

STREUOBSTSORTE DES JAHRES 2005:



METZER MIRABELLE

Das zuständige Gremium des Verbandes der Gartenbauvereine Saarland-Pfalz e.V., der Arbeitskreis „Obstsorten“, hat die ´Metzer Mirabelle` zur Streuobstsorte des Jahres 2005 benannt.

Die ´Metzer Mirabelle` stammt, wie der Name schon sagt, aus der Gegend um Metz. Hier ist sie als Zufallssämling entstanden. Im Saarland und in der Pfalz ist die ´Metzer Mirabelle`, bedingt durch die räumliche Nähe zu Lothringen, ebenfalls stark verbreitet gewesen. Auch heute ist sie in den noch vorhandenen Streuobstbeständen zu finden.

Der Baum bleibt eher klein und hat eine dichte, kugelige, etwas verworrene Krone, die mit feinem Fruchtholz dicht besetzt ist. Die Sommertriebe sind fein behaart. An den Standort hat die ´Metzer Mirabelle` recht hohe Ansprüche. Sie will einen steinigen Boden, der trocken und warm sein soll. In schweren, tonigen, feuchten Böden gedeiht sie nicht.

Die ´Metzer Mirabelle` ist außerordentlich fruchtbar. Zuweilen sieht man an den Bäumen mehr Früchte als Blätter.

Die Früchte reifen in der zweiten Augushälfte. Sie sind klein bis mittelgroß, rundoval oder eirund, zum Stiel hin zuspitzend. Die flache, öfter auch vertiefte Furche teilt die Früchte ungleich. Die Früchte sind - mal heller und mal dunkler - gelb gefärbt. Besonnte Früchte haben oft zahlreiche rote Punkte, Ringel und Fleckchen.



Das Fruchtfleisch ist goldgelb, fest und duftend und es ist ganz vom Stein lösend. Die ´Metzer Mirabelle` ist zuckersüß und sehr saftreich. Da sie bei der Verarbeitung ihre helle Farbe behält, ist sie gut zur Konservierung geeignet. Sie kann zum Einwecken, zur Herstellung von Konfitüren, Marmeladen und Gelees wie auch als Dörrfrucht gleichermaßen empfohlen werden.

Wer Mirabellen zu Obstbrand oder Likör verarbeiten will, sollte in jedem Fall die ´Metzer Mirabelle` wählen. Sie ist sehr ergiebig und das Erzeugnis besitzt ein ausgezeichnetes Aroma, sowohl im Geschmack wie im Geruch.

Die ´Metzer Mirabelle` wird häufig mit der ´Nancy Mirabelle` verwechselt. Beide Sorten haben eine große Ähnlichkeit. Eindeutig zu unterscheiden sind sie nur an der Form des Steines.

Quelle: Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1909, Heft 5/6