

# OSNABRÜCKER RENETTE

**Synonyme:** Französische Goldrenette, Graue Osnabrücker Renette, Lederapfel, Lederrenette

**Verbreitung:** Deutschland, Schweiz, Österreich, im Mostviertel seltene Liebhaberapfelsorte



OSNABRÜCKER RENETTE

## Sortenalter

vor 1800

## Herkunft

Zufallssämling im Raum Osnabrück / Deutschland, triploide Sorte

## Bes. Erkennungsmerkmale

raue, berostete Frucht, Schalenpunkte warzig erhaben, um den Stiel ringförmig berostet

## Erntereife

Oktober

## Haltbarkeit

lang

## Verwendung

Frischverzehr, Kochen

## FRUCHT:

**Fruchtgröße:** mittel

**Form:** kegelförmig, stumpf kegelförmig, stielbauchig; Querschnitt rundlich, ungleichhälftig

**Schale:** Oberfläche rau; Grundfarbe gelb, grüngelb; Deckfarbe orange, geflammt, verwaschen; Schalenpunkte groß, wenig, rund; vollständig berostet, flächig, fleckig, netzförmig

**Kelch:** geschlossen, Kelchblätter lang, getrennt; Kelchgrube mitteltief, eng, Relief faltig, Rand rippig; Kelchhöhle trichterförmig, Sitz der Staubfäden unterhalb der Mitte

**Stiel:** fleischig, sehr kurz, kurz, mitteldick, gerade

**Äußere Besonderheiten:** starke Berostung, nur um den Kelch nicht

**Kerngehäuse:** stielständig, Kernfächer halbmondförmig, Ausblühungen schwach, Fruchtachse hohl, zu den Fächern geschlossen; Gefäßbündellinie herzförmig, mittig

**Fruchtfleisch:** gelblichweiß, grobzigelig, mürbe; Geschmack ausgewogen, stark gewürzt; trocken

## BAUM:

**Wuchsform:** kugelig

**Blühbeginn:** spät

**Ertrag:** Massenträger

**Alternanz:** regelmäßig tragend