

FROMMS RENETTE

WINTERAPFEL



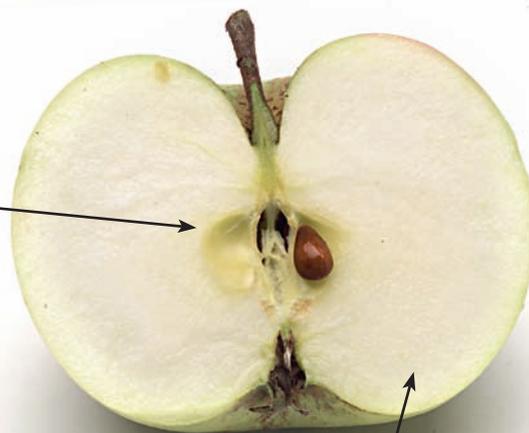
ARCHE NOAH



Schale glatt, Schalenpunkte unauffällig



Gefäßbündel schlecht sichtbar



Fruchtfleisch sehr langsam bräunend

Samen gut ausgebildet, hell kastanienbraun



Reifegrad der abgebildeten Frucht: baumreif
Die Früchte sind in Originalgröße abgebildet.

FROMMS RENETTE

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Die Sorte entstand vor 1870 in Meiningen in Deutschland und wird auch Seebaer Borsdorfer (nach dem Ort Seeba) genannt. In Österreich und Bayern wurde und wird sehr oft der Galloway-Pepping unter der falschen Bezeichnung Fromms Renette verbreitet. Diese ist zumindest in Niederösterreich eher selten, im Gebiet um Amstetten als ‚Weinapfel‘ bezeichnet aber häufig in Altbeständen. Die abgebildeten Früchte stammen vom Völkrahof bei Euratsfeld.

FRUCHT- UND BAUMBESCHREIBUNG

GRÖSSE UND FORM:

Mittelgroß, flachkugelig bis plattrund, ca. 53 mm hoch und 70 mm breit, gleichhälftig, im Querschnitt rund bis oval, ziemlich ebenmäßig gebaut.

SCHALE:

Glatt, zum Teil auch trocken, matt glänzend, am Lager etwas fettig werdend, mittelfest, Grundfarbe lange gelblichgrün, am Lager gelb; ohne Deckfarbe oder bis ein 1/3 zart rot angehaucht oder marmoriert, kein Rost, Schalenpunkte zahlreich, **wenig auffällig**, grün oder braun, Geruch merklich.

KELCH:

Mittelgroß, halboffen bis geschlossen, Blättchen hellolivgrün, filzig, mittelbreit, lang, sich am Grund berührend, zusammengeneigt, aufrecht, Spitzen lang zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach und eng, Rand ziemlich eben.

STIEL:

Um 15 mm lang, 2 mm dick, mäßig behaart, braun; Stieleinsenkung tief, mittelweit; wenig ockerfarben berostet, Rand eben.

FRUCHTFLEISCH:

Fast weiß, feinzellig, sehr saftig, mittelfest; anfangs kräftig später **angenehm süßsauerlich, leicht gewürzt**, Geruch nicht merklich, **sehr langsam bräunend**.

KERNHAUS:

Mittelgroß, mittel- bis kelchständig, Gefäßbündel zwiebförmig, **sehr schlecht sichtbar**, Achse etwas hohl, Kammern offen, Wände breit bohnenförmig, etwas zerrissen, **Samen meist zu zweien, lang zugespitzt, gut ausgebildet 8,5 mm : 4,0 mm : 2,8 mm, hell kastanienbraun**, Kelchhöhle klein, kegelförmig mitunter auch trichterförmig, Staubfädenreste mittelständig.

EIGENE BEMERKUNGEN:

PFLÜCKREIFE:

Mitte Oktober.

GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT:

Ende Oktober bis März.

BLÜTE, POLLENSPENDER, BEFRUCHTERSORTEN:

Blüte mittelspät, lt. Literatur schlechter Pollenspender, Befruchter z. B. Wiltshire und andere Sorten mehr, Blüte wenig anfällig für Frost.

WUCHSEIGENSCHAFTEN UND BAUMFORM:

Anfangs stark wachsend, im Ertrag mittelstark, bildet große weit ausladende Kronen, für alle Baumformen geeignet.

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT

Allgemein wenig anfällig, verhältnismäßig wenig wurmig.

BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE

Für alle Lagen geeignet, Bodenansprüche nicht bekannt, auf den schweren Böden des Mostviertels jedenfalls gesund und vital.

ERTRAG UND EIGNUNG

Der Ertrag setzt laut Literatur mittelspät ein und ist dann mittel bis hoch und regelmäßig, bei ziemlich gleichmäßiger Sortierung, an ungepflegten Altbäumen alternierend. Der anspruchlose Tafelapfel eignet sich auch für raue Lagen, ist ein guter Pressapfel und hervorragend zum Dörren, da er eine schöne helle Farbe behält. Aufgrund der vielseitigen Verwendbarkeit, guter Geschmackseigenschaften und Robustheit uneingeschränkt empfehlenswerte Sorte.

ÄHNLICHE FRÜCHTE

Galloway Pepping: Schale mit deutlichen Roststernen, Samen schlecht ausgebildet, Stiel kurz, oft knopfig verdickt.

Gelber Edler: Kelchgrube sehr flach mit Fleischperlen, Stielgrube mitteltief, mit bronzefarbenem Rost, Stiel meist kurz, Fruchtfleisch sehr dicht, typisch stark säuerlich, Haltbarkeit nur bis Jänner.

Champagnerrenette: Aussehen mitunter sehr ähnlich aber Samen, schwarzbraun, Geschmack sehr wenig süß.

Minister Hammerstein: Rippen und Perlen um den Kelch, starkes sortentypisches Aroma, Fruchtfleisch mit Stich ins lachsfarbene.

Siebenkant: Rippen im Kelchbereich, Geschmack im Herbst kräftig säuerlich, Kelchröhre ins Kernhaus ragend.

Frauenkalvill: Rippung um den Kelch, Fruchtfleisch mild süßsauerlich, Schale weißlichgelb, vom Baum oft weißlich bereift.

Die Sorte wurde von Roland Gaber beschrieben.

Literatur:

Engelbrecht, T.: Deutschlands Apfelsorten, Verlag Friedrich Vieweg, Braunschweig 1889
Mühl, F.: Alte und Neue Apfelsorten, Obst und Gartenbauverlag, München 1995

Impressum:

Herausgeber: Arche Noah, A-3553 Schillern, www.arche-noah.at
in Zusammenarbeit mit dem Amt d. NÖ Landesregierung, Abt. Naturschutz
Foto, Druck und Grafik: gugler GmbH A-3390 Melk
Dieses Projekt wird von der EU und dem NÖ Landschaftsfonds kofinanziert.