

Obsttafel Nr. 223

Edelrenette

Familie der einfarbigen Renetten

Geschichte: Eine der ältesten französischen Sorten, die schon 1540 bekannt war. Sie ist dort als „Renette franche“ sehr verbreitet. Bei uns in der Steiermark am Häufigsten vorkommend.

Beschreibung: Frucht mittelgroß, kegelförmig, etwa 75 mm breit, 65 mm hoch, bald flachrund, bald hochgebaut, Bauch näher dem Stiele, kelchwärts stärker abnehmend. Kelch offen oder halboffen, Blättchen lang zugespitzt, wollig, mit nach außen gebogenen Spitzen. Einsenkung weit und tief, mit feinen Falten, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen, Stiel mittellang, holzig, oft etwas fleischig, Stielhöhle tief und eng, meist strahlig berostet. Schale fein, geschmeidig, vom Baume hellgrün, lagerreif gelblich, nur stark besonnte Früchte mit einem Anflug bräunlicher Röte. Punkte grünlich, zahlreich, fein, sternförmig. Fleisch gelblichweiß, fein, fest, später mürbe, saftreich, von ausgezeichnetem, gewürztem, süßweinartigem Geschmacke. Kernhaus schwach hohlachsig, Kammern geschlossen, zahlreiche kurzgespitzte, hellbraune Samen enthaltend.

Befruchtungsverhältnisse: Guter Pollenbildner.

Reifezeit: Vom Dezember bis weit in das Frühjahr. Ausgezeichneter Tafelapfel und sehr geschätzt für die Wirtschaft.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst schwach, bildet kugelförmige Kronen und ist sehr fruchtbar. Er verlangt guten, kräftigen Boden und geschützte Lage. Taugt für den Halbhochstamm im Hausgarten und für Kleinformen im Siedlergarten. Er ist für kräftige Düngung dankbar, doch ist Vorsicht mit Stickstoff geboten. Die Früchte sind windfest. Schnitt der Leitäste und des Fruchtholzes kurz. Bei starker Verzweigung ist wiederholtes Auslichten zu empfehlen.

Gute Eigenschaften: Als delikater Tafelapfel verdient die Sorte allgemeine Beachtung.

Schlechte Eigenschaften: Muss spät gepflückt werden und besitzt vom Baume eine unansehnliche Farbe.