



Auf der Streuobstwiese stehen verschiedene Arten und Sorten von hochstämmigen Obstbäumen weiträumig beieinander. Früher sicherte dies den Ertrag, weil in der Regel nicht alle Sorten ausfielen. Für jeden Zweck und für jede Gegend gab es spezielle, anspruchslose und robuste Arten und Sorten. Man konnte in zwei Stockwerken ernten. Im Erdgeschoss Gras, Klee, Getreide und Hackfrüchte, je nach der Bewirtschaftung, und im ersten Stock das Obst. Darüber hinaus bieten Streuobstwiesen aufgrund ihrer reichhaltigen Strukturen wertvolle Lebensräume für bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten.

Drei Beispiele:

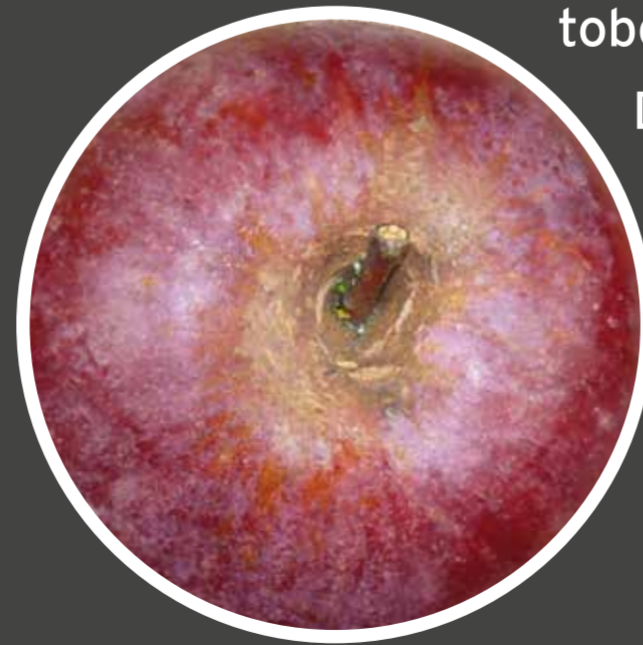
Edelborsdorfer

Früher weit verbreitet, heute eine kostbare Rarität. So gilt sie als die älteste noch existierende Apfelsorte. Urkundlich erwähnt wird sie erstmals im Jahre 1175. Der Edelborsdorfer ist ein kugelig abgeflachter Apfel, gelblich, häufig sonnenseits rot gestreift oder marmoriert. Das gelbweiße Fruchtfleisch schmeckt saftig, süßweinig und sehr aromatisch. Es ist zum Frischverzehr, im Haushalt und zum Kelnern geeignet. Pflückreif ist er Ende September, genussreif November bis Februar.



Roter Eiserapfel

Eine pomologische Regel besagt: Je älter eine Sorte ist, desto mehr Lokalnamen haben sich herausgebildet. So hört der Rote Eiser als uralte, bereits um 1600 bekannte Sorte, auf sehr viele Namen. Wegen der hervorragenden Haltbarkeit der Äpfel war er weit verbreitet. Gepflückt werden sollte er erst Ende Oktober, genussreif ist er ab Januar. Die Äpfel sind festschalig und druckfest. Verwertung findet er durch Kochen, Backen, Einmachen und Entsaften. Der Baum wächst stark, ist anspruchslos und frosthart.



Röhrlesbirne

Bereits in der berühmten „Pomona Franconica“ des fürstbischöflichen Hofgärtners Mayer von Würzburg ist diese alte unterfränkische Lokalsorte abgebildet. Noch im 19. Jhd. wurde sie als unterfränkische „Nationalfrucht“ bezeichnet. Die Röhrlesbirne gehört zur Gruppe der Winter-Kochbirnen. Solche haltbaren Birnen waren in früheren Zeiten sehr geschätzt und begehrt. Sie wurden nur für Küchenzwecke kultiviert und waren nie zum Frischverzehr gedacht. Wegen der geänderten Ernährungsgewohnheiten gibt es gerade in dieser Gruppe sehr viele verschollene Sorten.

