

Textquelle:



Illustrierte Wochenzeitung für Garten und Heim

Obsttafel 210 – Langenloiser Aprikose, Langenloiser Marille

Die dargestellten Früchte stammen von einem älteren Baum im Garten des Herrn Leopold Birringer in Langenlois.

Geschichte: Die Langenloiser Marille ist eine Gebietsorte des unteren Kamptales um die Stadt Langenliis, Niederdonau. Der bekannte Obstzüchter Leopold Birringer in Langenlois sagt von der Sorte: „Eine uralte Sorte, sehr groß und von feinstem Geschmack. Der Baum ist von allen Sorten der widerstands-fähigste gegen alle Unbilden.“ Ebenso günstig wird die Sorte von den Wiener Obsthändlern beurteilt, sie sagen: sehr gut und transportfähig.

Die Langenloiser Marille hat große Ähnlichkeit mit der Klosterneuburger Marille und der Ungarischen Besten. Sie unterscheidet sich von den beiden Sorten durch das runde, breitstielige Blatt, durch die tiefe, einschneidende Fruchtfurche, die etwas sattere Färbung und durch besseren Geschmack. Über die Entstehung der Sorte ist nichts Näheres bekannt; sie dürfte mit der Klosterneuburger Marille gleiche oder ähnliche Eltern haben. Die Sorte ist jedenfalls ein Zufallssämling des Kamptales, wo sie, nach dem Alter der Bäume zu schließen, vor etwa hundert Jahren entstanden sein dürfte.

Beschreibung der Frucht: Die Frucht ist rundlich, 48 bis 50 mm hoch (A), 48 bis 52 mm breit (B) und 44 bis 50 mm dick (C). Das Verhältnis der Maßzahlen $A_2/B \times C$ beträgt 0,95 bis 1,08. Die Höhe ist ziemlich konstant, die Breite und Dicke schwanken jedoch nach den Ernährungsverhältnissen: bei guter Ernährung nehmen sie zu, die Frucht wird runder, selbst breitrund, im entgegengesetzten Fall, besonders bei reichem Behang, sind die Maßzahlen für Breite und Dicke kleiner und die Früchte ovaler. – Die Stielbucht ist tief rundlich und mit einigen schwachen Falten versehen. Die Fruchtfurche ist tief und charakteristisch tiefgelb bis rötlich gefärbt. Die Fruchtschale ist rauwollig, in der Grundfarbe hochgelb (Farbentafel V), ziemlich stark gerötet (Farbentafel IX bis X), rot und rostartig punktiert. Das Gewicht einer Frucht schwankt zwischen 60 und 75 g, so dass 14 bis 16 Früchte 1 kg wiegen. Das spezifische Gewicht ist infolge des hohen Zuckergehaltes und des geringen Hohlraumes um den Stein sehr hoch, so dass die Früchte, in Wasser gebracht, rasch zu Boden sinken.

Der **Stein** ist ziemlich groß, liegt nur schwach hohl, löst aber gut vom Fruchtfleisch. Die Höhe des Steines (a) beträgt 30 bis 32 mm, die Breite (b) 23 bis 25 mm und die Dicke (c) 12 bis 13 mm. Das Verhältnis $a_2/b \times c$ beträgt 2,8 bis 3,2, so dass er zu den schlanken Steinen (Grenzzahl 2,7) gezählt werden muss. Das Steingewicht beträgt 3,5 g, das ist 4,5 bis 6 v.H. des Fruchtgewichtes. Das Querprofil des Steines ist langoval, die Bauchkante stumpf, die Rückenlinie zeigt wenig Öffnungen. Das Fruchtfleisch ist etwas faserig, doch fest, wird bei Überreife nicht mehlig, in der Farbe ist es hochorangefarbig (Farbentafel VI). Der Geschmack ist gut, sehr aromatisch und genügend süß.

Reifezeit: Mitte bis Ende Juli

Eigenschaften des Baumes: Der Baum hat mittleres Wachstum und bildet geschlossene Kronen. Das Blatt ist herzförmig, breitrund und meist einfach gezahnt. Der Blattstiel ist ziemlich lang, rot gefärbt, mit wenig oder keinen Blattdrüsen besetzt. Der Basiswinkel des Blattes ist sehr klein, unter 10 Grad, oft auch unter 0 Grad.

Kritische Beurteilung: Langenloiser Marille gehört zu den besten Marillen-sorten. Die Größe und Hochfärbigkeit der Frucht, der gute Geschmack mit starkem Marillenaroma, die Widerstandsfähigkeit und große Fruchtbarkeit des Baumes sowie die gute Transportfähigkeit machen die Sorte wertvoll. Langenloiser Marille ist eine gute Tafelfrucht und eine sehr gute Konserven-frucht.
