

# GROSSER GOBET

FAMILIE DER GLASKIRSCHEN



ARCHE NOAH



## HERKUNFT:

Die Sorte stammt aus Frankreich, wo sie schon 1628 bekannt war. Sie ist unter sehr vielen Doppelnamen bekannt: Allergrößte Amarelle, Gobet mit kurzem Stiel, Große Amarelle, Kaiser Amarelle, Kurzstielige Amarelle. Andre Leroy 1801 - 1875 beschrieb sie in seinem Werk „Dictionaire de Pomologie“ als Montmorency a Courte Queue = Kurzstielige von Montmorency. Nach den Erhebungen des Niederösterreich. Landes-Obstbaumvereines in Wien (Pomologisches Handbuch für Niederösterreich) 1893 war diese Sorte im Großteil der klimatisch begünstigten Landesteile vertreten. Die Sorte ist jetzt noch vereinzelt in Niederösterreich anzutreffen, allerdings gibt es hievon auch minderwertige Abarten. Die Früchte stammen von einem Baum im östlichen Weinviertel.

## FRUCHTBESCHREIBUNG:

Die Frucht ist groß, von der Stiel- und Stempelpunkteite her platt gedrückt, im Querschnitt von etwas unregelmäßiger nicht ganz runder Form. Gut entwickelte Früchte sind etwa 17 mm hoch, 22 mm breit, 21 mm dick, die Bauchseite ist leicht abeflackt ohne oder mit nur selten erkennbarer Bauchnaht, meist nur mit kaum wahrnehmbarer Aufhellung der Schalenfarbe im Bereich der Bauchnaht, meist vom Stempelpunkt Richtung Bauchmitte sich verlaufender schwacher Rinne, Rückenseite meist normal gewölbt, seltener leicht abgeflacht. Stempelpunkt ist hellgrau bis weißlichgrau und liegt in tiefem Grübchen. 10 Stückgewicht 42 - 47 g.

## HAUT:

ist dünn, aber fest, glänzend, durchsichtig, die Grundfarbe dunkelorange, die verschwommenen übergreifend von teilweise meist hellem seltener dunklem Rot überdeckt wird. Die Farbe ist dunkler als die der Königlichen Amarelle.

## FRUCHTFLEISCH:

ist sehr saftreich, zart, weich, von hellgelblich weißer Farbe mit weißlichen Adern durchzogen, Saft fast farblos bis leicht rötlich, der Geschmack ist vorherrschend säuerlich mit bei Vollreife ihr eigenem angenehmem schwachem Aroma.

## STEIN:

ist im Verhältnis zur Frucht relativ groß, bei den erhaltenen Früchten 8 - 8,8 mm hoch, 6,5 - 7 mm breit, 8,3 - 8,9 mm dick (nach Literaturangaben 10:8:10 mm), rundlich, 10 Stück Steingewicht 2 g. Die Stielseite fällt nach hinten zur Rückenlinie stärker ab. Die Rückenlinie ist etwas hervortretend ohne Runzeln, endet ohne oder selten mit geradem Spitzchen. Der Wulstansatz ist mittelbreit und überragt

den Stielansatz bzw. die Scheitelhöhe wenig bis kaum. Nebenwülste sind meist deutlich, seltener undeutlich vorhanden. Die Zwischenwülste sind recht unterschiedlich ausgebildet, treten aber des öfteren auch zu einer einzigen scharfen, dieser Sorte eigenen kammartigen Kante zusammen, die sich vom Wulstansatz bis zum Spitzchen zieht. Seitenwülste und Mittelwulst sind sehr uneinheitlich, teils deutlich, teils undeutlich ausgeprägt.

## STIEL:

Ist sehr unterschiedlich kurz, meist zwischen 20 und 30 mm, sehr dick, hellgrün, manchmal mit einem Beiblättchen versehen. Der Kern ist oft fest mit dem Stiel verwachsen und läßt sich sehr leicht mit diesem herausziehen. Nach dem Fruchtansatz oft auch an beiden Enden ist der Stiel stark verdickt, sitzt in einer tiefen und weiten Einsenkung.

## BAUMEIGENSCHAFTEN:

Der Baum wächst kräftig und bildet schon gleich nach der Pflanzung viele Verzweigungen. Der aufrechte Wuchs und die reiche Verzweigung bleiben dieser Sorte auch später eigen. Auch ältere Bäume zeichnen sich durch reichen Ertrag aus. Die Sorte soll auch auf Weichselunterlage besonders reichtragend sein.

## BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE:

Die Sorte stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden, bevorzugt aber zur besseren geschmacklichen Ausprägung das wärmere Kirschenanbauggebiet

## BLÜTE:

ist spät, gegen Spätfröste nicht empfindlich

## BEFRUCHTERSORTEN:

Wird mitunter in der Literatur als selbstfruchtbar bezeichnet. Spezielle Befruchtersorten aufgrund von Untersuchungsergebnissen sind nicht genannt.

## REIFE:

ist in der 4. Woche der Kirschenzeit, der letzten Juniwoche, bis Anfang Juli

## ERTRAG UND EIGNUNG:

Die Sorte ist alljährlich fruchtbar und reichtragend, es existieren allerdings auch weniger wertvolle Abarten, die der echten Gobet sehr ähnlich sind. Sie eignet sich zum Rohgenuß und war früher als eine der besten Sorten für Kompotte, Konfitüren und auch von Kuchenbäckern geschätzt.

