:	gebietsweise/bedingt gefährdet

6.1.9 Roter Ziegler



Weitere Namen:	Zieglerapfel
Verwertung:	Stammbildner, Wirtschaftsapfel (Mostapfel)
Anbaueignung/ Robustheit:	stark krebsanfällig, schorfanfällig; sehr frosthart; für extensiven Streuobstbau heute nur noch sehr eingeschränkt geeignet (vorwiegend als stark säuerliche Verschnittsorte in rauen Lagen)
Pflückreife:	Anfang Oktober
Genussreife:	bis Januar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	in Form und Farbe veränderlich; meist aber kugelförmig und auffällig rot geflammt, v.a. zur Stielgrube hin; Stiel variabel, auch lang; Kelchgrube oft mit Falten; Kelch groß mit kräftigen Kelchblättern; länglicher, großer Kern; außergewöhnlich säuerlich mit bitterem Ton
Geschichte/ Herkunft:	von Pfarrer Ziegler im oberschwäbischen Saulgau (Baden-Württemberg) verbreitet; 1901 für die rauen Lagen der Alb empfohlen (GPO 2007)
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch; vorwiegend Süddeutschland
Häufigkeit im LK Wü:	mit 44 Standorten häufig, davon 36 allein in Helmstadt; findet sich überregional meist vereinzelt, selten häufig
Gefährdung:	gefährdet

6.1.10 Genereuse de Vitry



Weitere Namen:	Schöner aus Vitry (mundartl. Abwandlung von "Genereuse")
Verwertung:	Wirtschaftsapfel (Mostapfel)
Anbaueignung/ Robustheit:	insgesamt robust; vital (triebfreudig); fruchtbar; für extensiven Streuobstbau geeignet
Pflückreife:	Ende September
Genussreife:	bis Ende Oktober
Charakteristische Fruchtmerkmale:	regelmäßig kegel- bis kugelförmig abgeflacht; große, punkt- oder figurenförmig berostete Lentizellen; Lentizellenröte; Kelchgrube häufig ringförmig berostet; Kelchhöhle z.T. groß und röhrenförmig verlängert; große Kernhauswände; Fleisch bräunt schnell nach Anschnitt; bitter-süßes Aroma, ohne merkliche Säure
Geschichte/ Herkunft:	aus Frankreich, vermutlich Normandie; Ende des 19. Jahrhunderts zur Verwendung als frostharte Stammbildner nach Deutschland eingeführt; zählt neben "Pomme d'Or" (Verwechslersorte!) und "Roter Fréquin" zu den häufigeren in Deutschland verbreiteten bittersüßen Cidreäpfeln französischen Ursprungs
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	zerstreut; mit 6 Bäumen im Kreis kartiert; findet sich auch überregional meist vereinzelt
Gefährdung:	gefährdet

6.1.11 Fréquin Rouge



Weitere Namen:	Roter Fréquin Rouge, Roter Bittersüßer
Verwertung:	Wirtschaftsapfel; traditionelle Cidresorte (Frankreich)
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; geeignet für den extensiven Streuobstbau; der Baum wächst mittelstark und ist fruchtbar
Pflückreife:	ab Mitte September
Genussreife:	bis Januar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	kleine bis mittelgroße Frucht; meist vollständig von roter Deckfarbe überzogen; zahlreiche, weiße Schalenpunkte; kurze Kelchröhre; stippeanfällig; bitterer Geschmack ohne merkliche Säure (Name: Bittersüß)
Geschichte/ Herkunft:	französischer Cidreapfel; Alter und genaue Herkunft unbekannt; vermutlich mit den anderen auch bei uns verbreiteten französischen bittersüßen Apfelsorten vor 1900 als frostharte Wirtschaftsapfel aus Frankreich eingeführt
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	zerstreut, insgesamt 5 mal kartiert
Gefährdung:	gefährdet

6.1.12 Rheinische Schafsnase



Weitere Namen:	Schafsnase (allgemeine Bezeichnung, die auch für eine Reihe weiterer Sorten verwendet wird) und zahlreiche andere, heute nicht mehr gebräuchliche Namen
Verwertung:	Wirtschaftsapfel; traditionell als Mus oder Kompott (MÜLLER et al. 1904-1935)
Anbaueignung/ Robustheit:	insgesamt robust, aber etwas krebsanfällig; geeignet für den extensiven Streuobstbau; ertragreich auf nährkräftigen Böden; nur bis mittlere Lagen
Pflückreife:	ab Ende September
Genussreife:	bis Januar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	mittelgroße bis große Frucht; kegelförmig mit Tendenz zu glockenförmig (Name); Kelchgrubenrand bleibt meist typisch grün; Kelchgrube mit feinen Falten; bronzefarbener, feiner Rost in der Stielgrube; glattschalig; kleine Kerne; gering aromatisch
Geschichte/ Herkunft:	traditionell sicher auch im Kreis Würzburg verbreitet. „Wir haben es hier mit der am Main (Unterfranken), ... weit verbreiteten, oft einfach als Schafsnase bezeichneten Sorte zu tun.“ (MÜLLER et al. 1905-1934). Alter unbekannt, aber allein der zahlreichen Synonyme wegen sicher vor 1850
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	heute selten; jeweils ein Baum in Röttingen und Zell kartiert; findet sich wegen der traditionellen Verbreitung überregional häufiger in Nordhessen und im Rheinland
Gefährdung:	bedingt/regional gefährdet

6.1.13 Pfaffenhofer Schmelzling



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Stammbildner; Wirtschaftsapfel (Mostapfel)
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; gut geeignet für den extensiven Streuobstbau; frostharter, mäßig starkwachsender Stammbildner für sehr starkwachsende Edelsorten
Pflückreife:	Anfang bis Mitte Oktober
Genussreife:	Januar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	regelmäßig geformt, geflammte Deckfarbe, grüngelbes Farbenspiel der Grundfarbe, tiefe und regelmäßig geformte Kelchhöhle, fader Geschmack, mäßig süß und wenig Säure
Geschichte/ Herkunft:	Lokalsorte aus Pfaffenhofen bei Günzburg, als guter Stammbildner und Mostapfel weiter verbreitet; um 1950 noch von der Fachberatung empfohlen
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch; überwiegend in Bayern anzutreffen; außerhalb Bayerns sehr selten
Häufigkeit im LK Wü:	zerstreut, insgesamt 5 mal kartiert
Gefährdung:	gefährdet; außerhalb Bayerns vermutlich nicht, in Bayern nur selten in Baumschulen vermehrt

6.1.14 Eifeler Rambur



Weitere Namen:	Breitauge; Herbstrambur
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; gut geeignet für den extensiven Streuobstbau; auch für raue und luftfeuchte Lagen
Pflückreife:	Mitte Oktober
Genussreife:	November bis Februar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	großfrüchtig; großer Kelch (Synonym: Breitauge); fühlbare, weil verkorkte Lentizellen; aromatisch; kleine Kerne
Geschichte/ Herkunft:	um 1900 noch als 'Winterrambur' verbreitet und dadurch öfters mit 'Rheinischer Winterrambur' verwechselt, der für raue Lagen weniger ge- eignet ist; 1904 dann in 'Eifeler Rambur' umbenannt (BOSCH 2006); hat- te in der Eifel und den luxemburgischen Ardennen seine größte Verbrei- tung; genaues Alter unbekannt, aber mit großer Wahrscheinlichkeit vor 1800
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	selten; zwei in Helmstadt kartiert; findet sich auch überregional immer vereinzelt, nie häufig mit Ausnahme der Regionen Eifel, Saarland und Luxemburg
Gefährdung:	gebietsweise/bedingt gefährdet

6.1.15 Schöner aus Miltenberg



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	stippeanfällig, etwas schorfanfällig; für extensiven Streuobstbau trotz der Anfälligkeit für Stippe geeignet für mittlere und höhere Lagen (vorwiegend als fruchtbare und vielseitig verwertbare regionaltypische Sorte)
Pflückreife:	Ende September
Genussreife:	bis Dezember
Charakteristische Fruchtmerkmale:	hochkegel- bis kugelförmig, zum Kelch "zugespitzt"; verwaschen rosa bis trüb rote Deckfarbe; kurze, breite Kelchblätter; enge Stielgrube; becherförmige Kelchhöhle; schmale, längliche Kernhauswände; kleine, kugelige Kerne; mild süß-säuerlich
Geschichte/ Herkunft:	ursprünglich Lokalsorte aus Miltenberg (Unterfranken); erhielt auf der Internationalen Obstausstellung 1904 in Düsseldorf einen ersten Preis (GPO 2007)
Verbreitung/ Bedeutung:	regionaltypisch; vorwiegend in Franken, dort häufiger; darüber hinaus selten, dann meist in Sammlungen
Häufigkeit im LK Wü:	selten, mit 2 Standorten im Kreis Würzburg
Gefährdung:	bedingt gefährdet

6.1.16 Luxemburger Renette



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; gut geeignet für den extensiven Streuobstbau; Spätblüher
Pflückreife:	Mitte bis Ende Oktober, örtlich auch später
Genussreife:	bis März
Charakteristische Fruchtmerkmale:	gerippte Fruchtsseiten, keine oder wenig fahl verwaschene Deckfarbe, ringförmige Rostspuren in der Kelchgrube, meist tiefe Kelchhöhle, kleine und breite Kerne, aromatisch, ausgeglichen süß-sauer
Geschichte/ Herkunft:	um 1800 vermutlich in Luxemburg; ab Mitte 19. Jahrhundert überregional empfohlen, ab 1900 nur noch regional, v.a. in Luxemburg
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch; außerhalb Luxemburgs und den angrenzenden Regionen (Saargau, Eifel) nur selten; durch Luxemburger Triumph verdrängt
Häufigkeit im LK Wü:	selten; nur ein Baum in Uengershausen erfasst, dieser fiel allerdings der Säge zum Opfer
Gefährdung:	gefährdet

6.1.17 Schmidberger Renette



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	robust; gut geeignet für den extensiven Streuobstbau
Pflückreife:	Mitte bis Ende Oktober
Genussreife:	bis März
Charakteristische Fruchtmerkmale:	kelch-, seltener fassförmige Frucht, intensiv rotgestreifte Deckfarbe, offener Kelch mit breiten Kelchblättern, grün geädertes Fleisch, Kernhauswände gerissen, zahlreiche Kerne
Geschichte/ Herkunft:	von Dr. LIEGEL in Braunau am Inn aus Samen gezogen; 1874 in Trier unter die 50 zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten aufgenommen
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch; im gesamten Bayern vereinzelt anzutreffen, häufiger im Süden des Landes, da sie im angrenzenden Österreich stark verbreitet wurde
Häufigkeit im LK Wü:	selten; mit drei Bäumen in Uengershausen und einem Exemplar in Erbshausen im nördlichen Landkreis kartiert
Gefährdung:	gebietsweise/bedingt gefährdet; nur noch in wenigen Baumschulen erhältlich

6.1.18 Hildesheimer Goldrenette



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	eingeschränkt robust; bedingt geeignet für den extensiven Streuobstbau (für mittlere Lagen und durchlässige Böden)
Pflückreife:	Anfang bis Mitte Oktober
Genussreife:	bis Februar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Kegel-, teils ringförmig berostete Kelchgrube, teils mit Kelchröhre, lange und breite Kerne, aromatisch, süßsauerlich
Geschichte/ Herkunft:	ursprünglich Lokalsorte im Raum Hannover und Braunschweig; bereits vor 1850 bekannt; ab etwa 1920 überregional empfohlen
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch; häufiger in Norddeutschland, in anderen Regionen zerstreut bis selten
Häufigkeit im LK Wü:	selten; zwei Bäume in Margetshöchheim, einer in Zell und einer in Röttingen
Gefährdung:	gebietsweise/bedingt gefährdet; nur noch selten in Baumschulen erhältlich

6.1.19 Kugelapfel



Weitere Namen:	früher zahlreiche, heute nicht mehr gebräuchliche Doppelnamen (z. B. Bietigheimer, Grüner Katzenkopf, Grüner Zwiebelapfel)
Verwertung:	Wirtschaftsapfel für den Winter
Anbaueignung/ Robustheit:	nach OBERDIECK et al. (1859) wächst „der Baum [...] ungemein lebhaft und stark und übertrifft darin die meisten Apfelsorten“; sicherlich gut geeignet für den extensiven Streuobstbau; in Mittelfranken sind noch etliche Altbäume dieser Sorte bekannt; auch nach OBERDIECK et al. (1859) „sehr starkwüchsig und fruchtbar“
Pflückreife:	Mitte Oktober und später
Genussreife:	bis zum Sommer
Charakteristische Fruchtmerkmale:	kugelförmig (Name); häufig asymmetrisch; Eindruck einer Kugelform wird verstärkt durch die sehr flache, teils fehlende Stielgrube; Rostzeichnungen v.a. im Kelchbereich; großer Kelch; kaum Deckfarbe; grünliches Fruchtfleisch; säuerlich; ohne Aroma
Geschichte/ Herkunft:	erstmal 1854 von LUCAS als „einer der allerverbreitetsten Aepfel in Württemberg“ beschrieben, früher aber auch in Franken häufig; nach OBERDIECK et al. (1859) wohl durch Baumhändler aus dem Stuttgarter Raum verbreitet (Synonym: Bietigheimer); Alter unbekannt; sicher aber vor 1800
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	selten; nur 2 x im Landkreis kartiert; findet sich auch überregional sehr selten, so in Mittelfranken
Gefährdung:	gefährdet

6.1.20 Langer Grüner Gulderling



Weitere Namen:	Grönartiger Gulderling, Lauchsen-Apfel, Fässles-Apfel
Verwertung:	Tafel- und Wirtschaftsapfel
Anbaueignung/ Robustheit:	Baum wächst freudig und gesund, belaubt sich gut und bildet schöne Kronen; Vollertrag setzt etwas spät ein
Pflückreife:	Oktober
Genussreife:	Januar bis Sommer
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Frucht ausgesprochen walzen- bis stumpfkegelförmig mit flacher Kelchgrube, mit typisch heller, mattgrüner Schale, selten etwas erdartig gerötet; Fleisch weiß, fein, fest, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmack
Geschichte/ Herkunft:	sehr alte Sorte unbekannter Herkunft; der holländische Ursprung ist zweifelhaft, da die Sorte in alten niederländischen Pomologien fehlt; jedenfalls weit vor 1800 entstanden
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	selten; 1 Baum in Röttingen und 1 Baum in Zell kartiert
Gefährdung:	gefährdet

6.1.21 Süße Grüne Schafsnase



Weitere Namen:	Süßling, Weißsüßling, Spitzapfel
Verwertung:	vermutlich Verschnittsorte für Most, da ohne merkliche Säure beim Verzehr; derart säurearme Sorten (Süßäpfel, Bittersüßäpfel) wurden in Frankreich und England speziell zu Cidre veredelt
Anbaueignung/ Robustheit:	Wirtschaftsapfel
Pflückreife:	Oktober
Genussreife:	bis März
Charakteristische Fruchtmerkmale:	druckempfindlich; grundfarbige (ohne Deckfarbe), gelblich-grüne, fettende Schale; eiförmig; Kelch teils aufsitzend; wenig ausgedehnter, feiner, bronzefarbener Rost in der Stielgrube; Kernhaus mittig, auch kelchnahe; Kernhauswände ohrenförmig, glatt, selten gerissen; Fruchtfleisch bräunt stark nach Anschnitt; säurearm; gering aromatisch; äußerlich ähnlich 'Ananasrenette', allerdings ohne deren so markanten Schalenpunkte
Geschichte/ Herkunft:	schon 1598 in Bad Boll bei Göppingen im Anbau, Herkunft unbekannt
Verbreitung/ Bedeutung:	überregional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	selten, nur 1 Exemplar
Gefährdung:	gefährdet

6.2 Unbekannte Apfelsorten

Wenn unbekannte Sorten häufiger vorgekommen sind, ist davon auszugehen, dass es sich um eine Sorte handelt. Diese wurden meist mit dem Kürzel AT (Arbeitstitel) und einer ähnlichen Sorte oder charakteristischen Merkmalen bezeichnet. Bei unbekanntem, die nur einmal vorkamen wurde die Sorte mit dem Fundort und der laufenden Nr. bezeichnet.

6.2.1 AT Rheinischer Rambur (Nr. 21864)



- unregelmäßig geformt mit breiten Wülsten (typische Ramburform)
- verkorkte Lentizellen, hell umhöft
- Kelchgrube mittelweit bis weit, ringförmig berostet; meist Rostflecks in der Stielgrube von grober Struktur und ringförmigen Rissen; Stiel kurz, meist fleischig
- Kelchhöhle dreieckig, mittelgroß bis klein und röhrenförmig verlängert
- Kelchhaus relativ klein zur Fruchtgröße; Kelchhauswände glatt
- Kelchhausachse geschlossen oder leicht geöffnet
- mittel aromatisch, süßsauerlich mit zäher Schale beim Verzehr
- ähnlich aber nicht identisch mit 'Rheinischer Winterrambur' oder 'Doppelter Roter Bellefleur'

6.2.2 AT Findling vom Lowendegen (Nr. 695.2001)



- "Ramburform", d.h. unregelmäßig geformt mit breiten Wülsten, hochgebaut, seltener flach, auch kugelig bis breitkugelig (Form ähnlich 'Geflammtter Kardinal')
- Deckfarbe geflammt, leicht rosa bereift
- Stielansicht ähnlich 'Pfaffenhofer Schmelzling' wegen Rostflecks und tiefer Stielgrube
- Kelchhöhle breit, dreieckig; Kernhausachse geöffnet
- Kelchhauswände leicht gerissen
- Kerne kastanienbraun, oval
- aromatisch; süßsauerlich; renettenartig zuckrig

6.2.3 Zell, Nr. 22049



- eiförmig, Relief kantig
- stark ausgedehnte, fein strukturierte Berostung auf den Fruchtseiten, v.a. in der Stielgrube
- kaum Deckfarbe, dann orange verwaschen, nicht deckend
- Kernhaus länglich; Kernhauswände schmal, etwas gerissen
- Kernhausachse offen bis weit offen; kleiner rundlicher Kern
- süßlich, nur mäßig säuerlich; mittel aromatisch, schmeckt ähnlich 'Prinzenapfel'
- äußerlich ähnlich 'Osnabrücker Renette', aber ohne deren Aroma



6.2.4 Erlabrunn, Nr. 876



- großfrüchtig
- kräftig rote Deckfarbe, stark geflammt (ähnlich 'Roter Ziegler')
- zahlreiche helle Schalenpunkte
- Kelch klein; Kelchgrube tief bis mitteltief
- flache, enge Stielgrube
- schmaler, länglicher Kern
- mäßig säuerlich; gering aromatisch



6.2.5 Helmstadt, Nr. 2519



- glatte bis leicht fettende Schale
- kugelförmig, im Längsschnitt schief gebaut
- Deckfarbe kräftig geflammt; kleine braune Schalenpunkte mit sehr hellem Hof; Stielgrube flach, meist grün (fehlende Deckfarbe)
- kleine Kelchhöhle mit feiner, langer Röhre; großes Kernhaus
- mild säuerlich-süß; gering aromatisch; weichfleischig



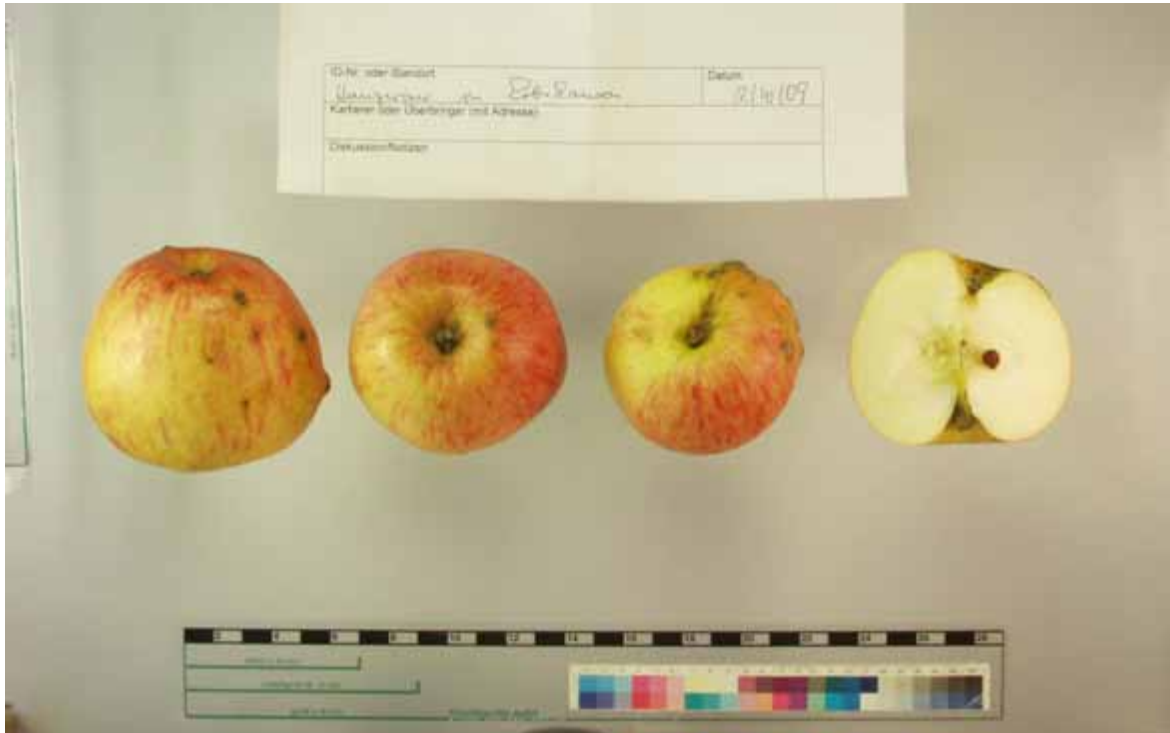
6.2.6 Untereisenheim, Nr. 1203



- kegelförmig bis kugelförmig
flach, teils sehr flach
- etwas fettende Schale
- weite Kelchgrube, teils sehr weit
und mitteltief bis tief
- fleischiger Stiel, teils wulstartig
verkümmert
- kleiner Kern
- säuerlich-süß; mäßig aromatisch



6.2.7 Erbshausen, Nr. 775



- kegelförmig, im Längsschnitt schief
- Stiel kurz, dick, am Ende knopfig verdickt
- warzenartige Erhebungen auf der Schale
- fühlbar verkorkte Schalenpunkte;
- kleiner Kern
- süß-säuerlich; renettenartig gewürzt



6.3 Birnensorten

6.3.1 Mollebusch



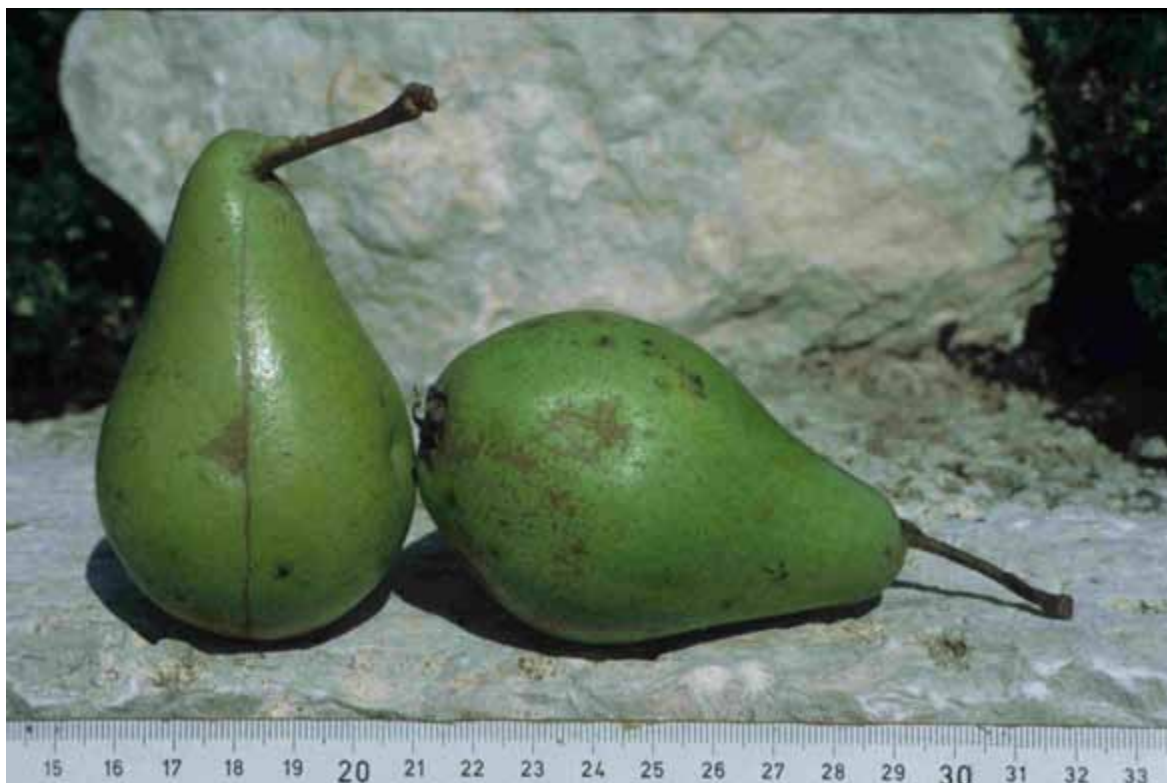
Weitere Namen:	Wahre Mollebusch
Verwertung:	Tafelbirne; auch zur Konservierung
Anbaueignung/ Robustheit:	Baum starktriebig, sehr frosthart, geht sehr in die Höhe, nur auf Wildling zu veredeln; verlangt guten Boden und warme Lage; sehr anfällig für Feuerbrand
Pflückreife:	Ende September
Genussreife:	bis Ende Oktober
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Frucht mittelgroß, rundlich, schmutzig trübgrün, später gelbgrün, rostig punktiert mit auffälligen, umhöften Schalenpunkten; Stiel dick und dunkelbraun, Kerne sehr groß; Fleisch körnig bis schmelzend, in schlechten Lagen und Jahren mit Steinzellen
Geschichte/ Herkunft:	ursprünglich als „Wahre Mollebusch“ Lokalsorte in Unterfranken und im Rhein-Main-Gebiet; der Name „Mouillebouche“ = Mundnetzbirne wurde früher für etliche Birnen verwendet; ab 1900 zunehmend zum Anbau empfohlen, so 1908 als „Wahre Mollebusch. (Fränkische Lokalsorte)“; dadurch weit über das ursprüngliche Areal hinaus verbreitet; noch nach 1945 eine beliebte und gut verkäufliche Marktfrucht
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/regionaltypisch; heute in ganz Süddeutschland verbreitet, eine der häufigeren alten Birnensorten, jedoch fast nur Altbäume
Häufigkeit im LK Wü.	häufigste Sorte mit 60 Exemplaren
Gefährdung:	nicht gefährdet; seit den 1960er Jahren nicht mehr in Baumschulen, erst neuerdings wieder vermehrt

6.3.2 Gräfin von Paris



Weitere Namen:	Comtesse de Paris
Verwertung:	Tafelbirne, auch Wirtschaftsbirne für Kompott und Saft
Anbaueignung/ Robustheit:	sehr gute, butterhaft schmelzende Winter-Tafelbirne, jedoch anspruchsvoll an Standort und Wärme; Qualität in ungünstigen Jahren und Lagen beeinträchtigt durch Steinzellenbildung und rübigen Geschmack; Baum mittelgroß mit breiter bis kugeliger Krone; wenig anfällig für Schorf, jedoch für Birnengitterrost
Pflückreife:	Ende Oktober
Genussreife:	Dezember bis Januar, sukzessive reifend
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Frucht birnförmig bis kegelförmig mit leichter Einschnürung, mittelgroß bis groß, düster graugrün, fast ohne rote Deckfarbe; Lentizellen groß und auffallend, grün umhöft; um Stiel und Kelch meist stark berostet
Geschichte/ Herkunft:	1882 im Department Eure-et-Loire (Frankreich) aus einer gezielten Züchtung entstanden; schnell in Europa verbreitet; in Deutschland seit etwa 1920 eine der empfohlenen Standardsorten, wurde dadurch stark gefördert
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	mit 50 Bäumen die zweithäufigste Birnensorte im Landkreis
Gefährdung:	nicht gefährdet

6.3.3 Pastorenbirne



Weitere Namen:	Flaschenbirne, Glockenbirne, Poire de Curé
Verwertung:	Kochbirne, in guten Jahren auch Tafelbirne
Anbaueignung/ Robustheit:	hochstrebende, gesunde, kräftige Bäume bildend; sehr fruchtbar, widerstandsfähig gegen nasskalte Witterung; verlangt etwas geschützten Standort; neigt zu hängenden Ästen
Pflückreife:	Anfang bis Mitte Oktober
Genussreife:	November bis Januar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	große, länglich birnförmige Frucht mit aufsitzenden, sternförmigen Kelchblättern; Schale fahl weißgrün, in der Reife grünlichgelb, selten schwach orangefarbig überhaucht; gelegentlich mit einem über die Frucht laufenden Roststreifen; Fleisch meist nur halbschmelzend
Geschichte/ Herkunft:	französische Sorte, von einem Pfarrer vor 1850 als Wildling in einem Wald bei Clion (Dep. Indre et Loire) aufgefunden; seit 1850 und besonders nach 1900 in Deutschland stark empfohlen
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch; heute in ganz Süddeutschland spärlich verbreitet, jedoch nur noch Altbäume
Häufigkeit im LK Wü:	mit 40 Exemplaren eine der häufigsten Sorten im Landkreis
Gefährdung:	nicht gefährdet; nur noch sehr selten in Baumschulen angeboten, doch aufgrund jahrzehntelanger Sortenempfehlung heute noch viele Altbäume

6.3.4 Trockener Martin



Weitere Namen:	Winterpfalzgrafenbirne, Winterpfalzgräfin, verkürzt auch Pfalzgrafenbirne, Nürnberger Kochbirne, Kirchbirne, Martin sec
Verwertung:	Winter-Kochbirne, sehr gute Kompottbirne; auch Mostbirne und vermutlich gute Brennbirne, nicht zum Rohgenuss
Anbaueignung/ Robustheit:	sehr fruchtbar, auch für rauere Lagen und ärmere Böden gut geeignet; Bäume starkwüchsig, werden mittelgroß bis groß und ziemlich alt; vermutlich gut geeignet für Streuobstpflanzungen.
Pflückreife:	Mitte bis Ende Oktober
Genussreife:	Dezember bis März, jahresweise unterschiedlich
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Frucht meist völlig braun berostet, sonnenseits oft braunrot gefärbt; Fruchtschale dick, fein weißgrau punktiert; Frucht birnförmig, zum Kelch zugespitzt oder halbkugelig abgerundet; Fleisch trocken, aber angenehm süß
Geschichte/ Herkunft:	französische Sorte, 1768 erstmals beschrieben
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch, früher vorwiegend in Süddeutschland; Sortenechtheit nicht abschließend geklärt
Häufigkeit im LK Wü:	mit 15 Standorten noch überraschend viele Standorte, vor allem um Eisenheim, Bergtheim und Dipbach; Sorte wurde allerdings erst im letzten Kartierjahr 2009 aufgefunden
Gefährdung:	gefährdet, bundesweit sogar stark gefährdet

6.3.5 Hänserbirne



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Mostbirne
Anbaueignung/ Robustheit:	robuste Lokalsorte; sehr gut geeignet für den extensiven Streuobstbau; starkwüchsig, bildet riesige, landschaftsprägende, eichenartige Altbäume, jedoch anfällig für Feuerbrand
Pflückreife:	Mitte Oktober
Genussreife:	Verwertung bis November
Charakteristische Fruchtmerkmale:	mittelgroße Frucht, birnförmig mit schwacher Einschnürung; Schale grün bis gelbgrün, besonnte Früchte mit verwaschener erdfarbener Röte und mit forellenartigen, rot umhöften Lentizellen
Geschichte/ Herkunft:	ursprünglich Lokalsorte im südöstlichen Unterfranken und im angrenzenden nordwestlichen Mittelfranken, aufgrund von Sortenempfehlungen stellenweise weiter verbreitet
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch, früher als „fränkische Nationalfrucht“ bezeichnet, fast nur im Ochsenfurter und Uffenheimer Gau; liefert hervorragenden Most, angeblich besser als mancher Wein
Häufigkeit im LK Wü:	selten; ein stark geschädigter Altbaum in Uengershausen; 3 mal bei Ochsenfurt, 2 mal in Winterhausen, knapp außerhalb des Landkreises auch an der B13 bei Gnodstadt
Gefährdung:	gefährdet; seit über 100 Jahren nicht mehr in Baumschulen erhältlich

6.3.6 Röhrlesbirne



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	Kochbirne für den Winter
Anbaueignung/ Robustheit:	vermutlich gut geeignet für den extensiven Streuobstbau
Pflückreife:	Ende Oktober (bis zum ersten Frost)
Genussreife:	bis März
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Früchte sehr windfest, kugelförmig, klein, von charakteristisch fahlgrüner Farbe, besonnte Exemplare mit verwaschener, blass hellroter Backe; Fleisch abknackend, nicht zum Rohgenuss, beim Kochen leicht rötend
Geschichte/ Herkunft:	alte unterfränkische Lokalsorte, bereits in Mayers Pomona Franconica abgebildet und als „sehr gemein und beliebt wegen ihrer Nützlichkeit und Fruchtbarkeit“ erwähnt; im 19. Jahrhundert oft angebaut und als unterfränkische „Nationalfrucht“ bezeichnet
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch; Sorte war bisher verschollen
Häufigkeit im LK Wü:	selten; bisher nur zwei Bäume in Uengershausen und einer in Güntersleben bekannt
Gefährdung:	gefährdet; nicht in Baumschulen erhältlich, wohl seit 100 Jahren nicht mehr gepflanzt, dringend zu erhalten

6.3.7 Normannische Ciderbirne



Weitere Namen:	Wildling von Antenaise
Verwertung:	Most- und Dörrbirne
Anbaueignung/ Robustheit:	schnell wachsende Sorte mit pappelartig steilem Wuchs; gut geeignet als Straßenbaum auf allen Böden und in jeder Höhenlage
Pflückreife:	Ende September bis Anfang Oktober
Genussreife:	nur kurz haltbar
Charakteristische Fruchtmerkmale:	kleine, rundliche bis leicht birnförmige Frucht mit steifem, geradem Stiel, Schale grün bis gelbgrün, ohne Röte, vor allem um den Kelch stark berostet; Fleisch rübenartig, sehr herbsüß, schnell teigig werdend, nur für Most und zum Dörren
Geschichte/ Herkunft:	stammt aus Frankreich, wo sie vor 1850 als „Besi d’Antenaise“ (Wildling von Antenaise) entstanden ist; in Deutschland wurde die Sorte 1871 von E. LUCAS erstmals beschrieben und als wertvolle Wirtschaftsbirne empfohlen
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch; heute noch vereinzelt anzutreffen, so bei Wässerndorf (Lkr. Kitzingen) und in Mittelfranken
Häufigkeit im LK Wü:	Selten; bisher nur ein Baum bei Margetshöchheim
Gefährdung:	gebietsweise/bedingt gefährdet; seit langer Zeit nicht mehr in Baumschulen erhältlich

6.3.8 Le Lectier



Weitere Namen:	nicht bekannt
Verwertung:	v. a. Tafelbirne für Frischverzehr, auch zu Kompott
Anbaueignung/ Robustheit:	anfangs schöner, steiler Wuchs; Blüte spät, aber empfindlich; nur für geschützte, warme Lagen, nicht windfest; frühe Fruchtbarkeit
Pflückreife:	Anfang Oktober
Genussreife:	Anfang November bis Mitte Dezember
Charakteristische Fruchtmerkmale:	Frucht groß, unregelmäßig und beulig, von grüner, später gelber Farbe; zum kurzen, dicken, fleischigen Stiel hin stark eingeschnürt; oft mit Rostfiguren und flächigem Rost, so v. a. um Stiel und Kelch; Fleisch fein, saftreich, angenehm herb
Geschichte/ Herkunft:	die französische Sorte entstand um 1882 in Orleans aus einer Kreuzung von Williams Christbirne mit der Glücksbirne (Bergamotte Fortunée). LECTIER war ein französischer Pomologe des 17. Jahrhunderts
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch
Häufigkeit im LK Wü:	selten
Gefährdung:	gebietsweise/bedingt gefährdet

6.4 Quittensorten

6.4.1 Konstantinopeler



Weitere Namen:	Konstantinopler, Konstantinopeler Apfelquitte
Verwertung:	Gelee, Saft, Wein, Destillate, etc.
Anbaueignung/ Robustheit:	Baum kräftig bis mittelstark, Holz sehr frosthart, mäßig verzweigt, genügsam
Pflückreife:	Anfang bis Ende Oktober
Genussreife:	
Charakteristische Fruchtmerkmale:	230-400g, rundlich, unterschiedliche Formen, jedoch hauptsächlich breit-rund, kugelförmig; Kelchgrube stark vertieft, Stielgrube vorhanden; Oberfläche deutlich gerippt, befilzt Schale je nach Standort grüngelb, hellgolden bis goldgelb, sonnenseitig z.T. orange; Fruchtfleisch hellgelb, zart, fein säuerlich
Geschichte/ Herkunft:	alte Sorte, vermutlich türkischer Herkunft
Verbreitung/ Bedeutung:	regional verbreitet/nicht regionaltypisch; früher stark verbreitet, Anbau zunächst rückgängig, seit einigen Jahren wieder zunehmend
Häufigkeit im LK Wü:	noch keine Angabe
Gefährdung:	nicht gefährdet

7 Inhaltsstoffanalyse und Verwertungseigenschaften

Die Inhaltsstoffanalysen geben Aufschluss über mögliche Verwendungen der Sorten. In einer eigenen Arbeit „Zusammenstellung verwertungsrelevanter Fruchteigenschaften der im Rahmen des Projektes „Erhaltung alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“ gefundenen Apfel- und Birnensorten als Grundlage für regionale Sortenempfehlungen“ (SCHWINDEL 2009) wurden die Verwertungseignungen anhand von Literaturdaten und im Abgleich mit den Inhaltsstoffanalysen erstellt. Die Ergebnisse wurden in den Sortenempfehlungen (im Anhang) verarbeitet.

Bei der Inhaltsstoffanalyse wurde weitestgehend auf die im Rahmen des Intereg III A Projektes „Erhaltung alter Kernobstsorten im Bodenseeraum“ ermittelten Mittelwerte des Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) in Bavendorf der Apfelsorten aus drei Jahren zurückgegriffen.

Es waren nicht von allen im Landkreis Würzburg gefundenen Sorten Daten vorhanden. So mussten einige der Sorten in der hauseigenen Analytik der LWG auf Säure-, Zucker- und Vitamin-C-Gehalt hin untersucht werden. Diese Ergebnisse sind noch ungenau, da nur in einem Jahr beprobt wurde und die Werte starken jährlichen Schwankungen aufgrund der klimatischen Verhältnisse unterliegen. Zudem konnten nicht von allen Bäumen genügend Früchte für die Untersuchungen gesammelt werden.

Folglich müssen diese Sorten in den folgenden Jahren erneut geerntet und untersucht werden. Die entsprechenden Sorten sind farblich hervorgehoben.

Auf die Analyse der erfassten modernen Sorten wie z. B. 'Elstar' oder 'Golden Delicious' wurde verzichtet, da diese Sorten für das Projekt und den Streuobstbau uninteressant sind.

Weitere Einzelheiten zu den Verwertungseigenschaften finden sich in SCHWINDEL 2009.

Tab. 6: Inhaltsstoffanalysen (Quelle: Untersuchungen des KOB im Rahmen des Projekts "Erhalt alter Kernobstsorten im Bodenseeraum" farbig: Daten aus nur einem Probenjahr)

	Mittel 2005-2007		
	Zucker	Säure	Vit C
Aargauer Jubiläumsapfel	12,9	7,1	4,08
Adersleber Kalvill	13,2	6,9	5,96
Alantapfel			
Alkmene	11,9	6,3	4,73
Baumanns Renette	11,2	5,7	4,10
Berner Rosenapfel	10,9	7,6	2,24
Biesterfelder Renette			
Bittenfelder Sämling	13,3	13,2	16,18
Boikenapfel	12,3		
Borowinka			
Brettacher	12,3	9,5	2,10
Brünnerling	12,5	8,7	5,35
Champagner Renette	10,5	9,1	7,11
Coulons Renette	13,5	7,5	4,49
Cox Orangenrenette	13,1	9,2	4,21
Damason Renette (Kessler)			
Danziger Kantapfel	11,8	7,2	3,44
Edelborsdorfer			
Eifeler Rambur			
Ernst Bosch	11,8	7,8	2,71
Fießers Erstling	11,5	9,3	4,37
Fréquin Rouge			
Fromms Goldrenette	12,6	10,8	3,47
Galloway Pepping	12,2	10,8	2,37
Geflammtter Kardinal	11,7	8,4	1,92
Geheimrat Dr. Oldenburg	11,5	7,2	3,65
Gelber Bellefleur	12,1	8,3	2,51
Gelber Edelapfel	12,5	13,6	15,11
Gelber Richard	13,1	7,5	6,19
Genereuse de Vitry			
Gewürzluiken	11,8	8,1	3,03
Glockenapfel	13,0	11,5	4,87
Gloria Mundi			
Goldparmäne	13,4	9,4	2,65
Goldrenette aus Blenheim	12,0	8,2	4,37
Goldrenette Freiherr von Berlepsch	11,8	10,3	8,11
Goldrenette Freiherr von Berlepsch (rot)			
Grahams Jubiläumsapfel	10,8	7,1	1,42
Graue Französische Renette			

	Mittel 2005-2007		
	Zucker	Säure	Vit C
Graue Herbstrenette	14,5	5,6	
Gravensteiner			
Großer Rheinischer Bohnapfel	13,6	6,4	5,23
Harberts Renette	12,3	9,0	4,70
Herzogin Olga	11,2	10,4	7,54
Hildesheimer Goldrenette			
Jakob Fischer	10,8	7,7	
Jakob Lebel	12,3	9,3	4,77
Kaiser Alexander	11,0	8,4	6,42
Kaiser Wilhelm	11,7	7,9	3,50
Kleiner Herrenapfel			
Königinapfel	10,8	10,7	
Kugelapfel			
Landsberger Renette	12,2	9,1	1,03
Langer Grüner Gulderling			
Lohrer Rambur	11,8	6,0	0,38
Lord Grosvenor			
Luikenapfel	13,8	11,2	1,87
Luxemburger Renette			
Martini	12,8	9,6	7,93
Maunzenapfel	11,3	11,8	4,84
Mutterapfel	13,1	5,8	1,32
Oberdiecks Renette	14,2	9,8	2,86
Odenwälder	12,3	10,0	1,36
Öhringer Blutstreifling	11,3	6,1	1,47
Ontario	11,5	9,2	11,60
Osnabrücker Renette	12,5	13,0	2,99
Pfaffenhofer Schmelzling	11,2	6,5	1,59
Prinz Albrecht von Preußen	11,1	9,1	3,85
Raafs Liebling	11,5	6,7	3,59
Rheinische Schafsnase			
Rheinischer Krummstiel	16,0	8,2	3,48
Rheinischer Winterrambur	11,7	5,1	4,72
Ribston Pepping	13,2	8,1	2,36
Riesenboiken	12,3	9,7	2,54
Rote Sternrenette	14,3	11,2	0,94
Roter Böhmischer Jungfernapfel			
Roter Boskoop			
Roter Eiserapfel	13,0	6,8	1,19
Roter Gravensteiner	11,0	7,9	3,13
Roter Trierer Weinapfel	11,3	14,9	7,60

	Mittel 2005-2007		
	Zucker	Säure	Vit C
Roter Ziegler	13,0	13,4	1,55
Sauergrauech	7,4	5,2	
Schmidberger Renette			
Schneiderapfel	11,8	9,0	1,96
Schöner aus Boskoop	12,7	10,5	3,89
Schöner aus Miltenberg			
Schöner aus Pontoise			
Schöner aus Wiltshire	11,5	7,9	8,55
Schweizer Orangenapfel	11,4	8,6	8,74
Signe Tillisch	12,2	6,3	4,60
Sorte	[° Brix]	[g/l]	[mg/100g FS]
Spätblühender Taffetapfel	12,3	9,0	12,79
Strauwaldtsparmäne	15,0	7,7	15,33
Süße Grüne Schafsnase			
Transparent aus Croncels	11,7	8,9	8,10
Unseldapfel	10,1	8,4	
Weißer Klarapfel	9,6	11,3	
Weißer Winterkalvill	12,7	11,0	22,36
Weißer Wintertaffetapfel	12,1	7,1	0,00
Welschisner	12,5	7,0	7,13
Wettringer Taubenapfel	11,7	5,9	2,99
Wöbers Rambur	11,4	4,6	
Zabergäu Renette	13,6	8,5	2,41
Zuccalmaglio	13,1	9,1	10,95

8 Die Quitte im Landkreis (Marius Wittur)

Innerhalb der Sortenkartierung konnten nur sehr wenige Quitten bestimmt werden, da Quitten erst nach Schnittmaßnahmen ihre sortentypische Frucht ausbilden. Eine nennenswerte Anzahl fand sich in Margetshöchheim.

Nun findet sich im Landkreis jedoch ein ausgezeichnete Quittenkenner, Marius Wittur aus Untereisenheim. Er hat 2003, angesichts des weitgehenden Verlustes der Sortenkenntnis bei der Quitte, das "Fränkische Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten" ins Leben gerufen. Seitdem versucht er, Sorten wie z. B. die früher bekannte 'Muskatquitte' wieder aufzuspüren, wozu die meist vernachlässigten Bäume zunächst wieder regelmäßig gepflegt werden müssen. 2007 hat er den Astheimer Quittenlehrpfad geschaffen. Er hat erkannt, dass der Erfolg versprechende Weg zur Erhaltung der Quittensorten über die Vermarktung hochwertiger Produkte wie z. B. Quittenwein und Quittensecco führt. Nähere Informationen findet man unter www.mustea.de.

Marius Wittur war so freundlich, folgende Beiträge zur Quitte im Allgemeinen und zur Quitte im Landkreis Würzburg im Speziellen zur Verfügung zu stellen.



Abb. 31: Marius Wittur in Aktion beim Streuobsttag der LWG 2008

8.1 Herkunft und Verbreitung

Das ursprüngliche Genzentrum der Obstart Quitte begrenzt sich auf relativ kleine geographische Areale im östlichen Teil von Kleinasien, Transkaukasien und dem Südufer des kaspischen Meeres. Wildquitten in den Wäldern von Turkestan oder Aserbaidschan weisen (nach VAVILOV) eine facettenreiche Variabilität an Fruchtformen auf und sie gedeihen dort zwischen anderen Gehölzrelikten der Tertiärflora wie Eisenholz und Zelkova.

Pflanzenhistorisch soll die Kultivierung von Quitten schon vor 4000 Jahren ihren Anfang genommen haben. Die Verbreitung der gelbfrüchtigen Obstart wurde vermutlich durch die frühen Zivilisationen der Assyrer und Perser im Zweistromland gefördert und erstreckte sich auf Handelswegen Richtung China und bis nach Nordafrika. Erste Texte, aus welchen der Anbau von Quitten eindeutig entziffert werden konnte, gehen (nach SCHIRMER 2003) auf Schriftzeugnisse über die bewässerten Obstgärten Mesopotamiens (1. Jahrtausend v. Ch.) zurück. In der Ära des antiken Griechenlands wurde die Quitte im südeuropäischen Raum eingebürgert und ihre damals als "Apfel aus Kydon" bezeichnete Frucht galt der Legende nach auch als Götterattribut der Aphrodite.

Die mit der Quittenfrucht assoziierte Fruchtbarkeitssymbolik im Brauchtum der Griechen und Erkenntnisse von der medizinischen Heilkraft des Obstes (welche 300 v. Ch. schon dem Arzt Hippokrates bekannt waren) flossen auch in die Mythologie und Wissenschaft der Römer ein, welche wiederum den Quittenanbau über die Alpen hinaus in Nordeuropa etablierten. Plinius (23-79 n. Ch.) differenziert in seinem Naturkundewerk zudem zwischen verschiedenen Quittensorten, wie der *chrysomela* (Goldquitte), *neapolitanis* (Neapolitanische Quitte), *strouthia* (Birnen- oder Speierlingsquitte), *mustea* (Mostquitte), *cotonea* (Apfel- oder Baumwollquitte) oder *mulvianum* (Mulvianische Quitte).

Ab dem 17. Jahrhundert wurde die von portugiesischen/spanischen Seefahrern in Honig eingelegte und als Mittel gegen Skorbut geschätzte Frucht schließlich über die Weltmeere transportiert und ist seither auch als Kulturgehölz auf allen Kontinenten verbreitet.



Abb. 32: Mostquitte mit sortentypischer Kreuzberostung zur Stielgrube

8.2 Botanik und morphologische Besonderheiten

Die Quitte zählt in der Pflanzensystematik zur Familie der Rosengewächse und ist neben den Gattungen *Malus*, *Pyrus*, *Mespilus*, *Crataegus*, *Sorbus*... in die Unterfamilie der Apfelfartigen (*MALOIDAE*) einzureihen. Aus ihrer Gattungsbezeichnung: *Cydonia* und ihrer einzig kategorisierten Art: *oblonga*, bildet sich der wissenschaftliche Name: *Cydonia oblonga* Mill.

Naturgemäß wachsen Quitten als mehrstämmige Sträucher mit sperrig ausladendem Geäst von etwa 5 x 5 m Umfang. Magere Böden oder Lichtkonkurrenz können den Habitus der Quitte aber auch niedriger halten bzw. bis zu 10 m schlank in die Höhe ragen lassen.

Ab einem Lebensalter von ca. 12 Jahren bildet das graubraune bis kupferrote Quittengehölz eine schuppenartige Borke aus, welche nach und nach punktuell abblättert (ähnlich wie bei Platanenbäumen) und die Stämme in einer fleckigen Musterung erscheinen lässt.

Das Blattwerk der *Cydonia* entfaltet sich vor der Blüte und ist wechselständig angeordnet. In ihrer Form sind die Laubblätter ganzrandig und enden rund oder spitz zulaufend je nach Sorteneigenschaft, wovon auch die Blattgröße abhängig ist, welche zwischen 5 x 4 cm und 18 x 12 cm variieren kann. Die Blätter sind an ihrer Unterseite mit hellen Haaren befilzt.

Der Zeitpunkt der Blütenknospendifferenzierung beginnt erst im Herbst bei den Kurztrieben (nach FRIEDRICH/SCHURICHT) und setzt sich in den Wintermonaten bei Temperaturen über 0°C an den Langtrieben (einjährigem Holz) fort. Die Blütenbildung zeugt von phylogenetisch sehr alten Merkmalen der Quitte, da sie statt Blütenbüscheln (Trugdolde) Einzelblüten trägt, welche nicht an einem Stiel haften, sondern unmittelbar am Ende eines belaubten Holzsprießes erblühen. Die Quitte gilt als selbstfertil (nach BLASSE), jedoch steigert eine Bestäubung durch andere Sorten den Fruchtansatz.

Als typisches Charakteristika sind Quittenfrüchte während ihres ganzen Wachstums von einem dichtem Flaumpelz ummantelt, welcher sich erst beim Farbumschlag der Schale von grün auf gelb zu lösen beginnt. Mit dem Erlangen der Vollreife im September/Oktober (in Europa) verströmt das Quittenobst mehrere Wochen lang einen aromatischen Duft.

Die Fruchtmorphologie der Kultursorten kann von glattrund bis rund gerippt über kegelförmig, spitz zulaufend oder mit abgeflachtem Rumpf stark variieren. Auch wenn sich bisher noch keine wissenschaftliche Klassifizierung der weltweit ca. 400 Quittensorten etabliert hat, werden Sortennamen im deutschsprachigen Raum allgemein noch mit den Formbegriffen Apfel- oder Birnenquitte ergänzt, wie beispielsweise Konstantinopler Apfelquitte oder Portugieser Birnenquitte.

8.3 Historie der Quitte in Deutschland

Die von den Römern im alten Germanien eingebürgerte Obstart *Cydonia*, wurde neben der Auflistung in der Landgüterverordnung "*capitulare de villis*" im Jahr 812 von Karl dem Großen meist in Verbindung mit der Heilkraft ihrer Früchte beschrieben, wie in den ersten deutschen Textquellen:

- "Lorscher Arzneibuch" (einem medizinischen Kompendium des 8. Jahrhunderts)
- "Physika" (Heilkundebuch der Äbtissin Hildegard von Bingen 1098-1179)
- "De vegetabilibus" (Schriftwerk des Dominikanermönchs Albertus Magnus 1193-1280)
- "New Kreuterbuch" (1551 erschienenes Kräuterbuch von Hieronymus Bock)

Die Wertschätzung der Quitte in der Naturheilkunde setzte sich bis ins Mittelalter fort und sie war in der Literatur unter verschiedenen Namen bekannt, wie: *cotonea*, *quotanus*, *cottanus*, *chutina*, Kitte, Kütte, Schmeckbirne, Baumwollapfel, Venusapfel oder Quittich.

Der ihrer Frucht zuerkannte medizinische Nutzen galt als Heilmittel gegen Entzündungen, Atemnot, Verdauungsbeschwerden, Speichelfluss, Gicht, Cholera etc.. Quittenkerne waren früher mit der Bezeichnung "*Mucilago Cydoniae*" in Apotheken erhältlich, wo man aus ihrem in Wasser gequollenem Schleim Salben und andere Arznei rührte.

Ab dem Spätmittelalter gewann das Quittenobst in der häuslichen Küchenverarbeitung zunehmende Wertigkeit, um Wintergemüse oder Fleischspeisen mehr Geschmack zu verleihen. In von Streuobst geprägten Landschaften wurden Quitten auch gekeltert und bei einem Anteil von 5-10 % mit Apfelmust verschnitten.

Ihre einst große Popularität verdankt die Quitte aber zweifellos ihrem signifikanten Aroma, welches sich erst beim Einkochen intensiv zu entfalten beginnt. Der hohe Pektin Gehalt des Obstes bewirkt bei längerem Köcheln zudem eine natürliche Gelierfähigkeit, so dass die Herstellung von Fruchtmus, Paste, Quittenbrot, Gelee und Marmelade sich vielerorts zu einer kulinarischen Tradition entwickelte.

Der inzwischen weitläufige Begriff für Marmelade leitete sich ursprünglich von dem portugiesischen Wort für Quitte "Marmelo" ab bzw. des daraus gemachten Fruchtmuses, welches "Marmelerio" genannt wird und daher der Quitte der geschichtliche Status als "*Urmutter der Marmeladen*" gebührt.

Das Verbreitungsgebiet von Kulturquitten in Deutschland fokussiert sich insbesondere auf klimatisch mildere Regionen wie in den Weinbaugegenden des Rheinlands, der Mosel, in Baden, im Breisgau und in Franken, wo Quittengehölze schon vor Jahrhunderten als kleine Strauchgruppen in der Flur oder als Solitäräume in Hausgärten gepflanzt wurden. Obwohl die Quitte allgemein zu den Obstarten zählt, welche wärmere Standorte bevorzugen, sind Quittenbäume aber auch schon anno dazumal in ost- und norddeutschen Bauerngärten bekannt gewesen.

Eine wirtschaftliche Bedeutung kam dem Quittenobst bisher nur im sehr bescheidenen Umfang zu. Schriftliche Überlieferungen von einem Handel beschränken

sich auf Ausnahmen wie das zu Beginn des 18. Jahrhunderts in Deutschland feilgebotene Quittenlatwerge (Fruchtmus) aus Franken oder Lieferungen fränkischer Quitten an die Obstmärkte in Thüringen und München Mitte des 20. Jahrhunderts.

Während des Bestehens der DDR kultivierte man Quittenplantagen auf den landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften in der Größenordnung von etwa 200 Hektar, deren Ernten von Konfitürenfabriken und der Saftindustrie weiterverwertet wurden.

Das Interesse an der Quitte verlor sich in Westdeutschland nach dem 2. Weltkrieg soweit, dass jüngere Generationen nun oftmals nicht mehr die Quitte als heimische Obstart einzustufen wissen, geschweige denn ein Geschmackserlebnis mit dem besonderen Aroma kennen.

Die Gründe für den Rückgang der einst so beliebten Quittenfrucht resultieren aus der Wechselwirkung verschiedener Faktoren. Zum einen ist das harte Fruchtfleisch sehr mühsam zu verarbeiten und für viele Leute stand der Zeitaufwand dafür nicht mehr in Relation zu dem preisgünstigen Einkauf anderer Konfitüren im Supermarkt. Zum Anderen sind durch Flurbereinigungen, Baugebiete und einer neuen Architektur von Hausgärten im Zeitalter des Wirtschaftswunders eine Vielzahl von Quittenbäumen gerodet worden, um deren Ernteverwertung sich jede Frage erübrigte.

Des Weiteren haben moderne Erwerbsobstbaubetriebe die Kultivierung von Quitten überhaupt nicht in Erwägung gezogen, denn die eingefleischten Liebhaber von Quittengelee & Co. wussten sich nach wie vor im Herbst ein paar reife Früchte zu beschaffen und jene Jüngere die sie nicht mehr kannten, konnten im Handel auch keine überzeugende Nachfrage erzeugen, welche den Quittenanbau für Obstproduzenten lukrativ gemacht hätte.

Seit Beginn des 21. Jahrhunderts kann man jedoch wieder eine Trendwende feststellen und es scheint sich eine Renaissance der Quitte zu vollziehen.

Die vielseitig nutzbare Frucht wird von sehr unterschiedlichen Branchen wieder entdeckt, wie z. B. von Obstkellereien über Schnapsbrennereien, der Gastronomie, der Limonaden-, und Konfitürenproduktion, ebenso wie von der Alternativmedizin und Herstellern von Naturkosmetika.

Gegenwärtig kann die Nachfrage nach Quittenobst in Bioqualität nicht vom deutschen Markt gedeckt werden, so dass entsprechend zertifizierte Früchte (oder Saftkonzentrat) als Importware aus Ungarn, Italien, Spanien und Argentinien eingeführt werden müssen!

8.4 Quittensorten in der Pomologie

Spätestens wenn die Sympathie für eine Obstart sich soweit festigt, dass ein Gärtner oder Obstbauer den Gedanken verfolgt, diese auf eigener Fläche zu pflanzen und zu kultivieren, ist nichts naheliegender als sich vorab über geeignete Sorten zu informieren, welche im Anbau dem regionalen Klima und der persönlichen Geschmacksvorliebe entsprechen.

Die *Cydonia* stellt diesbezüglich unter dem Kernobst eine Ausnahmeerscheinung dar, denn nach wie vor herrscht landläufigerweise die Ansicht, dass es nur eine Apfel- und eine Birnenquitte gibt, welche fälschlich als "die zwei" Quittensorten interpretiert werden, was aber die dahinterstehenden Sorten lediglich auf die Formbezeichnung ihrer Früchte reduziert und nicht den sortenspezifischen Eigenschaften der ganzen Pflanze entspricht.

Um Versäumnisse seitens der Pomologie in punkto Quitten binnen der letzten 200 Jahre besser zu verstehen und weniger zu verurteilen, muss man sich vergegenwärtigen, dass das Quittenobst als "*speisz und artznei bei den armen und reichen gelobt*" (H. Bock) traditionell als weiter zu verarbeitendes Obst galt und dabei Sortenunterschiede geschmacklich nicht derart in Extreme fielen, wie beispielsweise zwischen Most- und Tafeläpfeln, oder wie bei Birnensorten, die binnen weniger Tage verzehrt werden müssen, oder erst nach mehrwöchiger Lagerung genießbar sind.



Abb. 33: Sortenvariabilität von Kulturquitten

Die Verbreitung verschiedener Quittenvarietäten in Mitteleuropa ging wahrscheinlich von den Klöstern aus, welchen nach den Wirren der germanischen Völkerwanderung eine Wiederbelebung des Obstbaus zuzuschreiben ist.

Erste Beschreibungen von in Deutschland kultivierten *Cydonia*-Sorten gehen auf Umwegen über England aus der Schrift "*Theatrum Botanicum*" hervor, worin der Botaniker JOHN PARKINSON 1630 neben der englischen oder Apfelquitte/ Portugieser Apfelquitte/ Portugieser Birnenquitte/ Barberry/ Lyoner auch die Sorte Brunswicke (= Braunschweiger) erwähnt.

Der Pfarrer J.L.CHRIST veröffentlichte 1797 in seinem "Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre" detaillierte Kenntnisse über die Biologie der Quitte und beschreibt außer der sortenechten Vermehrung (von 6 ihm bekannten Sorten) durch Okulieren oder Kopulieren auch die Nachzucht durch Aussaat von Quittenkernen.

F.W. HINKERT (Direktor der königlichen Obstbaumschule Weyenstephan) befasste sich 1836 in seinem "Handbuch der Pomologie" auch sehr gründlich mit Sachverhalten zum Quittenanbau und stellte fest, dass die portugiesische Quitte oft durch Boden und Klima verfeinert und verbessert würde, dass man sie auch roh genießen kann.

Der bekannte Pomologe FRIEDRICH JAKOB DOCHNAHL (1856) stellt in seinem "Führer in der Obstkunde" 12 Quittensorten vor, wie die buntblättrige Quitte/ Belgische Quitte/ Baumwollen-Quitte/ Chinesische Quitte...., welche in dem Sammelwerk aber auf Literaturangaben aus der Antike, TOURNEFORT, CHRIST und von anderen basieren.

Die Berliner Baumschule Späth soll zwischen ihrer Gründung 1720 und ihrem 200-jährigem Jubiläum 1920 24 Quittensorten vermehrt haben, wie unter anderem die Badener Quitte/ Braunschweiger Quitte/ Metzger Apfelquitte/ Persische Zuckerquitte/ Pontische Zuckerquitte/ Fullers Birnquitte/ Langfrüchtige Quitte, welche allesamt in unserer Zeit als verschollene Sorten gelten.

Zum Ende der Blütezeit der Pomologie Anfang des 20. Jahrhunderts scheint das im Vergleich zu anderen Obstarten ohnehin nur am Rande wahrgenommene Studium von Quittensorten immer weniger auf wissenschaftlichen Beobachtungen zu beruhen, sondern begrenzte sich mehr auf eine Katalogisierung von Sortennamen, die oftmals mit theoretischen Beschreibungen ergänzt wurden.

R. ZORN bemerkte in der Einleitung seines Beitrags "Die Quitten und ihre Sorten" (Pomol. Monatsheft 3 und 4 von 1902), dass er in noch keinem pomologischen Werke Ausführlicheres über Quittensorten und Spielarten habe finden können und plädierte dafür, Klarheit in die Sortenbezeichnungen zu bringen, wobei aber keine Zeilenlänge zu seiner Behauptung vergeht, dass die Konstantinopler nichts anderes wie die persische Zuckerquitte sei und schlug vor, sie beide als "Pontische Quitte" zu bezeichnen.

In der Original-Sortenliste der Baumschule Späth wird die Konstantinopler Frucht als groß, meist breitbirnförmig beschrieben und die der persischen Zuckerquitte

als mittelgroß, birnenförmig und von süßlich, mildem Geschmack, weshalb die Aussage von ZORN objektiv hinterfragt werden muss.

Der Dendrologe G. KRÜSSMANN stellt 1951 in seinem Buch "Die Quitten- Anbau- Kultur- Verwendung" richtig fest, dass unter der Apfelquitte nicht eine einzelne Kultursorte zu verstehen ist, sondern einen Sammelbegriff für Sorten mit apfelförmigen Früchten darstellt und kritisiert, dass in vielen deutschen Baumschulen "Apfelquitten" als eigene Sorten geführt würden. An anderer Stelle äußert er die Vermutung, dass Apfelquitten durch Verkümmern entstanden sind und klassifiziert sie als Varietät: *maliformis Mill.*, welche er aber zu unrecht pauschal als weniger aromatisch wie die Früchte von Birnenquitten bezeichnet.

FRIEDRICH/SCHURICHT haben mit ihrem gemeinsamen Buch "Nüsse und Quitten" 1987 ein kleines, aber fachlich sehr fundiertes Werk über Quitten herausgebracht, worin neben Sortenbeschreibungen mit Farbtafeln der Früchte, von den klassischen Sorten Bereczki, Champion, Leskovacz, Vranja, Portugieser, Konstantinopler auch die Züchtungen Radonia (aus Radebeul) und Wudonia (aus Wurzen) beschrieben werden. Interessant ist auch die Auskunft der Autoren, dass in der ehem. Sowjetunion eine Sammlung von 700 Formen und Sorten der Gattung *Cydonia* unterhalten wird.

Besondere Verdienste bei der pomologischen Auseinandersetzung mit der Quitte kommt der Quittenbuchautorin MONIKA SCHIRMER zu, die in ihrem 2000 erschienenen Werk "Die Quitte, eine fast vergessene Obstart" in Deutschland bisher völlig unbekannte Sorten beschreibt, wie Hemus, De Mosna, Ispolinskaja Turuncuskaja Triumph etc.. Bei den Streuobsttagen der LWG präsentiert sie den überraschten Besuchern alljährlich die unglaubliche Sortenvielfalt der Quitte.

Aufgrund der Sortenerosion, welche sich in den letzten 60 Jahren rapide vollzog, und der Tatsache, dass in Franken noch alte Quittentypen wachsen, die längst nicht mehr von Baumschulen vermehrt werden, wurde 2003 das FRÄNKISCHE REKULTIVIERUNGS-PROJEKT ALTER QUITTENSORTEN gegründet, welches sich dem Erhalt der Lokal-, und Regionalsorten widmet und in Astheim a.M. einen Quittenlehrpfad angelegt hat.

8.5 Quitte im Landkreis Würzburg

Die Quitte ist bei der älteren Bevölkerung im Landkreis Würzburg keine Unbekannte, doch fragt man nach ihren Bäumen oder Sträuchern, so bekommt man mehr Auskunft darüber, in welchen Gärten, Feldern und Weinbergen früher Quitten standen, als wo sich tatsächlich noch fruchttragende Gehölze auffinden lassen.

Selbst durch die Dezimierung vieler alter Quittenstandorte aus zuvor erläuterten Gründen, machte auch früher schon der Quittenanbau im Vergleich zu Apfel, Birne, Zwetschge, Mirabelle und Kirsche nur ein Anteil von etwa 1% des GesamtoBSTes im Landkreis Würzburg aus. Umso verwunderlicher ist es, wie das aromatische Obst im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde sein konnte.

Doch folgt man einem kleinen Rechenbeispiel, lässt sich erahnen, weshalb die Quitte zu ihrer legendären Popularität kam:

Von 100 kg Quitten (= durchschnittl. Ernteertrag eines Quittenbaums im mittleren Alter) wurden üblicherweise nur ca. 10 kg für den Eigenbedarf verwendet und die restlichen Früchte in der Verwandtschaft/Nachbarschaft weitergereicht. Aus den 100 kg, welche sich z. B. 10 Haushalte geteilt haben, ließen sich bei einer Saftausbeute von 60 % (mit Packpresse gekeltert) und der Zugabe von Gelierzucker etwa 100 l Quittengelee einkochen. Geht man nun von 10 l Gelee pro Haushalt aus, welches in 200 ml Gläser abgefüllt wurde, ergibt dies 50 Gläser (500 Gläser Quittengelee der 10 Haushalte).

Rechnet man einen Haushalt mit 4 Personen, so konnten 40 Leute in den Genuss der verarbeiteten Früchte des einen Baumes kommen. Summiert man die Möglichkeit, dass jeder der 10 Haushalte von den eigenen 50 Gläsern jeweils 10 Geleegläser an andere Familien (mit durchschnittlich 4 Pers.) verschenkt oder eingetauscht hat, so würden insgesamt 400 weitere Personen mit dem Geschmack der Quitte konfrontiert worden sein.

Auf die Bevölkerungszahl von Würzburg bezogen (ca. 133.000 Einwohner), entspräche dies zur heutigen Zeit einer Anzahl von 332,5 Quittenbäumen.

Zum Ausgangspunkt zurückkommend, wurde das Quittenobst natürlich auch zu Marmelade, Fruchtmus und Quittenbrot verarbeitet, doch soll das Rechenbeispiel nur dahingehend dienen, um nachzuvollziehen, dass defacto schon 5-10 Quittenbäume in einem fränkischem Dorf ausgereicht haben, die aromatische Frucht auf breiter Fläche so bekannt werden zu lassen.

Während bis zu 80-jährige Quittenbäume in einigen Hausgärten als majestätische Baumveteranen wurzeln, wie in Rimpfard oder Markt Eisenheim, so stehen urwüchsige Quittengehölze als Strauchform mit interessanten Formmerkmalen ihrer Früchte vor allem in der Weinbergsflur um Zell a. M., Margetshöchheim, Erlabrunn, Thüngersheim, Winterhausen, Ochsenfurt, Kaltenhausen, sowie im Rokokogarten des Schlosses Veitshöchheim oder in Würzburg im Hexenbruch und an den Steilhanglagen der Festung Marienberg.

Zur Zeit sind 18 sicher bestimmte Quittensorten im Landkreis Würzburg vorhanden. Bei den alten Sorten sind zu nennen Angera (Herkunft: Frankreich), Portugieser Birnenquitte (1611 urkundlich erwähnt), Bereczki (Ungarn 1883), Leskovacz (Serbien um 1890), Vranja (Serbien 1898), Champion (= Meisterquitte, USA 1870), Toronto Birnenquitte (Kanada, seit den 1960ern im Landkreis gepflanzt), Fränkische Hausquitte, Mostquitte und die Reichsnährstandsquitte (alte Regionalsorten). Aus der Türkei kommen neben der Konstantinopler Apfelquitte die roh essbaren Quittensorten Esme und Shirin, welche von türkischen Gastarbeitern in Hausgärten gepflanzt worden sind. An neuen Sorten sind vorhanden Wudonia, Radonia, Cydora, Cydora robusta und Cydopom.

Aufgrund der teils starken Vergreisung und der botanischen Eigenart der Quitte, extrem unförmige Früchte an mehrjährigen Fruchtspiessen auszubilden, kann eine sichere Sortenklassifizierung von alten Gehölzen nur nach einem fachlich ausgeführten Verjüngungsschnitt gewährt werden, da eine sortentypische Morphologie

des Obstes bei der Gattung *Cydonia* ausschließlich an jungen Fruchtzweigen erkennbar ist. Die für die nahe Zukunft sich aufwerfenden zwei Fragen werden sein:

a) Inwieweit sind Pflegemaßnahmen von verwilderten Quittenstandorten praktisch und finanziell durchführbar, um in den nächsten Jahren hiesige Sorten genauer kartieren zu können.

b) Mit welcher Priorität darf der Landschaftspflegeverband Würzburg e.V. und die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim die gegenwärtige Entwicklung des internationalen Markts für Quittenobst bewerten, um örtlich vorhandene Optionen auszuschöpfen, so vielleicht mit der wissenschaftlichen Pionierarbeit einer auf DNA-Abgleichen basierenden Quittenpomologie, welche von hier aus neue Akzente für die Gartenkultur setzen könnte, wie einst von den Obstgärten der fürstbischöflichen Residenz zu Würzburg ausgehend.

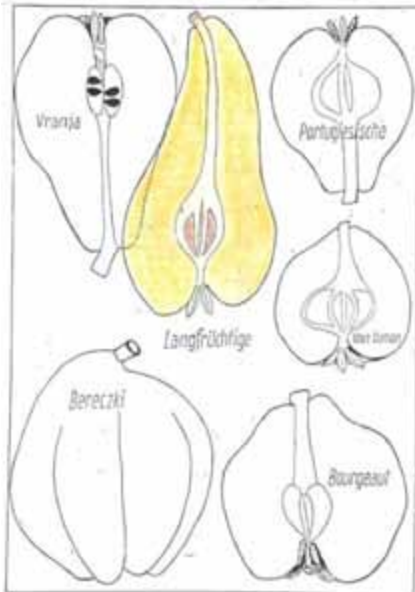


Abb. 34: Alte Quittenhecke (Kaltenhausen) nach Verjüngungsschnitt durch M. Wittur

8.6 Auf der Suche nach einer Besonderheit

In früherer Literatur wird „Die Langfrüchtige“ als äußerst aromatische Frucht mit markant länglicher Form beschrieben. In Mainfranken hat sie wohl 1958 zum letzten Mal die damals schon überregional bekannte Baumschule Müllerklein in Karlstadt angeboten. Marius Wittur und Martin Degenbeck (LWG) baten deshalb in einer Pressemitteilung die Quittenbaumbesitzer, die zwischen 1948 und 1958 in Karlstadt gekauft haben, sich zu melden.

Der Aufruf erschien im Herbst 2009 in vielen verschiedenen Zeitungen und Zeitschriften sowohl in der Region als auch deutschlandweit, außerdem im Rundfunk und auf BR-Online. Das enorme Echo in der Bevölkerung überraschte selbst die Initiatoren.



Sehr viele Quittenbaumbesitzer meldeten sich, eine Vielzahl an Paketen mit Quittenmustern ging ein. Meist handelte es sich dabei jedoch um die gängigen, auch länglichen Sorten 'Portugieserquitte' oder 'Vranja'. Sogar ein vor Jahrzehnten aus Kärnten nach Brasilien ausgewandeter Bürger hatte auf Heimatbesuch den Aufruf gelesen und vermeldete, dass er in seinem Heimatort in Österreich diese Varietät vermute. Zwei Fruchtmuster aus dem Landkreis Miltenberg und Rothenburg ob der Tauber sind allerdings äußerst vielversprechend. Da sich die Sortenbestimmung bei alten Quittenpflanzen als sehr schwierig erweist, mussten die Bäume vorerst einem fachkundigen Schnitt unterzogen werden. In diesem und im nächsten Jahr können die Früchte dann erneut vorgelegt und mit größerer Sicherheit bestimmt werden.

Abb. 35: Langfrüchtige Quitte

8.7 Sortenempfehlung für den Landkreis Würzburg

Folgende Quittensorten sind für den Landkreis Würzburg empfehlenswert. Sortenbeschreibungen finden sich auf www.quittenlehrpfad.de und in der Sortenempfehlungsliste im Anhang.

1. Fränkische Hausquitte
2. Cydora (QB-6-35)
3. Muskatquitte (Muskatnaja)
4. Ananasquitte
5. Limon Ayvasi (Zitronenquitte)
6. Triumph
7. Astheimer Perlquitte
8. Izobilnaja
9. Krymska (Aromatnaja)
10. Baumwollquitte



Abb. 36: Monika Schirmer präsentiert alljährlich beim Streuobsttag der LWG die beeindruckende Vielfalt der Quittensorten

9 Maßnahmen zum Sortenerhalt

9.1 Veredelung und Pflanzung seltener Sorten

Nachdem die aufgefundenen Apfel- und Birnensorten erfasst und inventarisiert wurden, muss ihr Genmaterial für die Zukunft gesichert werden. Auch Sorten, von denen zur Zeit keine besonderen Vorzüge bekannt sind, können für die zukünftige Züchtung und unter veränderten Klimabedingungen sehr wertvoll sein. Auch mit Hilfe der Gentechnik können nur vorhandene Gensequenzen neu kombiniert werden. Dadurch kommt den alten Sorten und deren Erhaltung selbst im Rahmen der umstrittenen Gentechnik eine erhebliche Bedeutung zu.

Grundlage für die Auswahl der erhaltenswerten Sorten ist die Sortenliste mit Häufigkeit und Gefährdung (Tab. 5). Sie gibt Auskunft, welche Sorten im Landkreis Würzburg gefährdet sind und deshalb vorrangig erhalten werden müssen. Sorten, die noch nicht bestimmt werden konnten, aber mehrfach vorkommen oder Hinweise auf besondere Eigenschaften geben, werden in Sichtungsgärten aufgepflanzt. Dort sollen sie weiter geprüft und ihre Eigenschaften beobachtet werden. Weitere Informationen hierzu sind im Kapitel 4.2 Erfasste Sorten enthalten.

Um die Sortenerhaltung möglichst effektiv durchzuführen, müssen verschiedene Maßnahmen kombiniert werden:

- Anlage von Erhaltungs- und Sichtungsgärten für bestimmte und unbestimmte Sorten.
- Anlage von Sorten- und Lehrgärten sowie Lehrpfade
- Pflanzung seltener Sorten in öffentliche Streuobstbestände (z. B. Ausgleichsflächen, Biotopvernetzung, Grüngürtel)
- Pflanzung seltener Sorten in privaten Streuobstbeständen.

9.1.1 Kriterien für die Erhaltungspflanzungen

Als Basis für die Sortenerhaltung wurden folgende Kriterien aufgestellt:

- Der Bestand und die Pflege in Erhaltungsgärten müssen dauerhaft gesichert sein. Die Betreuung von Sortengärten sollte ebenfalls langfristig (15-20 Jahre) gewährleistet werden.
- Die Sorten sollten zumindest in zwei Erhaltungsgärten aufgepflanzt sein.
- Aufgrund der Gefährdung durch Schädlinge und Krankheiten, insbesondere durch Feuerbrand, sollen die Standorte verschiedene Klimabedingungen aufweisen und ausreichend weit voneinander entfernt sein.
- Regionale Sorten und Sorten mit spezifischem kulturhistorischem Hintergrund sollen in ihrer Region erhalten werden.

- Die Grundflächen von Sortengärten und Lehrpfaden sollen langfristig verfügbar sein. Dabei ist es häufig sinnvoll, auf ein Grundstück der öffentlichen Hand zurückzugreifen. Wenn es sich um private Grundstücke handelt, sollen diese nicht in einem Bereich liegen, in dem Nutzungsänderungen, z. B. Bauerwartungsland, zu erwarten sind.
- Reiser dürfen nur von Sorten abgegeben werden, deren Sortenechtheit von anerkannten Pomologen bestätigt wurde.
- Alle Sorten müssen in einem Übersichtsplan erfasst sein. In öffentlichen Sortengärten sollte der Name am Baum angegeben und möglichst durch weitere Informationen (Tafel, Faltblatt, Broschüre) ergänzt werden. Eine digitale Erfassung ist wünschenswert.
- Die Sorten sollen in einheitlicher Schreibweise benannt werden. Synonyme oder regionale Bezeichnungen sind nur ergänzend neben dem Sortennamen anzugeben.

9.1.2 Zu veredelnde Sorten

Vorrangig wurden Sorten veredelt, die in den Baumschulen der weiteren Region nicht mehr erhältlich sind. Hierzu wurden die regionalen und überregionalen Baumschulen abgefragt, um herauszufinden, welche der Sorten dort tatsächlich noch vermehrt werden. Dazu kommen die mit Arbeitstiteln versehenen, noch nicht näher bestimmten Sorten.

Folgende Sorten wurden bereits auf Jungbäumen weiterveredelt. Die Pflanzpläne finden sich im Anhang:

Tab. 7: Sorten, die durch Veredelung auf Jungbäumen gesichert wurden

Sortenname	Sortenname
Aargauer Jubiläumsapfel	Grüner Stettiner
Alantapfel	Hänserbirne (B)
AT Bittenfelder	Herzogin Olga
AT Blauapfel	Holsteiner Zitronenapfel
AT Findling von Lowendegen	Kleine lange Sommermuskateller (B)
AT Kurzstiel	Kleiner Herrenapfel
AT Pojnik-Apfel	Klufterer
AT Roter Hauptmann	Langer Grüner Gulderling
AT Rötliche Renette	Normannische Ciderbirne (B)
AT Wohlschmecker	Pfaffenhofer Schmelzling
Borowinka	Raafs Liebling
Brünnerling	Röhrlesbirne (B)
Edelborsdorfer	Roter Ziegler
Eifeler Rambur 1	Schöner aus Miltenberg
Eifeler Rambur 2	Schöner aus Pontoise
Fréquin Rouge	Trockener Martin (B)
Genereuse de Vitry	Wöbers Rambur
Gloria Mundi	

Von einigen Sorten konnten keine Reiser genommen werden, da viele Altbäume kaum Jahreszuwachs zeigten. Diese wurden angeschnitten, um einen Neuaustrieb zu fördern und so 2010 Reiser schneiden zu können. Diese Sorten sind in der folgenden Tabelle dargestellt:

Tab. 8: Sorten, von denen 2010 Edelreiser geschnitten werden können

Sortenname
AT Bieberehren
AT Lucius (B)
AT Rheinischer Rambur
AT Roter Bürgstädter
AT Spätblühender Taffet
Damason Renette (Kessler)
Herzogin Olga
Klufferer
Kugelapfel
Langer Grüner Gulderling
Luikenapfel
Luxemburger Mostbirne (B)
Oberdiecks Renette
Rote Bergamotte (B)
Sauergrauech

9.2 Zielgruppenorientierte Sortenempfehlungen

Ziel war es, eine anwendungsfreundliche Empfehlung für die Region zu schaffen, in der alle erfassten alten Apfel- und Birnensorten enthalten sind, die aber sowohl durch geeignete andere alte Sorten als auch für den Streuobstbau geeignete neue Sorten ergänzt wurde. Entstanden sind so verschiedene Listen für insgesamt 6 Zielgruppen, die im Folgenden näher erläutert werden.

Die Sortenempfehlungen (s. Anhang) wurden zusammengestellt unter Zuhilfenahme von BANNIER 2000; HARTMANN 1995; HARTMANN 1996; HARTMANN 2003; HARTMANN UND FRITZ 2008; MÜHL 2003; MÜHL 2007; SCHWINDEL 2009; PETZOLD 1982; PETZOLD 1997, VOTTELER 1986; BOSCH, SCHWINDEL und DEGENBECK 2009 sowie den Aussagen und persönlichen Einschätzungen der Pomologen Wolfgang Subal und Hans-Thomas Bosch. Die Sortenempfehlung Quitte stammt von Marius Wittur.

Viele Sorten aus den Empfehlungslisten werden ab 2012 bei der Baumschule Pflanzen Weiglein, Untersambacherstraße 10, 97353 Wiesentheid/Geesdorf erhältlich sein.

9.2.1 Zielgruppe 1: Mostobstanbau

Diese Liste richtet sich insbesondere an Landwirte, die den Streuobstbau als Zuerwerb wirtschaftlich betreiben wollen.

Sorten:

In der Liste werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge (insb. Feuerbrand)
- vorwiegend höhere Erträge
- mittel- bis großfrüchtig
- geringer Pflegeaufwand
- gute Mostobstsorten

Besonderheiten:

- Sorten mit gleichem Reifezeitpunkt sollen zusammen gepflanzt werden, um die Ernte zu erleichtern
- genügend Sorten, die gute Pollenspender sind, müssen in einer Pflanzung als Befruchter eingeplant werden
- die Sortenlisten können mit einem bestimmten Anteil an „Raritäten“ aufgefüllt werden

9.2.2 Zielgruppe 2: Obst für die Direktvermarktung

Diese Liste richtet sich insbesondere an Landwirte und Privatleute, die sich über die Direktvermarktung von Tafelobst einen Zuerwerb erschließen wollen.

Auswahl der Sorten:

in der Liste werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- gute bzw. sehr gute Tafelqualitäten
- gering bis mäßig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- auch neue Sorten
- geringe Druckempfindlichkeit

Besonderheiten:

- Sorten mit gleichem Reifezeitpunkt sollen zusammen gepflanzt werden
- die Sortenliste kann nach Frühsorten, Herbstsorten und Lagersorten getrennt werden

9.2.3 Zielgruppe 3: Streuobst für Selbstversorger

Diese Liste richtet sich insbesondere an Privatleute, die den Streuobstanbau zur Selbstversorgung betreiben.

Auswahl der Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- gering bis mäßig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- mittlere bis gute Tafelobstqualitäten
- mittlere bis gute Verwertungseigenschaften als Back-, Küchen- oder Dörrapfel
- mittlere bis gute Mostobsteigenschaften und mittlere bis große Früchte

Besonderheiten:

- die Sortenlisten können mit einem bestimmten Anteil an „Raritäten“ aufgefüllt werden
- es können zwei Kategorien „empfehlenswert“ und „eingeschränkt empfehlenswert“ angegeben werden

9.2.4 Zielgruppe 4: Brennobst

Diese Liste richtet sich insbesondere an Brenner und Landwirte, die an Brenner liefern wollen.

Auswahl der Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- aufgrund von Inhaltsstoffen, Aroma oder Tradition gute Eignung zum Brennen
- gering bis mäßig anfällig für Krankheiten und Schädlinge

Besonderheiten:

- es können zwei Kategorien „empfehlenswert“ und „eingeschränkt empfehlenswert“ angegeben werden (z. B. Mollebusch wg. Feuerbrandanfälligkeit)

9.2.5 Zielgruppe 5: Raritäten und Liebhabersorten

Liebhaberobstbauer, öffentliche Stellen

Auswahl der Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- seltene und/oder gefährdete Sorten
- Sorten, die aufgrund ihrer Verwertungseigenschaften oder Krankheitsanfälligkeit in den anderen Kategorien nicht genannt oder unterrepräsentiert sind

9.2.6 Zielgruppe 6: Streuobst für Ausgleichsflächen

Diese Liste richtet sich an Ausgleichspflichtige und an Planer von Ausgleichsflächen. Es wird empfohlen, der Ausgleichsfläche ein Nutzungskonzept analog zu den vorgenannten Kategorien zu Grunde zu legen, dann kann mit der entsprechenden Sortenliste gearbeitet werden (z. B. wirtschaftlicher Kelterobstanbau). Gibt es kein solches Konzept kann diese Empfehlungsliste angewendet werden.

Auswahl der Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- in der Jugend starkwüchsig
- wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- kein Feuerbrand, kein Krebs!!!
- Fruchtqualitäten sind sekundär
- geringer Schnittbedarf

9.2.7 Zielgruppenzuordnung der Sorten

Tab. 9: Zuordnung der Sorten zu den Zielgruppen

Art	Sorte	Kelter- obst 1	Tafel- obst 2	Selbstver- sorger 3	Brennobst 4	Rarität 5	Ausgleich 6
Apfel	Aargauer Jubiläumsapfel			+		+	
Apfel	Adersleber Kalvill		+	+			
Apfel	Alantapfel		+	+		+	
Apfel	Baumanns Renette	+	+	+	+		
Apfel	Berner Rosenapfel		+	+			
Apfel	Biesterfelder Renette		+			+	
Apfel	Bittenfelder Sämling	+				+	
Apfel	Boikenapfel					+	+
Apfel	Borowinka		+			+	+
Apfel	Brauner Matapfel					+	
Apfel	Brettacher	+		+	+		
Apfel	Brünnerling					+	
Apfel	Champagner Renette		+	+			
Apfel	Coulons Renette	+	+	+		+	
Apfel	Damason Renette (Kessler)		+	+		+	
Apfel	Danziger Kantapfel	+	+	+			
Apfel	Deans Küchenapfel					+	
Apfel	Dülmener Rosenapfel		+	+		+	
Apfel	Edelborsdorfer					+	
Apfel	Eifeler Rambur	+		+		+	+
Apfel	Ernst Bosch					+	
Apfel	Fießers Erstling	+		+		+	
Apfel	Fréquin Rouge (Roter Frésquin)					+	
Apfel	Galloway Pepping		+			+	
Apfel	Geflammtter Kardinal	+		+			
Apfel	Geheimrat Dr. Oldenburg	+	+	+			
Apfel	Gehrsers Rambur	+		+			+
Apfel	Gelber Bellefleur					+	
Apfel	Gelber Edelapfel			+		+	
Apfel	Gelber Richard		+	+		+	
Apfel	Genereuse de Vitry					+	
Apfel	Gewürzluiken		+	+	+		
Apfel	Glockenapfel		+	+		+	
Apfel	Gloria Mundi			+		+	+
Apfel	Goldparmäne		+	+	+		
Apfel	Goldrenette aus Blenheim		+	+			
Apfel	Goldrenette Freiherr von Berlepsch		+	+			
Apfel	Goldrenette Freiherr von Berlepsch (rot)		+	+			
Apfel	Goldrenette von Peasgood		+			+	
Apfel	Grahams Jubiläumsapfel	+		+			

Art	Sorte	Kelter- obst 1	Tafel- obst 2	Selbstver- sorger 3	Brennobst 4	Rarität 5	Ausgleich 6
Apfel	Graue Französische Renette			+		+	
Apfel	Graue Herbstrenette	+	+	+		+	
Apfel	Gravensteiner		+	+	+		
Apfel	Grossherzog Friedrich von Baden					+	
Apfel	Grüner Stettiner					+	+
Apfel	Harberts Renette	+	+	+			+
Apfel	Herzogin Olga			+	+	+	
Apfel	Hildesheimer Goldrenette		+	+		+	
Apfel	Holsteiner Zitronenapfel			+		+	
Apfel	Ingrid Marie		+	+			
Apfel	Jakob Fischer		+	+	+		
Apfel	Jakob Lebel			+			
Apfel	James Grieve		+	+			
Apfel	Kaiser Alexander				+	+	
Apfel	Kaiser Wilhelm	+		+			
Apfel	Kantil Sinap					+	
Apfel	Kardinal Bea	+	+	+		+	
Apfel	Kleiner Herrenapfel					+	
Apfel	Klufferer	+		+		+	
Apfel	Königinapfel					+	
Apfel	Kugelapfel					+	
Apfel	Landsberger Renette	+	+	+			
Apfel	Langer Grüner Gulderling					+	
Apfel	Linsenhofer Sämling	+				+	+
Apfel	Lohrer Rambur	+		+			+
Apfel	Lord Grosvenor					+	
Apfel	Luikenapfel					+	
Apfel	Luxemburger Renette	+	+	+			
Apfel	Martens Sämling			+			
Apfel	Martini		+	+			
Apfel	Maunzenapfel	+					
Apfel	Minister von Hammerstein			+		+	
Apfel	Mutterapfel		+	+			
Apfel	Oberdiecks Renette		+			+	
Apfel	Öhringer Blutstreifling					+	
Apfel	Ontario		+	+			
Apfel	Osnabrücker Renette		+	+			
Apfel	Pfaffenhofer Schmelzling					+	
Apfel	Pomme d'Or					+	
Apfel	Prinz Albrecht von Preußen		+				
Apfel	Raafs Liebling	+	+	+	+	+	
Apfel	Rheinische Schafsnase			+		+	
Apfel	Rheinischer Bohnapfel	+		+	+		+
Apfel	Rheinischer Krummstiel			+		+	
Apfel	Rheinischer Winterrambur	+		+	+		
Apfel	Ribston Pepping		+	+		+	
Apfel	Riesenboiken			+			

Art	Sorte	Kelter- obst 1	Tafel- obst 2	Selbstver- sorger 3	Brennobst 4	Rarität 5	Ausgleich 6
Apfel	Rote Sternrenette		+	+	+		
Apfel	Roter Böhmischer Jungfernapfel					+	
Apfel	Roter Boskoop	+	+	+			
Apfel	Roter Eiserafel					+	
Apfel	Roter Gravensteiner		+	+		+	
Apfel	Roter Herbstkalvill					+	
Apfel	Roter Trierer Weinapfel	+		+			
Apfel	Roter Ziegler					+	
Apfel	Sauergraeuch			+		+	
Apfel	Schmidberger Renette		+	+			
Apfel	Schneiderapfel	+		+			+
Apfel	Schöner aus Boskoop	+	+	+	+		+
Apfel	Schöner aus Herrnhut		+	+		+	
Apfel	Schöner aus Miltenberg					+	
Apfel	Schöner aus Nordhausen			+			
Apfel	Schöner aus Pontoise	+	+	+		+	
Apfel	Schöner aus Wiltshire	+	+	+			+
Apfel	Schweizer Orangenapfel		+	+			
Apfel	Signe Tillisch		+			+	
Apfel	Spätblühender Taffetapfel					+	
Apfel	Strauwaldds-parmäne					+	
Apfel	Süße grüne Schafsnase					+	
Apfel	Transparent aus Croncels		+	+			
Apfel	Unseldapfel	+		+		+	
Apfel	Wealthy					+	
Apfel	Weißer Klarapfel		+	+			
Apfel	Weißer Winterkalvill					+	
Apfel	Weißer Wintertaffetapfel			+		+	
Apfel	Welschisner	+		+			
Apfel	Wettringer Taubenapfel		+	+			
Apfel	Winterbananen-apfel	+		+		+	
Apfel	Winterprinzenapfel			+			
Apfel	Wöbers Rambur	+	+	+			
Apfel	Zabergäu Renette		+	+	+		
Apfel	Zuccalmaglios Renette		+	+			
Birne	Alexander Lucas		+	+			
Birne	Amanlis Butterbirne		+	+	+	+	
Birne	Boscs Flaschenbirne		+			+	
Birne	Clapps Liebling		+	+	+		
Birne	Doppelte Philippsbirne		+	+			
Birne	Gellerts Butterbirne		+	+	+		
Birne	Gräfin von Paris		+	+	+		
Birne	Große Rommelter					+	
Birne	Großer Katzenkopf					+	+
Birne	Gute Luise		+	+			
Birne	Hänserbirne				+	+	
Birne	Herzogin von Angoulême					+	

Art	Sorte	Kelter- obst 1	Tafel- obst 2	Selbstver- sorger 3	Brennobst 4	Rarität 5	Ausgleich 6
Birne	Kirchensaller Mostbirne	+				+	+
Birne	Kleine lange Sommermuskateller				+	+	
Birne	Köstliche aus Charneu		+	+	+		
Birne	Le Lectier					+	+
Birne	Liegels Winterbutterbirne					+	
Birne	Luxemburger Mostbirne	+				+	
Birne	Madame Favre					+	
Birne	Madame Verté		+	+			
Birne	Minister Dr. Lucius			+			
Birne	Mollebusch			+	+		
Birne	Neue Poiteau		+	+		+	
Birne	Nordhäuser Winterforelle		+	+			
Birne	Normannische Ciderbirne				+	+	
Birne	Oberöster-reichische Weinbirne				+		
Birne	Owener Birne				+	+	
Birne	Pastorenbirne		+	+			
Birne	Pitmaston		+	+			
Birne	Prinzessin Marianne		+	+			
Birne	Röhrlesbirne					+	
Birne	Rote Bergamotte					+	
Birne	Schweizer Wasserbirne	+			+		+
Birne	Sommerblutbirne					+	
Birne	Trockener Martin				+	+	
Birne	Vereinsdechants-birne		+	+	+		
Birne	Williams Christbirne		+		+	+	



Abb. 37: Hubert Marquart vom Landschaftspflegeverband Würzburg bei der Apfelernte

9.3 Bio-Streuobstprojekt Mainfranken

Die wirtschaftliche Nutzung von Streuobst ist eine wichtige Voraussetzung zum langfristigen Erhalt der Bestände und somit auch der Streuobstsorten. Im Rahmen der Erstellung eines Konzeptes „Neue Ansätze zum Erhalt von Streuobstwiesen in der Region Würzburg zur langfristigen Sicherung der Mainfränkischen Streuobstkultur“ des Landschaftspflegeverbandes Würzburg wurde von Alexander Vorbeck ein Konzept erstellt, aus dem das **Bio-Streuobstprojekt Mainfranken** entwickelt wurde. Aus dem gleichen Konzept liegt ein Rahmenkonzept „**Die Mainfränkischen Werkstätten als Streuobst-Dienstleister und Direktvermarkter**“ vor. Es zeigt auf, wie eine Streuobstverwertung und -vermarktung über die Mainfränkischen Werkstätten aufgebaut sein könnte. Im Rahmen des Sortenprojektes wurden diese beiden Ansätze aufgegriffen, vernetzt und weiterentwickelt. Es handelt sich dabei um eine Einrichtung der Lebenshilfe, die behinderten Menschen geeignete Arbeitsmöglichkeiten verschaffen will. Mit einer "Grünen Gruppe" bieten die Mainfränkischen Werkstätten auch Landschaftspflegemaßnahmen an.

9.3.1 Ausgangssituation

Das von Susanne Geber betreute Projekt lief im Frühjahr 2009 mit 10 Projektteilnehmern und insgesamt 330 Apfelbäumen an. Die Teilnehmer verpflichten sich, ihre Bestände nach EU-Bio-Verordnung und den EU-Bio-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden. Mitmachen kann, wer mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaftet. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmeterminen abgeliefert. Im Projekt wurden ca. 8 Tonnen Mostäpfel an der Annahmestelle der Bayla abgeliefert. Der Erzeugerpreis lag bei unbefriedigenden 7€/100kg. Das Mostobst und der daraus gepresste Saft wurden außerhalb der Region bei der Kelterei Dietz verarbeitet und vermarktet.



Abb. 38: Eine bunte Mischung – die erste Bio-Ernte 2009

9.3.2 Ziele

- vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen Vertragsanbau nach Bio-Kriterien einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten
- die Produkte aus dem Mostobst sollen so weit wie möglich durch die Strukturen der Mainfränkischen Werkstätten verwertet und in der Region vermarktet werden
- der Absatz des Mostobstes soll auch in ertragsreichen Jahren sichergestellt sein
- es soll eine kostengünstige und tragfähige Projektstruktur aufgebaut werden
- es soll keine eigene Vermarktungsstruktur aufgebaut werden, sondern bestehende Strukturen genutzt werden; dazu soll ein starker Partner im Bereich Verarbeitung und Vermarktung gefunden werden
- brachliegende Streuobstwiesen von Gemeinden und Privatleuten sollen von den Mainfränkischen Werkstätten als Dienstleister beerntet und gepflegt werden
- Es sollen mehr Streuobstbauern aus der Region für das Projekt gewonnen werden, um mehr Bäume auf Dauer zu sichern. Folgende Zielgrößen werden angestrebt:

Tab. 10: Zielzahlen für das Bio-Streuobstprojekt Mainfranken

Jahr	Bäume ges.	Tonnen ca. 50 kg/B.	Liter Saft
2009	330	8	
2010	600	30	21.000
2011	1.000	50	35.000
2012	1.400	70	52.500
2013	1.900	95	71.250

9.3.3 Vorgehensweise

Es wurden zwei Workshops und mehrere Besprechungstermine unter Beteiligung der Mainfränkischen Werkstätten, der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, des Landschaftspflegeverbandes Würzburg und der Naturland Markt GmbH abgehalten. Im ersten Schritt wurde ein Förderantrag zur Erstellung eines Marken- und Vermarktungskonzeptes beschlossen und ausgearbeitet. Nachdem aber die benötigten Eigenmittel für die Finanzierung nicht aufgebracht werden konnten, verständigte man sich auf einen Stufenplan ohne größeres Investitionsvolumen.

Um dies zu erreichen, müssen die Ressourcen der Beteiligten optimal eingesetzt werden. Dazu wurde eine Projektstruktur für die künftige Umsetzung des Bio-Streuobstprojektes entwickelt.

9.3.4 Projektstruktur

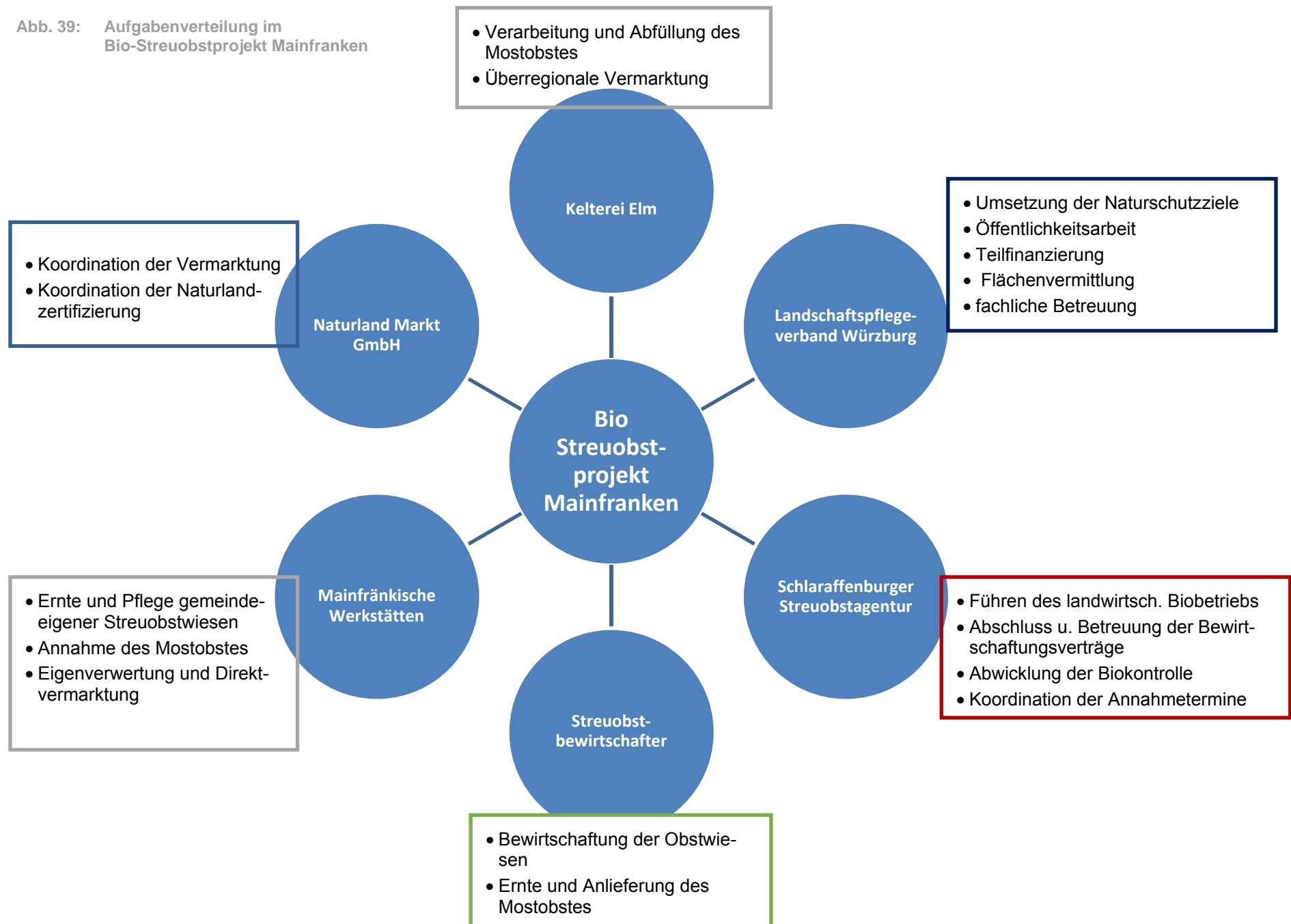
Künftig sollen neben privaten Teilnehmern auch die Mainfränkischen Werkstätten Streuobstwiesen pflegen und beernten und das Obst im Rahmen des Projektes anliefern. Dazu werden insbesondere größere gemeindeeigene Streuobstflächen unter Vertrag genommen. So kann eine Verwilderung der Bestände langfristig verhindert werden. In 2010 wurden Verträge mit der Gemeinde Winterhausen abgeschlossen. Verhandlungen mit Margetshöchheim sind im Gange. Die Mainfränkischen Werkstätten übernehmen weiterhin eine tragende Rolle bei der Annahme und beim Transport des Obstes. Sie verwerten einen Teil der Saftmengen im eigenen Haus und vermarkten sie in der Region. Auch andere regionale Spezialitäten (z. B. sortenreine Brände) sollen z. B. über Geschenkboxen vermarktet werden. Langfristig ist die Erzeugung eigener Spezialitäten angedacht.

Für die Weiterentwicklung des Projektes ist die Beteiligung der Naturland Markt GmbH von großer Bedeutung. Diese finanziert die Zertifizierung der Flächen und garantiert die Abnahme aller im Projekt geernteten Äpfel durch ihre Vertragskelterei Elm in Flieden. Gleichzeitig gewährleistet sie den Rückfluss der Mengen, die durch die Projektpartner, insbesondere die Mainfränkischen Werkstätten, in der Region abgesetzt werden können. Voraussetzung ist die Zertifizierung der Flächen nach Naturland Kriterien.

Eine weitere zentrale Rolle im Projekt spielt der Träger des landwirtschaftlichen Biobetriebes, der die Verträge mit den Teilnehmern und den Gemeinden abschließt und die Biozertifizierung abwickelt. Diese Aufgabe übernimmt die Schlauffenburger Streuobstagentur unter Leitung von Alexander Vorbeck und Susanne Geber als Dienstleister für die Naturland Markt GmbH.

Im Rahmen der Workshops wurden mehrere Varianten einer Projektstruktur untersucht, unter anderem die Gründung einer GmbH oder einer Genossenschaft. Da für den Aufbau einer komplexeren Struktur keine Mittel zur Verfügung stehen und zeitnah gestartet werden sollte, entschieden sich die Beteiligten für eine Kooperationslösung, bei der die anfallenden Aufgaben von den verschiedenen Beteiligten übernommen werden.

Abb. 39: Aufgabenverteilung im Bio-Streuobstprojekt Mainfranken



Tab. 11: Handlungsfelder Streuobst für die Mainfränkischen Werkstätten (fett: für Startphase 2010/11)

	Streuobstwiesenpflege	Streuobsternte	Streuobstverarbeitung	Streuobstvermarktung
Aktivitäten	<ul style="list-style-type: none"> • Unterwuchs- und Baumpflege als Dienstleistung für Kommunen, Privatleute und den LPV sowie auf eigenen Flächen 	<ul style="list-style-type: none"> • auf eigenen erworbenen bzw. gepachteten Flächen • als Lohnunternehmen im Bio-Streuobstprojekt • Tafelobsternte für Eigenbedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • Marmeladen und Gelees • Apfelringe • Spezialitäten • Weiterveredelungen • Zusammenstellen von Geschenkkörben 	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenverarbeitung in Großküche bzw. Verkauf über Wildpark (Saft, Tafelobst usw.) • Verkauf, Abgabe an Mitarbeiter • Weitervermarktung von Spezialitäten aus der Region (Präsentkörbe) • Vermarktung über Marktstand, Hofladen

9.3.5 Produkte und Vermarktung

Die Produktpalette und die Vermarktungsstrukturen sollen nach und nach ausgebaut werden (vgl. Tab. 12).

Bei den Produkten findet in der Anfangsphase eine Konzentration auf die Apfelschorle statt, da hier durch die Eigenverwertung der Mainfränkischen Werkstätten das höchste Absatzpotential erschlossen werden kann. Über die Getränkeautomaten im Haus, die Großküche, den angeschlossenen Wildpark in Sommerhausen, den Hofladen sowie über die Vermarktung an die Belegschaft und deren Familien können schätzungsweise ca. 10.000 - 20.000 Liter Saft vermarktet werden.

Was über diese Menge hinausgeht, wird in einer zweiten Stufe von der Naturland Markt GmbH übernommen und über die Kelterei Elm unter ihrer Eigenmarke überregional vermarktet (v.a. bei tegut).

Der Apfelsaft spielt im Gesamtsortiment eine zentrale Rolle, da über ihn die größten Mengen vermarktet werden können. Langfristig sollte der Schwerpunkt auf hochpreisige Spezialitäten gelegt werden, da dort die Mainfränkischen Werkstätten ihr „Arbeitspotential“ gut einsetzen können. Zudem ist die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten hoch und das Angebot gering bzw. nicht ausreichend bekannt.



Abb. 40: Edle Streuobstspezialitäten

Tab. 12: Stufenplan der Vermarktungsmodule

Umsetzung	2010	2011	ab 2011	ab 2012
Priorität	1	2	3	4
Kategorie	Eigenverwertung Mainfränkische Werkstätten	Überregionale Vermarktung	Edelprodukte	Eigene Produkte Mainfränkische Werkstätten
Produkte	Apfelschorle 0,5 Liter	Apfelsaft 1 Liter Apfelschorle 0,5 Liter	Sortenreine Brände Sekte, Quittenwein Imkereiprodukte	Gelees, Marmeladen, Mischsäfte, Apfelbrei, Tafeläpfel....
Qualitätsstandard	Streuobst aus der Region Naturlandqualität	Streuobst aus der Region Naturlandqualität	Streuobst aus der Region	Streuobst aus der Region Naturlandqualität
Verarbeitung	Kelterei Elm	Kelterei Elm	Regionale Brenner, Wittur	Mainfränkische Werkstätten oder Lohnverarbeiter
Marke	Eigenmarke Mainfränkische Werkstätten	Eigenmarke Elm / Naturland	Eigenmarke der jeweiligen Hersteller	Eigenmarke Mainfränkische Werkstätten
Vertrieb	Eigenbedarf Mainfränkische Werkstätten, Direktvermarktung	Über Elm / Naturland an über- regionalen Lebensmittel- einzelhandel	Geschenkbboxen, Hofladen	Geschenkbboxen, Hofladen, Großküche
Mengen	bis ca. 20.000 Liter	Bis ca. 100.000 Liter	ca. 2.000 Liter	

9.3.6 Markenentwicklung

Für die Produkte, die im Rahmen des Bio-Streuobstprojektes Mainfranken erzeugt und über die Mainfränkischen Werkstätten vermarktet werden sollen, wurde eine Skizze für ein Vermarktungskonzept entworfen. Für die Vermarktung von qualitativ hochwertigen Bio-Streuobstprodukten und Imkereiprodukten unter besonderer Berücksichtigung ausgewählter Streuobstsorten soll eine eigene Marke kreiert sowie eine professionelle Kommunikationsstrategie erarbeitet und umgesetzt werden.

Das Konzept basiert auf folgenden Rahmenkriterien:

Produktmerkmale

Folgende Qualitätsmerkmale sollen über die Marke transportiert werden:

- regional: aus der Region für die Region
- qualitativ hochwertig
- ökologisch: aus Streuobstanbau (Naturschutz)
- bio: kontrolliert ökologischer Anbau
- fair: sozial hergestellt (faire Preise, Arbeit für behinderte Menschen)

Zielgruppe:

Je nach Vertriebsweg sollen folgende Zielgruppen angesprochen werden:

Tab. 13: Zielgruppen nach Vertriebswegen

Zielgruppen	Vertriebswege
Mitarbeiter und Besucher der Einrichtungen der Mainfränkische Werkstätten GmbH	Eigenverwertung Mainfränkische Werkstätten
Menschen mit Behinderung	
Anspruchsvolle Markteinkäufer	Direktvermarktung
Wildparkbesucher (junge Familien)	
Hofladenkunden	
kritischer, besserverdienender Konsument mit Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein	Lebensmitteleinzelhandel

Das Markenkonzept wurde von Frau Fabia Schubert als Bachelorarbeit ihres Studiums des Kommunikationsdesigns an der Fachhochschule Konstanz entwickelt. Zum Redaktionsschluss waren die Arbeiten noch nicht abgeschlossen.

Das Markenkonzept soll auf dem Streuobsttag am 16./17.10.2010 in Margetshöchheim vorgestellt werden.

9.4 Sortenreine Brände



Abb. 41: Sortenreine Brände auf der desta 2009

Der Produktion und Vermarktung sortenreiner Produkte kommt beim Erhalt alter Sorten eine besondere Rolle zu. Eine Vorreiterrolle nehmen dabei die Brennereien ein. Sortenreine Apfel- und Birnenbrände, wie z. B. Goldparmänenbrand erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Auch die Sorte 'Trockener Martin' wird derzeit auf ihre Eignung für sortenreinen Brand getestet.

Hierzu besteht seitens der LWG seit vielen Jahren eine enge Kooperation mit dem Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband, die in Zukunft noch ausgebaut wird.

Eine Auswahl an sortenreinen Bränden und der dazugehörigen Früchte wurde auf der desta 2009 in Volkach vorgestellt und verkostet.

Mit der Sortenkartierung stehen nun umfangreiche Informationen über die Standorte von Sorten zur Verfügung, die zum Brennen verwendet werden können. Eine umfangreiche Sorten-Empfehlungsliste für Brennobst findet sich im Anhang.

9.5 Streuobst in der Küche

Die Verwertung in der regionalen Küche ist ein weiterer denkbarer Absatzweg gerade für besondere Sorten. Seit jeher und gerade in der lokalen traditionellen Küche wurden Gerichte, und längst nicht nur Süßspeisen, mit Früchten zubereitet. Die traditionellen Obstgärten waren schwerpunktmäßig auf die Selbstversorgung ausgelegt, so dass im Laufe der Jahrhunderte eine unglaubliche Vielfalt an Verwendungsmöglichkeiten in der Küche herausgearbeitet worden ist, die heute kaum mehr bekannt ist. Wild oder auch Lamm werden gerne mit Birnenschnitzen serviert, Rotkohl oder auch Sauerkraut mit Apfel verfeinert. Ein typisch norddeutsches Gericht ist Bohnen mit Birnen und Speck. Im Rheinland gibt es „Himmel und Erde“ (Apfelbrei mit Kartoffelstampf). In Franken kommen heute noch häufig "Grüne Bagger" (Kartoffelpuffer) mit Apfelmus oder Kartoffelsuppe mit Apfel- oder Zwetschgenbloutz auf den Tisch.

Die traditionelle und saisonale Küche bietet mannigfaltige Möglichkeiten zur Verwendung verschiedener Obstsorten, sowohl als Beilagen zu Fleischgerichten, in Süßspeisen oder auch als Dessert. Zum Teil sind diese Rezepte aber in Vergessenheit geraten. Ein Kochbuch für die traditionelle Verwertung von Streuobst könnte hier Abhilfe schaffen.

Die sehr seltene 'Röhrlesbirne' z.B ist eine traditionelle Kochbirne. Die Organisation Slow Food will noch in 2010 erste Versuche in der Küche mit der 'Röhrlesbirne' unternehmen. Vielleicht schafft es die Röhrlesbirne als lokale und akut gefährdete Sorte in die „Arche des Geschmacks“ und wird so geschützt. Aber auch gehobene lokale Restaurants, die Wert auf Regionalität und Authentizität in der Küche legen, können potentielle Abnehmer spezieller Sorten sein und somit einen Beitrag zum Sortenerhalt leisten.

Auf der Mainfrankenmesse 2011 sollen in der VIP-Küche regionale Spezialitäten aus Streuobst in den Speiseplan einfließen; mit der Kreisgruppe Würzburg des Bundes Naturschutz, dem Organisator dieses Ausstellungsbeitrages, haben bereits Abstimmungsgespräche stattgefunden.

Rezept: Sauerkraut mit Kochbirnen

Zutaten: 500 g Sauerkraut (frisch), 500 g kleine Kochbirnen, 125 g Speck (durchwachsen und gewürfelt), Mehl, Worcestersauce

Zubereitung: Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit dem Sauerkraut mischen. Den Speck anrösten, mit etwas Mehl bestäuben und Kraut und Birnen dazugeben. 30 Min. auf kleiner Flamme schmoren. Mit Worcestersauce kräftig abschmecken und gut durchrühren.

Zu Erbsenpüree oder Kartoffelbrei oder beidem servieren.

9.6 Sortenlehrpfad Margetshöchheim

Die Margetshöchheimer Streuobstwiesen in der Sandflur im Maintal nördlich des Ortes sind ein charakteristischer Bestandteil der traditionellen Kulturlandschaft. Sie prägen das Landschaftsbild und sind einer der letzten unverbauten Abschnitte in diesem Teil des Maintales. Die Bäume sind zum großen Teil vergreist. Nachpflanzungen gibt es in geringem Umfang. Ohne Pflege brechen die Bäume schnell zusammen und durch fehlende Nachpflanzungen sind die Bestände heute stark reduziert und überaltert. Teile des Gebietes wurden im Rahmen des Sortenprojektes erfasst.

Im Rahmen eines Glücksspiralenprojektes beauftragte der Landschaftspflegeverband Würzburg e.V. Alexander Vorbeck und Susanne Geber mit der Konzeptionierung eines Lehrpfades zum Thema Streuobstsorten in diesem Gebiet. Ziel ist es, anhand des Sortenlehrpfades die Streuobstwiesen mit ihrer Sortenvielfalt für eine breite Bevölkerung erlebbar zu machen und Kenntnisse über regionaltypische Obstsorten und den Wert der Streuobstwiesen zu vermitteln. Auf einem Rundweg durch das Gebiet sollen althergebrachte und bewährte Sorten mit ihrer Verbreitung, Nutzung und Historie vorgestellt werden. Dazu sollen die vorhandenen Sorten in den Altbeständen genutzt, aber auch neue Bäume mit seltenen Sorten nachgepflanzt werden. Weiterhin sollen brachliegende Flächen im Gebiet im Rahmen des Bio-Streuobstprojektes Mainfranken genutzt werden.

Der Lehrpfad soll, flankiert von einem erlebnispädagogischen Konzept, über folgende Themen informieren:

- Was ist Streuobst?
- Arten (Kirsche, Walnuss, Speierling usw.)
- Was ist eine Sorte?
- Unterschiede extensiver und intensiver Anbau
- Obstbau in Margetshöchheim im Wandel der Zeit
- Typische Sorten
- Pflanzung seltener und besonderer Sorten
- Kurioses, Historisches, Anekdoten
- Vorstellung bewährter Tafelobstsorten
- Bewährte Most- und Lagersorten
- Richtige Lagerung
- Keltern und Saft
- Vorstellung von Brennbirnensorten
- Quitten: Sorten, Verwendung, Rezepte, Historie
- Speierling, Mispel, Kornelkirsche und Co...
- Vegetative und generative Vermehrung
- Veredelung
- Moderne Bienenhaltung
- Bienenkasten

Das Grobkonzept liegt vor und wurde in den Gemeindegremien diskutiert. Es wurden bereits zahlreiche Verbesserungsvorschläge aufgenommen. So soll bei der Umsetzung auf Spiel- und Rastplätze sowie Wegebau verzichtet werden.

Aufgrund der Lage im Wasserschutzgebiet sind die Planungen noch mit dem Wasserwirtschaftsamt abzustimmen. Daraus soll im Auftrag der Gemeinde Margetshöchheim bis Ende 2010 eine Detailplanung entwickelt werden.

9.7 Ausgleichspflanzungen Solarpark Thüngen

Auf dem Gemeindegebiet von Thüngen im Landkreis Main Spessart wurde 2010 ein rund 40 ha großer Solarpark gebaut. Als Ausgleich dafür sollen auf einer Fläche von etwa 7 ha ca. 275 Streuobstbäume gepflanzt werden. Diese Pflanzung soll als „Streuobstmuseum“ angelegt werden und dem gezielten Erhalt alter und seltener Streuobstsorten dienen. Ergänzend sollen artenreiche Ansaaten zur Förderung der Honigbienen und anderer Wildtiere durchgeführt werden.

Da die Standortverhältnisse ziemlich trocken und mager, der Boden sehr flachgründig und steinig ist, sollen hier bevorzugt Sorten gepflanzt werden, die mit diesen Standortverhältnissen zurechtkommen. Auf jeden Fall soll die Quitte als alte Weinbergspflanze bei den Pflanzungen eine große Rolle spielen.

Die Pflanzungen sollen im Herbst 2010 erfolgen. Die Pflanz- und ein Großteil der Pflegearbeiten können als Unterauftragnehmer des Büros Fraxinus von den Mainfränkischen Werkstätten übernommen werden.

9.8 Aus- und Weiterbildung

Die fachgerechte Pflege von Streuobstbäumen ist eine wichtige Voraussetzung für den Erhalt der Sorten. Rund 7 % der Streuobstbäume stehen im Landkreis Würzburg auf Gemeindegrundstücken (DEGENBECK 2001). Hinzu kommen immer mehr Streuobstbäume, die als Ausgleich für Eingriffe durch Baumaßnahmen gepflanzt werden und einer Entwicklungspflege bedürfen. Im Rahmen des Projektes wurde am 3.2.2009 in Reichenberg ein Obstbaumschnittkurs für Bauhofmitarbeiter im Landkreis Würzburg angeboten. Referenten waren Kreisfachberater Günter Gerner und Alexander Vorbeck. Schwerpunkte des Kurses waren der Aufbau stabiler Kronen in der Jugendphase sowie die Pflege alter Obstbäume. Die Teilnehmer lernten in Theorie und Praxis, nach welchen Gesetzen Obstbäume wachsen, wie man an den Schnitt systematisch herangeht und mit welcher Schnitttechnik man den Pflegeaufwand minimieren kann.



Abb. 42: Günter Gerner erklärt und zeigt den Schnitt von Jungbäumen

10 Öffentlichkeitsarbeit

10.1 Falblatt, Broschüre und Plakat

Zu Projektbeginn wurde zur Information über Ziele und Inhalte der Sortenkartierung ein vierseitiges Falblatt in einer Auflage von 5.000 Stück gedruckt, welches von der LWG entworfen worden ist. Außerdem wurden 2 Projektplakate in DIN A0 entworfen und bei verschiedenen Anlässen eingesetzt. 2009 wurde eine zweite Auflage von 5.000 Stück des Projektfaltblattes herausgegeben. Zum Projektende folgen nun zwei Ergebnisplakate (Ergebnisse der Sortenkartierung und Maßnahmen zur Sortenerhaltung) sowie eine Ergebnisbroschüre (12 Seiten) mit einer Sortenempfehlung. Diese werden am 16.10.2010 der Öffentlichkeit vorgestellt.



Abb. 43: Falblatt und Plakate

10.2 Sortenausstellungen mit Sortenbestimmungen

In jeder der Projektgemeinden fand eine Sortenausstellung inklusive Sortenbestimmung für mitgebrachte Fruchtmuster statt.

Die Sortenausstellungen wurden von Edwin Balling organisiert, für die Bestimmung der Fruchtproben war immer mindestens einer der Projektpomologen anwesend.

Im Rahmen der Bestimmungen wurden keine Sorten abgeliefert, die nicht auch kartiert wurden.

Die Termine waren:

30.09.2007 Uengershausen

13.10.2007 Margetshöchheim

26.09.2008 Röttingen

17.10.2008 Zell am Main

09.10.2010 Holzkirchhausen/Helmstadt



Abb. 44: Besucherandrang bei der Sortenbestimmung in Zell am Main

10.3 Streuobsttage der LWG

Jeweils am zweiten Sonntag im Oktober jeden Jahres findet seit 2001 der Streuobsttag der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau auf deren Gelände statt. Dies war auch in den Projektjahren 2007, 2008 und 2009 der Fall. Jeweils 1.000 bis 2.000 Besucher nutzten die Gelegenheit, sich über die verschiedenen Aspekte des Streuobstbaues zu informieren und verschiedene Streuobstprodukte vom Saft bis zum Brand zu kosten. Der Landschaftspflegeverband Würzburg als Mitveranstalter informierte über die maschinelle Obsternte mit den verbandseigenen Geräten "Seilschüttler" und "Obstigel" und organisierte jeweils eine Apfelbörse, bei der nicht alltägliche Streuobstsorten verkauft wurden.



Abb. 45: Der Obstigel



Abb. 46: Hans-Thomas Bosch und Ernst Wolfert bei der Sortenbestimmung



Abb. 47: Streuobstverkaufsstand



Abb. 48: Martin Degenbeck bei der Beratung

Anziehungspunkt war stets eine große Sortenausstellung, die mit rund 200 Apfel- und Birnensorten von Edwin Balling und Dr. Silvia Löwe organisiert wurde. Zusätzlich fand jedes Jahr eine Sortenbestimmung für mitgebrachte Fruchtproben interessierter Gäste statt. Die Bestimmung wurde jeweils von fünf Pomologen (Hans-Thomas Bosch, Edwin Balling, Dr. Silvia Löwe, Ernst Wolfert und Wolfgang Subal) durchgeführt. Dieses Angebot war eine der Haupt-Attraktionen des Streuobsttages. 2008 wurde ein bewundernswerter Rekord aufgestellt: 437 Fruchtproben konnten bestimmt werden.

Aussteller aus der Region bringen ihre Produkte rund um das Thema Streuobst dem Publikum näher. Darunter finden sich Brände, Säfte, Marmeladen und Chutneys, aber auch Schalen und Dekorationsgegenstände aus Obstbaumholz. Auf der Streuobstbörse können alte Apfelsorten aus der Region erworben werden, eine mobile Kelterei verteilt frischen Apfelsaft und zeigt, wie dieser durch das Bag-In-Box-Verfahren haltbar gemacht werden kann. Ein besonderer Höhepunkt ist dabei alljährlich der Ausstellungsbeitrag der Quittenexpertin Monika Schirmer mit rund 80 Sorten und diversen Produkten daraus (DEGENBECK 2008).

Im Rahmen des Projektes von Susanne Geber und Helga Zott entwickelte Plakate informieren die Besucher über die Herstellung von Apfelchips, warum Äpfel gesund sind, über die Unterschiede zwischen Direktsaft und Saft aus Konzentrat sowie über das Bio-Streuobst-Projekt-Mainfranken.



Abb. 49: Infopлакate zum Streuobsttag

10.4 Runder Tisch Streuobst

Ausgangspunkt für die Initiierung des Runden Tisches Streuobst war der Start der Sortenkartierung des Landkreises Würzburg in 2007. Sie gab mit ihrer Zielsetzung schon einen sehr wichtigen Impuls zum Erhalt der Streuobstbestände. Nach den Vorstellungen des damaligen Landrats Waldemar Zorn sollten auch alle anderen Möglichkeiten genutzt werden, die Situation im Streuobst zu verbessern.

Um diesen breiten Ansatz der Streuobstförderung umzusetzen, wurde der „Runde Tisch Streuobst“ in der Region Würzburg gegründet. Auf dieser Ebene sollen die bisher getrennt arbeitenden Streuobstakteure zu einer abgestimmten, erfolgreichen, regionalen Streuobstarbeit zusammenfinden. Bis zu 40 Personen nahmen daran teil.

Zu den wichtigsten Vertretern des „Runden Tisches Streuobst“ zählen alle aktuellen Unterstützer und Förderer von Streuobst aus der Umgebung von Würzburg. Neben den beruflich betroffenen Gruppen wie Brennereien, Kellereien und Baumschulen, haben sich auch Vertreter vieler Fachbehörden und Naturschutzverbände zu diesem Arbeitskreis zusammengefunden. Ergänzt wird die Runde von Privatpersonen, die im Bereich Streuobst schon seit langer Zeit z. B. als Sortenkenner, Landschaftspfleger und Eigenversorger mit Streuobstprodukten aktiv sind. Letztlich ist jeder eingeladen, der Kenntnisse, Erfahrungen und Ideen für eine Verbesserung der Streuobstwiesen mitbringt, am „Runden Tisch Streuobst“ teilzunehmen.

Der „Runde Tisch Streuobst“ trifft sich ein- bis zweimal jährlich und diskutiert Themen, die sich im Besonderen mit regionalen Fragen des Streuobstbaus und dessen Entwicklung befassen. Die Organisation des Arbeitskreises liegt beim Landratsamt Würzburg.

Das letzte Treffen fand am 05. Juli 2010 statt. Protokolle und Themen der einzelnen Sitzungen finden sich auf der Homepage www.streuobst-mainfranken.de.



Abb. 50: Erster Runder Tisch Streuobst im großen Sitzungssaal des Landratsamtes Würzburg

10.5 Brennermesse desta 2009

Der Trend beim Hochprozentigen aus Obst geht in den letzten Jahren deutlich hin zu hochqualitativen Premiumprodukten; so steigt ganz besonders auch die Nachfrage nach sortenreinen Bränden aus Apfel, Birne und Co.. Der „Willi“, der wohl bekannteste Birnenbrand aus der Sorte 'Williams Christ' ist seit Jahren in aller Munde, doch wissen Kenner, dass es andere, mindestens ebenso schmackhafte Birnenbrände z. B. aus der 'Wahlschen Schnapsbirne' oder aus 'Mollebusch' gibt.

Doch auch beim Apfel tut sich etwas, längst haben sortenreine Apfelbrände aus 'Bohnapfel', 'Goldparmäne' und 'Boskoop' ihre Liebhaber gefunden.

Auf der zweijährig stattfindenden Messe edler Brände in Volkach gab es deshalb vom 7. bis 8. November 2009 einen gemeinsamen Ausstellungsbeitrag der LWG und des Fränkischen Klein- und Obstbrennereiverbandes. Ein kleiner Teil der großen Apfelausstellung Edwin Ballings mit besonders gut zum Brennen geeigneten Apfel- und Birnensorten wurde ausgestellt. Zudem konnten Interessierte verschiedene prämierte sortenreine Brände nebst der passenden Frucht selbst kosten. Der Ausstellungsbeitrag war ein voller Erfolg; 2011 ist eine weitere Teilnahme geplant.



Abb. 51: Susanne Geber und Ernst Wolfert bei der Verkostung sortenreiner Brände auf der desta 2009

10.6 Projekt-Homepage

Das Internet nimmt ständig an Bedeutung für die Öffentlichkeitsarbeit zu. Der Landschaftspflegeverband Würzburg e.V. hat eine eigene Homepage rund um das Thema Streuobst mit regionalem Bezug eingerichtet: www.streuobst-mainfranken.de entstand mit der fachkundigen Hilfe von Arctur Internet Consulting. Da ein Content-Management-System eingerichtet wurde, können die Inhalte problemlos ergänzt und aktualisiert werden. Informiert wird rund um das Thema Streuobst, von der Anlage und Pflege von Beständen über Sortenempfehlungen bis hin zu aktuellen Projektberichten und Broschüren. Auf der Internetseite sind die Ergebnisse der Sortenkartierung dargestellt. Die im Rahmen des Projektes erarbeiteten Sortenempfehlungslisten können heruntergeladen werden.

In Arbeit befindlich ist die sogenannte Streuobstbörse. Sie wendet sich gleichermaßen an Anbieter und Suchende, sowohl was die Pacht oder den Kauf von Flächen, aber auch des Obstes selbst angeht. Die Streuobstbörse hilft bei der Vermittlung zwischen Besitzern von Streuobstflächen und solchen die es gerne werden möchten. Zum anderen bietet sie aber auch eine Möglichkeit, für spezielle Sorten, die auf den meisten Märkten nicht mehr zu erhalten sind, Käufer bzw. Anbieter zu finden.

Letztendlich finden sich umfassende aktuelle Termine zum Thema Streuobst in der Region auf der Homepage.



Abb. 52: Startseite von www.streuobst-mainfranken.de

10.7 Presse/Fernsehen

In verschiedenen Artikeln wurde auf das Voranschreiten des Projektes aufmerksam gemacht. Der Fund der 'Röhrlesbirne' wurde bei einer Pressekonferenz im Herbst 2007 bekanntgegeben, was einen fast ganzseitigen Beitrag in der Main-Post zur Folge hatte.

Gerne griff die Redaktion der Main-Post die Idee des Projektteams auf, in einer Serie Apfel- und Birnensorten im Landkreis Würzburg vorzustellen. Vom 23.09.2008 bis 29.05.2009 wurden insgesamt 41 Apfelsorten und 5 Birnensorten präsentiert.

Der Apfelfreund Edwin Balling und der Pomologe Wolfgang Subal schrieben die kurzen Artikel und lieferten die Bilder dazu. Die Serie stieß auf reges Interesse und gab Anregung zu einem Büchlein mit Sortenbeschreibungen, welches im September 2010 erschienen ist: Äpfel und Birnen in Franken (BALLING, MIETHANER und SUBAL 2010). Darin werden 64 Apfel- und 16 Birnensorten porträtiert.

**Für Höhenflüge
in der Küche**

Apfelserie, Teil 13: Transparent

REGION WÜRZBURG (cop) Seit 1869 im Handel, verkörpert der Herbstapfel Transparent von Croncels eine vergangene Zeit. Was einst als seine Stärke galt, ist heute unverzeihliche Schwäche: Früher machte Geschmack, vielseitige Verwendung, gutes Aussehen und Gesundheit von Frucht und Baum den Wert einer Sorte aus. Heute überwiegen Druckempfindlichkeit und kurze Lagerfähigkeit mehr als alle „Geschmackserlebnisse und Küchenhö-



Überzeugt nicht mehr so wie früher: Der Transparent von Croncels – auch als Glasapfel bekannt.

FOTO LANDRATSAMT

henflüge“. Er heißt Transparent von Croncels oder auch nur Transparent, andernorts auch Eisapfel oder Glasapfel. Der Baum ist ein guter Pollenspender und trägt regelmäßig Feuchte. Lagern sollte man wegen der Schorfempfindlichkeit meiden. Geerntet wird wegen der Druckempfindlichkeit Anfang September – für Frischverzehr und Verwertung. Als Küchenapfel hat er auch heute noch einen hervorragenden Ruf.

**Zuckerstück
für Diabetiker**

*Apfelserie, Teil 12:
Ontarioapfel*

REGION WÜRZBURG (cop) Der Name Ontario verrät seine neuweltliche Herkunft, wo er 1874 bei New York aus einer gezielten Kreuzung zweier älterer Sorten entstand. In Europa wurde der Apfel seit 1882 von Frankreich ausgehend verbreitet. In Deutschland wurde er – neben Bohnapfel und Jakob Lebel – 1922 zu den drei wichtigsten „Reichsapfelsorten“ eingestuft.

Die große, plattrunde bis flachkugelige, lange haltbare Frucht ist reich an Vitamin C und schmeckt saftig und zart säuerlich. Als wohlschmeckender, lange haltbarer Winterapfel wird die Sorte kaum übertroffen, so allenfalls von der Sorte Brettacher. Der Ontario gilt wegen des geringen Zuckergehaltes als der Diabetikerapfel schlechthin, weiß Pomologe Wolfgang Subal zu berichten.

Die Pflückreife liegt Ende Oktober, die Früchte sind möglichst spät zu ernten. Von Dezember bis Mai ist die Sorte genussreif.

Ontario bildet meist nur kleinere, kugelförmige Bäume. Sehr nachteilig ist ihre Frostempfindlichkeit und Krebsanfälligkeit. Die Blüte dagegen ist sehr frosthart.



Der Ontario-Apfel hat einen weiten Weg hinter sich.

FOTO LANDRATSAMT



Abb. 53: Ausgewählte Presseartikel zum Projekt

TV-Touring brachte im Herbst 2009 einen Bericht über die Besonderheiten der am Kaltenhausener Berg in Eisenheim gefundenen Sorten. Dazu gehören eine große Ansammlung von "Winterprinzenäpfeln", ein Baum der Birnensorte 'Trockener Martin' und eine noch unbekannte, aber sehr schmackhafte Apfelsorte.

Ein Link zum Beitrag findet sich auf www.Streuobst-mainfranken.de.



Abb. 54: Filmarbeiten am Kaltenhausener Berg mit den Bürgermeistern Günther Peteranderl und Hans Holzinger

10.8 Mainfranken Messe 2011 (in Planung)

Alle zwei Jahre findet in Würzburg die Mainfranken-Messe statt. Der Bund Naturschutz plant für die nächste Messe, Streuobst in den Mittelpunkt zu stellen. Neben Sortenausstellungen, Verkostungen, verschiedenen Ausstellern und allgemeinen Informationen zum Thema ist auch eine VIP-Küche geplant, die sich bereits bei der letzten Messe großer Beliebtheit erfreute.

Namhafte Köche aus der Region bieten lokale Spezialitäten an, zubereitet aus regionalen Bio-Produkten. Diesmal soll der Schwerpunkt der Gerichte auf Streuobst gelegt werden (vgl. Kapitel 9.3.6: Streuobst in der Küche)

Hier sollen spezielle Sorten, entsprechend ihrer Verwertungseigenschaften verwendet und so einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden, z. B. Kuchen aus 'Jakob Lebel', welcher noch bis Mitte des letzten Jahrhunderts der gefragteste Apfel der Bäckereien war, oder Rhönschaf mit geschmorten 'Mollebusch'-Birnen als Beilage.

Verwendung werden auch Produkte aus Streuobst finden, z. B. Sekt, Cidre, Essig und Wein.

11 Ausblick

Die Ergebnisse der Sortenkartierung werden bei den Aktionstagen Streuobst in Margetshöchheim am 16./17. Oktober 2010 vorgestellt, welche vom Landratsamt Würzburg und dem Kreisverband für Gartenkultur und Landespflege organisiert werden, unter der Federführung des Kreisfachberaters Günter Gerner.

Im Rahmen der Laufzeit des Sortenprojektes von 2007 bis 2010 wurden umfangreiche Aktivitäten zur Sortensicherung umgesetzt und angeschoben. Damit die Sortensicherung langfristig erfolgreich ist, müssen diese Maßnahmen weiterverfolgt und betreut werden.

Weiterzuführende Aufgaben sind u.a.:

- Nachbestimmung der im Rahmen des Projektes gefundenen unbekannteren Sorten
- Veredelung noch nicht gesicherter Sorten
- Weitergabe von Reiseren erhaltenswerter Sorten an Baumschulen der Region
- Überprüfung und Sichtung seltener und interessanter Sorten bezüglich ihres Anbau- und Verwertungswertes
- Ergänzung der Inhaltsstoffanalysen
- Entwicklung weiterer sortenreiner Produkte und Stärkung der Vermarktung

Mit der Obstsortenkartierung wurde ein wichtiger Grundstein gelegt für eine Renaissance des Streuobstbaus im Landkreis Würzburg und in ganz Mainfranken. Auf Grund der breiten Unterstützung durch verschiedene Akteure, die sich bei der regen Teilnahme am Runden Tisch manifestiert, sind die Voraussetzungen im Landkreis Würzburg günstig, dass die Ergebnisse der Sortenkartierung nicht in einer Schublade verstauben, sondern auf breiter Basis aufgegriffen und weitergeführt werden. Das Ziel, die Wertschätzung für unsere Streuobstbestände und deren Sortenschatz zu erhöhen, ist erreicht worden.

Wer diese Ansätze konsequent weiterverfolgt, für den bestehen gute Chancen, mit Streuobst auch wieder Geld zu verdienen.

12 Literaturverzeichnis

- ARCHE NOAH (Hrsg.) 2006: Sortenmappe. Verfügbare Sorten aus Niederösterreich. Sortenblatt Apfel 17. Schiltern.
- BALLING, E., MIETHANER, A., SUBAL, W. 2010: Äpfel und Birnen in Franken. Streuobstkartierung im Landkreis Würzburg. Distel e.V. (Selbstverlag), 120 S.
- BANNIER, H.-J., 2000: Richtige Auswahl von Obstarten und Obstsorten für Streuobstpflanzungen.
- BARTHA-PICHLER et al., 2005: Rosenapfel und Goldparmäne, 365 Apfelsorten – Botanik, Geschichte und Verwendung. 3. Auflage 2009. AT Verlag, Baden und München.
- BOSCH, H.-T., 2006: Rambur, Renette, Rotbirn, Eine Bestandsaufnahme der Apfel- und Birnensorten im Saarland und der Westpfalz. Verband der Gartenbauvereine Saarland-Pfalz e.V., Broschüre 64 S.
- BOSCH, H., SCHWINDEL, S., DEGENBECK, M. 2009: Sortenempfehlungen für Streuobstwiesen bei den Kreisfachberatern für Gartenkultur und Landespflege in Bayern. Jahresheft des Pomologenvereins 2009, S. 9-19.
- DEGENBECK, M., BOSCH, H.-T. u. a.; 2008: Erhaltung alter Kernobstsorten im Bodenseeraum. Endbericht zum Interreg III A – Projekt der Länder Baden-Württemberg, Bayern, Vorarlberg, Schweiz und Fürstentum Liechtenstein.
- DEGENBECK, M. 2001: Umfrageergebnisse zum Thema Streuobst im Landkreis Würzburg. Schule und Beratung 11/2001, S. IV-13-18.
- DEGENBECK, M. 2005: Situation des Streuobstbaus in Deutschland – Zustand – Probleme – Lösungsansätze. Flüssiges Obst 2/2005, S. 64-69.
- DEGENBECK, M. 2008: 7. Streuobsttag der LWG – ein voller Erfolg – über 2000 Besucher in Veitshöchheim. Kleinbrennerei 12/2008, S. 9.
- DEGENBECK, M. 2009: Neue Apfelsorten im Streuobstbau – Zwischenbilanz nach zehnjähriger Versuchsdauer. Schule und Beratung 4-5/2009, S. III 23-29.
- FRIEDRICH, V. 2007: Pomona Franconica – Früchte für den Fürstbischof. Begleitbuch zur Ausstellung in Würzburg, Bonitas-Bauer-Druck, 256 S.
- GESELLSCHAFT FÜR POMOLOGIE UND OBSTSORTENERHALTUNG BAYERN (GPO) 2007: Apfel- und Birnensorten Europas. Obst- und Gartenbauverlag, München, 312 S.
- GÖTZ, G., SILBEREISEN, R.; 1989: Obstsortenatlas. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 364 S.
- GRILL, D., KEPPEL, H.; 2005: Birnensorten für den Streuobstbau, Leopold Stocker Verlag, Graz.
- HARTMANN, W.; 1994: Die Palmischbirne. Obst & Garten 12/1994, S. 474-476.
- HARTMANN, W.; 1995: Die Wahlsche Schnapsbirne. Kleinbrennerei 10/1995, S. 215-217.
- HARTMANN, W.; 2003: Farbatlas alte Obstsorten. 2., stark überarbeitete Auflage. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 320 S.

- HARTMANN, W.; FRITZ, E.; 2008: Farbatlas alte Obstsorten. 3. stark überarbeitete Auflage. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 320 S.
- KORNPROBST, M. 1994: Lebensraumtyp Streuobst. Landschaftspflegekonzept Bayern, Band II.5.
- LOTT, K., 1993: Der historische Obstbau in Deutschland zwischen 1850 und 1910. Dissertation. Humboldt-Universität Berlin.
- MAYR, U., 2005-2008: Ergebnisse der Inhaltsstoffuntersuchungen ausgewählter Apfelsorten. KOB Bavendorf. In: Endbericht „Erhaltung alter Kernobstsorten im Bodenseeraum, www.kernobst-bodensee.org.
- MÜHL, F.; 1999: Alte und neue Birnensorten. Obst- und Gartenbauverlag München.
- MÜHL, F.; 2001: Alte und neue Apfelsorten. Obst- und Gartenbauverlag München.
- MÜHL, F.; 2007: Alte und neue Apfelsorten. 6. Auflage. Obst- und Gartenbauverlag, München.
- MÜHL, F.; 2003: Alte und neue Birnensorten – Quitten und Nashi. 3. Auflage. Obst- und Gartenbauverlag, München.
- MÜLLER, J., BISSMANN, O., POENICKE, W., ROSENTHAL, H. UND SCHINDLER, O.; 1905 – 1934: Deutschlands Obstsorten. 7 Bände, Stuttgart.
- NABU MÜNSTER e.V.; 2000: Landschaft schmeckt, Streuobstwiesen im Münsterland und in Ostwestfalen-Lippe. Naturschutzbund Deutschland, 170 S.
- OBBERDIECK, J.G.C., LUCAS E., JAHN F., 1859 – 1875: Illustriertes Handbuch der Obstkunde. 8 Bände. Stuttgart und Ravensburg.
- Bayerischer Landesverband für Obst- und Gartenbau 1950: Obstsortenwerk; Die anbauwürdigsten Obstsorten Bayerns.
- PETZOLD, H., 1982: Birnensorten. Neumann Verlag, Leipzig, 256 S.
- PETZOLD, H.; 1997: Apfelsorten. Neumann Verlag, Leipzig, 224 S.
- ROLOFF, A. 2001: Baumkronen: Verständnis und praktische Bedeutung eines komplexen Naturphänomens. Stuttgart.
- SUBAL, W. Bärnthaler, R. 2002: Alle Kernobstsorten im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen. Abschlussbericht, 244 S.
- SCHIRMER, M.; 2003: Die Quitte, eine fast vergessene Frucht. IHW-Verlag, München, 413 S.
- SCHLERETH, A.; 2000: Obstsortenliste, Baumschule Armin Schlereth, Hammelburg.
- SCHWINDEL, S.; 2009: Zusammenstellung verwertungsrelevanter Fruchteigenschaften der im Rahmen des Projektes „Erhaltung alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“ gefundenen Apfel- und Birnensorten als Grundlage für regionale Sortenempfehlungen. Unveröffentlichtes Gutachten.
- SCHWINDEL, S. 2009: Sortenreine Apfelchips – wie gut schmeckt gesundes Naschen? – VeV-Mitteilungen 106/2009, S. 35-36.
- SILBEREISEN, R., GÖTZ, G., HARTMANN, W.; 1996: Obstsorten-Atlas. Ulmer-Verlag, Stuttgart.

STIFTUNG FÜR DIE NATUR; 2000: Empfehlenswerte Streuobstsorten für Ostwestfalen-Lippe, Ravensberg, 68 S.

SUBAL, W., BÄRNTHOL, R. 2002: Alte Kernobstsorten im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen. Abschlussbericht, 244 S.

TRENKLE, R. 1950: Obstsortenwerk – Die anbauwürdigsten Obstsorten Bayerns. Verla Bayerischer Landesverband für Obst- und Gartenbau, München, 246 S.

VORBECK, A. 2006: Kartierung von Apfel- und Birnensorten in der Gemeinde Kottenheim, Lkr. Mayen-Koblenz. Abschlussbericht 325.

VOTTELER, W.; 1986: Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten. Obst- und Gartenbauverlag München, 648 S.

ZEHNDER, M.; 2000: Alte Sorten gesucht. 'Raafs Liebling'. In: Obst und Garten, 9/2000.

Sortenabbildungen:

Hans-Thomas Bosch, Wolfgang Subal

DANKSAGUNG

Ein herzliches Dankeschön gilt den Pomologen Edwin Balling, Ernst Wolfert und Dr. Silvia Löwe, die ehrenamtlich mit großem Einsatz bei der Obstsortenkartierung im Landkreis Würzburg mitwirkten.



Abb. 55: Die Pomologen Edwin Balling, Dr. Silvia Löwe und Ernst Wolfert (v.l.) kartierten ehrenamtlich die Obstsorten im Landkreis Würzburg.

Ohne Edwin Balling, der sich aktiv beim damaligen Landrat Zorn für eine Sortenkartierung einsetzte, wäre dieses Projekt vermutlich nicht zu Stande gekommen. Seinem großen Wissen um alte Sorten und seiner Ausdauer und Sammelleidenschaft verdanken wir die in jedem Jahr mit viel Liebe gestalteten Sortenausstellungen. Immer mit von der Partie und mehr als nur eine helfende Hand dabei ist Dr. Silvia Löwe.

Ernst Wolfert, der ehemalige Betriebsleiter des Obstbau-Versuchsbetriebes der LWG, bereicherte das Projekt sowohl durch seine tatkräftige Unterstützung bei den Kartierungen und sein Wissen, gerade auch um modernere Sorten, als auch durch eine schier unerschöpfliche Quelle praxiserprobter Sachkenntnisse, wie z. B. zum Obstbaumschnitt oder zur Veredelung.

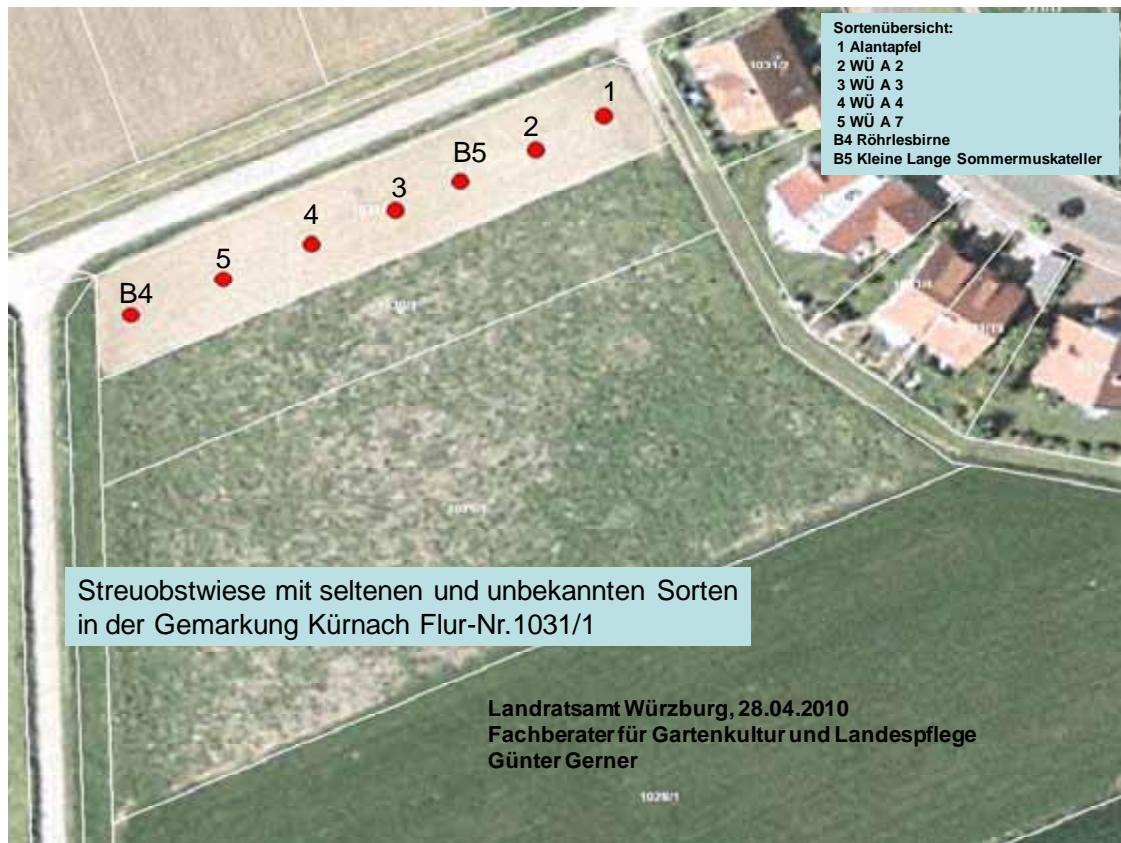
Nicht zuletzt trugen sie mit Ruhe, Gelassenheit und frohem Mut zu einer wunderbaren Arbeitsatmosphäre bei und standen immer Gewehr bei Fuß, wenn Not am Mann war, um die Kollegen nach bestem Wissen und Gewissen zu unterstützen.

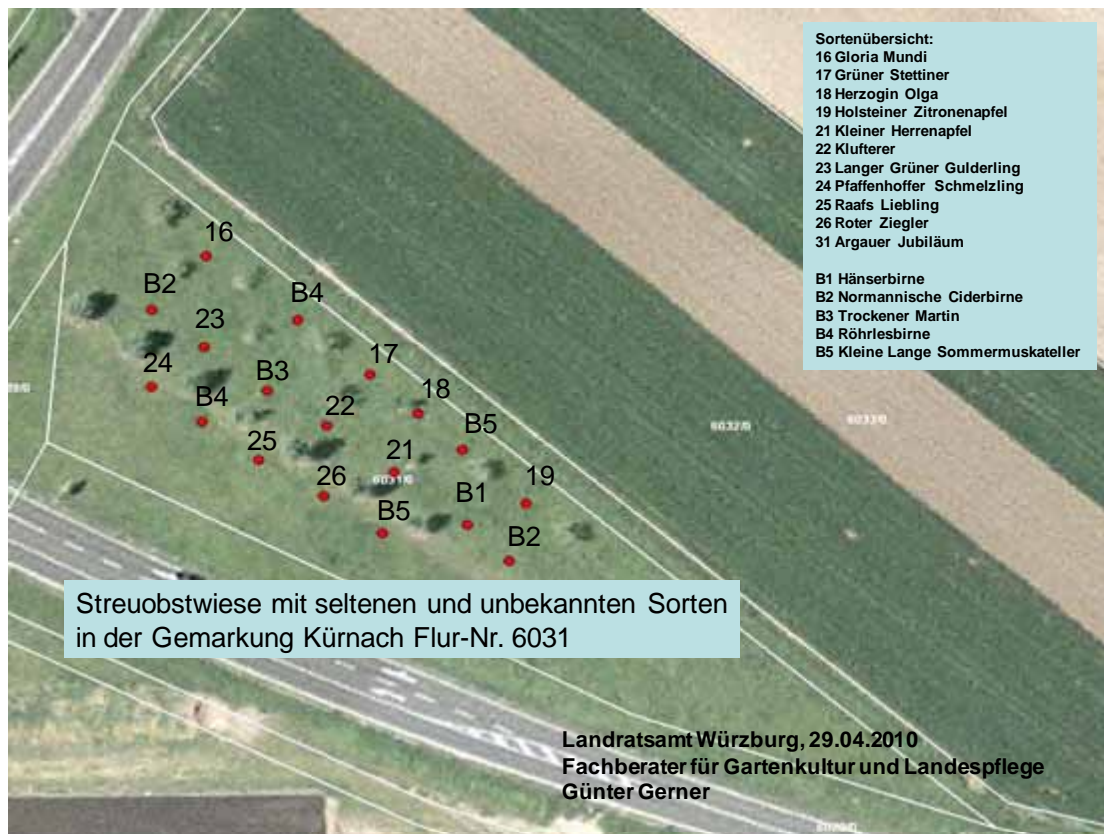
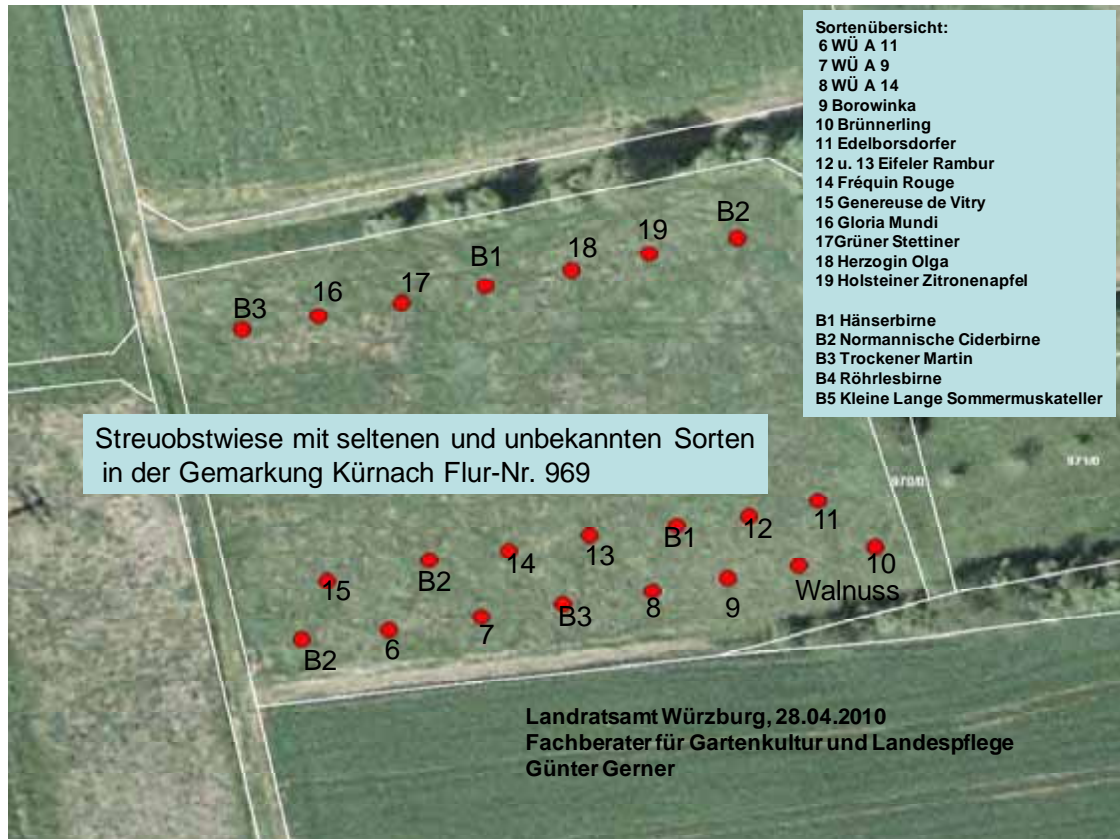
Ein besonderer Dank gilt dem mittlerweile leider verstorbenen Landrat Waldemar Zorn, der im Kreisrat die Obstsortenkartierung (mit breiter Unterstützung der Kreisräte) durchsetzte, wohlgerne allein aus Eigenmitteln des Landkreises Würzburg ohne weitere Fördermittel. Das Ergebnis dieser vorausschauenden Politik kann sich sehen lassen. Viele Aktivitäten zur Förderung unserer Streuobstbestände sind angeschoben worden.

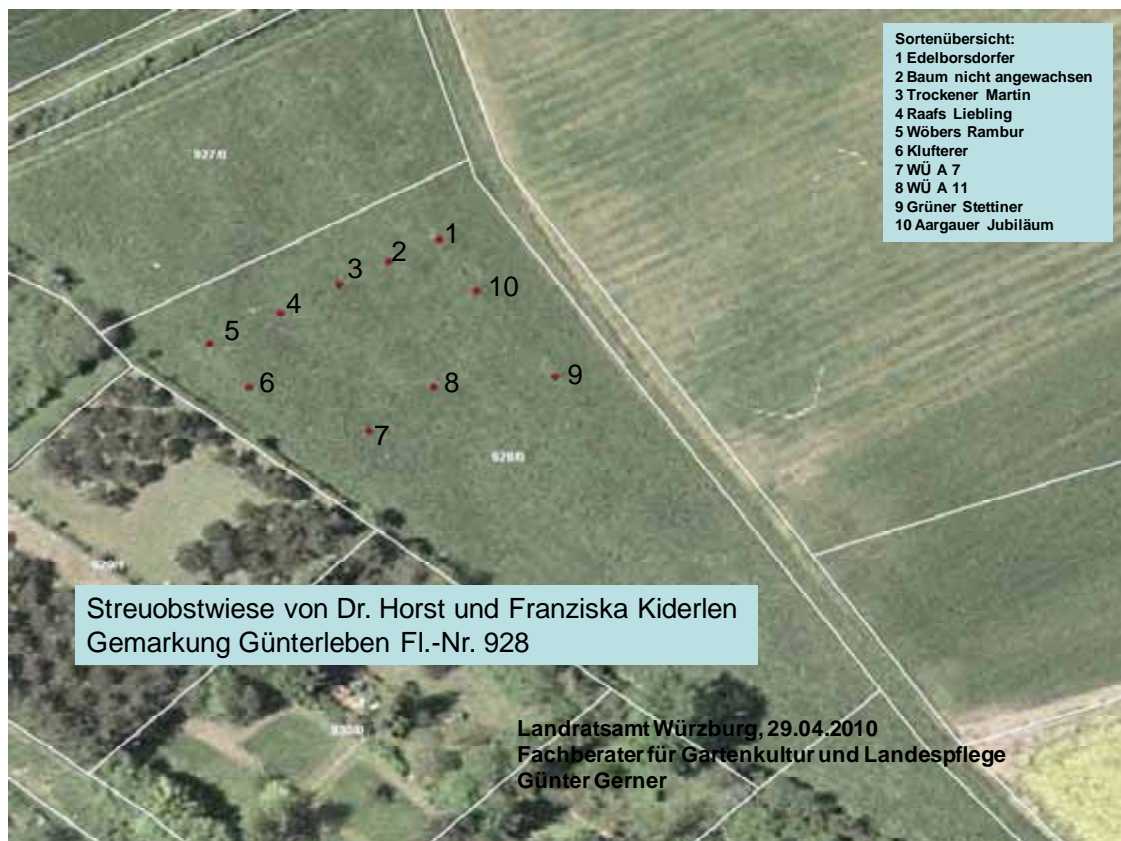
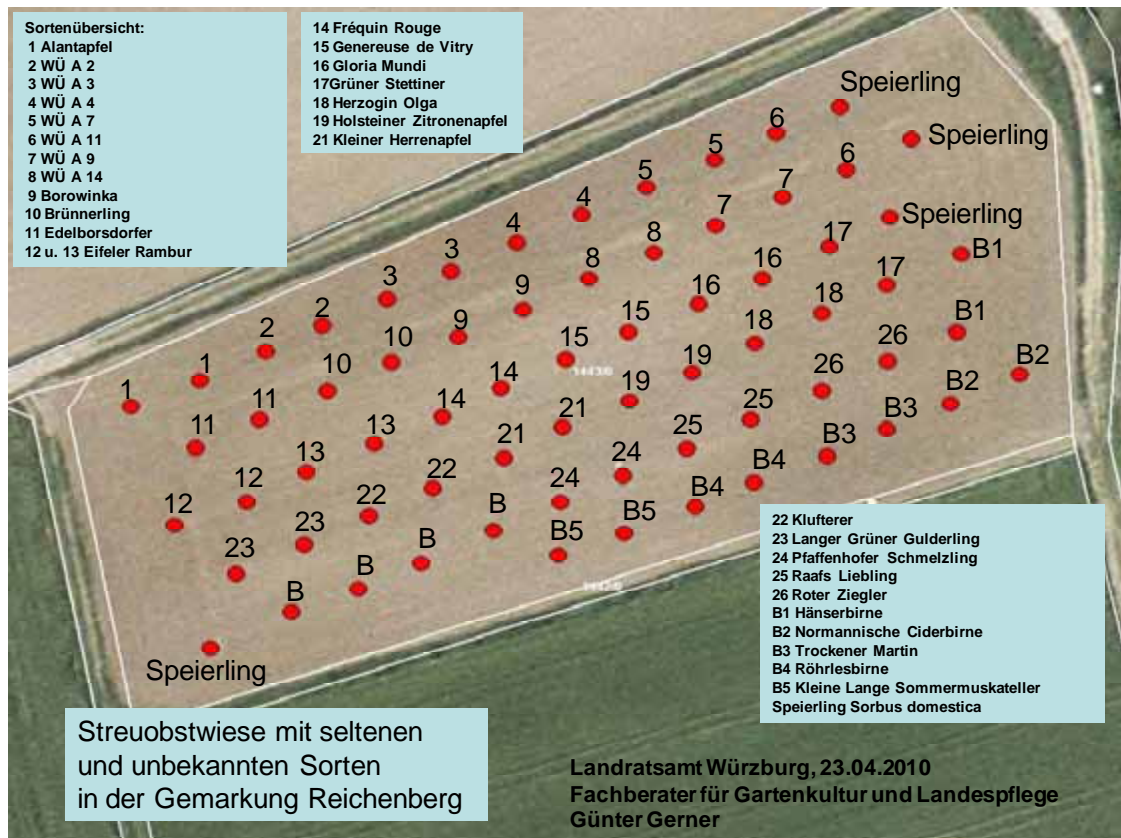
Dank gebührt auch Hubert Marquart und Günter Gerner vom Landratsamt Würzburg für die stets fruchtbare Zusammenarbeit und die rege Unterstützung der Obstsortenkartierung. Dies ist keineswegs selbstverständlich; in den meisten Landkreisen Bayerns werden andere Schwerpunkte gesetzt. Dank gilt auch den beteiligten Obst- und Gartenbauvereinen und Einzelpersonen, die in der einen oder anderen Art und Weise das Projekt unterstützt haben.

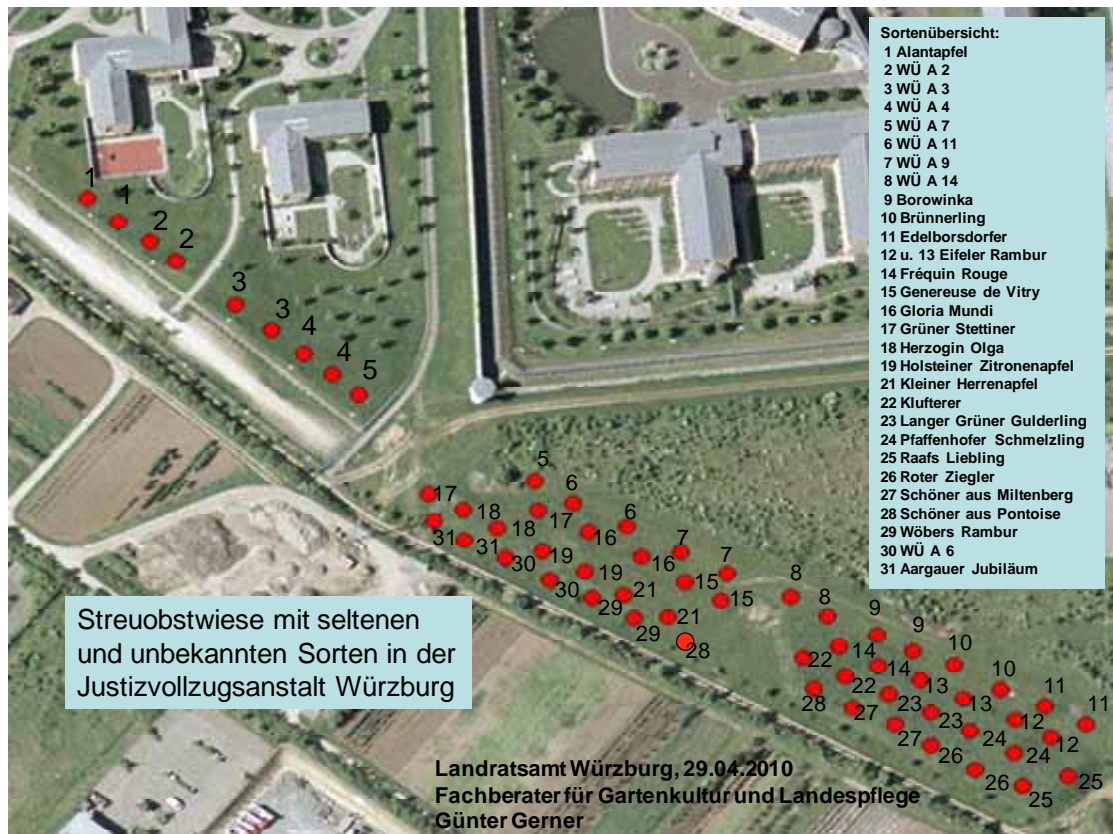
Wir bedanken uns weiterhin bei den Gemeinden Reichenberg, Margetshöchheim, Zell am Main, Röttingen und Helmstadt, die eigene Haushaltsmittel eingesetzt haben, damit ihr Gemeindegebiet bzw. einzelne Gemarkungen kartiert werden konnten.

Zu guter Letzt bedanken wir uns bei allen Obstbaumbesitzern, die sich um ihre Obstbäume kümmern und damit jeder für sich einen kleinen Beitrag zur Erhaltung unserer Obstsortenvielfalt und unserer alt hergebrachten Streuobstkultur leistet.









Mostobstanbau

Diese Liste richtet sich insbesondere an Landwirte, die den Streuobstbau als Zuerwerb wirtschaftlich betreiben wollen.

Sorten:

In der Liste werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge (insb. Feuerbrand)
- vorwiegend höhere Erträge
- mittel- bis großfrüchtig
- geringer Pflegeaufwand
- gute Mostobstsorten

Besonderheiten:

Sorten mit gleichem Reifezeitpunkt sollen zusammen gepflanzt werden, um die Ernte zu erleichtern. Genügend Sorten mit gutem Pollen müssen in einer Pflanzung als Befruchter eingeplant werden. Die Sortenlisten können mit einem bestimmten Anteil an „Raritäten“ aufgefüllt werden.



Bemerkungen:

Mit * gekennzeichnete Sorten sind eine sinnvolle Ergänzung zum bereits in der Region bestehenden Sortiment

Mit ** gekennzeichnete Sorten sind neue, moderne Sorten, die für den Anbau auf Hochstamm geeignet sind

Fb = kurz für Feuerbrand

Die Schorfresistenz der Re-Sorten (wie z. B. Relinda) ist vielerorts bereits gebrochen.

T = Tafelobst, M = Most/Saft, K = Küche, B = Brand, D = Dörren, L = sehr gut lagerbar

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken Kelterobst

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Baumanns Renette	10	12	gut	T, M, K, L	für offene Lagen; keine staunassen Böden; mittelwüchsig, alternierend stark Fb-anfällig, etwas anfällig für Krebs und Schorf gut transportfähig; vorwiegend süß
Bittenfelder Sämling	E 10 - M 11	10 bis 3	gut	M, L	nicht für raue Lagen wegen später Reife; starkwüchsig Fb-tolerant, alternierend säurereich, sehr gut für Most und Saft; äußerst robust und langlebig; saftig
Brettacher	M - E 10	12 bis 5	schlecht	T, M, K, B, L	liebt warme Böden; starkwüchsig; stark anfällig für Fb, sonst sehr robust hohe Saftausbeute; leicht gewürzt mit erfrischender Säure
Coulons Renette	M 10	12 bis 3	schlecht	T, M, L	liebt feuchte, aber nicht nasse Böden; mittel-starkwüchsig etwas Krebs und Schorf, sehr frostempfindlich säuerlich süß, etwas gewürzt, fein
Danziger Kantapfel	E 9	9 bis 12	gut	T, M, K	in rauen Lagen gesünder; starkwüchsig; stark anfällig für Krebs und Schorf, besonders gut für hohe Lagen; saftig, säuerlich
Eifeler Rambur	M 10	11 bis 2		T, M, L	bis in raue Lagen; starkwüchsig Fb-tolerant, auch sonst robust; süßsäuerlich, aromatisch
Fießers Erstling	M 9	11 bis	gut	T, M	mittelwüchsig, sehr vital und robust; weinsäuerliches, erfrischendes Aroma
Florina**	E 9	9 bis 2	gut	T, M, K	geschützter Standort und leichter Boden bevorzugt; starkwüchsig Fb-tolerant, aber anfällig für Mehltau, etwas für Schorf eher geringe Saftausbeute; mildsäuerlich, leicht parfümiert hoher Schnittaufwand
Geflammt Kardinal	10	10 bis 2	schlecht	T, M, K, D	kaum Ansprüche an den Standort; starkwüchsig sehr robust, sehr vital saftig und erfrischend, aber ohne spezifische Würze

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Geheimrat Dr. Oldenburg	9	9 bis 11	gut	T, M, K	mittelwüchsig stark Fb-anfällig, anfällig für Schorf und Mehltau süßsauerlich mild
Gehrsers Rambur	M - E 10	10 bis 11	schlecht	M	Mittelwüchsig, in hohen Lagen zu sauer sehr Fb-tolerant, neigt zu Glasigkeit; robust, widerstandsfähig anfällig für Apfelwickler und Läuse
Grahams Jubiläumsapfel	M 9	10 bis 12	gut	T, M, K	auch für raue Lagen, anspruchslos; mittelwüchsig stark anfällig für Fb, sonst sehr robust mäßig saftig, feinsäuerlich, vorwiegend süß
Graue Herbstrenette	M 10	10 bis 12		T, M, K	anspruchslos, keine zu schweren Böden (Krebs); starkwüchsig etwas krebsanfällig mürbe, aber fein, saftreich, feinsäuerlich und würzig
Harberts Renette	A 10	10 bis 1	schlecht	T, M, K, D, L	bis in Höhenlagen, geringe Ansprüche an den Boden; sehr starkwüchsig sehr Fb-tolerant, lediglich etwas mehltauanfällig, sonst unempfindlich alternierend saftig feinaromatisch, süßsauerlich
Kaiser Wilhelm	E 9 - M 10	10 bis 2	schlecht	T, M, D	keine schweren, nassen Böden (Krebs), sehr starkwüchsig neigt zu Fruchtfall, Fleischbräune und Stippe; sonst sehr robust säuerlich süß mit wenig Aroma
Kardinal Bea	A - M 10	10 bis 11	gut	T, M	mittelwüchsig, anfällig für Fb, etwas anfällig für Läuse, sonst robust süß, fein, mit wenig Säure
Klufferer	A 10	10 bis 2		M, K	mittlere Standortansprüche; mittelwüchsig, robust süßsauerlich, mittel aromatisch
Landsberger Renette	E 9 - M 10	10 bis 1	gut	T, M, K, L	für windoffene und kühle Lagen; mittel-starkwüchsig stark anfällig für Fb, Mehltau und Schorf Früchte hängen sehr lange am Baum; schwefel- und kupferempfindlich saftig, süßsauerlich mit feinem Aroma

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken Kelterobst



APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Linsenhofer Sämling	M - E 10	10 bis 3		M	mittelwüchsig, Fb-tolerant, kein Schorf! alternierend; sehr robust und widerstandsfähig gutes Zucker/Säure-Verhältnis; ohne besonderes Aroma
Lohrer Rambur	E 10	10 bis 5	schlecht	T, M, L	sehr starkwüchsig, Fb-tolerant, gut lagerbar; sehr robust schwach säuerlich, wenig gewürzt
Luxemburger Renette	M 10	bis 6		T, M, L	völlig anspruchslos an Klima und Boden; starkwüchsig etwas schorf- und mehltauanfällig, sehr hohe, aber unregelmäßige Ernten saftig, leicht gewürzt
Maunzenapfel	M 10	10 bis 3	gut	M	anspruchslos; starkwüchsig, Fb-tolerant, sehr robust; alternierend Blender: sauer; saftig
Raafs Liebling	E 10	10 bis 11		T, M, B	gering bis mittelanfällig süßsauerlich mit schwachem Aroma
Relinda**	M 10	1 bis 4		T, M, L	starkwüchsig, schorffresistent saftig, sauer und aromatisch
Rheinischer Bohnapfel	M 10 - A 11	11 bis 5	schlecht	M, K, D, B, L	starkwüchsig, starke Alternanz, Fb-tolerant saftig säuerlich und nur schwach gewürzt
Rheinischer Winterrambur	M - E 10	12 bis 4	schlecht	T, M, K, B, L	nicht für frostgefährdete Lagen; mag durchlässige Böden; starkwüchsig stark anfällig für Krebs und Mehltau säuerlich und schwach aromatisch
Roter Boskoop	E 10	12 bis 6	schlecht	T, K, L	bis in raue Lagen; auch auf feuchten, schweren, weniger fruchtbaren Böden sehr starkwüchsig, krebs- und schorfanfällig, alterniert stark; fruchtallanfällig; säuerlich, würzig
Roter Trierer Weinapfel	E 10 - 11	11 bis 4		M, K	für Weinbauklima mit guten Böden und reichlich Wasser; mittelwüchsig anfällig für Fb und Schorf sehr fest, saftig, säuerlich und leicht herb

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Schneiderapfel	A 10	10 bis 2		M	bis in Höhenlagen anbaubar; wüchsig sehr robust; sehr Fb-tolerant
Schöner aus Boskoop	E 9 - M 10	12 bis 2	schlecht	T, M, K, D, B, L	starkwüchsig, alternierend etwas schorfanfällig, aber Fb-tolerant, Blütenfrost-empfindlich anfällig für Kernhaus- und Fleischbräune säuerlich, hervorragender Backapfel
Schöner aus Pontoise	10	11 bis 3		T, M	kaum Ansprüche an den Standort sehr starkwüchsig, etwas fäulnisanfällig
Schöner aus Wiltshire	M 10	11 bis 3	gut	T, M, K, L	auch für raue Lagen und für mittlere Böden; mittelwüchsig Fb-tolerant; etwas Stippe säuerlich und sortentypisch gewürzt
Unseldapfel	M - E 10	10 bis 4		M	sehr starkwüchsig, sehr robust, nur im Feinstbereich Krebs schwach säuerlich, leicht gewürzt und trocken
Welschisner	M 10	10 bis 5	schlecht	M, L	auch für Höhenlagen; auch auf schlechten Böden; starkwüchsig kreb- und schorfanfällig säuerlich und mäßig saftig bis trocken
Wöbers Rambur	A - M 10	11 bis 3	gut	T, M, K, L	wüchsig, robust; mäßig aromatisch ausgeglichen säuerlich-süß

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Bayerische Weinbirne	M - E 10	10 bis 12		M, D	für wärmere Lagen, starkwüchsig, sehr robust gegen Fb, alternierend sehr saftig, süßherb mit feiner Würze
Kirchensaller Mostbirne	E 9 - A 10	9 bis 10		M	auch für Höhenlagen, wenig Ansprüche an den Boden starkwüchsig, Fb-tolerant, sehr gesund
Luxemburger Mostbirne	A 10	10 bis 11		M, D, B	geringe Klimaansprüche, mittlere Ansprüche an den Boden; mittelwüchsig kreb- und schorfanfällig, sonst robust herbsüß, für Rohgenuss ungeeignet
Schweizer Wasserbirne	A - M 10	10 bis 11	schlecht	T, M, D, B	bis in Hochlagen; sehr anspruchslos; mittel-starkwüchsig Probleme mit Birnenverfall sehr saftig und süß, mit wässrigem, herben Geschmack
Weilersche Mostbirne	M - E 10	10 bis 11		M	mittelwüchsig, kreb- und schorfanfällig; alternierend; wird nicht sehr alt süßherb, würzig und weinsäuerlich

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Förderungen

Der **Landschaftspflegeverband Würzburg** unterstützt die Pflanzung von Streuobstbäumen mit Zuschüssen des Bayerischen Umweltministeriums und des Landkreises Würzburg.

Für die Förderung sind folgende Bedingungen ausschlaggebend:

- > Pflanzung hochstämmiger Obstbäume
- > Flurstück in der freien Feldflur
- > Keine feste Umzäunung um das Flurstück

Genaue Informationen zur Förderung erhalten Sie in der Geschäftsstelle oder auf

→ www.streuobst-mainfranken.de



Bio-Streuobst-Projekt Mainfranken

Vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen geregelten Vertragsanbau einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten. Dazu verpflichten Sie sich, Ihre Bestände nach EU Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden.

Wer kann mitmachen?

Sie sollten mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaften. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmeterminen bei den Mainfränkischen Werkstätten in Würzburg/Lengfeld abgeliefert. Der Beitrag für die Biozertifizierung beträgt 10 € pro Teilnehmer und Jahr.

Interessenten melden sich bitte bei: Susanne Geber, Tel. 0931-46788666
susanne.geber@schlaraffenburger.de

Landkreis Würzburg
Landratsamt Würzburg
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-0
FAX 0931 / 8003-262



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 / 9801-407
Fax 0931 / 9801-400



Landschaftspflegeverband Würzburg e. V.
Hubert Marquart
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-209
Fax 0931 / 8003-60218
lpv@lra-wue.bayern.de



Fraxinus GbR
Alexander Vorbeck, Susanne Geber
Heimbach 8
63776 Mömbris
Tel. 06020 / 9956 44
Fax 06020 / 9956 99
kontakt@fraxinus.info



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Brennsorten

Diese Liste richtet sich insbesondere an Brenner und Landwirte, die an Brenner liefern wollen.

Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- aufgrund ihrer Inhaltsstoffe, Aroma oder der Tradition gute Eignung zum Brennen
- gering bis mäßig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- Sorten, die sich bislang für sortenreine Brände bewährt haben oder in der Literatur als Brennsorten erwähnt sind

Besonderheiten:

Auch andere, nicht in dieser Liste enthaltenen Sorten können gut für Brand geeignet sein, jedoch fehlen dafür die Erfahrungswerte.

Bemerkungen:

Es ist darauf zu achten, genügend Sorten mit gutem Pollen als Befruchter einzuplanen!

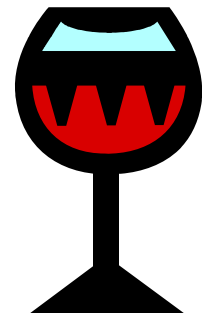
Mit * gekennzeichnete Sorten sind eine sinnvolle Ergänzung zum bereits in der Region bestehenden Sortiment

Mit ** gekennzeichnete Sorten sind neue, moderne Sorten, die für den Anbau auf Hochstamm geeignet sind

Fb = kurz für Feuerbrand

Die Schorfresistenz der Re-Sorten (wie z. B. Relinda) ist vielerorts bereits gebrochen.

T = Tafelobst, M = Most/Saft, K = Küche, B = Brand, D = Dörren, L = sehr gut lagerbar



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken BRENNSORTEN

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Baumanns Renette	10	12	gut	T, M, K, L	für offene Lagen; keine staunassen Böden; mittelwüchsig, alternierend stark Fb-anfällig, etwas anfällig für Krebs und Schorf, mittelmäßiger Geschmack, gut transportfähig; vorwiegend süß
Brettacher	M - E 10	12 bis 5	schlecht	T, M, K, B, L	liebt warme Böden; starkwüchsig, stark anfällig für Fb, sonst sehr robust hohe Saftausbeute; leicht gewürzt mit erfrischender Säure
Gewürzluiken	M - E 10	10 bis 3	gut	T, M, B, L	für wärmere Lagen; mittelwüchsig, anfällig für Fb, Schorf und Krebs holzrostempfindlich; frisch saftig und angenehm säuerlich
Goldparmäne	E 9	10 bis 1	gut	T, M, K, B	bis in mittlere Lagen, für nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig neigt zum Vergreisen stark anfällig für Fb und Krebs, etwas für Schorf und Mehltau; saftig sortentypisch nussig gewürzt, aromatisch
Gravensteiner	A 9	9 bis 11	schlecht	T, M, K, B	für ausgeglichenes Klima; sehr starkwüchsig sehr anfällig für Fb und andere Krankheiten; alternierend sehr aromatisch, sehr druckempfindlich; sehr saftig
Herzogin Olga	E 8	8 bis 9		T, D, B	starkwüchsig, moniliaanfällig, ca. 3 Wochen haltbar mürbe, kräftig weinsäuerlich
Jakob Fischer	A - M 9	9 bis 10	schlecht	T, M, K, B	gut bis in hohe Lagen, auf schweren Böden Krebs sehr starkwüchsig, sehr Fb-tolerant, aber etwas krebsanfällig 4 Wochen haltbar; saftig und aromatisch feinsäuerlich
Kaiser Alexander	10	10 bis 12	gut	T, K, D	bis in raue Lagen anbaubar, anspruchslos; starkwüchsig robust, alternierend; Schaufrucht, fäulnisanfällig; anfällig für Apfelwickler saftig und süßweinig
Raafs Liebling	E 10	10 bis 11		T, M, B	gering bis mittelanfällig, süßsäuerlich mit schwachem Aroma
Rheinischer Bohnapfel	M 10 - A 11	11 bis 5	schlecht	M, K, D, B, L	starkwüchsig, starke Alternanz Fb-tolerant, saftig säuerlich und nur schwach gewürzt

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Rheinischer Winterrambur	M - E 10	12 bis 4	schlecht	T, M, K, B, L	nicht für frostgefährdete Lagen; mag durchlässige Böden; starkwüchsig stark anfällig für Krebs und Mehltau säuerlich und schwach aromatisch
Rote Sternrenette	E 9	9 bis 12	gut	T, W, B	auch für ungünstige Lagen; für tiefgründige, durchlässige Böden sehr starkwüchsig, anfällig für Fb, alternierend ausgeglichen süßsauer, leicht aromatisch, mäßig saftig
Schöner aus Boskoop	E 9 - M 10	12 bis 2	schlecht	T, M, K, D, B, L	starkwüchsig, alternierend etwas schorfanfällig aber Fb-tolerant, Blütenfrost-empfindlich, anfällig für Kernhaus- und Fleischbräune säuerlich, hervorragender Backapfel
Zabergäu Renette	M - E 10	10 bis 3	schlecht	T, M, K, B, L	für wärmere Klimate; mittelwüchsig; Fb-tolerant krebs- und mehltauanfällig; neigt zu Stippe würzig und süßer als Boskoop

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken BRENNSORTEN

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Amanlis Butterbirne	A 9	9	schlecht	T, M, K, D, B	auch für höhere Lagen, anspruchslos; sehr starkwüchsig abfällig für Fb, Schorf und Krebs hält 8-10 Tage; saftig, angenehm aromatisch und feinwürzig bis fad
Clapps Liebling	A 8	8	gut	T, M, K, D, B	für geschützte Lagen und fruchtbare, warme Böden; starkwüchsig stark anfällig für Fb und Schorf, etwas anfällig für Bakterienbrand schmelzend, saftreich, süß, wenig Aroma
Gellerts Butterbirne	M 9	9 bis 10	gut	T, M, K, D, B	geringe Ansprüche an den Standort; sehr starkwüchsig anfällig für Fb und Krebs, alternierend nicht druckfest, schmelzend, saftig, mit gutem, feinem Aroma
Gräfin von Paris	E 10	10 bis 12	gut	T, M, K, B	sehr hohe Ansprüche an den Standort; nicht kalt, nicht nass mittelwüchsig, stark anfällig für Fb, etwas für Schorf druckempfindlich, schmelzend, sehr saftig, guter Geschmack
Hänserbirne	M 10	10 bis 11		M, B	starkwüchsig, auch für höhere Lagen und ärmere Böden aber stark anfällig für Fb
Kleine lange Sommermuskateller	E 7	7		T, D, B	Anspruchslos an Klima und Boden; mittelwüchsig robust: fest, saftig, ausgeprägter Muskatgeschmack
Köstliche aus Charneu	E 9 - M 10	9 bis 11	gut	T, M, K, D, B	bis in windgeschützte, höhere Lagen ; starkwüchsig stark anfällig für Feuerbrand, gut transport- und lagerfähig sehr süß und saftig, mit Wohlgeschmack
Mollebusch	E 9	9 bis 10	gut	T, M, K, D	bevorzugt warme Standorte; sehr starkwüchsig stark Fb- und schorfanfällig, alternierend saftig, süßlich, wenig Aroma, halb schmelzend, eher hart und grieslig
Normannische Ciderbirne	E 9 - A 10	10		M, D, B	anspruchslos an Klima und Boden; sehr starkwüchsig rübenartig, sehr herbsüß

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Oberösterreichische Weinbirne	M 10	10 bis 11	schlecht	M, D, B	kaum Ansprüche an den Standort; starkwüchsig stark anfällig für Fb, etwas für Schorf; Blüte sehr witterungsempfindlich sehr saftig, hoher Zuckergehalt, aber auch sehr herb
Owener Birne	A - E 9	k. A.		M, D, B	anspruchslos an Klima und Boden; starkwüchsig anfällig für Fb; sonst sehr gesund, alternierend sehr saftig, süßherb, weinsäuerlich und würzig
Palmischbirne	E 8	8 bis 9		B, D	mittlere Ansprüche an den Boden; starkwüchsig, Fb-tolerant, sehr robust saftig, vollreif sehr süß, wenig Gerbstoffe
Schweizer Wasserbirne	A - M 10	10 bis 11	schlecht	T, M, D, B	bis in Hochlagen; sehr anspruchslos; mittel-starkwüchsig Probleme mit Birnenverfall sehr saftig und süß, mit wässrigem, herben Geschmack
Trockener Martin	E 10	12 bis 3		B, K	auch für raue Lagen; mittelwüchsig Fleisch trocken, aber angenehm süß
Vereinsdechantsbirne	E 10	10 bis 11	gut	T, M, K, B	nur für warme Lagen; mittelwüchsig, stark anfällig für Fb; alternierend geschmacklich hervorragend; fein, vollschmelzend, sehr saftig, kräftig süß und wohlschmeckend
Wahlsche Schnapsbirne	A - M 8	k. A.		B	mittelstarkwüchsig, breitpyramidal robust; süß und gerbstoffarm; ausgeprägtes, an Williams Christ erinnerndes Aroma, hervorragende Brennbirne
Welsche Bratbirne	M 9 - M 10	10		M, B	auch für Höhenlagen; starkwüchsig Fb-tolerant; grobzelliges Fleisch, süßherb

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Förderungen

Der **Landschaftspflegeverband Würzburg** unterstützt die Pflanzung von Streuobstbäumen mit Zuschüssen des Bayerischen Umweltministeriums und des Landkreises Würzburg.

Für die Förderung sind folgende Bedingungen ausschlaggebend:

- Pflanzung hochstämmiger Obstbäume
- Flurstück in der freien Feldflur
- Keine feste Umzäunung um das Flurstück

Genaue Informationen zur Förderung erhalten Sie in der Geschäftsstelle oder auf

➔ www.streuobst-mainfranken.de



Bio-Streuobst-Projekt Mainfranken

Vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen geregelten Vertragsanbau einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten. Dazu verpflichten Sie sich, Ihre Bestände nach EU Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden.

Wer kann mitmachen?

Sie sollten mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaften. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmetermi- nen bei den Mainfränkischen Werkstätten in Würzburg/Lengfeld abgeliefert. Der Beitrag für die Biozertifizierung beträgt 10 € pro Teilnehmer und Jahr.

Interessenten melden sich bitte bei: Susanne Geber, Tel. 0931-46788666
 susanne.geber@schlaraffenburger.de

Landkreis Würzburg
 Landratsamt Würzburg
 Zeppelinstr. 15
 97074 Würzburg
 Tel. 0931 / 8003-0
 FAX 0931 / 8003-262

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck
 An der Steige 15
 97209 Veitshöchheim
 Tel. 0931 / 9801-407
 Fax 0931 / 9801-400

Landschaftspflegeverband Würzburg e. V.
 Hubert Marquart
 Zeppelinstr. 15
 97074 Würzburg
 Tel. 0931 / 8003-209
 Fax 0931 / 8003-60218
 lpv@lra-wue.bayern.de

Fraxinus GbR
 Alexander Vorbeck, Susanne Geber
 Heimbach 8
 63776 Mömbris
 Tel. 06020 / 9956 44
 Fax 06020 / 9956 99
 kontakt@fraxinus.info



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Tafelobst für die Direktvermarktung

Diese Liste richtet sich insbesondere an Landwirte und Privatleute, die sich über die Direktvermarktung von Tafelobst einen Zuerwerb erschließen wollen.

Sorten:

In der Liste werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- gute bzw. sehr gute Tafelqualitäten
- gering bis mäßig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- auch neue Sorten
- geringe Druckempfindlichkeit

Besonderheiten:

Sorten mit gleichem Reifezeitpunkt sollen zusammen gepflanzt werden.
Liste sortiert nach der Pflückreife.



Bemerkungen:

Es ist darauf zu achten, genügend Sorten mit gutem Pollen als Befruchter einzuplanen!

Mit * gekennzeichnete Sorten sind eine sinnvolle Ergänzung zum bereits in der Region bestehenden Sortiment

Mit ** gekennzeichnete Sorten sind neue, moderne Sorten, die für den Anbau auf Hochstamm geeignet sind

Fb = kurz für Feuerbrand

Die Schorfresistenz der Re-Sorten (wie z. B. Relinda) ist vielerorts bereits gebrochen

T = Tafelobst, M = Most/Saft, K = Küche, B = Brand, D = Dörren, L = sehr gut lagerbar

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“

Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken TAFELOBST

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Weißer Klarapfel	M 7 - A 8	7 bis 8	gut	T, K	auch für raue Lagen; mittelwüchsig stark Fb-, krebs- und mehltauanfällig nur kurz haltbar; oft kräftiger Verjüngungsschnitt nötig saftig, erfrischende Säure, wenig Aroma
Ahra**	ab A 9	9 bis 1		T, M, K	für geschützte Lagen; nährstoffreiche, durchlässige Böden mittelwüchsig, regelmäßiger Verjüngungsschnitt nötig Geschmack ähnlich Goldparmäne
Jakob Fischer	A - M 9	9 bis 10	schlecht	T, M, K, B	gut bis in hohe Lagen, auf schweren Böden Krebs; sehr starkwüchsig sehr Fb-tolerant, aber etwas krebsanfällig 4 Wochen haltbar; saftig und aromatisch feinsäuerlich
Biesterfelder Renette	A - M 9	bis 12	schlecht	T, K	bis in höhere, aber geschützte Lagen, mittelwüchsig bevorzugt nährstoffreiche Böden stark anfällig für Fb und Mehltau, etwas für Krebs, häufig Stippe wird schnell mürbe, edelaromatisch, säuerlich, erfrischend saftig
Mutterapfel	M 9	bis 1	gut	T	bis in Höhenlagen, schwachwüchsig geringe Ansprüche an den Boden, schorfanfällig sehr aromatisch, süß, bananenartig
Wettringer Taubenapfel	9	9 bis 12		T, K	starkwüchsig, sehr robust schwach säuerlich mit wenig Aroma
Prinz Albrecht von Preußen	M - E 9	9 bis 12	gut	T	auch für raue Lagen; schwachwüchsig etwas anfällig für Fäulnis und Stippe, sonst robust Behangregulierung notwendig! saftig, süßlich und typisch aromatisch
Ingrid Marie	M - E 9	9 bis 1	gut	T, K	mittelwüchsig stark anfällig für Krankheiten und Fruchtfäule, alternierend saftig weinsäuerlich, wird schnell mürbe

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“

Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Berner Rosenapfel	E 9	9 bis 1	gut	T, M, K, L	für windoffene Lagen, schwach-mittelwüchsig stark schorfanfällig, anfällig für Fb, gibt hervorragenden Saft; süßlich mit erfrischender Säure
Danziger Kantapfel	E 9	9 bis 12	gut	T, M, K	in rauen Lagen gesünder; starkwüchsig, besonders gut für hohe Lagen stark anfällig für Krebs und Schorf saftig, säuerlich
Florina**	E 9	9 bis 2	gut	T, M, K	geschützter Standort und leichter Boden bevorzugt; starkwüchsig Fb-tolerant, aber anfällig für Mehltau, etwas für Schorf eher geringe Saftausbeute; hoher Schnittaufwand mildsäuerlich, leicht parfümiert
Goldparmäne	E 9	10 bis 1	gut	T, M, K, B	bis in mittlere Lagen, für nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig stark anfällig für Fb und Krebs, etwas für Schorf und Mehltau neigt zum Vergreisen saftig, sortentypisch nussig gewürzt, aromatisch
Reanda**	E 9	9 bis 12	gut	T, M, K	für alle Lagen; schwachwüchsig, sehr Fb-tolerant, aber mehltauanfällig angenehm süßsäuerlich und aromatisch
Rewena**	E 9	9 bis 1	gut	T, M, K	windgeschützt bis in mittlere Lagen anbaubar, schwachwüchsig bevorzugt nährstoffreiche Böden sehr Fb-tolerant, etwas schorfanfällig saftig, mit etwas herber Säure
Rote Sternrenette	E 9	9 bis 12	gut	T, W, B	auch für ungünstige Lagen; für tiefgründige, durchlässige Böden sehr starkwüchsig, anfällig für Fb, alternierend ausgeglichen süßsauer, leicht aromatisch, mäßig saftig
Goldrenette Freiherr von Berlepsch (gelb und rot)	E 9 - M 10	10 bis 3	gut	T, M, K, L	für milde Lagen, keine trockenen Böden; schwach-mittelwüchsig stark anfällig für Fb und Krebs, frostempfindlich, alternierend, anspruchsvoll, hervorragender Geschmack, viel Vitamin C

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken TAFELOBST

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Landsberger Renette	E 9 - M 10	10 bis 1	gut	T, M, K, L	für windoffene und kühle Lagen; mittel-starkwüchsig stark anfällig für Fb, Mehltau und Schorf Früchte hängen sehr lange am Baum schwefel- und kupferempfindlich saftig, süßsäuerlich mit feinem Aroma
Schöner aus Boskoop	E 9 - M 10	12 bis 2	schlecht	T, M, K, D, B, L	starkwüchsig, alternierend etwas schorfanfällig, aber Fb-tolerant, blütenfrostopfindlich, anfällig für Kernhaus- und Fleischbräune säuerlich, hervorragender Backapfel
Adamsparmäne*	A 10	11 bis 3		T	witterungsunempfindlich; für gute, ausreichend feuchte Böden mittelwüchsig, etwas schorfanfällig, sehr leichte Frucht weinsäuerlich mit ausreichender Süße
Goldrenette aus Blenheim	A 10	10 bis 2	schlecht	T, K	für warme Lagen, keine schweren Böden, sehr starkwüchsig stark anfällig für Fb und etwas für Krebs, stippeanfällig wenig saftig, sehr typisch gewürzt
Harberts Renette	A 10	10 bis 1	schlecht	T, M, K, D, L	bis in Höhenlagen, geringe Ansprüche an den Boden sehr starkwüchsig, alternierend sehr Fb-tolerant, lediglich etwas mehltauanfällig, sonst unempfindlich saftig, fein aromatisch, süßsäuerlich
Hildesheimer Goldrenette	A - M 10	12 bis 3		T, M, D	für gute Böden, nicht schwer und nass; starkwüchsig vorherrschende kräftige Säure
Wöbers Rambur	A - M 10	11 bis 3		T, M, K, L	wüchsig, robust mäßig aromatisch ausgeglichen säuerlich-süß
Alantapfel	M 10	10 bis 2	schlecht	T, M, L	Boden nicht zu kalkhaltig (Chlorosen); mittelwüchsig etwas krebsanfällig saftig, angenehm zimtartig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Baumanns Renette	10	12	gut	T, M, K, L	für offene Lagen; keine staunassen Böden; mittelwüchsig, alternierend stark Fb-anfällig, etwas anfällig für Krebs und Schorf mittelmäßiger Geschmack, gut transportfähig; vorwiegend süß
Coulons Renette	M 10	12 bis 3	schlecht	T, M, L	liebt feuchte, aber nicht nasse, Böden; mittel-starkwüchsig etwas Krebs und Schorf, sehr frostempfindlich säuerlich süß, etwas gewürzt, fein
Luxemburger Renette	M 10	bis 6		T, M, L	völlig anspruchslos an Klima und Boden; starkwüchsig etwas schorf- und mehltauanfällig sehr hohe aber unregelmäßige Ernten saftig, leicht gewürzt
Osnabrücker Renette	M 10	12 bis 3	schlecht	T, W, K	für warme Lagen, gut strukturierte Böden (Krebs!); mittelwüchsig stark krebsanfällig; geringe Anforderungen an den Standort mürbe, säuerlich und würzig
Ribston Pepping	M 10	10 bis 2	schlecht	T, K, L	bis in mittlere Lagen; für durchlässige, nährstoffreiche Böden mittel-starkwüchsig, alternierend Fb-anfällig, stark anfällig für Krebs und Mehltau sehr aromatisch, ähnlich Cox, süß und würzig
Schöner aus Pontoise	10	11 bis 3		T, M	kaum Ansprüche an den Standort, sehr starkwüchsig fäulnis anfällig
Schöner aus Wiltshire	M 10	11 bis 3	gut	T, M, K, L	auch für raue Lagen und für mittlere Böden; mittelwüchsig Fb-tolerant, etwas Stippe säuerlich und sortentypisch gewürzt
Schweizer Orangenapfel	M 10	bis 3	gut	T, K, L	für wärmere Lagen und nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig stark anfällig für FB, etwas für Mehltau und Schorf; alternierend sehr saftig, feines Aroma, säuerlich süß
Zuccalmaglios Renette	10	11 bis 2	gut	T	bevorzugt nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig Fb-tolerant, krebsanfällig und frostempfindlich saftig und fein aromatisch

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Gewürzluiken	M - E 10	10 bis 3	gut	T, M, B, L	für wärmere Lagen; mittelwüchsig anfällig für Fb, Schorf und Krebs; holzrostempfindlich frisch saftig und angenehm säuerlich
Schmidtberger Renette	M - E 10	10 bis 3		T, K, L	wüchsig, robust feiner Geschmack, renettenartig gewürzt
Zabergäu Renette	M - E 10	10 bis 3	schlecht	T, M, K, B, L	für wärmere Klimate; mittelwüchsig Fb-tolerant, krebs- und mehltauanfällig; neigt zu Stippe würzig und süßer als Boskoop
Adersleber Kalvill	E 10	11 bis 2		T, M, L	für warme Lagen, kräftige Böden, gute Wasserführung; mittelwüchsig stark anfällig für Fb, etwas anfällig für Krebs, Schorf, Mehltau vorzüglicher Geschmack, welkt leicht auf dem Lager
Champagner Renette	E 10	3 bis 5	gut	T, M, K, L	für warme Lagen; Krebs auf nassen, kalten Böden; schwachwüchsig stark anfällig für Fb, etwas für Krebs vorherrschende Säure; weinsäuerlich, typisch
Damason Renette (Kessler)	E 10	1 bis 4	schlecht	T, L	für mittlere Lagen und gute Böden; mittel-starkwüchsig mittel anfällig für Krankheiten und Schädlinge sehr edles Aroma, feinzellig mit würzigem Aroma
Raafs Liebling	E 10	10 bis 11		T, M, B	gering bis mittelanfällig süßsäuerlich mit schwachem Aroma
Roter Boskoop	E 10	12 bis 6	schlecht	T, K, L	bis in raue Lagen; auch auf feuchten, schweren, weniger fruchtbaren Böden; sehr starkwüchsig, alterniert stark; fruchtfallanfällig krebs- und schorfanfällig säuerlich, würzig
Martini	A - M 11	12 bis 3	gut	T, D, L	auch für windige Lagen und feuchte Böden, mittelwüchsig robust fein gewürzter, weiniger und erfrischender Geschmack

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Amanlis Butterbirne	A 9	9	schlecht	T, M, K, D, B	auch für höhere Lagen, anspruchslos; sehr starkwüchsig anfällig für Fb, Schorf und Krebs hält 8-10 Tage saftig, angenehm aromatisch und feinwürzig bis fad
Doppelte Philippsbirne	A 10	10	schlecht	T, M, K	auch für kühleren Höhenlagen, geringe Ansprüche an den Boden mittel-starkwüchsig stark anfällig für Fb, sonst robust sehr saftig, schwach säuerlich und angenehm süß
Gellerts Butterbirne	A 10	9 bis 10	gut	T, M, K, D, B	geringe Ansprüche an den Standort; sehr starkwüchsig anfällig für Fb und Krebs, alternierend nicht druckfest, schmelzend, saftig, mit gutem, feinem Aroma
Gute Luise	A 10	9 bis 10	gut	T, M, K, D	braucht warme Lagen, gute Böden, sonst schlechte Qualität mittelwüchsig anfällig für Fb, stark anfällig für Schorf, frostempfindlich hervorragende Fruchtgüte; hoher Pflegeaufwand schmelzend, saftreich, edles Aroma
Pitmaston	A 10	9 bis 10	schlecht	T, K	bis in mittlere Höhenlagen; sehr starkwüchsig etwas schorfanfällig, schwere Frucht feinzellig, schmelzend, außerordentlich saftig, von edler Würze
Prinzessin Marianne	M - E 9	9		T, K	gut für Hochlagen; mittelwüchsig robust süßsäuerlich, mehr oder weniger aromatisch und würzig
Gräfin von Paris	E 10	10 bis 12 151	gut	T, M, K, B	sehr hohe Ansprüche an den Standort; nicht kalt, nicht nass! mittelwüchsig, stark anfällig für Fb, etwas für Schorf druckempfindlich; schmelzend, sehr saftig, guter Geschmack
Köstliche aus Charneu	E 9 - M 10	9 bis 10	gut	T, M, K, D, B	bis in windgeschützte, höhere Lagen; starkwüchsig stark anfällig für Feuerbrand, gut transport- und lagerfähig sehr süß und saftig, mit Wohlgeschmack

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken TAFELOBST

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Neue Poiteau	E 9 - M 10	10		T, M, K, D	bis in höchste Birnenlagen; sehr starkwüchsig anfällig für Fb; saftig süß, aber eher fad
Alexander Lucas	A 10	10 bis 12	schlecht	T, K	keine kalkhaltigen Böden (Chlorosen); mittel-starkwüchsig alternierend etwas krebsanfällig, stark anfällig für Fb druckempfindlich bereits vor Reife; saftig, schwach säuerlich, meist süßlich
Nordhäuser Winterforelle	A 10	1 bis 3	gut	T, M, K, L	bevorzugt warme Lagen und leichtere Böden; mittelwüchsig stark anfällig für Fb sehr lange haltbar; halb schmelzend, süß, saftig und wohlschmeckend
Pastorenbirne	A - M 10	11 bis 1	schlecht	T, M, K, D	schmeckt nur in warmen Lagen gut; starkwüchsig stark Fb-anfällig, schorfanfällig grobzellig, saftig, halb schmelzend
Madame Verté	M - E 10	12 bis 1	gut	T, K	auch für kühlere Lagen; bevorzugt aber gute, warme Böden schwachwüchsig, Fb-tolerant, schorfanfällig druckfest; schmelzend, sehr saftig, sehr süß und wohlschmeckend

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Förderungen

Der **Landschaftspflegeverband Würzburg** unterstützt die Pflanzung von Streuobstbäumen mit Zuschüssen des Bayerischen Umweltministeriums und des Landkreises Würzburg.

Für die Förderung sind folgende Bedingungen ausschlaggebend:

- Pflanzung hochstämmiger Obstbäume
- Flurstück in der freien Feldflur
- Keine feste Umzäunung um das Flurstück

Genaue Informationen zur Förderung erhalten Sie in der Geschäftsstelle oder auf

➔ www.streuobst-mainfranken.de



Bio-Streuobst-Projekt Mainfranken

Vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen geregelten Vertragsanbau einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten. Dazu verpflichten Sie sich, Ihre Bestände nach EU Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden.

Wer kann mitmachen?

Sie sollten mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaften. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmeterminen bei den Mainfränkischen Werkstätten in Würzburg/Lengfeld abgeliefert. Der Beitrag für die Biozertifizierung beträgt 10 € pro Teilnehmer und Jahr.

Interessenten melden sich bitte bei: Susanne Geber, Tel. 0931-46788666
susanne.geber@schlaraffenburger.de

Landkreis Würzburg
Landratsamt Würzburg
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-0
FAX 0931 / 8003-262



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 / 9801-407
Fax 0931 / 9801-400



Landschaftspflegeverband Würzburg e. V.
Hubert Marquart
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-209
Fax 0931 / 8003-60218
lpv@lra-wue.bayern.de



Fraxinus GbR
Alexander Vorbeck, Susanne Geber
Heimbach 8
63776 Mömbris
Tel. 06020 / 9956 44
Fax 06020 / 9956 99
kontakt@fraxinus.info



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Streuobst für Selbstversorger

Diese Liste richtet sich insbesondere an Privatleute, die den Streuobstanbau zur Selbstversorgung betreiben.

Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- gering bis mäßig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- mittleren bis gute Tafelobstqualitäten
- mittlere bis gute Verwertungseigenschaften als Back-, Küchen- oder Dörrapfel
- mittlere bis gute Mostobsteigenschaften und mittlere bis große Früchte

Besonderheiten:

Die Sortenlisten können mit einem bestimmten Anteil an „Raritäten“ aufgefüllt werden.



Bemerkungen:

Es ist darauf zu achten, genügend Sorten mit gutem Pollen als Befruchter einzuplanen!

Mit * gekennzeichnete Sorten sind eine sinnvolle Ergänzung zum bereits in der Region bestehenden Sortiment

Mit ** gekennzeichnete Sorten sind neue, moderne Sorten, die für den Anbau auf Hochstamm geeignet sind

Fb = kurz für Feuerbrand

Die Schorfresistenz der Re-Sorten (wie z. B. Relinda) ist vielerorts bereits gebrochen

T = Tafelobst, M = Most/Saft, K = Küche, B = Brand, D = Dörren, L = sehr gut lagerbar

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken SELBSTVERSORGER

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Aargauer Jubiläumsapfel	E 9 - M 10	10 bis 2	schlecht	T, M, L	starkwüchsig, große Früchte, alterniert stark; etwas schorfanfällig säuerlich, neigt zu Schalenbräune auf dem Lager
Adamsparmäne*	A 10	11 bis 3		T, L	witterungsunempfindlich; gute, ausreichend feuchte Böden mittelwüchsig, etwas schorfanfällig, sehr leichte Frucht weinsäuerlich mit ausreichender Süße
Adersleber Kalvill	E 10	11 bis 2		T, M, L	für warme Lagen, kräftige Böden, gute Wasserführung; mittelwüchsig, stark anfällig für Fb, etwas anfällig für Krebs, Schorf, Mehltau vorzüglicher Geschmack, welkt leicht auf dem Lager
Ahra**	ab A 9	9 bis 1		T, M, K	für geschützte Lagen; nährstoffreiche, durchlässige Böden mittelwüchsig, regelmäßiger Verjüngungsschnitt nötig Geschmack ähnlich Goldparmäne
Ahrista**	ab E 8	8 bis 10	gut	T, K	starkwüchsig, empfindlich für Holzfrost süßsäuerlich
Alantapfel	M 10	10 bis 2	schlecht	T, M, L	Boden nicht zu kalkhaltig (Chlorosen); mittelwüchsig etwas krebsanfällig, saftig, angenehm zimtartig
Apfel aus Croncels	E 8 - M 9	8 bis 10	gut	T, M, K, D	nur für trockene Regionen; mittelwüchsig, druckempfindlich Fb-tolerant aber stark schorfanfällig, neigt zu Vorerntefruchtfall charakteristischer, mildsäuerlicher Geschmack
Baumanns Renette	10	12	gut	T, M, K, L	für offene Lagen; keine staunassen Böden; mittelwüchsig, alternierend stark Fb-anfällig, etwas anfällig für Krebs und Schorf mittelmäßiger Geschmack, gut transportfähig; vorwiegend süß
Berner Rosenapfel	E 9	9 bis 1	gut	T, M, K, L	für windoffene Lagen, schwach-mittelwüchsig, stark schorfanfällig, anfällig für Fb, gibt hervorragenden Saft; süßlich mit erfrischender Säure
Brettacher	M - E 10	12 bis 5	schlecht	T, M, K, B, L	liebt warme Böden; starkwüchsig stark anfällig für Fb, sonst sehr robust hohe Saftausbeute; leicht gewürzt mit erfrischender Säure

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Champagner Renette	E 10	3 bis 5	gut	T, M, K, L	für warme Lagen; Krebs auf nassen, kalten Böden; schwachwüchsig stark anfällig für Fb, vorherrschende Säure; weinsäuerlich, typisch
Coulons Renette	M 10	12 bis 3	schlecht	T, M, L	liebt feuchte, aber nicht nasse Böden; mittel-starkwüchsig etwas Krebs und Schorf, sehr frostempfindlich säuerlich süß, etwas gewürzt, fein
Damason Renette (Kessler)	E 10	1 bis 4	schlecht	T, L	für min. mittlere Lagen und gute Böden; mittel-starkwüchsig mittel anfällig für Krankheiten und Schädlinge feinzellig mit würzigem, sehr edlem Aroma
Danziger Kantapfel	E 9	9 bis 12	gut	T, M, K	in rauen Lagen gesünder; starkwüchsig stark anfällig für Krebs und Schorf, besonders gut für hohe Lagen saftig, säuerlich
Dülmener Rosenapfel	M 9	9 bis 11	gut	T, M, K	auch für höhere, aber windgeschützte Lagen; mag gut versorgte Böden mit guter Wasserführung; mittel-starkwüchsig, alternierend druckempfindlich, zart, saftig, mit aromatischer, milder Säure
Eifeler Rambur	M 10	11 bis 2		T, M, L	bis in raue Lagen; starkwüchsig Fb-tolerant, auch sonst robust süßsäuerlich, aromatisch
Erbachhofer Weinapfel*	E 9	9 bis 3	gut	M	für warme Lagen und für gute Böden; mittelwüchsig, alternierend, etwas anfällig für Schorf und Mehltau, frostempfindliche Blüte saftig, süßsäuerlich und leicht herb, ohne besondere Würze oder Aroma
Fießers Erstling	M 9	11 bis	gut	T, M	mittelwüchsig, sehr vital und robust weinsäuerliches, erfrischendes Aroma
Florina**	E 9	9 bis 2	gut	T, M, K	geschützter Standort und leichter Boden bevorzugt; starkwüchsig Fb-tolerant, aber anfällig für Mehltau, etwas für Schorf eher geringe Saftausbeute; hoher Schnittaufwand mildsäuerlich, leicht parfümiert

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken SELBSTVERSORGER

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Geflammtter Kardinal	10	10 bis 2	schlecht	T, M, K, D	kaum Ansprüche an den Standort; starkwüchsig sehr robust, sehr vital saftig und erfrischend, aber ohne spezifische Würze
Geheimrat Dr. Oldenburg	9	9 bis 11	gut	T, M, K	mittelwüchsig, stark Fb-anfällig, anfällig für Schorf und Mehltau süßsäuerlich mild
Gehrsers Rambur	M - E 10	10 bis 11	schlecht	M	Mittelwüchsig; in hohen Lagen zu sauer, neigt zu Glasigkeit sehr Fb-tolerant, robust, widerstandsfähig, anfällig für Apfelwickler und Läuse
Gelber Edelapfel	E 9	9 bis 1	gut	T, M, K	anspruchlos, auch für kalte Lagen; keine schweren oder trockenen Böden; mittel-starkwüchsig stark anfällig für Fb und etwas für Krebs, ausgesuchter englischer Küchenapfel feinzellig mit feinwürziger bis kräftiger Säure
Gelber Richard	M 10	10 bis 1	gut	T, M	mittel-starkwüchsig, sehr anfällig für Krankheiten süßaromatisch, sehr saftig
Gewürzluiken	M - E 10	10 bis 3	gut	T, M, B, L	für wärmere Lagen; mittelwüchsig, anfällig für Fb, Schorf und Krebs; holzrostempfindlich frisch saftig und angenehm säuerlich
Glockenapfel	M - E 10	1 bis 4	gut	T, K, L	schwach-mittelwüchsig, alternierend Fb-tolerant, etwas anfällig für Krebs und Schorf neigt zum Verkahlen, fachkundiger Schnitt nötig wenig saftig, feinsäuerlich
Gloria Mundi	M 10	10 bis 5	schlecht	K	sehr starkwüchsig, alternierend, Blüte witterungsempfindlich Schaufucht: mäßig saftig, wenig Aroma, etwas süß
Goldparmäne	E 9	10 bis 1	gut	T, M, K, B	bis in mittlere Lagen, für nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig neigt zum Vergreisen; stark anfällig für Fb und Krebs, etwas für Schorf und Mehltau; saftig, sortentypisch nussig gewürzt, aromatisch

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Goldrenette aus Blenheim	A 10	10 bis 2	schlecht	T, K	für warme Lagen, normal feucht, keine schweren Böden sehr starkwüchsig, stark anfällig für Fb und etwas für Krebs stippeanfällig; wenig saftig, sehr typisch gewürzt
Goldrenette Freiherr von Berlepsch (rot und gelb)	E 9 - M 10	10 bis 3	gut	T, M, K, L	für milde Lagen, keine trockenen Böden; schwach-mittelwüchsig stark anfällig für Fb und Krebs, frostempfindlich, alternierend hervorragender Geschmack, viel Vit. C
Grahams Jubiläumsapfel	M 9	10 bis 12	gut	T, M, K	auch für raue Lagen, anspruchslos; mittelwüchsig stark anfällig für Fb, sonst sehr robust mäßig saftig, feinsäuerlich, vorwiegend süß
Graue Französische Renette	E 9 – M 10	12 bis 4	schlecht	T, M	für geschützte Lagen mit tiefgründigen Böden; mittelwüchsig Fb-tolerant, aber etwas schorfanfällig, stark alternierend mürbe, saftreich und würzig
Graue Herbstrenette	M 10	10 bis 12		T, M, K	anspruchslos, keine zu schweren Böden (Krebs); starkwüchsig etwas krebsanfällig; mürbe aber fein, saftreich, feinsäuerlich und würzig
Gravensteiner (rot und gelb)	A 9	9 bis 11	schlecht	T, M, K, B	für ausgeglichenes Klima; sehr starkwüchsig sehr anfällig für Fb und andere Krankheiten; alternierend sehr aromatisch, sehr druckempfindlich; sehr saftig
Harberts Renette	A 10	10 bis 1	schlecht	T, M, K, D, L	bis in Höhenlagen, geringe Ansprüche an den Boden, alternierend sehr starkwüchsig, sehr Fb-tolerant, lediglich etwas mehltauanfällig sonst unempfindlich; saftig, fein aromatisch, süßsäuerlich
Hauxapfel*	M - E 10	10 bis 3		M	sehr starkwüchsig, auf feuchten Böden etwas Mehltau, sonst robust wenig saftig, fest mit fruchtiger Säure
Herzogin Olga	E 8	8 bis 9		T, D, B	starkwüchsig, moniliaanfällig ca. 3 Wochen haltbar; mürbe, kräftig weinsäuerlich
Hildeapfel*	A 10	10 bis 3		M	für mittlere, warme Lagen; verlangt mittlere bis gute Böden schwachwüchsig, lediglich etwas krebsanfällig, lange haltbar, Spezialmostapfel; regelmäßiger Rückschnitt erforderlich

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Hildesheimer Goldrenette	A - M 10	12 bis 3		T, M, D	für gute Böden, nicht schwer und nass; starkwüchsig vorherrschende kräftige Säure
Holsteiner Zitronenapfel	M 10	11 bis 1		T, K, M	für raue Lagen; mittelwüchsig, alterniert leicht etwas Krebs und Schorf, sehr druckempfindlich sehr saftig, wenig Würze
Horneburger Pfannkuchenapfel*	M 10	1 bis 4	schlecht	T, M, K, L	für luftfeuchte, mäßig warme Regionen, starkwüchsig keine trockenen oder nassen Standorte saftig und feinsäuerlich
Ingrid Marie	M - E 9	9 bis 1	gut	T, K	mittelwüchsig, alternierend, kupferempfindlich stark anfällig für Krankheiten und Fruchtfäule, saftig weinsäuerlich wird schnell mürbe
Jakob Fischer	A - M 9	9 bis 10	schlecht	T, M, K, B	gut bis in hohe Lagen, sehr starkwüchsig sehr Fb-tolerant, aber etwas krebsanfällig 4 Wochen haltbar; saftig und aromatisch feinsäuerlich
Jakob Lebel	E 9 - M 10	9 bis 12	schlecht	T, M, K, D	bis in raue Lagen; mittel-starkwüchsig, alternierend stark anfällig für Fb, etwas für Schorf und Krebs hervorragender Backapfel; feinkörnig, sehr saftig, leicht säuerlich
James Grieve	A 9	9 bis 10	gut	T	bis in kühle Höhenlagen, mag nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig stark anfällig für Fb und Krebs, kräftiger Verjüngungsschnitt nötig locker, feinzellig, aromatisch
Kaiser Wilhelm	E 9 - M 10	10 bis 2	schlecht	T, M, D	keine schweren, nassen Böden (Krebs); sehr starkwüchsig, neigt zu Fruchtfall, Fleischbräune und Stippe; sonst sehr robust; säuerlich süß mit wenig Aroma
Kardinal Bea	A - M 10	10 bis 11	gut	T, M	mittelwüchsig anfällig für Fb, etwas anfällig für Läuse, sonst robust süß, fein, mit wenig Säure
Klufterer	A 10	10 bis 2		M, K	mittlere Standortansprüche; mittelwüchsig, robust süßsäuerlich, mittel aromatisch

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Landsberger Renette	E 9 - M 10	10 bis 1	gut	T, M, K, L	für windoffene und kühle Lagen; mittel-starkwüchsig, stark anfällig für Fb, Mehltau und Schorf Früchte hängen sehr lange am Baum, schwefel- und kupferempfindlich saftig, süßsauerlich mit feinem Aroma
Lohrer Rambur	E 10	10 bis 5	schlecht	T, M, L	sehr starkwüchsig, Fb-tolerant, gut lagerbar; sehr robust schwach säuerlich, wenig gewürzt
Luxemburger Renette	M 10	bis 6		T, M, L	völlig anspruchslos an Klima und Boden; starkwüchsig etwas schorf- und mehltauanfällig; sehr hohe, aber unregelmäßige Ernten; saftig, leicht gewürzt
Martens Sämling	A 9	9 bis 10		T, M, K	mittlere Ansprüche ans Klima, mittlere Standortansprüche schwachwüchsig, krebsanfällig, sonst robust saftig, mittel aromatisch
Martini	A - M 11	12 bis 3	gut	T, D, L	auch für windige Lagen und feuchte Böden; mittelwüchsig, robust fein gewürzter, weiniger und erfrischender Geschmack
Minister von Hammerstein	11	12 bis 3	gut	T	liebt warme Standorte (lange Vegetationsdauer); gute, feuchte Böden mittelwüchsig, regelmäßige Verjüngung nötig stark anfällig für Fb, Mehltau und Schorf sehr saftig, süßsauerlich, markant gewürzt, besonderes Aroma
Mutterapfel	M 9	bis 1	gut	T	bis in Höhenlagen, geringe Ansprüche an den Boden; schwachwüchsig schorfanfällig sehr aromatisch, süß, bananenartig
Ontario	E 10	12 bis 5	gut	T, M, K, L	für warme Lagen, keine starken Winterfröste, schwach-mittelwüchsig stark Fb- und krebsanfällig, etwas für Mehltau; alternierend hoher Vit.C-Gehalt; Blüte sehr frosthart, aber holzrostempfindlich ausgereift spritzig säuerlich
Osnabrücker Renette	M 10	12 bis 3	schlecht	T, W, K	für warme Lagen, gut strukturierte Böden (Krebs!); mittelwüchsig, stark krebsanfällig, geringe Anforderungen an den Standort mürbe, säuerlich und würzig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken SELBSTVERSORGER



APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Raafs Liebling	E 10	10 bis 11		T, M, B	gering bis mittelanfällig, süßsauerlich mit schwachem Aroma
Reanda**	E 9	9 bis 12	gut	T, M, K	für alle Lagen; schwachwüchsig, sehr Fb-tolerant, aber mehltauanfällig angenehm süßsauerlich und aromatisch
Reka**	A 9	9 bis 11		T, K	Mittel-starkwüchsig, alterniert stark, schorffresistent saftig, feinzellig und aromatisch
Relinda**	M 10	1 bis 4		T, M, L	starkwüchsig, schorffresistent, saftig, sauer und aromatisch
Retina**	E 8	8 bis 9		T, K	starkwüchsig, folgernde Reife schorffresistent; saftig, süß mit feiner Säure, aromatisch
Rewena**	E 9	9 bis 1	gut	M, K	windgeschützt bis in mittlere Lagen anbaubar, schwachwüchsig bevorzugt nährstoffreiche Böden; sehr Fb-tolerant, etwas schorfanfällig; saftig, mit etwas herber Säure
Rheinische Schafsnase	E 9	9 bis 1	gut	T, M, K	für wärmere Lagen, windgeschützt bis mittlere Höhen für nährstoffreiche Böden; mittel-starkwüchsig stark anfällig für Fb und andere Krankheiten; alternierend saftig, kaum gewürzt, vorherrschende angenehme Säure
Rheinischer Bohnapfel	M 10 - A 11	11 bis 5	schlecht	M, K, D, B, L	starkwüchsig, starke Alternanz, Fb-tolerant saftig säuerlich und nur schwach gewürzt
Rheinischer Krummstiel	E 10	12 bis 5	gut	T, K, L	für warme Lagen; liebt mittlere, regelmäßig feuchte Böden starkwüchsig, überhängender Wuchs, sehr robust; sehr hohe Ernten mäßiges Aroma, bildet sich erst auf dem Lager
Rheinischer Winterrambur	M - E 10	12 bis 4	schlecht	T, M, K, B, L	nicht für frostgefährdete Lagen; mag durchlässige Böden starkwüchsig, stark anfällig für Krebs und Mehltau; säuerlich und schwach aromatisch
Ribston Pepping	M 10	10 bis 2	schlecht	T, K, L	bis in mittlere Lagen; für durchlässige, nährstoffreiche Böden mittel-starkwüchsig, alternierend ; Fb-anfällig, stark anfällig für Krebs und Mehltau; sehr aromatisch, ähnlich Cox, süß und würzig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Riesenboiken	E 9	bis 2	schlecht	T, M, K	bis in höhere, windige Lagen; anspruchslos; starkwüchsig, alternierend mildsäuerlich, wenig Aroma
Rote Sternrenette	E 9	9 bis 12	gut	T, W, B	auch für ungünstige Lagen; für tiefgründige, durchlässige Böden sehr starkwüchsig, anfällig für Fb, alternierend ausgeglichen süßsauer, leicht aromatisch, mäßig saftig
Roter Boskoop	E 10	12 bis 6	schlecht	T, K, L	bis in raue Lagen; auch auf feuchten, schweren, weniger fruchtbaren Böden; sehr starkwüchsig, krebs- und schorfanfällig, alterniert stark; fruchtfallanfällig; säuerlich, würzig
Roter Trierer Weinapfel	E 10 - 11	11 bis 4		M, K	für Weinbauklima mit guten Böden und reichlich Wasser; mittelwüchsig anfällig für Fb und Schorf; sehr fest, saftig, säuerlich und leicht herb
Sauergrauech	A 10	10 bis 1		T, M	bis in hohe Lagen anbaubar; mittelwüchsig schorfanfällig, alternierend sehr saftig, typisches Aroma, erfrischende Säure
Schmidtberger Renette	M - E 10	10 bis 3		T, K, L	wüchsig, robust; feiner Geschmack, renettenartig gewürzt
Schneiderapfel	A 10	10 bis 2		M	bis in Höhenlagen anbaubar; wüchsig sehr robust; sehr Fb-tolerant
Schöner aus Boskoop	E 9 - M 10	12 bis 2	schlecht	T, M, K, D, B, L	starkwüchsig, alternierend etwas schorfanfällig, aber Fb-tolerant, Blütenfrost-empfindlich anfällig für Kernhaus- und Fleischbräune säuerlich, hervorragender Backapfel
Schöner aus Herrnhut	10	10 bis 1	gut	T, M	kaum Ansprüche an den Standort; mittel-starkwüchsig, sehr robust; alternierend; saftig, süßweinig und etwas gewürzt
Schöner aus Nordhausen	M 10	11 bis 4	gut	T, M	bis in kühle Lagen; mittel-starkwüchsig, stark anfällig für Fb und Mehltau sehr saftig, mürbe, weinsäuerlich
Schöner aus Pontoise	10	11 bis 3		T, M	kaum Ansprüche an den Standort; sehr starkwüchsig etwas fäulnis anfällig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Schöner aus Wiltshire	M 10	11 bis 3	gut	T, M, K, L	auch für raue Lagen und für mittlere Böden; mittelwüchsig Fb-tolerant; etwas Stippe; säuerlich und sortentypisch gewürzt
Schweizer Orangenapfel	M 10	bis 3	gut	T, K, L	für wärmere Lagen und nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig stark anfällig für FB, etwas für Mehltau und Schorf; alternierend sehr saftig, feines Aroma, säuerlich süß
Sonnenwirtsapfel*	E 9 - A 10	10 bis 12		M, K	anspruchslos, bis in höhere Lagen; mittel-starkwüchsig sehr robust und widerstandsfähig sehr saftig, angenehm feinsäuerlich und fruchtig
Unseldapfel	M - E 10	10 bis 4		M	sehr starkwüchsig, sehr robust, nur im Feinstbereich Krebs schwach säuerlich, leicht gewürzt und trocken
Weißer Klarapfel	M 7 - A 8	7 bis 8	gut	T, K	auch für raue Lagen; mittelwüchsig, stark Fb-, krebs- und mehltuanfällig nur kurz haltbar; oft kräftiger Verjüngungsschnitt nötig saftig, erfrischende Säure, wenig Aroma
Weißer Wintertaffetapfel	M 10	12 bis 3	gut	T, M, L	für lufttrockene Lagen; mäßige Ansprüche an den Boden mittel-starkwüchsig, stark anfällig für Krebs und Schorf feinzellig, mildsäuerlich und saftig
Welschisner	M 10	10 bis 5	schlecht	M, L	auch für Höhenlagen; auch auf schlechten Böden; starkwüchsig, krebs- und schorfanfällig säuerlich und mäßig saftig bis trocken
Wettringer Taubenapfel	9	9 bis 12		T, K	starkwüchsig, sehr robust, schwach säuerlich mit wenig Aroma
Winterbananenapfel	M 10	1 bis 4	gut	T	liebt wärmere Lagen (Aromabildung!) mittlere Ansprüche an den Boden; starkwüchsig wenig saftig, mild säuerlich bis süß, wenig Aroma
Winterprinzenapfel	A 10	11 bis 1		M	sehr anspruchslos an den Standort; sehr starkwüchsig etwas Krebs, sonst robust; alternierend saftig säuerlich, wenig Aroma

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Wöbers Rambur	A - M 10	11 bis 3		T, M, K, L	wüchsig, robust; mäßig aromatisch, ausgeglichen säuerlich-süß
Zabergäu Renette	M - E 10	10 bis 3	schlecht	T, M, K, B, L	für wärmere Klimate; mittelwüchsig, Fb-tolerant, krebs- und mehltauanfällig; neigt zu Stippe; würzig und süßer als Boskoop
Zuccalmaglios Renette	10	11 bis 2	gut	T	bevorzugt nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig, Fb-tolerant, krebsanfällig und frostempfindlich; saftig und fein aromatisch

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken SELBSTVERSORGER

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Alexander Lucas	A 10	10 bis 12	schlecht	T, K	keine kalkhaltigen Böden (Chlorosen); mittel-starkwüchsig, alternierend etwas krebsanfällig, stark anfällig für Fb druckempfindlich bereits vor Reife; saftig, schwach säuerlich, süßlich
Amanlis Butterbirne	A 9	9	schlecht	T, M, K, D, B	auch für höhere Lagen, anspruchslos; sehr starkwüchsig, anfällig für Fb, Schorf und Krebs hält 8-10 Tage; saftig, angenehm aromatisch und feinwürzig bis fad
Bayerische Weinbirne	M - E 10	10 bis 12		M, D	für wärmere Lagen, starkwüchsig, alternierend, sehr robust gegen Fb sehr saftig, süßherb mit feiner Würze
Clapps Liebling	A 8	8	gut	T, M, K, D, B	für geschützte Lagen und fruchtbare, warme Böden; starkwüchsig stark anfällig für Fb und Schorf, etwas anfällig für Bakterienbrand schmelzend, saftreich, süß, wenig Aroma
Doppelte Philippsbirne	A - M 9	10	schlecht	T, M, K	auch für kühlere Höhenlagen, geringe Ansprüche an den Boden mittel-starkwüchsig, stark anfällig für Fb, sonst robust sehr saftig, schwach säuerlich und angenehm süß
Gellerts Butterbirne	M 9	9 bis 10	gut	T, M, K, D, B	geringe Ansprüche an den Standort; sehr starkwüchsig anfällig für Fb und Krebs, alternierend nicht druckfest, schmelzend, saftig, mit gutem, feinem Aroma
Gräfin von Paris	E 10	10 bis 12	gut	T, M, K, B	sehr hohe Ansprüche an den Standort; nicht kalt, nicht nass! mittelwüchsig, stark anfällig für Fb, etwas für Schorf druckempfindlich; schmelzend, sehr saftig, guter Geschmack
Gute Luise	M 9	9 bis 10	gut	T, M, K, D	braucht warme Lagen, gute Böden, sonst schlechte Qualität mittelwüchsig, anfällig für Fb, stark anfällig für Schorf, frostempfindlich hervorragende Fruchtgüte; hoher Pflegeaufwand schmelzend, saftreich, edles Aroma
Kieffers Sämling	M 10	10 bis 11		M, K	mittlere Ansprüche ans Klima; schwachwüchsig Fb-tolerant, schorfanfällig saftig, süß, halbschmelzend

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Köstliche aus Charneu	E 9 - M 10	9 bis 11	gut	T, M, K, D, B	bis in windgeschützte, höhere Lagen; starkwüchsig, stark anfällig für Feuerbrand, gut transport- und lagerfähig sehr süß und saftig, mit Wohlgeschmack
Madame Verté	M - E 10	12 bis 1	gut	T, K	auch für kühlere Lagen; bevorzugt aber gute, warme Böden schwachwüchsig, Fb-tolerant, schorfanfällig; druckfest, schmelzend, sehr saftig, sehr süß und wohlschmeckend
Minister Dr. Lucius	A 9	9	schlecht	T, M, K	bis in mittlere Höhenlagen; starkwüchsig sehr schorfanfällig, hohe bis sehr hohe Erträge saftig, wenig süß, geringes Aroma
Mollebusch	E 9	9 bis 10	gut	T, M, K, D	bevorzugt warme Standorte; sehr starkwüchsig stark Fb- und schorfanfällig, alternierend saftig, süßlich, wenig Aroma, halb schmelzend, eher hart und griefsig
Neue Poiteau	E 9 - M 10	10 bis 11		T, M, K, D	bis in höchste Birnenlagen; sehr starkwüchsig anfällig für Fb; saftig, süß, aber eher fad
Nordhäuser Winterforelle	A 10	1 bis 3	gut	T, M, K, L	bevorzugt warme Lagen und leichtere Böden; mittelwüchsig stark anfällig für Fb; sehr lange haltbar halb schmelzend, süß, saftig und wohlschmeckend
Palmischbirne	E 8	8 bis 9		B, D	mittlere Ansprüche an den Boden; starkwüchsig Fb-tolerant, sehr robust saftig, vollreif sehr süß, wenig Gerbstoffe
Pastorenbirne	A - M 10	11 bis 1	schlecht	T, M, K, D	schmeckt nur in warmen Lagen gut; starkwüchsig stark Fb-anfällig, schorfanfällig grobzellig, saftig, halb schmelzend
Pitmaston	M 9	9 bis 10	schlecht	T, K	bis in mittlere Höhenlagen; sehr starkwüchsig etwas schorfanfällig; schwere Frucht feinzellig, schmelzend, außerordentlich saftig, von edler Würze
Prinzessin Marianne	M - E 9	9		T, K	gut für Hochlagen; mittelwüchsig, robust süßsauerlich, mehr oder weniger aromatisch und würzig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Vereinsdechantsbirne	E 10	10 bis 11	gut	T, M, K, B	nur für warme Lagen; mittelwüchsig, stark anfällig für Fb; alternierend geschmacklich hervorragend; fein, vollschmelzend, sehr saftig, kräftig süß und wohlschmeckend
Wahlsche Schnapsbirne	A - M 8	9		B	mittelstarkwüchsig, breitpyramidal, robust süß und gerbstoffarm; ausgeprägtes, an Williams Christ erinnerndes Aroma, hervorragende Brennbirne
Welsche Bratbirne	M 9 - M 10	10		M, B	auch für Höhenlagen; starkwüchsig Fb-tolerant; grobzigeliges Fleisch, süßherb

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Förderungen

Der **Landschaftspflegeverband Würzburg** unterstützt die Pflanzung von Streuobstbäumen mit Zuschüssen des Bayerischen Umweltministeriums und des Landkreises Würzburg.

Für die Förderung sind folgende Bedingungen ausschlaggebend:

- Pflanzung hochstämmiger Obstbäume
- Flurstück in der freien Feldflur
- Keine feste Umzäunung um das Flurstück

Genaue Informationen zur Förderung erhalten Sie in der Geschäftsstelle oder auf



www.streuobst-mainfranken.de



Bio-Streuobst-Projekt Mainfranken

Vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen geregelten Vertragsanbau einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten. Dazu verpflichten Sie sich, Ihre Bestände nach EU Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden.

Wer kann mitmachen?

Sie sollten mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaften. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmeterminen bei den Mainfränkischen Werkstätten in Würzburg/Lengfeld abgeliefert. Der Beitrag für die Biozertifizierung beträgt 10 € pro Teilnehmer und Jahr.

Interessenten melden sich bitte bei: Susanne Geber, Tel. 0931-46788666
susanne.geber@schlaraffenburger.de

Landkreis Würzburg
Landratsamt Würzburg
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-0
FAX 0931 / 8003-262



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 / 9801-407
Fax 0931 / 9801-400



Landschaftspflegeverband Würzburg e. V.
Hubert Marquart
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-209
Fax 0931 / 8003-60218
lpv@lra-wue.bayern.de



Fraxinus GbR
Alexander Vorbeck, Susanne Geber
Heimbach 8
63776 Mömbris
Tel. 06020 / 9956 44
Fax 06020 / 9956 99
kontakt@fraxinus.info



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Raritäten und Liebhabersorten

Liebhaberobstbauer, öffentliche Stellen

Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- Seltene und/oder gefährdete Sorten
- Sorten, die aufgrund ihrer Verwertungseigenschaften oder Krankheitsanfälligkeit in den anderen Kategorien nicht genannt oder unterrepräsentiert sind.

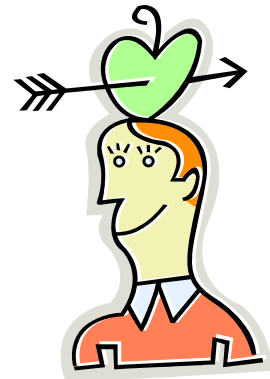
Bemerkungen:

Es ist darauf zu achten, genügend Sorten mit gutem Pollen als Befruchter einzuplanen!

Mit * gekennzeichnete Sorten sind eine sinnvolle Ergänzung zum bereits in der Region bestehenden Sortiment

Fb = kurz für Feuerbrand

T = Tafelobst, M = Most/Saft, K = Küche, B = Brand, D = Dörren, L = sehr gut lagerbar



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken RARITÄTEN

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Aargauer Jubiläumsapfel	E 9 - M 10	10 bis 2	schlecht	T, M, L	starkwüchsig, große Früchte, alterniert stark neigt zu Schalenbräune auf dem Lager, etwas schorfanfällig säuerlich
Adamsparmäne*	A 10	11 bis 3		T	witterungsunempfindlich; gute, ausreichend feuchte Böden mittelwüchsig, etwas schorfanfällig, sehr leichte Frucht weinsäuerlich mit ausreichender Süße
Alantapfel	M 10	10 bis 2	schlecht	T, M, L	Boden nicht zu kalkhaltig (Chlorosen); mittelwüchsig etwas krebsanfällig, saftig, angenehm zimtartig
Biesterfelder Renette	A - M 9	bis 12	schlecht	T, K	bis in höhere, aber geschützte, Lagen; bevorzugt nährstoffreiche Böden; mittelwüchsig, stark anfällig für Fb und Mehltau, etwas für Krebs, häufig Stippe, wird schnell mürbe edelaromatisch, harmonisch säuerlich, erfrischend saftig
Bittenfelder Sämling	E 10 - M 11	10 bis 3	gut	M, L	nicht für raue Lagen wegen später Reife; starkwüchsig Fb-tolerant, alternierend, säurereich, sehr gut für Most und Saft äußerst robust und langlebig; saftig
Boikenapfel	M - E 10	1 bis 5		T, M, K, D, L	für eher warme Lagen und eher schwere Böden; mittel-starkwüchsig alternierend, robust, lange haltbar, welkt nicht, saftig, erfrischend weinsäuerlich
Borowinka	A 10	10 bis 11		T	geringe Ansprüche an den Standort; starkwüchsig Fb-tolerant und auch sonst robust sehr saftig, aromatisch, schmelzend
Brauner Matapfel	A 10	10 bis 5	schlecht	M	starkwüchsig, anfällig für Fb und Krebs überdurchschnittlich große Bäume, werden sehr alt grobkörnig und weinsäuerlich
Coulons Renette	M 10	12 bis 3	schlecht	T, M, L	liebt feuchte, aber nicht nasse Böden; mittel-starkwüchsig, etwas Krebs und Schorf, sehr frostempfindlich säuerlich süß, etwas gewürzt, fein

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Damason Renette (Kessler)	E 10	1 bis 4	schlecht	T, L	für mittlere Lagen und gute Böden; mittel-starkwüchsig mittel anfällig für Krankheiten und Schädlinge feinzellig mit würzigem, sehr edlem Aroma
Deans Küchenapfel	M 9	10 bis 12		T, K	mittelwüchsig, anfällig für Fruchtfäule; Koch- und Backapfel saftig, süßsauerlich, ohne ausgeprägtes Aroma
Dülmener Rosenapfel	M 9	9 bis 11	gut	T, M, K	auch für höhere, aber windgeschützte Lagen; mag gut versorgte Böden mit guter Wasserführung; mittel-starkwüchsig Fb-tolerant, alternierend, druckempfindlich zart, saftig, mit aromatischer, milder Säure
Edelborsdorfer	E 9	bis 2		T, M, L	bis in raue, windige Höhenlagen; braucht nährstoffreiche Böden schwach-mittelwüchsig, etwas schorf- und krebsanfällig ausgeprägte Alternanz, saftig, edel zimtartig gewürzt
Eifeler Rambur	M 10	11 bis 2		T, M, L	bis in raue Lagen; Fb-tolerant, auch sonst robust; starkwüchsig süßsauerlich, aromatisch
Ernst Bosch	E 9	9 bis 11	gut	T	für nährstoffreiche, feuchte Böden; schwachwüchsig stark anfällig für Fb, regelmäßiger Schnitt und Behangsregulierung nötig; saftig süß
Fießers Erstling	M 9	11 bis	gut	T, M	mittelwüchsig, sehr vital und robust weinsäuerliches, erfrischendes Aroma
Fréquin Rouge (Roter Frésquin)	M 9	9 bis 1		M	mittelwüchsig, bittersüßer Cidreapfel; ohne merkliche Säure
Galloway Pepping	M 10	bis 4		T, L	für wärmere Standorte, auch windgeschützte Höhenlagen bevorzugt nährstoffreiche Böden; starkwüchsig, alternierend saftig, angenehm gewürzt
Gelber Bellefleur	M - E 10	11 bis 3	gut	T, M, K, L	mittelwüchsig, anfällig für Krankheiten intensive Baum- und Bodenpflege nötig mäßig saftig, fein gewürzt, bananenartig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken RARITÄTEN

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Gelber Edelapfel	E 9	9 bis 1	gut	T, M, K	anspruchslos, auch für kalte Lagen, mittel-starkwüchsig keine schweren oder trockenen Böden stark anfällig für Fb und etwas für Krebs, ausgesuchter englischer Küchenapfel; feinzellig mit feinwürziger bis kräftiger Säure
Gelber Richard	M 10	10 bis 1	gut	T, M	mittel-starkwüchsig; sehr anfällig für Krankheiten süßaromatisch, sehr saftig
Genereuse de Vitry	E 9	9 bis 10		M	wüchsig, bittersüßer Cidreapfel; insgesamt robust; kaum Säure
Glockenapfel	M - E 10	1 bis 4	gut	T, K, L	schwach-mittelwüchsig, Fb-tolerant etwas anfällig für Krebs und Schorf, alternierend neigt zum Verkahlen, fachkundiger Schnitt nötig wenig saftig, feinsäuerlich
Gloria Mundi	M 10	10 bis 5	schlecht	K	sehr starkwüchsig, alternierend, Schaufrucht Blüte witterungsempfindlich mäßig saftig, wenig Aroma, etwas süß
Goldrenette von Peasgood	A 9	9 bis 11	gut	T	auch in rauen Lagen anbaubar; starkwüchsig, relativ robust Schaufrucht, anfällig für Schorf und Mehltau, Stippe! Fault leicht! saftig, weinsäuerlich, schwach gewürzt
Graue Französische Renette	10M - E 9	12 bis 4	schlecht	T, M	für geschützte Lagen mit tiefgründigen Böden, stark alternierend mittelwüchsig, Fb-tolerant aber etwas schorfanfällig mürbe, saftreich und würzig
Graue Herbstrenette	M 10	10 bis 12		T, M, K	anspruchslos, keine zu schweren Böden (Krebs); starkwüchsig etwas krebsanfällig mürbe, aber fein, saftreich, feinsäuerlich und würzig
Großherzog Friedrich von Baden	A 9	9 bis 10		T, M	anspruchslos an Klima und Boden; mittelwüchsig, Schaufrucht stark anfällig für Mehltau, etwas für Schorf; windempfindlich wenig gewürzt, bei Baumreife angenehm säuerlich und saftig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Grüner Stettiner	M 10	12 bis 5		M	bis in Hochlagen, anspruchslos; mittel-starkwüchsig, sehr robust saftig, nicht gewürzt, vorwiegende Säure
Herzogin Olga	E 8	8 bis 9		T, D, B	starkwüchsig, moniliaanfällig ca. 3 Wochen haltbar; mürbe, kräftig weinsäuerlich
Hildesheimer Goldrenette	A - M 10	12 bis 3		T, M, D	für gute Böden, nicht schwer und nass; starkwüchsig vorherrschende kräftige Säure
Holsteiner Zitronenapfel	M 10	11 bis 1		T, K, M	für raue Lagen; mittelwüchsig, etwas Krebs und Schorf alterniert leicht, sehr druckempfindlich; sehr saftig, wenig Würze
Kaiser Alexander	10	10 bis 12	gut	T, K, D	bis in raue Lagen anbaubar, anspruchslos; starkwüchsig, robust alternierend; Schauf Frucht, fäulnisanfällig; anfällig für Apfelwickler saftig und süßweinig
Kantil Sinap	M 10	bis 2		T	bis in Höhenlagen auf guten Böden; schwachwüchsig, sehr robust sehr saftig, angenehm süßsäuerlich, feingewürzt
Kardinal Bea	A - M 10	10 bis 11	gut	T, M	mittelwüchsig, anfällig für Fb, etwas anfällig für Läuse, sonst robust süß, fein, mit wenig Säure
Kleiner Herrenapfel	E 9	9 bis 10		T, K	bis in kältere Lagen, auch auf ärmeren Böden; schwachwüchsig alterniert stark; saftig, keine Würze, kaum Säure, viel Zucker
Klufferer	A 10	10 bis 2		M, K	mittlere Standortansprüche; mittelwüchsig, robust süßsäuerlich, mittel aromatisch
Königinapfel	M 10	10 bis 11		T	für windgeschützte, wenig krebsanfällige Lagen; mittelwüchsig alternierend, Schauf Frucht, neigt zu Stippe saftig, säuerlich und wenig aromatisch
Kugelapfel	ab M 10	10 bis 6		T, M, L	sehr starkwüchsig saftig, nicht gewürzt, milde Säure, etwas süß
Langer Grüner Gulderling	10	1 bis 7		T, L	starkwüchsig, saftig, schwach gewürzt

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Linsenhofer Sämling	M - E 10	10 bis 3		M	mittelwüchsig, Fb-tolerant, kein Schorf! alternierend sehr robust und widerstandsfähig gutes Zucker/Säure-Verhältnis; ohne besonderes Aroma
Lord Grosvenor	8	8		M, K	braucht ausreichend feuchte Böden, sonst anspruchslos mittelwüchsig, regelmäßige Verjüngung des Fruchtholzes nötig 3 Wochen haltbar, mild süßsäuerlich
Luikenapfel	E 9	9 bis 12		M, K, D	starkwüchsig, anfällig für Krebs und Schorf, alternierend süßweinig, kaum Aroma
Minister von Hammerstein	11	12 bis 3	gut	T	liebt warme Standorte (lange Vegetationsdauer), mittelwüchsig gute, feuchte Böden; stark anfällig für Fb, Mehltau und Schorf regelmäßige Verjüngung nötig sehr saftig, süßsäuerlich, markant gewürzt, besonderes Aroma
Oberdiecks Renette	A 10	1 bis 3		T, M, L	bevorzugt offene Lagen und durchlässige Böden; schwachwüchsig sehr anfällig für Schorf, anfällig für Fb, Krebs und Mehltau, sehr anfällig für Pilzinfektionen; mürbe, wenig saftig, mild süßsäuerlich
Öhringer Blutstreifling	M 10	10 bis 4	gut	T, M, L	schwachwüchsig, stark schorf- und krebsanfällig kaum Säure; saftreich, süß mit wenig Aroma
Pfaffenhofer Schmelzling	A 9	10 bis 6	gut	M	bis in raue Lagen anbaubar; starkwüchsig, sehr robust fader Geschmack, mäßig süß und wenig Säure
Pomme d'Or	M 9	9 bis		M	geringe Klimaansprüche; mittelwüchsig, krebs- und schorfanfällig bittersüß, ohne Säure, gering aromatisch
Raafs Liebling	E 10	10 bis 11		T, M, B	gering bis mittelanfällig, süßsäuerlich mit schwachem Aroma

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Rheinische Schafsnase	E 9	9 bis 1	gut	T, M, K	für wärmere Lagen, windgeschützt bis mittlere Höhen für nährstoffreiche Böden; mittel-starkwüchsig stark anfällig für Fb und andere Krankheiten; alternierend saftig, kaum gewürzt, vorherrschende angenehme Säure
Rheinischer Krummstiel	E 10	12 bis 5	gut	T, K, L	für warme Lagen; liebt mittlere, regelmäßig feuchte Böden; starkwüchsig, überhängender Wuchs, sehr robust; sehr hohe Ernten mäßiges Aroma, bildet sich erst auf dem Lager
Ribston Pepping	M 10	10 bis 2	schlecht	T, K, L	bis in mittlere Lagen; für durchlässige, nährstoffreiche Böden mittel-starkwüchsig, Fb-anfällig, stark anfällig für Krebs und Mehltau alternierend; sehr aromatisch, ähnlich Cox, süß und würzig
Roter Böhmischer Jungfernapfel	A 10	bis 1		T, K	auch für windige, raue Höhenlagen; anspruchslos; wüchsig schorfanfällig, alterniert stark; mäßig saftig, schwach gewürzt
Roter Eiseraffel	E 10	12 bis 6	gut	M, L	bis in raue Lagen; starkwüchsig, Fb-tolerant, alternierend; anfällig für Krebs und Schorf sonst sehr anspruchslos und robust; hält lange ohne zu welken, wenig Säure, fad
Roter Herbstkalvill	9	9 bis 11		T	braucht frostsichere, warme Lagen und gute, tiefgründige Böden starkwüchsig, frostempfindliche Blüte, sehr anfällig für Krebs und Schädlinge, Fb-anfällig harmonisch süßsauerlich, himbeerartig
Roter Ziegler	A 10	10 bis 1		M	starkwüchsig, stark krebs- und schorfanfällig schmeckt sauer und bitter, Blender
Saugrauech	A 10	10 bis 1		T, M	bis in hohe Lagen anbaubar, mittelwüchsig schorfanfällig, alternierend sehr saftig, typisches Aroma, erfrischende Säure
Schöner aus Herrnhut	10	10 bis 1	gut	T, M	kaum Ansprüche an den Standort; mittel-starkwüchsig sehr robust; alternierend; saftig, süßweinig und etwas gewürzt
Schöner aus Pontoise	10	11 bis 3		T, M	kaum Ansprüche an den Standort; sehr starkwüchsig, etwas fäulnisfällig

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken RARITÄTEN

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Signe Tillisch	E 9	9 bis 11		T, M, K	bis in mittlere Lagen; mittelwüchsig druckempfindlich; stark anfällig, auch für Fb; alternierend saftig, mildsauerlich und sehr aromatisch
Spätblühender Taffetapfel	M 9 - A 10	10 bis 12		M	mittelwüchsig, vereinzelt Triebmonilia, sonst robust etwas süßweinig, vorherrschend säuerlich
Strauwaldtsparmäne	ab 10	1 bis 3		T, K	für ausreichend feuchte Standorte, dann auch auf raueren Lagen starkwüchsig, angenehm süß
Süße Grüne Schafsnase	M 9	9 bis 3		M, K, D	mittel-starkwüchsig, robust, lediglich etwas schorfanfällig, leichtes Gewicht saftig süß, ohne Säure
Unseldapfel	M - E 10	10 bis 4		M	sehr starkwüchsig, sehr robust, nur im Feinastbereich Krebs; schwach säuerlich, leicht gewürzt und trocken
Wealthy	M 9	bis 12		M	bis in raue Höhenlagen; für nährstoffreiche, ausreichend feuchte Böden; schwachwüchsig
Weißer Winterkalvill	10	12 bis 4		T	überdurchschnittliche Ansprüche an Boden und Klima; starkwüchsig anfällig für Fb und Schorf; alternierend; sehr hochwertig im Geschmack; aber sehr anfällig, sehr hohe Ansprüche an Pflege; mildaromatisch, erdbeerartig
Weißer Wintertaffetapfel	M 10	12 bis 3	gut	T, M, L	Für lufttrockene Lagen; mäßige Ansprüche an den Boden mittel-starkwüchsig, stark anfällig für Krebs und Schorf feinzellig, mildsauerlich und saftig
Winterbananenapfel	M 10	1 bis 4	gut	T	liebt wärmere Lagen (Aromabildung!) mittlere Ansprüche an den Boden; starkwüchsig wenig saftig, mild säuerlich bis süß, wenig Aroma

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Amanlis Butterbirne	A 9	9	schlecht	T, M, K, D, B	auch für höhere Lagen, anspruchslos; sehr starkwüchsig anfällig für Fb, Schorf und Krebs hält 8-10 Tage; saftig, angenehm aromatisch und feinwürzig bis fad
Große Rommelter	E 9 - A 10	9 bis 10		M, D	starkwüchsig, stark anfällig für Fb; Mostbirne ersten Ranges herbsüß, würzig
Großer Katzenkopf	E 10	12 bis 6	schlecht	M, K, D	Anspruchslos an Klima und Boden; sehr starkwüchsig und robust nicht für Rohverzehr geeignet; grobkörnig, saftig, sehr herb
Hänserbirne	M 10	10 bis 11		M, B	starkwüchsig, auch für höhere Lagen und ärmere Böden aber stark anfällig für Fb
Herzogin von Angoulême	M 10	10 bis 11		T, K	nur wärmste Lagen (Weinbau), sehr hohe Ansprüche an den Boden schwachwüchsig, stark anfällig für Fb, etwas für Schorf frostempfindlich; regelmäßiger Rückschnitt erforderlich schmelzend, fein gewürzt, zimtartig, oft grobes Fruchtfleisch
Kirchensaller Mostbirne	E 9 - A 10	9 bis 10		M	auch für Höhenlagen, wenig Ansprüche an den Boden starkwüchsig, Fb-tolerant, sehr gesund
Kleine Lange Sommermuskateller	E 7	7 bis 7		T, D, B	Anspruchslos an Klima und Boden; mittelwüchsig, robust fest, saftig, ausgeprägter Muskatgeschmack
Le Lectier	A 10	10 bis 12	gut	T, K	windgeschützte Lagen, am besten Weinbauklima; ausreichend feuchte Böden; mittelwüchsig; Fb-tolerant und wenig schorfanfällig sehr druckempfindlich; schmelzend, saftig mit angenehmen Geschmack
Liegels Winterbutterbirne	M 9	9 bis 12	gut	T, K	bis in mittlere Höhenlagen anbaubar stark anfällig für Fb und Schorf Wohlgeschmack schon vor der Reife; saftig, süß

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Luxemburger Mostbirne	A 10	10 bis 11		M, D, B	geringe Klimaansprüche, mittlere Ansprüche an den Boden mittelwüchsig, krebsanfällig, sonst robust herbsüß, für Rohgenuss ungeeignet
Neue Poiteau	E 9 - M 10	10 bis 11		T, M, K, D	bis in höchste Birnenlagen; sehr starkwüchsig anfällig für Fb; saftig, süß, aber eher fad
Normännische Ciderbirne	E 9 - A 10	10		M, D, B	anspruchslos an Klima und Boden; sehr starkwüchsig rübenartig, sehr herbsüß
Owener Birne	A - E 9	k. A.		M, D, B	anspruchslos an Klima und Boden; starkwüchsig anfällig für Fb; sonst sehr gesund, alternierend sehr saftig, süßherb, weinsäuerlich und würzig
Röhrlesbirne	E 10	11 bis 3		K, D	wüchsig, nicht zum Rohgenuss
Rote Bergamotte	M 9	9		M, K, B	mittelwüchsig, eigenartig gewürzt leicht herb und aromatisch
Sommerblutbirne	M 8 - A 9	8 bis 9		T, K, D	auch für höhere Lagen; wenig anspruchsvoll; mittelwüchsig, alternierend; rotes Fruchtfleisch kaum Gerbstoffe, aber auch wenig Würze
Trockener Martin	E 10	12 bis 3		B, K	auch für raue Lagen; mittelwüchsig Fleisch trocken, aber angenehm süß
Weilersche Mostbirne	M - E 10	10 bis 11		M	mittelwüchsig, krebsanfällig; alternierend; wird nicht sehr alt süßherb, würzig und weinsäuerlich
Williams Christbirne	8	8	gut	T, K, B	schwachwüchsig, stark anfällig für Fb und Schorf; befriedigt nur auf schwachwachsenden Unterlagen feinzellig, weich, schmelzend, saftreich, edles Aroma

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
 Auftraggeber
 Landkreis Würzburg

Projektleitung
 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
 Gartenbau Veitshöchheim
 Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
 Landratsamt Würzburg
 Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
 Büro Fraxinus GbR
 Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Förderungen

Der **Landschaftspflegeverband Würzburg** unterstützt die Pflanzung von Streuobstbäumen mit Zuschüssen des Bayerischen Umweltministeriums und des Landkreises Würzburg.

Für die Förderung sind folgende Bedingungen ausschlaggebend:

- Pflanzung hochstämmiger Obstbäume
- Flurstück in der freien Feldflur
- Keine feste Umzäunung um das Flurstück

Genauere Informationen zur Förderung erhalten Sie in der Geschäftsstelle oder auf

➔ www.streuobst-mainfranken.de



Bio-Streuobst-Projekt Mainfranken

Vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen geregelten Vertragsanbau einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten. Dazu verpflichten Sie sich, Ihre Bestände nach EU Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden.

Wer kann mitmachen?

Sie sollten mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaften. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmeterminen bei den Mainfränkischen Werkstätten in Würzburg/Lengfeld abgeliefert. Der Beitrag für die Biozertifizierung beträgt 10 € pro Teilnehmer und Jahr.

Interessenten melden sich bitte bei: Susanne Geber, Tel. 0931-46788666
susanne.geber@schlaraffenburger.de

Landkreis Würzburg
Landratsamt Würzburg
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-0
FAX 0931 / 8003-262



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 / 9801-407
Fax 0931 / 9801-400



Landschaftspflegeverband Würzburg e. V.
Hubert Marquart
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-209
Fax 0931 / 8003-60218
lpv@lra-wue.bayern.de



Fraxinus GbR
Alexander Vorbeck, Susanne Geber
Heimbach 8
63776 Mömbris
Tel. 06020 / 9956 44
Fax 06020 / 9956 99
kontakt@fraxinus.info



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

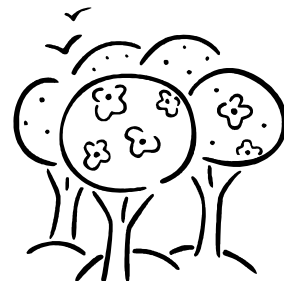
Streuobst für Ausgleichsflächen

Diese Liste richtet sich an Ausgleichspflichtige und an Planer von Ausgleichsflächen. Es wird empfohlen, der Ausgleichsfläche ein Nutzungskonzept analog zu den vorgenannten Kategorien zu Grunde zu legen. Dann kann mit der entsprechenden Sortenliste gearbeitet werden (z. B. wirtschaftlicher Kelterobstanbau). Gibt es kein solches Konzept, kann diese Empfehlungsliste angewendet werden.

Sorten:

In den Listen werden Sorten mit folgenden Eigenschaften empfohlen:

- In der Jugend starkwüchsig
- wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- kein Feuerbrand, kein Krebs!!!
- Fruchtqualitäten sind sekundär
- Geringer Schnittbedarf



Bemerkungen:

Es ist darauf zu achten, genügend Sorten mit gutem Pollen als Befruchter einzuplanen, falls eine Verwertung der Früchte erwünscht ist.

Mit * gekennzeichnete Sorten sind eine sinnvolle Ergänzung zum bereits in der Region bestehenden Sortiment

Mit ** gekennzeichnete Sorten sind neue, moderne Sorten, die für den Anbau auf Hochstamm geeignet sind

Fb = kurz für Feuerbrand

Die Schorfresistenz der Re-Sorten (wie z. B. Relinda) ist vielerorts bereits gebrochen

T = Tafelobst, M = Most/Saft, K = Küche, B = Brand, D = Dörren, L = sehr gut lagerbar

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Boikenapfel	M - E 10	1 bis 5		T, M, K, D, L	für eher warme Lagen und eher schwere Böden; mittel-starkwüchsig alternierend, robust, lange haltbar, welkt nicht saftig, erfrischend weinsäuerlich
Borowinka	A 10	10 bis 11		T	geringe Ansprüche an den Standort; starkwüchsig Fb-tolerant und auch sonst robust, sehr saftig, aromatisch, schmelzend
Eifeler Rambur	M 10	11 bis 2		T, M, L	bis in raue Lagen; Fb-tolerant, auch sonst robust starkwüchsig, süßsäuerlich, aromatisch
Florina**	E 9	9 bis 2	gut	T, M, K	geschützter Standort und leichter Boden bevorzugt; starkwüchsig Fb-tolerant, aber anfällig für Mehltau, etwas für Schorf eher geringe Saftausbeute; hoher Schnittaufwand mildsäuerlich, leicht parfümiert
Gehrsers Rambur	M - E 10	10 bis 10	schlecht	M	mittelwüchsig, sehr Fb-tolerant, in hohen Lagen zu sauer neigt zu Glasigkeit; robust, widerstandsfähig anfällig für Apfelwickler und Läuse
Gloria Mundi	M 10	10 bis 5	schlecht	K	sehr starkwüchsig, alternierend, Schaufrucht Blüte witterungsempfindlich, mäßig saftig, wenig Aroma, etwas süß
Grüner Stettiner	M 10	12 bis 5		M	bis in Hochlagen, anspruchslos; mittel-starkwüchsig, sehr robust saftig, nicht gewürzt, vorwiegende Säure
Harberts Renette	A 10	10 bis 1	schlecht	T, M, K, D, L	bis in Höhenlagen, geringe Ansprüche an den Boden; sehr starkwüchsig sehr Fb-tolerant, lediglich etwas mehltauanfällig, sonst unempfindlich alternierend; saftig, feinaromatisch, süßsäuerlich
Linsenhofer Sämling	M - E 10	10 bis 3		M	mittelwüchsig, Fb-tolerant, kein Schorf! alternierend sehr robust und widerstandsfähig gutes Zucker/Säure-Verhältnis, ohne besonderes Aroma

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

APFEL	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwertung	Bemerkungen
Lohrer Rambur	E 10	10 bis 5	schlecht	T, M, L	sehr starkwüchsig, Fb-tolerant, gut lagerbar; sehr robust schwach säuerlich, wenig gewürzt
Rewena**	E 9	9 bis 1	gut	M, K	windgeschützt bis in mittlere Lagen anbaubar bevorzugt nährstoffreiche Böden; schwachwüchsig sehr Fb-tolerant, etwas schorfanfällig saftig, mit etwas herber Säure
Rheinischer Bohnapfel	M 10 - A 11	11 bis 5	schlecht	M, K, D, B, L	starkwüchsig, starke Alternanz, Fb-tolerant saftig säuerlich und nur schwach gewürzt
Schneiderapfel	A 10	10 bis 2		M	bis in Höhenlagen anbaubar; wüchsig sehr robust; sehr Fb-tolerant
Schöner aus Boskoop	E 9 - M 10	12 bis 2	schlecht	T, M, K, D, B, L	starkwüchsig, alternierend, etwas schorfanfällig, aber Fb-tolerant blütenfrosthempfindlich, anfällig für Kernhaus- und Fleischbräune säuerlich, hervorragender Backapfel
Schöner aus Wiltshire	M 10	11 bis 3	gut	T, M, K, L	auch für raue Lagen und für mittlere Böden; mittelwüchsig, Fb-tolerant; etwas Stippe; säuerlich und sortentypisch gewürzt

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Empfehlenswerte Sorten für Streuobst in Mainfranken AUSGLEICHSFLÄCHEN

BIRNE	Pflückreife	Genussreife	Pollen	Verwendung	Bemerkungen
Bayerische Weinbirne	M - E 10	10 bis 12		M, D	für wärmere Lagen; starkwüchsig, sehr robust gegen Fb, alternierend sehr saftig, süßherb mit feiner Würze
Großer Katzenkopf	E 10	12 bis 6	schlecht	M, K, D	Anspruchslos an Klima und Boden; sehr starkwüchsig und robust nicht für Rohverzehr geeignet; grobkörnig, saftig, sehr herb
Kieffers Sämling	M 10	10 bis 11		M, K	mittlere Ansprüche ans Klima; schwachwüchsig Fb-tolerant, schorfanfällig saftig, süß, halbschmelzend
Kirschensaller Mostbirne	E 9 - A 10	9 bis 10		M	auch für Höhenlagen, wenig Ansprüche an den Boden; starkwüchsig Fb-tolerant, sehr gesund
Le Lectier	A 10	10 bis 12	gut	T, K	windgeschützte Lagen, am besten Weinbauklima; ausreichend feuchte Böden mittelwüchsig, Fb-tolerant und wenig schorfanfällig sehr druckempfindlich; schmelzend, saftig, mit angenehmen Geschmack
Palmischbirne	E 8	8 bis 9		B, D	mittlere Ansprüche an den Boden; starkwüchsig Fb-tolerant, sehr robust saftig, vollreif sehr süß, wenig Gerbstoffe
Schweizer Wasserbirne	A - M 10	10 bis 11	schlecht	T, M, D, B	bis in Hochlagen; sehr anspruchslos; mittel-starkwüchsig Probleme mit Birnenverfall sehr saftig und süß, mit wässrigem, herbem Geschmack
Wahlsche Schnapsbirne	A - M 8	9		B	mittelstarkwüchsig, breitpyramidal, robust süß und gerbstoffarm; ausgeprägtes, an Williams Christ erinnerndes Aroma hervorragende Brennbirne
Welsche Bratbirne	M 9 - M 10	10		M, B	auch für Höhenlagen; starkwüchsig Fb-tolerant; grobzelliges Fleisch, süßherb

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Förderungen

Der **Landschaftspflegeverband Würzburg** unterstützt die Pflanzung von Streuobstbäumen mit Zuschüssen des Bayerischen Umweltministeriums und des Landkreises Würzburg.

Für die Förderung sind folgende Bedingungen ausschlaggebend:

- > Pflanzung hochstämmiger Obstbäume
- > Flurstück in der freien Feldflur
- > Keine feste Umzäunung um das Flurstück

Genauere Informationen zur Förderung erhalten Sie in der Geschäftsstelle oder auf

→ www.streuobst-mainfranken.de



Bio-Streuobst-Projekt Mainfranken

Vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen geregelten Vertragsanbau einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten. Dazu verpflichten Sie sich, Ihre Bestände nach EU Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden.

Wer kann mitmachen?

Sie sollten mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaften. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmeterminen bei den Mainfränkischen Werkstätten in Würzburg/Lengfeld abgeliefert. Der Beitrag für die Biozertifizierung beträgt 10 € pro Teilnehmer und Jahr.

Interessenten melden sich bitte bei: Susanne Geber, Tel. 0931-46788666
susanne.geber@schlaraffenburger.de

Landkreis Würzburg
Landratsamt Würzburg
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-0
FAX 0931 / 8003-262



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 / 9801-407
Fax 0931 / 9801-400



Landschaftspflegeverband Würzburg e. V.
Hubert Marquart
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-209
Fax 0931 / 8003-60218
lpv@lra-wue.bayern.de



Fraxinus GbR
Alexander Vorbeck, Susanne Geber
Heimbach 8
63776 Mömbris
Tel. 06020 / 9956 44
Fax 06020 / 9956 99
kontakt@fraxinus.info



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Büro Fraxinus GbR
Susanne Geber, Alexander Vorbeck

Quitten

Sortenname	Synonym	Beschreibung
Fränkische Hausquitte (Regionalsorte)	Birnenquitte	früher in fränkischen Hausgärten sehr beliebte Quittensorte, welche ihrer landläufigen Bezeichnung "Birnenquitte" zum Verhängnis wurde, da während der letzten Jahrzehnte aus fränkischen Baumschulen fast nur andere Sorten des Birnentypus im Angebot waren (Portugieser, Bereczki, Vranja), von welchen sich aber die fränkische Hausquitte in ihren Fruchteigenschaften stark unterscheidet; die Früchte behalten zur Reife einen leichten Grünstich und an der Schale haftet ein oxidbrauner Filz, der nur mühsam abzureiben ist; das Fruchtfleisch ist sehr hart und benötigt beim Durchschneiden viel Kraft; die vermeintlich eher nachteilig wirkenden Sorteneigenschaften sind aber gegen weitere Eigenschaften abzuwägen: über Wochen ausströmender Duft, extrem geschmacksintensives Aroma, über die Wintermonate lagerfähig, nicht anfällig für Fleischbräune; Herkunft: Franken
Cydora	(B6-35)	eine tendenziell birnenförmige Quitte, mit äußerst attraktiver Aromakomplexität, die nach geschmacklichem Werturteil zu Unrecht von der namensähnlichen <i>Cydora robusta</i> vom Markt verdrängt wurde; Herkunft: Forschungsanstalt Geisenheim, Sämlingsselektion aus der Sorte 'Vranja', 1988
Muskatnaja	Muskatquitte	würzige Geschmacksnote, die markant aus den Quittenaromen hervorsticht; durch ihren lockerkrönigen Astaufbau und damit begünstigten Lichteinfall erreichen die Früchte überdurchschnittliche Oechslewerte; Herkunft: vermutlich ehemalige UdSSR
Ananasquitte		nach Ananas duftende Quittensorte, großförmiger Birnentypus, gute Frucht für Gelee, Marmeladen, Konfekt, sowie für Quittenbrände mit exotischer Aromanote; die nach 1948 nicht mehr im Handel angebotene Quittensorte wurde 2007 vom fränkischen Quittenprojekt wiederentdeckt; Herkunft: Mittelfranken
Limon Ayvasi	Zitronenquitte	zartes Fruchtfleisch mit geschmacksdominantem Limonenaroma. Herkunft: Türkei.
Triumph		relativ weiches Fruchtfleisch mit starker Geschmacksnote, löst den Flaum zur Reife fast komplett von alleine ab; Herkunft: Bulgarien

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Marius Wittur
Susanne Geber,
Alexander Vorbeck

Sortenname	Synonym	Beschreibung
Astheimer Perlquitte	(Lokalsorte)	kleinförmige, hocharomatische Varietät, intensiver Duft, hoher Pektingehalt (d.h. sehr gute natürliche Gelierfähigkeit beim Einkochen); durch ihre langen Fruchtspieße (Stiel) bieten die mittelspätreifenden Früchte auch stärkeren Herbstwinden keinen Widerstand und bleiben bis zur Vollreife hängen; von den bayerischen Landschaftspflegeverbänden zum bayerischen Ureinwohner 2008 gekürt; Herkunft: Fränkische Mainschleife
Izobilnaja	die üppige Quitte	reich tragende Quittensorte, ausgewogenes Aroma und Fruchtfleischhärte, gut in der Küche zu verarbeiten; Herkunft: ehemalige UdSSR
Krymska	Aromatnaja	großförmiger Apfeltypus, mittelfestes Fruchtfleisch, die Sorte eignet sich für die häusliche Küchenverarbeitung, wie auch für den Erwerbsobstbau, das hervorsteckende Aroma mit leichter Apfelnote und die gute Lagereigenschaft machen sie zu einem attraktiven Marktobst; Herkunft: ehemalige UdSSR
Baumwollquitte	(Lokalsorte)	gerippte Quitte, apfelförmiger Typus mit dickem Flaumpelz, der auch noch zur Reife die gelben Früchte ummantelt, jedoch leicht abzureiben ist, nussiges Aroma; morphologische Besonderheit: extrem ausgeprägter Stielwulst auf der Frucht, ideale Sorte für windlastige Anbaugelände; Herkunft: Franken/Landkreis Kitzingen (Einzelstandort, stark bedrohte Varietät)

Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Marius Wittur
Susanne Geber,
Alexander Vorbeck

Förderungen

Der **Landschaftspflegeverband Würzburg** unterstützt die Pflanzung von Streuobstbäumen mit Zuschüssen des Bayerischen Umweltministeriums und des Landkreises Würzburg.

Für die Förderung sind folgende Bedingungen ausschlaggebend:

- Pflanzung hochstämmiger Obstbäume
- Flurstück in der freien Feldflur
- Keine feste Umzäunung um das Flurstück

Genaue Informationen zur Förderung erhalten Sie in der Geschäftsstelle oder auf

➔ www.streuobst-mainfranken.de



Pflanzmaterial

Eine große Auswahl an Quittensorten finden Sie bei der Quittenbaumschule **MUSTEA®** in Untereisenheim

Bio-Streuobst-Projekt Mainfranken

Vorrangiges Ziel ist es, Streuobstbauern durch einen geregelten Vertragsanbau einen deutlich höheren Preis für ihr Kelterobst zu gewährleisten. Dazu verpflichten Sie sich, Ihre Bestände nach EU Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien zu bewirtschaften und garantieren eine Mindestpflege der Flächen. Dies bedeutet den Verzicht auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie eine regelmäßige Baum- und Unterwuchspflege. Lücken im Bestand sollten langfristig nachgepflanzt werden.

Wer kann mitmachen?

Sie sollten mindestens 20 Apfelbäume im Ertragsalter auf möglichst zusammenhängenden Flächen im Landkreis Würzburg bewirtschaften. Das geerntete Obst wird zu festgelegten Annahmeterminen bei den Mainfränkischen Werkstätten in Würzburg/Lengfeld abgeliefert. Der Beitrag für die Biozertifizierung beträgt 10 € pro Teilnehmer und Jahr.

Interessenten melden sich bitte bei: Susanne Geber, Tel. 0931-46788666
susanne.geber@schlaraffenburger.de

MUSTEA®

Fränkisches Reaktivierungsprojekt
alter Quittensorten
Marius Wittur
Hadergasse 19
97247 Untereisenheim
Tel. 0176 23637216
e-mail: info@mustea.de
www.mustea.de

Landkreis Würzburg
Landratsamt Würzburg
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-0
FAX 0931 / 8003-262



**Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau**
Martin Degenbeck
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 / 9801-407
Fax 0931 / 9801-400



**Landschaftspflegeverband
Würzburg e. V.**
Hubert Marquart
Zeppelinstr. 15
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 8003-209
Fax 0931 / 8003-60218
lpv@lra-wue.bayern.de



Fraxinus GbR

Alexander Vorbeck, Susanne Geber
Heimbach 8
63776 Mömbris
Tel. 06020 / 9956 44
Fax 06020 / 9956 99
kontakt@fraxinus.info



Erstellt im Rahmen des Projektes „Erhalt alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg“
Auftraggeber
Landkreis Würzburg

Projektleitung
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau Veitshöchheim
Martin Degenbeck

Fachliche Projektbegleitung:
Landratsamt Würzburg
Hubert Marquart, Günter Gerner

Erarbeitet von
Marius Wittur
Susanne Geber,
Alexander Vorbeck

ANHANG 3 und 4

Anhang 3 Karten mit den Erfassungsergebnissen in den Projektgemeinden

- Zell am Main
- Margetshöchheim
- Röttingen
- Strüth
- Aufstetten
- Uengershausen
- Helmstadt
- Holzkirchhausen

Anhang 4 Daten CD

- Endbericht
- Karten der Projektgemeinden
- GIS Daten als shape
- Pflanzpläne der Sortengärten
- Sortenempfehlungslisten
- Fotos unbekannter Sorten
- Beschreibungen unbekannter Sorten