

ODERLIN

WINTERAPFEL



ARCHE NOAH



Sparkling Science
Wissenschaft ruft Schule
Schule ruft Wissenschaft

bmwfw



Stielbucht tief und eng;
silbergraue Streifen auffällig



Kelchseitig stumpf



Kernhausachse geschlossen



Die Früchte sind in Originalgröße abgebildet.

ODERLIN

Synonym: Oderle

HERKUNFT UND VERBREITUNG

Die Bezeichnung *Oderlin* für diesen Apfel ist im Gebiet um Stainz heute gebräuchlich. Die Verbreitung der Sorte beschränkt sich auf das weststeirische Hügelland. In der Genbank der Landesversuchsanstalt Haidegg wird diese Sorte unter der Bezeichnung *Oderle* erhalten. Die Sorte ist in der Broschüre *Steirische Exportäpfel* von 1932 erwähnt (dort mit dem Synonym *Rote Reinette* und ohne nähere Beschreibung). Der *Oderlin* wurde bis vor wenigen Jahren von der Baumschule Grintschgl in Deutschlandsberg im Sortiment geführt. Der Name könnte sich von der Ausprägung der roten Deckfarbe ableiten. Der Apfel ist rot gestreift. Die Streifen erinnern an Adern, die im steirischen Dialekt „Odern“ heißen. Löschnig erwähnt 1914 und 1946 die Existenz eines *Olderapfel* (Syn. *Ottelen*) in der Region. Es ist unklar, ob diese Sorte mit der hier beschriebenen Sorte übereinstimmt. Der *Olderapfel* wird als nur spärlich gestreift und als dem *Chrysofsker* (*Roter Jungfernapfel*) ähnlich beschrieben. Die Früchte stammen von einem 25-jährigem Halbstamm vom Lukashof bei Stainz.

FRUCHT- UND BAUMBESCHREIBUNG

GRÖSSE UND FORM

Klein bis mittelgroß, 60mm hoch und 60mm breit; rund bis breit-kegelförmig, **kelchseitig stumpf**; im Querschnitt unregelmäßig; flache Kanten von Kelch bis Stielbucht; Bauchnaht kommt vor, aber selten

SCHALE

Glat, nach kurzer Zeit am Lager schwach fettig werdend; Schalenoberfläche nicht eben sondern grubig, wie gehämmert; leicht bereift; Grundfarbe zur Pflückreife gelbgrün, nach einer kurzen Lagerzeit gelb; Deckfarbe rot marmoriert, gestreift bis flächig rot; Lentizellen hell umhöft und als Rostpunkte fühlbar; im Bereich der Stielgrube fallen silbergraue Steifen und Flecken auf

KELCH

Mittelgroß, geschlossen; Kelchblätter grünwollig, zusammengedreht; **Kelchbucht typisch flach und weit**, mit Falten und Fleischperlen, Kelchgrubenrand schwach gewellt

STIEL

Mittel dick, sehr kurz, nie über Stielbucht hinausragend; **Stielbucht tief und eng** bis mittelweit, schwach berostet oder frei von Rost, **silbergraue Steifen auffallend**

FRUCHTFLEISCH

Grünlich, knackig, fest, saftig, säuerlich aber noch ausgewogen im Geschmack (Zucker/Säure-Verhältnis von 12:1); ohne besonderes Aroma; Schale hart und beim Genuss störend; mit 12,6° Brix und Säure 8,1 g/l im Oktober gut für Saft und Most geeignet

KERNHAUS

Groß; Kernhausachse geschlossen, in seltenen Fällen schmal offen; Kernhausfächer glatt und bohnen- bis ohrenförmig; Kelchhöhle in trichterförmige Kelchröhre übergehend; Samen zahlreich, gut ausgebildet, 8,5mm lang; in der Form variabel von oval prall gefüllt bis länglich zugespitzt; orangebraun

PFLÜCKREIFE

Anfang Oktober

GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT

Anfang November bis März im Naturlager

BLÜTE, POLLENSPENDER, BEFRUCHTERSORTEN

Blühbeginn mittelfrüh, Blütezeit überschneidet sich mit Blüte zahlreicher weitere Apfelsorten, Befruchtung im Normalfall gewährleistet

WUCHSEIGENSCHAFTEN

Altbäume von mittlerer Größe; die Leitäste der Altbäume stehen steil; Krone verkehrt pyramidal

GEEIGNETE BAUMFORM

Halb- oder Hochstamm, auf Typenunterlagen nicht erprobt

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT

Nicht untersucht

BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE

Im Verbreitungsgebiet (1100–1400mm Niederschlag und 9–10°C im Jahresmittel) gesund und bewährt. Bevorzugt tiefgründige und gut versorgte Böden.

ERTRAG UND EIGNUNG

Das Ertragsverhalten ist nach Angaben eines Besitzers sehr hoch. Die Sorte kommt jedoch spät in Ertrag. Der Apfel wird primär als Pressobst verwendet. Die harte Schale, der rasche Stärkeabbau bereits Ende Oktober und ein guter Säuregehalt sind für die Verarbeitung von Vorteil (12,6° Brix und Säure 8,1 g/l im Oktober 2015). Früchte fallen im Oktober vom Baum. Nachteilig beim Obstklauben sind die kleinen Früchte.

ÄHNLICHE FRÜCHTE

Schmidberger Renette: diese Sorte hat einen meist offenen oder halb offenen Kelch und ein weißes Fruchtfleisch. Weitere Unterscheidungsmerkmale sind die Kelchröhre (beim *Oderlin* länger) und die offene Kernhausachse (bei *Oderlin* meist geschlossen). Die Bereifung und typischen silbergrauen Flecken zeigt *Schmidberger Renette* nicht.

Chrysofsker (Roter Jungfernapfel): diese Sorte hat ein sortentypisches Aroma und ist nicht gestreift. Ähnlichkeiten bestehen in Form, Farbe und Bereifung.

Die Sorte wurde von Bernd Kajtna beschrieben.

Literatur:

LÖSCHNIG, J., MÜLLER, H. und H. PFEIFFER. Beachtenswerte Lokalapfelsorten. In: Der Obstzüchter. Wien, 1914

ÖA. Steirische Exportäpfel. Herausgegeben vom Verband Steirischer Obstexporteure. Graz, 1932

LÖSCHNIG, J. Österreichische Gebietsapfelsorten. In: Obst und Garten. Linz, 1946

Impressum:

Herausgeber: ARCHE NOAH, A-3553 Schilten, www.arche-noah.at

Mit Unterstützung durch Sparkling Science, dem Forschungsprogramm des Bundesministeriums für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft.

Fotos: Doris Steinböck, Satz: Doris Steinböck und Anne Lange