



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band 1: Äpfel.

52 Sorten in naturgetreuer Darstellung mit beschreibendem Text.

6. Auflage.



Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

Champagner-Renette.

Tafel Nr. 7

Reifezeit: Dezember bis Juni.

Name und Heimat: Diel beschreibt diesen Apfel unter den Gulderlingen als „Loskrieger“, unter den Renetten als Champagner-Renette, Metzger unter den Plattäpfeln als Herrenapfel und Oberdieck, Lucas, Jahn unter den Renetten als Champagner-Renette. Die Sorte war zunächst in Süddeutschland stark verbreitet.

Gestalt: Platt rund, klein bis mittelgross, mehr breit als hoch; häufig ganz flach, schön und gleichmässig gebaut, Wölbung gegen den Kelch zu durch breite flache Erhabenheiten und Rippen unterbrochen. — **Kelch:** Geschlossen, spitzblättrig, Blättchen nicht gut ausgebildet, am Grund verwachsen. — **Kelchhöhle:** Breit, schön ausgeschweift, mässig tief, stumpftrichterförmig, der Rand charakteristisch mit zahlreichen Fleischfalten und Rippen umgeben, die sich flach in einer Naht über die obere Hälfte der Frucht hinziehen. — **Stiel:** Lang, dünn, holzig, zur halben Länge aus der tiefen weiten Stielhöhle hervorragend. Letztere mit feinem, gelbbraunem, strahlenförmigem Rost. — **Schale:** Glatt, fein, glänzend, anfangs grüngelb, später blass zitronengelb, am Baum beduftet. Sonnenseitig oft zart verwaschene Röte, wie angehaucht. Rostpunkte selten, am Kelch mitunter feiner Rost, zahlreiche weissliche Schalenpunkte gleichmässig verteilt. — **Fleisch:** Weiss, fest, später locker, sehr saftig und angenehm weinsäuerlich, nicht gewürzt. — **Kernhaus:** Hohlachsig, offen, zwiebelförmig, gleichmässig und gut ausgebildet, mit zahlreichen kleinen, an der Spitze leicht gekrümmten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Eine ausgezeichnete, saftige, fein schmeckende Tafel- und Wirtschaftsfrucht, etwas unscheinbar in Farbe und Grösse, von jedem Kenner aber geschätzt. Besonders das im Frühjahr auch noch sehr saftreiche Fruchtfleisch und die lange Haltbarkeit bei vollständig glatter, nicht gerunzelter Schale lassen diese Sorte sehr empfehlenswert erscheinen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst gedungen in mässiger Stärke, bildet jedoch kräftige Äste zu einer kugelförmigen Krone. Fruchtholz kurz und stark. Die hochgehende Krone und die weniger auffallende Farbe der Früchte lassen diese Sorte gerade zur Anpflanzung an Strassen und exponierten Stellen geeignet erscheinen. Hierzu kommt noch, dass die Früchte fest am Baume hängen, daher auch dem Winde ausgesetzte Stellen hier in Frage kommen können. Der Austrieb und die Blüte ist spät, daher die Fruchtbarkeit eine ziemlich regelmässige. An den Boden stellt die Champagner-Renette keine grossen Anforderungen, kommt vom sandigen Lehm bis zum schweren Boden noch ganz gut fort. Der Baum braucht keinen langjährigen Schnitt, ist gesund und widerstandsfähig gegen Krankheiten wie Krebs, Blutlaus und Fusikladium. Nur vereinzelt wurde über Auftreten von Krebs in zu nassen Böden geklagt. Gerade die Champagner-Renette verdient eine ausgedehnte Verbreitung, und wenn auch die ziemlich intensive Säure kurz nach der Baumreife nicht jedermanns Geschmack ist, so verliert sich diese im Laufe der Lagerreife gegen das Frühjahr zu wesentlich.