

FRÜHE ROSENMARILLE (ROTBACKIGE)



ARCHE NOAH



EINTEILUNG:

VII. Sortengruppe: Ovalmarillen oder VIII. Sortengruppe: kegelförmige Marillen, Typ 51, (Marillensystem nach Sortengruppen und Bestimmungsschlüssel Lit.: „Die Marille“, Prof. Löschmig 1954).

HERKUNFT:

Die „Frühe Rosenmarille“ stammt aus dem Südosten Europas. Sie wurde nach 1918 durch Bäume die aus Ungarn in großen Mengen bezogen wurden, eingeführt. Den Namen erhielt sie bei der Marillenschau in Krems 1932, wo sie unter dieser Bezeichnung ausgestellt wurde. Sie ist wohl mit der Ungarischen frühen Rosenmarille, Koranyi rosa Barack, identisch. Der russische Forscher Kostina beschreibt eine rotbackige Marille, die von alters her in Bessarbien, im Moldaugebiet und in der Ukraine im großen Maß angebaut wird, von wo sie sich über alle Marillengegenden des europäischen Rußlands, und darüber hinaus ausgebreitet haben soll. Prof. Löschmig vermutete eine Identität auf Grund der großen Ähnlichkeit, berichtet aber auch von einer Reihe von Klonen, die sich untereinander in der Größe, Form der Frucht, Farbe, Festigkeit des Fleisches, Geschmack, Aroma, Blüte und Reifezeit, Habitus des Baumes, Blättern, in den wirtschaftlichen und botanischen Merkmalen unterscheiden. Die hier abgebildeten und beschriebenen Früchte stammen aus dem östlichen Weinviertel.

FRUCHTBESCHREIBUNG:

Die Frucht ist groß, 45–54,5 mm hoch, 43–52,5 mm breit, 46–53,5 mm dick, 55–78g schwer, durchschnittlicher Fruchtformfaktor 1,04, spezifisches Gewicht über 1, (Früchte gehen im Wasser unter), die Fruchtnaht ist flach, vor dem Stempelpunkt mit einer Vertiefung oder einem Grübchen ausmündend und gegen den Stiel eingeschnitten. Der Stempelpunkt ist etwas rückenständig, dunkel gefärbt. Die Stielbucht ist eng, schwach gespalten.

FRUCHTSCHALE:

ist feinwollig, lichterangelgelb, dünn und fest, auffallend gerötet, rot gefleckt und rot punktiert bis zur Hälfte mitunter darüber hinaus, Farbskala IV – X.

FRUCHTFLEISCH:

ist lichterorange, schwach fibrig, mittelfest, vollreif zart schmelzend, sehr saftig, der Geschmack ist gut, aromatisch, die Schale bewirkt einen etwas säuerlichen Nachgeschmack.

STEIN:

ist groß, etwa 3,18 g schwer, mit 5 % vom Fruchtanteil, einseitig schwach hohl liegend, mitunter auch voll anliegend. Die Form ist breitoval, mittelbauchig. 25,3–30 mm hoch, 11,5–16 mm breit, 21,5–25,5 mm dick. Steinformfaktor im Durchschnitt 2,36. Die Hauptkante ist scharf, die Nebenkanten etwa 4,5 mm überragend. Die Nebenkanten selbst sind bei diesem Typ unterschiedlich, oft nur mittelmäßig ausgebildet und bilden zumeist bloß eine Verbreiterung der Kantenansicht, sind in der Mitte zwischen 8 und 10 mm voneinander entfernt. Der Rücken ist geschlossen, mitunter mit einigen Grübchen ohne Öffnungen. Der Samen ist süß.

BAUMEIGENSCHAFTEN:

Der Baum wächst kräftig, bildet ziemlich große regelmäßige, mehr breite Krone. Er ist widerstandsfähig gegen Frost, trägt bald und ist sehr fruchtbar. Die Blätter sind groß, rundlich mit breiter angesetzter Spitze, oft mit Öhrchen versehen. Die Zahnung ist seicht und rund, stellenweise doppelt. Blattstiel ist lang (etwa 40–58 mm), dunkelrot, mit 2 Drüsen besetzt.

BLÜTE:

Die Blüte erscheint spät, nach Beobachtungen des Autors waren zur Vollblüte 1998 der meisten anderen Sorten, die Blüten der Frühen Rosenmarille noch vollkommen geschlossen. Ist ziemlich frostwiderstandsfähig.

REIFEZEIT:

Sie reift früh, im Wiener Raum und Weinviertel etwa Mitte Juli.

KRITISCHE BEURTEILUNG:

Die Frühe Rosenmarille verdient infolge ihrer Frucht und Baumeigenschaften große Bedeutung. Die Blüte dieses aufgefundenen Typs erwies sich trotz des ungünstigen Blühwetters 1998 (–8° C) als sehr frostwiderstandsfähig, der Baum erbrachte einen Vollertrag, während andere Sorten in der Nähe vollständig versagten. Sie zeigt einen auffällig späten Blühbeginn. Die in der Literatur beschriebene Widerstandsfähigkeit gegen Monilia (Fruchtonilia) konnte nicht ganz bestätigt werden. Jedoch sind die besonders starke Rotfärbung und Größe der Frucht, sowie die geschmacklichen Eigenschaften und frühe Reife besonders hervorzuheben.

