

**Streuobstsorte des Jahres 2011:**



# Kaiser Wilhelm

Der Arbeitskreis „Obstsorten“ des Verbandes der Gartenbauvereine Saarland / Rheinland-Pfalz e.V. hat den

**Tafel- und Wirtschaftsapfel 'Kaiser Wilhelm'**  
**zur Streuobstsorte des Jahres 2011**  
für das Verbandsgebiet benannt.



Die Sorte 'Kaiser Wilhelm' kommt auf den Streuobstwiesen im Saarland und in Rheinland-Pfalz bis heute noch relativ häufig vor. Grund für seine Beliebtheit sind sicherlich die vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten der Früchte. Die Äpfel behalten beim Backen ihre schöne helle Farbe und bleiben bissfest. Als Gelee schmecken sie fein fruchtig. Als Obstbrand können sie – auch sortenrein gebrannt - gut bestehen und auch

für die Safftherstellung sind sie geeignet.

Die meist rot gestreiften, recht großen Früchte des 'Kaiser Wilhelm' lachen ihre Betrachter förmlich an und laden zum Reinbeißen ein. Kein Fehler, denn der Apfel ist auch zum Frischverzehr geeignet. Er schmeckt weinsäuerlich und hat ein leichtes, feines Aroma. Das gelblichweiße Fruchtfleisch ist fest, aber nur mäßig saftig. Insbesondere sehr große Früchte neigen zu Fleischbräune und Stippe.

'Kaiser Wilhelm' bildet große bis mächtige, breitrunde Kronen aus. Die stattlichen, landschaftsprägenden Bäume benötigen nährstoffreiche, wärmere Böden, die nicht zu trocken sein sollten. Auch in höheren, raueren Lagen kann die Sorte angepflanzt werden.

1864 entstand 'Kaiser Wilhelm' als Sämling der Sorte 'Harberts Renette' und galt früher als eine der Hauptsorten. Geerntet wird Ende September bis Mitte Oktober. Die Früchte können direkt verzehrt oder verarbeitet werden. Eine Lagerung ist bis März/ April möglich. Der Ertrag schwankt von Jahr zu Jahr, die Sorte neigt zu Alternanz.

'Kaiser Wilhelm' ist triploid und zählt zu den schlechten Pollenspendern. Die Bäume blühen mittelspät, lange anhaltend und sind unempfindlich. Krebs, Mehltau und Schorf kann in ungünstigeren Lagen auftreten.

Die Apfelsorte 'Kaiser Wilhelm' ist in guten Obstbaumschulen erhältlich oder kann dort auf Nachfrage veredelt und kultiviert werden.

## Quellen:

Alte und neue Apfelsorten, Franz Mühl, 6. Aufl. 2007  
und

Farbatlas Alte Obstsorten, Walter Hartmann, Eckhart Fritz, 3. Aufl. 2008

