

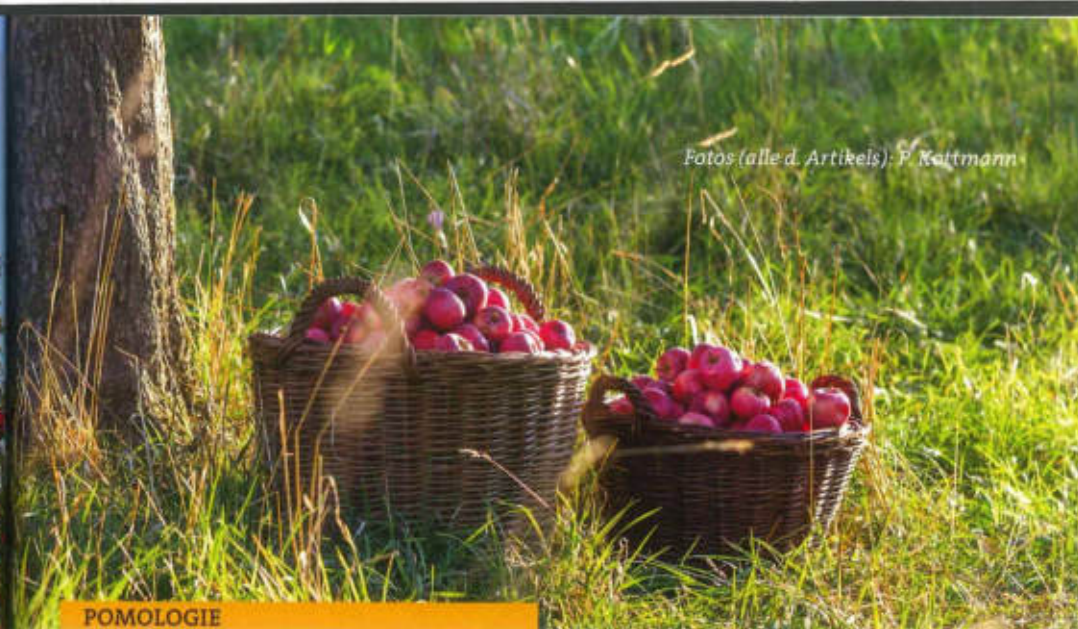
Der Einfluss des Klimawandels auf die Fruchtqualität

Für den Erwerbsobstbau ist es jedoch wichtig, mit Sorten am Markt zu sein, die der Handel und der Verbraucher nachfragen. Zweifelsohne braucht der **HOLSTEINER COX** wenig Schnitt und wenig Pflanzenschutz. Zu beobachten ist aber, dass der Klimawandel deutlich zeigt, wie sehr die Sorte die Küstennähe und somit den Norden braucht. So könnte diese Sorte bestimmt auch ohne Weiteres weiter nördlich in Dänemark und wohl bald auch in Schweden angebaut werden. Im August sind nämlich zunehmend Tage mit mehr als 30 °C und im September mehr Tage mit Temperaturen über 25 °C zu verzeichnen. Das führt bei den Früchten zu Sonnenbrand und schon vor der Ernte zu Fruchtzuckerbildung, beides ist im Handel nicht erwünscht. Zum Glück sind diese Symptome bei Früchten, die auf stärker wachsenden Bäumen gedeihen, nicht so stark ausgeprägt. ■



Abb. Gut ausgefärbter Holsteiner Cox „Esselborn“, pflegeleichte, robuste Sorte, für die Küstenregion und bald auch weiter nördlich

Fotos (alle d. Artikels): P. Kottmann



POMOLOGIE

Der Luikenapfel

seine Geschichte und das Besondere zu seiner Verwertung

August Kottmann

Der **LUIKENAPFEL** war in seinem Stammland Schwaben einer der bedeutendsten Äpfel für die Mostweinbereitung. Da Most bis vor 60 Jahren noch ein tägliches Arbeitsgetränk war, wollte der Hersteller für dessen Erzeugung natürlich nur die bestmöglichen Apfel- oder Birnensorten verwenden. Trotz der Einfachheit und Kargheit in Genuss und Lebensweise der Bevölkerung scheint es den Menschen wichtig gewesen zu sein, auch etwas Besonderes zu haben, was im Genusswert Most ganz oben stand. Und dafür hatte man mit der **LUIKE** ein Paradebeispiel an Besitzwertstand, und jedem Obstwiesenbesitzer war es um diesen **LUIKEN**-Baum sehr wichtig.

■ **LUIKE** in der Obstliteratur

Die Herkunft des **LUIKENAPFEL** ist nach derzeitigem Forschungsstand unbekannt. Die erste schriftliche Erwähnung aber finden wir bei **JOHANN CASPAR SCHILLER** in „Die Baumzucht im Großen“ (1795).

1823 wurde von **WILHELM WALKER** der **LUIKENAPFEL** im Detail beschrieben. Auch die Erwähnung, dass der Weingärtner Luik in Sulzgries bei Esslingen der Urheber der Sorte sein soll, ist sicher nur eine erwähnenswerte Ähnlichkeit des Namens Luyke und Luik oder Luigen. Auch **EDUARD LUCAS** schreibt 1854 in „Die Kernobstsorten Württembergs“ über den **LUIKENAPFEL** und über dessen Besonderheiten sehr ausführlich. Und von **JOHANN CHRISTIAN METZGER** stammt das Sprichwort: »Wer den **LUIKEN** nicht kennt, ist kein Württemberger.«

Eine so bedeutende und weit verbreitete Apfelsorte mit ihren doch so vielfältigen ähnlichen Typen konnte nicht von 1795 bis 1900 die meist verbreitete Apfelsorte Württembergs geworden sein ohne eine längere Entstehungszeit.



Abb. Der Luikenapfel

J. C. SCHILLER ordnet den LUIGEN (LUIKENAPFEL) in seiner „Baumzucht“ in drei Gattungen ein:

1. §.143 Bäume welche schnell und stark wachsen – dabei wird neben dem LUIGEN, POMME DE ROSE, auch ein WINTERSTREIFLING erwähnt.
2. §.145 Bäume welche bald tragbar werden – hier ist ebenfalls der LUIGEN erwähnt.
3. §.148 Bäume welche vorzüglich zu Besetzung der Straßen zu erwählen – auch hier wird der LUIGENAPFEL oder ROSENAPFEL, sowie der WINTERSTREIFLING empfohlen.

Und weiter erwähnt SCHILLER in der systematischen Beschreibung vieler Obstgattungen: »In Ansehung des wirtschaftlichen Nutzens ist diese Gattung Luigenapfel, Sommerstreifling, Rosenapfel, Winterstreifling eine der Besten.«

JOHANN BAUHIN beschreibt schon, um 1596, also zweihundert Jahre vor SCHILLER, in seinem für den württembergischen Herzog angefertigten „Ein New Badbuch des neuen Boller Heilbades“ viele heimische Obstsorten. Darunter kommen auch für Boll und Umgebung einige Äpfel als Streiflinge vor. Wenn man seine Apfelbeschreibungen liest, fällt einem auf, dass es ihm bei seiner Sortenauswahl wichtig war, auch die Haltbarkeit festzuhalten, also »wie lange der Apfel weret«, »bis Hornung oder sogar bis Maien und er dann immer noch weret.«

Es könnte doch möglich gewesen sein, dass einer dieser Streiflingsäpfel ein Urahne unserer jetzigen LUIKE war, und BAUHIN ihn aufgrund seiner günstigen Lagermöglichkeiten erwähnenswert fand. Je weiter man

in der Geschichte versucht zurück zu denken, desto vielfältiger werden die Gedankenspiele und umso mehr versucht man, sich an zufällige, sich kreuzende Fakten zu klammern. Unser LUIKENAPFEL mit so vielfältigen Verwertungseigenschaften, besonders aber bei der Mostherstellung, lässt dem Geist da noch viel mehr Spielraum.

Möglicher Entstehungsweg

Schon die Erwähnung von LUCAS, dass es während der napoleonischen Zeit und der Franzosenkriege eine mögliche Namensänderung gab von LOUIS APFEL – LUDWIGS-APFEL zu LUIKENAPFEL, lässt eine viel frühere Entstehung erahnen.

Man kann sich jetzt alle Möglichkeiten durchdenken, wie so viele Luikenapfel-Typen entstanden sind. Ganz am Anfang steht der Zufallssämling. Bei diesem Sämling, geben wir ihm den Namen LUIKE, waren eben Wuchsleistung und später dann die Baumausprägung mit Frucht und Ertrag zu damaliger Zeit optimal. Dann muss dieser Sämling zufällig unter vielen anderen Sorten besonderes Interesse wecken. Und weiter muss dieses Interesse an ihm durch seine nachhaltige Genuss- und Verwertungseigenschaft erzählt und integriert werden. Die besonderen Eigenschaften müssen sich im unterschiedlichen Kulturleben des damaligen Menschen bewähren. Und sie müssen den unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen standhalten. Ab jetzt ist die Nachfrage nach dieser Apfelsorte

größer als ihr Bestand und es folgt von nun an eine schnellere Vermehrung. Die unterschiedlichsten Typen entstehen. Ab jetzt ist der Weg frei für regionale, kommunale oder hofgebundene Luiken-Spielarten. Dieser Entstehungs- und Vermehrungsweg hat sicher zu früherer Zeit einen langsameren Verlauf genommen und ist damit länger, als wir es uns heute vorstellen. Die Erst-erwähnung von SCHILLER 1795 ist für uns, solange wir keine anderen Quellen haben, der erste Namensnachweis.

Besondere Wuchs- und Verwendungseigenschaften

Der LUIKENAPFEL ist mit seiner späten Blüte und seinem vitalen, gesunden Wachstum ein zuverlässiger Träger. Die LUIKE war die Sorte, die den Mostobstmarkt bestimmte. Zur Mostbereitung müssen einige besondere Fruchteigenschaften stimmen: Gesundheit, Farbe, Säure-Zucker-Verhältnis sowie positives Zusammenspiel der Inhaltsstoffe während des profanen Herstellungsablaufes zu damaliger Zeit. Erst dann war ein besonders erwähnenswertes Endprodukt „Schwäbischer Luikenmost“ gewährleistet. 1896 sind in einem Geschäftsbericht der Zentralstelle für Obstverwertung in Frankfurt am Main die Durchschnittspreise für 1895 veröffentlicht: Unter den 20 wichtigsten Apfelsorten wird auch die LUIKE erwähnt und zwar mit einem doch beachtlichen Betrag von 15,- Mark der Zentner (50 kg). Dass dieser Apfel dann 1950 völlig an Wertigkeit verlor, ist dem Niedergang der Mostkultur zuzuschreiben.

Der LUIKENAPFEL mit seinen vielen Sämlingen ist eben kein Tafelapfel, sondern ein Herbstverwertungsapfel, besonders zur Saft- und Mostweinerstellung. Und genau diese beiden perfekten Verwertungseigenschaften

sind heute wieder sehr interessant. Die Inhaltsstoffe können als Gesundheits- und Genusswert noch viele weitere positive Eigenschaften besitzen. Die wertvollen Inhaltsstoffe zu ermitteln, erfordern in heutiger Zeit keinen übergroßen Aufwand, könnten diesem Apfel aber einen zusätzlichen Popularitätsschub verleihen. Wir kennen einige Apfelsorten, die noch viel früher als die LUIKE zum ersten Mal erwähnt wurden. Diese sehr alten Apfelsorten haben nicht wie die LUIKE diese große Beliebtheit erfahren. Daraus folgernd muss die LUIKE etwas besessen haben, was ihr diesen Vorzug verschaffte. Dieser Apfel stand auf der Beachtungs- und Verwertungsleiter weit oben.

Wie eine wertvolle Apfelsorte fast verloren ging ...

Warum die LUIKE dennoch fast verschwunden ist, wirft für uns heute zwangsläufig viele Fragen auf. Zum Beispiel: Wie kann eine Apfelsorte fast verschwinden, wobei sie doch einst eine sehr weit verbreitete und sehr geschätzte Verwertungs- und Saftfrucht war? War die LUIKE zu arbeitsaufwendig? War der Apfel zu klein? War der Apfel eben kein Tafelapfel? War der Baum zu problematisch bei der Pflege? Viele Fragen also, die derzeit leider noch weitgehend offen bleiben müssen! Aus meinem Erfahrungswissen und auch bei vielen Gesprächen mit Mosterzeugern war immer die Rede davon, dass Luikenäpfel und daraus gewonnener Luikenmost etwas Außergewöhnliches waren. Aber Luikenbäume sind in einem Bestand keine Vorzeigebäume. Die Pflege ist aufwändiger als bei anderen Sorten. Die starkwachsenden, aber dünnen und wenig verzweigten Ruten führen zu einem stark überhängendem Wuchs, der einfach mehr

Zeit und Pflege erfordert. Bei jeder Streuobstwiesenführung, die ich unternahme, werden die alten Luikenbäume (außer *GEWÜRZLUIKE*) immer als total vernachlässigte Baumgestalten betrachtet. Luikenbäume sind nun mal nicht pflegeleicht. Dieser Rutenwuchs passt in kein einfaches Baumschnitt-Schema.

LUIKEN müssen in ihrem Wuchsverhalten und Ertrag ganz speziell begleitet werden, und dabei ergibt sich dieses sonderbare Baumbild.

Luike-Typen

In meiner Jugendzeit 1960–1975, als unsere Mosterei noch im Betrieb war, war die *ALTE LUIKE* bereits sehr selten. Eine Ausnahme bildete im Landkreis Göppingen und auf Alb-Obstwiesen die *GINGER-LUIKE*. Die *GINGER-LUIKE* ist aber kein Spätherbstapfel, sondern ein großfruchtiger Spätsommerapfel für Kuchen, Apfelsaftbereitung und Frischverzehr. Für die Apfelmöstopbereitung ist dieser Luikentyp weniger geeignet. Es ist nicht einfach zu begreifen, wie solch eine geschätzte Baumfrucht ihre Daseinsberechtigung verlieren konnte in einem so breiten ländlichen Raum. Der Rückgang der Mostbereitung um 1950 und der Zeitpunkt der Rodungsprämien hat das Sterben der Luikenbäume sicherlich noch beschleunigt. Die Apfelsorten der Züchtungen ab selbigem Zeitpunkt waren, weil mit reduzierter Säure, lieblicher, auch feiner, größer und ansprechender. Der Handel beschleunigte den Siegeszug des ansprechenden anderen Genussapfels. Für die *LUIKE* waren kaum Platz und Angebot mehr da. Der besondere Genuss des *LUIKENAPFELS* aber war noch manchen bewusst und wurde von ihnen geschätzt; man musste auf ihn ja nicht ganz verzichten, es gab ja immer noch die *LUIKE* in Altbeständen. Es

erschien niemandem von Wichtigkeit, die immer treue *LUIKE* auch noch zu fördern und zu unterstützen. Für Liebhaber gab es ja noch die alten Bäume, aber nachgepflanzt wurden keine mehr. Ein Apfelbaumalter beträgt nun mal ca. 80 Jahre, beim *LUIKEN* vielleicht etwas mehr.

Neues Sortiment

Vor 95 Jahren, ca. 1925, wurde in meiner Heimatgemeinde Bad Ditzgenbach-Gosbach bei einer Flurbereinigung 50 ha einer Hanglage-Ackerfläche in Obstbaumwiesen gewandelt. Wenn eine riesige Ackerfläche zu einer Baumwiese gemacht wurde, musste eine wichtige Nutzung dahinter stehen. Heute stehen noch ca. 800 Bäume in dieser Flur. Die Sorten waren damals modern, großfruchtig und auch als Genuss- und Tafelapfel ansprechend, z. B. *WINTER-GLOCKENAPFEL*, *BRETTACHER*, *BOSKOOP*, *BOIKEN-APFEL*, *BERNER ROSENAPFEL*, *ONTARIO*, *JOSEF MUSCH*, *LINSENHOFER SÄMLING*, *GOLDPARMÄNE*, *KAISER WILHELM*, *ROTER BELLEFLEUR*, *RHEINISCHER BOHNAPFEL* und *MAUNZENAPFEL* (die drei letztgenannten sind Spätblüher mit Frostsicherheit). Auch wurde *GEWÜRZLUIKE* gepflanzt, aber *GEWÜRZLUIKE* ist als Baum keine *LUIKE*, nur der Name sagt *LUIKE* und die Farbausprägung (Streifling). Bei dieser Auswahl war aber keine *ALTE LUIKE* dabei. Sogar die *GINGER LUIKE*, welche man heute noch des Öfteren findet, wurde nicht berücksichtigt. Warum? Wahrscheinlich passte der Baumwuchs nicht in das gepflegte Baumsortiment.

GEWÜRZLUIKE

Der Besitz eines Luikenbaumes war für alle Grundstücksbesitzer wichtig, aber es sollte keine *ALTE LUIKE* mit ihrer Rutenkrone sein. Die *GEWÜRZLUIKE* war mit ihrem Wuchs zeitgemäßer und auch der Name versprach

Tabelle: Die meisten hier aufgeführten Luiken sind Arbeitsnamen von August Kottmann. Die pomologisch beschriebenen sind alle im vorherigen Abschnitt erwähnt.

ALTE LUIKE	HABERBÄRES LUIKE	MUSKATELLER LUIKE
BASCHTLES LUIKE	HEMMINGER LUIKE	OBERBOIHINGER LUIKE
BEIMERESTETTER LUIKE	HESLACHER LUIKE	ÖSCHINGER LUIKE
BEMPFLINGER LUIKE	JÄGER LUIKE	PFULLINGER LUIKE
BISSINGER LUIKE – BLEICHHÄUSLE	JÄGERMICHEL LUIKE	PLATTENHARDTER LUIKE
BLAULUIKE	KÄLMENLUIKE	RINK LUIKE
BÖBLINGER STRASSENLUIKE	KASTANIENLUIKE	SAUERLUIKE
BÖHRINGER'S ALTE LUIKE	KIENLES LUIKE	SCHWEIZER LUIKE
EDELLUIKE	KLEINBETTLINGER LUIKE	SOMMERLUIKE
EHESTETTER LUIKE	KÖNIGSLUIKE	SPÄTE LUIKE GROSSENGSTINGEN
FETZER LUIKE	KORBER LUIKE	STAUFERLUIKE
FORELLENLUIKE	LETTENLUIKE	SÜSSLUIKE-WINNENDEN
FRÜHLUIKE	LORETTO LUIKE	UNTERLÄNDER WEINLUIKE
GEORG'S LUIKE	LUDWIGS LUIKE	UNTERSÖLLBACHER LUIKE
GINGER LUIKE	LUIKE DETTINGEN/TECK	WEISSLUIKE
GLASLUIKE	LUIKE HOCHWIESE GLEMS	ZÄPFLESLUIKE
GSÄTER LUIKE		

mehr Würze. *GEWÜRZLUIKE* ist ein Zufalls-sämling und etwa seit 1885 von Nord-Württemberg aus verbreitet.

Die wirklichen Unterschiede der *GEWÜRZ-* gegenüber der *ALTEN LUIKE* liegen auch im Apfelcharakter. Die Typen der *ALTEN LUIKE* sind säuerlich, süß-weinig und die der *GEWÜRZLUIKE* angenehm, tafelfapfelwürzig. Somit stand die *GEWÜRZLUIKE* von allen Typen damals höher in der Gunst. Fragt man Streuobstwiesenbesitzer nach *LUIKEN* und Luikenarten, so ist die erste Antwort immer *GEWÜRZLUIKEN*. Fragt man dann nach weiteren Luikenarten, so ist immer die Antwort: ja die *ALTEN LUIKEN*, und die waren immer besonders gut zur Mostweinerstellung, aber wir haben keine Bäume mehr. Die Erinnerung an die alten *LUIKEN* bestehen immer aus lobenswerten Eigenschaften.

Wie könnte uns der LUIKENAPFEL heute mit seiner vielfältigen Verwertung neu begeistern?

- Ein Luikenapfelsaft als besonders aromatischer Saft, unterschieden nach *SOMMER-, HERBST- und SPÄTHERBSTLUIKEN*
- Ein Apfelaroma im Kuchen und Gebäck, das außergewöhnlich ist
- Der Name steht für frühere Trinkkultur
- Apfelchips vom *LUIKENAPFEL*, Säurestruktur und die rote Farbe sind das Besondere
- Ein Wertgefühl eines Naturproduktes aus eigenem Garten, das mit keinem Apfel vergleichbar ist, Alleinstellungsmerkmal
- Ein Apfelmöstopweingetränk, im direkten Vergleich den Traubenweinen ebenbürtig, wenn nach neuzeitlicher Gärungstechnologie und biologischem Wissen hergestellt

- Edeldestillate aus Luikensorten oder auch Liköre sind die ‚Pralinen‘ des Genusses.
- Der **LUIKENAPFEL** wurde als landschaftsprägender Apfelbaum aus Württemberg 2017 von Slow-Food in die Arche des guten Geschmacks aufgenommen.

Unermessliche Vielfalt der Luike-Typen

Die **LUIKE** oder der **LUIKENAPFEL** hat sicher ein sehr langes Kulturgutleben, vielleicht bis ins Mittelalter. Heute zähle ich schon 40 Luikennamen aus Schwaben, alle haben eine Ähnlichkeit und doch sind viele anders. Ob man nun die **LUIKEN** in ihrer Vielzahl als rein einzelne Apfelsorten festhält oder als **LUIKEN**-Untertypen benennt, ist in dieser geschriebenen Zusammenfassung zunächst unwichtig. Wichtig ist mir, dass wir in unserer Kulturgeschichte einen Apfel hatten, der unseren Vorfahren sehr viel gab: einen Genuss als Getränk, an Würzigkeit, an Aroma und an Erntesicherheit.

»Ja, die echten alten **LUIKEN**« hört man oft. Dann muss es auch Luikentypen gegeben haben, die unterschiedlich in ihrer Art waren. **LUCAS** schreibt 1854 über den **LUIKENAPFEL**: »Die Nachfrage nach dieser Apfelsorte in allen Baumschulen des Landes ist fortwährend sehr bedeutend, und man wird bald dahin kommen, dass ein Viertel aller angepflanzten Apfelbäume dieser Sorte angehören. Aus Samen gezogen, bleibt sich der **LUIKEN** ziemlich treu, doch kommen auch mancherlei Spielarten hervor.«

Im schwäbischen Streuobstbau gibt es Luikentypen, die einzelne Regionen charakterisieren, z. B. die **PFULLINGER LUIKE** um Reutlingen. Die **GINGER LUIKE** im Landkreis Göppingen, die **STUBERSHEIMER LUIKE** für die

Ulmer Albhochfläche, die **MUSKATELLER LUIKE** oder **BASCHTLES-APFEL** um Kirchheim (**BASCHTLES-APFEL** heißt auch **PETERMÄNNLE** in Weilheim / Teck und Kirchheim / Teck) oder die **HESLACHER LUIKE** (**HESLACHER GEREUTAPFEL**) um Stuttgart. Die **STAUFERLUIKE** um Hohenstaufen, den Berg des mittelalterlichen Staufergeschlechts und viele andere Spielarten gibt es in ganz Schwaben (Kleinbettlinger Luiken, Untersöllibacher Luiken). Die Namen der **LUIKEN** leiten sich auch vom Erntezeitpunkt ab: **FRÜH-**, **SOMMER-**, **HERBST-LUIKE**, auch vom Gemeinde- oder Gewandnamen: **GINGER-**, **PFULLINGER-**, **HESLACHER-**, **LETTEN-**, **STAUFER-LUIKE** usw.. Die Genuss- und Verwertungseigenschaften werden sehr oft zur Benennung verwendet: **KÖNIGSLUIKE**, **EDELLUIKE**, **MUSKATELLER LUIKE**, **SÜSSLUIKE**. Auch die Farbausprägung ist namensgebend, z. B. **WEISSLUIKE**, **BLAULUIKE**, **GLASLUIKE**. Wenn doch für einen Apfel so viele Namen mit deutlicher Genuss- und Gebietsbezeichnung verwendet werden, handelt es sich um etwas Besonderes. Kaum eine unserer alten Apfelsorten hat auch nur annähernd so viele schmeichelnde Genussnamen.

Gemeinsame Eigenschaften der LUKEN-Typen

Die folgenden Luikenäpfel haben trotz ihrer Charakter- und Namensverschiedenheit Gemeinsamkeiten:

- Späte bis sehr späte Blüte mit Blattaustrieb oft erst nach den Eisheiligen, Mitte Mai
- Rutenwuchs mit stark hängenden Fruchttästen
- Jungruten (Jahrestriebe) besitzen im unteren Drittel keine ausgetriebenen Blattknospen
- Luikentypische Deckfarbe Karminrot gestreift, geflammt, schwach bis fast

deckend von der Stielgrube bis zum Kelch (der **LUIKENAPFEL** zählt zu den Streiflingen)

- Blauviolette Bereifung der Äpfel, in manchen Jahren außergewöhnlich stark
- Fast immer einen geschlossenen engen Kelch, sowie kleine Falten und Höcker um ihn herum
- Apfel ist säurebetont mit typisch weinartigem Charakter
- Hervorragende Verwertungseigenschaften, besonders zu Saft und Apfelmolch und zu Destillaten.
- Erziehungs- und Pflegeschnitt müssen schwächer und zurückhaltender und den Luikenwuchs unterstützend durchgeführt werden
- Beim Erziehungschnitt muss versucht werden, die später tragenden Leitäste im Dickenwachstum zu fördern.

Fragen über Fragen ...

Ich kann mit Aufzählung der vielen Luikennamen und Spielarten keine verbindliche Luikengliederung und auch Namensfestlegung erstellen.

Eine annähernde Vollständigkeit der Luikentypen kann ich auch nicht erbringen, da das Luikenwissen fast ausschließlich nur von älteren Personen noch vorhanden war und wiederum nur aus Überlieferung der Vorgeneration besteht. Da jede Region, jede Gemeinde, jeder Baumwiesenbesitzer eine andere Luikensorten-Benennung hat, ist eine direkte Differenzierung der Spielarten und Typen jetzt noch nicht möglich. Diese Aufzählung soll ein Anstoß für luikeninteressierte Personen sein, um für die nächsten Jahre etwas mehr Sicherheit in der Sortentypen-Vielfalt zu erreichen. Eine wichtige und durchaus von kleinen Erfolge geprägte Maßnahme wäre, ältere Personen, Streuobstwiesenbesitzer und

Baumwarte über deren Wissen zu Luikenäpfeln zu befragen. Leider bekommt man oft die Antwort: wir hatten solch einen Luikenbaum, aber die Altersschwäche hat ihn eingeholt und es gibt ihn nicht mehr. Findet man aber noch alte Luikenbäume, so sind das schon sehr, sehr alte, geschwächte Bäume kurz vor dem Niedergang. Die Rettung solch eines Luikenbaumes oder Luikentyps ist nur noch über eine Dokumentation in Bild und Schrift und mit Wissen vom Baumbesitzer möglich. Oft ist es bei alten Luikenbäumen sehr schwierig, Pflanz-Reiser zu schneiden. Sind die Jahrestriebe zu schwach, hilft ein kräftiger Rückschnitt, um im kommenden Jahr taugliche Pflanzreiser zu erhalten. Die Luikenreiser können dann nur auf eine zur Austriebszeit passende Unterlage oder einen Stammbildner veredelt werden.

Meine Beschreibungen und Erläuterungen zu den Luikenäpfeln sollen nicht als feste Niederschriften betrachtet werden. Sie sollen ein Anstoß sein, bei dieser schwäbisch sehr bedeutenden Apfelsorte mehr Klarheit in ihrer Sortentypisierung zu bringen.

Je breiter und weiter wir uns in regionales, sogar kommunales Obstwissen dieser Sorte vertiefen und dabei altes Erfahrungswissen lüften, desto sicherer werden wir mit unseren Festlegungen. Natürlich brauchen wir dazu noch einige Jahre und engagierte Obstkundler und Pomologen sowie auch Forschungsinstitute, die sich um dieses Thema bemühen.

Dieser doch geschichtlich so wertvolle Apfeltyp **LUIKE** (Apfelsorte) verdient es, seine geschichtlichen und verwandtschaftlichen Wege und Verbindungen etwas mehr zu durchleuchten. In meinen schon einige Jahre andauernden Luikenbaum-Erkundungen in

vielen Gebieten Baden-Württembergs ist mir besonders aufgefallen, dass alte bis sehr alte Luikenbäume fast immer große, gesunde Stammbildner waren und sind: große, massige Stämme mit intakter Holz- und Rindenproduktion. Der Verfall der Bäume kommt selten von der Wurzel und vom Stamm, sondern meist vom Leitastbruch, großflächigen Wunden, Feuchtigkeit oder Pilzbefall, was das Innenholz aushöhlt. Solche Habitatsbäume bei den **LUIKEN** sind aber immer noch sehr vital mit ihren wenigen Ästen. Sie besitzen große und relativ dicke Blätter, somit ist das Blatt mit der guten Assimilation ein Vorteil für langes Leben. Heute versucht man, regionale, besonders aber geschichtliche Produkte in eine Marktnische zu führen und davon einen zusätzlichen Nutzwert zu erhalten.

Wichtig ist es nun:

- ▶ Luikenbäume ausfindig zu machen
- ▶ Luikensorten und Spielartnamen (Ortsnamen) abzufragen und aufzuschreiben
- ▶ Alte Obstbaumwarte, Fachwarte oder Obstlerproduzenten über die Besonderheit dieses Apfels zu befragen
- ▶ Luikenbäume zu dokumentieren, Fotos, Beschreibungen und Baumwiesenbesitzer ausfindig machen
- ▶ Äpfel wenn möglich einem Fachmann übergeben (mind. 20 Stück mit Blättern und Jungtrieb) oder Informationen an den Verfasser des Artikels leiten.

Projekt: Bestimmung und Beschreibung verschiedener Luikensorten
Angeregt durch die Arbeit des Verfassers dieses Artikels an den verschiedenen Luikensorten und -typen hat sich eine Arbeitsgruppe aus Mitgliedern der Landesgruppe Baden-Württemberg vorgenommen, die Luikengruppe pomologisch intensiver zu

bearbeiten. Ziel ist es zu klären, welche der Luikenformen als eigenständige Sorte angesprochen werden können. **Die Arbeitsgruppe besteht aus August Kottmann, Rudolf Thaler, Matthias Braun, Thilo Tscherich und Hans-Thomas Bosch.** Sie werden fachlich und finanziell unterstützt durch die Sortenerhaltungszentrale Baden-Württemberg am Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB). So trägt das KOB die Kosten der pomologischen Bearbeitung begleitenden genetischen Fingerprints (Labor Ecogenics / Schweiz). Insgesamt wurden zunächst 30 Luikentypen beprobt und pomologisch bearbeitet, die sich gruppieren lassen in:

- ▶ Luikensorten, die in der Literatur als eigenständige Sorten beschrieben sind (u. a. Ginger Luiken, Pfullinger Luiken, Glasluiken, Muskatellerluiken)
- ▶ Luikensorten ohne Nachweis in der Literatur (u. a. Lettenluiken, Stauferluiken, Kleinbettlinger Luiken, Königsluiken) unbekannte Vorkommen, die in Frucht- und Baummerkmalen Luikensorten ähneln; sie werden mit Arbeitsnamen (AN) geführt (u. a. AN Rink-Luiken)
- ▶ Sorten ohne „Luiken“ im Namen, von denen aber vermutet wird, dass sie mit dem Luikenapfel eng verwandt sind (u. a. Maurabeschtele, Schmidbasteles, Christianspafel)

Die Bearbeitung ist noch nicht abgeschlossen. Über erste Ergebnisse wird im nächsten Jahresheft berichtet (Anm. d. Red.).

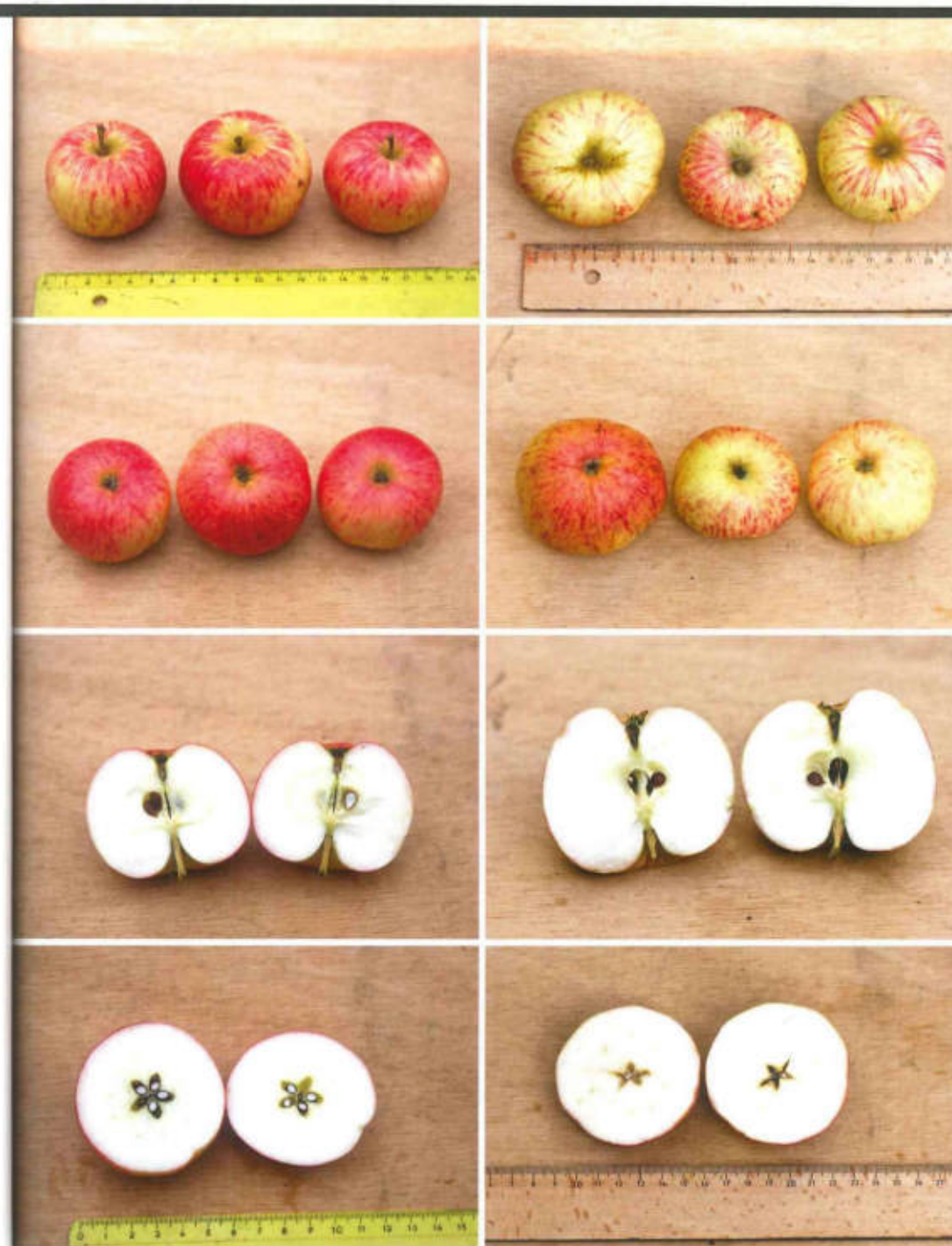


Abb. Heslacher Luiken (Heslacher Gereut)

Abb. Ginger Luiken

Kurzbeschreibung Luike-Typen

Heslacher Gereut (apfel)

Wiese Hiltental, Besitzer Labbé-Führinger
Baum: Alter ca. 70–80 Jahre; Baum an Größe und Wuchs schon vor Jahren auseinandergebrochen am Stamm; Astmitte an Übertrag
Frucht: rundlich gebaut, eher weniger ungleichmäßig als *GINGER LUIKE*. Leicht stielbauchig und mit deutlichen spürbaren Kanten vom Kelch bis zur Stielhöhlenabplattung; B 60 mm, H 50 mm, Gewicht 87 g, 10 Stück 850 g

Erntezeit: 10 Tage nach *GINGER LUIKE*; Anfang bis Mitte / Ende September

Schale: sehr oft blau bereift völlig überzogen; glatt und leicht wachsartig, Grundfarbe oft schwer erkennbar, gelblich grün von sehr kräftiger Rotfärbung, gestreift, geflammt, auch mit kräftigem Rot-Grundton. Rotfärbung oft unter der Schale bis ins Fruchtfleisch

Stielgrube: mittelweit bis mitteltief. Bei der Hälfte der Äpfel fehlt eine Stielgrubenberostung, z. T. sehr schwach am Stielgrund. z. T. auch deutlich schuppig berostet, ockerfarbig

Stiel: mittellang bis sehr lang, mitteldick, grau-grün; ohne Stielgrubenberostung kann der Stiel auch rötlich sein. Stiellänge bis zu 30 mm, Stielende deutlich knopfartig

Kelchgrube: klein bis sehr klein und flach, Kelch sehr klein und zusammengezogen bzw. geschlossen. Kelchblätter grün, dunkelgrün bis hornartig schwarz, klein zugespitzt in sich unregelmäßig gedreht; kleine Kelchgrube, immer faltig zusammengezogen, daher auch gedrehte Kelchblätter

Kelchhöhle/-röhre: Kelchhöhle klein, manchmal in lange Kelchröhre übergehend

Kernhaus: nach innen offen, aber nicht so deutlich wie bei *GINGER LUIKE*; Kernhaus-

wände ohrenförmig, selten mit ausgeblühten Rissen; Gefäßbündellinie breit zwiebel-förmig bis abgeplattet.

Kerne: mittelgroß, oval bis länglich, z. T. auch dickbauchig; Farbe: braun / hellbraun

Fruchtfleisch: weißlich gelb, unter der Schale z. T. gerötet; weich bis leicht mürbe.

Geschmack: säuerlich, schwach aromatisch; Öchsle 55–60° (7.10.15), pH 3,011

Ginger Luike

Gosbach – oberhalb der Sportplätze

Baum: zwei typische *GINGER LUIKE* in Gosbach, Hiltentalweg; Gemeindefläche, ehemals Schweizer Norbert „Fischer“; Alter 70–80 Jahre oder mehr

Frucht: Form sehr unregelmäßig und ungleichhälftig und eher breit-flach; Frucht ist mit sehr breiten Kanten, ausgehend vom Kelch; Form immer stielbauchig und zum Stiel deutlich abgeflacht.

Größe: von sehr groß bis klein. Mittel: B 75 mm, H 55 mm, 113 g, kann auch sehr groß werden; typisch handleicht

Erntezeit: Ende August bis Mitte September. Oft einzelne Früchte noch später reifend. Das Zeitfenster der Ernte ist sehr lang, je nach Jahreswitterung kann es sich um zehn Tage verschieben. 2015 waren es fast 14 Tage später (trockener Hitzesommer)

Schale: Grundfarbe grünlich-gelb, karminrot bis schwachrot geflammt mit deutlichen abgesetzten Streifen und rotgehaucht die Flammstreifen überzogen. Streifen meist von der Stielgrube ausgehend. In manchen Jahren ist der Apfel auch weiß behaucht überzogen. Schale glatt, ohne deutlich sichtbare Lentizellen, im Reifestadium wachsartig

Stielgrube: breit, flach bis mitteltief, kann sehr unterschiedlich sein. Im Stielgrund z. T. grün-grau berostet

Stiel: kurz bis sehr kurz, mitteldick bis dick; Farbe hellbraun bis grau-grün

Kelchgrube: klein, oft flach, aber immer mit deutlichen Rippen und Kanten; Kelchgrube oft grünlicher. Kelch geschlossen zusammengezogen und ungleichartig hochge-

dreht. Kelchblätter kurz spitz bis mittellang und grün-grau

Kelchhöhle und -röhre: Kelchhöhle kurz trichterförmig, manchmal bis zur Kernhaus reichende Kelchröhre

Kernhaus: groß und völlig offen, Kernhauswände typisch ohrenförmig. Kerne sehr klein, rundlich-oval und sehr kurz zugespitzt

Fruchtfleisch: gelblich weiß-grünlich, im Reifezustand weich, grobzigelig und saftend. Aromatische Duft- und Geschmacksnote. Fruchtsäure eher schwach.

Apfel wird bald mürbe.

Öchsle: 60–70°, 2015 (extrem), pH 3,5



Abb. Heslacher Luike (Heslacher Gereut)



Abb. Ginger Luike



THEMENSCHWERPUNKT

Ist Streuobst ...
zeitgemäß?
zukunftsfähig?
enkeltauglich?
wirtschaftlich?
am Ende?
Erfolgsgeschichten

POMOLOGIE

Sortenporträts:
Holsteiner Cox
Luikenapfel
Sertürners Renette
Ruhm aus Thüringen
Schweizer Bratbirne

PROJEKTE

Obstzüchtung: Gemeingutbasiert
Blühzeiten: Hessische Apfelsorten

HISTORIE UND LITERATUR

Nüsse: Weltkriege und Walnussbestände
Buch: 13 Rezensionen
Porträt: Conrad Bernhard Rosenthal
Friedrich Wilhelm Donauer

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

Streuobst:
Anlage einer Obstwiese
Wurzelentwicklung
Borkenkäfer

STREUOBST

Vögel der Streuobstwiese: Hühner
Es grünt unter den Obstbäumen: Moose

BERICHTE AUS DEM VEREIN

Vereinsarbeit: Regionales ist politisch



Pomologen- Verein e.V.

Jahresheft 2020

