



Pommerscher Krummstiel

Apfel des Jahres 2020



Zeichnung: Franziska Bierenstein

Synonyme:
Pommerscher Krummstengel, Gestreifter Römerapfel



Wahrscheinlich vor 1800 entstanden, war der Pommersche Krummstiel in Norddeutschland lange eine weit verbreitete Hauptsorte. In Norwegen gab es ihn ebenfalls, als Römerapfel dürfte er aber auch in Mitteldeutschland vorgekommen sein. Unklar ist, wo die Sorte entstanden ist. Der königliche Gartenbaumeister Ferdinand Jühlke erwähnte die Sorte schon 1855 im Eldenaer Archiv (II, S. 117). Heute ist er in Vorpommern und im östlichen Mecklenburg zu finden. Der große, kräftige Baum ist wenig krankheitsanfällig, weist eine breitkugelige Krone auf und bringt zahlreiche mittelgroße bis große Früchte mit der typischen „Nase“ am Stiel hervor. Die Früchte sind rot und rot gestreift, die Schale ist glatt und etwas fettig. Das gelbweiße Fruchtfleisch wird schnell mürbe. Der Pommersche Krummstiel ist von September bis Oktober pflückreif. Die in der Fachliteratur angegebene Genussreife von Oktober bis Februar wird nur schwer im privaten Haushalt zu erreichen sein. Wir empfehlen den Frischverzehr im Herbst oder die Herstellung von Saft, Apfelringen, Apfelmus, Gelee und Edelbränden.

Der Pomologen-Verein setzt sich für den Erhalt alter Obstsorten und Streuobstlandschaften ein. Die Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern stellt mit dem „Apfel des Jahres“ eine regionaltypische, schützenswerte Sorte vor.



www.pomologen-verein.de/mecklenburg-vorpommern

