

Wer kennt sie noch? 'Anhalter', 'Körler Edelapfel', 'Ruhm aus Kelsterbach' oder 'Kerwebirn' sind hessische Obstsorten, die nur selten und regional auf unseren heimischen Streuobstwiesen vorkommen. Diese robusten Landsorten werden gerade von der Bevölkerung aufgrund ihrer Regionalität und ihrer typischen Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Verarbeitung besonders geschätzt.

Obstliebhaber, Naturschützer und die Mitglieder des Pomologen-Vereins e.V. versuchen in Hessen das kulturelle und pomologische Erbe, die genetische Vielfalt an alten Obstsorten zu erhalten. Gemeinsam mit anderen „Apfel-Freunden“ möchte die Landesgruppe Hessen auf vergessene Apfel- und Birnensorten aufmerksam machen. Im Rahmen der Kampagne „Hessische Lokalsorte des Jahres“ finden viele Aktivitäten wie zum Beispiel Pflegemaßnahmen an Altbäumen, Pflanzaktionen oder Sortenausstellungen statt. In Zusammenarbeit mit heimischen Baumschulen werden Jungbäume der einzelnen Sorten angezogen und stehen somit für Pflanzungen zur Verfügung.

Unterstützen Sie den Erhalt alter Obstsorten, 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 unter www.pomologen-verein.de

Unterstützt wird die Kampagne 2010 durch:



**Streuobstroute
Nassauer Land e.V.**

www.streuobstroute-nassauer-land.de



Kelterei Hoppe
Bahnhofstr. 2, 65611 Brechen
Tel. 06438/83660

www.kelterei-hoppe.de

- CHRIST, J.L.: Vollständige Pomologie, Bd. I, 1809
- DIEL, A.F.A.: Kernobstsorten, 8. Heft, 1806, S. 207
- TRAPP, J.J.: Ausstellung zu Bingen, 1869
- THOMAE, C.: Die Familie der Matäpfel. In Wiener Obst- und Gartenzeitung, 1876, S. 72-80
- ZORN, R.: Apfelsorten, unveröffentlichtes Manuskript, 1934-39
- Landesobstsortiment für Hessen-Nassau, 1951

Baumschule

Die Hessische Lokalsorte 2010 'Gestreifter Matapfel' ist neben anderen alten Obstsorten in folgender Baumschule zu beziehen:



Baumschule Heinrich

Hessenring 31

65474 Bischofsheim

Telefon: 06144-6303

Telefax: 06144-964496

E-Mail: baumschule.heinrich@t-online.de

Hrsg. und © 2009:
Pomologen-Verein e.V. – Landesgruppe Hessen
Redaktion „Hessische Lokalsorte des Jahres“
c/o Steffen Kahl, Bachstraße 28, 35614 Aßlar

Text: Steffen Kahl
Gestaltung: Robert Scheibel
Alle Fotos von Steffen Kahl, außer Fruchtschnitt von
Ottfried Schreiter / Spiegelbild Natur.
Die historische Abbildung stammt von Richard Zorn.

2010

Gestreifter Matapfel



Landesgruppe Hessen

Herkunft und Verbreitung

Matäpfel gehörten vor 150 Jahren zu den verbreitetsten Sorten. Neben dem Braunen und Weißen Matapfel waren es vor allem die 'Rheinische Schafsnase' (früher Leichter Matapfel) und der 'Gestreifte Matapfel', die vorwiegend in Hessen-Nassau zu finden waren. Sie haben früher auf den Märkten zu Wiesbaden, Mainz und Frankfurt mit dem edlen Tafelobst konkurriert. Beim 'Gestreiften Matapfel' handelt es sich um eine alte Landsorte, die bereits im 18. Jh. verbreitet war. Vermutlich wurde der Apfel erstmals durch den Pomologen CHRIST beschrieben. Auch DIEL muss ihn gekannt haben, allerdings unter anderem Namen. Aufgrund der früher großen Verbreitung hat die Sorte zahlreiche Synonyme wie z.B. Berliner, Berliner Schafsnase, Runde Schafsnase oder Steilapfel (auch Steul- oder Stoilapfel) in Wiesbaden und Rettigapfel in Fechenbach. THOMAE hatte 1876 in seinem Aufsatz „Die Familie der Matäpfel“ versucht, die Verhältnisse in dieser Sortengruppe zu klären – darunter war auch der 'Gestreifte Matapfel'. Später war es ZORN, der diesen Apfel in seiner unveröffentlichten Pomologie abbildete.



Wie der Apfel zu seinem fälschlich verbreiteten Namen „Berliner Schafsnase“

kam, ist nicht bekannt. Noch 1951 wurde die Sorte unter dieser Bezeichnung als abgeplatteter, anspruchsloser Apfel für einzelne Bezirke Hessen-Nassaus wie zum Beispiel in der Wetterau, Frankfurt, Main-Taunus, Wiesbaden und Usingen zum Anbau empfohlen. Heute kommt der 'Gestreifte Matapfel' nur noch vereinzelt im Streuobstbau vor. Er konnte inzwischen in verschiedenen Gegenden auf Apfeltagen und bei Sortenkartierungen in Hessen und der Pfalz wiedergefunden werden. Sein Verbreitungsgebiet ist vorwiegend Südhessen.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Rundlich, kelch- und stielseits abgeplattet, teils etwas konisch, mittelbauchig, mittelgroß bis groß (150-250 g).

Schale

Glatt und glänzend, geschmeidig, grüngelb, lebhaft breit gestreift bis marmoriert, unberostet, Schalenpunkte zahlreich, unauffällig, hell, baumreif leicht beduftet, Schale nicht druckfest.



Kelchseite

Kelchgrube leicht eingesenkt, von feinen Falten und schwachen Rippen umgeben, Kelch geschlossen, groß, Kelchblätter lang, dicht zusammengedrängt, am Grunde sich berührend, Kelchhöhle klein, dreieckig, ohne Röhre.

Stielseite

Stielgrube mitteltief bis tief, meist unberostet, grünlich, Stiel kurz, mitteldick, holzig, grünlich braun.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achse leicht geöffnet, Kernhauswände bogenförmig, glatt, teils wattig gerissen, Gefäßbündel flachzweibelförmig, Kerne meist vollkommen ausgebildet, rundlich bis oval, hell kastanienfarbig.

Fruchtfleisch

Je nach Reife grüngelblich-weiß, locker, mürbe, sehr saftig, säuerlich, ohne besonderes Aroma.

Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Anspruchslos an Boden und Klima, bevorzugt mäßig feuchte Böden, auch für höhere Lagen im Taunus zu empfehlen, sehr gesund, im Vergleich zur 'Rheinischer Schafsnase' kaum krebsanfällig.

Wuchs und Pflege

Der Wuchs ist mittelstark bis stark, große sparrige Krone, der Habitus ähnelt dem des Braunen oder Weißen Matapfels, ein konsequenter Erziehungs- und mäßiger Erhaltungsschnitt ist zu empfehlen.

Blüte und Befruchtung

Blüte relativ spät und unempfindlich, die Befruchtungsverhältnisse sind nicht weiter untersucht.

Ertrag und Verwendung

Die Erträge sind hoch und regelmäßig, Massenträger jedes zweite Jahr (bei alten Bäumen Alternanz), vorwiegend Wirtschaftssorte, besonders wertvoll für die Apfelweinherstellung.

„Eine der allerbesten und ausdauerndsten Wirtschaftsfrüchte hiesiger Gegend“ (TRAPP, 1869)

Reife

Ende September bis Anfang Oktober, Genussreife ab November, Haltbarkeit bis Januar und darüber hinaus, Wintersorte.

