



Gemeinde Bad-Schönborn

Pomona Palatina

Rübenbirne

Herkunft:

Mindestens seit der Mitte des 19. Jh. im westlichen Kraichgau und an der badischen Bergstraße im Anbau, Herkunft unbekannt.

Reifezeit:

Ab Mitte Oktober, als Winterbirne erst nach Neujahr essbar.

Eigenschaften:

Große, längliche, sonnenseits gerötete Birne, deren Fleisch zur Ernte sehr fest ist. Für die Namensgebung gibt es mehrere Deutungsversuche: Die Birne wurde zur selben Zeit wie die Futterrüben geerntet oder die Frucht ist erntereif noch rübenartig hart und fest. Hervorragende Kochbirne. Für einen Birnenmost wie auch als Grundlage für ein köstliches Destillat geeignet.

gestiftet von: Gemeinde Bad-Schönborn



Bad-Schönborn



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Bammental

Pomona Palatina

Bismarckapfel

Herkunft:

Im Jahre 1870 als Zufallssämling in Tasmanien entdeckt. Als „Exot“ ab 1960 eine beliebte Sorte bei Obstanbauern im Rhein-Neckar-Raum. Im Jahre 1986 von Werner Ziegler für Bammental (Gewinn „Unter der Steige“) bestätigt.

Reifezeit:

Anfang Oktober, ab Januar würziger Geschmack, bis April lagerfähig.

Eigenschaften:

Große Frucht mit weinroten Streifen über den größten Teil der Frucht. Die einst beliebte und gut verkäufliche Frucht ist von säuerlich erfrischem Geschmack. Deutlich wahrnehmbarer, angenehmer Geruch. Der Baum liefert regelmäßige Erträge.



Bammental



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



gestiftet von: Gemeinde Bammental



gestiftet von: Stadt Bruchsal

Stadt Bruchsal

Pomona Palatina

Gelber Spilling

Herkunft:

Im 16. Jh. erstmals in Deutschland beschrieben. Herkunft unbekannt. Um das Jahr 1900 noch reichlich auf den Märkten zum Verkauf angeboten.

Reifezeit:

Mitte Juli pflückreif, vierzehn Tage haltbar.

Eigenschaften:

Länglich ovale, zugespitzte Steinfrucht, bis 4 cm groß; gelbe Schale, teilweise rötlich gefleckt; süßer mirabellenartiger Geschmack. Anspruchslose Pflaumenart, durch Ausläufer vermehrbar, verwildert auch Hecken bildend. Im Raum Bruchsal noch vereinzelt in Gärten und Obstwiesen. Frischverzehr, Kuchen, Kompott, Marmelade. Als Destillat eine Top-Rarität.



Bruchsal



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Dielheim

Pomona Palatina

Horrenberger Renette

Herkunft:

Zufallssämling, von Karlheinz Tschakert im Baugebiet „Auf der Ebing“ in Dielheim-Horrenberg entdeckt und von Walter Heibel weiter vermehrt. 1991 erste Früchte.

Reifezeit:

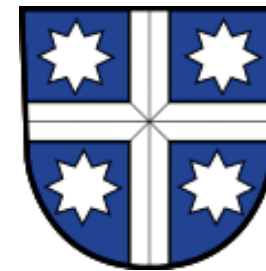
Mitte September, bis Januar haltbar

Eigenschaften:

Mittelgroß, stumpfkegelförmig bis rund; grünelbe Grundfarbe, sonnenseits verwaschen rot; langer Stiel. Saftig-aromatisches, gelbliches Fruchtfleisch. Der Baum ist sehr robust gegen Krankheiten. Hervorragender Tafelapfel. Liebhabersorte für Garten und Streuobst.



Dielheim



Horrenberg



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Dossenheimer Frühe (Röschers Kirsche, Heidelberger)

Herkunft:

Auf dem Bauernhof „Röscher“ in Dossenheim entdeckt. 1864 in den Pomologischen Monatsheften beschrieben. Sorte ist weit älter, da schon damals von Altbäumen berichtet wird.

Reifezeit:

Mitte bis Ende Mai (1. – 2. Kirschenwoche)

Eigenschaften:

Relativ kleine, weinartig süß-angenehme Herzkirsche mit dunkelrotem Fleisch und Saft; in voller Reife schwarz. Einst weit verbreitete und beliebte frühe Kirsche für alle Verwertungsarten. Für die Vermarktung - bis nach England – wurden die Kirschen bereits Mitte Mai halbreif geerntet und verschickt.





Stadt Eberbach

Pomona Palatina

Eberbacher Seitenruck

Herkunft:

Sehr alte Apfelsorte unbekannter Herkunft. Im Jahre 1986 in der Obstsortenerhebung für den Rhein-Neckar-Kreis von Robert Joho für Eberbach (Gewann „Kühruh“ & „Breitenstein“) gemeldet und in Eigenregie vermehrt.

Reifezeit:

Anfang Oktober, bis März lagerfähig

Eigenschaften:

Leicht hochgebauter, kantiger, mittelgroßer Apfel; wobei eine Kante meist etwas stärker ausfällt (Namensgebung). Die grüne Grundfarbe der Schale wird fast vollständig und von rosa bis violett gefärbt. Kräftiger und schnellwüchsiger Baum. Gute und fruchtbare Tafel- und Wirtschaftssorte.

gestiftet von: Stadt Eberbach



Eberbach



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



Gaiberger Späte

Herkunft:

Sehr alte Kirschensorte, wahrscheinlich auf Gemarkung Gaiberg entstanden. 1910 von Gustav Blaser zum allgemeinen Anbau im Raum Heidelberg, Neckartal, Sinsheim, Neckarbischofsheim und Eppingen empfohlen.

Reifezeit:

Mitte Juli (5. – 6. Kirschenwoche)

Eigenschaften:

Spät reifende, große und schöne, dunkelrote und saftreiche Frucht. Einst in der Region weit verbreitet. Ab den 1970er Jahren wurden der Anbau und die Ernte durch den Befall mit Maden der Kirschfruchtfliege stark reduziert. Liebhabersorte für regionale, spätreifende Kirschen.



Gaiberg



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Gemeinde Gondelsheim

Gemeinde Gondelsheim

Pomona Palatina

Speierling (Sorbus domestica)

Baum:

Sehr seltener, langsam wachsender und bis 30 m hoher Wald- und Flurbaum. Kann bis zu 400 Jahre alt werden und 4 m Umfang erreichen. Fiederblätter wie bei der Eberesche (*Sorbus aucuparia*). Unterscheidung: Blattunterseite ist wolliger und nicht übel riechend; Knospen grünlich-rot (Eberesche = bläulich); Blattmittelrippe graugrün (Eberesche = rötlich).

Frucht:

3-5 cm groß, apfel – oder birnenförmig; gerbsäurereicher Zusatz zum Apfelwein. Dieser Vorgang ist identisch mit dem Auftannieren des Rotweins im Barriquefass.

Holz:

Möbelbau, edles Furnier, Holzblasinstrumente (kräftiger Klang). Sehr festes Holz für mechanische Arbeiten, z.B. Zahnräder der Mühlen. Das Holz des Speierlings kann Fett und Öl „aufsaugen“ und wird dadurch elastisch, zäh und sehr stark belastbar.



Gondelsheim



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



Graf von Breitenbach (Roter Breitenbacher)

Herkunft:

Alte Lokalsorte aus Breitenbach im Odenwald. Seit Generationen im Raum Mörlenbach, Rimbach, Ober- und Niederliebensbach, Juhöhe im Anbau. Inzwischen sehr selten. Von Wilhelm Jöst aus Bonsweier vor der Vergessenheit gerettet.

Reifezeit:

Anfang Oktober, bis Ende Dezember lagerfähig

Eigenschaften:

Mittelgroße, hochrunde Frucht mit fast vollständiger Färbung von hell- bis dunkelrot sowie abgesetzten dunkelroten Streifen. Sehr aromatisches Fruchtfleisch; Schale mit leichtem Geruch. Tafel- und Mostapfel.





Große Rommelter (Heidelberger Champagnerbirne)

Herkunft:

1836 von Pfarrer Rutz in Mauer erstmals beschrieben. Die Birne hat ihr Verbreitungsgebiet im Elsenz- und Neckartal; in ganz Südwestdeutschland vorhanden.

Reifezeit:

Mitte Oktober, bis November haltbar

Eigenschaften:

Mittelgroß, plattrund, gelb bis orange gelb, rotbraune Punkte, sonnenseits leicht gerötet. Stiel an der Basis ohne Verdickung. Die Ernte erfolgt, wenn die Kerne schwarz werden; zum Mosten werden die Früchte zuvor zehn Tage auf Haufen gelegt. Der fertige Birnenmost ist in Geschmack, Stärke und Haltbarkeit dem Traubenwein nahe. Eine der besten Mostbirnen Deutschlands. Landschaftsprägende Bäume, robust auch auf mageren Böden.





Stadt Heidelberg

Pomona Palatina

Handschuhsheimer Frühbirne (Kirschenbirne)

Herkunft:

1789 bei J. L. Christ und 1856 bei F. J. Dochnahl als Kirschenbirne beschrieben. Der letztbekannte Baum in Handschuhsheim wurde in den 1970er Jahren von Georg Kücherer abveredelt und dadurch der Nachwelt erhalten.

Reifezeit:

Mitte Juli, nur eine Woche haltbar

Eigenschaften:

Sehr kleine, runde, gelbe, in der Form etwas veränderliche Naschfrucht. Kelch sternförmig, oben aufstehend. Bis Ende des 19. Jh. waren die kleinen Birnen sehr beliebt bei Jung und Alt sowie für den jahreszeitlich frühen Obstwein. Woher holt wohl der Barthel (Bartholomäustag = 21.8.) den Most?

gestiftet von: Stadt Heidelberg

 Heidelberg


GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Stadt Heidelberg

Stadt Heidelberg

Pomona Palatina

Heidelberger Schlosskirsche

Herkunft:

1910 von Obst-Kreisinspektor Gustav Blaser erstmals für den Raum Heidelberg als besonders anbauwürdig empfohlen. Möglicherweise identisch mit einer älteren Sorte, was über Steinvergleiche noch zu klären ist.

Reifezeit:

Anfang bis Mitte Juni (3. –4. Kirschenwoche)

Eigenschaften:

Breit herzförmige, sehr saftige und in der Vollreife sehr süße, aromatische, platzfeste Frucht. Dunkelrot mit helleren Flecken, in der Vollreife fast schwarz. Bauchseite mit dunkler Naht; gut steinlösend. Für Tafel, Kuchen und Konservierung.

 Heidelberg



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Helmstadter Gottesackerbirne

Herkunft:

Seit Generationen in Helmstadt im Anbau. Altbäume stehen noch direkt beim örtlichen Gottesacker (Friedhof). Im Rhein-Neckar-Raum und im Elsenz-Tal weit verbreitet. Neue Anpflanzungen und Förderung durch Obst- und Gartenbauvereine sowie Roland Schleihauf aus Helmstadt und die Naturfreunde (Ortsgruppe Schwarzbachtal).

Reifezeit:

Mitte Oktober, vier Wochen haltbar.

Eigenschaften:

Fünf cm breite und vier cm hohe, grün-braune, in der Vollreife dunkelgelbe Frucht mit vielen hellbraunen Punkten bzw. rotbraunen Punkten im braunen Schalenbereich. Kelch- und Stielbereich berostet. Beliebte Most-, Dörr- und Brennbirne.

gestiftet von: NaturFreunde Schwarzbachtal



NaturFreunde



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Stadt Hockenheim

Stadt Hockenheim

Pomona Palatina

Mohrenkirsche (Landeile, Schwarzer Falter)

Herkunft:

Sehr alte und vermutlich echt badische Sorte. Im 20. Jh. die am häufigsten vorhandene Kirsche auf Altbäumen in Nordbaden, der Bergstraße und der Vorderpfalz.

Reifezeit:

Juni (3. Kirschenwoche)

Eigenschaften:

Mittelgroße, herzförmige, vollsaftige, aromatische, kohlschwarze Knorpelkirsche mit kurzem Stiel. Früchte hängen meist büschelweise. Tafel- und Brennkirsche.



Hockenheim



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Hoffenheim

Pomona Palatina

Polierapfel

Herkunft:

Sehr alte Sorte unbekannter Herkunft. Im ehemaligen Landkreis Sinsheim einst stark verbreitet, heute eine Rarität.

Reifezeit:

Mitte bis Ende September, bis Weihnachten haltbar

Eigenschaften:

Mittelgroß bis groß, flachrund, unregelmäßige Kanten, rote Backen und zahlreiche rote Streifen (Streifling). Baum ist sehr robust und stark wachsend. Für Apfelwein, Saft, Kuchen, Einkochfrucht (Apfelschnitze).

gestiftet von: Verwaltungstelle Sinsheim-Hoffenheim



Hoffenheim



Sinsheim



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Stadt Karlsruhe

Stadt Karlsruhe

Pomona Palatina

Gartenmeister Simon

Herkunft:

Im Jahre 1939 von der Baumschule Simon in Karlsruhe-Hagsfeld entdeckt und vermehrt.

Reifezeit:

Mitte Oktober, bis Januar haltbar

Eigenschaften:

Frucht ist groß und kugelförmig; Fruchtschale zur Reifezeit auf der Sonnenseite gerötet; Fruchtfleisch ist fest und süß-säuerlich. Der Baum zeichnet sich durch seine Robustheit gegen Krankheiten aus. Er bildet eine lockere, pyramidenförmige Krone. Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Rarität! Liebhabersorte für Garten und Streuobst.



Karlsruhe



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Kirchartd

Pomona Palatina

Schöner aus Berwangen (Maiers Apfel)

Herkunft:

1902 von Herrn Maier in Berwangen entdeckt.
Rund um Kirchartd-Berwangen angebaut. Der Apfel erfreut sich einer stetig anwachsenden Liebhaberschar.

Reifezeit:

Mitte September pflückreif, bis in den März lagerfähig.

Eigenschaften:

Sehr schöne, kantig-glockenförmige Frucht mit prächtiger Färbung, roten Streifen und Marmorierung. Festes, saftiges, weinsäuerliches und wohlschmeckendes Fruchtfleisch. Baum zeigt kräftiges und gesundes Wachstum.

gestiftet von: Gemeinde Kirchartd



Kirchartd



Berwangen



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Stadt Kraichtal

Pomona Palatina

Unteröwisheimer Glanzkirsche

Herkunft:

Sehr alte Kirschensorte unbekannter Herkunft.

Reifezeit:

Mitte Juni (3. Kirschenwoche)

Eigenschaften:

Mittelgroße, bei der Vollreife tiefschwarze und süße Frucht. Im 20. Jh. war der Kirschenanbau eine lukrative Einnahmequelle für die Landbevölkerung. Im Jahre 1928 gab es in Unteröwisheim (= Stadtteil von Kraichtal) die fast unglaublich hohe Zahl von 12.000 blühenden Kirschbäumen. Die Landschaft war im Frühling schneeweiß. Bis zum Jahre 1990 war davon allerdings nur noch ein Restbestand an Bäumen von 5 Prozent vorhanden.

gestiftet von: Stadt Kraichtal



Kraichtal



Unteröwisheim



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Kronau

Pomona Palatina

Germendl

Herkunft:

Sehr alte Birnensorte unbekannter Herkunft. Viel Wissenswertes über diese Rarität weiß Herr Emil Marterer aus Kronau zu berichten. Die weitere Erhaltung der Rarität liegt in den bewährten Händen des Kronauer Heimatvereins mit ihrem Vorsitzenden Josef Wittek.

Reifezeit:

Anfang bis Mitte August

Eigenschaften:

Sehr geschätzte, süße, kleinere und grüne Frühbirne. Hauptsächlich für den Frischverzehr und zum Dörren geerntet. In früheren Zeiten konnte oftmals selbst der gemeindeeigene Feldhüter-Dienst den Diebstahl dieser sehr begehrten Frühbirnen nicht verhindern.

gestiftet von: Gemeinde Kronau



Kronau



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Lederhosenbirne (Eselbirne)

Herkunft:

1840 erstmals beschrieben. Verbreitung: Rheinebene, Bergstraße, Kraichgau, westlicher Odenwald. In der Obstsortenerhebung im Rhein-Neckar-Kreis 1986 enthalten.

Reifezeit:

Anfang September, bis zwei Monate lagerfähig

Eigenschaften:

Große, langkegelförmige Frucht mit grüner Schale, zahlreiche Rostpunkte. Säuerlich-süße und saftreiche Birne. Anspruchloser Baum mit landschaftsprägender Krone, gedeiht auch auf Sandböden. Koch-, Most- und Dörrbirne.





gestiftet von: Stadt Leimen

Stadt Leimen

Pomona Palatina

Winterprinzenapfel (Schafsnase)

Herkunft:

Um das Jahr 1870 von F.J. Mone (Direktor des Generallandesarchiv Karlsruhe) in seiner Schrift „Bruhrainisches Idiotikon“ als „Schoofnaas“ erwähnt. Im Raum Heidelberg, Wiesloch, Bruchsal, Sinsheim sind noch viele, prächtige Baumriesen vorhanden. Eventuell hat dieser Apfel hier auch seinen Ursprung.

Reifezeit:

Anfang Oktober, bis Januar haltbar

Eigenschaften:

Groß, eiförmig, grün mit sonnenseits kräftig roter Färbung und Strichelung. Robuste und sehr stark wachsende Bäume auf allen Böden. Massenträger für Most und Saft.



Leimen



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



Lützelsachser Frühzwetsche (Nickels-Quetsche)

Herkunft:

1916 von Georg Peter Nickel (1858-1943), Landwirt und Obstanbauer sowie Ehrenbürger von Lützelsachsen entdeckt und vermehrt.

Reifezeit:

Mitte bis Ende Juli

Eigenschaften:

Groß, länglich, blau, hell beduftet, saftig; frühreifend. Kuchen, Kompott, Marmelade. Zum Einmachen allerdings nicht geeignet. Fruchtbarer Baum, anspruchslos an Klima und Boden.





Gemeinde Malsch

Pomona Palatina

Grüne Renette

Herkunft:

Seit Generationen im Raum Heidelberg, Bruchsal, Wiesloch, Sinsheim im Anbau. 1986 in der Obstsortenerhebung für den Rhein-Neckar-Raum für das Gewann „Schleifweg“, Gemarkung Malsch, von Fritz Rösch gemeldet.

Reifezeit:

Ende Oktober, genussreif und aromatisch ab Januar/Februar

Eigenschaften:

Grüne, rundliche Frucht mit zahlreichen hellen Punkten, sonnenseits leicht rosa Backe. Einst als Straßenbaum viel gepflanzt, da die zur Reifezeit saueren Äpfel von Diebstahl relativ sicher waren. Most – und Winterlagerapfel. Liebhabersorte für säurebetonte Früchte.

gestiftet von: Gemeinde Malsch



Malsch



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Mühlhausen

Pomona Palatina

Goldparmäne

Herkunft:

Jahrhunderte alte, weit verbreitete und sehr begehrte Apfelsorte. Auf den Streuobstwiesen der Region noch häufig vorhanden.

Reifezeit:

Ende September/Anfang Oktober, bis Januar im Lager haltbar

Eigenschaften:

Mittelgroß, flach kugelig, orange Deckfarbe mit zahlreichen roten Streifen; milder süßlicher, würziger Geschmack. Die Goldparmäne ist ein sehr guter Pollenspender (Befruchtersorte). Aufgrund der prächtig gefärbten Früchte zählte die Goldparmäne einst zu den wertvollsten Tafeläpfeln um die Advents- und Weihnachtszeit. Beste Qualität nur auf mittelstark bis starkwachsenden Unterlagen. Fruchtbarer Baum, der selbst in guten Böden nach regelmäßiger Düngung sowie fachmännischer Schnittmaßnahme verlangt.

gestiftet von: Gemeinde Mühlhausen



Mühlhausen



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Stadt Neckargemünd

Pomona Palatina

Waldhilsbacher Findling

Herkunft:

Um das Jahr 1940 als Zufallssämling im gleichnamigen Stadtteil von Neckargemünd entdeckt. Durch den örtlichen Obst- und Gartenbauverein und eine Baumschule vermehrt.

Reifezeit:

Mitte Oktober, bis Februar im Lager haltbar

Eigenschaften:

Mittelgroßer Apfel mit feinsäuerlichen, weißen und festen Fruchtfleisch. Der Geschmack ähnlich dem Glockenapfel. Sehr robuste Tafel- und Wirtschaftssorte für alle Verwendungsarten.



Waldhilsbach Neckargemünd



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Nußloch

Pomona Palatina

Kotäckerle

Herkunft:

Um das Jahr 1900 als Zufallssämling in den „Kotäckern“ am Nordrand von Nußloch entdeckt.

Reifezeit:

Mitte September, bis 14 Tage haltbar

Eigenschaften:

Pflaumengroße, gelbe Frucht mit zahlreichen kleinen, hellbraunen Punkten; würziger Geschmack. Massenträger, zeigt jedoch starke Alternanz. Der Schnaps aus diesen Früchten ist ein echter Regio-Geheimtipp. Das Destillat erfreut sich seit Jahren einer wachsenden Liebhaberschar.



Nußloch



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



gestiftet von: Gemeinde Nußloch



Oberhof

Pomona Palatina

Riesenboiken (Kindskopfapfel)

Herkunft:

Alte deutsche Sorte, die schon im 19. Jh. bekannt, aber nie stark verbreitet war. Die Edelreiser für unser Exemplar stammen von einem abgängigen Baumveteranen aus der Obstwiese von Maik Grimm, am Brunnenwiesengraben, Gemarkung Dielheim-Oberhof.

Reifezeit:

Ende Oktober, bis März lagerfähig

Eigenschaften:

Sehr große, saftige Früchte, die möglichst bis Ende Oktober am Baum reifen sollten. Die Ansprüche an Boden und Klima sind gering. Der Baum benötigt wenig Pflege und ist robust gegen Krankheiten und Schädlingen. Liebhabersorte und nur noch sehr selten angebaut.



Oberhof



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Oftersheim

Pomona Palatina

Mollebusch (Mouille bouche = Mundnetzbirne)

Herkunft:

1628 in Frankreich erstmals erwähnt. In der Obstsortenerhebung des Rhein-Neckarkreises 1986 von J. Geier für Oftersheim, Gewann „Oberer Wald“ gemeldet.

Reifezeit:

Anfang Oktober, bis Weihnachten lagerfähig

Eigenschaften:

Mittelgroß, rundlich bis fassförmig, grünschalgig, braunrote Backe; sehr saftig und wohlschmeckend; kräftiger Stiel. Mächtiger, landschaftsprägender Baum, frosthart, anspruchslos und sehr alt werdend; bevorzugt in wärmeren Lagen angebaut.



Oftersheim



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



Elsbeere (Sorbus torminalis)

Baum:

Bis 30 m hoher Baum. Blätter bis 7 cm breit mit drei bis fünf spitzen Lappen. Die Elsbeere ist ein Tiefwurzler und wird ca. 100 Jahre alt. Der Baum wächst meist an wärmeren, südlich exponierten Waldrändern des westlichen Kraichgaus.

Frucht:

1,5 cm große, braune, essbare Früchte. Im Elsaß wird aus den Früchten der „Alisier“ gebrannt, in Österreich der teure und rare „Adlitzbeerenschnaps“. Es ist überliefert, dass die Ehefrau von Martin Luther eine Vorliebe für die Elsbeeren hatte. Die Früchte sind nur bei Überreife oder gekocht essbar, Verarbeitung zu Marmelade. Im Mittelalter auch ein bekanntes Mittel gegen die Ruhr.

Holz:

Zähes und gleichzeitig elastisches Hartholz, das auf dem Markt hohe Preise erzielt. Luxus-Möbelstücke, Holzblasinstrumente.



gestiftet von: Stadt Östringen



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Gemeinde Rauenberg

Gemeinde Rauenberg

Pomona Palatina

Roter Weinbergspfirsich (Blutpfirsich)

Herkunft:

1539 im New Kreuterbuch von Hieronymus Bock erstmals beschrieben. Pfirsiche kamen vor 2.000 Jahren mit den Römern nach Germanien. Traditionell in den Weinbauregionen angebaut.

Reifezeit:

Mitte September, nur ein bis zwei Wochen haltbar

Eigenschaften:

Sehr urtümlich erscheinende, mittelgroße Frucht mit rötlich-grauer bis dunkelvioletter, stark wolliger Schale. Fleisch blutrot, saftig und wohlschmeckend. Exzellente Einmachfrucht, Marmelade, Beilage zu (Wild-) Gerichten und Süßspeisen, Likör, Pfirsichbrand. Ein uralter, geballter Genuss aus der Weinlandschaft. Blüte ist groß und leuchtend-intensiv rosa bis dunkelrot, meist schon im März, lang anhaltend und weithin sichtbar. Der Baum hat einen hohen Wärmeanspruch und ist nur für das Weinbauklima geeignet.



Rauenberg



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



Wildapfel (Malus sylvestris)

Herkunft:

Die einzige wild vorkommende Apfelart Mitteleuropas, in ihrer Existenz stark gefährdet. Baum des Jahres 2013.

Reifezeit:

Mitte September

Eigenschaften:

Früchte werden 2,5 bis 3 cm groß; Form und Farbe kann sehr unterschiedlich ausfallen, allerdings immer ohne rote Streifen; sehr sauer. Für Gelee, Tee, Schnaps. Der Baum wird bis zu 10 m hoch und 100 Jahre alt. Wertvoller Pollen- und Nektarspender. Das Holz findet in der Kunsttischlerei Verwendung.



gestiftet von: Gemeinde Reilingen

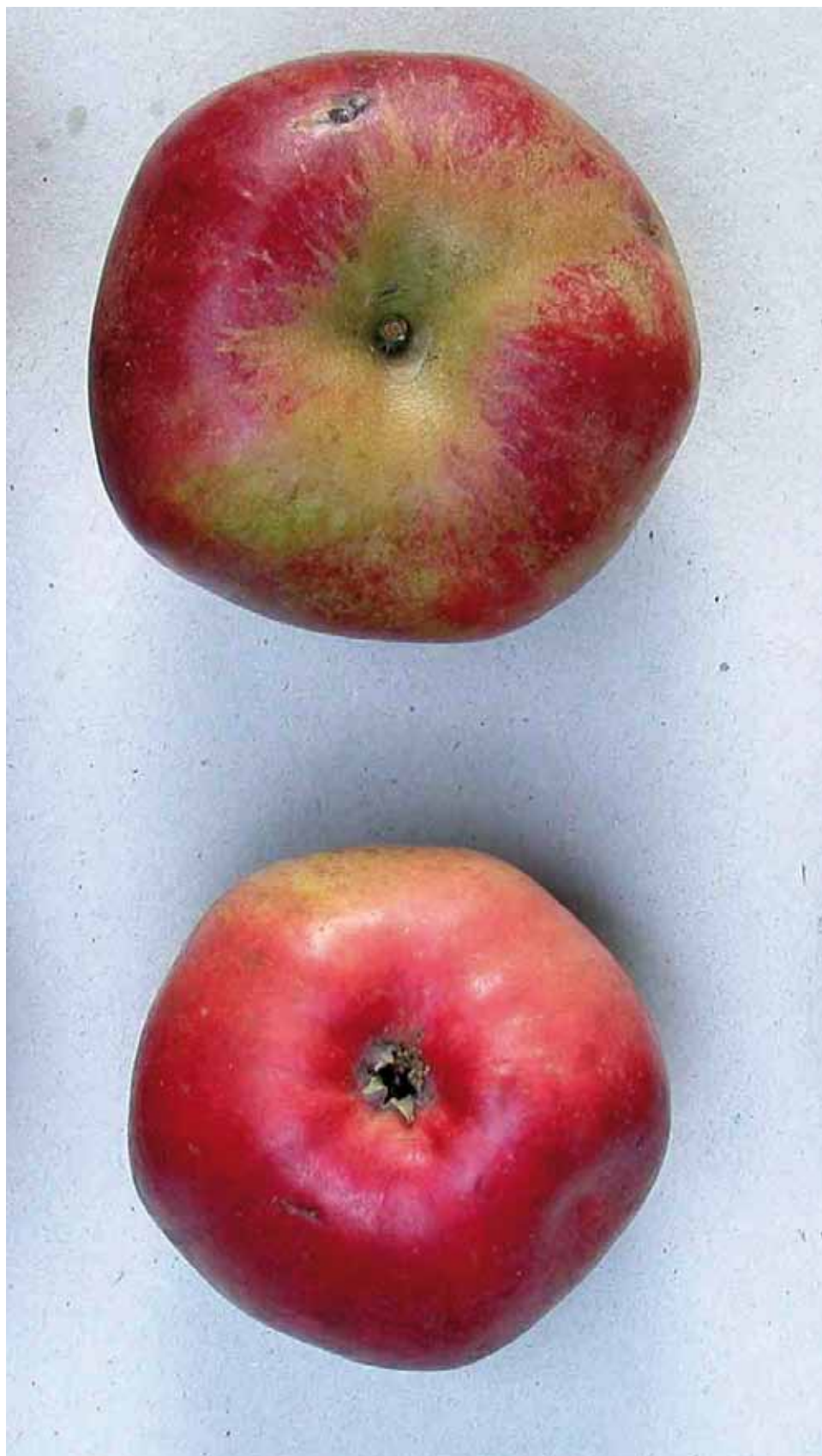


Reilingen



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Roter Augustiner (Wollenschläger, Roter Taffetapfel)

Herkunft:

1760 erstmals beschrieben. Verbreitung: Rheinebene, Bergstraße, Neckartal, Vorderpfalz, Elsaß, Lothringen. In der Obstsortenerhebung im Rhein-Neckar-Kreis 1986 enthalten.

Reifezeit:

Anfang Oktober, bis Februar lagerfähig

Eigenschaften:

Mittelgroß, stielbauchig, etwas uneben und kantig. Schale trocken, rauh, gelblichgrüne Grundfarbe mit sonnenseits blassroten wie auch rosa und silbrig scheinenden Flecken. Grobzelliges, mürbes Fruchtfleisch. Säuerlich-fruchtiger, guter Geschmack. Für alle Verwendungsarten. Baum verlangt tiefgründigen Boden und warme Standorte.





Stadt Schönau

Pomona Palatina

Kumpfenapfel

Herkunft:

Seit Generationen im südlichen und westlichen Odenwald, Neckartal und an der Bergstraße verbreitet. 1986 in der Obstsortenerhebung für den Rhein-Neckar-Kreis in Schönau, Ortsteil Altneudorf (Gewann „Hahnengrund“) gemeldet.

Reifezeit:

Anfang Oktober, bis März lagerbar

Eigenschaften:

Mittelgroße bis große breitrunde Frucht; diese kann flächig mit roter Farbe überzogen sein. Glatte und wachsiges Schale. Abknackendes, saftiges Fruchtfleisch. Sehr guter Apfel für alle wirtschaftlichen Zwecke. Der Baum ist anspruchslos an Klima und Boden, zeigt starken und robusten Wuchs mit überhängenden Ästen und hohen Erträgen.

gestiftet von: Stadt Schönau



Schönau



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Stadt Schwetzingen

Pomona Palatina

Kaiserbirne mit dem Eichenblatt

(Imperiale á Feuille de Chêne)

Herkunft:

Unter Kurfürst Carl Theodor (1724-1799) wurde von Gartenarchitekt Friedrich Ludwig Sckell die mehrteilig mit französischen Obstfruchtbäumen bestückte kurfürstliche Baumschule angelegt. Der „Catalogus“ aus dem Jahre 1774 weist die „Kaiserbirne mit dem Eichenblatt“ auf. Diese Birne galt jahrzehntelang als verschollen und wurde erst im Jahre 2002 im Elsaß wieder entdeckt. Ein Deckenbild im Schloss Schwetzingen zeigt die griechische Göttin Minerva, die Attika mit Früchten kultivierte und Apollo, als Hinweis auf die Wiederfruchtbarmachung des Landes nach den Kriegen des 17. Jh.

Reifezeit:

Ende Oktober, bis Mai lagerfähig

Eigenschaften:

Mittelgroße, bauchig, kegelförmige Winterbirne. Die zur Erntezeit grasgrüne Frucht sollte so spät wie möglich geerntet werden, sonst bleibt sie geschmacklos. Spät im Winter wird die Frucht gelblich und bekommt einen ganz eigenen, sehr süßen und gewürzten Geschmack. Das Blatt dieser Birne ist einzigartig und weist eine hohe Ähnlichkeit mit dem Eichenblatt aus.



Schwetzingen



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



gestiftet von: Stadt Schwetzingen



Stadt Sinsheim

Pomona Palatina

Weilersche Mostbirne (Krummeäumles-Birne)

Herkunft:

Um 1850 von Förster Lauross als Zufallssämling entdeckt. Der Urbaum stand an der Straße nach Reichen mit zur Böschung gekrümmten Stamm (Krummeäumles).

Reifezeit:

Anfang Oktober, wenige Wochen lagerfähig

Eigenschaften:

Kleine kugel- bis walzenförmige Frucht, gelbgrüne Schale; vollreif zitronengelb mit vielen braunen Rostpunkten. Gute Most- und Brennbirne mit hohem Zuckergehalt. Die Birne war einst in ganz Süddeutschland und Österreich weit verbreitet.



Sinsheim



Weiler



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



gestiftet von: Stadt Sinsheim



gestiftet von: Gemeinde St. Leon-Rot

Gemeinde St. Leon-Rot

Pomona Palatina

Michelsbirne (Paulsbirne, Glockenbirne, Pfarrbirne)

Herkunft:

Erstmals 1847 von Gartenbaudirektor Johann Metzger beschrieben. Im 19. Jh. in ganz Süddeutschland weit verbreitet. In der Obstsortenerhebung 1986 für den Rhein-Neckar-Kreis auch für Gemarkung St. Leon-Rot gemeldet von Eugen Wiedemann (Gewann „Waldwiese“), Eugen Götzmann (Gewann „Weihergärten“), Philipp Hofmann (Gewann „Roter Weg“).

Reifezeit:

Mitte bis Ende Oktober, bis Ende Februar lagerfähig

Eigenschaften:

Große Birne mit prächtiger Färbung. Eine einst sehr begehrte Koch- und Schnitzbirne. Trotz schöner Färbung hatte diese Sorte wenig unter Diebstahl zu leiden, da die Genussreife erst nach Neujahr eintritt. Streuobstsorte des Jahres 2013 in Baden-Württemberg.



St. Leon-Rot



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





Gemeinde Ubstadt-Weiher

Pomona Palatina

Zeuterner Braune Knorpelkirsche

Herkunft:

1935 von Obstbauinspektor Plock bei einem Rundgang mit Berücksichtigung der Kirschensorten, in Begleitung von Kreisbaumwart Groh, sowie einigen Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereins in Zeutern entdeckt.

Reifezeit:

Mitte bis Ende Juni (4. Kirschenwoche)

Eigenschaften:

Sehr süße, dunkelrote bis fast ganz schwarz werdende Kirsche. Bis Mitte der 1960er Jahre war der Verkauf der Kirschen eine lukrative Einnahmequelle für die Landbevölkerung. Der starke Befall durch die Maden der Kirschfruchtfliege führte zu empfindlichen Qualitäts- und Ernteeinbußen.



Ubstadt-Weiher



Zeutern



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



gestiftet von: Gemeinde Ubstadt-Weiher

Hauszwetsche

Herkunft:

Seit dem 17. Jahrhundert in Deutschland im Anbau.

Reifezeit:

September bis Oktober, vier Wochen verteilte Reifezeit

Eigenschaften:

Große, dunkelblaue, vorzügliche Spätzwetsche. Gilt immer noch als die beste Markt-, Dörr- und Einmachfrucht. Sehr reichtragend und einfach in der Pflege. Ihre Beliebtheit verdankt die Hauszwetsche einmal ihrem hervorragenden Aroma und zum anderen der über vier Wochen anhaltenden, verteilten Reifezeit. Die folgende Reife ist für den Hausgebrauch ein großer Vorteil. Wer möchte nicht über mehrere Wochen frischen Zwetschenkuchen genießen?



Waghäusel



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Stadt Walldorf

Stadt Walldorf

Pomona Palatina

Astoriabirne

Herkunft:

Erstmals 1986 in der Obstsortenerhebung für den Rhein-Neckar-Kreis gemeldet.

Reifezeit:

Mitte Oktober, bis in den Februar lagerfähig

Eigenschaften:

Große birnenförmige Frucht mit grüner und in der Reife gelblicher Schale, auf der Sonnenseite verwaschen bräunlich-rot. Reift erst auf dem Lager. Für alle wirtschaftliche Zwecke geeignet.



Walldorf



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Gemeinde Wiesenbach

Gemeinde Wiesenbach

Pomona Palatina

Wiesenbacher Gänsgarten

Herkunft:

Ende des 19. Jh. als Zufallssämling in den Gänseweiden, die am südöstlichen Rand des Dorfes lagen, entdeckt. Die Sorte wurde in einer kleinen Baumschule am Ort sowie in der Baumschule des Gutes Langenzell (heute Ortsteil von Wiesenbach, das sich im Besitz des Fürsten zu Löwenstein-Wertheim-Freudenberg befand, vermehrt.

Reifezeit:

Mitte Oktober, bis in den Februar lagerfähig

Eigenschaften:

Mittelgroße, variable Form von flachrund bis hochgebaut mit flachen Kanten. Grüne Deckfarbe mit verwaschen hellroten Backen und Streifen. Dicker Stiel in berosteter Kelchgrube. Sehr saftiges und süß-säuerliches Fruchtfleisch. Sehr guter Saft- und Backapfel.



Wiesenbach



GOLF CLUB ST. LEON-ROT





gestiftet von: Gemeinde Wiesloch

Gemeinde Wiesloch

Pomona Palatina

Schöner aus Wiesloch (Wieslocher Ratschreiber)

Herkunft:

Alte Lokalsorte, schon vor 1900 auch als Wieslocher Ratschreiber angebaut. Galt lange Zeit als verschollen. Im Jahre 2007 wieder aufgefunden.

Reifezeit:

Anfang Oktober, bis in den Februar lagerfähig

Eigenschaften:

Mittelgroße, stumpfkegelförmig; zahlreiche rote Streifen bis intensiv rotbackig. Sehr saftiges Fruchtfleisch mit zarter und milder Säure. Die Schale wird auf dem Lager fettig. Für alle Verwertungsarten geeignet.



Wiesloch



GOLF CLUB ST. LEON-ROT

