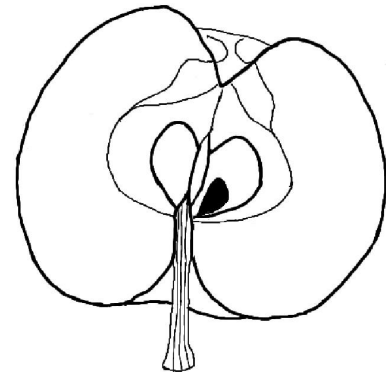


Brakeler

Baumreife: Anfang Oktober
Genußreife: Dezember bis März/April
Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel



Herkunft

Vermutlich vor 1820 im Dringenberger Fürstlichen Burggarten entstanden. Von Gutsbesitzer Ludovici zu Brakel verbreitet.

Frucht

Größe und Form: mittelgroß, kegelförmig, öfter etwas hochgebaut.

Querschnitt: leicht fünfkantig, kleine Exemplare meist regelmäßig, größere etwas unregelmäßig.

Fruchtschale: glatt, glänzend. Vereinzelt netzartig berostet. Zur Reifezeit weißlich gelb, auf der Sonnenseite leuchtend rot verwaschen, oft sehr schön gefärbt.

Lentizellen: Schalenpunkte kelchwärts auffallender.

Duft: gering weinsäuerlich.

Druckfestigkeit: hoch.

Stielgrube: mittelbreit und mitteltief, meist fein berostet.

Stiel: Länge ist variabel, holzig, knopfig.

Kelchgrube: mittelbreit und mitteltief, Umgebung kantig.

Kelch: geschlossen oder halboffen, Blättchen mittellang.

Kelchhöhle: dreieckig, breit, manchmal mit Kelchröhre, tiefsitzende Staubgefäßreste.

Kernhaus: ohren bis bohnenförmig, in Fruchtmitte gelegen, Kernkammern offen oder geschlossen.

Samen: zahlreich, gut ausgebildet; Größe: meist 8:5 (selten 8:4 bis 9:6) asymmetrisch, schwarz braun, schnell aufhellend, dick (3 mm).

Fruchtfleisch: lockerzellig, saftig, etwas weinsäuerlich.

Schalenbeschaffenheit: zäh.

Eigenschaften und Ansprüche des Baumes

Blüte: früh bis mittelfrüh.

Anfälligkeit: kaum anfällig, in jungen Jahren anfällig für Läuse.

Sonstiges: kann auf lehmigen Boden sehr alt werden. Verhalten auf leichten Böden z.Zt. unbekannt.

Wuchsform: Die Steiltriebigkeit verlangt einen sorgfältigen Erziehungsschnitt.

Anbauwert

Liebhaberapfel im Nordkreis Höxter. Wegen geringer und überalteter Bestände abnehmender Bekanntheitsgrad. Tafelapfel. Gewinnt mit zunehmender Lagerung an Aroma, bleibt dann noch saftig.

Bemerkungen

Entgegen den Aussagen im Buch von Votteler „Lexikon der Obstsorten“ ist die Sorte nicht identisch mit dem Weißen Rosmarinapfel, welcher in Südtirol beheimatet ist.

Eine frühe Erwähnung fand der Brakeler Apfel im Amtsblatte der Königlichen Regierung zu Minden. In der Beilage zum 35. Stück des Amtsblattes im Jahre 1869 gibt es einen Artikel mit dem Thema:

„Die Entwicklung der Obstbaumzucht im Regierungsbezirke Minden und die Mittel zu deren Hebung“.

Dort wird vermerkt, Zitat:

„Brakel zeichnet sich durch eine seit 70 bis 80 Jahren mit sehr gutem Erfolge kultivierte Apfelsorte aus, die unter dem Namen ‚Brakeler Apfel‘ nicht allein in der Umgegend bekannt geworden, sondern sich auch in größerer Entfernung und in den Katalogen der Obstgärtner Geltung verschafft hat. Der Apfel ist von mittlerer Größe, länglich rund, von gelber Grundfarbe mit rothem Anflug, saftig, hat ein weißes Fleisch, einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, bleibt saftig und hält sich bis zum Juni. Um diesen Apfel hat sich zuerst verdient gemacht der Gutsbesitzer Ludovici zu Brakel, welcher die Obstbaumzucht mit großem Interesse trieb und die Pfropfreiser aus dem Dringenberger Fürstlichen Burggarten (1770-1780) nach Brakel brachte. Nachdem Ludovici eingesehen, daß von allen Aepfelsorten, die er kannte, gerade diese in mehrfacher Beziehung die beste für die dortige Gegend (440 Fuß über der Nordsee) war, kultivierte er solche ausschließlich und zwar so sorgsam, daß er die Wildlinge aus den Kernen dieses Apfels zog und dann mit den Reisern des Haupt-Stammes veredelte. Die Vorzüge dieser Obstsorte nebst dem Anerbieten des Ludovici zur unentgeltlichen Abgabe von Pflanzreisern an die Gemeindebaumschulen wurden durch die Amtsblatt-Bekanntmachung vom 12. April 1820 zur öffentlichen Kenntnis gebracht. Der verstorbene Oberpräsident von Vincke nahm bereits Kenntnis davon, brachte ihn an die Tafel Seiner Majestät Friedrich Wilhelms III, und Bäume von Brakel befinden sich jetzt noch in den Gärten von Sanssouci.“



Autor: Raymund Vogedes; Version vom Februar 2005. Beobachtungszeitraum 2003 und 2004.