

Obsttafel Nr. 230

Harberts Renette

Familie der Goldrenetten

Geschichte: Eine alte Sorte deutschen Ursprungs, die in der dreißiger Jahren des 19. Jahrhunderts im Kreise Soest in Westfalen gefunden wurde. Von Diel als Harberts renettenartiger Rambour beschrieben.

Beschreibung: Groß bis sehr groß, 80 – 100 mm breit und hoch, regelmäßig gebaut, noch dem Stiel zu breit, nach dem Kelch stumpf kegelförmig zugespitzt. Kelch halboffen mit ziemlich langen Blättchen, in einer tiefen, engen Einsenkung, von Rippen, die sich nicht weit über die Frucht erstrecken, umgeben. Schale grünlichgelb, später zitronengelb, sonnenwärts besonders an der unteren Hälfte streifig gerötet. Über die ganze Frucht sind zahlreiche Punkte gleichmäßig verteilt. Fleisch gelblich, unter der Schale grünlich, mürbe und saftig, von erfrischendem, angenehm säuerlichem Geschmack. Kernhaus klein, fast geschlossen, Fächer geöffnet, meist unvollkommene Samen enthaltend.

Befruchtungsverhältnisse: Schlechter Pollenbildner. Befruchtungspartner: Ananasrenette, Gelber Bellefleur, Goldparmäne, Ontario und andere.

Reifezeit: Wenn Mitte Oktober gepflückt, bis zum Frühjahr haltbar und Dezember bis Februar genussfähig. Tafel-, Küchen- und recht gut bezahlter Marktapfel.

Eigenschaften des Baumes: Die Harberts Renette gehört zu den stärkstwachsenden Sorten. In der Baumschule erreichen schon einjährige Veredlungen mitunter Kronenhöhe. Später bildet der Baum große, hoch- und breitgewölbte Kronen bis zu 12 m Durchmesser und mehr. Sie ist eine Hochstammsorte, die schwere mineralische Böden bevorzugt. Da sie auch auf dem Hochstamm ihre sehr großen Früchte hervorbringt, ist die Erziehung von Zwergbäumen auf schwachwachsenden Unterlagen überflüssig. Auf Böden mit hohem Grundwasserstand ist das Holz frostempfindlich. Die spät erscheinende Blüte ist empfindlich. Schnitt der Leittriebe lang, der des Fruchtholzes kurz.

Schlechte Eigenschaften: Die Früchte neigen sehr zur Stippigkeit und der Baum wird spät fruchtbar, gebietsweise ist er frostempfindlich.