



Freiherr von Berlepsch

Gilt als eine der geschmacklich herausragenden alten deutschen Apfelsorten und ist insbesondere für seine edle Würze, feine Säure, Saftigkeit und seinen hohen Vitamin-C-Gehalt bekannt. Die um 1880 entstandene Sorte verbindet hervorragende Tafelqualität mit guter Lagerfähigkeit. Allerdings stellt der Freiherr von Berlepsch vergleichsweise hohe Ansprüche an Standort und Pflege und neigt bei ungünstigen Bedingungen zu schwankenden Erträgen. Für warme, geschützte Lagen und sorgfältig gepflegte Hausgärten ist er besonders empfehlenswert.



Bildquelle: <https://www.streuobst-in-bayern.de/suche/?sort=name,0&sheet=6>

Reifegruppe

Herbst- bis Wintersorte

Mutanten

Bekannt ist insbesondere der Rote Berlepsch, eine stärker rot gefärbte Knospenmutante. Daneben wird der Berlepsch Typ Bonn beschrieben, der etwas großfrüchtiger ist.

Entstehung

Deutschland. Gezüchtet 1880 von Diedrich Uhlhorn jun. in Düsseldorf aus einer Kreuzung von 'Ananasrenette' und vermutlich 'Ribston Pepping' (neuere



Untersuchungen sprechen für den 'Danziger Kantapfel' als Vatersorte). Benannt wurde sie nach dem damaligen Düsseldorfer Regierungspräsidenten Hans Hermann Freiherr von Berlepsch.

Blüte

Spät, lang anhaltend und witterungsempfindlich. Die Blüte ist relativ frostgefährdet. Der Freiherr von Berlepsch gilt als guter Pollenspender. Bei starkem Fruchtansatz ist eine Ausdünnung nach dem Junifall empfehlenswert, da sonst die Früchte klein bleiben und der Baum zur Erschöpfung neigen kann.

Frucht

Mittelgroß, gelegentlich groß, meist flachkugelig und häufig mit charakteristischen Rippen an der Kelchseite. Die Grundfarbe ist grünlichgelb bis rötlichgelb. Auf der Sonnenseite entwickelt sich eine rötliche bis dunkelrote, gestreifte oder verwaschene Deckfarbe. Die Schale ist zunächst trocken, kann bei Vollreife und während der Lagerung jedoch etwas fettig werden. Das gelblichweiße Fruchtfleisch ist fest, feinzellig und sehr saftig. Der Geschmack gilt als ausgesprochen edel, kräftig aromatisch und fein-säuerlich mit ausgewogener Säure.

Reife

Pflückreif ab Ende September bis Anfang Oktober. Eine möglichst späte und schonende Ernte sowie mehrmaliges Durchpflücken sind empfehlenswert. Auf trockenen Standorten kann es zu vorzeitigem Fruchtfall kommen. Die Genussreife beginnt etwa Mitte Oktober und entwickelt sich während der Lagerung weiter. Im kühlen Naturlager ist die Sorte mehrere Monate haltbar, unter günstigen Lagerbedingungen etwa bis Februar oder März. Die Früchte neigen allerdings zum Welken.

Verwertung

Hervorragender Tafelapfel mit sehr hoher geschmacklicher Qualität. Auch zum Backen und für die Verarbeitung zu Saft und Most geeignet. Aufgrund seines ausgeprägten Aromas und der hohen Saftigkeit ist er vielseitig verwendbar. Besonders bemerkenswert ist der hohe Vitamin-C-Gehalt der Früchte.

Ertrag

Mittelfrüh einsetzend und insgesamt mittelhoch, jedoch mit deutlicher Neigung zur Alternanz. Auf guten Standorten können hohe Erträge erreicht werden, die jedoch von Jahren mit geringerem Ertrag gefolgt sein können. Eine sorgfältige Ausdünnung, ein regelmäßiger Sommerschnitt und eine gute Nährstoffversorgung können helfen, den Ertrag zu stabilisieren.



Baum

Anfangs stark bis sehr stark wachsend, später mittelstark. Der Baum bildet eine breitkugelige, dichte und gut verzweigte Krone mit schräg aufrechten Leitästen. Ein regelmäßiger Auslichtungs- und Erhaltungsschnitt ist wichtig, damit die Krone ausreichend licht bleibt. Der Freiherr von Berlepsch ist aufgrund seines Wuchses und seiner Standortansprüche eher für gepflegte Busch- und kleinere Baumformen geeignet als für einen völlig extensiven Anbau.

Standort

Hohe Ansprüche an den Standort. Bevorzugt werden warme, geschützte Lagen mit nährstoffreichen und ausreichend feuchten Böden. Spätfrostlagen sowie sehr trockene oder ungünstige Standorte sollten vermieden werden. Auf ungeeigneten Standorten und bei starkem Fruchtbehang steigt der Anteil kleiner Früchte deutlich.

Anfälligkeit

Insgesamt keine besonders robuste Sorte. Eine erhöhte Empfindlichkeit besteht insbesondere gegenüber Feuerbrand, Obstbaumkrebs und Kragenfäule. Schorf- und Mehltauanfälligkeit werden als gering bis mittel eingestuft. Auch Schädlinge wie Blatt- und Blutläuse können problematisch werden. Die Sorte reagiert zudem empfindlich auf bestimmte Kupfer- und Schwefelmittel.

Anbauwert

Eine alte, kulturhistorisch bedeutende Spitzensorte mit außergewöhnlicher Fruchtqualität. Der Freiherr von Berlepsch überzeugt vor allem durch sein intensives Aroma, seine feine Säure, seine Saftigkeit und seine gute Lagerfähigkeit. Für den extensiven Streuobstanbau ist er aufgrund seiner Standort- und Pflegeansprüche sowie seiner Neigung zur Alternanz nur bedingt geeignet. In warmen, geschützten Lagen und bei fachgerechter Pflege kann er jedoch hervorragende Früchte hervorbringen. Für Liebhaber hochwertiger, aromatischer alter Tafeläpfel ist die Sorte besonders empfehlenswert.

Zusätzliche Informationen

- Empfindlich gegen Feuerbrand: stark
- Empfindlich gegen Schorf: gering bis mittel
- Empfindlich gegen Mehltau: gering bis mittel
- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: stark, insbesondere Krebs, Kragenfäule und Monilia
- Eignung für Tafel: sehr gut geeignet
- Eignung zum Backen: gut geeignet



- Eignung für Saft und Most: gut geeignet
- Besonderheit: sehr aromatisch und reich an Vitamin C