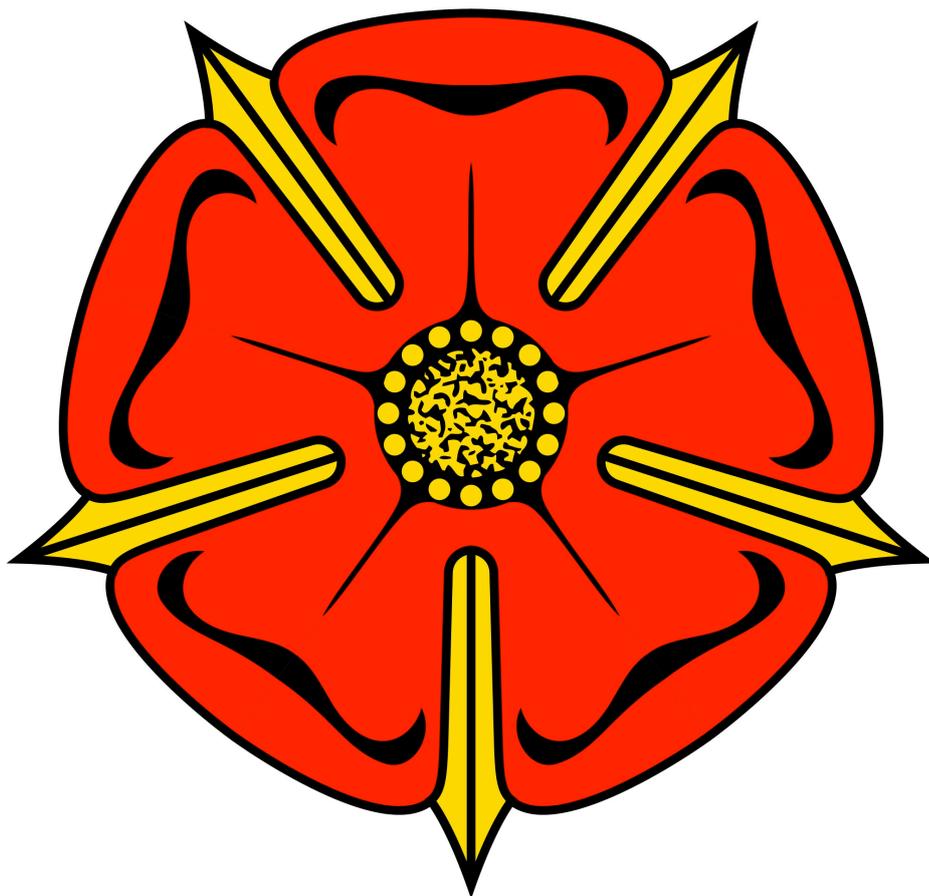


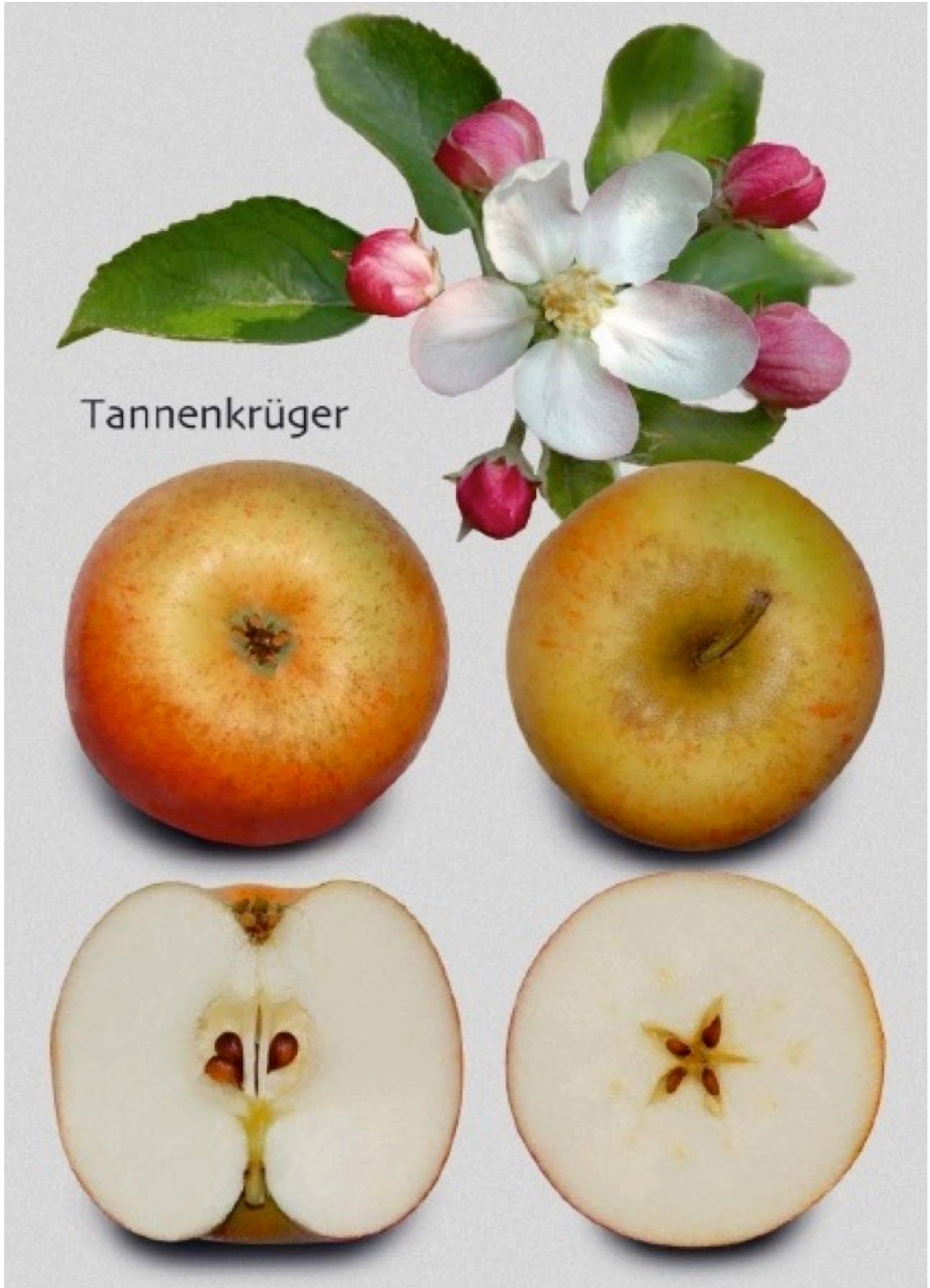


# Lokalsorten

*die ihren Ursprung in Lippe haben*



# Die Geschichte vom Apfel Tannenkrüger



# Tannenkrüger – Lippische Goldparmäne - 03

Die Sorte wurde laut einer Literaturangabe 1905 vom Züchter Cronemeyer auf dem Hof Tannenkrug in Leopoldshöhe im Kreis Lippe aus Samen der Goldparmäne gezogen. Daher stammt auch die Bezeichnung Lippische Goldparmäne. In einem Katalog der Baumschule Grote, Lemgo aus dem Jahr 1910 ist allerdings vermerkt, dass der Mutterbaum ca. 20 Jahre alt ist und von daher die Entstehung der Sorte in etwa auf das Jahr 1890 festgesetzt werden kann.



Winter Goldparmäne

Die Goldparmäne ist eine uralte englische Sorte, die schon vor 1300 bekannt war. In England wurde sie auch als Königin der Renetten bezeichnet. Wegen ihres ausgezeichneten Geschmacks und der vielseitigen Nutzbarkeit wurde die Sorte in ganz Europa verbreitet. In Frankreich in der Normandie ist sie 1510 unter dem Namen ‚Reine des Reinettes‘ beschrieben worden.

In Deutschland gibt es kaum ein Sortenwerk, in dem es keine Beschreibung der Goldparmäne gibt. Ein Problem ist allerdings, dass die Goldparmäne sehr schorfanfällig ist, was sich besonders in regnerischen Jahren zeigt.

Der Tannenkrüger wurde 1909 vom Hamburg-Neuenfelder Pomologen Julius Heeschen in der Zeitschrift „Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau“ vorgestellt. Einen weiteren Nachweis gibt es 1910 im Katalog der Baumschule Grote aus Lemgo. Von daher liegt die Vermutung nahe, dass die Sorte schon vor 1900 entstanden ist. Der Tannenkrüger weist in Form, Farbe und Geschmack große Ähnlichkeit zur Goldparmäne auf. Ist ebenso ein Massenträger, allerdings ohne Schorfanfälligkeit und selten durch Apfelwickler geschädigt. Daher zählt er zu den robusten Sorten, die für Streuobstwiesen besonders geeignet sind.

## Aktuelle Informationen

Der Tannenkrüger gehört zu den Apfelsorten die von Apfelallergikern als verträglich eingestuft werden. Stand 12/2023 haben ihn 12 Allergiker als verträglich eingestuft und 2 als nicht verträglich. Der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen ist mit 1.083 mg/l (Quelle TH OWL) recht hoch.



**PREIS-VERZEICHNIS.**

*Karl*

**Carl Grote**

Lemgo i. Lippe  
Inhaber erster Preise.

*Druckung*  
Adresse für Telegramme: C. Grote Lemgo.



**Baumschulen.**

handschriftlicher Vermerk - Ausgabe 1910

14 **CARL GROTE :: BAUMSCHULEN :: LEMGO IN LIPPE.**

H. h. P. **Tannenkrug.**

Grösse und Form der Frucht wie Goldparmäne. Stiel lang. Grundfarbe der Frucht ist gelb, an der Sonnenseite etwas gerötet, sehr fein und von edlem gewürzhaften Geschmack. Tannenkrug hält sich 4-6 Wochen länger als Goldparmäne. Baum wächst kräftig und bildet ein festes Holz. Der Mutterbaum, der ca. 20 Jahr alt ist und in hiesigen Verhältnissen aufgezogen, ist frei von Krebs und Krankheiten. Es ist deshalb die berechnete Annahme vorhanden, dass diese Sorte für rauhere Gegend als Ersatz für die wertvolle, hier auf schweren Boden nicht gut gedeihende Goldparmäne angesehen werden darf.

# Tannenkrüger – Lippische Goldparmäne - 05



**Pflückreife:** ab Ende September

**Genussreife:** ab Oktober

**Haltbarkeit:** bis Januar/Februar

**Verwendbarkeit/Geschmack/Vitamin C:**

Tafelobst, Saft- und Backapfel

Das Fruchtfleisch ist grünlichgelb bis gelblichweiß. Der Geschmack ist süß-säuerlich, schwach aromatisch. Die Sorte zeichnet sich durch einen mittleren Vitamin C-Gehalt aus. Aufgrund des hohen Gehaltes an gesundheitsfördernden Polyphenolen ist der Tannenkrüger wie auch die Goldparmäne für Apfelallergiker meist verträglich.



**„Wir haben die Erde nicht  
von den Vätern geerbt,  
wir haben sie von unseren  
Kindern geliehen“** (Amish People)

*Natur und Umwelt brauchen eine Lobby. Daher die Bitte den BUND  
durch eine Mitgliedschaft zu unterstützen.*