

RIBSTON PEPPING

WINTERAPFEL



ARCHE NOAH



HERKUNFT: Die Sorte stammt aus England. Sie soll nach übereinstimmenden Berichten (Diel) schon vor 1800 auf Schloß Ribston bei Knaresborough in der Grafschaft York entstanden sein. Schon zu diesem Zeitpunkt galt sie als einer der dort besten Tafeläpfel. Erzählt wird, daß sie von aus der Normandie stammenden 1688 ausgesäten Apfelsamen entstand. (Die Deutschen Obstgehölze, Karl Koch 1876). Diel hat diese Sorte als Englische granatrenette und als Travers Renette beschrieben. Sie hatte noch einige andere Namen, die aber heute wenig gebräuchlich sind. Die Früchte stammen aus dem westlichen Wienerwald.

FRUCHTBESCHREIBUNG: Die Frucht ist mittelgroß, die erhaltenen Früchte waren 50-61 mm hoch und 60-72 mm breit, abgestumpft rundlich bis fast kugelig, seltener hochrundlich, leicht stiel-, seltener mittelbauchig, Seiten sind ebenmäßig, mitunter laufen flache breite Kanten vom Kelch ausgehend bis über die Fruchtmittel hinaus, gegen den Kelch zu stärker abnehmend, Hälften sind ziemlich gleich.

SCHALE: ist glatt bis samtig rau, trocken, mittelfest, vom Baum gelblich grün, später trüb goldgelb, Deckfarbe leicht punktiert karmesinrot, auch dunkelrot gestreift und verwaschen, oft von punktförmigem des öfteren, auch netzartigem oder stellenweise (Kelchpartie) flächigem hellbraunem Rost bzw. Rostfiguren bedeckt, Rostpunkte zahlreich, nicht sehr auffällig, in der Grundfarbe oft von hellem Hof umgeben, Geruch gewürzt wenig merklich.

KELCH: ist klein, seltener mittelgroß, geschlossen oder wenig offen, bräunlich, an der Basis lange grün bleibend, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, aufrecht, oft in langer schmaler nach außen gebogener Spitze endend. Einsenkung meistens nicht tief, mäßig weit, kaum bis schwach gerippt, leicht bis stärker berostet, Kelchhöhle kegelförmig.

STIEL: ist holzig, kurz (8-14 mm), meist braun, Höhle ist mitteltief, mittelweit, meist strahlig berostet, oft durch Fleischwulst verengt.

FRUCHTFLEISCH: ist gelblichweiß, mittelfeinzellig, fest, später mürbe, saftig, muskatrenettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, harmonisch süß.

KERNHAUS: ist mittelgroß, mittelständig, zwiebförmig, Achse meist geschlossen, Kammern stielwärts spitz, kelchwärts etwas abgerundet, fast glattwandig, Kerne zu 1 bis 2, mittelgroß, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

BAUMEIGENSCHAFTEN: Ribston Pepping ist ein naher Verwandter der Muskat- und Cox Orangenrenette, er weist auch im Baumwachstum große Ähnlichkeit auf. In der Baumschule bildet er starke aber keine geraden Stämme, daher Stammbildner verwenden. Die Krone wächst bereits in der Jugend breit und behält bis ins Alter ein starkes Wachstum.

GEEIGNETE BAUMFORM: Geeignet ist der Hoch- und Halbstamm. Auch für kleinere Baumformen auf Typenunterlagen und Formobstbau gut geeignet.

BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE: ist in Bezug auf den Boden sehr anspruchsvoll. Im schweren nassen Boden krebsanfällig, in leichtem trockenem Boden kümmerliche Fruchtentwicklung, abwerfen von Früchten und zu schwaches Wachstum. Liebt guten tiefgründigen etwas feuchten Lehmboden mit guter Nährstoffnachlieferung, liebt freie Lage bei höherer Luftfeuchtigkeit Seeklima.

BLÜTE: ist mittelfrüh, lange andauernd, Blüten oft an den Spitzen der Zweige.

POLLENSPENDER: Pollen ist schlecht

BEFRUCHTERSORTEN: Goldparmäne, Berner Rosenapfel, u. a.

PFLÜCKREIFE: Mitte bis Ende Oktober, möglichst lange am Baum belassen.

GENUSSREIFE: Dezember bis März

LAGEREIGENSCHAFTEN: Unter guten Lagerbedingungen und fehlerlosen Früchten sehr gut lagerfähig, in ungünstigen Jahren stippig werdend, bei ungünstigen Lagerbedingungen Welken der Früchte

ERTRAG UND EIGNUNG: Unter günstigen Verhältnissen nicht all zu reichliche, aber regelmäßige Fruchtbarkeit, oft viele Früchte 2. und 3. Güte. Ausgezeichneter Tafel- und sehr guter Wirtschaftsapfel.

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

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT: Mehltau- und krebsanfällig.

