

# QUITTENMASCHANZKER

Synonym: Tiroler Maschanzker

WINTERAPFEL



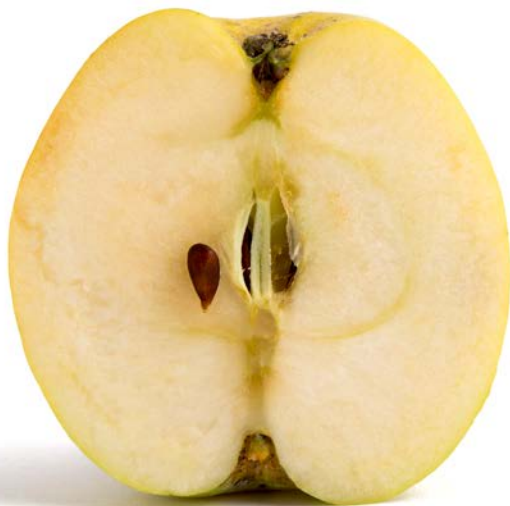
ARCHE NOAH



Lentizellen braun und von großen hellen Hof umgeben



färbt grüngelb am Lager  
(Typ Tiroler Maschanzker)



färbt goldgelb am Lager  
(Typ Quittenmaschanzker)

Kelchblätter kurz (Typ Quittenmaschanzker)  
oder lang (Typ Tiroler Maschanzker)

Die Früchte sind in Originalgröße abgebildet.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raumes: Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



lebensministerium.at

# QUITTENMASCHANZKER

Synonym: Tiroler Maschanzker

## HERKUNFT UND VERBREITUNG

Die abgebildeten Früchte stammen aus dem „Sortengarten Burgenland“ im Obstparadies in Neuhaus am Klausenbach und der Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau Haidegg. Die Sorte ist selten und vereinzelt in der Ost-Steiermark und im Südburgenland anzutreffen. Die hier abgebildete Sorte scheint nicht übereinzustimmen mit einer Lokalsorte, die im Bayrischen Wald *Tiroler Maschanzker* genannt wird (GESELLSCHAFT POMOLOGIE u. OBSTBAU). Die Sorte ist nicht ident mit dem *Tiroler Borsdorfer* (LUCAS). Der *Quittenmaschanzker* steht in verwandtschaftlicher Beziehung zum *Steirischen Maschanzker*. Molekularbiologische Analysen von Fruchtmustern des *Quitten-* und des *Tiroler Maschanzkers* ergaben eine genetische Übereinstimmung (STORTI). Phänotypische Beobachtungen legen allerdings nahe, dass es sich hierbei um unterschiedliche Typen handelt.

## FRUCHT- UND BAUMBESCHREIBUNG

### GRÖSSE UND FORM

Mittelgroß, im Durchschnitt 60 mm hoch und 60 mm breit; kegelförmig bis stumpfkegelförmig; symmetrisch; im Querschnitt rundlich, Relief glatt.

### SCHALE

Glatt, nicht fettig, etwas zäh, Grundfarbe mattgrün bei Pflückreife, färbt am Lager grüngelb (Typ *Tiroler*) oder goldgelb (Typ *Quittenmaschanzker*); Deckfarbe häufig fehlend, wenn vorhanden bis zu 30% sonnseitig rot marmoriert, keine Streifung; bereift; **Lentizellen braun und von großen hellem Hof umgeben**, mit fortdauernder Lagerung verblassen diese; kein Rost; Stielgrube schwach berostet

### KELCH

Mittelgroß, geschlossen; **Kelchblätter variabel kurz, an Basis verwachsen** (Typ *Quittenmaschanzker*) **oder lang und zugespitzt** (Typ *Tiroler*); Kelchbucht flach und eng; Kelchbuchtrand feinrippig

### STIEL

Mittellang und dick; Stielbucht eng und mitteltief, grasgrün und schwach berostet

### FRUCHTFLEISCH

Grünweiß, fest, Fruchtfleisch verliert am Lager bald an Festigkeit und wird weich wobei die Schale fest bleibt, mäßig saftig, **süß**, wenig Säure, **ohne Aroma**

### KERNHAUS

Groß, rundlich bis spindelförmig, leicht kelchständig; Achse offen, zu den Kammern hin offen; Kernhauswände gerissen und rucksackförmig; Kelchhöhle dreieckig mit kurzer Röhre; mittlere Anzahl an Samen, schlecht ausgebildet, oval kurz zugespitzt, 9 mm lang und 5 mm breit, orangebraun bis braun

## PFLÜCKREIFE

Oktober

## GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT

Ende Oktober bis April, bei guten Lagerbedingungen

## BLÜTE, POLLENSPENDER, BEFRUCHTERSORTEN

Diploid, Blüte mittelspät

## WUCHSEIGENSCHAFTEN

Mittelstark

## GEEIGNETE BAUMFORM

Halb- oder Hochstamm

## KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT

schorfanfällig

## BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE

Für mittlere Lagen in den Apfelanbaugebieten des Burgenlands und der Steiermark geeignet.

## ERTRAG UND EIGNUNG

Der Ertrag ist mittelhoch, die Sorte alterniert. Mit dem Farbumschlag von grün auf grüngelb wird das Fruchtfleisch mürbe und süß, ohne ein besonderes Aroma zu entwickeln. Der süße Geschmack der Muttersorte (*Steirischer Maschanzker*) ist ab November deutlich zu bemerken. Die Sorte ist wohl eher dem Wirtschaftsobst zuzurechnen und sollte zusammen mit säurereichen Früchten gepresst werden. Als Halb- oder Hochstamm im Streuobstbau hat sie eine Berechtigung. Für den Anbau im Hausgarten auf schwachwachsender Unterlage ist sie entbehrlich.

## ÄHNLICHE FRÜCHTE

**Gelber Richard:** ähnlich in Form und Stielausprägung, auch die auffälligen Lentizellen des *Gelben Richard* können zur Verwechslung führen. Der *Gelbe Richard* reift jedoch früher im Vergleich zum *Tiroler Maschanzker* (September), hält nur bis Jänner, wird am Lager zitronengelb und ist ausgesprochen aromatisch.

**Weißer Rosmarin:** ähnlich in Form, Farbe und Haltbarkeit, auch die auffälligen Lentizellen des *Weißes Rosmarin* können zur Verwechslung führen. Der *Weißer Rosmarin* ist jedoch aromatischer im Vergleich zum *Tiroler Maschanzker* und hat ein weit offenes Kernhaus, einen längeren Stiel und die Stielgrube ist stärker berostet.

**Langer Grüner Gulderling:** laut Literatur in Form, Farbe und Lentizellenausprägung ähnlich. Der *Lange Grüne Gulderling* wird jedoch aromatisch und süßsauerlich im Geschmack beschrieben, besitzt eine lange Kelchröhre und ein stielständiges Kernhaus.

### Literatur:

GRILL, Dieter und Herbert KEPPEL (2005): Alte Apfel- und Birnensorten für den Streuobstbau. Leopold Stocker Verlag, Graz

GESELLSCHAFT f. POMOLOGIE UND OBSTSORTENERHALTUNG BAYERN (2007): Tiroler Maschanzker. In: Apfel- und Birnensorten Europas. Vorgestellt auf der Europom 2005. Bayerischer Landesverband f. Gartenbau und Landschaftspflege (Hrsg.) München.

HOLLER, Christian (2005-2008), Projekt „Sortengarten Burgenland“ im Rahmen der „Sonstigen Maßnahmen der Entwicklung des ländlichen Raumes“ im Auftrag des Naturschutzbund Burgenland. [www.sortengarten-burgenland.at/](http://www.sortengarten-burgenland.at/)

LUCAS, Eduard (1866): Der Tiroler Borsdorfer. In: Eduard Lucas und Johann G. C. Oberdieck: Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, Verlag der Dorn'schen Buchhandlung, Ravensburg, S. 161  
STORTI, Alberto et al (2013): Molekulargenetische Analyse des 'Maschanzker'/'Borsdorfer'-Sortenkomplexes, Erwerbs-Obstbau 55, S. 99-107

Die Sorte wurde von Bernd Kajina, Christian Holler und Eva-Maria Gantar beschrieben.

### Impressum:

Herausgeber: ARCHE NOAH, A-3553 Schilten, [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)  
In Zusammenarbeit mit dem Amt d. NÖ Landesregierung Abt. Naturschutz  
Fotos: Doris Steinböck, Satz: Doris Steinböck und Anne Lange  
Dieses Projekt wird von der EU und dem NÖ Landschaftsfonds kofinanziert.