

Bühler Frühzwetschge - nicht nur zum Backen geeignet!

Die Bühler Frühzwetschge ist eine sehr bekannte, mittelfrühe Zwetschge mit hohen Erträgen und guter Baumgesundheit aus Mittelbaden.



Riegel, ein Ortsteil von Kappelwindeck, gilt als Ursprungsort der „Bühler Frühzwetschge“. Um das Jahr 1840 wurde diese Frucht hier als Zufallssämling entdeckt und trug daher zunächst den Namen „Kappler Zwetschge“. Weitere Synonyme sind „Bühlertaler Frühzwetschge“ und „Frühe aus dem Bühler Tal“. Schnell hatten sich die positiven Eigenschaften der „Bühler Frühzwetschge“ herumgesprochen und die Baumanzahl respektive die Vermarktung nahm schnell und stetig zu. Die Verbreitung begann zunächst in Mittelbaden, ab 1890 wurde die Zwetschge europaweit bekannt und vermarktet. Gerade zu dieser Zeit war die Armut aus verschiedenen Gründen groß und die „Bühler Frühzwetschge“ war für viele Bauersfamilien eine große Hilfe um die Lebensumstände zu verbessern. Die Dankbarkeit und die Hochachtung für diese Zwetschge klingt in der Stadt Bühl und der gesamten Obstregion bis heute noch. In den ersten Jahren der stetig wachsenden Bedeutung wurde sie oft über Ausläufer vermehrt, aber auch die Ausaat spielte eine Rolle. Die generative Vermehrungsmethode bewirkte, dass es verschiedene Typen gibt, die in der Fruchtform und Reifezeit variieren können. Die Bühler ist heute noch besonders in Süddeutschland und der Schweiz zu finden. Sie hat allerdings, auch aufgrund der vielen Neuzüchtungen, an Bedeutung deutlich verloren.

Synonym:

Bühlertaler Frühzwetschge, Frühe aus dem Bühler Tal oder Kappler Zwetschge.

Herkunft:

Wurde im Bühler Stadtteil „Kappelwindeck“, Baden, 1854 als Zufallssämling entdeckt.

Die Verbreitung begann zunächst in Mittelbaden, ab 1890 europaweit bekannt und vermarktet. Heute in Süddeutschland und in der Schweiz noch gut zu finden, Vertrieb geht aber immer stärker zurück.

Baum:

Kräftiger Wuchs mit hoch-/breit-pyramidaler Krone. Jahrestriebe braunrot, behaart mit leicht abstehenden Knospen, blüht nur am Kurztrieb. Selbstfruchtbar, kommt relativ spät in den Ertrag, dann aber hoch.

Frucht- / Genussreife:

Reife zwischen Juli und Mitte August. Früchte eiförmig bis länglich oval, stark bereift, dünner Stiel. Fleisch grünlich-gelb, löst sich meist gut vom Stein. Haut lässt sich nicht abziehen.

Säuerlich-aromatischer Geschmack.

Verwertung:

Tafelfrucht, Kuchen, Konservenfrucht, Saft.

Allgemein:

Wenig scharkaanfällig, gute Baumgesundheit.

Text: Rolf Heinzemann, LOGL / Fotos:Stadt Bühl

Literaturangaben:

Hartmann, W.: Farbatlas Alte Obstsorten, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2015.

Bei Bedarf ist über den LOGL ein digitales Bild zu beziehen.

