

KREMSENER MARILLE



ARCHE NOAH



VII SORTENGRUPPE:

Ovale Marillen, Type 53 (Marillensystem nach Sortengruppen und Bestimmungsschlüssel. Literatur: „Die Marille“, Prof. Löschnig 1954.

HERKUNFT:

Die Kremser Marille ist im bekannten Marillengebiet um Krens an der Donau entstanden. Sie soll im Garten des Mühlenbesizers Kleyle in Rehberg bei Krens aufgefunden und um das Jahr 1900 von den Marillenbauern Knorr, Stradinger und Barth weitervermehrt und von der Landwirtschaftlichen Lehranstalt in Krens und mehreren Baumschulen verbreitet worden sein.

Prof. Löschnig (1908/1931/1940) vermutete, daß es sich bei dieser Sorte um keinen reinen Klon handle, sondern einige Typen hievon bekannt sind. Der hier beschriebene Typ wurde in einer Baumschule im nordöstlichen Weinviertel selektioniert und erwies sich im Jahre 1998 als sehr blütenfrostwiderstandsfähig (minus 8 ° C während der Blüte) und dürfte auch selbstfertil sein, da bei dem frühen Blühbeginn (witterungsbedingt) und der kalten Witterung während der Blüte kein Insektenflug stattfand, anders wäre der reiche Fruchtbehang nicht zu erklären.

FRUCHTSCHREIBUNG:

Die Frucht ist groß bis sehr groß, die erhaltenen Früchte (aus Intensivanlage mit kleinen Baumformen) waren 54 bis 60,3 mm hoch, 51 bis 57 mm breit, 54,7 bis 60,4 mm dick, durchschnittliche Fruchtformfaktor $F=1,01$, das spezif. Gewicht liegt knapp unter 1, die Früchte schwimmen im Wasser. Die Form ist rundlich, zuweilen etwas oval und mitunter einseitig. Die Fruchtfurche ist im Scheitelbereich meist seicht und weit, seltener auch tief, gegen den Stiel stark vertieft. Der Stempelpunkt ist rückenständig, etwas vertieft, die Stielbucht ist meist gespalten seltener auch rund oder faltig, dabei eng und mitteltief, die Lippen sind offen. Das Einzelfruchtgewicht lag zwischen 64 g und 109 g, durchschnittlich 84 g.

FRUCHTSCHALE:

ist wollig orange-gelb, die Sonnseite entweder nur zart und fein rot punktiert bis auffälliger rot punktiert, von zart rosarot überhaucht bis stärker rot überfärbt mit auffälliger mehr oder weniger starker roter Punktierung, Farbskala III – IX

FRUCHTFLEISCH:

ist goldgelb bis leicht orange-gelb, um den Stein lichter, sehr saftig, weich, wird nicht mehlig. Der Geschmack ist gut, angenehm süß-säuerlich und schwach bis mittelmäßig aromatisch mit gutem Marillenaroma.

STEIN:

ist groß, liegt stark hohl, löst sich gut vom Fleisch, wiegt etwa 3 g. Die Form ist breitoval, fast immer flachbauchig, 28 - 30,5 mm hoch, 12 - 13,4 mm breit, 21 - 23,9 mm dick, durchschnittlicher Steinfaktor 2,99. Die Hauptkante ragt etwa 4,4 mm über die Nebenkanten, ist ziemlich scharf, etwas schartig, die Nebenkanten sind gut ausgebildet, meist zwischen 8 und 9 mm voneinander entfernt. Der Rücken des Steines ist verwachsen, zeigt mitunter einige Vertiefungen überragt den Stielansatz stark. Die Steinoberfläche ist relativ glatt. Der Same ist süß.

BAUMEIGENSCHAFTEN:

Der Baum wächst kräftig, bildet mittelgroße Kronen mit langen Trieben, gedeiht sehr gut auf Zwetschkenunterlage, verlangt warme Lagen. Die jungen Holztriebe sind dunkelbraunrot, dichtknospig. Die Blätter sind rundlich, mitunter breiter als lang, mit einer bei diesem Typ auffällig teils rot gefärbter Hauptader, mitunter auch Nebenadern, Rand ist fein rund gezahnt. Der Blattstiel ist meist etwa 30 - 40 mm lang, rot, mit mehreren Drüsen besetzt.

BLÜTE:

Die Blüte erscheint früh, dauert 7 Tage und erreicht am fünften Tag die Vollblüte.

REIFEZEIT:

Es ist dies ein etwas später reifender Typ der Kremser Marille. Reift im 1. Drittel von August. Die Transportfähigkeit ist nur bei früher Ernte befriedigend.

KRITISCHE BEURTEILUNG:

Die Kremser Marille besticht durch die Größe der Frucht, Färbung und gutem Geschmack. Sie ist kennzeichnend an der meist runden Fruchtform, zumeist gespaltenen Stielbucht, schlankbauchigem Stein $S=$ über 2,7 und gut verwachsenem Steinrücken.

