

Literatur (Auswahl)

Obstbau allgemein

- Josef Weimer: Vom Wildapfel zum Kulturapfel, Erweiterte 4. Auflage 2017.
- Werner Schuricht: Der Obstbau Mitteldeutschlands vom Mittelalter bis zum Jahre 1945 in: Zur Geschichte des Obstbaus Mitteldeutschlands (als Teil I); Förderverein Deutsches Gartenbaumuseum, Erfurt 2009.
- Alexander Vorbeck: Pflanzung & Pflege von Streuobstbäumen – Naturgemäßer Obstbaumschnitt für die Praxis, Aschaffenburg 2011.
- Hans-Thomas Bosch: Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm. 2. Deutlich überarbeitete Auflage, Ravensburg 2016.

Weitere Angebote finden Sie im Onlineshop des Pomologen-Verein e.V.

Oberlausitzer Muskatrenette:

- Großer, T.H.: Unsere Oberlausitzer Muskat-Reinette. Der Praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau 1904, S. 27.
- Jubisch, Max: Über Obstbau und Obstsorten, Deutsche Obstbauzeitung 1916, S. 256.
- Vanek, Josef: Lidova Pomologie Dil X Jablka [Volkspomologie Band 10 Äpfel], S. 67 (Nr. 60) Chrudim 1947.
- Schlitt, Michael: Sachsens historische Obstsorten, Geschichte – Sortenbeschreibungen – Erhalt. Verlag Gunter Oettel, Görlitz, Zittau 2019.

Alte Obstsorten Sachsens erhalten

Obst begleitet Menschen seit Jahrtausenden. Seit hundert Jahren wird in Sachsen schmackhaftes Obst angebaut. So unterschiedlich wie Farben und Formen der Früchte sind ihr Geschmack und ihre Verwendung. Mit dem Übergang zu intensiven Anbauverfahren auf Niederstämmen in den vergangenen Jahrzehnten konzentrierte man sich auf wenige dafür gezüchtete Obstsorten. Dadurch verloren die traditionellen Sorten des bäuerlichen Hochstammobstbaus ihre wirtschaftliche Bedeutung. Viele dieser Sorten, darunter besonders die nur regional vorkommenden, sind heute akut in ihrem Bestand gefährdet. Diese alten Obstsorten sind aber ebenso Kulturgut wie historische Bauwerke, Lieder und Bräuche. Indem wir sie wieder nutzen, tragen wir zu ihrer Erhaltung bei.

Bereichern Sie unseren Sortenpool. Teilen Sie uns Standorte seltener Streuobstbäume in der Landschaft mit.

Nehmen Sie Kontakt auf unter info@pomologen-verein.de. Die Landesgruppe Sachsen des Pomologen-Verein e.V. will mit der „Sächsischen Obstsorte des Jahres“ auf solche gefährdeten alten Obstsorten aufmerksam machen und in Zusammenarbeit mit sächsischen Baumschulen Bürger und Verbände zur Neupflanzung und nachfolgenden Pflege von Bäumen dieser Sorten anregen. Sie können so selbst aktiv zum Erhalt alter Obstsorten in Sachsen beitragen. Sie ernten und genießen Früchte, die der Handel nicht anzubieten hat.

Sächsische Obstsorten des Jahres:

- 2016 Gelbe Sächsische Renette
- 2017 Safranapfel
- 2018 Maibiers Parmäne
- 2019 Kleiner Herrenapfel
- 2019 Minister Doktor Lucius (Birne)
- 2020 Sächsischer Königsapfel

Sächsische Obstsorte 2021

Oberlausitzer Muskatrenette



Landesgruppe Sachsen

Herkunft und Verbreitung

Erstmals schriftlich erwähnt wurde die Apfelsorte ‚Oberlausitzer Muskatrenette‘ 1904 durch T. H. Großer. Nach Max Jubisch wurde diese Sorte um 1885 als unveredelter Wildling durch den Straßenwärter Neumann in Großschönau bei Zittau gepflanzt. Um 1895 erhielt die neue Sorte durch den Bund der Obst- und Gartenbauvereine den Namen ‚Oberlausitzer Muskatrenette‘. Schon vor dem Ersten Weltkrieg erfolgte eine Vermehrung durch Oberlausitzer und Dresdener Baumschulen, wodurch gelegentlich auch Bäume in andere Regionen kamen, darunter nach Nordböhmen. Bedeutung im Anbau erlangte sie in der Folgezeit aber lediglich als Lokalsorte in der Oberlausitz, besonders um Zittau, wo sie auch gegenwärtig noch öfter anzutreffen ist. Dass die Sorte in Deutschland überregional kaum bekannt wurde, dürfte auch am Fehlen einer Sortenbeschreibung gelegen haben. Die erste Sortenbeschreibung erschien 1947 in tschechischer Sprache. Eine deutsche Sortenbeschreibung wurde erst 2019 durch M. Schlitt veröffentlicht. Die ‚Oberlausitzer Muskatrenette‘ (tschechisch: ‚Hornolužická muškátová reneta‘) wurde gelegentlich auch als ‚Lausitzer Muskatrenette‘ bezeichnet. Oft wurde sie jedoch mit der (echten) ‚Muskatrenette‘ verwechselt, der sie nicht nur im Namen sondern auch in der Frucht ähnlich ist. Vermutlich ist sie ein Sämling dieser alten traditionellen Sorte. Die ‚Oberlausitzer Muskatrenette‘ sollte auch nicht mit dem ‚Lausitzer Nelkenapfel‘ verwechselt werden.

Wo bekommen Sie diese Bäume?

Baumschulpartner und Sortenbeschreibung
<http://pomologen-verein.de/sachsen.html>

Impressum:

Pomologen Verein e.V. – Landesgruppe Sachsen

Text: Ralf Frenzel,

Gestaltung: GWZ

Fotos: Ottfried Schreiter/tebina (Frucht)

Fruchtbeschreibung

Fruchtform:

Variabel, meist kugelförmige, manchmal auch kegelförmige, mittelgroße Frucht, oft ungleichhälftig.



Kelch:

Klein und geschlossen, Kelchgrube weit mit fünf angeordneten Höckern, von denen einer meist die anderen überragt.

Stiel:

Meist dünn und kurz, ragt nicht aus der sehr engen Stielgrube heraus.

Schale:

Trocken, Grundfarbe gelb bis ocker, darüber in verschiedenen Rottönen marmoriert und gestreift. Typisch ist der bis weit in die Frucht laufende, hellbraune, schuppige Rostflecks um die Stielgrube.

Kernhaus:

Zwiebelförmig, Kernkammern gegen die Achse geschlossen, Wände rissig, zwei hellbraune Kerne je Kammer.

Fruchtfleisch:

Gelblich-weiß, fest und saftig, mit angenehmem, aromatischem, süß-säuerlichem Geschmack.

Reifezeit:

Die Früchte sollten im September vor der Vollreife geerntet werden und halten sind dann bis Dezember. Früchte aus höheren Lagen sind länger haltbar.



Unterstützt wird die Kampagne von



Bund deutscher Baumschulen e.V.
Landesverband Sachsen
Berufsschulstraße 7 | 04758 Oschatz
Tel. 03435-97610

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit:

Die Sorte gilt als robust und ausgesprochen frosthart. Sie kann vom Tiefland bis in höhere Lagen angepflanzt werden, bei mittleren Ansprüchen an den Boden und die Wasserversorgung.

Wuchs und Pflege:

Der Wuchs ist mittelstark. Nach dem Erziehungsschnitt ist nur gelegentliches Auslichten notwendig. Die Bäume sind langlebig und bilden breitkugelige Kronen aus. Sie sind auch für Grasland geeignet.

Ertrag und Verwendung:

Der Ertrag setzt früh ein. Er ist gut und meist auch regelmäßig. Die mittelgroßen Früchte eignen sich insbesondere als Tafeläpfel. Sie sind aber auch für Verarbeitungszwecke verwendbar. An wärmeren Standorten ist auf den optimalen Reifezeitpunkt zu achten. Bei zu später Ernte und zu langer Lagerung werden die Früchte mürbe und verlieren an Geschmack.

