

## Lausitzer Nelkenapfel

### Kleines rotbackiges Streuobst aus Ostsachsen

Arche Passagier seit 2012

Unterstützt von Slow Food Dresden

### Beschreibung des Passagiers

Der Lausitzer Nelkenapfel ist eine alte, lokale Apfelsorte, die mindestens seit Mitte des 18. Jahrhunderts in Ostsachsen im Gebiet der Oberlausitz bekannt ist. Da ihre Ansprüche an Boden und Klima gering sind, eignet sie sich gut für die schwierigeren Terrains des Lausitzer Berglandes, wo ihre Bäume noch heute das Landschaftsbild prägen. Die Sorte ist mit der traditionellen Landwirtschaft in ihrer Ursprungsregion eng verbunden und liefert gute Tafel- und Wirtschaftsäpfel. Da die Früchte bis zur Vollreife am Baum bleiben, werden sie beim Herabfallen im Herbst, wenn das Gras nicht mehr nachwächst, gern von den Weidetieren gefressen und dienen so zusätzlich als Futterquelle.

Der Baum zeichnet sich durch einen schwachen bis mittelstarken Wuchs aus und bildet eine breite, pyramidale Krone. Er hat geringe Standortansprüche und ist weitgehend frostunempfindlich. Die Früchte sind klein bis mittelgroß, flachrund, die Grundfarbe ist grünlich-gelb, manchmal auch etwas rot geflammt. Pflückreife erlangen die Lausitzer Nelkenäpfel im Oktober; sie lassen sich dann bis in den Mai lagern. Die Namensgebung ist nicht eindeutig belegt. Eine Erklärung ist, dass die Wülste um den Blütenansatz mit Gewürznelken vergleichbar sind, andere Quellen weisen jedoch auf das würzige Aroma hin.

### Gefährdung des Passagiers

Die anspruchslosen Apfelbäume wurden meist in Randbereichen von Hofstellen und den dazugehörigen Flächen gepflanzt. Durch den Wegfall der historischen Nutzung, die einher ging mit der kaum noch betriebenen Kleintierhaltung und der Änderung des Konsumverhaltens, werden die Bäume oft sich selber überlassen; sie brechen im Alter einfach auseinander. Der Baumbestand umfasst circa 2.000 Exemplare, die überwiegend 40 bis 60 Jahre alt sind (Stand 2011). In den Zeiten der landwirtschaftlichen Kollektivierung in der DDR wurden viele Streuobstwiesen vernichtet, abgeholzt oder einfach abgebrannt. Auch der Abbau von Braunkohle im 19. Jahrhundert hat einen großen Teil der alten Kulturlandschaft im nördlichen Anbaugebiet zerstört. Bei der Pflanzung neuer Bäu-

me wurden nur solche Sorten ausgewählt, die maximale Erträge brachten und kostengünstig geerntet werden konnten (Niederstamm). Die alten Sorten, darunter auch der Lausitzer Nelkenapfel, fielen durch dieses Raster. Außerdem sind die Äpfel generell klein und daher für die übliche wirtschaftliche Vermarktung nicht gut geeignet.

### **Vermarktung des Passagiers**

Erzeuger eines sortenreinen Angebots an Äpfeln war bis zur Aufnahme in die Arche des Geschmacks fast ausschließlich der Landschaftspflegeverband (LPV) „Zittauer Gebirge und Vorland“ e. V. Es sind Bemühungen im Gang, durch einzelne Besitzer von Bäumen die Anbieterpalette zu erweitern. Über eine Pressenotiz in der Sächsischen Zeitung wurde nämlich bekannt, dass Hobbygärtner diese Apfelsorte als vereinzelt Exemplare seit Jahrzehnten in ihren Gärten oder auf privaten Streuobstwiesen pflegen und vereinzelt auch wieder neu angepflanzt haben. Veredelungsprodukte aus Lausitzer Nelkenäpfeln werden sortenrein als Manufakturprodukte von Kleinerzeugern innerhalb und außerhalb der Ursprungsregion hergestellt. Sie werden regional durch den Landschaftspflegeverband vermarktet.

Der Lausitzer Nelkenapfel wird in einigen wenigen Baumschulen nachgezogen, wobei nur Pflanzen aus regionalen Baumschulen dem Standort angepasst sind. Eine standortgerechte Anzucht in der Oberlausitz wird insbesondere durch die Leutersdorfer Baumschulen, die Baum- und Rosenschule Schwartz in Löbau und die Baumschule Wendler in Weißenberg gesichert.

Neue Bäume werden durch den Landschaftspflegeverband „Zittauer Gebirge und Vorland“ e. V. gepflanzt und für Interessenten zur Bestandserneuerung oder Bestandserweiterung angeboten. Von diesen werden die Standorte per GPS erfasst.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Das traditionelle Verbreitungsgebiet des Lausitzer Nelkenapfels liegt in den ostsächsischen Landkreisen Görlitz und Bautzen. Diese reichen im Osten bis an die Neiße, im Süden bis an die Grenze zu Tschechien. Richtung Nordwesten sind Standorte in der Westlausitz, am Rande des Lausitzer Berglandes und in der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft bekannt.

### **Geschmack des Passagiers**

Das mürbe Fruchtfleisch des Lausitzer Nelkenapfels schmeckt süß-säuerlich und leicht würzig. Sein Aroma erinnert an Lederapfel und kommt in vielen Apfelprodukten– von Mus und Marmelade bis zu Obstbränden, vor allem aber im sortenreinen Apfelsaft – gut zum Ausdruck.

## Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/lausitzer\\_nelkenapfel](http://www.slowfood.de/lausitzer_nelkenapfel)



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



**Slow Food<sup>®</sup>**  
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Luisenstr. 45  
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)