

Literatur und Quellen

- ZORN, R.: Apfelsorten, Bd. 1, Hofheim 1934-39 (unveröffentlichte Aufzeichnungen)
- Sortenverzeichnis der Provinz Hessen-Nassau „Erzeugerhöchstpreise der Ernte 1942“, im Amtsblatt der Regierung zu Kassel, Kassel 26.9.1942, S. 150 (Preisgruppe III, 2. Lokalsorten)
- SCHMIDT, H.: in einem Bericht über Hessische Lokalsorten ..., in „Das Gartenjahr“, Jg. 4, 7/49, Geisenheim 1949
- KAHL/SCHIEBEL: Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen. Hrsg. Pomologen-Verein e.V., Landesgruppe Hessen, ABlar 2016

Baumschulen

Die Hessische Lokalsorte 2018 'Ruhm aus Kelsterbach' ist neben anderen alten Obstsorten in folgenden Baumschulen zu beziehen:

Baumschule Heinrich e.K.
Inh. Christian Groß
Hessenring 31
65474 Bischofsheim
Tel. 06144-6303
baumschule.heinrich@t-online.de



Köhler Baumschulen
Hammersbacher Str. 56
63486 Bruchköbel
Tel. 06181-71603
www.baumschule-koehler.de



Regionale Obstsorten erhalten

Wer kennt sie noch? 'Beerbacher Taffetapfel', 'Friedberger Bohnapfel' oder 'Hofheimer Glanzrenette' sind alte hessische Apfelsorten, die nur selten und regional auf unseren heimischen Streuobstwiesen vorkommen. Diese Landsorten sind meist sehr robust und widerstandsfähig. Sie werden von der Bevölkerung aufgrund ihrer Regionalität und ihrer typischen Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Verarbeitung besonders geschätzt. Die Aktion „Hessische Lokalsorte des Jahres“ trägt dazu bei, dass die regionale Vielfalt an alten Obstsorten gefördert wird. Obstliebhaber, Naturschützer und Pomologen versuchen seit 2002/2003 das pomologisch-kulturelle Erbe in Hessen zu erhalten. Dabei macht der Pomologen-Verein gemeinsam mit anderen „Apfelfreunden“ und heimischen Baumschulen bei zahlreichen Veranstaltungen auf diese Sorten aufmerksam. Jungbäume werden angezogen und stehen für Pflanzungen zur Verfügung. Unterstützen Sie den Erhalt alter Apfelsorten, 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 im Internet unter www.pomologen-verein.de und in der Broschüre „Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen“.

Unterstützer der Kampagne 2018:



Stadt Kelsterbach
65451 Kelsterbach
www.kelsterbach.de



Main-Taunus-Streuobst e.V.
65719 Hofheim am Taunus
www.streuobst-mtk.de

Hessische Lokalsorte 2018

Ruhm aus Kelsterbach



Pomologen-Verein e.V.
Landesgruppe Hessen

Hrsg. und © 2017:
Pomologen-Verein e.V. – Landesgruppe Hessen
Text: Steffen Kahl • Gestaltung: Robert Scheibel
Fotos: Ottfried Schreiter/Steffen Kahl (Früchte), Steffen Kahl (Bäume)

Herkunft und Verbreitung

Laut mündlicher Überlieferung stammt die Sorte aus dem Rhein-Main-Gebiet, namentlich aus Kelsterbach, südlich von Frankfurt. Sie soll um 1900 auf dem Gelände der ehemaligen Ziegelei gestanden haben. Nach den Aufzeichnungen des Hofheimer Pomologen Richard Zorn, der die Sorte 1934-39 als „Schöner aus Kelsterbach“ erstmals beschrieb, handelt es sich um einen Streifling, der zu den Tafel- und guten Wirtschaftsäpfeln zählt.



In den 1940er Jahren taucht die Sorte im Sortenverzeichnis der Provinz Hessen-Nassau auf – bei den Erzeugerhöchstpreisen der Ernte 1942 in der Preisgruppe III. In der Zeitschrift „Das Gartenjahr“ (7/1949) findet sich die Sorte in einem Bericht von H. Schmidt über Hessische Lokalsorten. Laut Schmidt handele es sich um einen beachtenswerten Tafelapfel, der mit dem 'Salzburger Rosenstreifling' identisch sein soll. Der „Kelsterbacher“ wurde u. a. 1944 bei der Wertprüfung von Lokalsorten in Groß-Umstadt geprüft.

Heute sind nur noch Altbäume in der Landschaft zu finden. Eine Identität mit dem 'Salzburger Rosenstreifling' konnte bisher nicht bestätigt werden. Wahrscheinlich handelt es sich um eine noch ältere Sorte, zumal sie auf der EUROPOM 2006 in Naumburg von den Belgiern als „Limburger Bellefleur“ ausgestellt wurde.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form ungleichmäßig rund, mittelbauchig, ungerippt, mit schwachen Falten um den Kelch (im Querschnitt ähnlich Gewürzluiken), zum Kelch stärker zulaufend, Größe mittelgroß.

Schale

Glatt und trocken, teils glänzend, im Lager schwach fettig werdend, Grundfarbe auf der Schattenseite hellgelb bis locker gestreift, überwiegend von Deckfarbe überzogen, leuchtend hellrot, gestreift bis flächig-verwaschen, zahlreiche rostartige Schalenpunkte (ähnlich Rote Sternrenette), Bildung von Korkwarzen möglich, Schale druckfest.

Kelchseite

Kelchgrube flach bis leicht eingesenkt, Kelch teils von feinen Falten und Anflügen von Rost umgeben, klein, geschlossen, Kelchblätter schmal, kurz bis mittellang, am Grunde sich berührend, zusammengedrängt.

Stielseite

Stielgrube mitteltief bis tief, eng, mäßig grünbraun berostet, Stiel kurz, dick, am Ende verdickt oder ganz fleischig.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen bis leicht geöffnet, Kernkammern mäßig eng, Wände ohren- bis bohnenförmig, leicht gerissen, Gefäßbündellinien flachzwiebel- bis herzförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, zahlreich, rundlich-breit, hell kastanienbraun.

Fruchtfleisch

Weißlich, fest, später mürbe werdend, anfangs kräftige Säure, im Lager ausgewogen süß-sauer, saftig, leicht gewürzt und aromatisch.



Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Die Ansprüche an Boden und Klima scheinen gering zu sein, gedeiht auch noch auf sandigen Böden. Die Sorte kommt bis in mittlere Höhenlagen im Odenwald vor. Sie ist robust und widerstandsfähig, insbesondere gegen Schorf. Es sind keine besonderen Anfälligkeiten bekannt.



Wuchs und Pflege

Der „Kelsterbacher“ wächst kräftig, Leitäste schräg aufrecht, später waagrecht, die Bäume werden groß, hoch und breit, häufig neigen sich die Bäume in eine Richtung (schiefer Stamm). Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt fördert die Fruchtqualität und hält die Statik in der Waage.

Ertrag und Verwendung

Der Ertrag ist hoch und regelmäßig. Die Sorte zählt zu den Tafel- und guten Wirtschaftsäpfeln. Es lässt sich auch ein guter sortenreiner Saft/Apfelwein daraus erzeugen. Durch die angenehme Säure auch für andere Verarbeitungsformen zu verwenden.

Reife

Die Früchte reifen im Oktober, sie hängen lange fest am Baum (späte Baumreife), die Genussreife beginnt im Dezember und reicht bis März, wobei die Haltbarkeit auch noch länger reicht (Wintersorte).

Verwechslersorten

Gewürzluiken, Rote Sternrenette.