

## Obstsortendatenbank

Quelle:

# Farbtafeln der Apfelsorten

Herausgegeben von

Direktor JOSEF SEITZER, Geschäftsführer des Württ. Landesobstbauverbandes

unter Mitwirkung von Reg.- und Landwirtschaftsrat HEINRICH SCHULE

und Gartenbaurat i. R. FRIEDRICH WENCK

### Ingrid Marie

*Baumreife:* Mitte bis Ende Oktober

*Genußreife:* November bis Januar

#### Frucht

*Größe und Form:* mittelgroß, gleichmäßig rund, mittelbauchig, ähnlich Cox, von der sie auch abstammt.

*Fruchtschale* grünlich- bis goldgelbe Grundfarbe mit außerordentlich schön rot verwaschener Deckfarbe, mittelmäßig hell punktiert. Eigenartig sind auffallend helle Stellen auf der Fruchtschale, soweit sie vom Laub unmitelbar bedeckt ist.

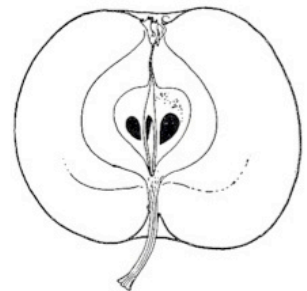
*Kelch* geschlossen, Kelchgrube tellerartig weit und flach.

*Stiel* mittelstark und mittellang. Stielhöhle tief.

*Fruchtfleisch* verrät die Abstammung von Cox, erreicht aber deren Güte bezüglich Geschmack und Aroma nicht. Der gleichzeitig reifenden bekannten „Weihnachtssorte“ Rote Sternrenette ist sie geschmacklich jedoch überlegen.

#### Eigenschaften und Ansprüche des Baumes

Der Wuchs ist in der Jugendentwicklung kräftig. An den Standort stellt sie keine allzu hohen Ansprüche. Hohe Luftfeuchtigkeit scheint ihr aber besonders gut zuzusagen. Ziemlich krebbsfest.



#### Anbauwert

Ingrid Marie ist eine neuere dänische Sorte, die dort heute in der Anbauausweitung nach Cox an zweiter Stelle steht. In Norddeutschland hat sie schon stark Eingang gefunden. Sie wird sowohl vom Erzeuger wie vom Handel und Verbraucher als bester Weihnachtsapfel hoch geschätzt. Man sagt ihr nach, daß sie Cox dort ersetzen könne, wo diese klimabedingt nicht mehr gut gedeiht. Polleneigenschaften noch unbekannt. Versuchs-anbau ist unter entsprechenden Voraussetzungen empfehlenswert.

#### Besondere nachteilige Eigenschaften

Übergroße Früchte reißen, besonders im Jugendstadium der Bäume, an der Kelchgegend gerne auf. Mit zunehmendem Alter verliert sich jedoch dieses Übel. Verzweigt sich sehr gut, kann daher verhältnismäßig lang geschnitten werden. Lange Fruchtruten führen zu unschönem und unwirtschaftlich langem Kahlholz. Auf dem Lager verlangt diese Sorte eine außerordentlich hohe Luftfeuchtigkeit (90 bis 95<sup>0/0</sup>). In trockenen Lagerräumen schrumpft die Frucht stark.