

Obstbau allgemein

- Hans-Thomas Bosch: Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm, 2. deutlich überarbeitete Auflage, Ravensburg 2016.
- 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.
- Josef Weimer: Vom Wildapfel zum Kulturapfel, 4. erweiterte Auflage 2017.

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

Böhmischer Rosenapfel

- Rößler, Mathias; Systematisches Verzeichnis aller in den Baumschulen der podiebrader Dechantey kultivierten Obstsorten. S. 15. Prag 1798.
- Diel, August Friedrich Adrian: Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. Sechstes Heft Äpfel. S. 43, Frankfurt am Main 1804.
- Lexa, J. B.: Deutschlands Kernobstsorten (Bd. 1, S. 80, Tafel 15, Nr. 4), Leitmeritz 1833.
- Lucas, Eduard, in: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 1 (1859) S. 217 (Nr. 93).
- Bernkopf, Siegfried: 300 Obstsorten. Trauner Verlag, Linz o.J. (2021).

Obst begleitet Menschen seit Jahrtausenden. Seit hunderten 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 gefährdete alte 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.htm>



Böhmischer Rosenapfel



Herkunft und Verbreitung

Der Böhmisches Rosenapfel ist eine alte und in Sachsen schon lange bekannte Sorte. Er wurde in Böhmen bereits vor 1800 von Mathias Rößler kurz beschrieben und verbreitet. Eine erste ausführlichere Beschreibung gab A.F.A. Diel. Im Obstsortenwerk des böhmischen Adligen J.B. Lexa findet man die erste farbige Abbildung einer Frucht dieser Sorte. Eduard Lucas verdanken wir die detaillierte Sortenbeschreibung im «Illustrierten Handbuch der Obstkunde», dem umfangreichsten deutsch-sprachigen Obstsortenwerk des 19. Jahrhunderts. In Sachsen wurde die Sorte seit 1819 von der Königlichen Baumschule im Großen Garten in Dresden verbreitet, um 1870 auch von der Muskauer Baumschule. Trotz dieser Bekanntheit unter Experten erlangte der ‚Böhmisches Rosenapfel‘ weder in Sachsen noch anderswo in Deutschland im Verlauf des 19. und 20. Jahrhunderts Bedeutung im Anbau und blieb eine seltene Liebhabersorte. Lediglich in seiner tschechischen Heimat wurde er auch im 20. Jahrhundert noch in Obstsortenwerken unter dem Namen ‚České růžové‘ beschrieben und abgebildet. Aber selbst dort ist die Sorte inzwischen selten geworden. Auch in Österreich bemühte man sich etwa seit 1990 wieder stärker um den Erhalt alter Obstsorten. Dabei wurde auch der ‚Böhmisches Rosenapfel‘ wiederentdeckt. Aktuell wurde er in einem Sortenbuch durch Siegfried Bernkopf neu beschrieben und abgebildet. Vor einigen Jahren erhielt der Baumschuler Klaus Schwartz aus Löbau Reiser dieser alten Apfelsorte von einem absterbenden Baum aus Neusorge bei Rothenburg O.L. an der Neiße zur Nachzucht junger Bäume und konnte sie so auch in Sachsen sichern.

Impressum

Hrsg. und ©2022

Pomologen-Verein e.V., Landesgruppe Sachsen

Text: Ralf Frenzel, Fruchtbild: Hans Joachim Barnier

Baumbild: Grit Striese, Blütenbild: Ralf Frenzel

Gestaltung: GWZ

Fruchtbeschreibung

Fruchtform:

Flachrunde, mittelbauchige, meist unregelmäßige bis flachrippige, mittelgroße bis große Frucht.

Kelch:

Halboffener bis geschlossener Kelch, Blätter olivgrün bis grau, kurz, breit und an der Basis vereint, Kelchgrube mittelweit, schüsselförmig und gerippt.

Stiel:

Kurzer, mitteldicker Stiel, der nicht aus der tiefen und weiten Stielgrube hervortritt, welche graubraun weit herausragend strahlig berostet ist.

Schale:

Glatte, am Baum hellblau bereifte Schale, Grundfarbe gelbgrün, unter der tiefroten Deckfarbe aber kaum erkennbar, auf der Schattenseite auch geflammt bis gestreift, dort braune hell umhöfte Schalenpunkte.

Kernhaus:

Das Kernhaus ist groß, meist offen und flach zwiebförmig, die Kernkammern sind geräumig und gegen die hohle Achse offen, zahlreiche kleine bis mittelgroße Kerne von dunkelbrauner Farbe.

Fruchtfleisch:

Weiß, fest und saftig, unter der Schale und an den Gefäßbündeln auch rötlich, mit schwach aromatischem, säuerlich-süßem Geschmack.

Reifezeit:

Ende August vom Baum genussreif, etwa einen Monat haltbar und gut transportfähig.



Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit:

Die Sorte treibt zeitig aus und hat sich bereits im Blütenansatz als relativ frostempfindlich gezeigt. Sie ist deshalb für Spätfrostlagen weniger geeignet. Sonst gilt sie aber als relativ robust bei mittleren Ansprüchen an den Boden und die Wasserversorgung.

Wuchs und Pflege:

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

Ertrag und Verwendung:

Der Ertrag setzt relativ früh ein und ist an geeigneten Standorten beim Ausbleiben von Spätfrösten gut. Die ansprechenden roten Früchte können als Tafeläpfel genutzt werden, erreichen aber nicht die geschmackliche Qualität des ‚Roten Gravensteiner‘, dem sie ähneln. Sie sind deshalb vorzugsweise für Verarbeitungszwecke zu verwenden.

