

TIROLER SPITZLEDERER

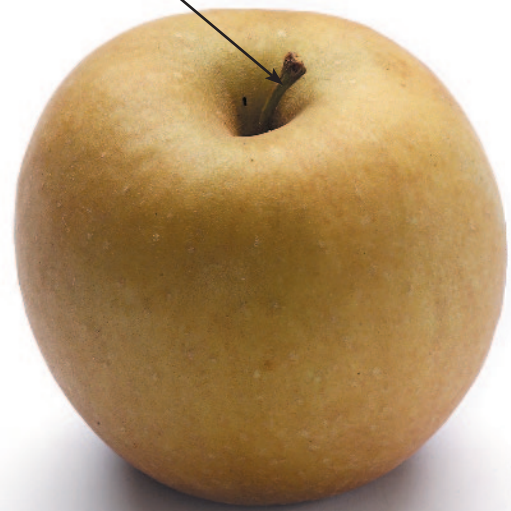
WINTERAPFEL



ARCHE NOAH



Stiel relativ lang



Kelchblätter am Grund auffällig helloliv



heller, feiner Rost auf
der ganzen Frucht



Die Früchte sind in Originalgröße abgebildet.

TIROLER SPITZLEDERER

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Die Herkunft der Sorte ist nicht genau bekannt. Möglicherweise stammt er aus Südtirol wo er früher viel angebaut wurde und auch heute noch stärker verbreitet ist. In Niederösterreich dürfte der Spitzlederler selten sein. Nur ein Standort in der Buckligen Welt ist bekannt. Die abgebildeten Früchte stammen aus der Versuchsanstalt Laimburg in Südtirol. Nach einigen Pomologen ist die Sorte ident mit der Zimtrenette. Beschrieben wurde die Sorte schon vor 1900, der Tiroler Plattlederler ist nach neuesten Genomuntersuchungen eine Mutante des Spitzlederers.

FRUCHTBESCHREIBUNG:

GRÖSSE UND FORM:

ziemlich gleichmäßig mittelgroß, 55 – 60 mm hoch und 60 – 65 mm breit, kugelig bis kugelig - konisch, Querschnitt rund, gleichhälftig, sehr ebenmäßig

SCHALE:

fein rau, dünn; Grundfarbe grünlichgelb bis gelb, diese kaum sichtbar, da Frucht zur Gänze mit hellockerfarbenen feinen Rost überzogen; Früchte manchmal sonseits bis 1/3 etwas dunkler ocker; wenige Schalenpunkte, weißlichgrau, mäßig auffällig, als Erhebungen deutlich spürbar; Geruch nicht merkbar

KELCH:

klein, geschlossen; Blättchen am Grund auffällig hellolivgrün, lang, mittelbreit, aufrecht, zusammengeneigt, sich am Grunde berührend, Spitzen zurückgeschlagen; Einsenkung mitteltief auch tief, eng; Rand eben

STIEL:

Stiel 20 – 30 mm lang, 2-3 mm dünn, zur Astansatzstelle allmählich dicker werdend, grünlich bis ockerfarben; Einsenkung tief, mittelweit, Rand eben

FRUCHTFLEISCH:

grünlichweiß bis weiß, feinzellig, mäßig saftig, anfangs knackig fest, später mürber, kräftig süßsäuerlich mit angenehmen renettenartigem Aroma, Geruch nicht merkbar

KERNHAUS:

klein, mittel bis stielständig; Gefäßbündel grün, spindelförmig; Achse und enge Kammern geschlossen; Wände glatt, bogenförmig; Samen zu 1 bis 2, gut ausgebildet, groß 8,7:5,1:2,7 mm, kurz gespitzt, kastanienbraun; Kelchhöhle groß, stumpfkegelförmig, Staubfadenreste oberständig

EIGENE BEMERKUNGEN:

BAUMEIGENSCHAFTEN:

WUCHS/KRONENFORM:

stark wachsend, sparriger Wuchs, bildet große Kronen

GEEIGNETE BAUMFORM:

für alle Baumformen geeignet

BODEN UND KLIMAANSPRÜCHE:

nach Literaturangaben nicht für raue Lagen, sonst als anspruchslos beschrieben

BLÜTE, POLLENSPENDER/BEFRUCHTUNGSPARTNER:

mittelfrüh, weitere Eigenschaften nicht bekannt, wahrscheinlich guter Pollenspender

PFLÜCKREIFE:

Ende Oktober

GENUSSREIFE/HALTBARKEIT:

November bis Mai

ERTRAG UND EIGNUNG:

Mittelhoch bis hoch, mittlere Alternanzneigung; hervorragende Tafelsorte für Liebhaber von Lederäpfeln, auch für Most und Saft, desgleichen für Kompott und zum Dörren; unter den ‚Lederäpfeln‘ sicherlich eine der hervorragendsten Sorten

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT:

lt. Angaben aus Südtirol allgemein wenig anfällige Sorte

ähnliche Früchte können haben:

graue Herbstrenette: Reifezeit 9-12, Samen +-, kleiner, rehbraun, Stiel kürzer, Fruchtfleisch typisch schwammig

Osnabrücker Renette: Frucht mit deutlichen Kanten auf der Kelchseite, Kelch fast aufsitzend, Schale um diesen, über die Kelchbucht hinaus grün, oft auch mit Deckfarbe

Damasonrenette: Samen meist schlecht ausgebildet, Stiel kürzer, meist mit braunroter Deckfarbe, Rost bräunlich, gröber

Graue französische Renette: wie Damason, jedoch unregelmäßiger in Form, säuerlicher, wenig aromatischer Geschmack

Boskoop, Kanadarenette, Zabergäurenente, Coulons Renette sind (unter anderem) größer und haben meist schlecht ausgebildete Samen

Parkers Pepping: sehr ähnlich jedoch Frucht klein bis mittelgroß, Kernhauswände bohnenförmig, Kelcheinsenkung flacher und um die Blättchen nicht grün, Rand manchmal etwas faltig; Baum typisch schwachwüchsig, mit viel kurzem Fruchtholz, ähnlich Goldparmäne

Die Sorte wurde von Roland Gaber beschrieben.

Literatur:

Engelbrecht, T.: Deutschlands Apfelsorten, Verlag Friedrich Vieweg, Braunschweig, 1889 (die abgebildeten Früchte sowie die Beschreibung stimmen jedoch nicht mit den hier beschriebenen überein!)

Bozner und Meraner Obstsorten, 1934, Verlag J.F. Amonn Bolzano

Pomologische Monatshefte, Stuttgart 1900