



*Die Geschichte vom
Lippischen Tiefenblümchen*



Lippisches Tiefenblümchen - Doodapfel

Die korrekte Bezeichnung ist Doodapfel, wobei „dood“ für tief steht und damit die Kelchgrube gemeint ist. Vermutlich ist die Sorte schon vor 1800 im Raum Bremen entstanden, da sie dort weit verbreitet war. Sie wurde 1865 vom Pomologen **Johann Georg Conrad Oberdieck, einem lutherischen Pfarrer**, im Illustrierten Handbuch der Obstkunde erstmals ausführlich beschrieben und zum allgemeinen Anbau empfohlen. Ehemals auch in Lippe weit verbreitet und besonders für Apfelkuchen hochgeschätzt.

Pflückreife: ab Mitte Oktober

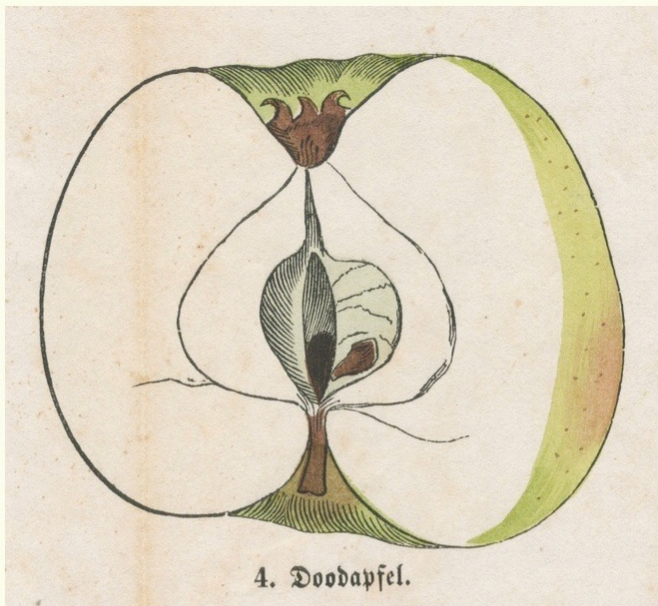
Genussreife: ab November/Dezember

Haltbarkeit: bis März/April

Verwendung/Geschmack/Vitamin C:

Tafel- und Wirtschaftsapfel

Das Fruchtfleisch ist weißlichgelb, oft etwas grünlich, fein, zart, ziemlich, doch nicht stark saftreich, von recht edlem, weinartigem, gewürzten Zuckergeschmack, ähnlich Kanadarenette. Zum Vitamin C-Gehalt liegen keine Angaben vor.



4. Doodapfel

Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, Genussreife ab Dezember, Haltbarkeit bis April. Großer, stark abgestumpft rundlicher bis flachrunder, oft etwas ungleichmäßig gebauter Apfel. Rippen flach verlaufend. Fruchtschale glatt, etwas fettig, grünlich, später grünlichgelb. Sonnenseite häufig intensiv gelb, auch leicht gerötet. Schalenpunkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun, kleine Anflüge von Rost. Geruch merklich. Fruchtfleisch gelblich bis gelblichgrün, fein, saftig, fein renettenartig gewürzt.

Lippisches Tiefenblümchen - Doodapfel

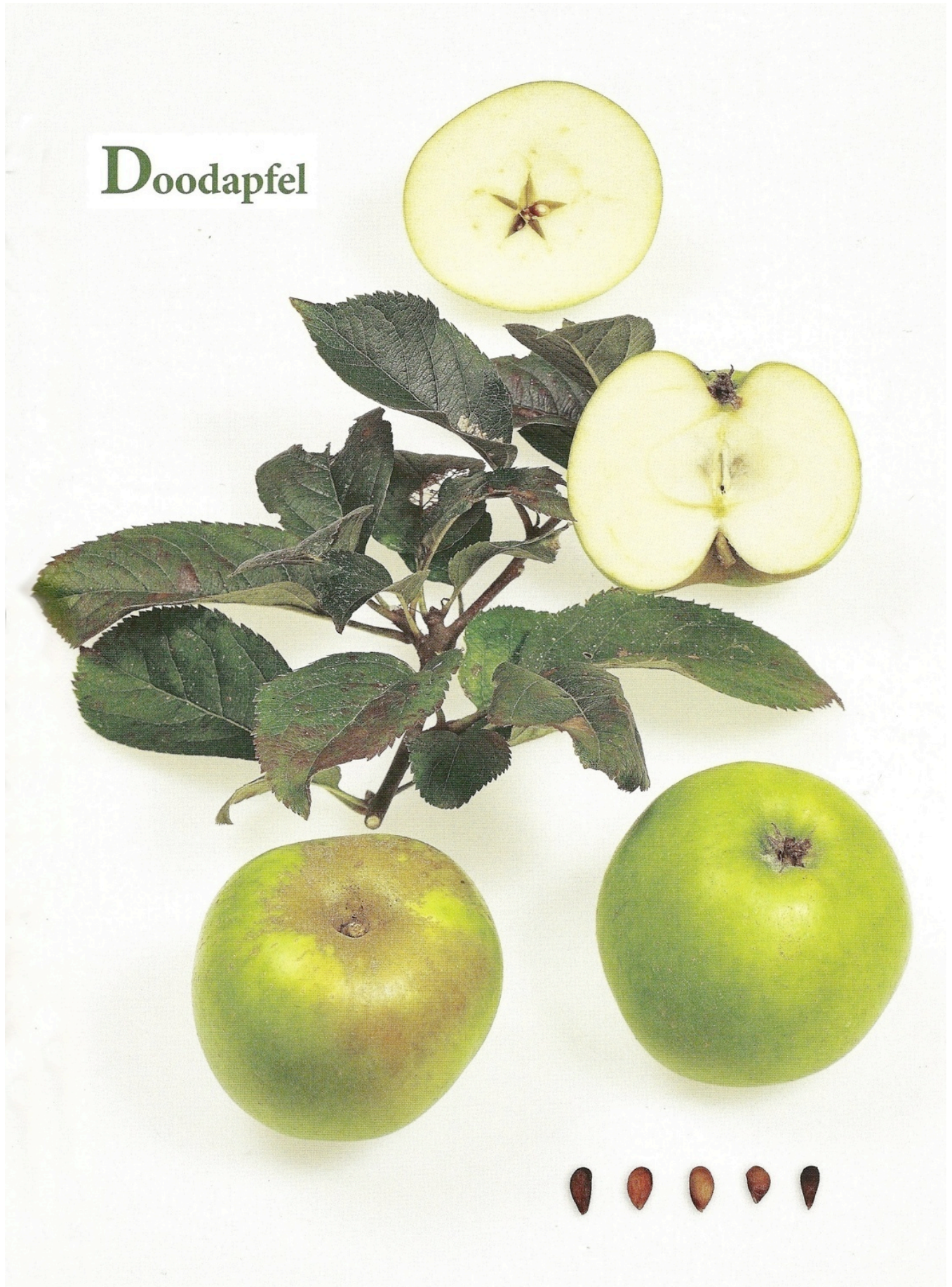


Abbildung aus Arianne Müller/Dankwart Seipp - Norddeutschlands Apfelsorten

Bericht über das Lippische Tiefenblümchen (Doodapfel)

Allgemeine Deutsche Obstbauzeitung.

Organ des Deutschen Pomologenvereins.

Begründet von

Dr. Ed. Lucas.

Unter Mitwirkung

des Vorstandes obengenannten Vereines und
hervorragender Fachgenossen

herausgegeben von

Friedrich Lucas,

Direktor des Pomologischen Instituts in Münchlingen.

Schriftführer des Deutschen Pomologenvereins.

Jahrgang 1897.

(XLIII. Jahrgang [seit Beginn der Zeitschrift].)

Stuttgart, 1897.

Verlag von Eugen Ulmer.

Der Doodapfel.

Von Gartendirektor Schumann, Detmold.

(Mit schwarzer Abbildung.)

Als ich im Frühjahr 1880 von Frankfurt a. M. hierher nach Detmold übersiedelte, um die Leitung der Fürstl. Lippeschen Gärten zu übernehmen, fand ich auf dem Wochenmarkte und in den Schaufenstern der Läden nur noch zwei Apfelsorten: den roten Eiserapfel (hier zu Lande als Paradiesapfel bekannt) und eine Sorte, welche mir bis dahin noch fremd war, von allen Seiten als sehr guter Dauerapfel gerühmt und „Tiefenblümchen“ genannt wurde. In dem folgenden sehr obstarmen Herbst lernte ich den Wert dieser Sorte insofern kennen, als dieselbe neben dem oben erwähnten Eiserapfel fast die einzige war, welche in hiesiger Gegend einen guten Ertrag lieferte, als Winterfrucht allein auf dem Markte vertreten war und gerne gekauft wurde. Mit der Zeit erfuhr ich, daß das sogenannte Tiefenblümchen im ganzen Fürstentum Lippe eine vielverbreitete Apfelsorte sei. An den Landstraßen steht dieselbe zu hunderten an einer Strecke, ebenso ist sie auf vielen Bauernhöfen anzutreffen.

Der Name „Tiefenblümchen“ konnte nur eine Lokalbenennung sein, da ich ihn in keinem pomologischen Werke finden konnte.

Daß die in der Deutschen Pomologie abgebildete und beschriebene Sorte „Tiefblütthe“ ein ganz anderer Apfel ist, war nicht schwer festzustellen.

Auf der Allgem. Deutschen Obstausstellung in Hamburg im Jahr 1883 hatte ich endlich die Genugthuung unser Lippesches Tiefenblümchen in mehreren Obstsammlungen unter dem Namen „Bremer Doodapfel“ zu finden. Dort erfuhr ich auch, daß diese Sorte im Großherzogtum Oldenburg und in der Provinz Hannover vielfach vorkommt.

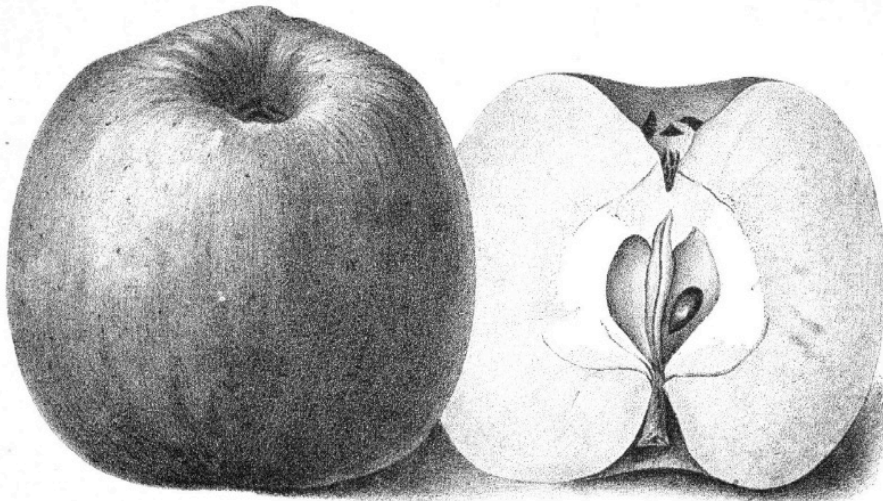
In späteren Jahren begegnete ich derselben auf Obstausstellungen in Westfalen (Kreis Minden, Herford, Höxter u.) meistens ohne Namen.

Aus eigener Erfahrung habe ich gefunden, daß der „Doodapfel“ eine recht schätzenswerte Wirtschaftsfrucht und noch als Tafelapfel II. Ranges von März bis Mai genießbar ist. Als Dauerfrucht hat er das Verdienst, daß er sich bis in den Sommer hinein gut hält und von den Konditoren zur Verwendung für Apfelfuchen und Torten sehr gesucht wird.

Der Baum ist starkwüchsig, gesund; behält auch im Alter noch seine glatte, helle Rinde. Er hat eine flachkugelige, leichte Krone mit hängenden Zweigen und einzelnen weitstehenden Fruchtknospen. Er gehört zu den aller spätest blühenden Apfelsorten, leidet daher nicht durch späte Nachfröste; er trägt nicht sehr voll, aber jedes Jahr. Die Früchte hängen fest am Baume und sollten erst gegen Ende Oktober gepflückt werden. Der Apfel wird groß, ist flachrund gebaut und leicht an seiner breiten tiefen Kelcheinsenkung erkennbar, wovon er jedenfalls hier seinen Namen „Tiefenblümchen“ erhalten hat.

Der Baum gedeiht noch in den rauhesten, starken Winden ausgesetzten Lagen; macht an den Boden keine großen Ansprüche; er scheint am besten in kräftigem, kalkigem Lehmboden zu wachsen. In den Fürstlichen Gärten ist er in mehreren alten, starken, gesunden Hoch- und Halbstämmen in den verschiedensten Böden und Lagen vertreten.

Der Doodapfel ist in dem „Illustr. Handbuch IV“ und in Dr. Engelbrechts „Deutschlands Apfelsorten“ abgebildet und beschrieben. Es ist aber nicht erwähnt, daß er in Lippe und den angrenzenden preussischen Landkreisen so massenhaft gezogen wird. Ueber Abstammung und Herkunft konnte mir bis jetzt niemand etwas Gewisses berichten; der Apfel muß aber einigen alten Bäumen nach zu urteilen 80—100 Jahre schon hier verbreitet sein.



Doodapfel.



Hofgardendirektor Schumann

Anmerkung: Der Begriff „dood“ wird im plattdeutschen für tief benutzt. Der Sortenname Doodapfel stammt von der besonders tief liegenden Kelchgrube (siehe Abbildung).

Nach Auffindung der Berichte über das Lippische Tiefenblümchen hat der BUND Lemgo versucht die Apfelsorte wieder zu finden. Eine einzige Baumschule in Niedersachsen hatte noch Bäume im Bestand. So konnten 2011 die ersten Bäume in der Streuobstwiese Am Lindenhaus gepflanzt werden. Es wird ein paar Jahre dauern bis diese Bäume erste Früchte tragen.

Der Bericht von Hofgardendirektor Schumann mit dem Hinweis auf die besondere Eignung bestimmter Apfelsorten für Apfelkuchen war Ausgangspunkt für das Projekt „Omas Apfelkuchen lebt wieder auf“.