



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Schöner von Herrnhut vom Hochstamm

Alter Apfel aus der Lausitz

Arche Passagier seit 2021

Unterstützt von Slow Food Dresden

Beschreibung des Passagiers

Als „Schöner von Herrnhut“ - umgangssprachlich auch „Herrnhuter“ - wird eine traditionelle Apfelsorte aus der Oberlausitz bezeichnet. Der Apfel erhielt seinen Namen durch den Ort Herrnhut, wo er 1880 gefunden wurde. Finder des Zufallssämlings war der Baumschulbesitzer A. Heintze. Ab 1900 war die Sorte im Handel erhältlich.

Die Schale des Apfels ist grüngelb mit dunkelroter Deckfarbe. Typisch für diese Apfelsorte ist eine Streifung, die bis in die Stielgrube hinein reicht. Das Fruchtfleisch ist weißgelblich und von der roten Schale aus verlaufen rötliche Adern in das Fruchtfleisch hinein. Der Apfel ist hochgebaut, hat insgesamt aber eine relativ geringe Größe. Der „Schöne von Herrnhut“ ist ein ausgesprochener Herbstapfel, der ab September reif ist. Je später die Ernte, desto aromatischer der Apfel. Die Apfelsorte ist windfest. Bei der reifen Ernte lösen sich die Äpfel dennoch leicht vom Ast. Bis Januar, manchmal sogar bis Februar, lässt sich der Apfel lagern. Die Apfelsorte ist mittelstark für Schorf und Mehltau anfällig, auf schweren Böden erkrankt sie gelegentlich an Krebs und Spitzendürre. Dagegen ist der „Herrnhuter“ kaum von Stippe und nur mäßig von Druckflecken befallen. Holz und Blüten sind beachtlich widerstandsfähig gegen Frost. Bäume dieser Sorte vertragen keine extreme Trockenheit. Seine guten Eigenschaften und geringen Anforderungen an Boden und Klima machen den Anbau dieser Sorte auch in Extrem- und Höhenlagen möglich. Für raue, windige Standorte ist der Herrnhuter besonders empfehlenswert.

Der Apfel Schöner von Herrnhut hat einen hohen Gehalt an Polyphenolen. Es wird vermutet, dass das Polyphenol die allergenen Stoffe im Apfel unschädlich macht. Polyphenole sind aromatische Verbindungen, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören. Sie bewirken, dass der Apfel zwar aromatisch, aber weniger süß ist. Äpfel mit hohem Polyphenolgehalt haben nicht immer eine ganz perfekte Form und das Fruchtfleisch verfärbt sich beim Anschneiden schneller, es wird eher braun. Für den Verkauf im Supermarkt sind solche „Makel“ unerwünscht, und so enthalten viele neu gezüchtete Sorten weniger Polyphenole als ihre Vorgänger. Dabei können Polyphenole unsere Gesundheit

positiv beeinflussen, indem sie antioxidativ, antiviral und antimikrobiell wirken, Entzündungen und Allergien hemmen und das Immunsystem stärken können.

Im Katalog 1926/27 des Nachfolgebetriebes der Baumschule A. Heintze in Herrnhut, dem „Gartenbau der Deutschen Brüder-Unität Berthelsdorf“, wird der Schöne von Herrnhut so beschrieben: „Schöner von Herrnhut, mittelgroße bis große, gute Tafelfrucht, saftig, von angenehmem, mildem Geschmack, reichtragend. Baum wächst kerngesund, zum Massenanbau und für Straßen sehr zu empfehlen. ... Die Tatsache, dass in unserer eigenen Anpflanzung von etwa 300 Standbäumen verschiedener Formen und Wildlings-, Doucin- und Paradies-Unterlagen seit Fruchtbarwerden der Bäume, die keine andere Sorte so frühzeitig erreicht, niemals ein absolutes Fehljahr, aber sicher jedes zweite Jahr eine Vollernte mit notwendiger Auslichtung zu dicht hängender Früchte festgestellt wurde, berechtigt, die weitgehendste Beachtung und Verbreitung dieser Züchtung im Interesse des ertragsfähigen und die Arbeit lohnenden deutschen Obstbaues dringendst zu empfehlen. „Schöner von Herrnhut“ wird sicher auf jedem Boden und in jeder für den Obstbau geeigneten Lage jede berechnete Anforderung erfüllen und sich überall als sichersten Zinszahler bewähren. Bei rechtzeitiger Auslichtung zu dichten Behanges entwickeln sich die Früchte fast in gleichmäßiger Größe und liefern etwa 50 – 60 % streng sortierte 1. Wahl bester Tafelfrucht, die zu höchsten Preise Abnahme findet.“

Gefährdung des Passagiers

In der Region Lausitz ist der „Herrnhuter“ noch verbreitet. Er wird aber zunehmend durch neue Sorten verdrängt, weil die allgemeine Entwicklung weg vom extensiven Hochstammobstbau als Teilbereich des landwirtschaftlichen Betriebs hin zu spezialisierten Obstbaumbetrieben mit intensiv gepflegten Niederstamm-Plantagen geht. Das hat dazu geführt, dass der „Schöne von Herrnhut“ - wie auch die anderen alten Oberlausitzer Apfelsorten - nur noch vereinzelt angebaut wird.

Zu diesen Sorten gehören z. B. der Lausitzer Nelkenapfel, der Sohländer Streifling und die Oberlausitzer Muskatrenette. Andere Apfelsorten wie der „Schöne von Oybin“ gelten sogar als verschollen. In Sachsen findet man vereinzelt noch Bäume vom „Schönen von Herrnhut“ in Hausgärten und an Straßenrändern. Da die Straßenbepflanzung mit Obstbäumen nicht mehr durchgeführt wird, werden weitere Bäume dieser Sorte verschwinden.

Vermarktung des Passagiers

Der „Schöne von Herrnhut“ ist heute noch in fast allen Baumschulen in der Oberlausitz sowie überregional in Baumschulen erhältlich, die sich auf alte Obstsorten spezialisiert haben. Frische Äpfel sind in der Erntezeit September/Okttober unter anderem in der Apfelscheune Cannewitz (vor Ort oder online) erhältlich. Seit einigen Jahren gibt es neben der Apfelscheune Cannewitz Lohnmostereien in Rietschen, Oderwitz, Wittichenau, bei denen Verbraucher*innen sortenreinen Apfelsaft vom „Herrnhuter“ kaufen können. Für Freund*innen von Obstbränden halten die Spezialitätenbrennereien „Augustus Rex“ in

Moritzburg und die Sächsische Spirituosenmanufaktur in Kirschau ein sortenreines Destillat vom „Schönen von Herrnhut“ bereit.

Seit 2006 bemüht sich die Oberlausitz-Stiftung in Ostritz um den Erhalt alter Obstsorten der Oberlausitz. Neben dem „Schönen von Herrnhut“ hat die Stiftung auf ihrem 2,5 ha großen Grundstück in Ostritz-Leuba viele weitere Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Pflaumensorten. Eine Erweiterung der Sammlung ist geplant. Auch der Sächsische Pomologenverein (www.pomologen-verein.de/sachsen) bemüht sich aktiv um den Erhalt alter Obstsorten. So wurden z. B. 2013 im Fürst-Pückler-Park in Bad Muskau 100 regionale Obstsorten gepflanzt. Die Apfelscheune Cannewitz besitzt Streuobstwiesen mit 230 Obstbäumen in 70 verschiedenen Sorten. Die in der Region vermutlich größte Sammlung alter Obstsorten hat derzeit die Baumschule Schwartz in Löbau.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der „Schöne von Herrnhut“ ist ein wichtiger Bestandteil der ursprünglichen Streuobstwiesenlandschaft der Oberlausitz. Streuobstwiesen sind vom Menschen geschaffene Kulturlandschaften. Sie sind eine Form des Obstbaus, die auf Mehrfachnutzung angelegt ist. Die hochstämmigen Bäume, die verstreut in der Landschaft stehen, tragen unterschiedliches Obst, wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen oder Walnüsse. Die Wiese kann als Weideland genutzt werden und es wird eine extensive Bewirtschaftung betrieben. In der Regel werden kaum Dünger und Pestizide eingesetzt. Das ist ein nachhaltiger Beitrag für unsere Zukunft. Außerdem ist der „Schöne von Herrnhut“ ein in der Landschaft der Oberlausitz typisch angeplanter Alleebaum.

Geschmack des Passagiers

Der „Schöne von Herrnhut“ ist ein guter Tafel-, Saft- und Wirtschaftsapfel. Er ist sehr saftig, süßsauerlich und aromatisch. Die Konsistenz des Fruchtfleisches ist zart und dadurch mühelos zu genießen. Der Apfel eignet sich besonders zum Frischverzehr und zur Safterstellung; weniger für Apfelmus, weil er dann eine graue Färbung erhält. Der frische, saftige, süße Herbstapfel mit feiner Säure und dezentem fruchtigem Aroma ist vollmundig. Der Saft ist süß, hat eine honiggelbe Farbe und zeigt beim Genuss ein leichtes Birnen- sowie Quittenaroma.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/schoener_von_herrnhut

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, Nutztierassen, 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