

OSNABRÜCKER RENETTE

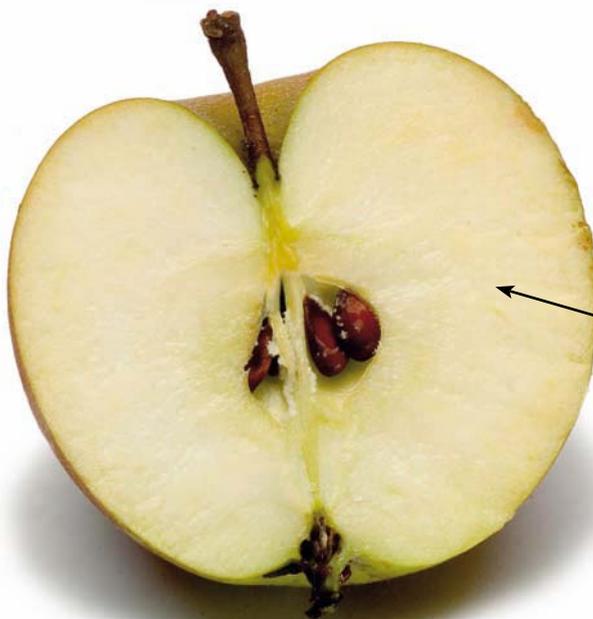
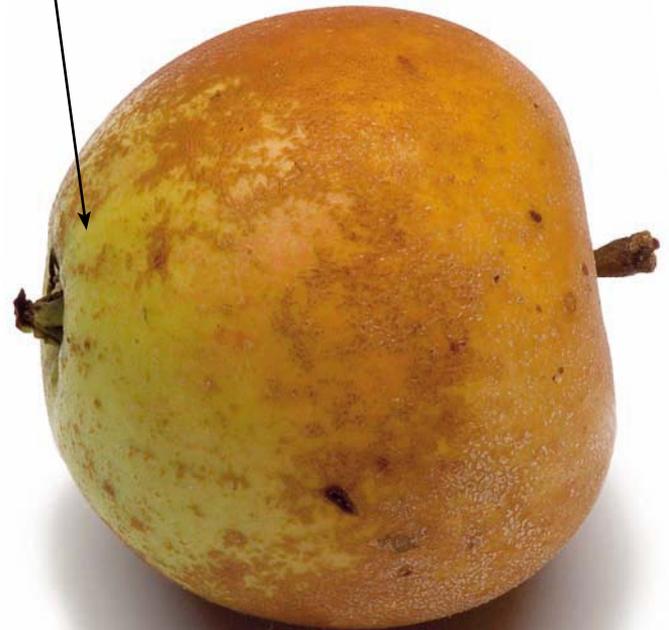
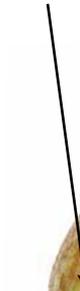
WINTER/FRÜHJAHRSAPFEL



ARCHE NOAH



rostfreie Kelchkappe



Frucht kugelig konisch



viele eigenartig geformte Samen



Reifegrad der abgebildeten Frucht: Genussreif

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



lebensministerium.at



OSNABRÜCKER RENETTE

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Die Sorte stammt aus dem Osnabrücker Raum und war bereits vor 1800 bekannt. Sie dürfte in Deutschland stärker verbreitet gewesen sein. In Österreich sind Hinweise auf die Sorte selten. Die abgebildeten Früchte stammen von einem ca. 70 jährigem Hochstamm am Völkrahof bei Euratsfeld..

FRUCHT- UND BAUMBESCHREIBUNG

GRÖSSE UND FORM:

Mittelgroß, **kugelig-konisch**, im Durchschnitt 50 mm hoch und 65 mm breit, ziemlich gleichmäßig gebaut, **im Querschnitt vor allem um den Kelch 5 kantig**.

SCHALE:

Trocken, matt glänzend, fest, Grundfarbe grünlichgelb, am Lager weißlichgelb bis gelb, Deckfarbe bis 33% getüpfelt bis fast flächig ziegelrot, darin auch dunkler kurz gestreift, oft auch ohne Deckfarbe; **meist die ganze Frucht mit Ausnahme des Kelchbereichs von feinem dunkelocker Rost bedeckt**; Schalenpunkte mäßig zahlreich, im Rost als helle Tupfen auffällig; Geruch nicht merklich.

KELCH:

Mittelgroß, geschlossen, Blättchen sehr lang, schmal, zusammengeengt und übereinandergeschlagen, Einsenkung flach, fast aufsitzender Kelch, eng, um den Kelch meist rostfrei; fünf feine Rippen, die sich über die Frucht ziehen.

STIEL:

Um 20 mm lang, 2 – 3 mm dick, rotbraun, behaart; Einsenkung tief, eng, wie der Rest der Frucht berostet, Rand höckrig.

FRUCHTFLEISCH:

Gelblich- bis grünlichweiß, feinzellig und dicht, mäßig saftig, süß-säuerlich, renettenartiges Aroma, Geruch schwach.

KERNHAUS:

mittelgroß, mittelständig, Gefäßbündel groß, grün, herzförmig; Achse offen; Kammern geräumig, offen; Wände wenig zerrissen, bogenförmig, 2- 3 Samen pro Fächer, nur zum geringen Teil gut ausgebildet, dunkel kastanienbraun; **Form sehr variabel, stark kantig, unförmig**; Kelchhöhle stumpfkegelförmig, Staubfadenreste basisständig.

EIGENE BEMERKUNGEN:

PFLÜCKREIFE:

Mitte bis Ende Oktober.

GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT:

Ab November bis Ende März.

BLÜTE, POLLENSPENDER, BEFRUCHTERSORTEN:

Blüte mittelspät, Pollen schlecht; Befruchtersorten nicht detailliert bekannt Goldparmäne, Cox Orange, Idared u.a.m.

BAUMEIGENSCHAFTEN:

Wuchs anfangs stark, später nachlassend, bildet mittelgroße bis große runde Kronen.

GEEIGNETE BAUMFORM:

Für alle Baumformen.

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT

Anfällig für Obstbaumkrebs.

BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE

Verlangt gut wasserversorgte Böden, nicht für Höhenlagen, da nach Literaturangaben nur mäßig frosthart.

ERTRAG UND EIGNUNG

Ertrag mittelfrüh einsetzend, dann regelmäßig und hoch; wenn Alt-bäume ab und zu geschnitten werden; reich tragender Tafelapfel für Liebhaber von Renetten.

ÄHNLICHE FRÜCHTE

Durch die konische Fruchtform und die rostfreie „Kelchkappe“ leicht von den anderen grauen Renetten zu unterscheiden; ähnliche Früchte siehe unter Parker's Pepping und Tiroler Spitzlederer.

Die Sorte wurde von Roland Gaber beschrieben.

Literatur:

Hartmann, W.: Farbatlas Alte Obstsorten, Ulmer, Stuttgart 2000

Impressum:

Herausgeber: Arche Noah, A-3553 Schiltern, www.arche-noah.at
in Zusammenarbeit mit dem Amt d. NÖ Landesregierung, Abt. Naturschutz
Foto, Druck und Grafik: gugler GmbH A-3390 Melk
Dieses Projekt wird von der EU und dem NÖ Landschaftsfonds kofinanziert.