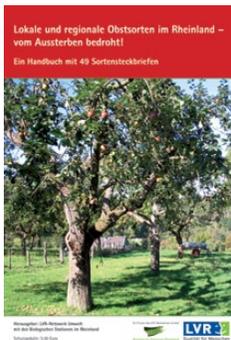


## Kulturgut auf der Obstwiese

Dank des obstfreundlichen Klimas im Rheinland werden unsere Landschaft und unsere Gärten schon seit Jahrhunderten durch Blütenzauber im Frühjahr und reiche Fruchternten in Sommer und Herbst bereichert. Viele Obstsorten sind selten geworden, insbesondere, wenn sie nur regional gepflanzt wurden. Diese Sorten sind vielfach aus dem Handel verschwunden und manche stehen kurz vor dem Aussterben. Liebhaber wissen die besondere Qualität dieser Sorten hingegen zu schätzen.



Im Rahmen eines vom Landschaftsverband Rheinland geförderten und von den Biologischen Stationen im Rheinland durchgeführten Projektes konnten bereits viele verschollene Sorten aufgespürt werden. Diese werden im Handbuch „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!“ ausführlich beschrieben. Handbuch und Flyer zu den verschiedenen Sorten wurden in Zusammenarbeit mit dem Pomologen Hans-Joachim Banner erstellt. Sie sind beim LVR und den Biologischen Stationen erhältlich.

### Sie wollen Obstbäume pflanzen?

Warum nicht mal die *Münsterbirne*, den *Tulpenapfel* oder die Kirschsorte *Geisepitter*? Oder eine andere der mittlerweile über 70 bekannten lokalen und regionalen Obstsorten.

Nur durch Ihre Nachfrage in den Baumschulen werden diese Sorten eine Zukunft haben!

Der beste Zeitpunkt einen Obstbaum zu pflanzen war vor 20 Jahren, der zweitbeste Zeitpunkt ist JETZT.

## Ihre Mithilfe ist gefragt

Die Biologischen Stationen im Rheinland freuen sich über Hinweise zu den regionalen Sorten, z.B. Historie, Literatur, Standorte von Altbäumen, Verwendung. Bitte richten Sie Ihre Hinweise zu der Sorte Wachendorfer Renette an:

Biologische Station StädteRegion Aachen e.V.  
Zweifaller Str. 162, 52224 Stolberg/Rheinland  
Tel.: 02402-126170  
E-Mail: [info@bs-aachen.de](mailto:info@bs-aachen.de)  
Internet: [www.bs-aachen.de](http://www.bs-aachen.de)

### Wo erhalte ich einen Baum der Sorte Wachendorfer Renette?

Ein Kernziel dieses Projektes ist es, dass alle beschriebenen Sorten in den örtlichen Baumschulen (insbesondere im historischen Verbreitungsgebiet) wieder erhältlich sind. Bitte fragen Sie dort oder bei der oben genannten Biologischen Station nach!

## Regionale Obstsorten im Rheinland



## Wachendorfer Renette

Hrsg. und © 2013:

LVR-Netzwerk Umwelt mit den Biologischen Stationen im Rheinland,  
c/o LVR-Fachbereich Umwelt • Öttoplatz 2 • 50679 Köln •  
[www.biostationen-rheinland.lvr.de](http://www.biostationen-rheinland.lvr.de) • [umwelt@lvr.de](mailto:umwelt@lvr.de)

Fotos und Texte sind, soweit nicht anders angegeben, dem o.g. Handbuch entnommen; dort ausführliches Mitarbeiter- und Autorenverzeichnis.

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

## Herkunft, Verbreitung und Verwendung

Die Wachendorfer Renette ist eine sehr alte Sorte, die schon vor 1800 im Raum Euskirchen kultiviert worden sein muss. Um 1885 fand der Gutsbesitzer Freiherr Arnold von Solemacher von Schloss Wachendorf bei Mechernich (Krs. Euskirchen) die Sorte auf alten, fast 100-jährigen Bäumen. Als Mutter-sorter vermutete er die Ananas-Renette. In der Folgezeit begann er, die Sorte in großem Stil anzubauen, zunächst auf Schloss Wachendorf und später – nach dem Verkauf des Schlosses 1896 – auch an seiner neuen Besitzung in Namedy (bei Andernach, Kreis Mayen-Koblenz). Unabhängig davon existieren heute bei Namedy Altbäume der Sorte Namedyer Gold, deren Früchte sich mit denen der Wachendorfer Renette sehr stark ähneln. Vermutlich ist die Sorte Namedyer Gold aus einem Samen der Wachendorfer Renette entstanden. Ob die Wachendorfer Renette bis heute bei Namedy überdauert hat, ist derzeit unklar.

Erstmals beschrieben wurde die Wachendorfer Renette in den „Pomologischen Monatsheften“ von 1890. Zunächst erfuhr die Sorte eine weite Verbreitung in ganz Deutschland. Im 20. Jh. wurde sie jedoch aufgrund ihrer oft kleinen Fruchtgröße fast nur noch lokal angebaut. Heute sind nur noch wenige Altbäume bekannt. Die Wachendorfer Renette wurde hauptsächlich als Tafelapfel angesehen und vermarktet. Sie hat jedoch auch für die Verwertung gute Eigenschaften.



Dargestellt ist die uns bekannte Verbreitung der Wachendorfer Renette im Rheinland.

(Stand 2013; zur Orientierung sind die Autokennzeichen einiger Städte und Kreise eingetragen)

## Der Baum



besitzt viel kurzes Fruchtholz. Ohne eine regelmäßige Schnittpflege vergreisen die Bäume leicht.

**Blüte** – Mittelspät, sehr widerstandsfähig gegen Blütenfrost. Wohl ein guter Pollenspender.

**Ertrag und Reife** – Später Ertrag; dafür sind die Erträge dann hoch und regelmäßig. Pflückreif Anfang bis Mitte Oktober, die Früchte hängen relativ fest, genussreif bis Februar. Resistent gegen Frosttemperaturen bei der Lagerung.



Die Wachendorfer Renette ist eine robuste Sorte mit Tafelobstqualität, auch wenn die Früchte nicht besonders groß sind. Aufgrund der eher kleinen Baumform ist sie optimal für den Hausgarten geeignet. Sie mag nährstoffreiche Böden und freut sich über eine regelmäßige Schnittpflege.

**Standort und Anfälligkeit** – Robust gegenüber Krankheiten; jedoch in regenreichen Jahren schorfanfällig. Wenig Ansprüche an das Klima. Nährstoffreiche Böden werden bevorzugt.

**Wuchs** – Wächst höchstens mittelstark. Die Krone ist nur mittelgroß und hochkugelig oder trichterförmig, sie besitzt viel kurzes Fruchtholz. Ohne eine regelmäßige Schnittpflege vergreisen die Bäume leicht.

## Die Früchte



**Gesamteindruck** – Frucht klein bis mittelgroß, hoch kegelförmig bis hochrund. Im Querschnitt unregelmäßig rund bis schwach kantig.

**Färbung** – Grundfarbe bei Pflückreife gelblich grün, bei Genussreife kräftig dunkel gelb. Fast stets ohne Deckfarbe.

**Schale und Druckfestigkeit** – Fest. Schale glatt, matt bis mattglänzend, nach Lagerung leicht wachsig, etwas anfällig für Schalenbräune.

**Kelch- und Stielbereich** – Kelchgrube flach bis mitteltief, mittelweit. Stielgrube mittelweit, mitteltief, auch eng, tief, fein berostet. Stiel mittellang bis kurz, dünn, nur knapp aus der Stielgrube herausragend.

**Fruchtfleisch und Geschmack** – Gelblich bis gelblich-weiß, fest, mittelfeinzellig, saftig, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, leicht aromatisch, angenehm fruchtig.

**Verwechslер** – Namedyer Gold, Ernst Bosch, Zuccalmaglio, Ananas-Renette, Manks Küchenapfel u.ä.