

2020: Weißer Rosmarin

Streuobstbestände sind vielfältige und unersetzliche Lebensräume in unserer Kulturlandschaft. In den Streuobstgärten wird die traditionelle Obstsortenvielfalt erhalten und sie liefern wertvolles Tafel- und Verarbeitungsobst. Mit der „Streuobstsorte des Jahres“ wird eine Sorte stellvertretend für alle gefährdeten Obstarten ins Rampenlicht gerückt. Die Apfelsorte „Weißer Rosmarin“ ist Botschafter der Vielfalt 2020.



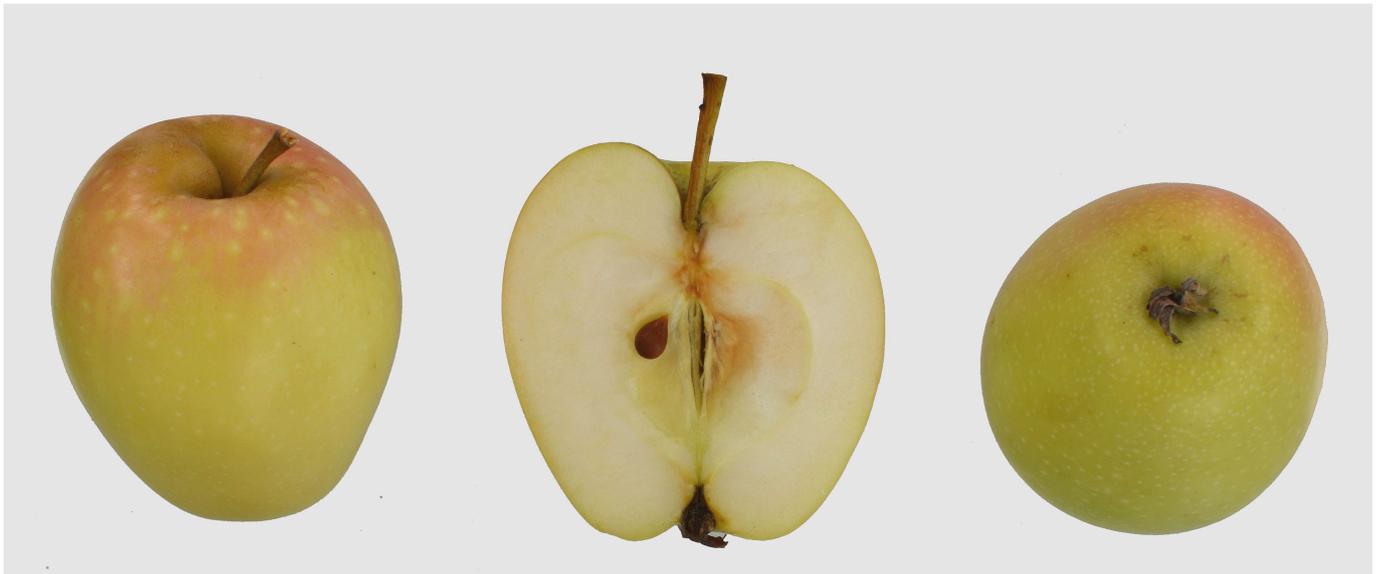
© Siegfried Bernkopf

Der Weiße Rosmarin (Synonyme: "Weißer Rosmarinapfel", "Weißer Italienischer Rosmarinapfel", "Rosmarina Bianca") war bereits Anfang des 19. Jhdts. in Südtirol ein sehr geschätzter Marktapfel und wurde später von dort aus in der österreichisch-ungarischen Monarchie verbreitet.

Der Weiße Rosmarin ist eine sehr empfehlenswerte Winterapfelsorte. Die Bäume bevorzugen nährstoffreiche Böden und warme Lagen. Die gelblichweißen Früchte mit ihrer markanten Deckfarbe und rosmarinartigen Würze sind sowohl für den Frischverzehr als auch für die Küche bestens geeignet. Aufgrund der höheren klimatischen Ansprüche beschränkte sich die Auspflanzung der Sorte vorzugsweise auf die so genannten Gunstlagen für den Obstbau. Deshalb ist diese Sorte in Österreich eher selten anzutreffen. Zu Unrecht, möchte man meinen, weil wir aufgrund der Klimaveränderungen der letzten

Jahre mittlerweile über die erforderlichen Gunstlagen verfügen, die eine vermehrte Auspflanzung dieser Sorte ermöglichen.

Angesichts des Klimawandels, ist die Widerstandfähigkeit (Resilienz) einer Kulturform von besonderer Bedeutung, also deren Potential sich an geänderte Umweltbedingungen anpassen zu können. Diesbezüglich hat der Streuobstbau mit seiner großen Vielfalt und seinen robusten Baumformen sehr günstige Eigenschaften. Weitere klimarelevante Vorteile des Streuobstbaus sind der niedrige CO₂-Fußabdruck auf Grund des geringen Energie- und Betriebsmitteleinsatzes sowie der Regionalität der Produktion.



© Siegfried Bernkopf

Großkronige, langlebige Obstbäume sind auch als CO₂-Speicher von Bedeutung. Der geringe Wasserverbrauch im Streuobstbau ist ebenso ein Vorteil angesichts der sich verändernden Verfügbarkeit von Wasserressourcen. Der Streuobstbau ist somit eine der Tradition verbundene, nachhaltige und damit zeitgemäße und auch zukunftsfähige Form des Obstbaus. Die Bemühungen für die Erhaltung und in Wertsetzung dieser besonderen Kulturform sind gerechtfertigt und notwendig.

Die „Streuobstsorte des Jahres“ ist eine Initiative der **ARGE Streuobst**, der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen. Eine ausführliche Beschreibung des Weißen Rosmarin finden Sie auch unter www.arge-streuobst.at.

Text: S. Bernkopf & C. Holler

Frucht:

Fruchtmuster: ca. 25-jähriger Hochstamm, Gemeinde Ansfelden

Größe: mittelgroß, 55-65 mm hoch, 55-61 mm breit, 74-103 g schwer

Fruchtform: lang stumpfkegelförmig, stielbauchig, gering ungleichhälftig; Querschnitt rundlich; Relief glatt;

Schale: glatt, matt glänzend, mitteldick, zäh; Grundfarbe hellgrünlichgelb bis vollreif hellgelblich;

Deckfarbe hell bräunlichrot bis schwach rosa, verwaschen, Deckungsgrad 10-30 %; Lentizellen zahlreich, klein, cremefarben, in der Deckfarbe typisch breit hellgelb umhobt;

Stielbucht: tief, eng, oft durch seitliche Wulst eingeengt; Rand glatt bis wulstig;

Stiel: mittellang (17-24 mm), dünn, graubraun, holzig, durch Wulst oft zur Seite gedrückt;

Kelchbucht: flach, eng, faltig; teils kleinfleckig braun berostet; Rand gering grobrippig;

Kelch: mittelgroß, geschlossen; Blättchen lang, lanzettlich, aufrecht, an der Basis hellgrün und vereint; Spitzen grau, lang zurückgebogen;

Kelchhöhle: groß, kegelförmig, teils schwach trichterförmig mit dünner Röhre;

Fruchtfleisch: cremefarben, mittelfest, mittelfeinzellig, saftig, angenehm säuerlich-süß, gering bis mittelstark gewürzt; Zuckergehalt: 10,7-11,5° KMW, 52-56° Oechsle, 12,2-13,2° Brix;

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig; Achse gering hohl; Kammern schmal, mittelgroß, partiell schlitzartig geöffnet; Wände bogenförmig, glatt bis gering gerissen; Kerne zahlreich, klein, länglich, lang zugespitzt, gut ausgebildet;

Gefäßbündel: annähernd herzförmig, teils kreisrund.

Baum: Wuchs stark, Krone auf Sämling flachkugelig bis kugelig

Reife: Ernte Mitte bis Ende Oktober, Genussreife Mitte November bis Mitte März

Verwendung: Tafelapfel, Verarbeitung, Küche

Literatur:

Engelbrecht, T.: Deutschlands Apfelsorten, S.245, Braunschweig 1889

Lucas, E., Oberdieck, J.G.C.: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, S. 65-66, Stuttgart 1875

Alle Bilder auf dieser Seite dürfen für Presse Zwecke in Zusammenhang mit Berichten über Natur des Jahres - Themen verwendet werden. Unbedingt die Bildquelle angeben. Wir bitten Sie um ein Belegexemplar.

