

## 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.

### Sächsischer Königsapfel:

- Katalog der Baumschule Reinhard Neumann Walddorf 1901, s.a. <https://www.oberlausitz-stiftung.de/pomologie-der-oberlausitz/alte-baumschulkataloge/>
- Bode, Alexander: Der Obstbau im Erzgebirge. Druck von Carl Wichert, Chemnitz 1914.
- Pohl, H.: Die Gartenwelt **31** (1927) S. 123-124, Die Gartenwelt **32** (1928) S. 273-274.
- Schlitt, Michael: Sachsens historische Obstsorten, Geschichte – Sortenbeschreibungen – Erhalt. Verlag Gunter Oettel, Görlitz Zittau 2019.

## Alte Obstsorten Sachsens erhalten

Obst begleitet Menschen seit Jahrtausenden. Seit hunderterten von 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.

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.

### Wo bekommen Sie diese Bäume?

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

## Sächsische Obstsorte 2020

# Sächsischer Königsapfel



Landesgruppe Sachsen

## Herkunft und Verbreitung

Die genaue Herkunft der Apfelsorte ‚Sächsischer Königsapfel‘ ist unbekannt. Vermutlich ist die Sorte vor 1900 im Einzugsbereich der Mulde im Erzgebirgsvorland entstanden. Alexander Bode berichtete 1914 über die Verbreitung einer Lokalsorte ‚Königsapfel‘ um Burgstädt. Um 1940 war der ‚Königsapfel‘ eine Hauptsorte im Anbau um Chemnitz, Döbeln, Rochlitz und Borna. Auch der Name ‚Königsapfel aus Mittweida‘ deutet auf diese Region. Aber bereits ab 1901 bis zum 2. Weltkrieg findet sich ein ‚Großer Königsapfel‘ in den Katalogen oberlausitzer Baumschulen. Auch H. Pohl empfahl in dieser Zeit den Anbau der Sorte in der Oberlausitz. So konnte der Sortenbestimmer Wilfried Müller aus Aue bei Kartierungen um das Jahr 2000 den ‚Mittweidaer Königsapfel‘ zu seiner Überraschung nicht nur im Erzgebirge, sondern auch in der Oberlausitz an verschiedenen Standorten auffinden. Obwohl noch Altbäume existieren, ist die Apfelsorte in Sachsen gegenwärtig eher selten anzutreffen, da Nachpflanzungen bisher nur in geringem Umfang stattfanden. Überregional ist der ‚Sächsische Königsapfel‘ trotz seiner auffälligen Größe (Schaufrucht) kaum verbreitet und als Sorte nahezu unbekannt. Gelegentlich wurden Einzelexemplare festgestellt, so z.B. in Schleswig-Holstein und Nordböhmen. Eine erste Sortenbeschreibung wurde 2019 durch M. Schlitt veröffentlicht.

Unterstützt wird die Kampagne von



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

### Impressum

Hrsg. und ©2020

Pomologen-Verein e.V., Landesgruppe Sachsen

Text: Ralf Frenzel, Fruchtbild: Ottfried Schreiter

Baumbilder: Henner Grapow, Blütenbild: Catrin Just

Gestaltung GWZ

## Fruchtbeschreibung

### Fruchtform:

Flach kugelförmige, große bis sehr große mittelbauchige Frucht.

### Kelch:

Meist geschlossen mit kurzen filzig spitz auslaufenden Kelchblättern, Kelcheinsenkung deutlich und meist eng ohne ausgeprägte Faltung, gelblicher Strichrost in der Kelchgrube, Kelchhöcker mit davon ausgehenden Kanten meist deutlich ausgeprägt.

### Stiel:

Meist stark und kurz, ragt nicht aus der mittelbreiten, schuppig berosteten Stielgrube heraus.

### Schale:

Fein, glatt, geschmeidig, aber nicht fettend, grüngelb gefärbt; an der Sonnenseite rot gestreift.

### Kernhaus:

Schließt an die Kelchgrube an, halboffen; Kernhauswandung bohnenförmig, Kammern geräumig, mit zahlreichen, mittelgroßen ovalen Kernen.

### Fruchtfleisch:

Gelblich-weiß, fein, fest und saftig, aber Frucht druckempfindlich, mit süß-säuerlichem und schwach aromatischem Geschmack.

### Reifezeit:

Die Früchte sollten im September geerntet werden und halten sich dann bis Dezember.



## Baumbeschreibung

### Standort und Anfälligkeit:

Die Sorte gilt als robust und klimatisch wenig anspruchsvoll. Sie kann vom Tiefland bis in höhere Lagen angepflanzt werden, benötigt aber einen nährstoffhaltigen Boden mit guter Wasserversorgung.

### Wuchs und Pflege:

Der Wuchs ist sehr stark. 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 mittelspät ein. Er ist dann aber gut, wenn auch nicht immer regelmäßig. Die großen Früchte sind druckempfindlich und müssen deshalb sorgfältig geerntet werden. Sie eignen sich als Tafeläpfel und sind als Schaufrüchte bei Ausstellungen ein Blickfang. Sie sind aber auch für Verarbeitungszwecke, insbesondere zur Saftgewinnung, verwendbar. Bei zu langer Lagerung werden die Früchte mürbe und verlieren an Geschmack.

