

## **Marunke – Große Britzer Eierpflaume**

*Dr. Michael Schlitt (Görlitz)*

### **Synonyme**

Rosenpflaume, Hammelsäcke, Malonke.

### **Herkunft und Verbreitung**

Bereits im derzeit ältesten bekannten Obstsortenverzeichnis aus Sachsen vom Kammerschreiber Michel Rudell aus dem Jahre 1594 wird eine Pflaumensorte „Gelbe Melluncke“ benannt, was vermutlich nichts anderes als „Marunke“ bedeutet. Auch bei Johann Volkmar Sickler, (Der deutsche Obstgärtner, 1799, Bd. 12, S. 88f) wird die Marunke beschrieben. Und in einem Verzeichnis des Pfarrers Karl Traugott Friedrich Werner (1856) wird eine „Rote Marunke“ aufgeführt. Ob es sich bei den genannten Sorten um die hier beschriebene Sorte handelt, ist allerdings unklar.

In der Oberlausitz und Niederschlesien, in der Region zwischen Rietschen im Norden, Boxberg und Löbau im Westen, Görlitz im Osten und Zittau im Süden, ist die „Marunke“ jedenfalls seit langer Zeit verbreitet. Sie wurde nach Recherchen von Annette Braun-Lüllemann vermutlich seit 1883 unter dem Namen „Große Britzer Eierpflaume“ von der Baumschule Späth in Rixdorf bei Berlin in den Handel gebracht und unter diesem Namen erstmals pomologisch beschrieben.

### **Frucht**

Die Marunke ist eine große Frucht (44-54 mm lang, 31-40 mm breit und 32-40 mm dick). Ihre Form ist länglich-eiförmig, stempelseitig zugespitzt, zum Teil auch oval.

Der Stiel ist mittellang (ca. 12-20 mm), dünn bis mitteldick.

Die Grundfarbe ist dunkelgelb. Die Deckfarbe karminrot bis dunkelrot, teilweise etwas marmoriert oder gefleckt. Durch die weiße Wachsschicht wirkt sie rosa. Sie hat eine starke gelbe Punktierung in roter Deckfarbe. Die Haut ist sauer und leicht abziehbar. Das Fruchtfleisch ist goldgelb, relativ fest, süß mit gutem pflaumigen Aroma.

Der Stein der Marunke ist teilweise bis ganz löslich. Er ist mittelgroß (27-31 mm lang, 8-9 mm breit und 13-16 mm dick). Seine Oberfläche ist leicht weich genoppt.

### **Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung**

Die Marunke ist in der Region Oberlausitz-Niederschlesien Mitte Juli bis Mitte August reif. Die Sorte ist sowohl zum Frischverzehr als auch zum Einkochen (ohne Fruchthaut) geeignet.

### **Baum, Anbaueignung, Standortansprüche**

Die Sorte wächst mittelstark bis stark, hochkugelig. Die Sorte ist wurzelecht und wurde in der Oberlausitz und in Niederschlesien über Wurzelschösser verbreitet.

## Verwechslersorten

Nicht bekannt.

## Literatur

Braun-Lüllemann, Annette, Große Britzer Eierpflaume alias Marunke, in: Jahresheft 2015 des Pomologen Verein e.V., S. 107-111.

Kühn, B.L., Eierpflaume, grosse Britzer, in: Gartenzeitung 1885 (4. Jahrgang), Heft 1, S. 6.

## Bezug von Edelreisern

Edelreiser der Marunke sind erhältlich bei der Oberlausitz-Stiftung. Bezugsbedingungen siehe <https://www.oberlausitz-stiftung.de/bestellung-von-edelreisern/>

Bestellungen über [info@oberlausitz-stiftung.de](mailto:info@oberlausitz-stiftung.de)



Herkunft der Früchte: Roland Bachmann (Görlitz), aus einem Garten in Sohland am Rotstein