



Arbeitskreis

**HISTORISCHE  
OBSTSORTEN**

Pfalz - Elsaß - Kurpfalz

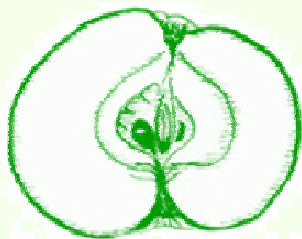
**Landesgruppe Rheinland-Pfalz  
des Pomologen-Verein e.V.**



## Pfälzer Obstbaum des Jahres 2009

### „Freinsheimer Taffetapfel“

Die vor genau 10 Jahren vom „Arbeitskreises Historische Obstsorten Pfalz-Elsaß-Kurpfalz“ ins Leben gerufene Aktion zur Förderung seltener und historisch bedeutsamer Obstsorten Südwestdeutschlands wird 2009 fortgesetzt, mit der Wahl des „Freinsheimer Taffetapfels“ als Pfälzer Obstbaum des Jahres.



Freinsheimer Taffetapfel  
(nach Enkler 1911)

Die Ende September bis Mitte Oktober pflückreifen und bis weit ins Frühjahr lagerfähigen Äpfel haben eine hell grün-

liche Schale, die bei Genussreife schön seidig matt gelb wird. Besondere Merkmale der mittelgroßen Früchte sind ihre recht regelmäßige runde Form ohne ausgeprägte Kanten, sowie der ziemlich kleine, geschlossene Kelch. Eine gewisse Ähnlichkeit zum Gelben Edelapfel ist unverkennbar ist. Das saftige Fruchtfleisch ist hell gelblich und von süßlichem, etwas weinsäuerlichem Geschmack.

Die stark wachsenden, robusten Bäume liefern hohe Erträge, auch auf trockeneren Sandböden.

Der Freinsheimer Taffetapfel ist wahrscheinlich als Zufallssämling in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts in der

Gemarkung von Freinsheim / Pfalz entstanden. Erstmals wurde er 1911 ausführlich beschrieben. Zu dieser Zeit war die vor Ort als Taffetapfel bezeichnete Sorte schon eine regional verbreitete und geschätzte Handelsfrucht, die auch in der Empfehlungsliste von 1929 für den damaligen Bezirk Bad Dürkheim aufgenommen wurde.

Nach dem 2. Weltkrieg geriet sie nach und nach in Vergessenheit. Heute ist die Sorte recht selten. Etwa 10 Altbäume konnten vom Arbeitskreis im Raum Freinsheim, Bad Dürkheim, Leistadt und Herxheim am Berg seit 1997 ausfindig gemacht werden.

Inzwischen wird der Freinsheimer Taffetapfel als robuste Hochstammssorte, vor allem zur Pflanzung auf



Foto: Dr. Philipp Eisenbarth, Bad Dürkheim

**Freinsheimer Taffetapfel**

Streuobstwiesen, wieder vermehrt. Die Äpfel eignen sich gut als süßlich-säuerlicher Tafelapfel, zur Verwendung in der Küche, zum Backen oder für Apfelsaft bzw. Most.