Dr. Thomas Rühmer, Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg

Apfelsorten historisch betrachtet:

Steirische Exportäpfel

aus dem Jahre 1932

Im fünften Teil der Serie „Apfelsorten historisch betrachtet" werden die nächsten vier Apfelsorten aus dem Büchlein „Steirische Exportäpfel" vorgestellt. Dabei handelt es sich um die Kanada-Reinette, den Haslinger, den Ilzer Rosenapfel und die Kasseler Reinette.

KANADA-REINETTE

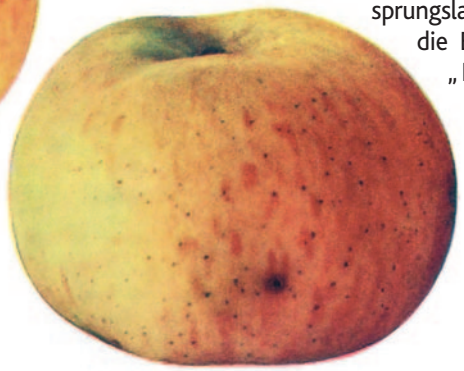
Die Kanada-Reinette wird auch als „Pariser Rambour-Reinette" bezeichnet. Die Sorte stammt vermutlich ursprünglich aus England, wurde aber vor 1800 bereits als „Pariser Rambour-Reinette" in Österreich und Deutschland eingeführt, weshalb heute manche Literaturangaben diese Sorte mit Herkunft aus Frankreich angeben.

Die Kanada-Reinette wird immer als hervorragender Apfel mit vorzüglichen Eigenschaften beschrieben. Die Früchte sind sehr groß und plattrund. Die Schale ist feinrau berostet. Die Früchte welken am Lager nicht und sind gut haltbar. In den meisten Literaturquellen wird sie als ausgezeichnete Frucht bezeichnet, die auch heute noch mehr Beachtung finden sollte.

Die Sorte wird als eine der bekanntesten und beliebtesten Tafelsorten beschrieben, die sich auch für Kochzwecke vorzüglich eignet.

Die Baumreife wird mit anfangs Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis März.

KASSELER REINETTE



Die Kasseler Renette wird auch als „Holländische Goldrenette" bezeichnet, was auf ihren holländischen Ursprung zurückzuführen ist. Die Sorte war allerdings in Frankreich, Deutschland und England weiter verbreitet als in ihrem Ursprungsland, weshalb die Bezeichnung „Holländische Goldrenette" heute nur mehr als Synonym angegeben wird.

Die Früchte sind mittelgroß bis groß. Die Schale ist bei der Ernte unscheinbar grün, schmutzig-rot gestreift, sonnenwärts leicht punktiert gerötet, mäßig gestreift. Die Schale ist rau und ziemlich trocken. Grundsätzlich ist die Sorte ein vorzüglicher Tafel- und Transportapfel. Zu beachten ist, dass die Kasseler Reinette im Stielbereich leicht aufspringt.

Die Sorte wird in der Vollreife als guter Tafelapfel, sonst als Marktapfel beschrieben.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis Juni.

HASLINGER

Der Haslinger gehört zur Familie der Streiflinge. Synonyme für diese Sorte sind „Pogatschapfel" oder „Winterweinler". Die Eindeutschung „Pogatschapfel" stammt vom ungarischen „pogásca alma", was so viel bedeutet wie „Kuchenapfel".

Die Sorte stammt aus dem südwestlichen Ungarn, von wo er in die Täler der Voralpen des Viertels unter dem Wiener Wald gekommen ist. Sie findet weite Verbreitung in Ungarn, der Steiermark und Kroatien. Die Früchte sind mittelgroß bis groß und flachkugelförmig. Die Schale ist glatt, glänzend, leicht fettig.

Die Bäume dürften wenig anspruchsvoll sein, die Sorte wird auch für den landwirtschaftlichen Obstbau im Gebirge als eine der besten Sorten empfohlen. Aufgrund der roten Färbung ist der Haslinger ein gesuchter Marktapfel.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis März.

ILZER ROSENAPFEL

Den Ilzer Rosenapfel habe ich in Obst-Wein-Garten 2/2022 ausführlich beschrieben. Die Sorte ist für die Verarbeitung noch heute gesucht und wird mancherorts noch immer angebaut.

Der „Ilzer Rosenapfel" oder „Ilzer Weinler" gehört zur Familie der Rosenäpfel. Nicht nur die Farbe der Früchte, auch der Duft von vollreifen Äpfeln erinnert an das Aussehen und den Geruch von Rosen.

Die Früchte sind klein bis mittelgroß, die Schale ist fein, glänzend und nicht fettig. Die Färbung der Schale ist ausgesprochen gut, weshalb sie bei der Ernte immer attraktiv wirkt und am Markt wegen der schönen roten Färbung ein gesuchter Tafelapfel ist.

Der Ilzer Rosenapfel stammt aus der Oststeiermark und ist noch heute dort verbreitet. Das Fruchtfleisch ist weiß, manchmal unter der Schale zartrosa und von sehr angenehmem Geschmack, der sich auch in Verarbeitungsprodukten sortentypisch wiederfindet.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis März.