

Obsttafel Nr. 331

Karmeliter-Renette

(Familie der roten Renetten)

Literatur und Synonyme: Ed. Lucas 1871, Lange rotgestreifte, grüne Renette, Ludwigsburger Renette, Forellen-Renette, Getüpfelte Renette.

Äußere Merkmale: Die Sorte ist mittelgroß, meist länglichrund, oft walzenförmig. Die Schale ist glatt glänzend, grünlichgelb, sonnseits trübrod gestreift und getuscht. Über die ganze Frucht sind gleichmäßig charakteristische Punkte verteilt. Häufig auch netzartig berostet. Der Stiel ist mittellang, mittelstark, holzig, sitzt in tiefer berosteter Höhle. Der Kelch ist groß, offen mit gewellten Kelchblättern, sitzt in breiter, gewellter Kelchbucht, die nicht berostet ist.

Innere Merkmale: Das Fleisch ist gelblich-weiß, fein, markig, angenehm süß-weinig gewürzt. Eine Sorte der Roten Renetten für die Tafel. Das Kernhaus ist groß, die Kammern geschlossen mit wenig großen Kernen.

Der Baum wächst mittelstark, bildet kugelförmige Kronen, trägt an dünnen Fruchtruten, häufig an den Spitzen, Schnitt mittellang. Eignet sich als Busch und Hochstamm.

Das Blatt ist groß, breitoval, regelmäßig, stark gezahnt, dunkelgrün, mit mittellangem, starkem Stiel.

Nach Prof. Dr. Karl Kramer ist die Karmeliter Renette ein guter Pollenbildner mit mittelfrüher Blütezeit. Die Keimfähigkeit ist also ausreichend bis sehr gut.

Reife: Baumreif im Oktober, genussreif ab Dezember, haltbar bis März, also eine Wintersorte.