Der **Pomologen-Verein e. V.** wurde 1991 gegründet in der Tradition vom „Deutschen Pomologenverein" (1860–1919). Pomona ist die römische Göttin des Obst- und Gartenbaus. Die Pomologie ist die Lehre von den Obstarten und Obstsorten und umfasst deren Bestimmung, Beschreibung, Empfehlung und Erhaltung. Obstbäume sind Kulturgüter! Obstbäume haben vielfältige Funktionen: Sie sind Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, sie haben einen ausgleichenden Einfluss auf das örtliche Klima und bieten Windschutz und sie Bereichern das Landschaftsbild.

Was können Sie tun?

- alte Obstwiesen wieder nutzen und pflegen und neue Obstwiesen und -gärten anlegen
- Obstbaumpatenschaften übernehmen und den Pomologen-Verein auf alte Sorten aufmerksam machen
- beim Obstbaum-Kauf nach robusten und ökologisch angepassten Sorten der Region fragen und die Geschmacksvielfalt alter Obstsorten wieder entdecken
- alte Obstsorten nachfragen (Wochenmarkt, Handel) und Erzeugnisse von heimischen Obstwiesen kaufen, z. B. Apfelsaft oder Obstbrand
- Obstwiesen und Keltereien als Lern- und Erlebnisort entdecken

Was wir tun!

- Wir finden, identifizieren, erhalten und vermehren alte Obstsorten und legen Sortengärten an.
- Wir setzen uns dafür ein, dass der Erhalt alter Obstsorten in der Öffentlichkeit als wichtige Aufgabe wahrgenommen wird.
- Wir führen Seminare zur Sortenbestimmung und zur Obstbaumpflegedurch und organisieren Obstausstellungen.
- Wir beraten bei Neuanpflanzungen, empfehlen Sorten für die Regionen, insbesondere für Streuobst- und Selbstversorgeranbau. Wir erproben neue Sorten für den Streuobstanbau und züchten robuste, standortangepasste Sorten.
- Wir pflegen und entwickeln die Datenbank des Erhalternetzwerkes Obstsorten www.obstsorteneerhalt.de und wir bieten ausgewählte Fachliteratur in unserem Online-Shop www.pomologen-verein.de/Shop. Wir geben ein – für Mitglieder kostenloses – Jahrbuch heraus und organisieren Fachtagungen und Exkursionen.

Alte Obstsorten erhalten!
Werden Sie aktives Mitglied!

Pomologen-Verein e. V.
Bundesgeschäftsstelle
Ulrich Kubina
Husumer Str. 16, 20251 Hamburg
Tel. 040 - 460 63 755, Fax - 460 63 993
info@pomologen-verein.de
www.pomologen-verein.de

Impressum

Herausgegeben von dem Pomologen Verein e.V., Landesgruppe Schleswig-Holstein/Hamburg. Sprecher der Landesgruppe: Sebastian Dorn, Joachim Reinig, Michael Richter

Kontakt: sh-hh@pomologen-verein.de

v.i.S.d.P.: Joachim Reinig, Pomologen-Verein e.V., Husumer Straße 16, 20251 Hamburg

Redaktion: Joachim Reinig

Erscheinungsdatum: 1.4.2019

Gestaltung: Franckenberg Kommunikations-Design, Lüneburg

Druck: Lehmann Offsetdruck und Verlag, Hamburg

Auflage: 3000

Fotos: Hans-J. Bannier, alte-apfelsorten@web.de, (Pomologen Verein e.V.), Joachim Reinig, Walnuss-Fotos: www.walnuss24.de, Monika Klock, Thorsten Klock, Peter Klock, Hubert Grundler

Dank für Hinweise von Jan Bade, Hans-Joachim Bannier, Hubert Grundler, Andreas Herrmann, Herbert Ritthaler, Quellen: Baumbeschreibungen von Wikipedia, Baumschule Horstman, Baumschule Hager, Baumschule Cordes, Thorsten Klock, u.a.

Gefördert von der Sparda-Bank

UrbanPom
Obstgehölze im öffentlichen Raum

Obstbäume für die Stadt

Pomologen Verein e.V.,
Landesgruppe
Schleswig-Holstein/Hamburg

UrbanPom – was geht in der Stadt?

Einige Beispiele für stadttaugliche Bäume

Diese Liste soll nur Hinweise auf alte Sorten geben, die von Robustheit, Größe oder Reifezeit für urbane Lagen Vorteile haben. Da die Erfahrungen noch nicht so groß sind, sind wir für weitere Hinweise dankbar.

Die Abbildungen sind nach der Pflückreife sortiert.

Eine Streuobstwiese ist ökologische Vielfalt!

Obstgehölze haben nicht immer alle gewünschten Eigenschaften. Viele alte Obstsorten sind bei der Ernte noch nicht essreif. Sie müssen einige Zeit gelagert werden, um ihr volles Aroma zu entwickeln. Das wissen Stadtmenschen oft nicht, weil die Äpfel, die sie beim Gemüsehändler oder im Supermarkt kaufen, immer essreif sind.

An sehr offenen Standorten sollten daher Sorten gepflanzt werden, die beim Pflücken schon essreif sind, oder kurz davor. Sonst wird zu viel grünes Obst weggeschmissen. Aber auch die bekannten Sorten sollten gepflanzt werden: Sie werden allerdings nicht so groß und schön wie die intensiv behandelten Kulturäpfel aus dem Alten Land. Aber die Stadtbevölkerung und ihre Kinder sollen ja lernen, wie unbehandelte Äpfel aussehen: sie dürfen schief aussehen, unregelmäßige Farbe oder Schorf haben - und schmecken trotzdem! Auf dem Plakat ist die Genussreife bzw. Essreife angegeben und teilweise auch die Pflückreife. Ein Apfel ist pflückreif, wenn er sich leicht vom Ast löst.

Kirschwoche

Mit dem Begriff Kirschwochen wird die Erntezeit der Kirschen bezeichnet. Die Kirschwochen beginnen regional unterschiedlich mit der Reife der Kirschsorte Früheste der Mark. Eine Kirschwoche dauert keine Woche, sondern 15 Tage. Im Allgemeinen geht man davon aus, dass die Kirschwochen um den 1. Mai beginnen (Quelle Wikipedia, abgerufen am 11.1.19)

Bei der Auswahl von Obstgehölzen ist wichtig zu wissen, ob die Bäume Selbstbestäuber sind (wie Maronen oder Walnüsse) oder andere Bestäuber benötigen. Manche Bäume benötigen spezielle Bestäuber. Gute Bestäuber sind z.B. Berlepsch, Alkmene, Piros, Pinova, Pilot, Rewena, Reglindis. Die Bestäubung geht über Wind oder besser noch: über Fluginsekten und Bienen. Vorteilhaft sind immer andere Obstbäume in der Nachbarschaft und die Förderung von Bienen und Insektenhotels.

Landesgruppe Schleswig-Holstein/Hamburg im Pomologen Verein.

Urban Gardening mit Obst – was geht in der Stadt?

Obstbäume auf privaten Grundstücken werden meist spontan gekauft und eingepflanzt. Sie wachsen mehr oder weniger gut, die Bewohner freuen sich auf die erste Ernte und später kämpfen sie gegen das gute Wachstum des Baumes, der bald das kleine Reihenhausgrundstück ganz ausfüllt.

Obstgehölze im öffentlichen Raum oder gemeinsam genutzten Innenhöfen brauchen also etwas mehr Planung: Welcher Baum ist der Richtige? Verträgt er das Stadtklima? Wächst er auf schutthaltiger Erde? Wie groß wird er in 15 Jahren? Wie muss er gewässert und gepflegt werden?

Standortfaktoren

In der Stadt muss genau überlegt werden, wie der Baum sich entwickelt. Beim Pflanzen dürfen die späteren Leitäste nicht in den Verkehrsraum ragen – denn dann werden sie abgeschnitten oder gekürzt. Es empfiehlt sich, an Wegen und Straßen Hochstämme zu pflanzen, auch wenn das Obst später vielleicht nur mit einem Pflücker erreichbar ist. In Parks und anderen Freiflächen können auch Halbstämme, Spindeln oder Sträucher ausgewählt werden: Die Früchte können so sehr viel leichter gepflückt werden.

Die richtige Auswahl

Wie groß ein ausgewachsener Obstbaum wird, kann gesteuert werden: Es gibt langsam wachsende und schnell wachsende Sorten, Sorten mit sehr großen Kronen (bis 15 Meter Durchmesser) oder mit kompakten Kronen, Bäume, die ausladend sind oder schlanker bleiben. Die Baumschulen geben hierüber gerne Auskunft. Auch gibt es sehr vitale Bäume mit hohem Schnittaufwand und Bäume die pflegeleichter sind.

Bodenqualitäten

Die Bodenqualitäten sind sehr unterschiedlich.
In Städten muss man von kleinräumig sehr differenzierten Bodenverhältnissen ausgehen; sie können sowohl auf privaten Flächen als auch entlang von Straßen auf wenigen Meter Distanz sehr stark wechseln.

Grundsätzlich kann man im Bereich von seit längerem bestehenden Grünflächen und Parkanlagen von eher günstigen Bodenverhältnissen ausgehen. D.h. dass man weitgehend so pflanzen kann, wie man es auch auf einer Wiese tun würde. Wenn es um Brach- oder Rekultivierungsflächen geht, sollte

Obstbäume für die Stadt

UrbanPom
Obstgehölze im öffentlichen Raum

Pomologen Verein e.V.
Landesgruppe
Schleswig-Holstein/Hamburg

Kunzes Kirsche

HERKUNFT: Vor 1800 eigeführt vom Lehrer Kunze in Wallhausen/Kreis Sangerhausen

GENUSSREIFE: 2. – 3. Kirschwoche

Früh reifende helle Herzkirsche. Haut: zart, Früchte bekommen bei längerem Transport Flecken und ihr weiches Fleisch verträgt keine lange Lagerung. Wuchseigenschaften: Die Bäume wachsen mittelstark bis stark und bilden sparrige, breite, pyramidale Kronen.

Garrns Bunte

HERKUNFT: Vor 1930 vermutlich auf einem der Obsthöfe im Alten Land entstanden

GENUSSREIFE: 2. – 3. Kirschwoche, längerer Erntezeitraum

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, breit herzförmig. Die Haut ist gelb, rot punktiert oder gefleckt, Das feste Fruchtfleisch ist gelblich und saftig, vollreif aber sehr aromatisch. In kühleren Lagen ist sie aromatischer als in warmen Regionen. Sie ist relativ platzfest. Der Stein ist mittelgroß, asymmetrisch dick mit stark hervortretender Bauchwulst.

Landele

HERKUNFT: Eine uralte Sorte, es gibt Bäume, die nachweislich fast 200 Jahre alt sind

GENUSSREIFE: 3. – 4. Kirschwoche

Die pechschwarzen Früchte sind hübsch herzförmig zugespitzt und haben einen ausgezeichneten Geschmack, benötigen zu dessen Ausbildung aber eine gewisse Wärme. Sie sind für alle Verarbeitungszwecke wie Marmeladen und Kompott, aber auch zum Trocknen und Brennen bestens geeignet. Der Baum ist robust und im Wuchs sehr steil.

Astramel

HERKUNFT: 1965 in der Obstbauversuchsanstalt Jork gezüchtet

PFLÜCKREIFE: Ende Juli – Anfang August
GENUSSREIFE: Zwei Wochen lagerfähig, früher Sommerapfel

Der Baum wächst mittelstark und blüht früh im Jahr. Der Ertrag ist nur mittelhoch. Die Sorte ist anfällig für Apfelschorf und Krebs. Die Früchte sind von mittlerer bis großer Größe, flach gebaut, leicht druckempfindlich, haben eine glatte Schale mit grüngelber Grundfarbe und roter Deckfarbe. Der Geschmack ist aromatisch süß-säuerlich.

Kronprinz zu Hannover

HERKUNFT: Als Streuobstsorte im norddeutschen Raum noch verbreitet

GENUSSREIFE: 3. – 4. Kirschwoche

Die großen und platzfesten Kirschen der Sorte ‚Kronprinz zu Hannover' sind gelblich rote Früchte mit einer roten Punktierung. In südlicheren Regionen ist sie auch als Johanniskirsche oder als rotbunte Herzkirsche bekannt. Am besten pflanzt man sie in einen nährstoffreichen Boden.

Annabella

HERKUNFT: Diese Sorte stammt aus Jork (1953) und ist seit 1970 im Handel

GENUSSREIFE: 4. – 5. Kirschwoche

Die dunkle Süßkirsche ist tropfenförmig und hat eine auffallende Fruchtnaht. Außen ist sie braunrot bis schwarz gefärbt und glänzt. Neben dem süßaromatischen Geschmack hat diese Sorte einen stark färbenden Saft. Der Ertrag ist reich und regelmäßig, die Kirschen gut pflückbar. Befruchtersorte ist z. B. Schneiders Späte Knorpelkirsche.

Valeska

HERKUNFT: Diese Sorte entstand 1954 in Jork (Alten Land) und ist seit 1966 im Handel

GENUSSREIFE: 3. Juli – 10. Juli

Eine mittelgroße bis große, hochgebaute Herzkirsche. Ihre schwarzrote Farbe glänzt sehr ansprechend, darunter verbirgt sich ein mittelfestes bis festes Fruchtfleisch mit süßaromatischem Geschmack. Eine platz- und transportfeste Sorte, die hohe, regelmäßige und früh einsetzende Erträge bringt.

Alkmene

HERKUNFT: Müncheberger Züchtung vom Institut für Acker- und Pflanzenbau 1961

PFLÜCKREIFE = GENUSSREIFE: Ende August bis November, Herbstsorte

Alkmene hat kleine bis mittelgroße Früchte mit glatter, dünner grüngelb bis goldgelber Schale. Die Äpfel sind wenig druckempfindlich und nicht welkend. Unter der Schale sitzt das gelblichweiße Fruchtfleisch. Es ist feinzellig, und schmeckt leicht säuerlich mit edlem Cox-Aroma. Ein sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel mit regelmäßigen Erträge.

Discovery

HERKUNFT: 1949 in Langham, Essex (England) aus einer Kreuzung der Sorten Worcester Parmäne und Schöner aus Bath gezüchtet

GENUSSREIFE: Mitte/Ende August – Mitte September, Sommerapfel

Er hat einen schwachen Wuchs, mit zahlreichen Kurztrieben, die mit der Blüte abschließen. Seine Früchte sind klein bis mittelgroß, druckfest, knackig aromatisch und mit einer feinen Säure. Das Fruchtfleisch ist weißlich gelb. Für den Liebhaber ein wohlschmeckender, robuster Frühapfel, der aber auch sehr in die Breite wachsen kann.

Giffards Butterbirne

HERKUNFT: Baumschulbesitzer N. Giffard fand sie 1825 in einem Tiergarten bei Angers

GENUSSREIFE: August

Frucht: mittelgroße, birnförmige, grünlichbraune Frühbirne mit feinem, saftigem, butterhaftem Fleisch, angenehme Würze. Der Baum ist sehr fruchtbar, trägt früh, die Früchte hängen bis zur Reife fest am Baum.

Clapps Liebling

HERKUNFT: USA

PFLÜCKREIFE: Mitte – Ende August GENUSSREIFE: ab August – Anfang September

Es ist ein stark bogenförmig, überhängend pyramidal wachsender Baum. Seine Früchte sind mittelgroß bis groß, mit einer hellen, gelblichgrünen, sonnenseits gelblichroten Schale. Ihr Fruchtfleisch ist gelblichweiß, saftig, süßsauer, schmelzend im Geschmack. Die Sorte hat regelmäßige hohe Erträge – eine Frühbirne für den Frischverzehr.

Gute Graue

HERKUNFT: Sehr alte Liebhabersorte, vermutlich aus Frankreich etwa 1700

GENUSSREIFE: Ende August

Frucht: Klein bis mittelgroß. Berostete dunkle Schale. Sehr saftiges und aromatisches, gewürztes Fruchtfleisch. Baum: Sehr starker Wuchs. Kugelige bis hochkugelige Krone. Gute Widerstandsfähigkeit gegen Blüten-und Winterfrost.. Sehr robuste Sorte. Gut geeignet zum Sofortverzehr, zum Konservieren und auch für Dörrobst.

Bühler Zwetschge

HERKUNFT: Um 1840 als Zufallssämling in Kappelwindeck bei Bühl in Baden entdeckt

PFLÜCKREIFE=GENUSSREIFE: Mitte August

Wertvolle Frühsorte. Dunkelviolette, bereifte Frucht, grüngelbes Fleisch von gutem, leicht säuerlichem Geschmack; gut steinlösend. Zum Frischverzehr, Backen und Entsaften. Kräftiger, aufrechter Wuchs, regelmäßige Erträge. Selbstfruchtbar. Bevorzugt einen warmen, ausreichend feuchten Standort mit nährstoffreichem Boden.

Seestermüher Zitronenapfel

HERKUNFT: Entdeckt wurde dieser Apfel in Seestermühe in den 40er Jahren

PFLÜCKREIFE: September – Oktober, GENUSSREIFE: Oktober – Januar, Winterapfel

Dieser Apfel hat eine große bis sehr große Frucht. Seine Schale ist zunächst grüngelb, färbt sich später zitronengelb. Darunter verbirgt sich ein helles Fruchtfleisch mit aromatischem süßsäuerlichem Geschmack. Diese anspruchslose Sorte eignet sich zum Frischverzehr oder zum Keltern. Reichliche Erträge, 2007 Apfel des Jahres in Norddeutschland.

Notarisappel

HERKUNFT: Einer der bekanntesten niederländischen Apfelsorten der 60er Jahre

GENUSSREIFE: Mitte September bis November, Herbstapfel

Frucht: Große, leicht unregelmäßige Form, mehr hoch als breit. Farbe: grün gestreift mit kleinen roten auf der Sonnenseite. Bei Fälligkeit, gelb-grün. Fruchtfleisch: hellgelb, saftig, weiche Säure mit einem angenehmen Aroma.

Carola

HERKUNFT: Müncheberger Züchtung aus einem Samen von Cox's Orangenrenette

PFLÜCKREIFE: Mitte September, Genussreife: September – Dezember

Diese auch unter dem Namen ‚Kalco' bekannte DDR - Sorte hat mittelgroße rundliche Früchte mit einer gelblichgrünen, fettigen Schale, die sich später zitronengelb färbt. Die Sonnenseite ist rötlich verwaschen. Das Fruchtfleisch bietet einen feinen coxartigen Geschmack , ist sehr saftig und grobzellig. Frühe Erträge, manchmal aber unregelmäßig.

Prinz Albrecht v. Preußen

HERKUNFT: Eine sehr pflegeleichte und robuste Sorte, die bereits um 1865 entstand

PFLÜCKREIFE: September, GENUSSREIFE: November – Januar

Er trägt mittelgroße, breitkugelige Äpfel mit weißlich gelber, glatter, ledriger Schale. Zur Reifezeit ist sie stark gerötet. Das Fruchtfleisch schmeckt süßsäuerlich und sehr aromatisch, das Kerngehäuse ist charakteristisch klein. Der Ertrag des Lagerapfels ist hoch und regelmäßig.

Lübecker Sommerbergamotte

HERKUNFT: Alte Norddeutsche Birnensorte

GENUSSREIFE: September – Oktober

Die Lübecker Sommerbergamotte benötigt guten Boden (z.B. Lehm), hat einen mittelstarken Wuchs. Eine feine kleine frühe Birne für den Frischverzehr Meist komplett fein graubraun berostet, mit offenem Kelch und sternförmig aufliegenden Kelchblättern. Auch sehr gut als Kochbirne zu verwenden, z.B. für das Gericht Birnen, Bohnen und Speck.

Finkenwerder Herbstprinz

HERKUNFT: Entdeckt von Carsten Benitt um 1880 auf der Elbinsel Finkenwerder

GENUSSREIFE: Ende Oktober – März, Winterapfel

Adelig ist nicht nur sein Name, der ‚Finkenwerder Herbstprinz' ist eine edle Sorte. Die Äpfel sind groß und spitzkegelförmig. Die grüne Schale weist hallseitig meistens rote Streifen auf. Das feste Fruchtfleisch hat einen sehr aromatischen Geschmack, ist ein wenig säuerlich. Der Baum wächst anfangs steil, Äste später hängend. Apfel des Jahres 2001.

Karmijn de Sonnaville

HERKUNFT: : 1949 aus einer Kreuzung von Cox Orange und Schöner von Boskoop

GENUSSREIFE: Oktober – November, Herbstapfel

Der Karmijn de Sonnaville gehört zu den seltenen Obstsorten. Er gilt als Rarität und ist daher wenig verbreitet. Markant für den Herbstapfel „Karmijn de Sonnaville" ist das kräftig würzige Aroma. Er überzeugt als Tafelfrucht sowie auch als Wirtschaftssorte.

Prinzenapfel

HERKUNFT: Alte Sorte vermutlich aus Norddeutschland

GENUSSREIFE: Ende Oktober – Januar

Eine etwas ungleichmäßig geformte Sorte. Die Früchte sind groß und haben eine glatte grünlichgelbe bis hellgelbe Schale. Die Rippen sind ziemlich stark ausgeprägt und laufen breit über die Frucht. Das Fruchtfleisch ist saftig und schmeckt angenehm sauer und edel bei geringem Zuckergehalt. Er verströmt einen schwachen Geruch.

Graue Herbstrenette

HERKUNFT: Diese alte Apfelsorte soll angeblich aus Metz stammen

GENUSSREIFE: Oktober – Dezember

Die wohlschmeckende Frucht ist mittelgroß und hat eine unregelmäßige Form. Die Schale ist trocken, glatt bis feinrauh ähnlich dem Boskoop und hat eine starke grünlich braune Berostung. Das Fruchtfleisch ist saftig und mürbe, der Geschmack weinsäuerlich würzig. Der Apfel eignet sich als Tafelobst, Apfelmus, Kuchen und für Apfelsaft.

Krügers Dickstiel

HERKUNFT: Diese Sorte wurde bereits vor 1850 in Mecklenburg entdeckt

PFLÜCKREIFE: Anfang Oktober und früher, Genussreife: ab Oktober – Januar

Die mittelgroßen, rundlichen Früchte haben eine grüngelbe bis silbergraue, marmorierte Schale. Auf der Sonnenseite ist sie gestreift. Das darunter sitzende Fruchtfleisch ist weiß, locker und hat ein angenehmes, erfrischendes Aroma. Der Ertrag setzt spät ein, ist dann aber hoch und regelmäßig. Apfel des Jahres 2002.

Spartan

HERKUNFT: Stammt ursprünglich aus Kanada 1930, in Ostdeutschland weit verbreitet.

GENUSSREIFE: Oktober – März, Wintersorte

Bei diesem mittelgroßen, breitrunden Apfel ist die Schale glatt, trocken und in der Farbe olivgrün. Reif bekommt sie eine braunrote bis tiefrote Färbung. Das weiße Fruchtfleisch ist saftig und schmeckt süßlich mit geringem Säuregehalt. Spartan ist schorfgefährdet, erzielt aber früh einsetzende und regelmäßige Erträge und ist gut frosthart.

Holsteiner Cox

HERKUNFT: Entstanden um 1900 in der Gegend von Eutin/Schleswig Holstein

PFLÜCKREIFE: beginnt Anfang Oktober, GENUSSREIFE: Ende Oktober – März

Es ist ein breit auslandender Baum mit mäßig verzweigten Trieben. Seine Früchte sind groß mit einer grüngelben Schale, sonnenseits schwach rot. Das Fruchtfleisch ist weiß, herzhaft, cox-aromatisch, bei Überlagerung mehlig. Es ist ein hochwertiger Tafelapfel mit guten Erträgen. Befruchtersorten sind z.B. James Grieve oder Golden Delicious.

Graf Moltke

HERKUNFT: Die Herbstbirne ‚Graf Moltke' wurde um 1850 auf Seeland/DK entdeckt

GENUSSREIFE: Oktober – November

Hervorragende Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Bauchige Frucht, groß bis sehr groß, leicht zugespitzt. Schale: Rauhschalig, feine Schalenberostung, gelblich, zur Vollreife zimtartig-gelb mit einer zart orange-goldenen Backe. Fleisch: Sehr saftig, mittel-fest, sehr süß und edel gewürzt. Liebhabersorte, welche wegen ihrer Robustheit sehr beliebt ist!

Köstliche von Charneux – Bürgermeisterbirne

HERKUNFT: Um 1800 von Martin Légipont in Charneux gefunden

GENUSSREIFE: Mitte Oktober – Anfang November

Diese große oval oder kegelförmige Birne hat eine feine grünlichgelbe Schale, die später ganz gelb ist, schwache, streifenartigen Rötung auf der Sonnenseite. Das gelblichweiße Fruchtfleisch ist sehr fein, schmelzend und schmeckt sehr süß und würzig. Der erzielte Ertrag ist hoch und regelmäßig, setzt spät ein. Der Baum wächst hoch-pyramidal.

Gräfin von Paris

HERKUNFT: William Fourcine, ein engagierter Gärtner aus Dreux/Frankreich, 1884

PFLÜCKREIFE: Anfang Oktober, Genussreife: November – Januar

Eine der wertvollsten Winterbirnen. Sie hat große längliche Früchte mit einer grünen bis weißlich-grünen Schale, die bei guten Anbaubedingungen gelb ist und eine zimtbraune Berostung aufweist. Das saftige Fruchtfleisch ist gelblich, schmelzend und schmeckt süß und leicht gewürzt. Der früh einsetzende Ertrag ist hoch und regelmäßig.

Gewürzluiken

HERKUNFT: Diese alte Sorte ist vor allem in Württemberg seit 1885 bekannt

GENUSSREIFE: November – März, Herbstapfel

Eine beliebte Sorte, die sich vielfach verwenden lässt. Die mittelgroßen bis großen Früchte haben eine glatte, feste Schale. Bei Baumreife ist diese gelblichgrün, verfärbt sich später strohgelb mit einer roten Marmorierung. Die Äpfel duften kräftig und angenehm. Das weiße, saftige Fruchtfleisch schmeckt säuerlich-süß mit intensivem Aroma.

Altländer Pfannkuchenapfel

HERKUNFT: Wahrscheinlich vor 1840 gefunden, Zufallssämling aus dem Alten Land

PFLÜCKREIFE: Ende Oktober – Anfang November
GENUSSREIFE: März – Juni, Dauersorte

Mittelgroßer breitkugeliger Apfel, windfest, geringe Anfälligkeit und unproblematische Lagerung im Normallager. Spät zu Ernten. Super Apfel für Pfann- und Apfelkuchen, für Mus und Saft, Essbar ab März. Alterniert im Ertrag. Liebt feuchte, nährstoffreiche Böden der norddeutschen Tiefebene.

Josephine von Mecheln

HERKUNFT: Um 1830 von Esperen in Belgien gezüchtet, nach seiner Frau benannt

PFLÜCKREIFE: Oktober, Genussreife: November – März. Lagerbirne/Wintersorte

Die besonders bei Kennern beliebte Wintertafelbirne. Sie fällt durch ein lachsfarbenes bis gelbliches Fruchtfleisch auf. Überdies ist der Geschmack der kleinen Früchte fast nicht zu übertreffen - butterartig, vollschmelzend, sehr saftig und süß mit feinem Aroma! Der Baum ist schwach wachsend und bringt mittelhohe und regelmäßige Erträge hervor.

Marigoule Esskastanie

HERKUNFT: Der stärker wachsende Esskastanienbaum Marigoule kommt aus Frankreich zu uns

GENUSSREIFE: Ab Herbst

Die stärker wachsende Maronensorte treibt früh aus, ist sehr resistent gegenüber Krankheiten und absolut winterhart. Ihre köstlichen großen bis sehr großen Früchte reifen mittelfrüh und sind lange haltbar. Marigoule ist selbstbestäubend und eignet sich daher als Einzelbaum.

Wunder von Montrepos

HERKUNFT: Die Sorte stammt aus Geisenheim am Rhein und ist 1983 entstanden

GENUSSREIFE: Ab Herbst

Starkwüchsig und gesund, vital und klimatisch robust sowie unanfällig gegenüber Krankheiten. Sehr reich und regelmäßig tragend, oft in Büscheln. Die großen eiförmigen, glattschaligen, ocker- bis hellbraunen Nüsse reifen spät und lassen sich hervorragend aus der geknackten Schale entfernen. Sehr guter Geschmack. Selbstbestäubend.

Finkenwerder Deichnuss Royal -S -

HERKUNFT: Diese Walnuss wurde auf der Hamburger Elbinsel Finkenwerder gezüchtet

GENUSSREIFE: Ab Herbst

Diese lokale Sorte ist eine riesige, sehr gut schmeckende Walnuss. Mit sieben Zentimetern Nussgröße, manchmal auch mehr, handelt es sich um eine besonders großfruchtige Nuss, deren Kern die Schale gut ausfüllt. Die Sorte ist zudem reichtragend, die Früchte sind von einem angenehmen, nussigen Geschmack.

immer die Art der Vornutzung genauer erkundet werden. Falls es Hinweise gibt, dass da etwas eingetragen worden sein könnte, was eigentlich dort nicht hingehört, so ist eine Bodenuntersuchung auf Schadstoffe angesagt.
Trümmerschutt muss nicht grundsätzlich schlecht sein – in der Regel ist der eher gut Wasser durchlässig, hat meist auch gute bis hohe pH-Werte. Dort könnte man eher ein Problem mit Trockenheit oder ungünstiger Wasserversorgung haben. Dies wäre durch Aufbringen von etwas lehmigem Oberboden und organischer Substanz zu mindern.
Bei Obstbäumen an Straßen sollte man auf genügenden Abstand zu Leitungen achten: Diese werden gelegentlich aufgegraben und Abwasserleitungen dürfen nicht durchwurzelt werden, sonst ist sowohl die Leitung als auch der Baum gefährdet. Das Lichtraumprofil für den Verkehr muss beachtet werden und dass der Boden nicht durch parkende Autos verdichtet wird. Hier ist eine generelle Aussage schwierig – im Grunde muss man jede Straße als Einzelfall betrachten. Tatsächlich ist es an Straßen gut, wenn das Obst etwas höher hängt – Staub in der Luft und Abgase sind nahe am Boden mehr vorhanden als weiter oben.

Feuchtigkeit

Ein Baum zieht sich die Feuchtigkeit aus dem Boden. Nur in den ersten Jahren braucht er zu Beginn der Vegetationszeit zusätzliche Bewässerung. Später braucht er vielleicht ab und zu eine Wasserspende in sehr heißen Sommern an trockenen Standorten. Diese sollten auch so gewählt werden, dass sie nicht im Regenschatten von Überbauungen oder großen Bäumen stehen.
Auf jeden Fall gibt der Baum Feuchtigkeit über seine Blätter ab – er bindet Staub, erzeugt Sauerstoff und verbessert das Kleinklima.

Ökosystem

Die „Unwirtlichkeit der Städte" hat sich durch enge Bebauung und die autogerechte Stadt entwickelt. Durch die immer häufigeren Überschwemmungskatastrophen ist deutlich geworden, dass es mehr unversiegelte Flächen und Rückhalteflächen braucht, damit Regenwasser versickern kann. Die Stadt ist aber auch eine zunehmend wichtigere Heimat für Insekten, Bienen und Vögel – einhergehend mit der Verschlechterung ihrer Lebensbedingungen in vielen Landstrichen. Obstgehölze in der Stadt sind in diesem Ökosystem ein wichtiger Baustein, sie blühen und geben Menschen und Tieren Nahrung.

Obst in allen Formen

Neben den baumförmigen Gehölzen gibt es viele weitere Formen für Obst in der Stadt: Sträucher, Beerenobst, Stauden, Spaliere, aber auch Schlinger wie Kiwis oder Weintrauben. In den letzten Jahren wurden eine Reihe von Zwergformen für Äpfel, Birnen, Pfirsich und Aprikose gezüchtet, die auf kleinen Rabatten oder im Topf auf Gehwegen, Dachgärten und Balkonen wachsen. Bei der Auswahl ist die Besonnung und Wärmeentwicklung, Windschutz und Regenschatten zu beachten.

Die Wuchsformen

HOCHSTAMM

Der Hochstamm-Obstbaum ist der Baum für die Streuobstwiese oder den Straßenraum. Sein Kronenansatz beginnt auf einer Höhe von 1,8 oder 2 Meter. Er hat eine große Krone und reichlich Äpfel. Bis er in den Vollertrag kommt, dauert es aber meist 10 bis 15 Jahren. Dafür kann er aber auch über 80 Jahre alt werden.

HALBSTAMM

Den Halbstamm finden wir oft im privaten Garten und dem Kleingarten. Da die Krone schon bei 60 bis 80 cm beginnt, ist er leichter zu ernten (Beim Wiesemähen stören die Äste). Er kann genauso groß werden wie ein Hochstamm. Seine Lebenszeit ist etwas kürzer.

BUSCH

Der Busch bleibt klein und ist einfach zu ernten. Seine Äste beginnen schon direkt über dem Boden. Aber er wird auch leichter gerupft.

SPALIER

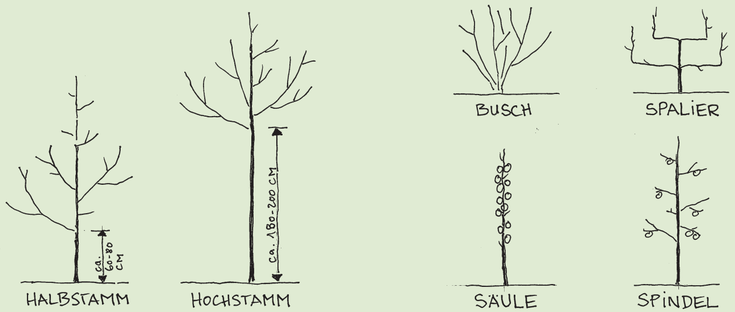
Spalierobst an Fassaden und als Hecke bedarf der Erfahrung und ständiger Pflege – belohnt allerdings auch mit reichhaltigen Ernten und einer geradezu architektonischen Ästhetik.

SÄULENOBST

Säulenobst ist besonders beliebt aufgrund seiner äußerst schlanken Wuchsform und durch seine hohe Resistenz gegen Krankheiten und Witterungseinflüsse. Die Früchte wachsen nah am Stamm. Säulenobst wächst auch im Erdkübel und trägt oft schon im ersten Jahr Früchte. Mit Wachstumshöhen bis etwa zwei Metern ist es eine Obstform auch für den Balkon, die Dachterrasse und für versiegelte Flächen. Pflanzenmärkte in der Stadt bieten oft Säulenobst an.

SPINDEL

Bei der Spindel wachsen Früchte im Griffbereich, aber an den Fruchtästen und nicht am Stamm wie beim Säulenobst. Es ist die typische Wuchsform bei den Kulturäpfeln, die somit leicht zu ernten sind.



Wie gesund ist Stadtobst?

Auf jeder Packung aus dem Supermarkt steht: „Obst vor dem Verzehr unter fließendem Wasser gründlich waschen!" Aber wie sieht es aus mit der Schadstoffbelastung von Obst vom Straßenrand?

Wir wissen von den Imkern, dass der Honig von Stadtbienen geringer belastet ist als der Honig aus Feld und Wiese, wo mehr Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden.

Gleichwohl ist in städtischen Ballungsräumen angebautes Gemüse und Obst im Vergleich zu ländlichen Räumen höheren Schadstoffbelastungen ausgesetzt (vgl. Ina Säumel, Wie gesund ist die „Essbare Stadt"? In: Forum Geoökologie 24 (2) , 2013).

Neue wissenschaftliche Untersuchungen zum Thema „essbare Stadt" belegen jedoch, dass die Vorbehalte nicht mehr so berechtigt sind wie früher. „Durch bleifreie Treibstoffe und weniger Schadstoffe der Industrie hat sich auch das Straßenobst verbessert", sagt Dr. Ina Säumel von der TU.

Die Belastungen bei Nüssen, Stein- und Kernobst seien sogar geringer als bei der Supermarktware. Aber Vorsicht: Beeren und Gemüse nehmen mehr Schwermetalle auf. Das liegt daran, dass Schwermetalle im Boden verbleiben.

Die Anreicherung von Schwermetallen variiert zwischen einzelnen Obst- und Gemüsearten und ebenso auf Sortenebene. Bei Blei haben Apfelbäume eine mäßige Anreicherung von kontaminierten Böden, bei Cadmium haben Apfel- und Birnbäume eine niedrige Anreicherung (Landkreis Goslar, Anbau- und Verzehrempfehlungen auf kontaminierten Gartenböden 01/2005).

Alte Obstsorten erhalten!

Apfelwiese an den Deichtorhallen in Hamburg-Mitte.

Bei Verdacht auf Schwermetallen im Boden können die Belastungen deutlich reduziert werden durch den Austausch des Oberbodens (das gilt besonders für bodennah wachsende Pflanzen, die in der Stadt oft besser in Hochbeeten gezogen werden sollten). Bei der Austauscherde sollte darauf geachtet werden, dass sie eine ausreichende Güteprüfung oder Zertifizierung haben – was bei Discountererden nicht immer gewährleistet ist.

Natürlich ziehen Blüten Insekten an. Das ist ja auch ein Ziel der ökologischen Bereicherung der Stadt. Reifes Obst lockt Wespen, die können auch mal stechen. Hauptsächlich, wenn sie unbeabsichtigt eingeklemmt werden. Auch Stadtkinder sollten lernen, mit Gefahren umzugehen, das macht ihr Leben sicherer. Und selbst bei einem Insektenstich, der eine allergische Reaktion auslösen kann: in der Stadt ist der Notarzt in höchstens 8 Minuten da.

Ina Säumel kommt unter Bezug auf die Protagonisten von urbanem Gärtnern auf eine gesamtheitliche Sicht auf die Gesundheitseffekte des Stadtgärtners: „Körperliche Betätigung und Bewegung an freier Luft, soziale Kontakte und der Konsum von frischem Gemüse und Obst fördern die menschliche Gesundheit, und wie wir aus Parkstudien wissen: Das Erleben von (gestalteter) Natur und Biodiversität in der Stadt macht glücklicher!"

Ausbildung Obstgehölzpflege

Aus der Arbeitsgruppe Obstgehölzpflege haben sich Ausbildungsmöglichkeiten entwickelt. Eine läuft über zwei Jahre und umfasst insgesamt acht Wochenend-Module. In enger Verbindung von Theorie und Praxis werden theoretische Kenntnisse und praktische Fertigkeiten vermittelt, die die Teilnehmenden befähigen, langlebige, statisch stabile Obstbäume zu erziehen und Altbäume fachgerecht zu behandeln.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG:
www.obstbaumpflege-fortbildung.de

Die Broschüre mit ausführlicheren Informationen zu UrbanPom ist beim Pomologen Verein zu bestellen. Preis 2 €, ggf. zuzüglich Postversand 3 €, zu bestellen bei: Pomologen-Verein e.V., Husumer Straße 16, 20251 Hamburg oder herunterzuladen bei https://www.pomologen-verein.de/schleswig-holstein-hamburg.html