

NIEDERSULZER PFIRSICHMARILLE

EIGENBENENNUNG VON IM WEINVIERTEL AUFGEWACHSENEM ZUFALLSSÄMLING



ARCHE NOAH



HERKUNFT:

Die Sorte entstand, nach Auskunft des Besitzers des Mutterbaumes, vor etwa 30 Jahren als Zufallssämling in Niedersulz im östlichen Weinviertel und wurde wegen des vorzüglichen Geschmacks und der ungewöhnlichen kreisrunden Form weitervermehrt. Pfirsichmarille wird sie vom Autor deswegen zu Recht bezeichnet, da die vollkommen runden, zuweilen eigenartig rötlich gefleckten Marillen Pfirsichen täuschend ähneln. Die Sorte läßt sich aufgrund ihrer Merkmale nicht in das Marillensystem nach Sortengruppen, gebildet nach bekannten Grundsorten, einordnen, wie es in dem Buch „Die Marille“ von Prof. Löschnig angegeben ist. Eine sinnvolle Einordnung könnte in diesem Fall in das Marillensystem der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Marillenkultur in Wien, welches von dieser 1942 aufgestellt worden ist, erfolgen und zwar in „III. Gruppe Dicksteinige Rotmarillen“, sowie Type 48 des Bestimmungsschlüssels.

Literatur: Die Marille, Löschnig 1954.

FRUCHTBESCHREIBUNG:

Die Frucht ist mittelgroß, bei geringerem Fruchtbehang auch groß 37 – 40 mm hoch, 40 – 42 mm breit, 40 – 45 mm dick, wiegt 35 – 45 g, hat ein spezifisches Gewicht unter 1 (Früchte schwimmen im Wasser). Die Form ist beinahe kreisrund sowohl über die Fruchtbacken als auch über die Bauch- und Rückennaht, nur in der Stielregion etwas abgeflacht. Fruchtformfaktor 0,8 – 0,94. Die Fruchtfurche mit der Naht ist kaum eingesenkt, eher abgeflacht verlaufend, in Stielnähe eingeschnitten. Der Stempelpunkt ist mittelständig, flachliegend oder kaum merklich erhöht, bisweilen schwach grünlich umhohft. Die Stielbucht ist rund.

FRUCHTSCHALE:

ist feinwollig, ziemlich fest, beim Genuß leicht störend, schattenseits grünlichgelb, bei Vollreife gelb bis orange, etwa 1/4 bis max. 1/2 der Oberfläche der der Sonne ausgesetzten Früchte sind unterschiedlich stark verwaschen gerötet oder punktiert auch mit Ringfleckung und oft braunrot punktiert. Zuweilen schwach bitterer Nachgeschmack, eigenartiger Duft.

FRUCHTFLEISCH:

ist gelb bis orange, um Stein etwas heller, sehr saftig. Anfangs gegen Schale zu etwas fester; vollreif; sehr weich. Der Geschmack ist sehr gut, sehr süß, schwach zuckermelonentartig gewürzt.

STEIN:

ist relativ klein, er füllt die Steinhöhle voll aus, löst bei beginnender Vollreife nicht gut, bei Vollreife bzw. kurzer Lagerung dann gute Lösbarkeit, etwa 2,15 g schwer, mit 5,18 % vom Fruchtanteil. Er ist sehr breitoval und stark dickbauchig, 22 – 24,6 mm hoch, 12,4 – 15,1 mm breit, 19 – 20,6 mm dick. Steinformfaktor zwischen 1,66 – 2,43, wobei die Werte zumeist unter 1,9 lagen. Die Hauptkante ist zumeist scharf, ragt etwa 2 – 3 mm über die Nebenkanten. Nebenkanten sind gut entwickelt, oval geschwungen 6,8 – 8 mm voneinander entfernt, hervortretend. Zwischenkanten nur äußerst selten ausgebildet, der Rücken ist hochrückig, im Bereich des Stielansatzes gespalten. Der Same ist bitter.

BAUMEIGENSCHAFTEN:

Der Baum wächst mittelstark mit steil nach oben strebenden Leitästen. Blätter sind großteils breitoval mit lange ausgezogener oft zungenartiger Spitze. Die Zahnung meist fein doppelt, ziemlich spitz. Blattstiele 35 bis 50 mm lang, bisweilen nur grün, an jungen Trieben oft beiderseits braunrot gefärbt.

BLÜTE:

Blühverhältnisse sind nicht untersucht. Die Blüte aber frostempfindlich, da in den Jahren 1993 und 94 wie auch beim Großteil der anderen Sorten Totalausfälle waren.

REIFEZEIT:

ist Ende Juli/Anfang August

KRITISCHE BEURTEILUNG:

Die Sorte ist pomologisch interessant, sie sollte hinsichtlich ihrer Eignung für Verarbeitungszwecke (Knödelherzeugung) wegen ihrer außergewöhnlich runden Form näher untersucht werden und ist für Frischgenuß sowie andere Haushaltzwecke geeignet. Sie trägt in nicht durch Frost gefährdeten Jahren ungewöhnlich reichlich, in traubenartig eng beeinanderstehenden Fruchtpaketen.

BESONDERE ERKENNUNGSMERKMALE:

Die runde Form der Früchte, rote Färbung und Fleckung, bisweilen einem Pfirsich täuschende Ähnlichkeit.

