Alle der in Deutschland vorkommenden Fledermausarten stehen auf der Roten Liste und sind teilweise vom Aussterben bedroht. Warum? So, wie wir Menschen heute leben, haben sie wenig Chancen: Sie finden keine Quartiere, sie finden weniger Nahrung (Insektenrückgang), die Nahrung ist oft in Folge von Insektizid-Einsatz „giftig“. Streuobstwiesen, die nicht gedüngt und gespritzt werden, sind da sehr wertvoll. Sie bieten in alten Bäume oder nahen Schuppen, Scheunen und Kellern den Fledermäusen Quartier und jede Menge „Futter“.

Mit ihrer Ultraschall-Ortung und den Flughäuten sind sie faszinierende Geschöpfe: Sie sehen mit den Ohren, fliegen mit den Händen und schlafen mit dem Kopf nach unten.

ÄPFEL

Kennen Sie verschiedene Apfelsorten? Und sind Sie sich dabei auch ganz sicher? Selbst bei den „unverwechselbaren“ gibt es nämlich immer auch ähnliche Sorten. Wer sich etwas näher damit befasst, merkt schnell, dass die Bestimmung zwar reizvoll und lecker ist, aber auch echt schwierig. Größe und Form, Farbe, Kelch, Stiel, Berostung, Punkte, Kernhaus, Kerne, Geschmack, Farbe des Fruchtfleisches oder auch die Lagerfähigkeit sind selbst bei einer Sorte nicht immer gleich. Und trotzdem: Die Vielfalt macht die Sorten für Mensch und Natur so wertvoll.

Boskoop, Schöner aus Boskoop

Herkunft: 1856 in Boskoop in den Niederlanden gefunden
Pflückreife: September bis Mitte Oktober
Genussreife: Dezember bis Februar
Lager: Der Apfel ist gut lagerbar, kann jedoch zum Schrumpfen neigen und wird sehr mürbe
Beschreibung: Bekannt wegen seiner ledrig-berosteten, rauhen Schale (aber nicht so stark wie bei der Grauen Herbstrenette oder bei der Zabergäurenette); festes, gelbes Fruchtfleisch, vorwiegend säuerlich, hoher Vitamin C-Gehalt, gut für Bratäpfel und Apfelkuchen

Landsberger Renette

Herkunft: um 1850 in Landsberg an der Warthe (Polen)
Pflückreife: Oktober
Genussreife: Oktober bis Januar
Lager: weniger gut lagerfähig
Beschreibung: Die Früchte hängen sehr lange am Baum; oft haben die Bäume schon keine Blätter mehr, aber die Renette leuchten als gelbe Kugeln. Gängige „alte“ Sorte und weit verbreitet, saftig und süßsauer. Oft breite Bäume.

Zabergäu-Renette

Herkunft: 1885 als Zufallssämling in Hausen a.d. Zaber/ Baden-Württemberg entstanden und zunächst als ‘Hausener Graue Renettte’ geführt
Pflückreife: Oktober
Genussreife: Oktober bis Januar
Lager: Im Naturlager bis Februar haltbar, wird dann sehr mürbe
Beschreibung: Ähnlich wie Boskoop, aber vollständig berostete Schale (wie Leder) mit grünbleibendem Kelch. Deutlich weniger Fruchtsäure als ‘Schöner aus Boskoop’, sehr regelmäßig geformt;

Winterrambur

Herkunft: Der genaue Entstehungsort der Sorte ist unbekannt. Sie wurde im Jahre 1667 als eine in Frankreich sehr verbreitete Sorte das erste Mal beschrieben und ist heute im deutschsprachigen Raum fast nur unter diesem Namen bekannt. Bei uns ist der Winterrambur ein „Klassiker“.
Pflückreife: Mitte / Ende Oktober
Genussreife: Dezember bis März
Lager: Unter geeigneten Bedingungen sehr gut lagerfähig
Beschreibung: Schale welkt nicht und hat keinen Geruch; großer, offener Kelch, feinwürziges Fruchtfleisch; ertragreich

Boskoop, Roter

Herkunft: Knospenmutation der Sorte `Schöner von Boskoop`.

Er unterscheidet sich nur in der roten Färbung von seiner obigen Muttersorte.

Kaiser Wilhelm

Herkunft: Rheinland, zuerst „Peter Broich“; später Kaiser Wilhelm zur Geschmacksprobe vorgelegt, der ihn „als wahrhaft majestätisch bezeichnete“. Unter dem Namen wurde er dann weit verbreitet.
Pflückreife: Mitte September bis Mitte Oktober
Genussreife: Oktober bis Januar
Lager: Im Naturlager bis Februar haltbar
Beschreibung: Saftiger Apfel, der sowohl als Tafel-, Wirtschafts-, Saft und Mostapfel dienen kann. Sehr wüchsige und gesunde Bäume; Frucht leicht zu verwechseln mit Harberts Renette und Goldrenette.

Welschisner

Herkunft: vermutlich um 1600 in Oberösterreich
Pflückreife: Ende Oktober
Genussreife: ab Dezember
Lager: gut lagerfähig, bis April/Mai
Beschreibung: Bringt auch in Höhenlagen und auf schlechteren Böden gute Erträge. Ist hier in Banz die Sorte, die am stabilsten hohe Erträge liefert. Festes, weißes Fruchtfleisch, säuerlich und mäßig saftig.
Mit Brettacher zu verwechseln, der ähnliche Eigenschaften hat, aber saftiger und geschmacklich würziger und erfrischender ist

Jakob Fischer

Herkunft: Zufallssämling, um 1903 von Landwirt Jakob Fischer in Baden Württemberg gefunden.
Pflückreife: Mitte September
Genussreife: mit Pflückreife
Lager: nicht lagerfähig
Beschreibung: Große, grobe, saftige Früchte, auch für höhere Lagen und trockenere Böden geeignet; deshalb beliebt und weit verbreitet; regelmäßiger und hoher Ertrag; triploid (befruchtet keinen anderen Baum)

Umweltstation Weismain des Landkreises Lichtenfels
Landkreis Lichtenfels Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Lichtenfels e.V.

Spechte sind der Hammer. Oder besser der Meißel. Mit ihrem Schnabel, auch Spechtmeißel genannt, hauen sie auf das Holz ein. Mal wollen sie damit an Insekteneier und Maden kommen, mal eine Nisthöhle zimmern, mal ihr Revier markieren und ganz einfach der Liebsten imponieren. Dass sie dabei nicht Kopfweh bekommen, liegt an den „Stoßdämpfern“, den kräftigen Muskeln am Hinterkopf und an der geringen Flüssigkeit um das Specht-Hirn herum.

Der weitaus häufigste Specht bei uns ist der Buntspecht. Weitere sind der Mittelspecht, der Kleinspecht, der Dreizehenspecht, der Schwarzspecht, der Grünspecht oder der Weißrückenspecht.

Obstwiesen sind für sie ein Eldorado. Hier finden sie viele Astlöcher und Insekten.

Birnen

Birnen sind besser verdaulich als Äpfel. Trotzdem ist das Anbau-Verhältnis Äpfel zu Birnen in Deutschland etwa 6:1. Das liegt wohl an der geringeren Lager- und Transportfähigkeit und auch am süßen Geschmack. Dabei brauchen sich die Birnen in puncto Sortenvielfalt gerade bei den alten Sorten nicht zu verstecken.

Conference

Herkunft: Zufallssämling, in England bei der National Pear Conference der Royal Horticultural Society in Chiswick 1895 eingeführt, daher der Name Konferenzbirne
Pflückreife: Mitte/Ende September
Genussreife: mit Pflückreife
Lager: nur im (technischen) Kühllager bei ca. 0° gut lagerbar
Beschreibung: Beliebte Tafelbirne im Erwerbsobstbau, für Streuobstanlagen wegen der Boden- und Schnittansprüche nur bedingt geeignet

Gräfin von Paris

Herkunft: gezüchtet um 1885 in Frankreich
Pflückreife: Ende Oktober / Anfang November, spät ernten
Genussreife: November bis Januar
Lager: gut im kühlen Naturlager einer der besten Lagerbirnen für den Hausgebrauch („Winterbirne“)
Beschreibung: Birnen-Klassiker; für eine qualitativ gute Ernte allerdings tiefgründige Böden und warme Lagen erforderlich

Staffelsteiner Beckenbirne

Herkunft: echte Lokalsorte der Staffelsteiner Region, eine Besonderheit!
Pflückreife: Anfang/Mitte September
Genussreife: mit Pflückreife
Lager: nicht lagerfähig, sofort verarbeiten
Beschreibung: süß, saftig, aromatisch, gut zum Schnapsbrennen geeignet; große, hochgebaute Bäume mit steilen Hauptästen

Birnen-Quitte

Was bitte soll man denn mit diesen Fruchtbomben anfangen? Man kommt zwar kaum in die Verlegenheit, dass einem eine Quitte auf den Kopf fällt - sie hängen bei der Ernte noch recht fest am Baum - aber erstaunlich sind die harten, großen Früchte an den gar nicht so großen Bäumen doch. Erntereif sind sie übrigens, wenn die Farbe von grün nach leuchtend gelb gewechselt hat und der Flaum von den Quitten verschwindet. Leider werden viele Quitten in dieser Obstwiese schon vorher, wohl zu Dekorationszwecken, „geplündert“. Quitten, egal ob Apfel- oder Birnen-Quitten, ergeben herrlich aromatische Gelees oder ausgepresst einfach nur einen herben Saft. Und die Kinder freuen sich über das Quittenbrot, die selbstgemachten „Gummibären“.

Madame Verte

Herkunft: um 1810 bei Brüssel als Sämling gefunden
Pflückreife: Mitte/Ende Oktober
Genussreife: Dezember
Lager: gut lagerfähig
Frucht: rauhe Schale, meist komplett mit Rost überzogen; würzig aromatisch, süß, saftig; teigt gerne von innen heraus; gängige Sorte für Streuobstanbau

Alexander Lukas

Herkunft: um 1870 von Alexander Lukas in einem Wald in Frankreich als Zufallssämling gefunden
Pflückreife: Anfang/Mitte Oktober
Genussreife: bis Weihnachten
Lager: gut lagerfähig
Frucht: große Früchte, sehr saftig und schmelzend

Köstliche von Charneux

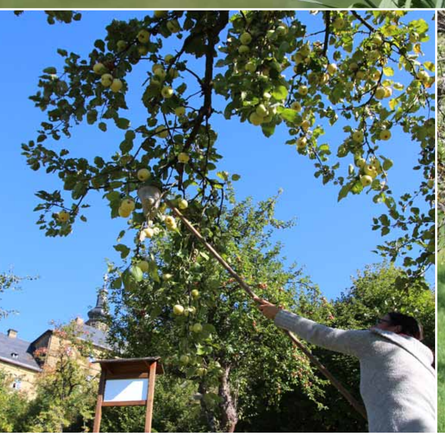
Herkunft: um 1800 in Charneux (Belgien) aus Sämling; in Norddeutschland „Bürgermeisterbirne“
Pflückreife: Anfang/Mitte Oktober
Genussreife: bis November
Lager: gut bis November
Frucht: süß, saftig, wohlschmeckend, lecker!

Speierling

Der Speierling heißt Speierling, weil .... probieren sie´s aus. Seine Früchte sind in ihrer Form und Farbe eine Mischung aus Birne und Apfel, botanisch gehört er aber zur Gattung der Mehlbeeren. Im Mittelalter war er bei uns ein weit verbreiteter Obstbaum, des harten Holzes und der Früchte wegen; die sind zwar roh sehr astringierend, aber dem Apfelwein beigemischt machen sie diesen klar, haltbar und herb. Heute gehört der Speierling zu den seltensten heimischen Baumarten Deutschlands, wird aber in den vergangenen Jahren als anspruchsloser, aber blütenreicher und hitzeverträglicher Baum wieder häufiger gepflanzt.

Umweltstation Weismain des Landkreises Lichtenfels
Landkreis Lichtenfels Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Lichtenfels e.V.

Ameisen kommen nie alleine vor. Bis zu 600.000 Tierchen bilden einen Ameisenhaufen. Eine Ameise kann das 30fache ihres Gewichts tragen. Wie schwer bist Du und wieviel könntest Du dann tragen? Auf der Streuobstwiese kümmern sie sich mit ums Aufräumen. Sie sammeln und verbauen alles Mögliche; andere Insekten - auch Kadaver - dienen ihr als Speise. Ameisen stehen dann wiederum auf dem Speiseplan anderer Tiere. Der Wendehals beispielsweise, ein wichtiger Vogel der Streuobstwiesen, ernährt sich hauptsächlich von Ameisen; vor allem von den Wiesen-Ameisen. Die Rote Waldameise meidet er. Vielleicht hat sie zuviel Ameisensäure?



mehr als nur ÖBFL und Birn

Mispel

Eigentlich erstaunlich, dass die Mispel in unseren Hausgärten nicht weiter verbreitet ist. Die Mispel ist ein schöner, kleiner Baum mit breit-runder Krone, herrlicher Blüte und gut nutzbaren Früchten. Die Früchte werden erst Anfang November geerntet, am besten nach den ersten Frösten, wenn sie sich beim Drücken teigig anfühlen. Dann schmecken sie roh schon sehr aromatisch und können ausgelöffelt werden. Bei der Verarbeitung macht die Trennung des Fruchtfleisches von den Steinen und der Schale etwas Mühe - aber das Ergebnis sind etwas herbe Marmeladen und Gelees, die beispielsweise wie Preiselbeeren sehr gut zu Fleischgerichten passen.

Ess-Kastanie

Die Ess-Kastanie ist bei uns im Kommen! Im Wald zählt sie zu den Hoffnungsbäumen im Klimawandel, und auch in den Gärten und Obstwiesen werden sie wohl zunehmen, da sie mit trockenen und heißen Sommern gut zurecht kommen und in Südwest-Deutschland bzw. Südwest-Europa weit verbreitet sind. Allerdings mag sie keine Spätfröste, was den regelmäßigen Ertrag aktuell verhindert. Für einen reichen Maronen-Ertrag pflanzt man wegen der besseren Befruchtung mehrere Bäume. Bei den Sorten, die hinsichtlich der Maronen-Früchte interessant sind, werden wir in den nächsten Jahrzehnten einiges ausprobieren und dazulernen. Edelkastanien werden groß und alt und sind in dieser Hinsicht mit Nussbäumen und Eichen zu vergleichen.

Mirabelle von Nancy

Aus der österreich-böhmischen Küche kommen die Marillenknödel mit Quarkteig, in anderen Regionen wird auch ein Kartoffelteig verwendet. Aber in guten Jahren liefert ein Mirabellenbaum „Munition“ für tausende Knödel, so dass man dann schnell bei der alkoholischen Verwertung rauskommt: beim Marillenlikör oder beim Mirabellenschnaps. Dabei läßt sich die Kreuzung aus Pflaume und Kirschpflaume auch gut für den Wintervorrat einkochen. Mit Abstand am weitesten verbreitet ist bei uns die Sorte Mirabelle von Nancy. Tatsächlich ist Lothringen mit 70% des Weltanbaus auch die „Heimat“ der Mirabelle.

Schwarze Knorpelkirsche

Unter einer Kirsche verstehen die meisten eine dunkle Frucht, knackig und süß. Dabei ist die Farbe kein Qualitätskriterium. Und eigentlich werden die gelben (z.B. Dönissens Gelbe) oder gelbroten (z.B. Büttners Rote) Früchte weniger vom Vogelfraß bedroht und seltener von der Kirschmade befallen. Die Süßkirschen werden unterteilt in weiche Herzkirschen und feste Knorpelkirschen. Die immer noch gängigen Sorten „Große schwarze Knorpelkirsche“ und Hedelfinger sind im Erwerbsanbau und in der Gartenberatung mittlerweile von Sorten wie Kordia oder Regina abgelöst.
Die sauren Weichselkirschen oder eben Sauerkirschen eignen sich am besten für die Konservierung. Die genügsamen Ansprüche an Boden und Klima, der geringere Platzbedarf und eben die gute Verwendbarkeit machen sie im Garten beliebt. Was wäre die Schwarzwälder Kirschtorte ohne Schattenmorellen?

Umweltstation Weismain
des Landkreises Lichtenfels

Landkreis Lichtenfels
Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege

Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Lichtenfels e.V.

Cox Orange

Herkunft: von einem Mister Richard Cox bei London um 1825 vermutlich aus einem Sämling von Ribston Pepping gezogen.
Pflückreife: Oktober
Genussreife: bis Januar, im guten Lager länger
Lager: Der Apfel ist gut lagerbar, kann jedoch zum Schrumpfen neigen und wird mürbe
Beschreibung: wegen seiner geringen Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schädlinge nur bedingt für Streuobstanlagen geeignet; wegen seines besonderen „Cox-" Geschmacks (lecker!) aber sehr geschätzt; schöner, regelmäßiger Apfel; bei Trockenheit leicht rissig

Weißer Klarapfel / Kornapfel

Herkunft: 1852 von Riga nach Frankreich gebracht und von dort verbreitet
Pflückreife: Juli/August, zur Zeit der Roggen-Ernte
Genussreife: mit Pflückreife
Lager: nicht lagerfähig
Beschreibung: Mit dem Klarapfel beginnt für viele die Apfelernte-Saison. Ein Baum genügt, da zu der Erntezeit kaum Keltereien schon offen haben und der Apfel schnell welk und faulig wird. Aber für Apfelbrei ist er sehr gut geeignet. Zudem ist der Baum sehr anspruchslos und robust und hat eine gute Pollenqualität.

Rote Sternrenette

Herkunft: wohl über 200 Jahre alt, aus der Umgebung von Maastricht
Pflückreife: Anfang Oktober
Genussreife: Oktober bis Dezember
Lager: auf Weihnachten zu mehlig werdend, nicht sehr lange haltbar
Beschreibung: Der Name kommt von den großen, sternförmigen Schalenpunkten, den Lentizellen. Deswegen wurde der Apfel früher als Schmuck am Weihnachtsbaum verwendet. Einer der schönsten Äpfel überhaupt!

Dülmener Herbst-Rosenapfel

Herkunft: um 1870 von einem Lehrer in Dülmen/Westfalen vermutlich als Sämling eines Gravensteiner-Baumes gefunden
Pflückreife: Ende September
Genussreife: bis November
Lager: gering lagerfähig, druckempfindlich
Frucht: saftiger, schöner, wenn auch unregelmäßiger und großer Apfel mit aromatischer, milder Säure; klassischer „Herbstapfel" zum Saften und gleich essen.

Roter Herbstkalvill

Herkunft: 1617 erstmals erwähnt, vermutlich in der Auvergne
Pflückreife: September, überreif fast schwarz am Baum
Genussreife: bis Oktober
Lager: nicht lagerfähig
Beschreibung: starke Rippen, rötliches Fruchtfleisch, „Klöpperapfel", Kerne klappern beim Schütteln im weiten Kernhaus, rot durchzogenes Fruchtfleisch, himbeerartiger Geschmack; wegen seiner Besonderheiten früher beliebt, heute selten

Gravensteiner

Herkunft: unsicher, seit 1669 in Dänemark, Schleswig und Italien bekannt.
Pflückreife: Anfang/Mitte September, spät pflücken, dann um so aromatischer
Genussreife: mit Pflückreife, bis Anfang November
Lager: Im Naturlager bis Februar haltbar
Beschreibung: Seine Besonderheiten sind sein Duft und sein edler und aromatischer Geschmack, andere Namen sind Blumenapfel, Sonnenkönig und Ernteapfel; deshalb weit verbreitet und eine der beliebtesten „alten" Sorten; es gibt zahlreiche Mutanten und Varianten

Roter Hauptmann

Herkunft: unbekannt, alte deutsche Sorte
Pflückreife: Mitte Oktober
Genussreife: bis Dezember
Lager: nicht besonders gut lagerfähig
Beschreibung: großer, saftiger, süß-säuerlicher Apfel, oft blau überreift; guter Küchen-/Tafelapfel und zum Saften; wegen seiner geringen Ansprüche auch für höhere Lagen geeignet.

Roter Eiser

Herkunft: unbekannt, vermutlich schon sehr alt (im 16. Jahrhundert schon in der Bamberger Gegend angebaut)
Pflückreife: Ende Oktober
Genussreife: Dezember bis Juni und länger
Lager: „legendäre" Lagerfähigkeit
Beschreibung: schwere, druckfeste Frucht, wenig saftig und wenig aromatisch; aber wegen seiner Anspruchslosigkeit sehr gut für den Streuobstanbau und auch für rauhere Lagen geeignet und deshalb bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts sehr weit verbreitet. Wurde in erntereichen Jahren früher in Erdmieten zum Teil bis ins übernächste Jahr aufbewahrt.

Umweltstation Weismain
des Landkreises Lichtenfels

Landkreis Lichtenfels
Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege

Kreisverband
für Gartenbau und Landespflege
Lichtenfels e.V.

Streuobstwiese Banz

Die Lage der Obstwiese am Westhang des Banzberges wurde von den Benediktiner-Mönchen des Klosters wohl mit Bedacht ausgewählt:Die kalten Ostwinde werden durch den Berg abgehalten. Die Hanglage nutzt die Sonneneinstrahlung optimal und es können sich keine Kaltluft-Senken bilden. Zudem ist der Hang gut mit Wasser versorgt. Der aktuelle Baumbestand ist natürlich nicht mehr aus „Klosters Zeiten“. Die meisten dürften aus der Zeit um 1950-1960 stammen. Der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Lichtenfels pflanzt seit Ende der 1990er Jahre kontinuierlich nach.

Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Elementen unserer Kulturlandschaft.
Wer selbst eine besitzt oder anlegen möchte, kann sich von verschiedenen Institutionen beraten und finanziell unterstützen lassen.
Bei Interesse kontaktieren Sie bitte die Kreisfachberatung des Landkreises Lichtenfels / Umweltstation Weismain (Tel. 09575 - 921455). Aktuelle Hinweise gibt´s auch auf der Homepage des Kreisverbandes für Gartenbau und Landespflege: www.landespflege-lichtenfels.de.

Empfehlungen
für Sortenbeschreibungen im Internet:

https://www.arche-noah.at/sortenerhaltung/obst-und-obstsammlung/sortenbeschreibungen
http://www.obstsortendatenbank.de/sorten.htm
https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_von_Apfelsorten
https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_von_Birnensorten

Buchtipp:
Hartmann/Fritz: Farbatlas Alte Obstsorten; Verlag Ulmer

Hier gehts zum
Förderwegweiser

Umweltstation Weismain
des Landkreises Lichtenfels

Landkreis Lichtenfels
Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege

Kreisverband
für Gartenbau und Landespflege
Lichtenfels e.V.