



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Luikenapfel

Landschaftsprägender Apfelbaum aus Württemberg

Arche Passagier seit 2017

Unterstützt von Slow Food Stuttgart

Beschreibung des Passagiers

Der Luikenapfel, auch Ludwigsapfel, Luyke und Alter Luiken genannt, stammt aus Württemberg und gehört zur Familie der Streiflinge. Er wurde bereits Ende des 18. Jahrhunderts in der Literatur erwähnt und 1831 erstmals beschrieben. Die Bezeichnung soll auf einen Weingärtner mit dem Namen Luik aus Sulzgries bei Esslingen in Württemberg zurückgehen. Eine Besonderheit des Luikenapfels sind die sogenannten Ortsluiken: Sämlinge, die er hervorgebracht hat und die zum Luikenapfel zu zählen sind. Die bekannte Gewürzluike ist jedoch ein Zufallssämling und wird ihm nicht zugeordnet.

Der Luikenapfel zeichnet sich durch eine sehr späte und lang andauernde Blüte aus und ist deshalb auch für rauere Lagen und Höhenlagen mit Spätfrösten geeignet. Der Apfelbaum kann ein hohes Alter erreichen und gilt als einer der größten in Deutschland. Wegen des starken Wuchses und der Größe der Bäume hat der Luikenapfel eine über das normale Maß hinausgehende landschaftsprägende Wirkung. Charakteristisch ist sein stark hängender Wuchs. Er könnte künftig einen wichtigen und nachhaltigen Beitrag zum Erhalt der für den Raum Stuttgart charakteristischen und ökologisch wertvollen Streuobstwiesen leisten.

Der Baum kommt erst relativ spät in den Ertrag. Der ist nicht immer regelmäßig, aber hoch. Der Luikenapfel ist Ende September pflückreif und bis Dezember halt- und verwertbar. Er ist mittelgroß, plattrund und öfter ungleichhälftig. Die Grundfarbe ist weißgelb, die Deckfarbe leuchtend rot, verwaschen oder marmoriert, überwiegend mit kurzen, dunkelroten Streifen und sogenannten Flammen versehen. Das Fruchtfleisch ist schneeweiß, unter der Schale fein gerötet, fest, feinzellig, sehr saftig; es schmeckt süßweinig. Ein weiteres Merkmal des Apfels am Baum ist seine teils stark blauviolette Bereifung.

Die Sorte besitzt hervorragende Verwertungseigenschaften, besonders für die Herstellung von Edelbrand, Saft, Mus und Most. Sie ist aber auch als Tafelobst gefragt.

Gefährdung des Passagiers

Der Luikenapfel ist in den Streuobstwiesen Württembergs selten geworden, heute ist er nur noch gelegentlich in Altbeständen zu finden. Vor über 100 Jahren war er die meistverbreitete

Sorte und bestimmte die heimischen Mostobstmärkte. Bedingt durch den schleichenden Rückgang der Mostkultur in Württemberg und die prämierten Rodungen von Streuobstwiesen in den 1960er- und 1970er-Jahren sowie die Verbreitung neu gezüchteter Apfelsorten sind der Anbau und die Neupflanzung von Luikenapfelbäumen stark zurückgegangen.

Der Luikenapfel wurde bereits im Jahr 2004 vom Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft e. V. zur Streuobstsorte des Jahres ernannt, um auf deren Rückgang aufmerksam zu machen. Die Entwicklung wurde dadurch jedoch nicht aufgehalten.

Vermarktung des Passagiers

Der Apfel ist unter Kennern noch sehr beliebt. Es gibt einige wenige Erzeuger und Brenner, die die Äpfel der Altbestände aufkaufen und verarbeiten.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Luikenapfel ist ein wesentlicher Bestandteil der schwäbischen Mostkulturgeschichte. Der Apfel hat diesbezüglich fast Kultstatus. In den Regionen mit sehr alten Streuobstwiesen, insbesondere rund um Stuttgart, war der Baum einst wegen seines kräftigen Wuchses und landschaftsprägenden Charakters bekannt.

Einer der bedeutendsten deutschen Pomologen – Eduard Lucas (1816-1882) – schrieb in seiner Beschreibung der Kernobstsorten Württembergs von 1854: „Als guter Tafel- und vortrefflicher Most-Apfel steht derselbe überall in hoher Achtung (...) und übt den größten Einfluß auf die Obstpreise in den meisten Gegenden des Landes aus. Jedermann kennt den schön carmoisin-roth gestreiften, plattrunden Apfel. Die Nachfrage nach dieser Apfelsorte in allen Baumschulen des Landes ist fortwährend sehr bedeutend und man wird bald dahin kommen, daß ein Viertel aller angepflanzten Apfelbäume dieser Sorte angehört.“ In seinem Werk zitierte Lucas auch den Pomologen Metzger wie folgt: „Wer den Luiken nicht kennt, ist kein Württemberger.“

Viele Menschen der älteren Generation in Württemberg kennen den Luikenapfel heute noch. Es gibt aber nicht mehr viele Bäume und diese sind sehr alt. In vergangener Zeit wurden zu wenige Neupflanzungen vorgenommen, sodass der Bestand nicht wieder bedeutend wachsen konnte.

Da die schwäbische Mostkultur zur Zeit eine kleine Renaissance erlebt, wird der Luikenapfel im Rahmen von Erhaltungsprojekten von Kommunen und Obst- und Gartenbauvereinen vereinzelt wieder kultiviert und nachgepflanzt. Das Ziel ist die Erhaltung der schwäbischen Most- und Streuobsttradition. Von den alten Luikenbäumen werden immer noch sehr gute Äpfel geerntet, aus denen Moste erzeugt werden.

Geschmack des Passagiers

Aufgrund seines vollaftigen, festen und feinzelligen Fruchtfleisches sowie seines süßweinigigen Geschmacks ist der Luikenapfel sehr gut geeignet für einen qualitativ hochwertigen Most. Wegen seines Geschmacks ergibt er aber auch sehr guten Edelbrand, ebenso Saft und vorzügliches

Mus. Die alten Bäume erbringen kleinere, dafür extrakt- und geschmacksreichere Früchte. Im Gegensatz zu vielen Mostäpfeln ist der Luikenapfel mit bis zu 60° Öchsle auch als Tafelobst wohlschmeckend.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/luikenapfel

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutzierrassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

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

info@slowfood.de