

KARMELETERRENETTE

WINTERAPFEL



ARCHE NOAH



HERKUNFT: Der genaue Entstehungsort der Sorte ist unbekannt. Sie wurde im Jahre 1667 von Merlet als eine in Frankreich sehr verbreitete Sorte das erste Mal beschrieben und ist heute im deutschsprachigen Raum fast nur unter diesem Namen bekannt. Sie soll ihren Namen von der braunroten Farbe der Schale, welche nicht sehr passend mit der Kutte eines Karmeliter Mönches vergleichen wurde, erhalten haben. Die Früchte stammen aus einem Garten im westlichen Wienerwald. **Synonyme:** Lange rotgestreifte Renette, Grüne Renette, Forellenernette, getüpfelte Renette.

FRUCHTBESCHREIBUNG: Die Frucht ist zumeist mittelgroß, die erhaltenen Früchte waren 53–62 mm hoch, 69–74 mm breit, abgestumpft kugelig-komisch bis abgestumpft. eiwalzenförmig, etwas stielbauchig, Hälften meist gleich, im Querschnitt ziemlich rund, mitunter laufen schwache Erhabenheiten über die Frucht.

SCHALE: ist glatt, etwas geschmeidig, matt glänzend bis glänzend, Grundfarbe zuerst grün, später grünlichgelb, um Kelch sehr lange grünlich bleibend, sonnseits meistens nur verschwommen punktiert gerötet und nicht reichlich doch deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldicht, oft auch eckig, über die ganze Frucht verteilt, bräunlich grau, in der Grundfarbe oft grünlich, im Rot oft hell umhöft, mitunter zart bräunlichgrün berostet, welkt nicht, kein Geruch.

KELCH: ist groß, charakteristisch offen, bewollt, Blättchen lange grün bleibend, später braun, breit angesetzt, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, nach außen gebogen. Kelchhöhle kegel bis kegelrichterförmig, sehr kurz, Staubfäden mittelständig, Einsenkung mäßig tief, weit, grünlich, konzentrisch strichliert, teilweise fein berostet, Kelchfläche eben bis leicht gewellt.

STIEL: ist holzig, mitteldick, kurz bis mittellang, 7–22 mm, sitzt in breiter mitteltiefer, mitunter durch Fleischwulst verengten, zart strahlig bräunlichgrün berosteten Höhle.

FRUCHTFLEISCH: ist hellgelblich bis grünlichweiß, feinzellig, markig, später mürbe, saftig, angenehm schwach gewürzt, etwas vorherrschend mild wenig, fast ebenso süß.

KERNHAUS: ist groß, mittelständig, zwiebel- oder hochzwiebel- bis rundlich eiförmig, Achse meist nur minimal offen, Kernkammern meist geschlossen,

mitunter minimal geöffnet stielwärts ziemlich spitz, kelchwärts meist nur wenig abgestumpft, glatt bis wenig zerrissen, mäßig geräumig. Kerne zu 1 bis 2, länglich eiförmig, gespitzt braun oft unvollkommen.

BAUMEIGENSCHAFTEN: Der Baum wächst mittelstark, bildet mittelgroße kugelförmige Krone, trägt an dünnen Fruchtruten häufig an den Spitzen. Eignet sich als Straßenbaum

GEEIGNETE BAUMFORM: Sind der Hoch-, Halbstamm und Busch

BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE: Die Karmeliterrenette ist nicht allzu wählerisch bezüglich dem Boden, sie liebt jedoch etwas feuchten Boden mit genügend Nährstoffnachlieferung, indem sie sehr fruchtbar ist. Sie eignet sich auch noch für rauhe windige Lagen.

BLÜTE: ist früh bis mittelfrüh, ist nicht empfindlich.

POLLENSPENDER: ja, Pollen ist gut.

BEFRUCHTERSORTEN: sind früh bis mittelfrüh blühende gute Pollenspendersorten, wie Adersleber Kalvill, Berner Rosen, Danziger Kaut, Kaiser Alexander, Landsberger Renette, Minister von Hammerstein, Peasgoods, Roter Jungfernapfel, Weißer Klarapfel u.a.

PFLÜCKREIFE: Mitte bis Ende Oktober.

GENUSSREIFE: Mitte Dezember bis März

LAGEREIGENSCHAFTEN: unter geeigneten Lagerbedingungen sehr gut lagerfähig.

ERTRAG UND EIGNUNG: ist unter zusagenden Bedingungen sehr fruchtbar. Eignet sich als sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, so wie auch zur Mostbereitung.

PFLEGEHINWEISE: Nach Aufbau der Krone nur insoweit mäßiger Rückschnitt, solange Triebe zu große Länge erreichen.

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT: an ungeeigneten Standorten anfällig für Schorf, blutlausanfällig.

