

Geschichte Sertürners Renette

**Sertürners
Renette**



Sertürners Renette



F. Sertürner

Friedrich Wilhelm Adam Sertürner

* 19. Juni 1783 - † 20. Febr. 1841

Sertürners Renette

Die Sorte ist vor 1840 entstanden und stammt aus dem Garten des berühmten Apothekers und Chemikers Friedrich Wilhelm Anton Sertürner (Entdecker des Morphins) in Hameln. Ob es sich um eine Züchtung oder um einen Zufallssämling handelt ist nicht bekannt. 1869 wurde sie erstmals vom Pfarrer und Pomologen Johann Georg Konrad Oberdieck beschrieben. Ein einziger noch verbliebener Baum wurde nach Recherchen vom BUND Lemgo 2006 gefunden und die Sorte durch Weiterveredlung gerettet.

Pflückreife: Anfang Oktober

Genussreife: ab Dezember

Haltbarkeit: bis März

Verwendung/Geschmack/Vitamin C:

Als Tafelapfel, aber auch für die Nutzung im Haushalt empfohlen. Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, fein und saftig. Der Geschmack ist etwas quittenartig gewürzt, leicht wenig mit etwas Zuckergeschmack. Für Apfelallergiker meist verträglich. Zum Vitamin C-Gehalt liegen keine Angaben vor.

Zu den Besonderheiten der Sorte gehört, dass sich seine Farbe auf dem Lager komplett verändert.



Sertürners Renette

Die Sertürners Renette galt als verschollen. Nach einem Aufruf des BUND Lemgo in der Hamelner Presse meldete sich Wernhera Peters, die Ururenkelin von Sertürner, die vor der Abholzung des Mutterbaumes im Apothekergarten die Sorte durch Veredlung gerettet hatte. Wernhera Peters erzählte, dass der Apfel in der Familie nur als „die Hamelche“ bezeichnet wurde. Es existierte nur noch ein einziger Baum. Nach der Veredlung wurden in der Streuobstwiese des BUND Lemgo am Lindenhaus, im Bürgergarten und an der Sertürners Realschule in Hameln insgesamt 3 Bäume gepflanzt.



Wernhera Peters, Willi Hennebrüder und Thomas Hülsen bei der Pflanzung

Inzwischen ist es dem BUND Lemgo gelungen, dass Baumschulen die Sertürners Renette wieder ins Programm aufgenommen haben und damit der Erhalt der Sorte gesichert ist.

In Schleswig-Holstein, im Ort Sterup, wurde im März 2019 in einem neu angelegten Apothekergarten ein Baum der Sertürners Renette gepflanzt. Hier stehen mehrere Apfelbäume, die aufgrund ihres hohen Gehaltes an gesundheitsfördernden Polyphenolen für Apfelallergiker meist verträglich sind (Sertürners Renette = 1.428 mg/kg).

Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Homologen herausgegeben

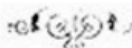
von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Femel. Instituts in Neustagen. Superintendent in Zeinich bei Hannover.

Achter Band.

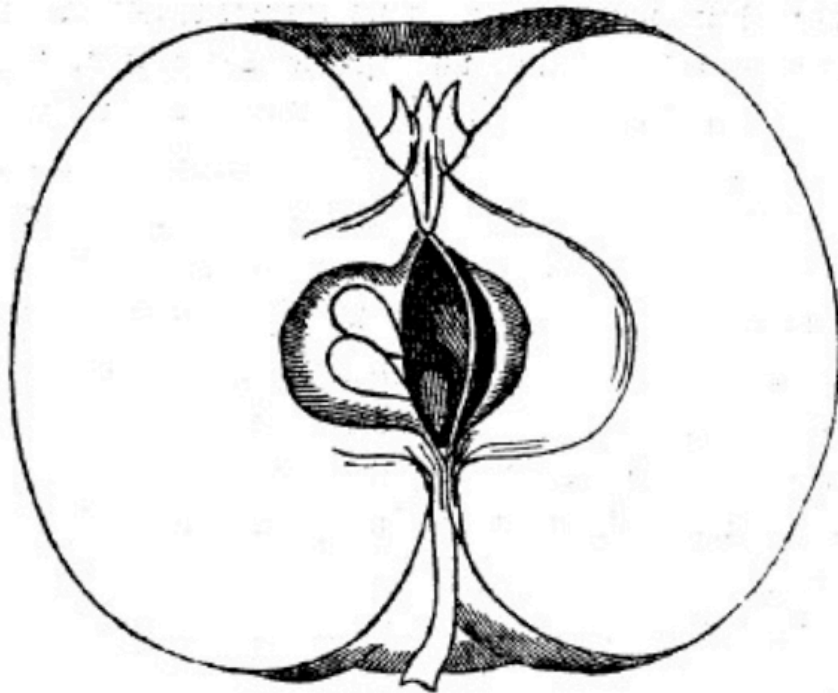
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Sertürners Reinetze, • + +, Dezember bis Mai.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neue, bei Hameln entstandene Frucht. Der Baum wuchs unveredelt im Garten des bekannten Chemikers und Apothekers Sertürner zu Hameln auf und sandte Herr Obergerichts-Anwalt Sertürner zu Hameln mir freundlich Früchte und Reis. Die Sorte hat Aehnlichkeit mit der Späten gelben Reinetze, unterscheidet sich von ihr jedoch schon durch mehr wachsweiße Färbung im Herbst und wenigen Rost. Ist für die Tafel angenehm, für den Haushalt aber, durch reiche Tragbarkeit und Haltbarkeit bis Johannis, schätzbar.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: flachrund, selbst etwas käsförmig. Gute Früchte sind $2\frac{3}{4}$ bis 3" breit und stark $2\frac{1}{4}$ bis fast $2\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt noch bemerklich etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie noch etwas, doch nur wenig stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen oder nur wenig offen, mit meistens dürr werdenden Spitzen der Ausschnitte, sitzt in tiefer, ziemlich weiter, schüsselförmiger, fast ebener Senkung und auch über die Frucht laufen nur breite, flache Erhabenheiten hin, die indeß einzeln die Form etwas verschleбен.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, sitzt in weiter, tiefer, mit strahlig verlaufendem Roste besetzter Höhle.

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume wachstartig weiß, später hellgelb. Rösche findet sich nicht und ist die Sonnenseite nur oft etwas goldartiger. Die Punkte sind ziemlich häufig, größtentheils fein. Rost findet sich wenig, doch sitzt allemal etwas, größtentheils leicht aufgetragener Rost in der Kelchsenkung. Der Geruch ist schwach.

Das **Fleisch** riecht etwas gewürzt, ist gelblich, fein, saftreich, von etwas quittenartig gewürztem, etwas weinigen Zuckergeschmacke.

Das **Kernhaus** ist ziemlich offen, die recht geräumigen Kammern enthalten viele starke, hellbraune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Trichter bis auf die Spitze des Kernhauses herab.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember oder Januar und hält sich bis gegen Johannis.

Der Baum steht in dem gedachten Garten bisher etwas unterdrückt in einer Reihe von Stämmen, die als Wildlinge aufwuchsen und Obst von geringem Werthe tragen. Er hat keine Anlage zu einer breiten Krone, sondern strebt mit den Aesten in die Höhe, wächst gemäßig, belaubt sich schön und trägt jährlich und reich. Sommertriebe ziemlich lang und stark, violett-schwarz, wenig silberhäutig, ziemlich zahlreich und in die Augen fallend punktiert. Blatt groß, flach, unten am Triebe oval, mehr hinauf eiförmig, ziemlich tief und stumpf gezahnt. Afterblätter nicht häufig, kurz lanzettlich. Augen breit, flach, wollig, sitzen auf flachen, flach, doch deutlich gerippten Trägern.

O b e r d i e t.