Dr. Thomas Rühmer, Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg

Apfelsorten historisch betrachtet:

Steirische Exportäpfel

aus dem Jahre 1932

Im vierten Teil der Serie „Apfelsorten historisch betrachtet" werden die nächsten vier Apfelsorten aus dem Büchlein „Steirische Exportäpfel" vorgestellt. Dabei handelt es sich um eine Reihe von Renetten: Winter-Goldparmäne, Damason-Reinette, Baumanns Reinette und Ananas-Reinette.

Mit dem Begriff Renette – oder auch Reinette geschrieben – bezeichnet man Apfelsorten mit dichtem, später markigem Fruchtfleisch, das sich durch meistens kennzeichnenden Geschmack auszeichnet. Vermutlich stammt der Begriff aus dem Französischen für die Verkleinerungsform von „reine" (=Königin), was sich auf den besonders edlen Geschmack dieser früher sehr beliebten Tafelapfelsorten bezieht.

WINTER-GOLDPARMÄNE

Der Begriff „Parmäne" stammt von dem französischen Wort „pearmain" und beschreibt Apfelsorten mit birnenartigem Geschmack. Die Winter-Goldparmäne wird auch als Goldreinette bezeichnet. Sie ist eine schon sehr alte Apfelsorte, deren Herkunft vermutlich bis ins Mittelalter nach Frankreich zurückreicht. Die Früchte leuchten bei voller Reife orangerot und sind an dem wolligen, in einer schönen grünen Umrahmung gelegenen Kelch leicht erkennbar.

Die Sorte war früher weit verbreitet, aber aufgrund der sehr hohen Anfälligkeit gegenüber beinahe allen Krankheiten und Schädlingen, vor allem auf ungeeigneten Standorten, ist sie oft problematisch im Anbau. Auch die sehr stark folgernde Reife macht die Ernte der Sorte schwierig.

Die Fruchtschale ist in der Vollreife goldgelb bis orange, meist kurz gestreift, manchmal auch etwas berostet und warzig. Die Winter-Goldparmäne wird als sehr geschätzter Tafel- und Kochapfel beschrieben.

Die Baumreife wird mit September angegeben, die Haltbarkeit bis Februar.

www.rauch.co.at
RAUCH
A 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 138
(+43) 0316 816821-0
Waagen & Systeme A-Z Eichservice
Mikro Sprühnebeltechnik
Lebensmittelmaschinen A-Z
Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumgeräte

DAMASON-REINETTE

Eine weitere sehr alte Sorte ist die Damason Renette. Sie ist ein Zufallssämling aus Frankreich und wurde bereits um 1600 entdeckt. In Österreich findet man sie häufig als Lederapfel oder Lederreinette. Aufgrund der späten Reife und der marmoriert roten Färbung auf der Sonnenseite unterscheidet sie sich von anderen grauen Reinetten.

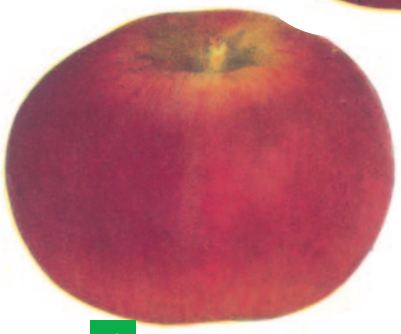
Die Schale ist fein rau, nur stellenweise glatt. Die Grundfarbe ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite etwas blutrot überzogen und nicht gestreift. Die Früchte sind gut haltbar und sehr robust. Der Baum stellt geringe Ansprüche an die Pflege und ist frosthart, da die Blüte erst spät auftritt. Die Sorte wird als Tafel- und Marktfrucht beschrieben, die aufgrund der inneren Werte zu den besten Obstweinsorten zählt.

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

BAUMANNS REINETTE

Die Baumanns Reinette wird auch als Rote Reinette bezeichnet. Sie wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts vom Belgier van Mons im Elsass gezüchtet und zu Ehren der Baumschulbesitzer Gebrüder Baumann benannt.

Sowohl der Baum als auch die Frucht besitzen so viele gute Eigenschaften, dass sie sich lange im Anbau halten konnte. Als nachteilig sind die ungleiche Ausfärbung und die Anfälligkeit für Lagerschorf zu nennen.

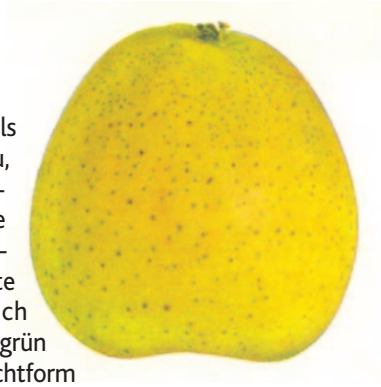


Die Früchte sind glatt glänzend, fast auf der ganzen Oberfläche karmesinrot gefärbt und leicht gestreift. Wenig berostet mit schwachem Geruch.

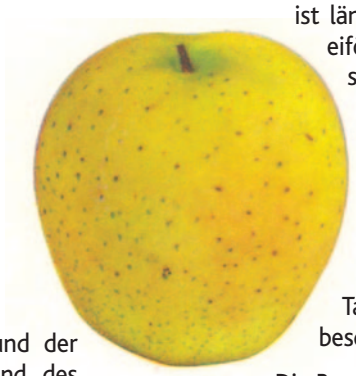
Die Sorte wird als guter Tafel- und Kochapfel beschrieben, der wegen seiner roten Färbung vom Handel sehr gesucht war.

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

ANANAS-REINETTE



Die Schale ist teils glatt, teils fein rau, etwas glänzend, zitronengelb ohne Röte. Die zahlreichen Schalenpunkte sind dick, vielfach sternförmig und grün bis braun. Die Fruchtform ist länglich oder rundlich eiförmig, die Früchte sind klein und nur bei ausreichender Ausdünnung entwickeln sie einen angenehmen Geschmack.



Die Sorte wird als Tafelapfel erster Güte beschrieben.

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

Eine besonders markante Frucht ist die Ananas-Reinette, die vermutlich aus Holland stammt und lange Zeit in Deutschland und Österreich verbreitet war.

Die Ananas-Reinette ist aufgrund der günstigen Wuchseigenschaften und des feinen Aromas sowie auch wegen des dekorativen Aussehens eine Sorte mit hohem Zier- und Nutzwert.

Buchvorstellung:

Dr. Elfriede Huber-Reismann

Steirische Hagelabwehr 1955-2020

Ergänzend zu dem Bericht über die Geschichte der steirischen Hagelabwehr in der Augustausgabe von Obst WeinGarten sei das Buch vorgestellt, das anlässlich des 65-jährigen Jubiläums der Steirischen Hagelabwehr herausgegeben wurde, als Hauptquelle der Informationen zu besagtem Artikel diente und das über das Büro der Steirischen Hagelabwehr erhältlich ist (office@hagelabwehr.at).

In diesem Werk hat die steirische Historikerin Dr. Elfriede Huber-Reismann eine Fülle von geschichtlichen Dokumenten, Fotos und Zeitzeugenberichten gesammelt und stellt detailreich Informationen zur Entwicklung der Hagelabwehr zur Verfügung. Einmal mehr wird deutlich, wie sehr der Aufbau der Hagelabwehr mit Persönlichkeiten und deren visionärem Einsatz verbunden ist. Oftmals gegen Widerstände von Behörden oder massiver Skepsis der Bevölkerung wurden Versuche durchgeführt und letztendlich der gegenwärtige erfolgreiche Weg beschritten – der aber noch lange nicht zu Ende ist, wie die technische Weiterentwicklung zeigt. Zahlreiche Fotos aus dem Archiv der Historikerin und der steirischen Hagelabwehr sowie Erzählungen der am Aufbau der Hagelabwehr beteiligten Personen machen die Jubiläumsschrift zu einem kurzweilig lesbaren Buch über diesen bedeutsamen Fachbereich!

Termine allgemein

25. 9. 2022, 9 bis 18 Uhr,
Erlebnistag im Österr. Freilichtmuseum Stübing

Ein Tag gelebter Volkskultur mit traditionellem Handwerk, Brauchtum, Volksmusik, Kulinarik und Kinderstationen bietet Einblicke in das Alltagsleben der ländlichen Bevölkerung von einst. Erntedank und Traditionelles wie Getreide dreschen, Apfelsaftpressen mit alten Gerätschaften, Holzrücken mit dem Pferd, Volksmusik runden den Tag ab.

7. 10. 2022, 15 bis 17 Uhr, Gartenparadies Painer, Eggersdorf, Kompostworkshop

Wer, wie, was soll bzw. darf in den Kompost? Wir zeigen euch, wie man mit Hilfe der effektiven Mikroorganismen und Holzkohle das erreichen kann! € 38.- (€ 30.- für Obst-Wein-Garten Mitglieder)

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

15.11.22, 9-16 Uhr, Steiermarkhof, Graz:

Steinobstseminar

Aktuelle Themen des erwerbsmäßigen Anbaus von Zwetschken stehen im Zentrum des Steinobstseminars 2022. Der Fokus des Seminars liegt dabei auf Anbau und Kulturführung, empfohlene Sorten, Unterlagen, Vermarktung und Wirtschaftlichkeit. Die Veranstaltung findet voraussichtlich als Hybridfachtag statt, daher können Sie in Präsenz oder online teilnehmen.

Anrechnung: 1 Stunde(n) für Sachkunde PS Weiterbildung
Information: Barbara Geieregger-Voit, 0316 8050 1305, barbara.geieregger@lfi-steiermark.at
Kursnummer: 6-0016550
Trainerin: DI Anna Brugner