



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band 1: Äpfel.

52 Sorten in naturgetreuer Darstellung mit beschreibendem Text.

6. Auflage.



Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

Roter Bellefleur.

Tafel Nr. 39

Reifezeit: Dezember bis April, Mai.

Dieser Apfel ist eine Lokalsorte in den Rheinlanden und Westfalen. Führt dort die Namen *Malmedy* oder *Malmedier*, auch *Siebenschläfer*. Die Frucht ist mittelgross, stark gerötet und eine vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsf Frucht für den Winter. Der Baum wächst langsam, blüht spät, trägt sehr reich und gedeiht fast in allen Bodenarten und in jeder Lage, daher kann der Baum für rauhe Lagen besonders empfohlen werden.

Name und Heimat: Joh. Müller, Diemitz, und Bißmann, Gotha, geben die Heimat wie folgt an: Die ältere und auch noch viel gebrauchte Bezeichnung „Holländischer Bellefleur“ lässt darauf schliessen, dass die Heimat unseres Roten Bellefleur Holland ist.

Auch heute noch findet man die Sorte in Holland, vornehmlich im Kreise Limburg und weiter in den angrenzenden Teilen Belgiens viel angebaut. In Deutschland ist es der Mittelrhein, wo sie sich derart verbreitet, dass sie in vielen Orten die hauptsächlichste Marktsorte geworden ist. Als *Malmedyer* und *Roter holländischer Bellefleur* kennt sie dort jedermann. Andere Bezeichnungen sind: *Siebenschläfer* (infolge ihrer Eigenschaft, sehr spät auszutreiben), *Pfingstapfel*, *Kronenbaum*, *St. Wendeler* und *Eisenacher*. Am Niederrhein nennt man den *Roten Bellefleur* auch noch „*Koul-Männekes*“, eine Bezeichnung, welche darauf zurückzuführen ist, dass er in Belgien in Gruben — *Koulen* — eingemietet wird.

Gestalt: Mittelgross, plattrund und breitstumpf zugespitzt, der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den er sich breit und stumpf zuwölbt, in den meisten Fällen einseitig. Gut entwickelte Früchte erreichen einen Durchmesser von 6½—7 cm. — Kelch: Ziemlich stark, langgespitzt, grünbleibend, offen, sitzt in geräumiger, tiefer, oft schüsselförmiger Einsenkung, mit Rippen umgeben, die flach über die Frucht laufen. — Stiel: Sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, 6—8 mm lang, in mitteltiefer, berosteter Höhle. — Schale: Fein, glatt, ziemlich stark glänzend. Grundfarbe vom Baume gelblichgrün, in der Reife schön zitronengelb, sonnenwärts stark gerötet, gestreift und verwaschen. Der Geruch ist schwach. — Fleisch: Gelblich, fest, saftvoll, Geschmack gewürzhalt, süssweinsäuerlich. — Kernhaus: Glatte wandig, geräumig, ziemlich weit offen, Kammern geräumig, mit vollkommenen Kernen. Kelchröhre kugelförmig, geht nur etwas herunter.

Eigenschaften der Frucht.

Der Rote Bellefleur ist bis jetzt noch wenig verbreitet, man trifft ihn nur in einigen Bezirken an, wo er aber oft in Massen angebaut wird. Sobald seine guten Eigenschaften einmal näher bekannt sind, wird er gewiss eine grössere Verbreitung finden. Die Früchte sitzen fest am Baum, halten darum starke Stürme aus und welken nicht auf dem Lager. Sie bilden sich auch alle gleichmässig aus, so dass es bei der Ernte nicht viel Abfall gibt. Pflücken soll man die Früchte erst um den 15. Oktober herum, dann tritt die Genussreife im Dezember ein und hält bis April, Mai.

Eigenschaften des Baumes.

Wegen seinem schwachen Wuchs gibt der Rote Bellefleur keine schönen Stämme in der Baumschule, deshalb muss man ihn auf gute Stammbildner veredeln. Bei trockenem Boden bleiben die Früchte etwas klein, zu nass darf er aber auch nicht sein, sonst leidet er unter Krebs. Wegen seiner späten Blüte kann man ihn noch in zugige Täler, die oft von Spätfrösten heimgesucht werden, anpflanzen. Der Baum trägt auch dorten noch regelmässig. Da die Kronentriebe stark herunterhängen, so muss man sie mehrere Jahre hintereinander zurückschneiden, damit sich die Krone höher baut. Die Form der Krone ist eine breitkugelförmige und für Strassen nicht geeignet. Vom *Fusikladium* und der *Blutlaus* wird er nicht befallen.