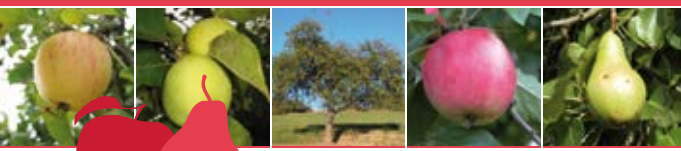


ÄPFEL UND BIRNEN AUS LUXEMBURG

natur&ëmwelt
FONDATION
HËLLEF FIR D'NATUR

UNTERSTÜTZEN SIE UNSERE STIFTUNG

Dank Ihrer Spenden konnte natur&ëmwelt Fondation Hëllef fir d'Natur **über 1.150 Hektar** schützenswertes Land erwerben.

Bitte helfen Sie uns auch weiterhin diese wertvollen Lebensräume zu erhalten und zu pflegen.
Spendenkonto: CCPL IBAN LU89 1111 0789 9941 0000

EFFIZIENT HANDELN

Den größten Teil ihrer Mittel verdankt die natur&ëmwelt-Fondation Hëllef fir d'Natur monatlichen, jährlichen oder einmaligen Spenden und Nachlässen. Weitere Mittel verdankt sie Spenden, die ihr anlässlich von Geburten, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Todesfällen zukommen. **Spenden ab 120 € / Jahr sind steuerlich absetzbar**. Spenden kleinerer Beträge an andere gemeinnützige Organisationen sind zu diesem Zweck kumulierbar. Alle Spender erhalten eine Spendenquittung.

Weitere Infos unter **www.naturemwelt.lu**
oder **Tel. 29 04 04-1**

natur&ëmwelt
FONDATION
HËLLEF FIR D'NATUR

Mit der Unterstützung von:

creos
Energy in motion

Recyclingpapier - Cocoon offset 140g/m²

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung ... 4
Pomologie ... 6
Kerntabelle Apfel ... 10
Kerntabelle Birne ... 12

Apfel
1. Eifeler Rambur ... 14
2. Erbachhofer Mostapfel ... 15
3. Flandrischer Rambur ... 16
4. Gravensteiner ... 17
5. Großer Rheinischer Bohnapfel ... 18
6. Luxemburger Renette ... 19
7. Porzenapfel ... 20
8. Rambour Papeleu ... 21
9. Rheinischer Winterrambur ... 22
10. Roter Trierer Weinapfel ... 23
11. Schöner aus Boskoop ... 24
12. Triumph aus Luxemburg ... 25
13. Weißer Klarapfel ... 26
14. Weißer Trierer Weinapfel ... 27
15. Wiesenapfel ... 28
16. Wintergoldparmäne ... 29

Birne
17. Brunnenbirne ... 30
18. Doppelte Philippsbirne ... 31
19. Gärtchesbirne ... 32
20. Gellerts Butterbirne ... 33
21. Gute Graue ... 34
22. Gute Luise aus Avranches ... 35
23. Köstliche aus Charneux ... 36
24. Luxemburger Mostbirne ... 37
25. Neelchesbirne ... 38
26. Neue Poiteau ... 39
27. Pastorenbirne ... 40
28. Pleiner Mostbirne ... 41
29. Prinzessin Marianne ... 42
30. Saint Remy ... 43
31. Sievenicher Mostbirne ... 44
32. Williams Christbirne ... 45

EINFÜHRUNG

Diese Broschüre dient dazu, Ihnen die häufigsten Apfel- und Birnensorten der luxemburgischen Bongerten vorzustellen. Neben der Beschreibung der Frucht werden Verwendung, Herkunft, Verbreitung und Reifezeit sowie Eigenschaften des Baumes und Anfälligkeiten für Schädlinge und Krankheiten skizziert.

Obstsorten in Luxemburg

Auf Grundlage bisheriger Sortenerhebungen von Stein- und Kernobst durch natur&ëmwelt sowie der Auswertung von historischen Baumschulkatalogen kann von etwa 600 für Luxemburg regionaltypische Sorten ausgegangen werden. Etwa 60% davon konnte bis heute gefunden werden.

Obstart	Sorten kartiert	Sorten geschätzt
Apfel	150	170
Birne	100	140
Kirsche	45	85
Pflaume & co.[1]	55	90
Sonstige[2]	1	120
Summe	**351**	**605**

[1] umfasst Mirabelle, Pflaume, Reneklode und Zwetsche
[2] umfasst Aprikose, Pfirsich und Quitte

Regionale Besonderheiten des Sortenspektrum

Die meisten Bongerten in Luxemburg befinden sich im „Miseler Land", dem klimatisch begünstigten Gebiet zwischen Mosel und Syr. Unter den Apfel- und Birnbäumen finden sich hier viele Most- und Brennsorten wie *Erbachhofer Mostapfel, Porzenapfel, Roter Trierer Weinapfel, Weißer Trierer Weinapfel* und auch *Neelchesbirne*, die traditionell für Obstweine und -brände verwendet werden.

Der Obstbau im Ösling konzentriert sich auf haus- und hofnahe Bestände und dient fast ausschliesslich der Selbstversorgung. Sehr oft findet man hier die robusten Apfelsorten *Eifeler Rambur* und *Triumph aus Luxemburg*, die als Allzwecksorten einen langen Verwertungszeitraum abdecken. Bei den Birnen haben sogenannte Wirtschaftsbirnen wie *Brunnenbirne, Gärtchesbirne* oder *Pastorenbirne* eine große Bedeutung, die z. T. länger gelagert werden können und sich gut (ein-)kochen lassen.

Eine Sonderstellung nimmt das Sauertal von Ettelbrück bis Wasserbillig ein. Durch die ehemalige Bahnlinie konnte früher Obst gut exportiert werden. Entsprechend dominant ist in den dortigen Bongerten der Apfel *Rheinischer Winterrambur*, der bei Abnehmern in Belgien oder Deutschland als robuster Tafel- und Küchenapfel sehr geschätzt wurde und sich gut vermarkten ließ.

Warum historische Obstsorten erhalten?

Historische Obstsorten sind ein lebendiges Kulturerbe mit hoher genetischer Vielfalt. Sie besitzen wertvolle Eigenschaften wie z. B. Krankheitsresistenzen oder wertvolle Inhaltsstoffe. Vor allem lokale, im Gebiet entstandene Sorten haben eine gute Anpassung an die örtlichen Klima- und Bodenverhältnisse. Sie spiegeln auch die traditionellen Ernährungsgewohnheiten einer Region wider.

Die Spezialisierung des Handels auf wenige Standardsorten führt zum Verlust der biologischen Vielfalt. Heutige Marksorten gehen beispielsweise beim Apfel auf wenige Ausgangssorten wie *Cox Orange, Golden Delicious* oder *Jonathan* zurück und sind genetisch nahe miteinander verwandt. Es ist eine zunehmende Allergie von Menschen vor allem gegenüber modernen Sorten zu beobachten.

Erhalt und Anbau historischer Obstsorten:

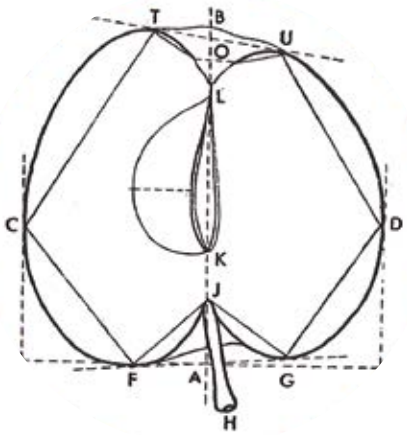
- bewahrt unser Kulturerbe,
- erhöht die Biodiversität,
- sichert genetische Vielfalt,
- ermöglicht Geschmackserlebnisse,
- verringert den Pestizideinsatz,
- senkt das Apfelallergierisiko.

Was Sie tun können

Sollten Sie sich mit dem Gedanken tragen, einen Obstbaum in Ihrem Garten zu pflanzen, dann berücksichtigen Sie historische Sorten. Die Sortenbeschreibungen dieser Broschüre enthalten Hinweise, welche Sorten aufgrund ihrer Wuchs- und Ertragseigenschaften für den Anbau im Hausgarten geeignet sind.
Der Kauf von Produkten aus Streuobst wie z. B. Apfelsaft, Apfelwein oder auch Obstler erhöht die Wertschätzung für Bongerten und trägt damit zum Erhalt historischer Sorten bei.
Schließlich können Sie Organisationen und Vereine, die sich mit dem Erhalt historischer Obstsorten befassen, mit Ihrem persönlichen oder finanziellen Engagement unterstützen.

APFELDIAGRAMM

Anhand des Apfeldiagramm sowie beispielhafter Fruchtansichten und Fruchtschnitte sollen die Fachausdrücke der nachfolgenden Sortenbeschreibungen erläutert und verdeutlicht werden.



Quelle: Groh & Reich (1983); gilt sinngemäss auch für Birne.

Die Buchstaben dienen zur Kennzeichnung bestimmter Punkte, die zur Ermittlung der Maße und Maßverhältnisse erforderlich sind.

A-B: Fruchthöhe
C-D: Fruchtbreite
F-G: Stielgrubenbreite
J-H: Stiellänge
J-K: Abstand Stielansatz – Kernhaus
K-L: Länge der Achsenhöhle
L-O: Abstand Kernhaus – Kelchblattansatz
O-B: Kelchgrubentiefe
A-J: Stielgrubentiefe
T-U: Kelchgrubenbreite

DRAUFSICHT

Form quer: rundkantig
Grundfarbe: /
Deckfarbe: dunkel- bis purpurrot, verwaschen streifig
Kelch: mittelgroß, geschlossen
Kelchblätter: schmal, Ansatz grün, grau wollig befilzt
Berostung der Kelchgrube: /
Schalenpunkte: hellbraun, groß, auffallend

Roter Eiserapfel

Form quer: unregelmäßig rund bis leicht oval
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: /
Kelch: groß, offen
Kelchblätter: lang, aufliegend, breit
Berostung der Kelchgrube: Rostklecks, Rostkappe
Schalenpunkte: braun, mittelgroß, zahlreich

Betzelsbirne

SEITENANSICHT

Roter Trierer Weinapfel

Kelchseite Apfel:
konisch verjüngt, schief
Grundfarbe: /
Deckfarbe: dunkel- bis bläulichrot, verwaschen streifig
Schalenpunkte: klein, hell, kaum auffallend
Fruchtform: kegelförmig
Lage des größten Durchmesser: stielbauchig
Stielseite: abgeplattet
Stiel: mittellang, mitteldick, gerade, grün

Stiel: mittellang, mitteldick, gerade, wie eingesteckt wirkend
Stielseite: kugelig, durch Fleichwulst etwas schief
Grundfarbe: grün bis weißlich grün
Deckfarbe: orangerot bis rosa, verwaschen
Schalenpunkte: zahlreich, in Deckfarbe fahlrot umflossen
Fruchtform: ei- bis faßförmig
Lage des größten Durchmesser: mittelbauchig
Kelchseite: abgeplattet

Birne Saint Remy

SCHNITT

Kelchhöhe: trichterförmig
Kelchröhre: lang, schmal, „bis zum Kernhaus“
Achsenhöhle: schwach geöffnet
Kernhaus: in Mitte
Fruchtfleisch: gelblich weiß
Kern: mittelgroß, dunkelbraun
Stiel: kurz, mitteldick, nicht aus Stielgrube ragend

Baumanns Renette

Stiel: kurz, dick, oben knopfig verdickt
Achsenhöhle: geschlossen
Kernhaus: kelchnah, mittelgroß
Fruchtfleisch: gelblich weiß
Kelchhöhle: klein, dreieckig
Kelchröhre: kurz, schmal

Gellerts Butterbirne

KERNTABELLE APFEL

Eifeler Rambur

Erbachhofer Mostapfel

Flandrischer Rambur

Gravensteiner

Großer Rheinischer Bohnapfel

Luxemburger Renette

Porzenapfel

Rambour Papeleu

Rheinischer Winterrambur

Roter Trierer Weinapfel

Schöner aus Boskoop

Triumph aus Luxemburg

Weißer Klarapfel

Weißer Trierer Weinapfel

Wiesenapfel

Wintergoldparmäne

KERNTABELLE BIRNE

Brunnenbirne

Doppelte Philippsbirne

Gärtchesbirne

Gellerts Butterbirne

Gute Graue

Gute Luise

Köstliche aus Charneux

Luxemburger Mostbirne

Neelchesbirne

Neue Poiteau

Pastorenbirne

Pleiner Mostbirne

Prinzessin Marianne

Saint Remy

Sievenicher Mostbirne

Williams Christbirne

VERWENDUNG

Tafel

Wirtschaft/Küche

Most/Viez

Brand

Dörrobst

ANBAU

Bongert
Bäume auf
starkwachsender
Unterlage veredelt

Hausgarten
Bäume auf mittelstarker
bis schwacher Unterlage
veredelt

Plantage
Bäume auf schwacher
Unterlage veredelt

EIFELER RAMBUR

FR: LANSCAILLER
LU: GESTRÄIFTE RAMBO

Weitere Namen: „Balleau" (Wallonie), „Belle-Fleur Large Mouche" (Wallonie), „Breitauge" (Rheinland), „Dubbele Belle-Fleur" (Flandern), „Dürener Rambur" (Rheinland), „Ossekop" (Flandern), „Rabaëlle" (Wallonie), „Sommerrambur", „Tête de Bœuf" (Flandern), „Winterrambur".

Beschreibung: Große stumpfkegelförmige Frucht mit streifiger roter Deckfarbe. Nach längerer Lagerung Schale etwas fettig und klebrig. Typisch sind der große, offene Kelch und die großen Kelchblätter, daher auch der Name „Breitauge". Stiel meist kurz und fleischig verdickt. Fruchtfleisch fest, ohne ausgeprägtes Aroma. Kerne klein bis mittelgroß, zugespitzt.

Herkunft: Unbekannt. Wurde in deutschsprachiger Literatur ursprünglich nicht vom *Rheinischen Winterrambur* abgegrenzt und erst 1904 als *Eifeler Rambur* benannt.

Verbreitung: In Norden Luxemburgs (Ösling) die häufigste Apfelsorte. Im Süden Luxemburgs (Gutland) eher selten; hier von standörtlich anspruchsvolleren *Rheinischen Winterrambur* ersetzt. In angrenzenden Regionen (Belgien, Nordfrankreich, Rheinland, Saarland) häufig anzutreffen. Vereinzelt vorkommend in ganz Mitteleuropa, da von Baumschulen überregional verbreitet.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Hochkugelige Krone, im Alter durch starken Fruchtbehang hängend. Wächst in der Jugend stark. Auffallend großes, ovales Blatt. Robust gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Blüht spät, was den Anbau in spätfrostgefährdeten Lagen wie Wiesentäler und Mittelgebirgshöhen ermöglicht. Bewährter Allzweck-Apfel in Höhenlagen der Mittelgebirge.

ERBACHHOFER MOSTAPFEL

FR: /
LU: /

Weitere Namen: „Erbachhofer", „Erbachhofer Weinapfel".

Beschreibung: Frucht klein, eiförmig. Deckfarbe typisch dunkelrot, meist über ganze Frucht. Kelchgrube flach mit kleinem, geschlossenen Kelch. Stiel dünn, manchmal aus Stielgrube herausragend. Im Schnittbild schmale Kelchröhre erkennbar. Kernhauswände glänzend, nicht gerissen. Geschmack säuerlich, kaum eigenes Aroma.

Herkunft: Unbekannt. Seit 1925 von der Großbaumschule Fey (Meckenheim bei Bonn) gehandelt.

Verbreitung: In Luxemburg (vor allem Gutland) sowie in der angrenzenden Viezregionen an Mosel und Saar häufig. Gelegentlich vorkommend im ganzen deutschsprachigen Raum, da von Baumschulen als Standard-Mostapfel und Verbesserung gegenüber der Sorte *Roter Trierer Weinapfel* überregional verbreitet.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Wächst in der Jugend stark und bildet im Alter mittelgrosse, hochkugelige Kronen. Durch frühen und reichen Ertrag Neigung zu Astbruch und Kleinfrüchtigkeit. Gegenüber Krankheiten und Schädlingen weitgehend robust. Leicht anfällig für Mehltau. Geringe Standortansprüche machen die Sorte breit anbaubar.

FLANDRISCHER RAMBUR

FR: RAMBOUR DE FLANDRE
LU: TAARTENAPEL

Weitere Namen: „Calvigne" (Frankreich, Wallonie), „Koolappel" (Flandern), „Mère de Menage (England)", „Mère des Pommes (Frankreich, Wallonie)", „Pomme de dix-huit onzes" (Frankreich), „Rambour d'Automne", „Rambour Rose", „Rambour Rouge", „Saint Louis" (alle Frankreich und Wallonie).

Beschreibung: Sehr große kugelige bis flachkugelige Frucht, durch breite Kanten meist unregelmäßig geformt. Deckfarbe bei gut besonnten Früchten tief dunkelrot, meist die komplette Frucht bedeckend. Kelch offen, Kelchblätter lang und typisch graufilzig behaart. Stielgrube mit einem großen, strahlig auslaufendem Rostklecks. Schale mit markanten hellen Schalenpunkten. Fruchtfleisch grünlich-weiß, geringaromatisch.

Herkunft: Unbekannt. Erste deutschsprachige Beschreibung 1833 vom Pomologen Diel. Der Sortenname lässt den Ursprung dieser Sorte in Belgien (Flandern) vermuten.

Verbreitung: In Luxemburg gelegentlich, sowohl im Ösling als auch im Gutland, anzutreffen. Auch in den angrenzenden Regionen (Nordfrankreich, Belgien, Rheinland, Saarland) vorkommend.
In England als „Mère de Ménage"'(Mutter des Haushaltes) bekannt.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große, eher hochgebaute Krone mit gesunden, dunkelgrünen Blättern. Robust gegenüber Krankheiten und Schädlingen. In warmen Lagen jedoch anfällig für Mehltau. Große Früchte können zu Stippigkeit neigen. Trägt regelmäßig und reichlich.

GRAVENSTEINER

FR: GRAVENSTEIN
LU: GRAVENSTEINER

Weitere Namen: „Calville Gravenstein", „Grafensteiner", „Grave Stige" und „Pomme de Gravenstein" sowie über 100 weitere Synonyme.

Beschreibung: Mittelgroße, unregelmäßige Frucht, deutlich kantig. Deckfarbe rot geflammt oder gestreift. Fruchtfleisch druckempfindlich, Frucht stark duftend. Kantige Kelchgrube mit großem Kelch. Stielgrube eng, Stiel kurz, kaum aus der Stielgrube herausragend. Geschmack sortentypisch edelaromatisch, Frucht sehr saftig. Im Schnittbild offene Achsenhöhle. Kerne mittel bis klein, scharf zugespitzt.

Herkunft: Unbekannt. Sehr alte Sorte. Möglicherweise vor 1700 auf Schloss Gravenstein in Dänemark entstanden. Andere Quellen sehen ihre Entstehung in Südtirol.

Verbreitung: In ganz Luxemburg und in Mitteleuropa gelegentlich und überall vorkommend, auch in Nordeuropa häufiger anzutreffen. Aufgrund seiner geringen klimatischen Ansprüche eine der häufigsten Apfelsorten in Skandinavien und Nordeuropa.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Wächst sehr stark, bildet hochkugelige, locker aufgebaute Kronen. Blüht relativ früh. Blätter groß, länglich, mittelgrün. Etwas anfällig für Schorf, deshalb geschlossene Lagen (z. B. Waldränder) meiden. Etwas anspruchsvoll an den Standort, benötigt genügend feuchte Böden, um Früchte nicht vorzeitig abzuwerfen.

GROßER RHEINISCHER BOHNAPFEL

FR: POMME BOHN
LU: KOPPESTILL

Weitere Namen: „Bohnapfel", „Gross Bohn", „Großer Bohnapfel", „Rheinischer Bohnapfel" sowie viele Weitere.

Beschreibung: Frucht klein bis mittelgroß, typisch fassförmig. Grundfarbe grünlich gelb, Deckfarbe rosa bis rötlich violett. Schalenpunkte in der Deckfarbe hell umhöft. Kelch mittelgroß, meist halboffen. Stielgrube meist flach bis mitteltief, mit variablem, am Ende meistens knopig verdickten Stiel. Fruchtfleisch sehr fest, saftig, mit sortentypischem Aroma. Nach Lagerung und Säureabbau auch als Tafelapfel verwendbar.

Herkunft: Unbekannt. Soll schon im 18. Jahrhundert im Raum Koblenz vorgekommen sein.

Verbreitung: In ganz Luxemburg häufig sowie in den östlich angrenzenden Regionen (Eifel, Hunsrück, Saarland) sehr häufig anzutreffen. In den Regionen westlich von Luxemburg nur sporadisch vorkommend. Hat sich in ganz Mitteleuropa stark verbreitet und ist heute eine der verbreitetsten Streuobstsorten überhaupt.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Sehr starkwachsend mit steil aufsteigenden Leitästen. Die Krone nimmt im Alter durch den in der Regel hohen Fruchtbehang eine nach außen hängende Form an. Robust gegenüber Krankheiten. An guten Standorten eine sehr ertragsreiche Sorte.

LUXEMBURGER RENETTE

FR: REINETTE DE LUXEMBOURG
LU: LËTZEBUERGER REINERT

Weitere Namen: „Cwastresse simple" (Wallonie), „Grüne Renette", „Quastress simple" (Wallonie), „Reinette des Vergers", „Schläfer", „Weidenapfel", „Weinapfel".

Beschreibung: Mittelgroße Frucht, durch fünf Kanten meist unregelmäßig geformt. Wenig Deckfarbe, diese meist punktiert oder gehaucht. Fruchtfleisch weich, druckempfindlich. Kelchgrube mit Fleischperlen und typisch ringförmiger Berostung. Stiel meist kurz und fleischig verdickt. Geschmack sortentypisch mildsüß. Kerne breitrundlich, dunkelbraun.

Herkunft: Entstehung vor 1820, wahrscheinlich in der heute zu Belgien gehörenden Provinz Luxemburg. Erste Beschreibung 1856 von Oberförster Kolz aus Ettelbrück als „Reinette des Vergers".

Verbreitung: In ganz Luxemburg häufig sowie in angrenzenden Regionen (Wallonie, Eifel, Hunsrück, Saarland) gelegentlich anzutreffen. Vereinzelt vorkommend in ganz Mitteleuropa, da von Baumschulen überregional verbreitet.

Reifezeit:

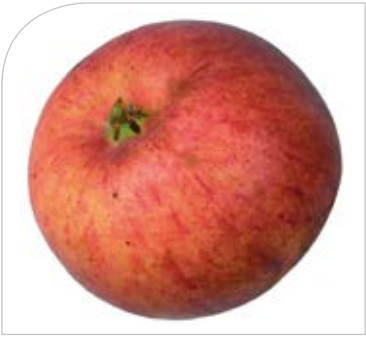
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Wächst in der Jugend stark und bildet im Alter grosse, außen überhängende Kronen. Wird deshalb auch „Weidenapfel" genannt. Blüht sehr spät und hat wenig Standortansprüche, was den Anbau in spätfrostgefährdeten Lagen wie Wiesentäler und Mittelgebirgshöhen ermöglicht. Robust gegenüber Schädlingen und Krankheiten.

PORZENAPFEL

FR: /
LU: /

Weitere Namen: keine bekannt.



Beschreibung: Kleine bis mittelgroße Frucht, einheitlich breitrund geformt. Deckfarbe mehr oder weniger auf ganzer Frucht, bräunlich rot, mit abgesetzten dunkleren Streifen. Kelchgrube weit und flach. Stielgrube mit grobschuppiger, rissig-narbiger Berostung. Stiel kurz, oft rötlich und am Fruchtansatz fleischig verdickt. Fruchtfleisch fest, grobzellig. Nach längerer Lagerung durchaus aromatisch und als Tafelapfel verwendbar. Kerne dunkelbraun, eher klein, gut ausgebildet, zahlreich.

Herkunft: Wahrscheinlich Zufallssämling aus dem Raum Trier. Erste vorliegende Erwähnung in einem Katalog einer Wasserbilliger Baumschule aus dem Jahr 1927.

Verbreitung: In Luxemburg vor allem im Osten des Landes häufiger anzutreffen. Darüber hinaus im Raum Trier sowie im Saarland zum Standardsortiment der Mostäpfel gehörend. Ansonsten kaum verbreitet.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Wächst in der Jugend stark und bildet im Alter mittelgroße bis große, breit pyramidale Kronen. Er hat geringe Standortansprüche, eine späte Blüte und gilt als frosthart, was den Anbau auch in höheren und rauen Lagen ermöglicht. Ist robust gegenüber Krankheiten und Schädlingen.

RAMBOUR PAPELEU

FR: RAMBOUR PAPELEU
LU: RAMBOUR PAPELEU

Weitere Namen: „'Papeleus Rambour'".

Beschreibung: Große bis sehr große Frucht, durch fünf Kanten meist unregelmäßig geformt. Deckfarbe bei gut besonnten Früchten bräunlich rot, oft in abgesetzte Streifen auslaufend. Fruchtfleisch weich, druckempfindlich. Kelchgrube mit ringförmiger Berostung. Stielgrube mit sehr großem, strahlig auslaufendem Rostklecks. Stiel sehr kurz, nicht über die Stielgrube ragend. Fruchtfleisch grobzellig, von angenehmem Geschmack, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Herkunft: Wurde Mitte des 19. Jahrhunderts von Oberst Hartwiss, Direktor des pomologischen Institutes zu Nikita auf der Krim, gezogen. Nach dem Baumschulbesitzer Papeleu in Gent (Belgien) benannt und von diesem in den Handel gebracht.

Verbreitung: In Luxemburg bisher nur im Gutland gelegentlich anzutreffen. So gibt es einige Bäume davon im Bettemburger Bongert. In den westlich angrenzenden Regionen (Wallonie, Lothringen, Flandern, Nordfrankreich) wohl stärker verbreitet.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große, flachrunde Krone mit starken, aufrechten Leitästen. Die Bäume im Bettemburger Bongert weisen im Vergleich mit anderen Apfelsorten einen erhöhten Befall durch Obstbaumkrebs auf.

RHEINISCHER WINTERRAMBUR

FR: RAMBOUR D'HIVER DU RHIN
LU: LËTZEBUERGER RAMBO

Weitere Namen: „Jestetter Ramour", „Klosterapfel", „Rambo", „Rambour d'hiver", „Teuringer Winterrambur", „Winterrambur", „Zitronenapfel" sowie viele weitere Synonyme.

Beschreibung: Große Frucht, durch breite Kanten meist unregelmäßig geformt. Deckfarbe bei gut besonnten Früchten flächig kräftig rot mit abgesetzten Streifen. Wichtiges Merkmal sind die grau-weissen Schalenpunkte. Kelch mittelgroß bis groß, wulstig und kantig. Stielgrube mit feiner, zimtfarbiger Berostung. Stiel kurz, nicht aus der Stielgrube herausragend. Fruchtfleisch fest, wenig druckempfindlich. Geschmack süßsäuerlich, mit relativ geringer Säure. DER Allzweckapfel in Luxemburg!

Herkunft: Unbekannt. Schon im 18. Jahrhundert entlang des Rheines weit verbreitet.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie in angrenzenden Regionen (Wallonie, Lothringen, Eifel, Hunsrück, Saarland) sehr häufig anzutreffen. Wahrscheinlich die häufigste Apfelsorte der Großregion. Darüber hinaus in ganz Mitteleuropa (Niederlande, Schweiz, West- und Süddeutschland, Belgien, Nordfrankreich) eine der häufigsten Streuobstsorten.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große, breit ausladende Krone, die selten in die Höhe geht. Typisch sind die flach verzweigenden, fast waagrechten Leitäste, die alten Bäumen ein schirmförmiges Aussehen geben. Geringe Standortansprüche, späte Blüte und große Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen erlauben einen Anbau auch in Höhenlagen der Mittelgebirge. Auf staunassen und nährstoffarmen Böden kann allerdings Obstbaumkrebs auftreten. Die Sorte neigt stark zu Alternanz und trägt oft nur alle zwei Jahre.

ROTER TRIERER WEINAPFEL

FR: ROUGE DE TRÉVES
LU: TRÉIRER VIZAPEL

Weitere Namen: „Roter Holzapfel", „Roter Trierer", „Roter Trierischer Holzapfel".

Beschreibung: Kleine Frucht, rundlich bis kegelförmig. Deckfarbe dunkel- bis bläulichrot, verwaschen streifig. Kelchgrube eng und flach, mit typischen „Fleischperlen". Stielgrube eng mit feiner graubrauner Berostung. Stiel mittellang bis lang, oft am Ende knopfig verdickt. Fruchtfleisch grünlich weiß, unter der Schale oft mit verwaschen rötlichen Stellen. Geschmack vorwiegend säuerlich bei geringem Gerbstoffgehalt. Enthält meistens viele Kerne.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt, soll im Raum Trier entstanden sein. Wurde 1872 erstmals pomologisch beschrieben.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie in angrenzenden Regionen (Lothringen, Eifel, Hunsrück, Saarland) sehr häufig vorkommend. Darüber hinaus als breit anbaufähier Massenträger in allen Regionen Mitteleuropas, in denen die Mostbereitung eine Rolle spielt, anzutreffen.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
									■	■	■

Baum: Mittelgroße breitrunde, durch Fruchtlast außen hängende Krone. Starke Schorfanfälligkeit und Kleinfrüchtigkeit bei starkem Behang verringern die Attraktivität der Sorte. Heute oft durch den robusteren *Erbachhofer Mostapfel* ersetzt.

SCHÖNER AUS BOSKOOP

FR: BELLE DE BOSCOOP
LU: BOSKOOP

Weitere Namen: „Boscoop", „Reinette aus Montfort".

Beschreibung: Große Frucht mit variabler Fruchtform, meist breitkantig-kugelig. Schale mehr oder weniger stark berostet. Besonders stielseitig große, grauweiße Schalenpunkte. Enge Kelchgrube mit meist langen und schmalen, zugespitzten Kelchblättern. Stielgrube eng, flächig berostet. Fruchtfleisch mit sortentypisch charakteristischer Säure, die sich im Verlauf der Lagerung etwas abbaut. Kleines Kernhaus mit schmal ohrenförmigen Kernwänden.

Herkunft: Vom Baumschuler Ottolander im holländischen Ort Boscoop 1856 entdeckt und ab 1863 verbreitet. Mittlerweile gibt es zahlreiche Mutationen, die sich in Schalenfarbe und Grad der Berostung unterscheiden.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen häufig anzutreffen. Auch überregional stark verbreitet. Gehört zu den häufigsten Sorten der Streuobstwiesen in Mitteleuropa und hat immer noch eine Bedeutung im Plantagenanbau. In den Supermärkten heutzutage oft die einzige alte Apfelsorte im Angebot.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große, kugelige, zuweilen etwas verdichtete Krone. Geringe Standortansprüche und große Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen erlauben einen Anbau auch in Höhenlagen der Mittelgebirge. In geschlossenen Lagen kann Schorf auftreten.

TRIUMPH AUS LUXEMBURG

FR: TRIOMPHE DE LUXEMBOURG
LU: LËTZEBUERGER TRIUMPH

Weitere Namen: „Cwastresse double" (Wallonie),„Doppelte Luxemburger Renette", „Luxemburger Renette" (fälschlich), „Neue Luxemburger Renette", „Quastress double" (Wallonie), „Triumph", „Wildling aus Junglinster", „Schousterapel" sowie viele weitere Synonyme.

Beschreibung: Große Frucht, durch fünf Kanten meist unregelmäßig geformt. Deckfarbe bei gut besonnten Früchten kräftig rot, marmoriert bis streifig. Fruchtfleisch weich, druckempfindlich. Geschmack sortentypisch, edelaromatisch, einzigartig! Kelchgrube mit Fleischperlen und typisch ringförmiger Berostung. Stielgrube mit grobschuppiger, rissiger Berostung. Stiel kurz bis mittellang, oft fleischig verdickt. Kerne breit-rundlich, schwarzbraun.

Herkunft: Vor 1880 von einem Schuster im Grünewald bei Junglinster gefunden. Anfangs als „Schousterapel" und „Wildling aus Junglinster"' lokal verbreitet. Ab ca. 1880 von der Baumschule Feith aus Vichten in *Triumph aus Luxemburg* umbenannt und in den Handel gebracht.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sehr häufig sowie in angrenzenden Regionen (Wallonie, Eifel, Hunsrück, Saarland) häufig anzutreffen. Gelegentlich vorkommend in ganz Mitteleuropa, da von Baumschulen überregional verbreitet.

Reifezeit:

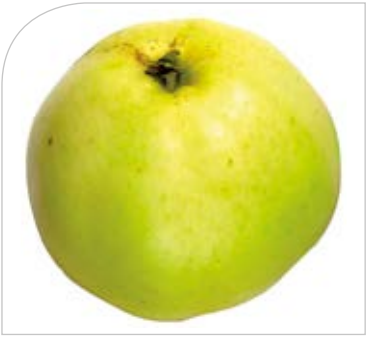
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große, breite Krone mit starken, aufrechten Leitästen. Blätter groß und stark gezahnt. Geringe Standortansprüche und große Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen erlauben einen Anbau auch in Höhenlagen der Mittelgebirge. Auf staunassen Böden und nährstoffarmen Böden kann allerdings Obstbaumkrebs auftreten.

WEIßER KLARAPFEL

FR: TRANSPARENTE BLANCHE
LU: GEHAANSAPEL

Weitere Namen: „Glace de Zélande", „Glacée d'été", „Transparente de Zurich", „Durchsichtiger Sommerapfel", „Grand Sultan", „Transparente de St. Léger", „Transparente jaune".



Beschreibung: Kleine bis mittelgroße Frucht, variable Fruchtform. In der Reife weißlich gelb, ohne Deckfarbe. Schale sehr druckempfindlich, platzt oft bei Überreife. Kelchgrube mit Fleischperlen und deutlichen Kanten. Stielgrube lange grünlich bleibend. Stiel grün, meist lang. Fruchtfleisch vorwiegend säuerlich, bald mehlig werdend. Kerne bei Genussreife oft noch nicht richtig ausgefärbt.

Herkunft: Stammt aus dem Baltikum. Von der Baumschule Wagner aus Riga 1852 an die Baumschule Leroy in Angers geliefert und von dort aus in ganz Europa verbreitet.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie in angrenzenden Regionen regelmäßig als Einzelbäume zur Selbstversorgung als erste Apfelsorte der Saison anzutreffen.

Reifezeit:

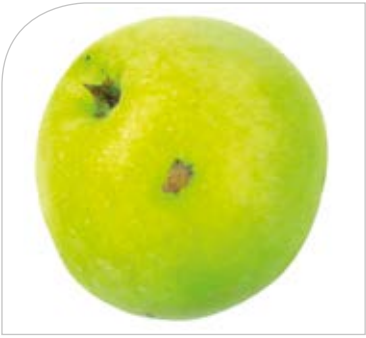
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
						■	■				

Baum: Mittelgroße Krone mit sehr großen, länglich ovalen Blättern. Blüte mit fruchtbaren Pollen, deshalb gerne als „Befruchtersorte" für andere Apfelsorten empfohlen. Die Sorte ist robust gegenüber Schorf und kann aufgrund ihrer Frosthärte auch an klimatisch ungünstigeren Standorten geplanzt werden.

WEIßER TRIERER WEINAPFEL

FR: BLANCHE DE TRÈVES
LU: WÄISSEN TRÉIRER VIZAPEL

Weitere Namen: „Weißer Holzapfel", „Weißer Trierer'".



Beschreibung: Kleine bis sehr kleine stumpfkegelige Frucht ohne Deckfarbe. Auffallend große, weiße Schalenpunkte. Kelch klein, geschlossen. Stielgrube eng, oft mit Fleischwulst. Typisch rosa-violetter Farbklecks in der Stielgrube bei einem Teil der Früchte. Stiel dünn, aus der Stielgrube ragend, oft rötlich. Fruchtfleisch mit sehr hohem Säuregehalt. Kelchhöhle klein. Kerne zahlreich, das kleine Kernhaus komplett ausfüllend.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt, soll im Raum Trier entstanden sein. Erste Erwähnungen zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Der Trierer Pomologe Klitta vermutet, das die Sorte eine Selektion des Holzapfels (Malus sylvestris) ist.

Verbreitung: In Luxemburg vor allem im Osten des Landes häufiger anzutreffen, wo traditionell die Apfelweinbereitung eine Rolle spielte. Auch in den östlich angrenzenden Regionen (Trier, Südeifel, westlicher Hunsrück, Saarland) regelmäßig in den Streuobstwiesen vorkommend. Darüber hinaus wenig verbreitet, weitgehend auf die Region Trier/ Luxemburg beschränkt.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
									■	■	■

Baum: Mittelgroße hochgebaute Krone mit auffallend dünnen Jahrestrieben. Durch starken Fruchtbehang im Alter außen überhängend. Durch späte, langanhaltende Blüte mit guten Polleneigenschaften als Befruchter für spätblühende Apfelsorten geeignet.

WIESENAPFEL

FR: /
LU: WISENAPEL

Weitere Namen: „Perle der Ardennen", „Reinette de Chênée" (fälschlich).

Beschreibung: Mittelgroße Frucht, variabel flachkugelig bis hochgebaut. Grundfarbe hellgelb, Deckfarbe rot marmoriert, streifig, verwaschen. Kelchgrube und Kelch meist klein. Stielgrube relativ flach, Stiel typisch fleischig verdickt, oft nur als kurzer Fleischknopf ausgebildet. Fruchtfleisch fest, bei Pflückreife sehr sauer. Nach Lagerung und Säureabbau auch als Tafelapfel mit eigenwilligem Aroma verwendbar.

Herkunft: Um 1880 vom Baumschulbesitzer Feith aus Vichten in den Obstgärten des Barons von Blochhausen auf Schloss Birtringen (Ettelbrück) entdeckt und in den Folgejahren verbreitet. Nicht identisch mit der belgischen Sorte *Reinette de Chênée*.

Verbreitung: In ganz Luxemburg häufig sowie in angrenzenden Regionen (Trier, Südeifel, westlicher Hunsrück, Saarland) regelmäßig in den Streuobstwiesen vorkommend. Darüber hinaus wenig verbreitet, weitgehend auf die Region Trier/Luxemburg beschränkt.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Mittelgroße, unter Fruchtlast im Alter hängende Krone. Große Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen sowie späte Blüte erlauben einen Anbau auch in Höhenlagen der Mittelgebirge.

WINTERGOLDPARMÄNE

FR: REINE DES REINETTES
LU: GOLDPARMÄIN

Weitere Namen: „Englische Wintergoldparmäne“, „Goldapfel“, „Goldparmäne“, „Goldreinette“, „Pearmain dorée d’hiver“ und viele Weitere.

Beschreibung: Mittelgroße Frucht mit freundlich orangeroter, streifig-marmorierter Deckfarbe. Schale manchmal etwas berostet. Mittelweite und flache bis mtteltiefe Kelchgrube mit meist offenem oder halboffenem Kelch. Stielgrube olivfarben berostet. Fruchtfleisch gelblich mit typischem, als nussartig bezeichnetem Aroma. Kernhaus eher klein mit zahlreichen gut entwickelten Kernen.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt, soll um 1800 aus England nach Mitteleuropa eingeführt worden sein. Andere Quellen besagen, dass die *Wintergoldparmäne* schon vor 1700 in Frankreich verbreitet war und von dort aus nach England kam.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen häufig anzutreffen. Auch überregional stark verbreitet. Gehört zu den häufigsten Sorten der Streuobstwiesen in Mitteleuropa.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Mittelgroße, hochgebaute Krone mit viel kurzem, filigranen Fruchtholz und wenig Seitenästen. Die Sorte ist empfindlich gegenüber verschiedenen Obstkrankheiten und befriedigt nur bei geeigneten Standort- und Bodenverhältnissen, das sind vor allem windoffene Lagen und durchlässige Böden.

BRUNNENBIRNE

FR: /
LU: /

Weitere Namen: „Rote Carisi" (Österreich).

Beschreibung: Mittelgroße Frucht mit kräftig eingezogener Stielseite. Grundfarbe weißlich gelb. Deckfarbe orange bis orangerot, meist verwaschen. Zahlreiche weißlich graue Schalenpunkte auf der Frucht. Kelchbereich mit fein strukturierter Rostkappe. Stiel mittellang bis lang, durch Stielgrubenwulst häufig zur Seite gedrückt. Kerne schwarzbraun, mittelgroß, mit seitlicher Nase auf Kernkuppe.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt. Pomologen aus Österreich vermuteten Frankreich als Herkunftsland.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) vereinzelt, aber regelmäßig anzutreffen. Auch überregional in Mostbirnenregionen, vor allem in Süddeutschland und Österreich, verbreitet. Die *Brunnenbirne* ist unter diesem Namen in Luxemburg nicht überliefert. Es konnte bis jetzt auch keine anderer Name zugeordnet werden.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Sehr große Bäume mit einer für Birnen ungewöhnlich breiten, kugelförmigen Krone. Zahlreiche kräftige Leitäste sind mit stark verzweigenden Fruchtästen und kurzem Fruchtholz garniert, was der Krone ein kompaktes Aussehen verleiht. Die Sorte ist robust gegenüber Krankheiten und wenig anspruchsvoll an den Standort, so dass eine Pflanzung in Höhenlagen möglich ist.

DOPPELT PHILIPPSBIRNE

FR: BEURRÉ DE MÉRODE
LU: /

Weitere Namen: „Double Philippe".

Beschreibung: Mittelgroße bis große Frucht. Form gedrungen, dickbauchig. Deckfarbe öfters fehlend. Schalenpunkte auffallend, zahlreich, in netzförmige Berostungen übergehend. Stiel dick, meist kurz, an beiden Enden oft fleischig verdickt. Fruchtfleisch sehr saftig, säuerlich, manchmal etwas herb, schwach gewürzt. Kerne dunkelbraun, lang, schmal, meistens taub.

Herkunft: Um etwa 1800 in Belgien als Zufallssämling entstanden. Wurde vom Baumschuler J.-P. van Mons als *Doyenné de Mérode* benannt. Parallel dazu war der Name „Philippsbirne" bereits gebräuchlich. Zur Abgrenzung gegenüber der bereits existierenden Sorte *Philippe Le Bon* später als *Doppelte Philippsbirne / Double Philippe* (erstmals von A. Bivort 1847) beschrieben.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen vereinzelt, aber regelmäßig anzutreffen. Dabei nicht auf bestimmte klimatische Bereiche beschränkt.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große Bäume mit meist hochkugeliger Krone und in der Jugend dominanter Stammverlängerung. Blätter heller grün, schmal, schiffchenförmig. Robust gegenüber Schorf, wenig anspruchsvoll an den Standort und frosthart. Deshalb auch in Höhenlagen anbaubar. Nachteilig ist die Anfälligkeit für Feuerbrand.

GÄRTCHESBIRNE

FR: /
LU: /

Weitere Namen: keine bekannt.

Beschreibung: Kleine bis mittelgroße Frucht, bergamotteförmig. Frucht ohne Deckfarbe. Große, verkorkte Lentizellen, in netzförmige Berostungen übergehend. Berostung an Stiel- und Kelchseite oft als strahlige Rostkappe. Stielgrube eng und tief, Stiel lang und dünn. Fruchtfleisch bleibt auch auf dem Lager fest. Gekocht sehr aromatisch. Kerne zahlreich, breitrund, gut ausgebildet.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt. Hat Ähnlichkeit mit der Sorte *Junker Hans*. Ob sie damit idendisch oder eine Variation dieser Sorte ist, bleibt noch zu erforschen.

Verbreitung: Bisher nur in der Nordspitze Luxemburgs nachgewiesen. Hier als Einzelbäume in vielen Ortschaften (z.B. Hupperdange, Marnach, Reuler, Wincrange) vorkommend.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Mittelgroße, hochgebaute Krone mit dominierender Stammverlängerung. Durch gut verzweigte Fruchtäste und kurzes Fruchtholz hat die Krone ein kompaktes Aussehen. Das Laub hat eine graugrüne Färbung. Die Sorte hat sich an ihren Fundorten gut bewährt und kann als robust gegenüber Krankheiten und wenig anspruchsvoll an den Standort gelten. Pflanzung in Höhenlagen möglich.

GELLERTS BUTTERBIRNE

FR: BEURRÉ HARDY
LU: /

Weitere Namen: „Hardys Butterbirne".

Beschreibung: Große, klobige, stumpfkegel- bis eiförmige Frucht. Grundfarbe trüb oliv grün. Größtenteils bräunlich, sonnenseitig auch kupfer- bis bronzefarben berostet. Stiel kurz, mitteldick, am Ende oft knopfig verdickt. Fruchtfleisch sehr saftig und schmelzend, harmonisch süß-säuerlich, aromatisch. Reift auch in ungünstigen Jahren noch aus. Kerne mit seitlicher Nase an der Kuppe und schief auslaufender Spitze.

Herkunft: Wurde um 1820 von Monsieur Bonnet in Boulogne-sur-Mer gezüchtet und nach dem seinerzeitigen Direktor des „Jardin de Luxembourg" in Paris, Julien-Alexandre Hardy, benannt. Gelangte 1838 namenlos zum deutschen Pomologen Oberdieck und wurde von diesem nach dem Dichter Christian Fürchtegott Gellert neu benannt.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen vereinzelt, aber regelmäßig anzutreffen. Auch überregional in Mitteleuropa weit verbreitet. Gehört bis heute zum Sortiment des Erwerbsobstbaues und ist sogar noch in luxemburgischen, belgischen und französischen Supermärkten erhältlich.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
								■	■		

Baum: Große Bäume mit typisch dunkelgrüner und speckig glänzender Belaubung. Robust gegenüber Schorf und wenig anspruchsvoll an den Standort. In Höhenlagen gut anbaubar, da die Früchte auch bei ungünstiger Witterung noch ausreifen. Gilt als wenig anfällig für Feuerbrand.

GUTE GRAUE

FR: BEURRÉ GRIS
LU: /

Weitere Namen: „Beurré d'Amboise", „Beurré du Roi", „Beurré rouge", „Beurré roux", „Beurré Terweren", „Brown Beurré", „Brute bonne d'été", „D'Ambleteuse", „De Forêt d' été", „De Formi", „Graue Sommerbutterbirne", „Poire d'Amboise", „Poire Grise Bonne", „Scambard le bon".

Beschreibung: Kleine kreiselförmige Frucht, komplett oliv bräunlich, sonnenseits bräunlich-rot berostet. Zahlreiche große, helle Schalenpunkte. Kelch groß, offen, mit sternförmig nach außen umgeschlagenen Kelchblättchen. Stiel mittellang bis lang. Fruchtfleisch etwas körnig, aromatisch süß. Früchte sind nur kurz (etwa eine Woche) haltbar. Kerne schwarzbraun, meistens taub.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt. Stammt möglicherweise aus Frankreich, wo sie schon vor 1700 bekannt war. Andere Quellen geben Holland als mögliche Herkunft an.

Verbreitung: In Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen nur vereinzelt anzutreffen. Ist in ganz Mitteleuropa verbreitet, aber nirgends mehr häufig.

Reifezeit:

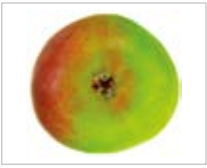
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
								■			

Baum: Sehr stark wachsende Bäume mit ausladenden Kronen und eichenartigen Stämmen. Jungbäume lassen sich durch entsprechenden Schnitt zu breiten, pyramidalen Kronen erziehen. Das Laub erscheint silbrig blaugrün und ist im Vergleich zu anderen Birnensorten eher rundlich. Die Sorte ist sehr robust gegenüber Krankheiten und Schädlingen und kann auch noch in Höhenlagen angebaut werden. Nachteilig sind geringe Größe und kurze Haltbarkeit der Früchte sowie schlechte Beerntbarkeit älterer und größerer Bäume.

GUTE LUISE AUS AVRANCHES

FR: BONNE LOUISE D'AVRANCHES
LU: /

Weitere Namen: „Bonne Louise", „Frühe St. Germain", „Louise Bonne d'Avranches", „Louise de Longueval".



Beschreibung: Mittelgroße, relativ einheitlich kegelförmige Frucht. Deckfarbe sonnenseitig trüb orange bis orangebräunlich rot, meist gehaucht und verwaschen, selten schwach streifig. Auffallende Schalenpunkte, auf der Deckfarbe rötlich, auf der Grundfarbe grünlich umhöft. Schale glatt und glänzend. Stiel zur Frucht hin meist grün. Fruchtfleisch sehr saftig, mit sortentypischem Aroma. Kerne hellbraun, etwas plump, unten kurz zugespitzt.

Herkunft: Von Monsieur Longueval auf seinem Landgut bei Avranches (Frankreich) 1788 gefunden oder gezüchtet und von ihm zunächst als „Bonne de Longueval" benannt. Später dann in *Bonne Louise d'Avranches* umbenannt.

Verbreitung: In Luxemburg meistens als Wandspalier oder Gartenbaum kultiviert; insgesamt selten anzutreffen. Darüber hinaus in Mitteleuropa überall, auch im Streuobstbau, vorkommend, wenn auch meistens nicht mehr häufig.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Mittelgroßer Baum mit steilen, schlanken und schlecht verzweigenden Gerüstästen. Die Sorte ist stark anfällig für Fruchtschorf. Sie sollte daher nur in gut durchlüfteten, freien Lagen kultiviert werden. Insgesamt eher eine Liebhabersorte, die höhere Ansprüche an den Standort stellt.

KÖSTLICHE AUS CHARNEUX

FR: FONDANTE DE CHARNEUX
LU: /

Weitere Namen: „Légipont", „Beurré des Charneuses", Beurré Haffner", „Délices des Charneuses", „Désirée van Mons", „Duc de Brabant", „Fondante des Carmes", „Fondante des Charneuses", „Merveille des Charneuses", „Poire Légipont", „Waterloo".

Beschreibung: Frucht mittelgroß bis groß, in der Form variabel, stielseits etwas eingezogen. Deckfarbe, wenn vorhanden, trüborange rot, meist gehaucht/verwaschen. Viele mittelgroße Schalenpunkte. Kelchgrube flach, eng, buckelig. Stielgrube fehlend, Stiel durch Fleischwulst oft seitlich verdrückt. Fruchtfleisch schmelzend, fein würzig, mit sortentypischem Aroma. Kerne lang, schmal, kastanienbraun, in der Form unregelmäßig.

Herkunft: Wurde um 1800 von Martin Légipont in Charneux (Gemeinde Herve, Provinz Lüttich, Belgien) als Zufallssämling in einer Hecke gefunden und 1825 vom Pomologen Diel erstmals beschrieben.

Verbreitung: In Luxemburg sowie angrenzenden Regionen vereinzelt, aber regelmäßig anzutreffen. Gehört überregional in Mitteleuropa zu den verbreitetsten Birnensorten im Streuobstbau und hat bis heute ihren Platz im Sortiment des Erwerbsobstbaues verteidigt. Noch in luxemburgischen, belgischen und französischen Supermärkten erhältlich.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Stark wachsender Baum mit typisch schmalem, säulenartigen Wuchs. Sorte daran schon von weitem erkennbar. Robust gegenüber Krankheiten und Schädlingen, jedoch leicht schorfanfällig. Deshalb Pflanzung vorzugsweise in windoffenen Lagen mit tiefgründigem, genügend feuchtem Boden.

LUXEMBURGER MOSTBIRNE

FR: /
LU: /

Weitere Namen: „Schnapsbirne".

Beschreibung: Mittelgroße bergamotteförmige Frucht. Grundfarbe grün, in der Reife gelb werdend, ohne Deckfarbe. Lentizellen groß, auffallend, auf der Sonnenseite typisch rot umhöft. Kelch mit aufwärtsgerichteten, weißfilzig behaarten Blättern. Stiel durch einseitige Fleischwulst oft asymmetrisch. Fruchtfleisch sehr saftig, fest, grobkörnig und stark gerbstoffhaltig.

Herkunft: Stammt aus Luxemburg. Wurde in der Baumschule Moussel in Sandweiler vermutlich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gefunden oder gezüchtet und gegen Ende des 19. Jahrhunderts zunächst als „Schnapsbirne" verbreitet. Da sie unter diesem Namen keine Verbreitung fand, wurde sie in *Luxemburger Mostbirne* unbenannt.

Verbreitung: Im Süden Luxemburgs sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) häufiger anzutreffen. Auch überregional in Mostbirnenregionen, vor allem in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz verbreitet.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große hochpyramidale Bäume. Blätter groß, ganzrandig und wollig behaart. Wurde früher aufgrund der günstigen Fruchteigenschaften als Stammbildner genutzt. Die Sorte ist robust gegenüber Krankheiten und wenig anspruchsvoll an den Standort, so dass eine Pflanzung in Höhenlagen möglich ist.

NEELCHESBIRNE

FR: /
LU: NÉLCHESBIR

Weitere Namen: „Nägelesbirne", „Nägelschesbirne", „Olivenbirne".

Beschreibung: Meist kleine, perl- bis flaschenförmige Frucht ohne Deckfarbe. Stiel und Kelchbereich mit auffallender Rostkappe, Fruchtseiten durch Rostflecken mehr oder weniger stark berostet. Lentizellen zahlreich, graubraun verkorkt, besonders in der Berostung auffallend hervortretend. Früchte oft schon in baumreifem Zustand innen braun und teigig. Stiel kräftig, gerade, lang bis sehr lang, wie eingesteckt wirkend. Fruchtfleisch sehr aromatisch, relativ gerbstoffarm, essbar.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt. Vom Pomologen Lucas 1854 erstmals erwähnt. 1898 in einem Katalog der Baumschule Mousel (Sandweiler/Luxemburg) gelistet.

Verbreitung: In Luxemburg, vor allem südlich des Ösling, die wahrscheinlich häufigste Birnensorte. In den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) ebenfalls häufig anzutreffen. Auch überregional in Mostbirnenregionen, vor allem in Süddeutschland und Österreich, verbreitet.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Sehr große Bäume mit eichenartigen Kronen und kräftigem Astwerk. Dunkles, gesundes Laub. Gehören zu den größten Obstbäumen in Luxemburg überhaupt. Die Sorte ist robust gegenüber Krankheiten und wenig anspruchsvoll an den Standort, so dass eine Pflanzung auch in Höhenlagen möglich ist.

NEUE POITEAU

FR: NOUVEAU POITEAU
LU: /

Weitere Namen: „Retour de Rome“, „Tombe de l’amateur“.

Beschreibung: Mittelgroße bis große Frucht, zum Kelch hin typisch mit zwei stark hervortretenden Wülsten. Grundfarbe grün, Deckfarbe meist fehlend. Frucht zu großen Teilen netzartig und fleckig berostet. Kelch wie eingeklemmt zwischen den Wülsten. Fruchtfleisch unter der Schale typisch grünlich, in der Reife weich, schmelzend, süßlich. Je nach Standort aromatisch bis fad.

Herkunft: Unklar. Nach dem „Dictionnaire de Pomologie“ des französischen Pomologen André Leroy (Band 2, 1869) wurde die Sorte 1827 von J.-B. van Mons in Louvain (Belgien) aus Samen gezogen und trug 1843 erstmals Früchte. Benannt nach dem französischen Pomologen Antoine Poiteau. Als Abgrenzung zu einer bereits existierenden *Poiteau*-Birne als *Nouveau Poiteau* benannt. Andere Pomologen geben den Baumschuler Simon Bouvier in Jodoigne als Züchter an, welcher die Sorte 1844 erstmals im „Journal d’Horticulture de la Belgique“ beschrieb.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) vereinzelt, aber regelmäßig anzutreffen. Auch überregional in Mitteleuropa fast überall in Streuobstregionen vorkommend.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Mittelgroße Bäume mit dominanter Stammmitte und durch Fruchtbehang abkippenden Leitästen. Dadurch wirken die Bäume spindel- oder pappelartig. Die Sorte ist etwas anfällig für Schorf, ansonsten relativ robust gegenüber Krankheiten. Sie ist wenig anspruchsvoll an den Standort und für Pflanzungen in Höhenlagen geeignet.

PASTORENBIRNE

FR: POIRE DE CURÉ
LU: PASCHTOUESCHBIR

Weitere Namen: „Belle Héloise“, „Bon papa“, „Comice de Toulon“, „Casslerbirne“, „Curé“, „Duchesse de Berry“, „Flaschenbirne“, „Frauenschenkel“, „Glockenbirne“, „Grosse Calebasse“, „Herrenbirne“, „Langbirne“, „Napoléonsbir“, „Napoleonsbirne“, „Niklosbir“, „Schlangenbirne“, „Trostebirne“, „Zapfenbirne“.

Beschreibung: Mittelgroße bis große, flaschenförmige Frucht. Vereinzelt typische Rinne längs über die Frucht laufend, die manchmal berostet ist. Grundfarbe weißlich grün. Deckfarbe, wenn vorhanden, blass rosa verwaschen. Kelch groß, offen, mit langen, schmalen, nach außen umgeschlagenen Blättchen („Seestern“). Stiel meist lang, fleischig in die Frucht übergehend. Fruchtfleisch mild säuerlich, schwach aromatisch. Früchte relativ lange lagerbar. Kerne groß, länglich, sichelartig gekrümmt.

Herkunft: Wurde um 1760 von Pfarrer Leroy im Wald von Villiers-en-Brenne (Frankreich) als Zufallssämling gefunden und unter dem Namen *Poire de Curé* verbreitet.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) häufig anzutreffen. Auch überregional in den Streuobstgebieten Mitteleuropas verbreitet. Gehört zu den häufigsten Birnensorten in Streuobstbeständen.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Großkroniger Baum mit dominanter Stammverlängerung und durch Fruchtbehang abkippenden Gerüstästen. Geringe Bodenansprüche erlauben den Anbau auch bis in mittlere Höhenlagen. Nachteilig ist die Anfälligkeit für Schorf, weshalb der Anbau in luftfeuchten Lagen nicht ratsam ist. Insgesamt eher eine Sorte für Weinbaulagen.

PLEINER MOSTBIRNE

FR: /
LU: PLEINERBIRNE

Weitere Namen: „Moselaner Trankbirne", „Moseltrankbirne".

Beschreibung: Mittelgroße Frucht mit grüner, in Reife gelbgrüner Grundfarbe. Deckfarbe selten, dann kleinflächig und fahlorange. Zahlreiche, in der Reife grün umhöfte Schalenpunkte. Kelchseite mit fleckiger Berostung. Stielseits oft mit Rostkappe. Stiel mitteldick und mittellang, teilweise durch Stielgrubenwulst zur Seite gedrückt. Kerne zahlreich, klein, kastanienbraun.

Herkunft: Genaue Herkunft unbekannt. Benannt nach dem Ort Plein bei Wittlich (Mosel). Wird in der älteren Fachlilteratur nicht beschrieben. Erste vorliegende Erwähnung 1909 im Katalog der Baumschule Wagener aus Echternach.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) regelmäßig, stellenweise auch häufiger anzutreffen. So ist sie im westlichen Saarland als zweithäufigste Birnensorte bestandsbildend. Darüber hinaus wenig verbreitet, gilt als regionaltypische Sorte an Saar und Mosel.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Mittelgroße Bäume mit hochkugeliger bis pyramidaler Krone. Das dunkelgrüne Blatt gibt dem Baum ein etwas düsteres Aussehen. Die Sorte ist gering anfällig für Schorf, insgesamt aber robust gegenüber Krankheiten. Standortansprüche mittel, kann in etwas geschützten Höhenlagen noch angebaut werden.

PRINZESSIN MARIANNE

FR: CALEBASSE BOSC PRÉCOCE
LU: /

Weitere Namen: „Salisbury".

Beschreibung: Mittelgroße Frucht, typisch birnförmig, im Querschnitt fünfkantig. Grundfarbe gelblich, Deckfarbe fehlend. Frucht mehr oder weniger stark zimtfarben berostet. Berostung in Kelchgrube typisch ringförmig rissig. Stiel mittellang bis lang, oft auf Fleischknoten aufsitzend. Fruchtfleisch feinzellig, saftig, süßsäuerlich, sortentypisch gewürzt. Kerne braun mit stumpfer, asymmetrischer Spitze.

Herkunft: Um etwa 1800 vom belgischen Baumschuler J.-B. van Mons gezüchtet und nach der holländischen Königstochter Prinzessin Marianne benannt.

Verbreitung: In Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) vereinzelt anzutreffen. Auch überregional im Streuobstanbau noch zu finden.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Die Sorte kann große und landschaftsprägende Bäume hervorbringen. Bildet schlanke, meist mittelstammdominante Kronen mit steil angesetzten Gerüstästen, die durch reichlichen Fruchtbehang später abhängen. Die Sorte ist robust gegenüber Schorf und wenig anspruchsvoll an den Standort, so dass eine Pflanzung in Höhenlagen möglich ist. Gilt als zuverlässig tragende Sorte in obstbaulich ungünstigen Gebieten.

SAINT REMY

FR: SAINT REMY
LU: SAINT REMY

Weitere Namen: „Bellissime d'Hiver".

Beschreibung: Große bis sehr große Frucht, meist ei- oder fassförmig, selten zum Stiel hin eingezogen. Grundfarbe grün, auch in Reife kaum gelb werdend. Deckfarbe braun- bis rosarot verwaschen. Zahlreiche auffällige Schalenpunkte. Kelchgrube weit und flach, teils mit Fleischperlen. Stiel mittellang. Fruchtfleisch fest, gering aromatisch, auch in Reife nicht weich werdend. Sehr lange lagerbar! Kerne dunkelbraun, mittelgroß, mit seitlich ansitzender stumpfer Nase an der Kuppe.

Herkunft: Soll aus dem Ort Saint Remy in der Nähe von Lüttich (Belgien) stammen.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) vereinzelt, aber regelmäßig anzutreffen. Auch überregional in Streuobstbeständen vorkommend. Vielfach, wahrscheinlich aufgrund von Reiserverwechslungen, als *Großer Katzenkopf* auf Jungbäumen verbreitet.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Stark wachsende Bäume mit pyramidaler bis hochpyramidaler Krone und überhängendem Seitenholz. Abgesehen von einer geringen Anfälligkeit für Schorf gilt die Sorte als robust gegenüber Krankheiten und wenig anspruchsvoll an den Standort, so dass eine Pflanzung in Höhenlagen möglich ist.

SIEVENICHER MOSTBIRNE

FR: /
LU: /

Weitere Namen: „Klötzenbirne".

Beschreibung: Kleine kugel- bis kreiselförmige Frucht, die gedrängt in Büscheln am Baum hängt. Grundfarbe gelblich grün, auffallend scheckig aufhellend. Kelch flach und schüsselförmig, Kelchblättchen kurz, schmal, graufilzig, zahnkranzförmig der Frucht aufliegend. Stiel mittellang, zur Frucht hin grün, mit typischer, spazierstockartiger Krümmung am Ende. Kerne dunkelbraun, mittelgroß.

Herkunft: Entstand als Zufallssämling auf dem Sievenicher Hof bei Trier. Wurde Anfang der 1860er Jahre von der Baumschule Lambert&Reiter aus Trier vermehrt und weiterverbreitet.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) häufig anzutreffen. Gehört zu den häufigsten Mostbirnen der Region. Auch überregional in Mostbirnenregionen Mitteleuropas vorkommend.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Große rundkronige Bäume mit gleichstarken Gerüstästen ohne dominanten Mitteltrieb. Durch kurzen Fruchtholzbesatz kompakt wirkend. Blätter klein und rundlich, fast ganzrandig, hellgrün. Die Sorte ist leicht schorfanfällig, ansonsten robust gegenüber Krankheiten. Sie gilt als etwas frostempfindlich, wodurch bei strengen Wintern Ausfälle in Baumschulen entstehen können.

WILLIAMS CHRISTBIRNE

FR: BON CHRÉTIEN WILLIAM
LU: /

Weitere Namen: „Bartlett", „Barlett de Boston", „Poire de Angleterre", „Stair's Pear", „Williams".

Beschreibung: Mittelgroße birnförmige Frucht mit beuliger Oberfläche. Grundfarbe gelblich grün, in Reife hellgelb. Deckfarbe, wenn vorhanden, verwaschen streifig hellrot. Typische Rostkappen an Kelch und Stiel sowie kleinere Rostfiguren auf der Schale. Stiel kurz, dick, gerade, durch Fleischwulst oft zur Seite gedrückt. Fruchtfleisch weich, schmelzend, saftig, süß und säurearm mit dem typischen „Williams"-Aroma. Kerne schwarzbraun, lang, gut ausgebildet.

Herkunft: In Berkshire (England) als Zufallssämling gefunden und vom Baumschuler Williams verbreitet. Bereits um 1770 bekannt und 1816 als „Bon chrétien Williams" beschrieben.

Verbreitung: In ganz Luxemburg sowie den angrenzenden Regionen (Raum Trier, Südeifel, Saarland) vereinzelt, aber regelmäßig anzutreffen. Auch überregional in allem Regionen Mitteleuropas verbreitet. Gehört nach wie vor zum Standard-Sortiment des gewerblichen Plantagenanbaus.

Reifezeit:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Baum: Mittelgroße Bäume mit pyramidaler Krone. Der zunächst mittelstarke Wuchs schwächt sich durch starken Fruchtbehang später ab. Blätter länglich elliptisch, am Rand leicht gesägt. Die Sorte ist schorfanfällig und sollte daher nicht im Streuobstanbau verwendet werden. Aufgrund des hohen und regelmäßigen Ertrages sollte der Standort gut mit Nährstoffen versorgt sein. Ansonsten bleiben die Früchte zu klein.

HABEN SIE EIN STÜCK LAND, DAS SIE NICHT MEHR NUTZEN?

Stellen Sie es der natur&ëmwelt-Fondation Hëllef fir d'Natur zur Verfügung durch Verkauf, Schenkung, Verpachtung, usw.
Wir bauen es ein in unser Netz kleiner Naturreservate.

RUFEN SIE AN!
Tel. 29 04 04-1 (Sekretariat)

IMPRESSUM
Kapitel "Einführung": Richard Dahlem, natur&ëmwelt-Fondation Hëllef fir d'Natur
Kapitel "Pomologie" und Sortenbeschreibungen zusammengestellt aus: "Äpfel und Birnen aus Luxemburg" (Aendekerk, Bannier, Bauer, Bosch, Dahlem & Thiel 2007), Hrsg: Fondation Hëllef fir d'Natur, 208 Seiten,
ISBN: 978-2-87963-698-6
Fotos: Michelle Clemens & Richard Dahlem
Koordination natur&ëmwelt-Fondation Hëllef fir d'Natur: Brigitte Michaelis, Gilles Weber
Layout: plan K
Print: Imprimerie Schlimé / Juni 2014 / Auflage: 3.000

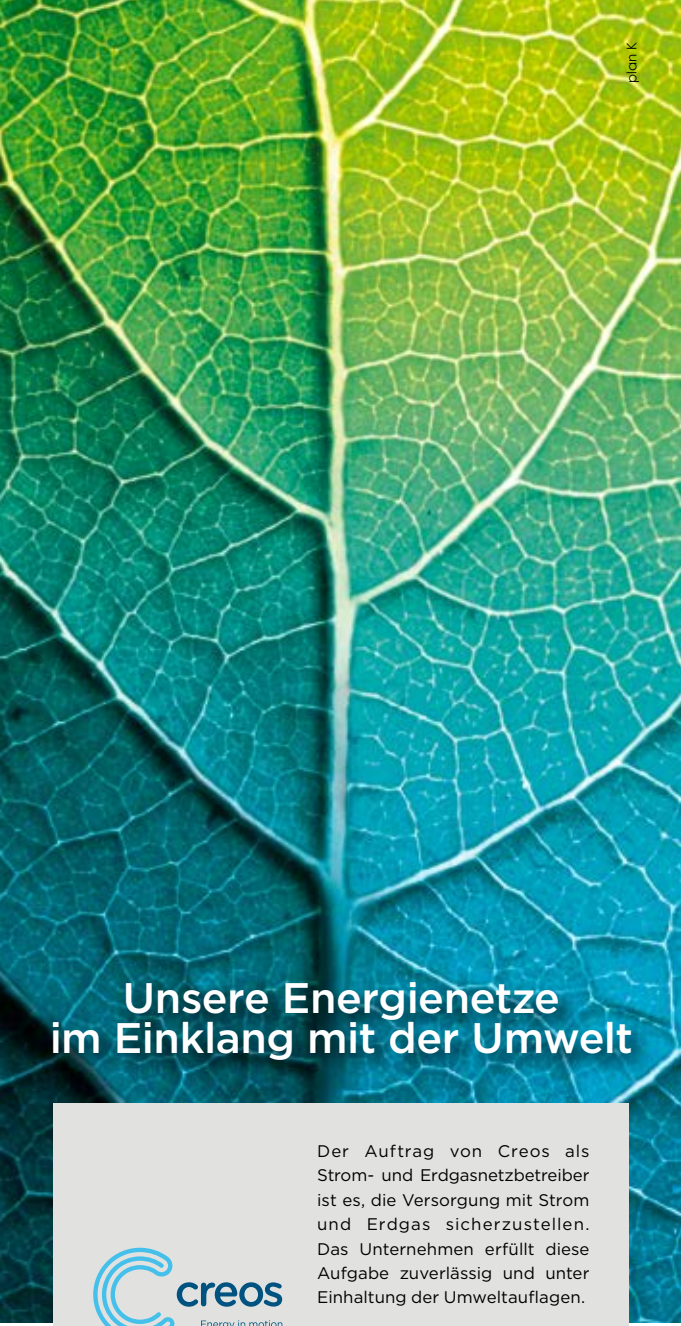
natur&ëmwelt
FONDATION HËLLEF FIR D'NATUR

Mit der Unterstützung von:

creos
Energy in motion

ÄPFEL UND BIRNEN AUS LUXEMBURG

Apfel	Birne
Eifeler Rambur	Brunnenbirne
Erbachhofer Mostapfel	Doppelte Philippsbirne
Flandrischer Rambur	Gärtchesbirne
Gravensteiner	Gellerts Butterbirne
Großer Rheinischer Bohnapfel	Gute Graue
Luxemburger Renette	Gute Luise aus Avranches
Porzenapfel	Köstliche aus Charneux
Rambour Papeleu	Luxemburger Mostbirne
Rheinischer Winterrambur	Neelchesbirne
Roter Trierer Weinapfel	Neue Poiteau
Schöner aus Boskoop	Pastorenbirne
Triumph aus Luxemburg	Pleiner Mostbirne
Weißer Klarapfel	Prinzessin Marianne
Weißer Trierer Weinapfel	Saint Remy
Wiesenapfel	Sievenicher Mostbirne
Wintergoldparmäne	Williams Christbirne



Der Auftrag von Creos als Strom- und Erdgasnetzbetreiber ist es, die Versorgung mit Strom und Erdgas sicherzustellen. Das Unternehmen erfüllt diese Aufgabe zuverlässig und unter Einhaltung der Umweltauflagen.

creos
Energy in motion

creos.net