



## 62. Passagier an Bord

# Luikenapfel – ein typischer Württemberger

Sehr saftig ist der leuchtend rote Luikenapfel. Er schmeckt pur, eignet sich aber ebenso gut für die Herstellung von Most, Mus, Saft und Hochprozentigem. Doch es gibt nur noch wenige der früher stark verbreiteten Bäume, ein Grund für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks von Slow Food. Von **Gerhard Schneider-Rose**.



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.

Die Apfelsorte zeichnet sich durch eine sehr späte und lang andauernde Blüte aus und ist deshalb auch für rauere Lagen und Höhenlagen mit Spätfrösten geeignet. Der Baum kann ein hohes Alter erreichen. 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.

Der Baum kommt erst relativ spät in den Ertrag, der nicht immer regelmäßig, aber hoch ist. Ende September ist der Luikenapfel 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 schneeweiße Fruchtfleisch

ist unter der Schale fein gerötet, fest, feinzellig – und sehr saftig, es schmeckt süßweinig. Die Sorte besitzt hervorragende Verwertungseigenschaften, besonders für die Herstellung von Edelbrand, Saft, Mus und Most. Sie ist aber auch als Tafelobst gefragt.

### Große Nachfrage in der Vergangenheit

Vor über 100 Jahren war der Luikenapfel die meistverbreitete Sorte in Württemberg und bestimmte die heimischen Mostobstmärkte. 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 carmoisinroth 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: »Wer

den Luiken nicht kennt, ist kein Württemberger.«

Bedingt durch den schleichenden Rückgang der Mostkultur 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 vorhandene Restbestand ist sehr alt, liefert aber immer noch zwar kleinere, dafür extrakt- und geschmacksreiche Früchte, die von Mostereien und Brenneereien gerne verwertet werden.

### Beitrag für die Streuobstwiesentradition

Da die schwäbische Mostkultur zurzeit 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. Sicher kann die Aufnahme des Luikenapfels in die Arche des Geschmacks dazu einen kleinen Beitrag leisten.

Dafür hat sich nach längerer Pause das Convivium Stuttgart mit einem neuen



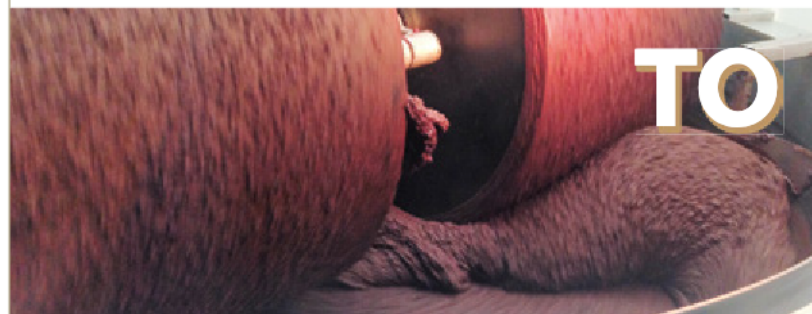
Mitte des 19. Jahrhunderts in Württemberg überall zu sehen: der Luikenapfelbaum. Heute ist er fast verschwunden.

Arche-Antrag zurückgemeldet. Renate Bechstein, Matthias Braun, Ingo Plessing, Walter Belßner, Wolf-Dietrich Paul und Alexander Lorenz sind die Akteure der neuen Stuttgarter Arche-Gruppe, die mit einem gut recherchierten Antrag für den Luikenapfel eine schnelle und unkomplizierte Aufnahme für Arche-Passagier Nummer 62 ermöglicht haben.

Der Luiken ist der fünfte Apfel in der Arche des Geschmacks. Die anderen sind der Birkenfelder Rotapfel, Finkenwerder Herbstprinz als Hochstamm, Jakob-Fischer-Apfel und Lausitzer Nelkenapfel. Und es gibt noch eine weitere große Menge an erhaltenswerten alten Apfelsorten in Deutschland, die von Pomologen in Sortengärten erhalten werden – oder von denen Restbestände teilweise unerkantet vergeissen und verschwinden. Bedingung für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks ist immer, dass noch vermarktbare Mengen vorhanden sind und dass das Obst aufgrund von Geschmack und Verwertungsqualitäten eine Perspektive für Produzenten bietet.

Weitere Informationen

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



ursprünglich & handgemacht  
**EDELMOND® Schokolade**

aus der ganzen Kakaobohne in  
Bio-Qualität bezogen in fairem Handel

EDELMOND®-Chocolatiers gratuliert  
zum 25-jährigen Bestehen von  
Slow Food Deutschland e.V.

Edelmond® Chocolatiers GmbH  
Zöllmersdorfer Dorfstraße 4  
15926 Luckau



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

Direktverkauf: [www.edelmond-shop.de](http://www.edelmond-shop.de)