

Literatur und Quellen

- ZORN, R.: Apfelsorten, Band 1 (1934-39), Hofheim 1934 (unveröffentlichtes Werk)
- HINZE, K.: Wundersame Geschichte eines Apfelbaumes, in „Heimat an Lahn und Dill“, Nr. 112, 1979
- KAHL, S.: Gacksapfel, in Serie „Die guten alten Äpfel“, Wetzlar 1999/2000
- KAHL, S.: Verzeichnis hess. Regional- und Lokalsorten, Wetzlar 2002
- BRANDT, E.: Von Äpfeln und Menschen – Brandts Apfelfibel, Fischerhude 2004, S. 131
- KAHL, S.: Gacksapfel & Co., in „Jahresheft Pomologen-Verein e.V.“, Bonn 2006, S. 7-14
- MÜHL, F.: Alte und neue Apfelsorten, München 2011, 7. Aufl., S. 114
- KAHL, S.: Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen, ABlar 2015, 4. Aufl.



Baumschule

Die Hessische Lokalsorte 2006 'Gacksapfel' ist neben anderen alten Obstsorten in folgender Baumschule zu beziehen:

Gartenbaumschule Rinn KG
Heuchelheimer Str. 129
35398 Gießen
Tel. 0641-62850
www.rinnbaumschule.de



Regionale Obstsorten erhalten

Wer kennt sie noch? 'Allendorfer Rosenapfel', 'Gacksapfel', 'Hartapfel' oder 'Siebenschläfer' sind hessische Obstsorten, die nur selten und regional auf unseren heimischen Streuobstwiesen vorkommen. Diese Landsorten sind meist sehr robust und widerstandsfähig. Sie werden gerade von der Bevölkerung aufgrund ihrer Regionalität und ihrer typischen Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Verarbeitung besonders geschätzt. Die Aktion „Hessische Lokalsorte des Jahres“ trägt dazu bei, dass die regionale Vielfalt an alten Obstsorten gefördert wird. Obstliebhaber, Naturschützer und Pomologen versuchen seit 2002/2003 das pomologische kulturelle Erbe in Hessen zu erhalten. Dabei macht der Pomologen-Verein gemeinsam mit anderen „Apfelfreunden“ und heimischen Baumschulen bei zahlreichen Veranstaltungen auf diese Sorten aufmerksam. Jungbäume werden angezogen und stehen für Pflanzungen zur Verfügung. Unterstützen Sie den Erhalt alter Apfelsorten, indem Sie einen Baum der „Hessischen Lokalsorte des Jahres“ pflanzen oder Produkte aus heimischen Streuobstbeständen wie z. B. naturtrüben Apfelsaft kaufen. Weitere Informationen zu alten Obstsorten finden Sie im Internet: www.pomologen-verein.de

Unterstützt wurde die Kampagne 2006 von:



Kelterei Heil OHG
35789 Laubus-Eschbach
www.kelterei-heil.de



Naturschutz-Akademie Hessen

Naturschutz-Akademie Hessen
35781 Wetzlar
www.na-hessen.de

Hrsg. und © 2015:

Pomologen-Verein e.V. – Landesgruppe Hessen
Veränderte und aktualisierte Neuauflage

Text: Steffen Kahl • Gestaltung: Robert Scheibel
Fotos: Ottfried Schreiter/tebina und Steffen Kahl
Schnittzeichnung: Berthold Faust

Hessische Lokalsorte 2006

Gacksapfel



Pomologen-Verein e.V.
Landesgruppe Hessen

Herkunft und Verbreitung

Der 'Gacksapfel' ist als Zufalls sämling in der zweiten Hälfte des 19. Jh. in Aßlar-Berghausen an der Dill entstanden. Eng verbunden mit der Geschichte dieser Lokalsorte ist sein Namensgeber Ernst GACK (1843-1921), Landwirt und Holzhauer aus Berghausen. Er fand den Sämling um 1870 im Wald an der „Hohen Straße“. Den Erzählungen nach grub er den Wildling „mit seinen bloßen Händen“ aus und pflanzte ihn schließlich einige hundert Meter vor dem Ort, an der „Lehmkauf“, wieder ein.

Später freute sich E. Gack über die großen, goldgelben Früchte mit den roten Streifen, die Generationen von Schuljungen sich haben schmecken lassen. Der Überlieferung nach war der Mutterbaum an der Lehmkauf nahezu hundert Jahre alt, bevor er 1968/69 umfiel. Seine Abkömmlinge sind bis heute in den Gärten und Obstwiesen an der Dill verbreitet. Edelreiser gelangten sogar in die USA und nach Österreich, wo sie in ca. 600 m Höhe im Inntal hervorragend gedeihen.

Die Geschichte des wundersamen Apfelbäumchens wurde in den 1970er Jahren von dem Historiker Dr. Kurt HINZE aufgeschrieben und für die Nachwelt festgehalten.

Der Pomologe Richard ZORN aus Hofheim dürfte sich wohl erstmals pomologisch mit dieser Sorte beschäftigt haben, da er den Apfel als „Gack's Streifling“ in seinem Lebenswerk abgebildet hat (Apfelsorten, Band 1, 1934-39).



R. Zorn (1934-39)

1942 wird die Sorte im Amtsblatt der Regierung in Kassel in der Preisgruppe 4 geführt. Seit den späten 1990er Jahren wird der Gacksapfel verstärkt durch zahlreiche öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen gefördert. Inzwischen stehen Bäume in verschiedenen Sammlungen und Obstlehrpfaden, u.a. im Freilichtmuseum Hessenpark oder im Opel-Zoo. Außerdem ist ein originalgetreues Fruchtmodell der Firma SOMSO in Coburg zu beziehen.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form sehr variabel, von rundlich bis hochgebaut, teils auch walzenförmig, mit breiten Kanten, mittelgroß.

Schale

Glatt, matt, typisch lila-grau bereift, Grundfarbe blassgrün, sonnenseits verwaschen, gesprenkelt und kurz gestreift, erscheint durch Reif lila, Schalenpunkte vereinzelt, ohne Berostung.



Kelchseite

Kelchgrube mitteltief, Rand wulstig, Kelch groß, geschlossen, Kelchblätter zusammengedrängt, Kelchhöhle groß, trichterförmig, in Kelchröhre übergehend.

Stielseite

Stielgrube mitteltief, teils olivbraun berostet, Rand buckelig, Stiel kurz bis mittellang, holzig, mit Frucht abschließend.

Kernhaus

Gefäßbündel schwach ausgeprägt, Achsenhöhle leicht offen, Kernhauswände ohrenförmig, glatt, Kerne gut ausgebildet, oval, hell kastanienbraun.

Fruchtfleisch

Grün bis gelblich weiß, mittelfest, sehr saftig, vorherrschende Säure, ohne besonderes Aroma.

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Anspruchslos an Boden und Klima, bis in höhere Lagen anbaufähig, robust und widerstandsfähig, insbesondere gegenüber Schorf, große Früchte neigen zu Glasigkeit und Stippe, frosthart.



Mutterbaum Berghausen (Foto: E. Hahn, 1958)

Wuchs und Pflege

Mittelstarker bis kräftiger Wuchs, große ausladende Krone, mäßig verzweigt, rötlich-braune Jahrestriebe, regelmäßiger Auslichtungsschnitt zwecks besserer Verzweigung und stärkerem Neuaustrieb.

Blüte und Befruchtung

Blüte mittelspät, witterungsunempfindlich, Befruchtungsverhältnisse sind nicht untersucht.

Ertrag und Verwendung

Wechsel zwischen sehr hohen und geringen Erträgen (Alternanz), vorwiegend Wirtschaftsapfel, besonders zur Herstellung von Fruchtsaft und Wein, durch die lange verlustfreie Lagerung ab Dezember auch als Tafelapfel zum Frischverzehr geschätzt.

Reife

Ende September bis Mitte Oktober, Genussreife November bis April (Mai), Wintersorte.