

## VERWENDUNG



Tafel



Wirtschaft/Küche



Brand



Dörrobst

## ANBAU



Bongert  
Bäume auf  
starkwachsender  
Unterlage veredelt



Hausgarten  
Bäume auf mittelstarker  
bis schwacher Unterlage  
veredelt



Wildobsthecke

plan K

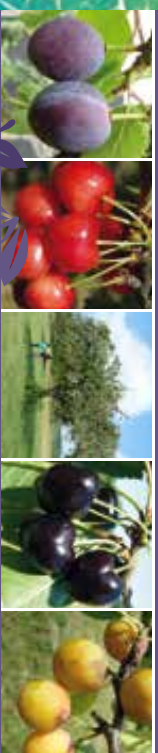
# Unsere Energienetze im Einklang mit der Umwelt



creos

Der Auftrag von Creos als Strom- und Erdgasnetzbetreiber ist es, die Versorgung mit Strom und Erdgas sicherzustellen. Das Unternehmen erfüllt diese Aufgabe zuverlässig und unter Einhaltung der Umweltauflagen.

[creos.net](http://creos.net)



## KIRSCHEN UND PFLAUMEN | AUS LUXEMBURG



# KIRSCHEN UND PFLAUMEN AUS LUXEMBURG

## UNTERSTÜTZEN SIE UNSERE STIFTUNG

Dank Ihrer Spenden konnte natur&emwelt Fondation Hëllef fir d'Natur **über 1.300 Hektar** schützenswertes Land erwerben.

Bitte helfen Sie uns auch weiterhin diese wertvollen Lebensräume zu erhalten und zu pflegen.  
**Spendenkonto: CCPL IBAN LU89 1111 0789 9941 0000**

## EFFIZIENT HANDELN

Den größten Teil ihrer Mittel verdankt die natur&emwelt Fondation Hëllef fir d'Natur monatlichen, jährlichen oder einmaligen Spenden und Nachlässen. Weitere Mittel verdankt sie Spenden, die ihr anlässlich von Geburten, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Todesfällen zukommen. **Spenden ab 120€ / Jahr sind steuerlich absetzbar.** Spenden kleinerer Beträge an andere gemeinnützige Organisationen sind zu diesem Zweck kumulierbar. Alle Spender erhalten eine Spendenquittung.

Weitere Infos unter [www.naturemwelt.lu](http://www.naturemwelt.lu)  
oder **Tel. 2904 04-1**



Mit der Unterstützung von:  
 creos  
Energy in motion

### Kirschen

### Pflaumen

Alte Luxemburger	Ardemner Rotpunktierete
Bongaren	Ardemner Spätzwetschge
Bigarreau Noir	Dubbele Boerewitte
Bopparder Hängige	Duerderer
Choque	Kirkes
Coburger Malherz	Koupanz
Elton	Lenshouren
Grafenburger	Marange (Karschnattspromm)
Hänkesch	Mensdorfer Bunte Reineclade
Landele	Pfirsichpflaume
Luxemburger Rotgesprenkelte	Pfänzspromm
Rouya	Promm Rouge
Sandweiler Frühe Rotbunte	Roodter Späte Reineclade
Späte Spanische	Von Hartwiß Gelbe Zwetschge
Straussen	Wenkelcher
Tilgeners Rote Herzkirsche	Zolverpromm

Bezugsquelle:

Natur Service Sarl  
C/o Elena Granda Alonso  
Email : [naturservice@pt.lu](mailto:naturservice@pt.lu)

## VERWENDUNG



Tafel



Wirtschaft/Küche



Brand



Dörrobst

## ANBAU



Bongert  
Bäume auf  
starkwachsender  
Unterlage veredelt



Hausgarten  
Bäume auf mittelstarker  
bis schwacher Unterlage  
veredelt



Wildobsthecke

# KIRSCHEN UND PFLAUMEN AUS LUXEMBURG

## INHALTSVERZEICHNIS

Einführung .....	4
Pomologie .....	12

### **Kirschen**

1. Alte Luxemburger .....	14
2. Bongaren .....	15
3. Bigarreau Noir .....	16
4. Bopparder Hängige .....	17
5. Choque .....	18
6. Coburger Maiherz Typ Sahlis-Kohren .....	19
7. Elton .....	20
8. Grafenburger .....	21
9. Hänkesch .....	22
10. Landele .....	23
11. Luxemburger Rotgesprenkelte .....	24
12. Rouya .....	25
13. Sandweiler Frühe Rotbunte .....	26
14. Späte Spanische .....	27
15. Straussen .....	28
16. Tilgeners Rote Herzkirsche .....	29

### **Pflaumen**

17. Ardenner Rotpunktierte .....	30
18. Ardenner Spätzwetschge .....	31
19. Dubbele Boerewitte .....	32
20. Duerderer .....	33
21. Kirkes .....	34
22. Koupanz .....	35
23. Lenschouren .....	36
24. Marange (Karschnattspromm) .....	37
25. Mensdorfer Bunte Reineclaude .....	38
26. Pfirsichpflaume .....	39
27. Pränzepromm .....	40
28. Promm Rouge .....	41
29. Roodter Späte Reineclaude .....	42
30. Von Hartwiß Gelbe Zwetschge .....	43
31. Wenkelcher .....	44
32. Zolverpromm .....	45

# EINFÜHRUNG



Ein seltenes Bild: Kirschbaumreihe im Acker (Gemeinde Contern)

## **Steinobst in Luxemburg**

Denkt man an alte Obstsorten, ist es vor allem der Apfel, der sich sofort in das Bewusstsein drängt. Im Jahr 2014 wurde daher von natur&mwelt in dieser Reihe die Broschüre „Äpfel und Birnen aus Luxemburg“ als erster Obstband herausgebracht.

In der vorliegenden Broschüre soll nun die weniger bekannte Vielfalt alter Süßkirsch- und Pflaumensorten betrachtet werden. Es sind hier bewusst nicht die allgemein verbreiteten Standardsorten, die sich in jeder Baumschule finden, sondern überwiegend die Luxemburger Regionalsorten in den Fokus gestellt, die teilweise seit Jahrhunderten in Bongerten kultiviert, von Besitzer zu Besitzer weitergegeben wurden. Eine den meisten Lesern sicher unbekannt, aber vielleicht gerade deshalb umso spannendere Welt. Lassen Sie sich überraschen!

## **Luxemburgs rotbunter Kirschenschatz**

Schlendert man zur Kirschreife durch alte Bongerten, z. B. im für seine Kirschen berühmten Trintiger Tal, leuchtet es von weitem orangerot in den Bäumen. Es sind vor allem die gelbroten – in der pomologischen Fachsprache spricht man von rotbunten – Kirschen, die hier und auch in anderen Teilen Luxemburgs verbreitet sind.

Diese Sorten, seien es die Aromabomben 'Rouya', 'Choque' und 'Hänkesch', die um Ettelbrück verbreitete 'Bongaren', die 'Alte Luxemburger' oder die knackige 'Straussen', sind außerhalb Luxemburgs fast gänzlich unbekannt. Sie sind der rotgoldene Schatz des Herzogtums. Nicht zu allen Sorten konnten uns die Besitzer noch Namen nennen und so sind auch einige vorläufige Arbeitsnamen (AN) wie die "Luxemburger Rotgescheckte" (AN) oder die auf mächtigen Baumveteranen vorkommende "Sandweiler Frühe Rotbunte"(AN) in



der Broschüre enthalten. Es handelt sich bei diesen ebenfalls um sehr alte, traditionelle Sorten, die hervorragende Eigenschaften haben und auch heute noch in den Bongerten gepflanzt zu werden verdienen. Neben den in Luxemburg entstandenen Sorten haben die Obstbauern früherer Zeiten auch immer gerne über die Grenzen geschaut und vielversprechende Neuheiten aus anderen Ländern ausprobiert. Gerade bei den rotbunten Sorten existiert in Luxemburg eine Vielfalt aus „aller Herren Länder“. Von diesen stellen wir hier die beiden geschmacklichen Spitzenreiter, die englische 'Elton' und deutsche 'Tilgeners Rote Herzkirsche' vor. Natürlich stellt sich die Frage, ob die Bevorzugung der rotbunten Sorten einen besonderen Grund hatte. Die rotbunten Sorten wurden traditionell bevorzugt zum Einkochen sowie zum Brennen genutzt. Aber ein bisher wohlbehütetes Geheimnis ist, dass sie auch frisch unglaublich gut schmecken! Eben ganz entgegen dem altbekannten Kinderspruch: „Rote Kirschen ess ich gern, schwarze noch viel lieber...“. Natürlich gibt es aber auch dunkle Kirscharten in Luxemburg, die fantastisch schmecken. Als Frühsorten sind die großfrüchtige, relativ festfleischige 'Grafenburger'



Die guten ins Körbchen ...



... rotgoldene Kirschen im Trintingertal

und die unkomplizierte, ertragreiche 'Coburger Maiherz' zu empfehlen. Geschmackliches Highlight und für vielfältige Verarbeitungen geeignet ist die Sorte 'Landele', die zur selben Zeit reift wie die bisher nur aus Luxemburg bekannte "Bigarreau Noir" (AN). Womit wir bei den festen Knorpelkirschen wären, die so schön im Mund knacken.

Empfehlenswert aus dieser Gruppe ist auch die vom Mittelrhein stammende 'Bopparder Hängige'.


Mit Sicherheit die älteste, dabei auch heute noch recht verbreitete dunkle Sorte ist die 'Späte Spanische', die höchstwahrscheinlich nicht aus Spanien stammt und auch in Deutschland verbreitet, dort aber extrem selten ist.

Insgesamt wurden bisher 67 alte Süßkirscharten aufgefunden.

Davon sind 33 Sorten in der pomologischen Literatur beschrieben, sieben tragen regionale Namen und von 27 sind die Namen nicht bekannt, sie werden unter provisorischen Arbeitsnamen geführt.

Dies zeigt, wieviel Wissen leider schon verlorengegangen ist.

Die Luxemburger Regionalsorten wurden – mit Ausnahme der Sorte 'Choque' - nie in der pomologischen Literatur beschrieben. Neben der mündlichen Überlieferung ist die bisher einzige bekannte schriftliche Quelle eine Abhandlung über „Luxemburger Pflanznahmen“ von KLEES (1983).



Erfreulicherweise konnten von den dort aufgeführten Sorten – nach den Namensangaben der lokalen Anbauer – bereits eine recht große Zahl wiedergefunden werden: „Schockekiischt“ ('Choque'), „Bollerten“ ('Große Prinzessin'), „Bongara“ ('Bongaren'), „Gluedekiischt“ ('Geluede Kiischt'), „Hänkekiischt“ ('Hänkesch'), „Straussekiischt“ ('Straussen') und „Maikiischt“ (vermutlich 'Frühe Maiherzkirsche').

Für die Erhaltung der rotbunten Sortenvielfalt trägt Luxemburg eine besondere Verantwortung. Die einst verbreitete Gruppe ist aufgrund ihrer Transportempfindlichkeit in den letzten Jahrzehnten aus dem Handel und damit auch aus dem Erwerbsanbau völlig verschwunden. Nachgefragt werden heute nur noch dunkle, festfleischige und meist spätreifende Sorten. In den europäischen Erwerbs-Kirschanbaugebieten haben daher seit Ende der 1960<sup>er</sup> Jahre Sortenbereinigungen stattgefunden, denen der Großteil der rotbunten und weichfleischigen Sorten zum Opfer fiel. Der Anteil der rotbunten Sorten kann somit als ein „Indikator“ für die Wertigkeit eines Gebietes in Bezug auf Sortenvielfalt dienen. Hier liegt Luxemburg von allen bisher untersuchten Gebieten an der Spitze. Grund dafür ist sicher u. a., dass hier die Entwicklung zum intensiven Erwerbsanbau mit einem stark reduzierten Einheitssortiment kaum stattgefunden hat.

Neben der rotbunten Vielfalt ist auch das Vorkommen ansonsten sehr seltener Sorten hervorzuheben. So ist neben der sehr frühreifenden 'Frühen Maiherz' z. B. 'Winklers Weiße Herzkirsche' vorhanden, die bisher nur von zwei Standorten in Deutschland bekannt war. Auch Sorten wie 'Elton' und 'Tilgeners Rote Herz' sowie die bereits erwähnte ebenfalls sehr alte Sorte 'Späte Spanische', die offensichtlich im alten luxemburgischen Sortiment eine der Hauptsorten darstellte, gelten in Deutschland als Raritäten. Dort allgemein verbreitete Standardsorten wie 'Große Schwarze Knorpel', 'Schneiders Späte Knorpel' und 'Büttners Rote Knorpel' treten dagegen bei uns auf alten Bäumen nur vereinzelt auf. Lediglich die Standardsorten 'Hedelfinger' und 'Große Prinzessin' (im französischen Sprachraum als 'Napoleon' bezeichnet) sind auch hier stärker verbreitet. Seit jeher wurden bevorzugt die regionalen Kirscharten kultiviert, während die internationalen, vorwiegend durch Baumschulen angebotenen Sorten relativ wenig Eingang in den Anbau gefunden haben. Denn die Vermehrung der Bäume fand traditionell überwiegend durch die Obstanbauer selbst statt: Sämlinge wurden aus dem Wald geholt, aufgepflanzt und einige Jahre später mit den Sorten veredelt, die man schätzte und die vor Ort verfügbar waren.



## **Lust auf bunte Pflaumenvielfalt?**

Bemerkenswert ist auch die Diversität der bei uns vorhandenen traditionellen Pflaumensorten. In Form, Größe und Farbe noch vielfältiger als die Kirschen, sind die bunten Pflaumen Luxemburgs eine wahre Sinnesfreude. Von kleinen Kugeln der hellgelben 'Dubbele Boerewitte' oder der zuckersüßen, blauen 'Pränzepromm', über große, rote Bälle der "Promm Rouge" (AN) bis zu leuchtend bunten Eiern der "Ardenner Rotpunktierten" (AN), der quittegelben 'Duerderer' und der dunkelroten 'Zolverpromm' geht die Farb- und Formpalette der Luxemburger Pflaumensorten. Manche der Sorten, wie die omnipräsente 'Karschnattspromm' ('Marange') finden sich fast überall in Luxemburg, andere Sorten, wie die "Roodter Reineclaude" (AN) oder 'Lenschouren' sind nur in einem kleinen Gebiet anzutreffen. Originelle Früchtchen, wie die hübsche tropfenförmige, mit „schwangerem Bäuchlein“ versehene 'Von Hartwiß Gelbe Zwetschge' machen besonderen Spaß beim Naschen.

Fast drei Monate lang kann man diese Pflaumenvielfalt genießen, denn bereits Ende Juli sind die hübschen und großen 'Pfersichpflaumen' reif und die letzten Früchte der "Ardenner Spätzwetschge" (AN) reifen im Oktober. Wie die Farben und Formen, ist auch der Geschmack der Sorten sehr vielfältig. Alle schmecken gut, unübertroffen sind in warmen Jahren vollreife Früchte der "Mensdorfer Bunten" (AN) oder der 'Kirkespflaume'.

Pflaumen haben früher eine bedeutende Rolle bei der Selbstversorgung gespielt, sie lieferten die Grundlage für Mus, Dörripflaumen und Brand. Während manche Sorten, wie die 'Koupanz' für alle Verarbeitungsarten geeignet sind, sind andere speziellen Produkten vorbehalten, wie z. B. die bevorzugt zum Brennen angebaute 'Wenkelcher'.

Insgesamt wurden 72 verschiedene alte Pflaumensorten in Luxemburg aufgefunden, hinzu kommen noch 30 Wildpflaumtypen. 24 dieser Sorten sind in der pomologischen Literatur beschrieben, 6 tragen Lokalnamen und bei 37 Sorten konnte bisher niemand einen Namen nennen, sie tragen provisorische Arbeitsnamen. Es zeigt sich also, dass die Wissenserosion bei den Pflaumen noch größer ist als bei den Kirschen. In den „Luxemburgischen Pflanzennamen“ (KLEES 1983) werden von den aufgefundenen Lokalsorten 'Wenkelcher' (als Mirabelle), „Lenjhouer“ ('Lenschouren') als Zwetschge, „Pränzepraum“ ('Norbertspflaume') und „Kreckel“ ('Krieche', 'Haferpflaume') erwähnt.

Ein Hotspot der Pflaumenvielfalt ist überraschenderweise das für den Obstanbau eher unwirtlich erscheinende Ösling. Allein 15 der aufgefundenen Pflaumensorten haben ihren Verbreitungsschwerpunkt im Ösling, die allermeisten davon kommen ausschließlich in dieser Region vor. Einige dieser Sorten wurden von natur&mwelt bereits in der im Jahr 2014 erschienenen Broschüre „Uebstkultur“ (Hrsg. GEMEINDE WINTGER) vorgestellt.





Eine Besonderheit: Pflaumenkuchen belegt mit 'Von Hartwiss Gelber Zwetschge'

Das Besondere der Pflaumensorten des Öslings sowie der in anderen Regionen aufgefundenen, begrenzt verbreiteten Lokalsorten ist die Art der traditionellen Vermehrung. Anders als beim Kernobst und bei Süßkirschen sind diese Pflaumensorten wurzelecht und wurden nicht durch Veredlung, sondern durch Wurzelschösslinge vermehrt. Diese Vermehrungsart hat zum einen den Vorteil, dass dazu keine Veredlungskennntnisse notwendig sind, die Sorten also von jedermann „über den Gartenzaun“ weitergegeben werden können. Zum anderen sind wurzelechte Pflaumen langlebiger als veredelte Exemplare, da sie selbst nach Rodung des Mutterbaumes durch ihre Wurzelschösser weiterleben und sich durch diese auch großflächiger verbreiten können. Wurzelechte Pflaumen sind auch insgesamt robuster, denn sie haben den Vorteil, dass sie nur aus einer Pflanze bestehen, der Baum also nicht – wie bei veredelten Bäumen - darauf angewiesen ist, dass das Zusammenspiel von Unterlage und Edelsorte klappt. Da sie sich selbstständig vegetativ in der Fläche vermehren, eignen sie sich – anders als veredelte Obstgehölze - auch zur Anlage von Wildobsthecken, z. B. in Kombination mit Kornelkirsche, Holunder und Haselnüssen. Solche Hecken sind als Abgrenzungsstrukturen von Grundstücken oder Hausgärten einsetzbar und bieten eine interessante Alternative zu den üblichen Kirschlorbeer- oder Thujahecken. Sie liefern Naschfrüchte, die nicht nur Kinder in den Garten locken. Mit ihrer Biodiversität bieten sie zudem Vögeln, Insekten und Kleinsäugetern Nahrungsgrundlage und Refugium.



## **Bewahrung der Vielfalt**

Ziel der vorliegenden Vorstellung der Luxemburger Steinobstsorten ist es, die beschriebenen Sorten wieder in die Gärten und Bongerten zurückzubringen. Gegenüber modernen Sorten, die oftmals in anderen Ländern und unter klimatisch völlig verschiedenen Bedingungen gezüchtet wurden, haben die angestammten Traditionssorten einen großen „Heimvorteil“, sie sind an die hier herrschenden Klima- und Bodenbedingungen angepasst. Pflanzen Sie diese traditionellen Sorten, die schon seit Jahrhunderten mit großem Erfolg bei uns kultiviert werden! Im aktuellen Sortiment der meisten Baumschulen und Baumärkte ist heute nur eine relativ kleine Anzahl internationaler Sorten vertreten. Lokalsorten wie 'Choque' oder 'Duerderer' waren zu Beginn der Sortenerhebungen praktisch nicht mehr als Pflanzware verfügbar. Um die damit verbundene weitere drastische Reduzierung der Sortenvielfalt in der Landschaft aufzuhalten und die bisher erfasste Steinobstvielfalt zu bewahren, werden von natur&ëmwelt daher drei Strategien verfolgt:

- Die aufgefundenen Sorten werden in verschiedenen **Sortenerhaltungsgärten** aufgepflanzt, um sie sowohl als genetische Ressource als auch als kulturelles Erbe zu sichern. In diese Sortensicherungen werden auch neu entdeckte Sämlinge mit interessanten Eigenschaften aufgenommen.
- Im Rahmen von Pflanzprojekten durch natur&ëmwelt werden diese Sorten verstärkt berücksichtigt, um die Sortenvielfalt auch an ihre ursprünglichen Standorte in der **Landschaft** zurückzubringen.
- Ausgewählte, traditionelle Sorten werden in das Sortiment von NaturService sàrl (Angegliederter Betrieb von natur&ëmwelt Fondation Hëllef fir d'Natur) aufgenommen und stehen somit auch **weiteren Garten- und Bongertenbesitzern** zur Verfügung

Kooperationspartner von NaturService für die Vermehrung dieser „TradiLux“- Sorten sind die Baumschule Noehl aus Holsthum sowie die Baumschule Schmitz aus Trier. Letztere übernimmt auch die Erstvermehrung des aufgefundenen Gesamtsortiments, was aufgrund der oftmals sehr schwachen Edelreiser viel Geduld und Fingerspitzengefühl erfordert.

## Literatur

GEMEINDE WINTGER (HRSG.) (2014): Uebstkultur. Das Ösling – überraschend vielfältig. Luxemburg, 48 Seiten.

KLEES (1983): Luxemburger Pflanzennamen. Institut Grand-Ducal, Section de Linguistique, de Folklore et de Toponymie, Luxembourg.

LUCAS, E., OBERDIECK, J.G.C. (1870): Illustriertes Handbuch der Obstkunde, 6. Bd. Steinobst. Stuttgart, Ebner & Seuber.

NATUR&ËMWELT FONDATION HËLLEF FIR D'NATUR (HRSG.) (2014): Äpfel und Birnen aus Luxemburg. Luxemburg, 48 Seiten. ISBN: 978-2-87963-698-6.

NATUR&ËMWELT FONDATION HËLLEF FIR D'NATUR (HRSG.) (2016): Äpfel und Birnen aus Luxemburg. Luxemburg, éditions revue s. a., 2. Auflage, 224 Seiten. ISBN-13: 978-99959-45-14-5.

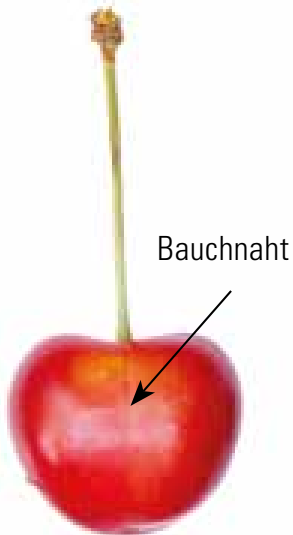
WOLDRING, H. (2012): Traditional plum varieties in the northern netherlands. Modern occurrences and archaeological evidence. Palaeohistoria 53/54: 339-423.



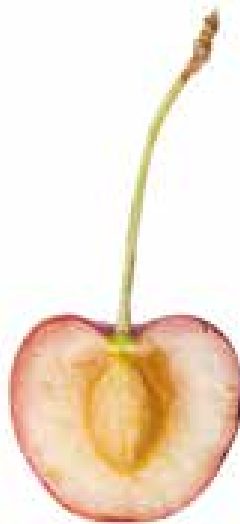
Ein Unikat: Kirschbaum mit elefantenfußartigem Stamm (Gemeinde Ettelbrück)

# POMOLOGIE

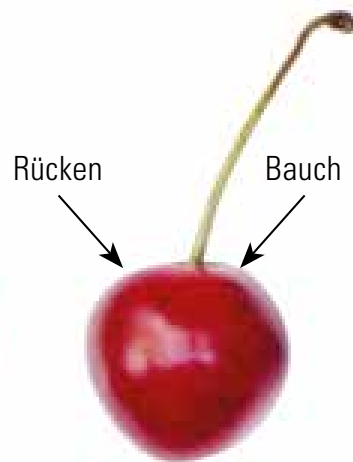
**Bauchansicht**



**Schnitt**



**Seitenansicht**



**Färbung:** Orangerot, z. T. mit dunkelroten Flecken

**Fruchtform Bauchansicht:** Rundlich bis breitrundlich

**Fruchtform Seitenansicht:** Breit, mittelbauchig

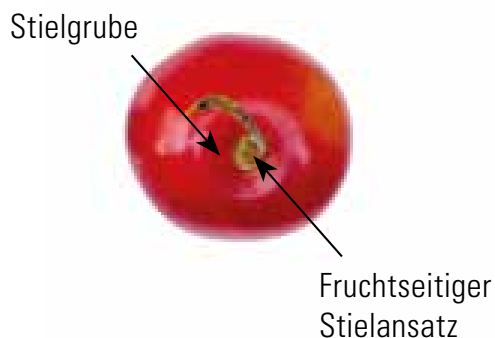
**Bauchseite:** ebenmäßig, flach gewölbt, mit flachem Band

**Rückenseite:** Mäßig gewölbt, mit Rückenfurche

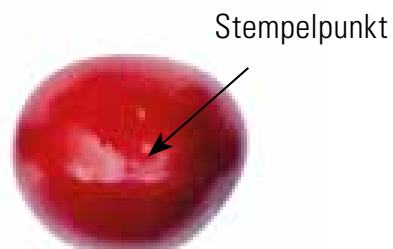
**Stiel:** Mittellang, hellgrün, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß

**Fleisch:** Weiß, mittelfest, sehr süß und aromatisch

**Stielansicht**



**Stempelansicht**

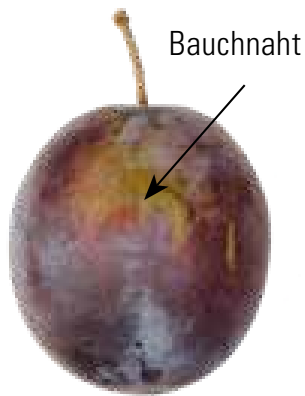


**Stielseite:** Stielgrube mittelweit, mitteltief bis tief

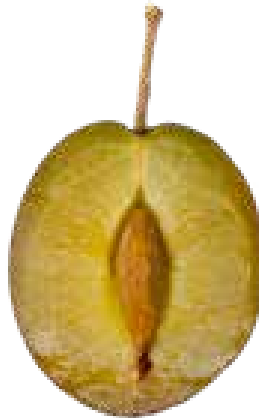
**Stempelseite:** Stempelpunkt klein, ocker, mittig, aufsitzend



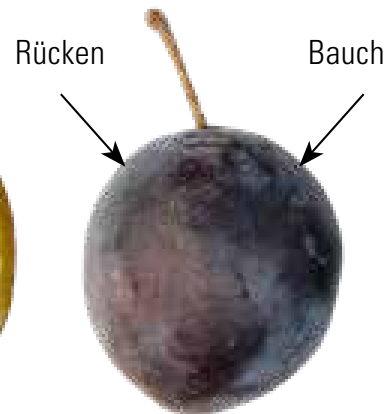
**Bauchansicht**



**Schnitt**



**Seitenansicht**



**Färbung:** Dunkelblau, mit auffälligen, ockerfarbenen Lentizellen, hellblau bereift

**Fruchtform Bauchansicht:** Oval, stempelseitig abgeplattet

**Fruchtform Seitenansicht:** Oval bis rundlich

**Bauchseite:** Mäßig gewölbt. Bauchnaht in flacher Furche, teilt symmetrisch

**Rückenseite:** Flach gewölbt

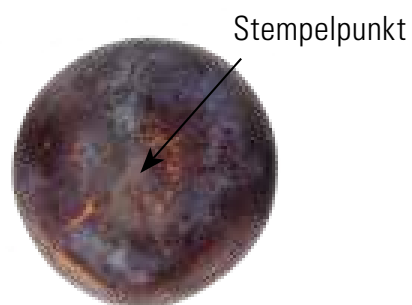
**Stiel:** Mittellang, dünn, mit braunen Flecken

**Fleisch:** Grünlichgelb, süß und aromatisch, Haut säuerlich, Stein mäßig löslich

**Stielansicht**



**Stempelansicht**



**Stielseite:** Abgeplattet, Stielgrube mittelweit, mitteltief bis tief

**Stempelseite:** Stempelpunkt klein, ocker, in flachem Grübchen

**Anmerkung:** Ein zentrales Bestimmungsmerkmal des Steinobstes ist der Fruchtstein. Da die Bestimmung anhand der Fruchtsteine Spezialkenntnisse und viel Erfahrung erfordert, die Broschüre sich aber an Obstliebhaber und Gartenbesitzer richtet, wird hier auf Darstellung und Beschreibung der Fruchtsteine verzichtet.

# ALTE LUXEMBURGER

## Arbeitsname



Sehr hübsche, an die Sorte 'Lucien' erinnernde Kirsche mit auffällig gestrichelter Färbung, die robuste, gleichmäßig aufgebaute Bäume bildet und für den Hausgarten wie für Bongerten geeignet ist.

**Frucht:** Gelbrote Frucht mit rosaroter Deckfarbe, bei Vollreife auch ganz dunkelrot, mit sehr auffälliger, langer, heller Strichelung, sehr druckempfindlich. Mittelgroß, Form breit und abgestumpft herzförmig, in der Seitenansicht breitoval. Stielgrube mittelweit und mitteltief, mit flachen Schultern. Bauchseite ebenmäßig, flach gewölbt. Rückenseite mäßig gewölbt. Stempelpunkt in Größe und Farbe variabel, aufsitzend oder in sehr flachem Grübchen. Stiel mittellang, mit mittelgroßem fruchtseitigem Stielansatz. Fleisch weißgelb, weich, mit fruchtigem Geschmack. Relativ platzfest.

**Herkunft:** Unbekannt, vermutlich luxemburgischen Ursprungs. Der Name wurde von der Besitzerin eines Bongerts bei Lorenzweiler genannt.

**Verbreitung:** Bisher nur aus Luxemburg bekannt. Ein Verbreitungsschwerpunkt der Sorte liegt im Müllerthal (Colbette, Bech), weitere Bäume befinden sich in Ettelbrück, Blaschette, Trintingen und Bous.

**Reifezeit:** 3. - 4. Kw.

**Baum:** Stark wachsend, bildet ausgewogene, kugelige Kronen mit schrägen Leitästen und stabilem Fruchtholz. Sehr gesund und robust.

## | BONGAREN

**Weiterer Name:** „Bongara“



Diese lachende Schönheit ist das absolute „Highlight“ der Luxemburger Knorpelkirschen. Die hübschen, leuchtend orangeroten Früchte glänzen wie lackiert, sind voller Aroma und erfrischender Süße.

**Frucht:** Erst hellorange, später leuchtend orangerote Färbung mit starkem Glanz und feiner Punktierung, wirkt wie lackiert. Mittelgroß, Form konisch bis breit konisch mit ovaler bis stielbauchiger Seitenansicht. Stielgrube eng bis mittelweit und tief, flache Schultern. Bauchseite ebenmäßig, flach gewölbt. Rückenseite gewölbt oder mit flachem Band. Griffelpunkt klein bis mittelgroß, hell, bauchseitig aufsitzend oder in flachem Grübchen. Stiel mittellang, hellgrün, fruchtseitiger Stielansatz oft rötlich. Fleisch dunkelgelb, mittelfest, sehr aromatisch und saftig. Relativ platzfest.

**Herkunft:** Möglicherweise eine Lokalsorte der Ettelbrücker Region, aber auch eine belgische oder französische Herkunft wäre nach Aussage eines Baumbesitzers nicht auszuschließen. Der Sortenname ist aber in den „Luxemburgischen Pflanzennamen“ bei KLEES (1983) erwähnt.

**Verbreitung:** Hauptverbreitungsschwerpunkt ist die Umgebung von Ettelbrück, die Sorte kommt aber auch im Müllerthal, im Trintinger Raum, im Ösling und vereinzelt noch in anderen Regionen vor. Außerhalb Luxemburgs wurde sie noch nicht gefunden.

**Reifezeit:** 4. - 5. Kw.

**Baum:** Starkwachsend, bildet hochkugelige, im Alter auch breite Kronen mit langem, dünnen, hängendem Fruchtholz. Robust und relativ breit anbaufähig.

# BIGARREAU NOIR

## Arbeitsname



Neben der bunten Vielfalt die einzige dunkelfrüchtige Sorte mit vermutlich nur regionaler Verbreitung. Die relativ schwachwüchsigen Bäume eignen sich auch für kleinere Gärten.

**Frucht:** Erst dunkelbraune, vollreif schwarze Färbung. Mittelgroße, breitrunde Früchte mit leicht konischer Seitenansicht. Stielgrube variabel, flach bis tief, mit flachen Schultern. Bauchseite meist ebenmäßig, bei großen Früchten auch mit deutlichem Nahtwulst. Rückenseite mit flachem Band. Griffelpunkt klein, hell, in flachem Grübchen. Stiel mittellang, grün, fruchtseitiger Stielansatz meist klein. Fleisch mittelfest, gerade noch Knorpelkirsche, Geschmack vollreifer Früchte sehr süß und aromatisch. Wenig platanfällig.

**Herkunft:** Die Herkunft der Sorte ist unbekannt. Da keine entsprechenden Referenzen vorliegen, wird sie hier vorläufig mit dem von Anbauern angegebenen, relativ unspezifischen Namen „Bigarreau Noir“ benannt. Ob es sich um eine Luxemburger Regionalsorte oder möglicherweise um eine französische Sorte handelt, ist bisher nicht bekannt.

**Verbreitung:** Die Sorte wurde bisher nur in Luxemburg gefunden. Ihr Verbreitungsschwerpunkt liegt in der Trintinger Region. Daneben wurde sie noch bei Waldbilling, Reckange und Blaschette aufgefunden.

**Reifezeit:** 4. - 5. Kw.

**Baum:** Schwach- bis mittelstark wachsend, bildet kleine, kugelige Kronen mit dünnem, hängendem Fruchtholz. Etwas anfällig für Spitzendürre.



# BOPPARDER HÄNGIGE

**Weitere Namen:** 'Spanisch Braune', 'Hänkische' und andere Lokalbezeichnungen.



Das westlich verbreitete Pendant zur Standardsorte „Große Schwarze Knorpelkirsche“ überzeugt durch reiche Tragbarkeit und aromatisches, knackiges Fruchtfleisch. Die extrem hängenden Bäume können einer Sitzecke im Garten als „Sonnenschirm“ dienen.

**Frucht:** Dunkelbraune Frucht, in der Halbreife mit charakteristischer heller Strichelung. Mittelgroß, rund bis breitrund, in der Seitenansicht oval bis umgekehrt eiförmig. Stielgrube mittelweit, mitteltief bis tief, mit mittelhohen Schultern. Bauchseite ebenmäßig, Rückenseite gewölbt oder mit flachem Band. Stempelpunkt groß, hell, in flachem Grübchen, mittig, Bereich um den Stempelpunkt heller gefärbt. Stiel kurz bis mittellang, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß. Fleisch dunkelrot, fest, gutes Aroma. Platzempfindlich.

**Herkunft:** Die Sorte wird ab Beginn des 20. Jahrhunderts in der rheinischen Presse erwähnt. Mit anderen, in historischer Literatur erwähnten Sorten, die „Spanisch“ im Namen tragen ('Braune spanische Kirsche', 'Schwarze Spanische') ist sie nicht identisch.

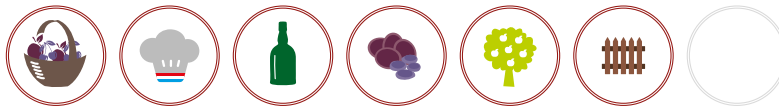
**Verbreitung:** Die Sorte war bisher nur im Raum Trintingen gefunden. In Deutschland ist sie neben ihrem Schwerpunkt am Mittelrhein auch im Saarland und vereinzelt in weiteren Regionen anzutreffen. 2008 wurde sie im Saarland als 'Spanisch Braune' Streuobstsorte des Jahres.

**Reifezeit:** 4. - 5. Kw.

**Baum:** Schwacher bis mittelstarker Wuchs mit stark hängendem Fruchtholz. Aufgrund des großen Ertragsreichtums sollte der Baum regelmäßig geschnitten werden, da er sonst zu früh das Wachstum einstellt. Anfällig für Spitzendürre.

## | CHOQUE

**Weiterer Name:** 'Schockekiischt'



Die Aromabombe schlechthin! In warmen Sommern können die Früchte ein Himbeeraroma entwickeln, das bei Kirschen einzigartig ist.

**Frucht:** Vollreif dunkelrote, etwas marmorierte, glänzende Frucht. Mittelgroß, herzförmig mit mittelbauchiger Seitenansicht. Bauchseite oft mit eingefurchter Bauchnaht. Stielgrube eng und flach, mit flachen Schultern, stempelseitig oft leichter Spiegel. Rückenseite mit flachem Band. Stempelpunkt klein, hell, aufsitzend. Stiel kurz, grün, mit großem fruchtseitigem Stielansatz. Fleisch weiß, sehr süß mit sehr kräftiger Säure, in warmem Klima mit Himbeeraroma. Platzempfindlich.

**Herkunft:** Bereits 1863/63 im Katalog der Metzger Baumschule Simon-Louis beschrieben, fand sie 1882 auch Aufnahme in das berühmte Sortenwerk „Pomologie Générale“ von Mas. Ist auch in den „Luxemburgischen Pflanzennamen“ bei KLEES (1983) erwähnt. Seit 1898 bis zum Beginn des 2. Weltkrieges findet sie sich regelmäßig in Luxemburger Baumschulkatalogen. Benannt nach ihrem Entstehungsort, einem Moselabhang namens „Côte des Choques“ bei Rombas, nördlich von Metz.

**Verbreitung:** Eine der Hauptsorten des traditionellen Luxemburger Kirschsoriments, die im Raum Trintingen ihren Schwerpunkt hat. Es ist anzunehmen, dass sie auch in der Metzger Region häufiger vorkommt.

**Reifezeit:** 4. - 5. Kw.

**Baum:** Starkwüchsige Sorte mit steilen Leitästen, die große, hochkugelige Bäume bildet. Fruchtholz dünn und hängend. Anfällig für Spitzendürre, im Alter untere Astpartien verkahlend.

# COBURGER MAIHERZ TYP SAHLIS-KOHNEN

**Weitere Namen:** 'Altländer Hedelfinger', 'Murtalperle', 'Witzenhäuser Frühe' und andere.



Eine sehr alte Frühsorte, die aufgrund ihres reichen und regelmäßigen Ertrages empfehlenswert ist. Die robusten Bäume bilden eine schirmartige Krone und sind absolut für Bongerten geeignet.

**Frucht:** Dunkelrot, vollreif braunrot. Mittelgroß, Form länglich oval bis fassförmig, in der Seitenansicht relativ schmal, hängt schief am Stiel. Stielgrube eng und flach, schräg zur Bauchseite abfallend, flache Schultern. Bauchseite ebenmäßig, flach gewölbt. Rückenseite stark gewölbt. Stempelpunkt meist groß und aufsitzend. Fleisch dunkelrot, vollreif weich, mit fruchtigem Geschmack. Platzfest.

**Herkunft:** Vermutlich sehr alte Sorte, die zwar erst Anfang des 20. Jahrhunderts im berühmten Sortenwerk „Deutschlands Obstsorten“ beschrieben wurde, damals aber bereits auf sehr alten Bäumen vorhanden war. Sie ist nicht identisch mit der bereits 1837 vom Pomologen Dittrich beschriebenen 'Coburger Maiherz', welche Anfang des 20. Jahrhunderts verloren gegangen war.

**Verbreitung:** In ganz Luxemburg und Deutschland mäßig verbreitet, in Deutschland unter verschiedenen Regionalnamen bekannt.

**Reifezeit:** (1. –) 2. Kw.

**Baum:** Großer, sparrig wachsender Baum mit breitkugelige bis schirmartige Krone, auffällig sind die kleinen Blätter. Robuste Sorte, nur in sehr feuchten Jahren etwas anfällig für die Schrotschusskrankheit.

## | ELTON

**Weitere Namen:** /

Die lachend gelbroten Früchte sind mit ihrer länglich-spitzen Form nicht nur außerordentlich hübsch, sie gelten auch als eine der wohlschmeckendsten Sorten überhaupt. Selbst bei der starken Konkurrenz an Aromawundern in Luxemburg eine der aromatischsten Sorten.

**Frucht:** Gelb mit leuchtend roter Backe und wenig auffälliger heller Strichelung. Mittelgroß, Form länglich-herzförmig, stempelseitig zugespitzt, in Seitenansicht stark konisch-zugespitzt. Stielgrube mittelweit und mitteltief mit flachen Schultern. Bauchseite stark gewölbt, im stempelseitigem Bereich mit Spiegel. Rückenseite stark gewölbt. Stempelpunkt klein, auf Fruchtspitze aufsitzend. Stiel mittellang bis lang, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß. Fleisch weißgelb, weich, aromatisch. Platzfest.

**Herkunft:** Sorte englischen Ursprungs, die um 1806 vom Präsidenten der Londoner Gartenbaugesellschaft A. Knight durch künstliche Befruchtung der 'Holländischen Prinzessin' mit Pollen der 'White Heat' erzeugt wurde.

**Verbreitung:** In Luxemburg und Deutschland eher seltene Sorte, die um Trintingen, bei Blaschette, im Müllerthal und sogar im Ösling gefunden wurde.

**Reifezeit:** (2. -) 3. Kw.

**Baum:** Starkwachsend, bildet hohe, oft trichterförmige Kronen. Blattstiele und -mittelnerv gerötet. In Luxemburg überwiegend gesund, in kühlerem Klima anfällig für Gummifluss und Spitzendürre.

# GRAFENBURGER

**Weiterer Name:** 'Bernhard Nette'



Eine der größten und wohlschmeckendsten dunklen Frühlkirschen überhaupt. Die robuste Sorte bildet hohe, imposante Landschaftsbäume und ist bestens für Bongerten geeignet.

**Frucht:** Große, schwarze Früchte mit breit herzförmiger Form und unregelmäßig-beuliger Oberfläche. Stielgrube eng bis mittelweit und tief mit mittleren bis hohen Schultern. Bauchseite mit deutlichem Nahtwulst, stempelseitig von zwei kleinen Falten begrenzt, kleinere Früchte mit flachem Band. Rückenseite mit breiter Furche oder flachem Band. Stempelpunkt mittelgroß bis groß, hell, aufsitzend oder in flachem Grübchen. Stiel kurz bis mittellang, oft gerötet, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß. Fleisch fest, dunkelrot, süß mit deutlicher Säure. Etwas platzanfällig.

**Herkunft:** Ende des 19. Jahrhunderts in der Baumschule der Kaiserlichen Obstbau-Schule Grafenburg in Brumath (Elsass) aus Samen gezogen und 1893 in den Pomologischen Monatsheften vom Direktor der Einrichtung W. Schüle erstmals beschrieben und abgebildet. Vom Gutsgärtner Rottert aus Beesenstedt (D) Anfang des 20. Jahrhunderts nochmals unter dem Namen 'Bernhard Nette' eingeführt.

**Verbreitung:** In Luxemburg nur wenige Bäume bei Bous, Trintingen und Grevenmacher aufgefunden, auch in Deutschland seltene Sorte.

**Reifezeit:** 2. - 3. Kw.

**Baum:** Stark wachsende Bäume mit steil aufwärts gerichteten Leitästen und hochkugeligen Kronen. Robust und für Bongerten geeignet.

## | HÄNKESCH

**Weiterer Name:** 'Hänkekiischt'



Zusammen mit 'Rouya' und 'Choque' die dritte der schwerpunktmäßig im Raum Trintingen verbreiteten, geschmacklich hervorragenden, rotbunten Sorten. Der Sortenname ist hier Programm, denn die Bäume zeigen einen extrem trauerweidenartigen Wuchs.

**Frucht:** Gelbrote, vollreif dunkelrote Frucht mit langer, heller Strichelung, Färbung wirkt etwas fleckig. Mittelgroß, herz- bis blockförmig, in der Seitenansicht flach. Stielgrube mittelweit und mitteltief, mit flachen Schultern. Bauchseite variabel ebenmäßig oder mit flachem Nahtwulst. Rückenseite gewölbt oder mit flacher Furche. Stempelpunkt klein, aufsitzend. Stiel mittellang bis lang, fruchtseitiger Stielansatz klein bis mittelgroß. Fleisch goldgelb, mittelfest, sehr süß und aromatisch. Platzfest.

**Herkunft:** Die Herkunft der Sorte ist unbekannt, ihr Name wird aber in den „Luxemburgischen Pflanzennamen“ bei KLEES (1983) erwähnt. Nach ihrer Verbreitung ist anzunehmen, dass sie im Raum Trintingen entstanden ist.

**Verbreitung:** Offensichtlich eine Lokalsorte des Raumes Trintingen und Contern. Außerhalb dieses Verbreitungsgebietes wurde bisher nur ein Baum bei Bech gefunden.

**Reifezeit:** 4. - 5. Kw.

**Baum:** Starkwüchsige Bäume mit kugeligen Kronen, deren auffälligstes Merkmal die langen, dünnen, stark hängenden Fruchtäste ist.

# LANDELE

**Weitere Namen:** 'Schwarzer Falter', 'Faltenkirsche', 'Geisenheimer Schwarze' (alle Hessen), 'Freinsheimer Schwarzkirsche', 'Mohrenkirsche' (beide Pfalz), 'Zipfelbachperle' (Württemberg), 'Westhofener Schwarze' (Elsass), 'Schwarze von Chavannes' (vermutlich, Schweiz).



Auch wenn die 'Landeled' keine „Ur-Luxemburgerin“ ist, ist sie eine der wohlschmeckendsten, schwarzen Kirschen im Land. Wegen ihres robusten, starkwachsenden Baumes für Bongerten unbedingt empfehlenswert.

**Frucht:** Tiefschwarze, mittelgroße, herzförmige Frucht, in der Seitenansicht stiel- bis mittelbauchig. Stielgrube eng bis mittelweit, mitteltief bis tief, mit hohen Schultern. Bauchnaht oft stielseitig oder auf ganzer Länge eingeschnitten. Rückenfurche oder flaches Band. Stempelpunkt typischerweise groß und hell, aber auch variabel, meist aufsitzend. Stiel typischerweise kurz und dick, z. T. auch mittellang, leicht löslich, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß. Fleisch schwarzrot, relativ fest, sehr aromatisch und süß. Etwas platanfällig.

**Herkunft:** Die Herkunft dieser weitverbreiteten Sorte, die in fast jeder Region ihren eigenen Namen hat, liegt im Dunkeln. Sie wurde erstmals Anfang des 20. Jahrhunderts im Sortenwerk „Deutschlands Obstsorten“ als 'Frühes Landeled' beschrieben, scheint aber mindestens auf der 18. Jahrhundert zurückzugehen.

**Verbreitung:** In fast allen Regionen Luxemburgs und Deutschlands hin und wieder vorkommend. Auch in der Schweiz und Nordfrankreich (Elsass) verbreitet.

**Reifezeit:** 3. - 4. Kw.

**Baum:** Starkwachsend mit steil aufrecht gerichteten Leitästen. Baum robust, aber frühblühend (Spätfrostgefahr). Für gute Fruchtqualitäten ist ein ausreichend warmes Klima notwendig.

# LUXEMBURGER ROTGESPRENKELTE

## Arbeitsname



Neben der 'Straussen' die zweite typische Luxemburger rotbunte Knorpelkirsche, in Frucht- und Steinmerkmalen der 'Span'schen Knorpel' zum Verwechseln ähnlich, aber mit festerem Fruchtfleisch und späterer Reifezeit. Robuste Sorte für Bongerten.

**Frucht:** Rotgelbe, später ganz rote Frucht mit typischer dunkelroter Fleckung. Breitrund bis breitherzförmig, in der Seitenansicht relativ breit und mittelbauchig. Stielgrube mittelweit und flach, mit flachen Schultern. Bauchseite stark gewölbt mit mittigem Buckel. Rückenseite mit flachem Band. Griffelpunkt klein, mittig, aufsitzend. Stiel mittellang, dick, hellgrün, fruchtseitiger Ansatz groß. Fleisch dunkelgelb, hart, wohlschmeckend. Sehr platzempfindlich.

**Herkunft:** Vermutlich eine Luxemburger Regionalsorte, deren tradiertes Name bisher unbekannt ist.

**Verbreitung:** Die Sorte wurde schwerpunktmäßig im Trintinger Raum und in Einzelbäumen bei Colbette und Bech aufgefunden. Außerhalb Luxemburgs ist sie nicht bekannt.

**Reifezeit:** 5. - 6. Kw.

**Baum:** Starkwachsend, bildet große, teilweise breit ausladende Bäume mit steilen Leitästen und dünnem, hängendem Fruchtholz.



**Weitere Namen: /**

Neben der 'Choque' die verbreitetste und geschmacklich beste Luxemburger Sorte. Nicht nur die hübschen langstieligen, dunkelroten Früchte, auch die mächtigen, ausladenden Bäume sind eine Augenweide.

**Frucht:** Dunkelrote, mittelgroße, glänzende Frucht mit typisch länglich-eckiger Form, in der Seitenansicht eher schmal, mittelbauchig. Stielgrube mittelweit und mitteltief, zur Bauchseite meist stark eingesenkt oder eingeschnitten, mit hohen Schultern. Bauchseite variabel, ebenmäßig, mit flacher Furche oder auch Bauchbuckel. Deutliche Rückenfurche. Stempelpunkt klein, in flachem Grübchen. Stiel mittellang bis lang, fruchtseitiger Ansatz mittelgroß. Fleisch mittelfest, weiß, Geschmack hervorragend. Platzfest.

**Herkunft:** Unbekannt, vermutlich aus Luxemburg oder Nordfrankreich. Es ist anzunehmen, dass sich der Name auf den dunkelroten Farbton (rouge) der Sorte bezieht. Sie wird bereits Anfang der 1950<sup>er</sup> Jahre in Luxemburger Baumschulkatalogen erwähnt.

**Verbreitung:** Eine der in Luxemburg am weitesten verbreiteten Sorten, die, abgesehen vom Ösling, in allen bisher untersuchten Regionen aufgefunden wurde.

**Reifezeit:** 4. - 5. Kw.

**Baum:** Starkwachsend, bildet mächtige, hochkugelige, im Alter auch breitwüchsige Bäume. Fruchtholz lang, dünn und hängend.

# SANDWEILER FRÜHE ROTBUNTE

## Arbeitsname



Die früheste der Luxemburger Rotbunten hat uns ihren Namen noch nicht enthüllt. Uralte, imposante Veteranen zeugen von einer langen Anbautradition.

**Frucht:** Gelbrot marmorierte, vollreif dunkelrote, etwas glasig wirkende Frucht. Mittelgroß, breitrund bis breitkonisch, oben und unten abgeplattet, in der Seitenansicht fassförmig. Stielgrube eng, mitteltief bis tief, mit mittleren Schultern. Bauchseite ebenmäßig, flach gewölbt, Bauchnaht oft eingeschnitten. Rückenseite mit flacher Furche. Stempelpunkt klein bis mittelgroß, in mitteltiefem bis tiefem Grübchen. Stiel mittellang, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß. Fleisch weißgelb, weich, zuckersüß und aromatisch. Platzfest.

**Herkunft:** Die Herkunft der Sorte ist unbekannt. Nach dem Alter der aufgefundenen Bäume dürfte sie mindestens auf das 19. Jahrhundert zurückgehen.

**Verbreitung:** Von der Sorte wurden bisher vier uralte Bäume bei Sandweiler sowie ein Baum bei Junglinster aufgefunden. Es ist anzunehmen, dass die Sorte früher verbreiteter war.

**Reifezeit:** 2. - 3. Kw.

**Baum:** Starkwachsender Baum mit schräg bis waagrecht gerichteten Leitästen, der im Alter breite Kronen bildet. Robuste Sorte für Bongerten.

# SPÄTE SPANISCHE

## Weitere Namen: /



Nicht nur in Luxemburg, auch in Deutschland war diese Sorte einst weit verbreitet. Mit Sicherheit eine der allerältesten Kirscharten, auch wenn nicht anzunehmen ist, dass sie aus Spanien stammt.

**Frucht:** Dunkelbraun, halbreif mit heller Strichelung. Mittelgroß, Form konisch bis abgestumpft herzförmig, in der Seitenansicht konisch. Stielgrube eng bis mittelweit und flach, mit flachen Schultern. Bauchseite flach gewölbt, stempelseitig auch mit Spiegel, halbreif stielseitig mit Nasenansatz. Rückenseite mäßig gewölbt. Stempelpunkt mittelgroß, hell, in flachem Grübchen. Stiel kurz bis mittellang, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß. Fleisch schwarzrot, fest, aromatisch mit Bitterton. Mäßig platzempfindlich.

**Herkunft:** Eine der ältesten Sorten, deren Ursprung mindestens auf das 18. Jahrhundert zurückgehen dürfte. Die Sorte ist in der pomologischen Literatur nirgends beschrieben, wird aber noch in den 1950<sup>er</sup> Jahren für das Alte Land bei Hamburg (D) erwähnt.

**Verbreitung:** Während die Sorte in Deutschland sehr selten, im Alten Land sogar offensichtlich ausgestorben ist, ist sie in Luxemburg noch erstaunlich verbreitet. Sie kam in fast allen untersuchten Regionen vor.

**Reifezeit:** 5. - 6. Kw.

**Baum:** Starkwachsend mit dominanter Stammverlängerung und schräg bis waagrecht abgehenden Gerüstästen, Kronen leicht trichterförmig. Etwas anfällig für Spitzendürre.

## | STRAUSS

**Weiterer Name:** 'Straussekiischt'



Die bekannteste rotbunte Luxemburger „Knackkirsche“, die sich durch sehr festes, süßes Fruchtfleisch und eine dunkelrote Färbung auszeichnet.

**Frucht:** Einheitlich mittelrote Färbung mit heller, langer Strichelung, oft mit einigen umhöften Flecken. Mittelgroß, Form leicht eckig, oben und unten abgeplattet. Stielgrube eng und mitteltief bis tief, mit flachen Schultern. Bauchseite flach gewölbt, seltener mit kleinem Bauchbuckel, stielseitig z. T. mit leichtem Nasenansatz. Rückenseite gewölbt oder mit flacher Furche. Stempelpunkt variabel, klein bis mittelgroß, in mittigem, flachem Grübchen. Stiel kurz bis mittellang, fruchtseitiger Stielansatz klein bis mittelgroß. Fleisch gelblich, sehr fest und süß. Platzempfindlich.

**Herkunft:** Der Lokalname der Sorte ist in den „Luxemburgischen Pflanzennamen“ bei KLEES (1983) erwähnt, es finden sich aber keine historischen Sortenbeschreibungen dieses Namens. Es ist anzunehmen, dass es sich um eine Trintinger Lokalsorte handelt, die in dieser Region entstanden ist.

**Verbreitung:** Die „Straussen“ wurde bisher nur in der Umgebung von Trintingen und Contern aufgefunden. Außerhalb Luxemburgs ist die Sorte nicht bekannt.

**Reifezeit:** 5. - 6. Kw.

**Baum:** Wuchs mittelstark, bildet ein ausgeglichenes Kronengerüst und rundkugelige Kronen. Etwas anfällig für Spitzendürre.

# TILGENER'S ROTE HERZKIRSCH

## Weitere Namen: /



Die Kirsche für Verliebte: Ein perfektes rotes Herz, als Zwillingenfrüchte über den Ohren ebenso hübsch wie als Deko für die Hochzeitstorte. Nicht nur schön, auch vielseitig ist dieses Geschmackswunder, denn auch Verarbeitungsprodukte der Sorte wie z. B. Konfitüre schmecken einfach fantastisch.

**Frucht:** Leuchtend rote, mittelgroße Frucht mit spitzer Herzform, in der Seitenansicht stielbauchig mit oft bauchseitig geneigter Fruchtspitze. Stielgrube eng bis mittelweit, mitteltief mit hohen Schultern. Bauchseite meist ebenmäßig, stempelseitig z. T. mit kleinem Nahtwulst. Rückenseite mäßig gewölbt. Stempelpunkt mittelgroß, dunkel, auf Fruchtspitze aufsitzend. Stiel mittellang, fruchtseitiger Stielansatz mittelgroß. Fleisch dunkelgelb, mittelfest, sehr aromatisch und süß, mit kräftiger Säure. Eher wenig platzempfindlich.

**Herkunft:** Um 1800 in Guben (Brandenburg/D) von einem Herrn Tilgener aus Samen gezüchtet. Sie wurde erstmals 1812 vom Pomologen und Pfarrer Christ unter dem Namen 'Tilgener's weißgesprengte rothe Herzkirsche' beschrieben.

**Verbreitung:** Bisher wurden wenige Bäume im Raum Contern, Trintingen (Waldbredimus) und Bech aufgefunden. Auch in Deutschland, eher in der Westhälfte verbreitete, allgemein seltene Sorte.

**Reifezeit:** 3. - 4. Kw.

**Baum:** Starkwachsend, mit schräg aufwärts gerichteten Leitästen und stark hängendem Fruchtholz. Der Baum ist gesund und kann für Bongerten empfohlen werden.

# ARDENNER ROTPUNKTIERTE

## Arbeitsname



Eine sehr hübsche, bunte und äußerst ertragreiche Sorte, die vollreif gut schmeckt, aber nicht zu lange am Baum belassen werden sollte.

**Frucht:** Auf gelber Grundfarbe dunkelrot-punktiert, vollreif auch ganz rot, mit rosa Lentizellen, Bereifung rosa bis violett. Mittelgroße, in Bauch- und Seitenansicht ovale Frucht. Stielseite zur Bauchseite z. T. abgeplattet, Stielgrube eng bis mittelweit und tief. Bauchnaht nicht eingesenkt, meist als dunkelroter Strich sichtbar, Hälften symmetrisch. Stempelpunkt mittelgroß, hell, meist aufsitzend, seltener in flachem Grübchen. Stiel mittellang bis lang, dünn, grün, z. T. braunfleckig. Fruchtfleisch goldgelb, weich bis mittelfest, erfrischend-pflaumig, bei starkem Fruchtbehang und Überreife auch leicht fad bis wässrig. Haut wenig säuerlich. Stein halblöslich bis löslich.

**Herkunft:** Es ist zu vermuten, dass die Sorte in den Ardennen entstanden ist, da sie hier auch ihren Verbreitungsschwerpunkt hat.

**Verbreitung:** Sie ist im Ösling die häufigste traditionelle Pflaumensorte. Darüber hinaus wurde sie in Mertzig und Schrondweiler sowie in der angrenzenden Eifel (Landkreis Bitburg-Prüm, D.) gefunden.

**Reifezeit:** Anfang bis Mitte August.

**Baum:** Schwach bis mittelstark wachsend, bildet aufgrund ihres Ertragsreichtums nur kleine hochkugelige Bäume mit überhängendem Fruchtholz, i. d. R. wurzelecht vorkommend. Verlangt für einen stabilen Gerüstaufbau einen regelmäßigen Schnitt. Kahle bis schwach behaarte Sommertriebe und behaarte Blattstiele.

# ARDENNER SPÄZWETSCHGE

## Arbeitsname



Ein Geschmackshighlight am Ende der Pflaumensaison, das für alle Verarbeitungen und natürlich auch als Naschfrucht verwendet werden kann. Auch noch für höhere Lagen und raueres Klima gut geeignet.

**Frucht:** Dunkelblaue Frucht mit kleinen dunkelroten, wenig auffälligen Lentizellen und hellblauer Bereifung. Knapp mittelgroße, ovale bis leicht tropfenförmige Früchte, Stielseite leicht zugespitzt oder ausgezogen, Stielgrube eng und flach. Bauchseite mäßig gewölbt, Bauchnaht in flacher, weiter Furche, z. T. eine Seite länger als die andere. Rückenseite flach gewölbt. Stempelpunkt groß, hell, in flachem Grübchen. Stiel lang, grün mit braunen Flecken. Fleisch goldgelb, fest, süß und aromatisch. Haut relativ dick, leicht säuerlich. Stein mäßig bis ganz löslich.

**Herkunft:** Offensichtlich eine Regionalsorte des Öslings, die in den Ardennen entstanden sein dürfte.

**Verbreitung:** Diese Sorte wurde bisher ausschließlich im Ösling in den Ortschaften Hupperdange, Marnach und Munshausen (alle Gemeinde Clervaux) gefunden. Weitere Vorkommen dieser Sorte außerhalb Luxemburgs sind nicht bekannt.

**Reifezeit:** Anfang bis Ende September.

**Baum:** Mittelstark wachsende, robuste Sorte, die mittelgroße, hochkugelige Kronen bildet, in der Region meist wurzelecht. Fruchtholz dicht, leicht hängend.

# DUBBELE BOEREWITTE

**Weiterer Name:** 'Doppelte Weiße Bauernpflaume'



Eine relativ große, hellgelbe Mirabelle mit sehr aromatischem Geschmack, die als Naschfrucht im Garten ebenso wie für Bongerten geeignet ist.

**Frucht:** Gleichmäßige hellgelbe Färbung mit weißer Bereifung, nur sehr vereinzelt rote Punkte, Lentizellen grün. Mittelgroße, in Bauch- und Seitenansicht runde Frucht, stielseitig leicht abgeplattet. Stielgrube eng und mitteltief bis tief. Bauchseite mäßig gewölbt, leicht eingefurcht, Hälften symmetrisch. Rückenseite mäßig gewölbt. Stempelpunkt klein, braun, in flachem und weitem Grübchen. Stiel mittellang, mitteldick, hellgrün, bei Vollreife leicht lösend. Fleisch weißgelb, weich und süß mit aromatischem Mirabellengeschmack. Haut säuerlich, Stein gut löslich.

**Herkunft:** Die Sorte scheint identisch mit Herkünften aus den Niederlanden zu sein, die dort als 'Dubbele Boerewitte', übersetzt 'Doppelte Weiße Bauernpflaume', benannt werden (WOLDRING 2012).

**Verbreitung:** In Luxemburg ist die Sorte bisher nur in Marnach (Gemeinde Clervaux) sowie bei Bech gefunden worden. Zudem in ganz Nordwestdeutschland, den Niederlanden und offensichtlich auch in Belgien verbreitet, da sich die Sorte auch in der belgischen Genbank in Gembloux befindet und in Flamen noch in Baumschulen angeboten wird.

**Reifezeit:** Anfang bis Mitte August.

**Baum:** Mittelstark wachsend, bildet kleine bis mittelgroße, dicht verzweigte, gesunde Bäume mit trichterförmigen Kronen, meist wurzelecht vorkommend. Sommertriebe und Blattstiele dicht behaart und rötlich.



## DUERDERER

## Weitere Namen: /



Wie ein hübsches, gelbes Ei präsentiert sich diese Ur-Luxemburgerin. Der Baum ist reichtragend, das süße Fruchtfleisch besitzt einen speziellen, interessanten Gewürzton. Neugierig geworden?

**Frucht:** Hellgelbe Frucht, durchscheinend weiß-grün geadert, weiß bereift. Mittelgroß, in Seiten- und Bauchansicht oval. Stielseite meist leicht abgeplattet, z. T. etwas unregelmäßig höckerig, zur Rückenseite leicht abfallend. Stielgrube eng und mitteltief. Bauchseite ebenmäßig, mäßig gewölbt, Bauchnaht kaum sichtbar, nicht eingefurcht. Rückenseite mäßig gewölbt bis abgeplattet. Stempelseite oft zugespitzt, Stempelpunkt klein, aufsitzend oder in flachem Grübchen. Stiel mittellang, z. T. mit braunem Ring um den fruchtseitigen Stielansatz. Fleisch mittelgelb bis orange, weich, mit besonderem Gewürz, Haut säuerlich. Druck- und etwas fäulnisempfindlich.

**Herkunft:** Eine Luxemburger Regionalsorte, deren Name nur mündlich tradiert ist.

**Verbreitung:** Verbreitungsschwerpunkt sind die Gemeinden Bous und Schengen (Obermosel), Einzelbäume wurden in Medingen und Roeser gefunden. Vermutlich auch in Belgien verbreitet, da sie in der belgischen Pflaumengenbank als „Oeuf d'or“ vorhanden ist. Nach mündlichen Mitteilungen soll die Sorte ebenfalls im Raum Perl vorkommen.

**Reifezeit:** Anfang August.

**Baum:** Mittelgroße Bäume mit hochkugeliger Krone, i. d. R. wurzelecht. Fruchtholz relativ dicht, leicht hängend. Sommertriebe kaum behaart.

## | KIRKES

**Weiterer Name:** 'Prune de Kirke'



"Kirkes" ist in warmem Klima eine der wohlschmeckendsten blaufrüchtigen Sorten überhaupt, ihr Baum zudem auch für Bongerten geeignet. In kühlerem Klima erreicht sie leider nicht ihre volle Güte.

**Frucht:** Dunkelblau mit sehr kleinen, ockerfarbigen Lentizellen, hellblau bereift, teilweise mit Schorfflecken. Mittelgroße bis große, rundliche bis kurzovale Früchte. Stielseite abgeplattet bis leicht gewölbt, Stielgrube sehr flach. Bauchseite flach gewölbt, ohne oder mit flacher, weiter Bauchfurche. Rückenseite abgeflacht bis mäßig gewölbt. Stempelpunkt klein bis mittelgroß, hell, aufsitzend oder in flachem Grübchen. Stiel mittellang bis lang, grün mit braunen Flecken. Fleisch grün bis goldgelb, mittelfest, süß und aromatisch, Haut wenig sauer. Stein mäßig löslich bis löslich.

**Herkunft:** Vor 1826 vom Baumschulbesitzer Kirke im Garten eines Mr. Paupart in Brompton bei London aufgefunden. In Belgien um 1835, in Deutschland um 1840 eingeführt.

**Verbreitung:** Obwohl vor 1960 in Luxemburg regelmäßig empfohlen und zum Standardsortiment regionaler Baumschulen gehörend, ist die 'Kirkespflaume' in Luxemburg selten. Sie wurde bisher nur in den Gemeinden Bech, Dickweiler (Rosport) und Nommern mit jeweils einem Baum gefunden. Auch in Deutschland selten vorkommend.

**Reifezeit:** Mitte August.

**Baum:** Starkwüchsige Sorte, die für Bongerten geeignet ist. Fruchtholz etwas hängend, Sommertriebe kahl.

# KOUPANZ

## Weitere Namen: /



Die Allround-Pflaume für alle Verwendungen: Für Kuchen, Dörrobst, als Brand oder ganz frisch vom Baum, so macht Pflaume Spaß!

**Frucht:** Dunkelblaue Frucht mit hellblauer Bereifung und kleinen, ockerbraunen Lentizellen. Mittelgroße bis große Frucht, Form leicht tropfenförmig, zur Stielseite verjüngt, mittelbauchig. Stielgrube eng und mitteltief, Stielseite zur Bauchnaht kurz und deutlich eingesenkt oder eingeschnitten. Bauchnaht in ausgeprägter weiter Furche verlaufend, Fruchthälften oft ungleich dick und ungleich lang. Rückenseite flach gewölbt. Stempelpunkt klein, dunkel, in Einfurchung der Bauchnaht sitzend. Stiel mittellang bis lang, dünn bis mitteldick, grün. Fleisch goldgelb, fest, sehr süß mit Zimtgewürz, Haut kaum säuerlich. Stein meist vollkommen löslich.

**Herkunft:** Vermutlich eine Regionalsorte des Ösling, deren Name nur mündlich tradiert wurde.

**Verbreitung:** Die 'Koupanz' ist im Ösling weit verbreitet und wurde dort in den Orten Binsfeld, Derenbach, Eselborn, Hupperdange, Lullange, Marnach, Oberwampach und Wincrange gefunden. Außerhalb Luxemburgs sind keine weiteren Fundorte bekannt.

**Reifezeit:** Mitte August bis Anfang September.

**Baum:** Mittelstarker Wuchs, bildet hochkugelige, nur mäßig dichte Kronen. Sommertriebe und Blattstiele dicht behaart, rötlich. Robuste, meist wurzelecht vorkommende Sorte, die wenig Ansprüche an den Standort stellt.

## | LENSCHOUREN

**Weitere Namen:** /

Übervolle Äste hellgelber Tropfen lachen den Pflaumenfreud an und laden zum Reinbeißen ein. Die robuste Sorte ist gut für Bongerten geeignet.

**Frucht:** Gelb bis grüngelb mit feinen dunkelroten Punkten, weiß bereift. Mittelformig, in Bauch- und Seitenansicht tropfenförmig. Stielansatz leicht hervortretend. Bauchnaht nicht oder nur leicht eingefurcht, teilt symmetrisch. Rückenseite flach bis mäßig gewölbt. Stempelpunkt klein, auf Fruchtspitze aufsitzend, oft auf kleinem Dorn. Stiel lang, dünn, grün, bei Vollreife leicht löslich. Fleisch orange, weich, süß. Haut leicht bitterlich. Stein mäßig löslich.

**Herkunft:** Eine Lokalsorte des Müllerthals, deren Name nur mündlich tradiert ist. Außerhalb dieser Region nicht bekannt. Ob die als Zwetschgen in den „Luxemburger Pflanzennamen“ (KLEES 1983) erwähnten 'Lenjhouer' diese Sorte bezeichnen, konnte bisher nicht geklärt werden.

**Verbreitung:** Diese Sorte wurde bisher nur sehr lokal in Braidweiler (Consdorf) und Mompach gefunden. Außerhalb Luxemburgs sind keine Fundorte bekannt.

**Reifezeit:** Anfang bis Mitte August.

**Baum:** Starkwüchsig, bildet große, leicht trichterförmige, gesunde Bäume mit steilen Leitästen und dichtem Fruchtholz, die in der Region wurzelecht sind. Sommertriebe kahl, Blattstiele leicht behaart.

# MARANGE (KARSCHNATTPROMM)

**Weitere Namen:** 'Erntepflaume', 'Kornpflaume', eventuell 'Johannisplfaueme'



Eine weit verbreitete, unkomplizierte Naschfrucht, deren Luxemburger Name auf ihre frühe Reife zur Zeit der Getreideernte Bezug nimmt.

**Frucht:** Dunkelrote bis dunkelblaue Frucht mit dicker hellblauer Bereifung, Färbung oft etwas ungleichmäßig changierend. Knapp mittelgroß, rundliche bis ovale Form. Stielseite zur Bauchseite etwas abgeflacht, Bauchnaht nicht oder nur leicht eingefurcht. Stempelpunkt klein und aufsitzend. Stiel mittellang, grün oder holzig, leicht löslich. Fleisch mittel- bis dunkelgelb, relativ fest. Haut dünn, nicht sauer. Mäßig bis gut steinlöslich.

**Herkunft:** Über lange Zeit nur unter dem mündlich überlieferten Namen „Karschnattspromm“ oder „Erntepflaume“ bekannt. Ihr Originalname konnte durch eine als „Marange“ bezeichnete Herkunft in der belgischen Pflaumengenbank geklärt werden. Sehr alte Sorte, deren Name sich von der französischen Kommune Marange-Silvange bei Metz herleitet.

**Verbreitung:** Nach der 'Hauszwetsche' die häufigste Pflaumensorte in Luxemburg. Sie ist in der gesamten Westhälfte von Deutschland verbreitet. Es ist zu vermuten, dass sie abgesehen von Nordostfrankreich auch in den Grenzregionen Belgiens und der Niederlande vorkommt.

**Reifezeit:** Anfang Juli bis Mitte August.

**Baum:** Mittelstark bis starkwachsend, bildet Bäume mit steilen Leitästen und locker verzweigten, hochkugeligen Kronen. Laub auffallend rundlich, Sommertriebe und Blattstiele violett und stark behaart. In aller Regel wurzelecht, oft auch als Hecke oder Gebüsch ausgebildet.

# MENSDORFER BUNTE REINECLAUDE

## Arbeitsname



Die leuchtend orangegelben Kugeln sind wunderhübsch anzusehen und in ihrem Aroma mit der Königin der Pflaumen, die 'Große Grüne Reineclaude', vergleichbar. Eine der geschmacklich allerbesten Pflaumen überhaupt.

**Frucht:** Grundfarbe orangegelb, sonnenseitig dunkelrot, teilweise flächig, teilweise stark rot gepunktet. Mittelgroß, Form rundlich bis kurzoval, in der Seitenansicht oval. Stielseite leicht gewölbt, Stielgrube eng und mittelweit. Bauchseite mäßig gewölbt, Bauchnaht leicht eingefurcht, Hälften z. T. ungleich lang. Rückenseite variabel flach bis stark gewölbt. Stempelpunkt klein, aufsitzend oder in flachem Grübchen. Stiel lang, grün mit braunen Flecken. Fleisch goldgelb, ziemlich fest, vollreif äußerst aromatisch, Haut säuerlich, relativ dick, Stein wenig löslich.

**Herkunft:** Die Sorte ähnelt der pomologisch beschriebenen 'Boddaerts Reineclaude', welche auch in Luxemburger Baumschulkatalogen Anfang des 20. Jahrhunderts aufgeführt ist. Für eine sichere Zuordnung sind aber weitere Untersuchungen notwendig. Sie wird daher vorerst mit provisorischem Arbeitsnamen benannt.

**Verbreitung:** Der einzige Fundort dieser wundervollen Sorte ist Mensdorf. Hier kommt sie auf drei alten Bäumen vor. Weitere Vorkommen außerhalb Luxemburgs sind nicht bekannt.

**Reifezeit:** Anfang August.

**Baum:** Sehr starkwüchsig, bildet große Bäume mit breitkugeligen Kronen. Sparriges Astgerüst mit dichtem Fruchtholz. Sommertriebe rotbraun, leicht -, Blattstiele stark behaart.

# PFIRSICHPFLAUME

**Weitere Namen:** 'Prune Pêche', 'Peach', eventuell 'Rothe Nektarine' und weitere



Eine der am frühesten reifenden Pflaumensorten, die große, rote, an Nektarinen erinnernde Früchte hervorbringt.

**Frucht:** Dunkelrote Frucht, gelbe Grundfarbe z. T. durchscheinend, z. T. etwas marmoriert-fleckig, Bereifung rosa. Mittelgroß bis groß, kugelig bis kurzoval. Stielseite relativ flach, Stielgrube eng und tief. Bauchseite flach gewölbt, Bauchnaht in flacher Furche, z. T. auch eingekerbt, oft eine Seite länger als die andere. Rückenseite mäßig bis stark gewölbt, zur Stempelseite oft mit Buckel. Stempelpunkt klein, in weitem, flachem, mittigem Grübchen. Stiel kurz bis mittellang, holzig, mitteldick. Fleisch goldgelb, mittelfest, in warmem Klima sehr süß und aromatisch. Haut relativ dick, sauer. Stein nicht löslich.

**Herkunft:** Die Herkunft dieser sehr alten Sorte ist unbekannt, vermutlich existierte sie bereits im 18. Jahrhundert. In der Literatur werden verschiedene ähnliche Sorten beschrieben, wobei die Abgrenzungen zwischen den einzelnen Sorten nicht immer eindeutig sind.

**Verbreitung:** Bisher wurde diese Sorte in Luxemburg nur in den Orten Mensdorf und Munshausen mit jeweils einem Baum gefunden. In Deutschland bisher nur bei Gotha aufgefunden. Sie scheint aber noch in Polen verbreitet zu sein, da sie dort auf Märkten angeboten wird.

**Reifezeit:** Ende Juli.

**Baum:** Relativ starkwachsender Baum mit kugelig bis breitkugelig Krone. Sommertriebe schwach behaart. Laut Literatur anspruchsvoll an den Standort, eher für wärmere Regionen zu empfehlen.

# PRÄNZEPROMM

**Weitere Namen:** 'Pränzepraum', 'Prinzenpflaume', 'Prune de Prince', 'Norbertspflaume' (vermutl.)



Wie Weintrauben hängen die dunkelblauen kleinen Kugeln dicht an dicht an den Ästen. Eine wundervolle Naschpflaume für Kinder, die unkompliziert in eine Wildobsthecke integriert werden kann.

**Frucht:** Schwarzblaue Frucht mit dicker, hellblauer Bereifung. Flachrunde, in der Seitenansicht breite Form, oben und unten abgeplattet. Stielseite mäßig gewölbt, Stielgrube eng und mitteltief. Bauchseite ebenmäßig, mäßig gewölbt. Bauchnaht in flacher, breiter Furche. Rückenseite mäßig bis stark gewölbt. Stempelpunkt mittelgroß, hell, in weitem, relativ tiefem Grübchen, mittig. Stiel kurz, dünn, grün, z. T. leicht braunfleckig. Fleisch grün, fest, sehr süß, Haut kaum säuerlich. Stein löslich.

**Herkunft:** Die 'Prinzenpflaume' ist eine in Luxemburg und Belgien seit langer Zeit heimische Sorte. Es ist möglich, dass sie mit der im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ (LUCAS & OBERDIECK 1870) beschriebenen 'Norbertspflaume' identisch ist, welches auch bei KLEES (1983) so angegeben ist.

**Verbreitung:** Die Sorte wurde bisher vor allem im Westen des Gutlandes (Nommern, Petange und Preizerdau) gefunden. Vermutlich auch in Wallonien verbreitet, da sie zu den offiziell von der Universität Gembloux empfohlenen Sorten für den extensiven Anbau zählt.

**Reifezeit:** Anfang bis Mitte September.

**Baum:** Mittelstark bis stark wachsender Baum, mit aufgrund des hohen Ertrages bald bogig überhängenden Fruchstäben. Oft auch als wurzelechtes Gebüsch vorkommend. Sommertriebe dicht behaart, rotbraun.



# PROMM ROUGE

## Arbeitsname



Prachtvoll wie bei einem Weihnachtsbaum leuchten in guten Jahren schon von weitem die roten Pflaumenkugeln der 'Promm Rouge' (AN) im dunklen Laub. Die Sorte ist so ertragreich, dass sich die Äste unter der Last biegen und nicht selten abgestützt werden müssen, um Astbruch zu vermeiden.

**Frucht:** Violett bis dunkelbraunrot gefärbte Frucht mit rosa Bereifung, z. T. mit einzelnen Schorfflecken. Mittelgroß, Form rundlich bis kurzoval. Stielseite mäßig gewölbt, Stielgrube mittelweit und mitteltief. Bauchseite mäßig gewölbt, Bauchnaht leicht, stempelseitig auch stärker eingefurcht. Fruchthälften meist ungleich lang und/oder dick. Rückenseite steilseitig abgeplattet, stempelseitig stark gewölbt. Stempelpunkt klein, in flachem Grübchen. Stiel mittellang, mitteldick. Fleisch goldgelb, relativ fest, geschmacklich etwas variabel, bei warmer Witterung und nicht zu hohem Behang süß und recht aromatisch. Haut zäh, säuerlich. Steinlöslichkeit mäßig löslich bis löslich.

**Herkunft:** Die Herkunft der Sorte ist unbekannt, möglicherweise ist sie in den Ardennen entstanden. Sie wird in der belgischen Pflaumengenbank in Gembloux als "Falsche Althanns Reineclaude" geführt, da auch dort der pomologische Name nicht bekannt ist.

**Verbreitung:** In Luxemburg wurde die Sorte im Ösling in den Ortschaften Beiler und Boevange aufgefunden. Sie ist aber auch in Belgien verbreitet und wurde bei Hamm in Nordrheinwestfalen (D) gefunden.

**Reifezeit:** Mitte August bis Anfang September.

**Baum:** Mittelstark wachsend, bildet kugelige bis hochkugelige Kronen mit schlanken, bogig überhängenden Gerüstästen, meist wurzelecht.

# ROODTER SPÄTE REINECLAUDE

## Arbeitsname



Diese der 'Großen Grünen Reineclaude' stark ähnelnde Sorte steht dieser im Geschmack kaum nach, reift aber zwei bis drei Wochen später und damit zu einer Zeit, wo es abgesehen von der 'Hauszwetschge' nur noch wenige Pflaumen gibt.

**Frucht:** Erst dunkel-, reif gelbgrün, mit blaugrüner Bereifung, Lentizellen weiß, sehr fein und dicht. Klein bis mittelgroß, in Bauch- und Seitenansicht rundlich bis flachrund. Stielseite mäßig gewölbt, Stielgrube eng und mitteltief bis tief. Bauchseite mäßig gewölbt, oft eine Seite länger als die andere. Bauchnaht nicht oder nur leicht eingefurcht. Rückenseite gewölbt bis geknickt, stempelseitig z. T. mit Nase. Stempelpunkt ocker, in flachem, weitem Grübchen. Stiel kurz, grün. Fleisch grün, mittelfest, süß und aromatisch. Stein löslich.

**Herkunft:** Die Herkunft der Sorte ist unbekannt. Möglicherweise eine früher häufigere, pomologisch beschriebene Sorte, deren Name verloren gegangen ist.

**Verbreitung:** Diese Sorte wurde nur in Roodt/Syr auf acht alten Bäumen gefunden. Weitere Vorkommen außerhalb Luxemburgs sind bisher nicht bekannt.

**Reifezeit:** Ende August bis Anfang September.

**Baum:** Starkwachsend, bildet große Bäume mit kugeliger bis hochkugeliger Krone. Sommertriebe rotbraun, kahl, Blattstiele leicht behaart, Blätter rundlich. In der Region wurzelecht vorhanden.

# VON HARTWISS GELBE ZWETSCHGE

**Weitere Namen:** /



Bäume übervoll mit kleinen „schwangeren“, gelben Tröpfchen übersät, dazu ein vornehmer Name, das alles ist „Von Hartwiß Gelbe Zwetschge“.

**Frucht:** Gelb, zart grün geadert mit sehr kleinen, grünen Lentizellen und weißer Bereifung. Klein bis mittelgroß, tropfenförmige in der Seitenansicht stark „schwanger“-bauchige Fruchtform. Stielansatz leicht ausgezogen, Stielgrube eng und flach, zur Bauchnaht kurz eingeschnitten. Bauchseite stark gewölbt, Naht stempelseitig meist eingeschnitten, teilt symmetrisch, oft aber eine Seite dicker als die andere. Rückenseite variabel abgeflacht bis geknickt. Stempelpunkt klein, ocker, aufsitzend oder in flachem Grübchen. Stiel lang, dünn, grün mit braunen Flecken. Fleisch vollreif dunkelgelb, süß, mittelfest. Haut säuerlich, relativ dick. Stein löslich.

**Herkunft:** Vom Pomologen Georg Liegel aus Steinen der 'Gelben Frühzwetschge' gezüchtet, benannt nach dem Direktor der Kaiserlichen Gärten in Nikita (Krim), Oberst Von Hartwiß.

**Verbreitung:** Die Sorte wird bereits in Luxemburger Baumschulkatalogen Anfang des 20. Jahrhunderts erwähnt. 10 Bäume in Mertzig, die von einem einzigen Altbaum in Buschrodt (Gemeinde Wahl) abstammen. Ursprünglich aus Oberkorn, eventuell von österreichischen Arbeitern eingeführt. In Deutschland bisher nur bei Berlin aufgefunden.

**Reifezeit:** Mitte bis Ende August.

**Baum:** Starkwüchsig, bildet hohe, schlanke Bäume mit dominanter Mittelachse und waagrecht abgehenden Fruchttästen. Sommertrieben kahl, Blattstiele kurz behaart.

## | WENKELCHER

**Weitere Namen:** /

Wie Bernsteinperlen hängen die Früchte der 'Wenkelcher' dicht an dicht an den Ästen. Diese sehr ertragreiche und unkomplizierte Mirabellensorte ist zwar weniger zum Frischgenuss, dafür aber umso mehr für Obstbrand und andere Verarbeitungen geeignet.

**Frucht:** Dunkelorange, sonnenseitig rosa überhaucht, oft mit dunkelroten Punkten, rosa bereift. Kleine plattrunde, in der Seitenansicht dicke Frucht. Stielseite flach gewölbt, Stielgrube eng bis mittelweit und mitteltief. Bauchseite mäßig gewölbt, Bauchnaht kaum sichtbar, z. T. in flacher Furche, oft insbesondere stempelseitig eingeschnitten. Rückenseite stark gewölbt. Stempelpunkt klein, in flachem und weitem Grübchen, z. T. zur Bauchseite eingeschnitten, Stempelseite oft zur Rückenseite abfallend. Stiel kurz bis mittellang, mitteldick, grün. Fleisch orange, weich, leicht bitterlich, Haut ebenfalls bitterlich. Nicht steinlöslich.

**Herkunft:** Die Herkunft der Sorte ist unbekannt. Der Sortenname 'Wenkelcher' wurde von einem Brenner in Haller genannt und ist auch in den „Luxemburger Pflanzennamen“ von KLEES 1983 angegeben.

**Verbreitung:** Diese Brennmirabelle ist eher selten und hat keinen lokalen Schwerpunkt. Sie wurde sowohl im Gutland (Bech, Mensdorf und Trintinger Tal) als auch im Ösling (Marnach) gefunden.

**Reifezeit:** Ende Juli bis Anfang August

**Baum:** Schwach bis mittelstarker Wuchs, bildet kleine, in der Region überwiegend wurzelechte Bäume mit dichten, kugeligen Kronen. Sommertriebe und Blattstiele rötlich und behaart. Eventuell früher auch als Unterlage verwendet.

## ZOLVERPROMM

## Weitere Namen: /



Eine hübsche rote Ovalpflaume, die Mengen zuckersüßer, aromatischer Früchte liefert, im Geschmack deutlich besser als die in Frucht und Reifezeit ähnliche, omniprésente 'Königin Viktoria'.

**Frucht:** Dunkel-karminrote Frucht mit durchschimmernder gelbe Grundfarbe, feiner dunkelroter Punktierung und hellvioletter Bereifung. Form oval bis umgekehrt eiförmig, in der Seitenansicht eckig bis rhombisch. Stielseite oft flach gewölbt, Stielgrube eng und mitteltief. Bauchseite mäßig gewölbt, Bauchnaht kaum eingefurcht, teil oft ungleich, Hälften oft ungleich lang. Rückenseite stark gewölbt bis geknickt. Stempelpunkt klein bis mittelgroß, aufsitzend oder in flachem Grübchen, dieses zur Bauchseite leicht eingefurcht. Stiel mittellang bis lang, dicht behaart. Fleisch goldgelb, mittelfest, sehr süß mit speziellem Aroma, Haut sauer. Stein mäßig löslich.

**Herkunft:** Vermutlich eine Sorte Luxemburger oder belgischer Herkunft, der Sortenname wurde nur mündlich tradiert.

**Verbreitung:** Die 'Zolverpromm' wurde bisher mit drei Altbäumen im luxemburgischen Gutland (Bech, Hobscheid und Petange) aufgefunden. Weitere Vorkommen außerhalb Luxemburgs sind nicht bekannt.

**Reifezeit:** Mitte bis Ende August

**Baum:** Mittelstark wachsender Baum mit aufrechten Gerüstästen. Fruchtholz wegen des Fruchtgewichtes bald bogig überhängend. Sommertriebe dicht behaart.



## HABEN SIE EIN STÜCK LAND, DAS SIE NICHT MEHR NUTZEN?

Stellen Sie es der natur&ëmwelt Fondation Hëllef fir d’Natur zur Verfügung durch Verkauf, Schenkung, Verpachtung, usw.

**Wir bauen es ein in unser Netz kleiner Naturreserve.**

**RUFEN SIE AN!**  
**Tel. 29 04 04-1** (Sekretariat)

### IMPRESSUM

Herausgeber: natur&ëmwelt Fondation Hëllef fir d’Natur  
Kapitel „Einführung“ und „Pomologie“:

Annette Braun-Lüllemann

Sortenbeschreibungen: Annette Braun-Lüllemann

Beschreibung Verbreitung Pflaume: Richard Dahlem

Fotos: Annette Braun-Lüllemann, Richard Dahlem

Koordination: Richard Dahlem, Nicolas Hormain

Layout: plan K

Druck: Imprimerie Schlimé, Juni 2018

Auflage: 3.000



Mit der Unterstützung von:

