

GALLOWAY PEPPING

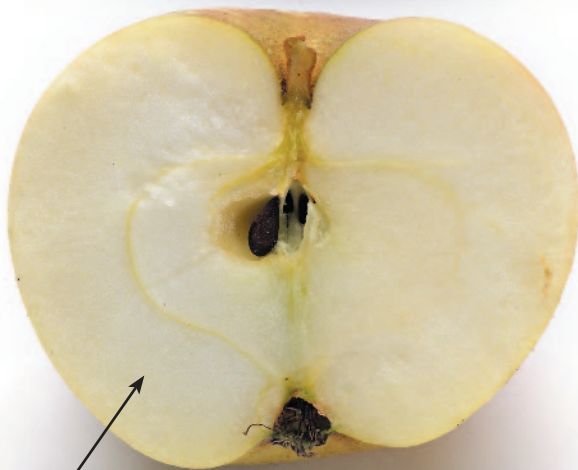
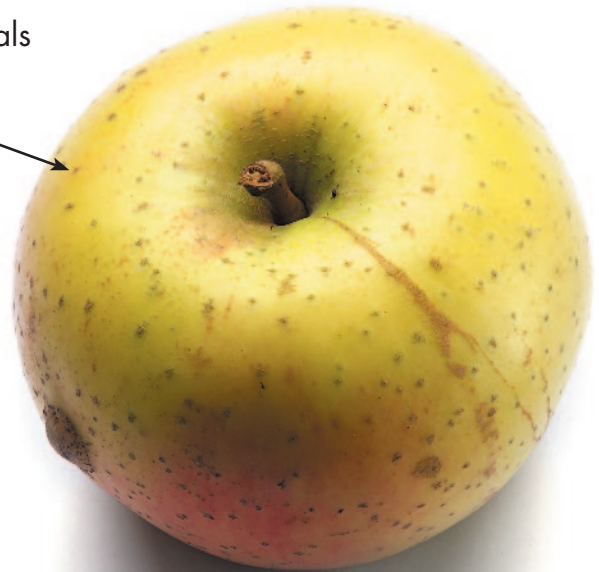
WINTERAPFEL



ARCHE NOAH



Schalenspitze als
Roststerne



grobzelliges, säuer-
liches Fruchtfleisch



wenige, meist schlecht
ausgebildete Samen

Die Früchte sind in Originalgröße abgebildet.

GALLOWAY PEPPING

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Die Sorte entstand um Mitte des 19ten Jahrhunderts in Galloway, Schottland. Dieser Apfel ist in Niederösterreich noch an etlichen Standorten bekannt, gehäuft in den rauen Höhenlagen. In alten Aufzeichnungen findet sich die Sorte jedoch kaum, da sie fälschlicherweise meist als ‚Fromms Renette‘ und in Niederösterreich als ‚Der Schulmeister‘ verkauft wurde und wird.

FRUCHTBESCHREIBUNG:

GRÖSSE UND FORM:

groß, flachkugelig, ca. 63 mm hoch und 80 mm breit, meist gleichhälftig, im Querschnitt fast rund, ziemlich ebenmäßig gebaut, mitunter aber auch deutlich kantig und ungleichhälftig

SCHALE:

matt glänzend, trocken, hart; Grundfarbe weißlichgelb; oft ohne Deckfarbe, bisweilen bis 1/3 zart orangerot angehaucht und darin sehr undeutlich gestreift; Rost selten, häufiger Warzen; Schalenpunkte mittel zahlreich, um den Kelch gehäuft, sehr groß und als Roststernchen sehr auffällig und spürbar, undeutlich weiß oder grün umhört; Geruch wenig merklich

KELCH:

groß, halboffen bis offen; Blättchen hellolivgrün, filzig, mittelbreit, lang, am Grund getrennt, zusammengeneigt, Spitzen lang zurückgeschlagen; Einsenkung sehr flach bis flach, mittelweit, mit Perlen, Rand wenig uneben

STIEL:

in der Regel sehr kurz, oft knopfig, rund 15 mm lang, 4 mm stark, gegen den Astansatz deutlich verdickt, mäßig behaart, ockerbraun, z.T. glänzend; Einsenkung variabel von flach bis tief, eng, in der Regel nicht berostet; Rand eben

FRUCHTFLEISCH:

fast weiß, grobzellig, mäßig saftig, mittelfest; anfangs vornehmlich säuerlich, am Lager starker Säureabbau, dann süß, mürbe, etwas gewürzt, in warmen Lagen schon im Herbst säureärmer und süß, Geruch nicht merklich

KERNHAUS:

klein, stielständig; Gefäßbündel breit zwiebelartig, gut sichtbar; Achse

EIGENE BEMERKUNGEN:

fast geschlossen, Kammern geschlossen, Wände breit ohrenförmig, glatt; wenige Samen, meist schlecht ausgebildet, gut ausgebildete 8,7 : 4,5 : 2,7 mm, dunkel kastanienbraun; Kelchhöhle mittelgroß, dreieckig; Staubfädenreste mittelständig

BAUMEIGENSCHAFTEN:

WUCHS/KRONENFORM:

in der Jugend stark wachsend, geringe Neigung zu Verzweigung, bildet in der Baumschule schöne gerade Stämme, im Alter nachlassend; bildet große, runde, lichte Kronen, Blätter tiefdunkelgrün, einjährige Langtriebe fast schwarz

GEEIGNETE BAUMFORM:

für alle Baumformen

BODEN UND KLIMAANSPRÜCHE:

besonders für raue Höhenlagen, weniger fürs warme Klima, dort stark wurmig und schnell mehlig, Ansprüche an den Boden gering

BLÜTE, POLLENSPENDER/BEFRUCHTUNGSPARTNER:

mittelspät blühend, wenig witterungsanfällig, höchstwahrscheinlich schlechter Pollenspender, Befruchtersorten nicht untersucht

PFLÜCKREIFE:

Ende September bis Mitte Oktober, vor den ersten Herbststürmen, da zur Reife nicht windfest, noch bevor sich die Grundfarbe ganz auf gelb wandelt

GENUSSREIFE/HALTBARKEIT:

Oktober bis März

ERTRAG UND EIGNUNG:

regelmäßig und sicher, mittelhoch bei sehr regelmäßiger Sortierung; Ertragseintritt spät; sehr schorffeste, unverzichtbare Tafelsorte für raue Lagen, guter Pressapfel, herausragend gut für Kuchen

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT:

nicht anfällig für Krebs, Mehltau und Schorf, in warmen Lagen gern wurmig

ähnliche Früchte können haben:

Fromms Renette: Schale ohne auffällige Roststerne, Samen gut ausgebildet, Stiel dünn, nicht knopfig verdickt

Gelber Adler: Fruchtform höher, Stielgrube meist weit mit bronzefarbenem Rost überzogen, Fleisch sehr dicht, feinzellig, Haltbarkeit nur bis Jänner

Edelrambour von Winnitza: Schale mehr und dunkler flächig rot, Schalenpunkte fein, unauffällig, am Lager stark fettig, Geschmack säurearm, Stielgrube dunkelocker berostet

Landsberger Renette: Apfel höher gebaut, deutlich kelchwärts zugespitzt, Fruchtfleisch feinzelliger und süßer, Schalenpunkte weniger deutlich

Dr. Seeligs Orangenpepping: Fruchtfleisch feinzelliger, mit deutlichem süßem, edelaromatischen Ananasaroma, Schalenpunkte weniger auffällig

Oberwarter Renette: deutliche Rippen um den Kelch

Die Sorte wurde von Roland Gaber beschrieben.

Literatur:

Engelbrecht, T.: Deutschlands Apfelsorten, Verlag Friedrich Vieweg, Braunschweig 1889