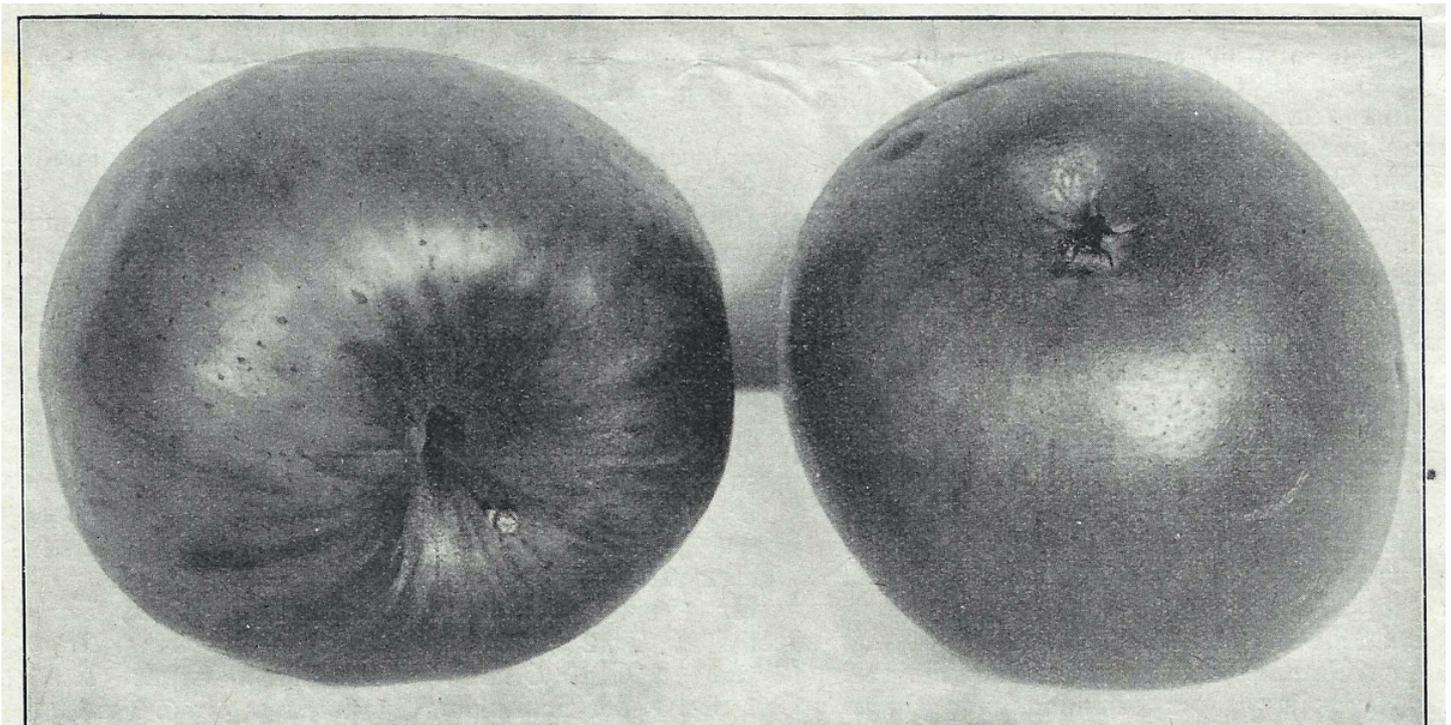




erste farbige Abbildung in der Zeitschrift Erfurter Führer 1931

Die Sorte wurde zwischen 1910 und 1920 von Hermann Wöbers in Trennfurth am Main aufgefunden, nach ihm benannt und wegen ihrer besonderen Qualität schnell in der Region verbreitet. Der Mutterbaum ist aus einer Weinbergsmauer herausgewachsen. 1929 wurde sie dann erstmals im Erfurter Führer von Adolf Winkler aus Leipzig und Adolf Behn aus Rollbach beschrieben (EF Nummer 49 Seiten 395-396). 1930 gab es dann im EF ein Angebot von Edelreisern für Versuchszwecke (EF Ausgabe Nr. 10 Seite 32) und eine Beschreibung.



„Wöbers Rambour“, der Ende Dezember mundreif wird und in Nr. 49, Jahrg. 29 besprochen wurde. Im Jahre 1929 verteilte der „Erfurter Führer“ hiervon Edelreiser für Versuchszwecke.

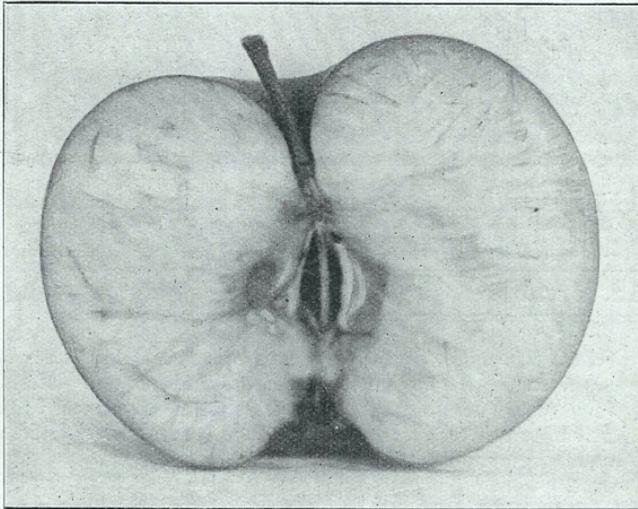
Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau

Nummer 41

Sonntag, den 12. Oktober 1930

Jahrgang 31

322 Die schädlichen Rostpilze unserer Beerenobstgewächse. — Eine empfehlenswerte neue Apfelsorte. — Das Pflanzen der Obstbäume im Herbst.



Durchschnitt vom Apfel „Wöbers Rambour“.

Eine empfehlenswerte neue Apfelsorte.

Wenn auch heute von Seiten der Obstbaubehörden auf wesentliche Beschränkung der Obstsorten hingewirkt wird, so darf man sich doch wesentlichen Verbesserungen resp. Neuzüchtungen nicht ganz verschließen. Auch der Liebhaberobstbau muß außerdem berücksichtigt werden. —

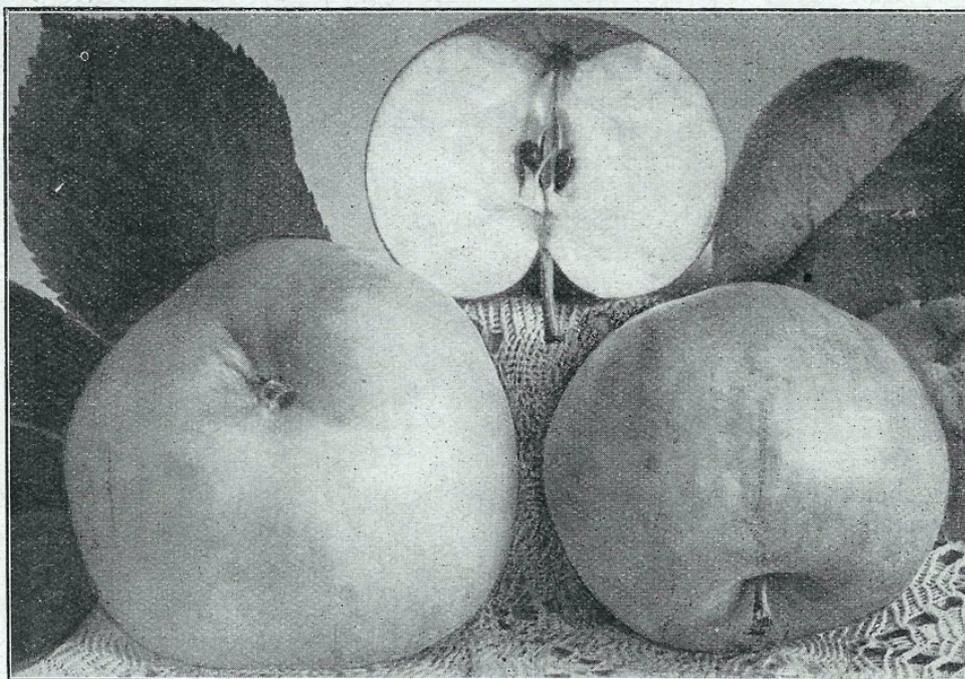
Schon seit längeren Jahren hat im unteren Maintale eine bisher ganz unbekannte Apfelsorte unter dem Namen

Wöbers Rambour starke Verbreitung gefunden; die ganz vorzüglichen Eigenschaften dieser Sorte gaben dazu Anlaß. Der heute so beliebte und viel angebaute „Schöner von Boskoop“ wird durch Wöbers Rambour in manchen Bezirken bald verdrängt werden, da dieser ihm ähnlich und ebenso wertvoll ist, der Baum aber wesentlich früher trägt. Schöner von Boskoop beginnt erst spät mit dem Ertrag, nur selten hat man Ausnahmen, Wöbers Rambour trägt aber wesentlich früher, diesem Umstand ist es auch zu danken, daß die Sorte sich so schnell verbreitet.

Die ziemlich große Frucht (das Bild zeigt kaum die halbe Größe) ist regelmäßig geformt, schwache Rippen zeigen sich hier und da, treten aber selten schärfer hervor. Schale grünlichgelb, teilweise mit leichtem Rostanflug, kleine Punkte sind auf der ganzen Frucht zu bemerken; die Frucht welkt selten. Kelch in flacher Vertiefung, geschlossen. Stiel mitteldick, 12 bis 15 mm lang, bräunlich, in tiefer Höhlung stehend. Fleisch grünlichgelb, fein; wenn auch erst fest, wird es später markig und mürbe, saftig renettenartig, mit einem kräftigen, angenehm weinsäuerlichen Geschmack, je nach Lage mehr oder weniger süßweinig. Die Frucht hält sich, je nach der Aufbewahrung, bis April und Mai. Der Wuchs des Baumes ist sehr kräftig und gesund, die große Belaubung gegen parasitäre Einflüsse wenig empfindlich. Die Fruchtbarkeit tritt je nach Lage und Boden schon ziemlich früh ein.

Sobald der Wert dieser Sorte erst allgemein bekannt ist, wird sie für Großobstbau viel Verwendung finden.

Garteninspektor H. Gold, Karlstadt a. M.



„Wöbers Rambour“, $\frac{1}{2}$ natürlicher Größe. Reifezeit Ende Dezember, haltbar bis April und Mai.



Ab 1930 wurde die Apfelsorte schon in den Baumschulen Rall und Späth angeboten, was ebenso auf eine schnelle Verbreitung hindeutet. 1934 folgte eine weitere Beschreibung im Praktischen Ratgeber für Obst- und Gartenbau von Anton Behr aus Röllbach.

<p><u>Apfel „Wöbers Rambur“</u></p> <p>Im Hinblick auf den Aufsatz „Die Bedeutung der Lokalobstsorten“ in Heft 2 unseres „Wegweisers“, der für die Verhältnisse vieler Gegenden Gültigkeit hat, möchte ich für die Verbreitung und Neupflanzung eine Lokalobstsorte erwähnen, die allerdings in Deutschland wie auch im Ausland schon weit verbreitet ist und Anerkennung gefunden hat: Wöbers Rambur. Es handelt sich bei dem Mutterbaum um einen Zindling, der in unserer Nachbargemeinde, in einem verdeten Weinberg, aus einer zerfallenen Weinbergmauer hind herausgewachsen ist. Der Apfel ist groß und schön, am Baum grün, auf der Sonnenseite rot angehaucht; in der Lagerreife, die erst Mitte Januar eintritt, zeigt er eine schön gelbe Farbe mit roten Baden. Bei guter Lagerung hält er bis Mai. Das Fleisch ist saftig, zart und von feinem Geschmack, ähnlich wie das der Goldrenette von Blenheim; aber der Geschmack ist mehr hervortretend. Feinschmecker, die diesen Apfel einmal kennen, werden ihn schätzen lernen, zumal es ein später Winterapfel ist. Der Wuchs des Baumes ist sehr stark und hochgehend, eignet sich daher auch als Straßbaum. Der Apfel hängt sehr fest am Baum und auch das Kroneninnere zeigt starken Fruchtbehang. Wöbers Rambur verdient daher unsere Beachtung.</p> <p>Anton Behr, Röllbach (Nfr.).</p>	 <p>Foto Wöbers Rambur – Streuobstwiese BUND Lemgo</p>
---	--

Im 1933 erschienenen „Verzeichnis der wichtigsten Obstsorten Mitteleuropas und Nordamerikas und ihrer gebräuchlichsten Doppelnamen in richtiger Schreibweise“ von Walter Poenicke wird die Sorte ebenso schon aufgeführt. Eine weitere farbliche Abbildung befindet sich bei Korbinian Aigner.

Lemgo im Jahr 2023 – Willi Hennebrüder

Sortenkarte BUND Lemgo



Wöbers Rambur

Die Sorte wurde zwischen 1910 und 1920 von Hermann Wöbers in Trennfurth am Main aufgefunden. 1929 wurde sie im Erfurter Führer erstmals beschrieben. Zu diesem Zeitpunkt war sie im Maintal bereits weit verbreitet.

Pflückreife: ab Oktober,

Genussreife: ab Dezember/Januar

Haltbarkeit: bis April des Folgejahres

Verwendbarkeit/Geschmack/Vitamin C:

Ess-, Back- und Kochapfel

Das Fruchtfleisch ist gelbweißlich und der Geschmack ist angenehm süßsauerlich. Zum Vitamingehalt liegen keine Angaben vor. Hoher Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen und daher für Apfelallergiker meist verträglich.

