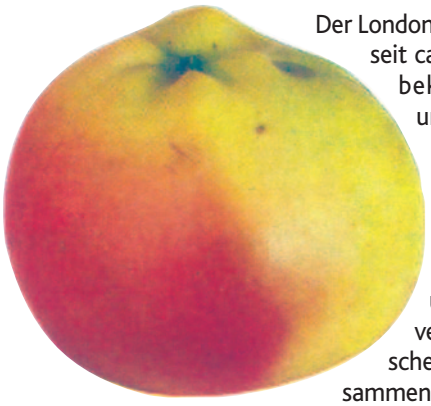
Dr. Thomas Rühmer, Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg

Apfelsorten historisch betrachtet:

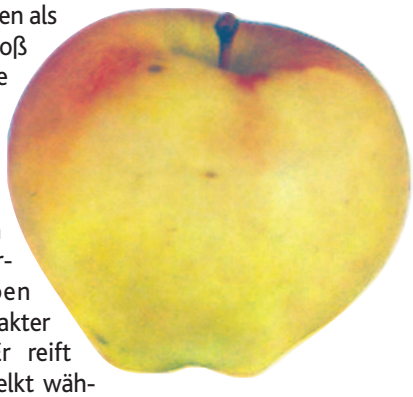
Steirische Exportäpfel aus dem Jahre 1932

Im siebenten und vorletzten Teil der Serie „Apfelsorten historisch betrachtet" werden die nächsten drei Apfelsorten aus dem Büchlein „Steirische Exportäpfel" vorgestellt. Dabei handelt es sich um die Sorten London-Pepping, Champagner-Reinette und Steirischer Passamaner.

LONDON-PEPPING



Der London Pepping ist schon seit ca. 1600 in England bekannt geworden und in Österreich und Deutschland weit verbreitet. Wie schon in der letzten Ausgabe erwähnt, werden unter „Pepping" verschiedene englische Apfelsorten zusammengefasst, die zu den Renetten oder Kalvillen gehören. Von den deutschsprachigen Pomologen wird er zur Familie der Gulderlinge gezählt. Gulderlinge sind Sorten mit sehr festem, feinkörnigem Fruchtfleisch und gutem süß-säuerlichem Geschmack ohne ausgeprägte Würze. Die Bezeichnung stammt von der Färbung „gülden".

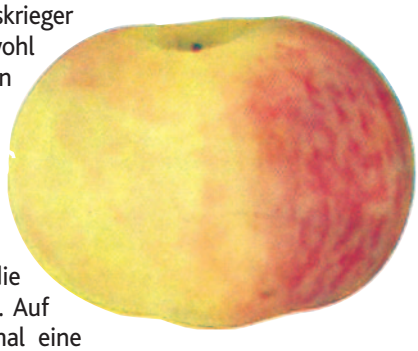


Die Früchte werden als mittelgroß bis groß beschrieben, die Fruchtform ähnelt dem Weißen Winterkalvill. Die typisch kalvillartigen deutlich hervortretenden Rippen prägen den Charakter dieser Frucht. Er reift sehr spät und welkt während der Lagerung nicht.

Die Sorte wird als erstklassige, gesuchte Tafelsorte beschrieben.

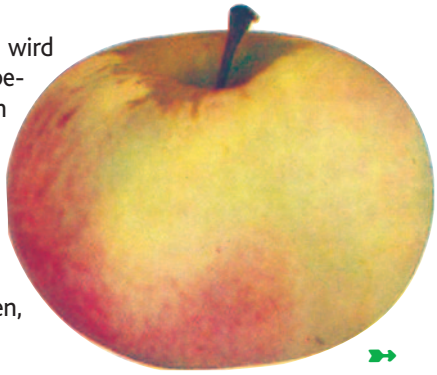
Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis Mai.

CHAMPAGNER-REINETTE



Die Champagner-Renette wird auch als Looskrieger bezeichnet. Diese Bezeichnung stammt wohl davon, dass die Früchte fest am Baum hängen bleiben. Auch die Champagner-Renette zählt zur Familie der Gulderlinge. Sie ist im Jahre 1799 beschrieben worden und stammt vermutlich aus der französischen Champagne. Sie ist unter zahlreichen Synonymen bekannt.

Die Früchte sind mittelgroß und plattrund, die Schale ist geschmeidig und glänzend-glatt. Auf der Sonnenseite zeigt die Schale manchmal eine leichte Rötung.



Die Früchte sind gut lagerfähig, die Sorte wird als vorzüglicher Tafel- und Kochapfel beschrieben. Sie konnte sich hauptsächlich in Süddeutschland und Österreich etablieren. Die Champagner-Renette wurde als eine der anspruchslosesten, unempfindlichsten und haltbarsten Sorten beschrieben.

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

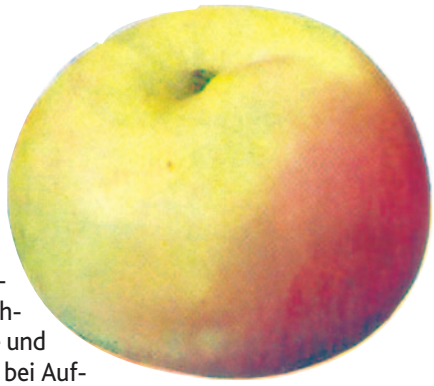
www.rauch.co.at
RAUCH
A 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 138
(+43) 0316 816821-0
Waagen & Systeme A-Z Eichservice

Mikro Sprühnebeltechnik

Lebensmittelmaschinen A-Z

Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumgeräte

STEIRISCHER PASSAMANER



Der Steirische Passamaner war lange Zeit ein gefragter Exportapfel und vor allem in der Steiermark weit verbreitet. Er wird aufgrund seiner flachen Fruchtform auch als „Breittaschel" bezeichnet. Über die Entstehung und Herkunft dieser Sorte ist wenig bekannt. Offenbar war die Sorte Ende des 18. Jahrhunderts in Ungarn erstmals genannt.

Das charakteristische Farbmuster der Fruchtschale ähnelt dem einer Bachforelle und prägt sich richtig gut erst bei Auftreten von kalten Nächten aus. Die flachen Früchte werden nur mittelgroß, das Fruchtfleisch ist weiß bis grünlichweiß, ziemlich fest und wird später etwas mürbe. Der Geschmack ist angenehm, nicht auffällig gewürzt.

Die Sorte ist besonders anfällig für Apfelschorf und wird als Markt- und Kochapfel beschrieben.

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

Fachverein Steirische ObstbaumwärterInnen

Veredelungsaktion in Prüfing – „Erschaffe" deinen eigenen Baum

Oft weiß man nicht, welche Apfelsorte im eigenen Garten steht oder bekommt diese Sorte auch nicht mehr zu kaufen. Der Baum ist aber schon alt und es ist ungewiss, wie lange er noch Früchten tragen wird. Oder man wünscht sich einfach weitere Bäume von dieser Sorte, weil die Früchte so gut schmecken.

Aus diesem Grund bietet der Fachverein der steirischen ObstbaumwärterInnen erstmalig eine Veredelungsaktion an. Bei dieser Veranstaltung können Interessierte ihre eigenen Edelreiser, das sind 1-jährige Triebe der gewünschten Apfelsorte, mitbringen und sich an Ort und Stelle ihren eigenen Baum veredeln lassen. Im Anschluss kann der frisch veredelte „Jungbaum" mit nach Hause genommen werden.

Aus organisatorischen Gründen können an diesem Tag nur Apfelsorten veredelt werden (keine anderen Obstarten wie Birnen, Marillen, Quitten, Zwetschken, etc.)

Es kann zwischen stark- oder mittelstarkwachsenden Unterlagen (=Wurzelwerk) gewählt werden. Die starkwachsenden Unterlagen sind für eine Streuobstwiese mit einem Pflanzabstand von 8-10 m und zur Erziehung als Halb- oder Hochstamm das Mittel der Wahl. Die mittelstarkwachsenden Unterlagen sind für einen Halbstamm und 5-6 m Pflanzabstand im Hausgarten geeignet.

Wie funktioniert's?
Die groben Schritte:

1) Edelreiser schneiden
2) Edelreiser lagern
3) Veredelung, am So, 19. 2. 2023 ab 10.00 Uhr in Prüfing (St. Marein bei Graz)

Das Schneiden der Edelreiser

Edelreiser sind 1-jährige Langtriebe (mind. 30 cm lang) und bleistiftdick. Die besten Edelreiser befinden sich ganz oben in der Krone auf der Südseite, wo das meiste Licht ist. Alternativ können auch so genannte „Wassertriebe" verwendet werden. Diese haben meist eine Länge von 50 bis 120 cm. Zur Info: Ein Edelreis 1-jährig, d.h. ist im Jahr 2022 gewachsen. Alles was älter ist, ist für die Winterveredelung nicht geeignet. 1-jährige Triebe von Apfelbäumen haben immer enganliegende Holzknospen. Blütenknospen finden sich beim Apfel am mehrjährigen Holz. Diese sind wesentlich größer als Holzknospen und Triebe