

Binauer Apfelgarten

Diese Anlage wurde im Jahr 2001 von der Gemeinde Binau in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Neckartal - Odenwald geschaffen. Sie wird betreut von der Gemeinde und von den Haus-, Obst- und Gartenfreunden Binau.

Wer denkt bei den wenigen Apfelsorten, die heute als genormte Einheitsfrüchte in den Regalen der Supermärkte angeboten werden, noch an die einstige Vielfalt von Apfelsorten in unserer Kulturlandschaft? Gerade die bodenständigen und traditionell im Odenwald angebauten Apfelsorten geraten immer mehr in Vergessenheit, obwohl sie vor allem in Binau einst eine große Bedeutung hatten.

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts unterhielt die Gemeinde Binau eine „Obstbaumschule“, und schon vor 1882 war das weithin bekannte „Binauer Tafelobst“ prämiert worden. Verpackt in Holzkisten wurde das Obst mit der Bahn bis in weit entlegene Städte des damaligen Reiches verschickt.

Auch war es ganz selbstverständlich, dass in jedem Binauer Keller der wunderbare Apfelm most in Fässern eingelagert war.

In dem Binauer Apfelgarten finden Sie 20 Hochstämme von verschiedenen alten und typischen Apfelsorten von Bitterfelder bis zur Zabergäu Renette. Im Jahr 1933 wurden auf der Gemarkung Binau noch 4250 Apfelbäume gezählt.

Mit dem Binauer Apfelgarten soll vor allem den Jüngeren unter uns ein Eindruck von der Reichhaltigkeit und Formenvielfalt unserer einstigen kleinbäuerlichen Kulturlandschaft vermittelt werden.

Jakob Fischer
Schöner vom Oberland

Die Sorte stammt als Zufallssämling aus Süddeutschland. Der Baum ist stark im Wuchs mit breitpyramidaler, großer Krone (guter Stammbilder). Die Standortansprüche der Sorte sind gering, das Holz ist frosthart. Die großen, unregelmäßig flachrunden Früchte sind goldgelb, auf der Sonnenseite oft leuchtend rot. Das Fruchtfleisch ist saftig und säuerlich. Die Erntezeit des Jakob Fischer liegt im September bis November, die Früchte dieses robusten Wirtschaftsapfels sind begrenzt haltbar.

Gravensteiner

Diese Sorte stammt aus Gravenstein in Schleswig-Holstein und ist als besonders hochwertiger Tafelapfel sehr begehrt. Der Baum ist sehr starkwüchsig, verträgt aber keine Trockenheit. Die Früchte sind ziemlich groß, hoch gebaut und mit Rippen gewölbt. Reife Früchte sind von einer Wachsschicht überzogen. Die grüngelbe, später leuchtendgelbe Grundfarbe ist auf der Sonnenseite von karmesinroten Streifen überzogen. Das weiße und vollaftige Fruchtfleisch hat ein hervorragendes Aroma und der ganze Apfel verströmt einen starken Duft. Die Erntezeit liegt schon Anfang September.

Gewürzlikken

Die als Ess- und Kochapfel beliebte Sorte stammt als Zufallssämling aus Württemberg. Der Baum braucht einen warmen Standort und bildet weit ausladende Kronen, die man wegen der stark verzweigten Triebe kräftig auslichten muss. Der mittelgroße, gleichmäßige rundliche Apfel hat eine glatte und feste Schale und eine gelblichgrüne Grundfarbe, die allmählich in strohgelb übergeht. Typisch sind das lebhafte und marmorierte Rot, die kurzen, dunkelroten Streifen und die zahlreichen Schalenpunkte. Das weiße und feste Fruchtfleisch ist saftig, angenehm säuerlich und sehr würzig. Die Ernte ist Mitte bis Ende Oktober.

Goldparmäne
Goldrenette
Winterparmäne

Diese alte Sorte wurde schon vor 1700 als Zufallssämling in Frankreich bekannt und später von England aus in unserem Raum verbreitet. Die Frucht ist klein bis mittelgroß, etwas hochgebaut bis stumpfkegelig und hat ein gelbliches, festes Fruchtfleisch. Der Apfel ist mäßig saftig, aber wohlschmeckend süß mit feiner Säure und einem nussartigen Aroma. Die Erntezeit ist Mitte bis Ende September, die Genussreife von Oktober bis Dezember.

Krügers Dickstiel

Den Namen hat diese Sorte von dem fast verschwindend kurzen, aber dicken Stiel der Früchte. Die Krone des langsam wachsenden Baumes hat eine feine Verzweigung und muss nur gelegentlich ausgelichtet werden. Als Spätblüher ist die Sorte auch für frostgefährdete Lagen geeignet. Die mittelgroßen Früchte sind gleichmäßig rundlich und kelchwärts verjüngt. Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb bis ockerfarbig mit eigenartig grünen Flecken. Sonnenseits ist die Schale matt rot verwaschen und geflammt. Das weiße Fruchtfleisch hat eine milde Säure und ein angenehmes Aroma. Die Sorte ist für die Selbstversorgung als Ess- und Kochapfel gut geeignet. Erntezeit liegt Anfang bis Mitte Oktober.

Jakob Lebel

Um das Jahr 1825 von Jacques Lebel in Frankreich gefunden.
Der Baum ist stark und breitkronig und gedeiht auch in rauerer Lagen. Der Jakob Lebel ist eine robuste, anspruchslose alte Hochstammsorte mit hohem Ertrag.
Die Frucht ist saftig, angenehm säuerlich und wohlschmeckend. Sie kann bis Dezember im Hauskeller gelagert werden.
Die Erntezeit liegt Anfang Oktober.

Blenheim

Diese Sorte heißt eigentlich „Goldrenette von Blenheim“ und stammt aus England, wo sie Anfang des 19. Jahrhunderts gefunden wurde.
Der Baum hat eine dunkle, fast schwarze Rinde, wächst kerzengerade und bildet eine große breitausladende Krone. Die großen Früchte sind plattrund, anfangs grüngelb und werden mit zunehmender Reife goldgelb mit rötlichen Streifen auf der Sonnenseite. Das Fruchtfleisch ist saftig und von würzigem, feinsäuerlichem Geschmack.
Die Erntezeit liegt Mitte Oktober und die Äpfel bleiben bei guter Lagerung bis ins Frühjahr hinein frisch.

Öhringer Blutstreifling

Es handelt sich um eine Lokalsorte aus Öhringen, Württemberg.
Auffallend an dem mittelgroß wachsenden Baum sind die graugrünen, schmalen Blätter.
Die mittelgroßen Früchte sind meist hochgebaut und haben eine schmale, tiefe Kelchgrube.
Die wachsartige Schale ist glatt und hat eine strohgelbe Grundfarbe. Die sonnenseitige Deckfarbe ist blutrot mit dunkleren Streifen.
Das weißliche Fruchtfleisch ist saftig und süßlich, aber ohne besonderes Aroma. Die Sorte ist daher am besten als Essapfel für den Sofortverzehr geeignet. Für die Mostbereitung fehlt der Sorte die Säure.
Die Erntezeit liegt Anfang bis Mitte Oktober.

Bittenfelder

Die Sorte wurde als Zufallssämling in Bittenfeld (Baden-Württemberg) bekannt und sie ist im Neckartal als Mostapfelsorte weit verbreitet.
Der Baum ist sehr robust, langlebig und widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge.
Die kleinen, rundlich platten und gelegentlich auch schiefen Früchte sind grünlichgelb bis zitronengelb und haben einen hohen Zucker- und Säuregehalt.
Die Ernte erfolgt Ende Oktober bis Anfang November und die Äpfel können bis in den Winter hinein gekeltert werden.

Bohnappel

Großer Rheinischer Bohnappel

Diese weitbekannte Hochstammsorte stammt vom Mittelrhein (um 1800) und ist vor allem als Most- und Kochapfel geschätzt.
Der Baum ist mittelstark und bildet große Kronen. Er benötigt vor allem Bodenfeuchte und gedeiht auch in rauere Klima bis 1000m Höhe.
Das Fruchtfleisch ist grünlich, nach dem Kochen aber weiß bleibend. Der Geschmack des sehr festen und erfrischend saftigen Fruchtfleisches ist säuerlich mit nur wenig Aroma.
Die Erntezeit liegt Ende Oktober bis Anfang November.

Boskoop

Schöner von Boskoop

Er stammt aus Boskoop in Belgien, wo er um 1860 aus dem Nebentrieb einer Apfel-Wildlingsunterlage gewonnen wurde. Er ist heute eine Hauptsorte für den Erwerbsobstanbau. Der Baum gehört zu den stärkst wachsenden Sorten und bildet große, breitausladende Kronen. Der Ertrag ist hoch, setzt aber erst spät ein. Als Standort bevorzugt der Boskoop kräftige, auch schwere, jedoch feuchte Böden und luftfeuchte Lagen. Bei der Frucht gibt es den gelblich-grünen, berosteten Boskoop. Neuerdings wird der dunkel kaminrote Boskoop wegen seiner schönen Farbe bevorzugt. Das Fruchtfleisch ist grobfaserig, angenehm säuerlich und saftig. Mit seinem kräftigen, feinwürzigen Geschmack unterscheidet sich der Boskoop von den süß schmeckenden Apfelsorten. Die Erntezeit liegt Mitte bis Ende Oktober.

Winterrambur

Die Sorte stammt aus Deutschland (vor 1800) und ist für den Erwerbsobstbau nicht geeignet, da der Marktwert aufgrund der bescheidenen Qualität des Apfels nur gering ist. Der Baum wächst stark und bildet eine ausladende Krone mit kräftigen, tragfähigen Ästen. Die große bis sehr große, plattrunde Frucht hat ein gelblichweißes, festes, etwas grobes Fruchtfleisch. Der Geschmack ist süß und leicht säuerlich, hat aber nur wenig Gewürz und Aroma. Der Winterrambur ist als Mostapfel ungeeignet, findet aber als Kochapfel Verwendung. Erntezeit liegt Anfang Oktober.

Kaiser Wilhelm

Die Sorte wurde 1864 bei Solingen gefunden und ist nicht identisch mit dem Wilhelmsapfel im Bodenseegebiet. Der Baum bildet mächtige, breitpyramidale Kronen. Die großen, breitkegeligen Früchte haben eine grünliche, später gelbliche Schale, die leuchtend rot geflammt ist. Das gelbliche Fruchtfleisch ist fest und hat einen süßsäuerlichen Geschmack. Die Sorte wird vor allem für Süßmost verwendet. Die Ernte erfolgt Ende September bis Mitte Oktober.

Zabergäu Renette

Die Sorte ist 1885 als Zufalls sämling in Hausen a. d. Zaber (Kreis Heilbronn) durch Aussaat entstanden und wurde 1926 vorgestellt. Der Wuchs des Baumes ist stark, schwächt sich bei älteren Hochstämmen ziemlich ab. Die Frucht ist groß, meist flachrund und mittelbauchig. Das gelbliche Fruchtfleisch ist mäßig saftig, mild säuerlich und von feinwürzigem Wohlgeschmack. Die Zabergäu Renette ist ein guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Die Erntezeit liegt im Oktober, die Genussreife November bis März.

Ontario

Die Sorte stammt aus der Provinz Ontario in Kanada, wo sie 1874 gezogen wurde.

Der Baum ist mittelstark, die Krone bleibt klein. Daher ist ein stärkerer Rückschnitt erforderlich. Der Ontario verlangt nährstoffreichen, frischen Boden in möglichst windgeschützter Lage. Die späte Blüte ist frosthart, dagegen ist das Holz sehr frostempfindlich.

Die großen Früchte sind flachrund und zum Kelch hin gerippt. Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, saftig erfrischend und hat einen hohen Vitamin C-Gehalt. Nur sonnenbeschienene Früchte färben sich aus und erhalten ihren vollen Geschmack.

Der Ontarioapfel ist eine gute Tafelsorte für den Hausgarten mit regelmäßig hohen Erträgen. Die Erntezeit liegt Mitte bis Ende Oktober, die Früchte können über den Winter gelagert werden.

Rheinischer Krummstiel

Bei der Sorte handelt es sich um einen um 1800 im Rheinland gefundenen Zufallssämling. Der Baum bevorzugt einen sonnigen Standort und bildet mittelgroße bis große Kronen. Ein regelmäßiger Schnitt ist erforderlich.

Der kurze Stiel der Früchte steht schräg in einer tiefen Stielgrube (daher der Name). Die Früchte sind mittelbauchig, meist hochgebaut und an Stiel und Kelch leicht gerippt. Die glatte Schale ist leichtglänzend und hat eine grüngelbe Grundfarbe, die jedoch mehr als zur Hälfte von einer bräunlich-rot marmorierten bis zur geflammten Deckfarbe überzogen ist. Das grünlich-weiße Fruchtfleisch ist fest, saftig, feinsäuerlich und würzig. Verwendung als Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Die Erntezeit liegt Ende Oktober.

Zuccalmaglio Renette

Die Sorte wurde 1878 in Grevenbroich/Rheinland gezüchtet und benannt nach dem Justizrat von Zuccalmaglio.

Der Baum liebt warme, sonnige Standorte und bildet eine kleine Krone. Regelmäßige Schnitte sind erforderlich.

Die kleinen bis mittelgroßen Früchte sind rundlich und gegen den Kelch stark verjüngt. Die glatte Schale hat eine grünlichgelbe, später gelbe Grundfarbe und ist sonnenseits gelbrot verwaschen und gefleckt. Deutlich sind zahlreiche bräunliche, von einem weißen Hof umgebene Schalenpunkte.

Das gelbliche Fruchtfleisch ist mittelfest, sehr saftig und von besonders würzigem, edlen Aroma. Diese hochwertige Tafelsorte kann bis Frühjahr gelagert werden.

Die Erntezeit liegt Ende Oktober.

Landsberger Renette

Sie wurde um 1850 in Landsberg a. d. Warthe (Polen) gezogen.

Der Baum hat einen kräftigen, schlanken Wuchs mit zahlreichen Seitentrieben. Ein regelmäßiger Schnitt ist erforderlich. Die Standortsansprüche hinsichtlich Boden und Klima sind bescheiden; - der Baum gedeiht auch in rauerer Lagen bis 800 m Höhe. Anfällig ist die Sorte dagegen gegen Schorf, Mehltau und Krebs.

Die Landsberger Renette ist eine alte Tafel- und Wirtschaftssorte.

Die Erntezeit liegt Anfang bis Mitte Oktober.

Weißer Winterröckchenapfel

Die Herkunft dieser Sorte als Zufallssämling ist unbekannt, - wahrscheinlich stammt er aus der Schweiz.

Bei älteren Hochstämmen dieser Sorte muss die Triebbildung durch kräftige Schnitte gefördert werden. Die glockenähnlich hochgebauten Früchte sind groß bis mittelgroß und zum Kelch hin unregelmäßig kantig. Die etwas raue Schale hat eine grünlichgelbe bis gelbe Grundfarbe und wird sonnenseits flächig ziegelrot.

Das weiße Fruchtfleisch ist fest und säuerlich-erfrischend, aber nur wenig saftig. Durch gute Lagerfähigkeit dieser problemlosen Wintersorte hat der Glockenapfel einen hohen Anbauwert.

Die Erntezeit liegt Mitte bis Ende Oktober.

Brettacher

Man nennt ihn auch Brettacher Sämling, da er als Zufallssämling in Brettach, Kreis Heilbronn, gefunden wurde. Schon bald war er im süddeutschen Raum weit verbreitet. Die Frucht ist ziemlich groß, flach, mittelbauchig und schwach gerippt. Das weiße, saftige und würzige Fruchtfleisch mit seiner erfrischenden Säure macht den Brettacher zu einem beliebten Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Die Ernte erfolgt Mitte bis Ende Oktober. Bei kühler Lagerung hat der Apfel von Februar bis März seine Genussreife erreicht.

Und nach der Apfelernte haben jung und Alt ihren Spaß an den knackigen, frischen und gesunden Äpfeln getreu dem Motto „**An apple a day - keep´s the doctor away**“.

