

Textquelle:



## ***Illustrierte Wochenzeitung für Garten und Heim***

Obsttafel 340 Germersdorfer Riesen

**Literatur und Synonyme:** Germersdorfer Große, Bigarreau de Germersdorf, Metschings Sämling. Handbuch der Obstkunde S. 174, Cesce Ovoce Nr. 26, Band II

Die hier abgebildeten Früchte stammen aus einem Garten in Wien, XIX, Paradiesgasse 7.

**Geschichte:** Diese Sorte ist in der Mitte des 19. Jahrhunderts in der Siedlung Germersdorf bei Guben in Schlesien entstanden, rasch verbreitet worden und Heute allgemein bekannt.

Neben Hedelfinger Riesen und Schneiders späte Knorpelkirsche ist die Germersdorfer die größte und beste Sorte. Sie reift etwas später als die Hedelfinger, was ihren Wert noch erhöht.

Der **Baum** beginnt bald zu tragen, wächst kräftig, breitausladend. Die Leittriebe sind lang, grau, an der Schattenseite gelblich, am unteren Teil mit silbrig dünner Haut überzogen. Die Blattknospen sind lang eiförmig, zugespitzt, haben graue Schuppen. Die Blütenknospen sind kurz und rund.

Das **Blatt** ist groß, 160 mm lang, 70 mm breit, länglich, zugespitzt, der Rand ist grob gezahnt. Der Blattstiel ist 30 mm lang.

Die **Blüte** erscheint unter den Süßkirschen am spätestens, jedoch sehr kräftig und reich. Die Blüte ist reinweiß, der Boden grün, bis 30 mm breit.

Die **Frucht** ist sehr groß, bis 9 Gramm schwer, 10 Stück 75 Gramm. Sie ist 22 mm hoch, 25 – 21 mm breit. Form breitherzförmig, mit deutlichem Stempel-punkt. Die feste Haut ist dunkelbraunrot, nie ganz schwarz. Der Saft ist fein, süß, färbt nicht. Der Fruchtstiel ist stark, grün, 40 - 50 mm lang.

Die **Reifezeit** ist vom 15. bis 25. Juli. Die Früchte halten lange am Baum. Bei Regen während der Reife springen sie, wie alle anderen Sorten, leicht auf. Die Früchte hängen meist zu dritt an einem Stand.

Germersdorfer Riesen ist die größte, beste schwarze Knorpelkirsche, die sowohl für den Erwerbsobstbau, Plantagen, Straßenbepflanzungen als auch für den Klein-, Siedler- und Hausgarten bestens zu empfehlen ist. Sie liebt, wie alle Kirschen, leichten, kalkreichen, warmen Boden. Diese Sorte ist gleich wertvoll für die Tafel, den Versand, den Markt, für die Verwertung auf Marmeladen, Kompotte, Säfte und zum Brennen oder Trocknen.

Josef Traxler

-----