

Obsttafel Nr. 346

Orleans Renette

Winterapfel (Familie der Goldrenetten)

Die hier abgebildeten Früchte stammen aus einem Garten in Maria-Enzersdorf.

Lokalbezeichnungen: Doppelte Goldrenette, Goldrenette, Pepping von Holland u. dgl.

Heimat, Verbreitung: Sie stammt wahrscheinlich aus Frankreich.

Fruchteigenschaften: Die Frucht zeigt eine flach- bis hochkugelige Gestalt von großer Regelmäßigkeit und mittlerer Größe. Die glatte und glänzende Schale ist zur Zeit der Reife goldgelb und sonnenseits mehr oder weniger stark karminrot verwaschen und gestreift. Besonders charakteristisch sind die an der Fruchtoberfläche auftretenden Rostfiguren sowie die zahlreichen eckigen Punkte, die sich besonders gegen die Kelchpartie hin scharf verdichten. Der dicke und kurze Stiel steckt in einer ziemlich weiten, trichterförmigen und zimtartig berosteten Stieleinsenkung. Der Kelch ist offen und steckt in einer flachen, mäßig weiten faltigen Einsenkung.

Das Fruchtfleisch: Es ist gelblichweiß bis gelb, markig, von sehr feinem, edlem, süßweinigem Geschmack und feiner Würze.

Reifezeit: Die Sorte reift Dezember/Jänner und kann bei guter Aufbewahrung bis März, April halten.

Baumeigenschaften: Die Sorte zeigt in der Baumschule einen ziemlich kräftigen Wuchs, bildet schöne, gerade Stämme und am Standort mittelgroße, anfangs mehr hochgehende, später breitpyramidale Kronen. Das Laub ist mehltauanfällig.

Ansprüche: Die Sorte fordert zu ihrer normalen Qualitätsentwicklung wärmere Lagen und bessere, nährstoffreiche, nicht zu schwere, genügend feuchte Böden.

Tragbarkeit: Sie setzt bald ein, ist regelmäßig und reich.

Nutzungswert: Ein guter Tafelapfel, der sich auch für verschiedene Verwertungsarten, wie zur Kompottzubereitung, Mostbereitung und zum Trocknen sehr gut eignet.

Nachteile der Sorte: Sie ist sehr anfällig gegen Schorf, Blutlaus, Obstmade und Blattläuse.