DER STREUOBSTBAU UMFASST DEN LANDSCHAFTSPRÄGENDEN EXTENSIVEN OBSTBAU IN VIELFÄLTIGER FORM:

Streuobstwiesen, Hausgärten, Obstbäume in Weingärten und auf Ackerflächen, Einzelbäume, Obstbäume am Straßenrand und Obstalleen. In allen Fällen handelt es sich um großkronige Obstbäume, die das Landschaftsbild prägen und extensiv gepflegt werden.
Streuobstbestände sind Teil der Kulturlandschaft, sie sind vom Menschen geschaffen. Ihr Weiterbestand ist nur gesichert, wenn sie gepflegt und bewirtschaftet werden.

STREUOBSTSORTE DES JAHRES FOLGENDE POMOLOGISCHEN BESCHREIBUNGEN FINDEN SIE BEI ARGE STREUOBST:

2008	Schmidberger Renette (Apfel)
2011	Lütticher Rambour (Apfel)
2012	Florianer Rosmarin (Apfel)
2013	Steirischer Maschanzker (Apfel)
2014	Grüne Winawitzbirne
2015	Anna Späth (Zwetschke)
2016	Gute Graue (Birne)
2017	Joiser Einsiedekirsche
2018	Salzburger Rosenstreifling (Apfel)
2019	Roter Spenling (Pflaume)
2020	**Weißer Rosmarin (Apfel)**

„STREUOBST-INFO" DAS ELEKTRONISCHE STREUOBST-MAGAZIN

Das „Streuobst-Info" umfasst ca. 30 Seiten pro Ausgabe und erscheint seit dem Jahr 2002 drei- bis viermal jährlich, es wird ausschließlich per E-Mail verschickt.

Erhältlich bei:

Werden Sie Mitglied bei der ARGE Streuobst: **info@arge-streuobst.at**

Alle weiteren Informationen zur Streuobstsorte des Jahres und dem Streuobstbau sowie zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen erhalten Sie auf unserer Website: **www.arge-streuobst.at!**

ARGE STREUOBST

ÖSTERREICHISCHE ARBEITSGEMEINSCHAFT
ZUR FÖRDERUNG DES STREUOBSTBAUS UND
ZUR ERHALTUNG OBSTGENETISCHER RESSOURCEN

STREUOBSTSORTE des JAHRES 2020

Die Vielfalt in unseren Obstgärten ist bedroht. Mit der „Streuobstsorte des Jahres" wird eine Sorte stellvertretend für alle gefährdeten Obstarten ins Rampenlicht gerückt.
Die Apfelsorte **„Weißer Rosmarin"** ist die Botschafterin des Jahres 2020.

WEISSER ROSMARIN

Botschafterin der Vielfalt 2020

Die „Streuobstsorte des Jahres" ist eine Initiative der ARGE Streuobst, der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und Erhaltung obstgenetischer Ressourcen.

WWW.ARGE-STREUOBST.AT

Ausgabe 1
2020

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Apfelsorte „Weißer 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 restlichen Monarchie verbreitet. Wegen der höheren klimatischen Ansprüche beschränkte sich seine Auspflanzung vorzugsweise auf die so genannten Gunstlagen. Deshalb ist diese Sorte in Österreich eher selten anzutreffen. Zu Unrecht, möchte man meinen, weil wir auf Grund der Kimaänderungen der letzten Jahre mittlerweile über die erforderlichen Gunstlagen verfügen, die eine vermehrte Auspflanzung dieser Sorte rechtfertigen.

„Weißer 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 zu empfehlen.

Die Bäume werden produziert von den Baumschulen:

Gurtner: Aigen 1, 4974 Ort/Innkreis, Tel.: 07751-8342

Biobaumschule Schafnase: Eisenberg 19, 3544 Idolsberg, Tel.: 0650-982 24 04

und sind ab Frühjahr/Herbst 2020 verfügbar.

Autor: Dr. Siegfried Bernkopf, ARGE Streuobst; siegfried.bernkopf@aon.at

Literatur: Engelbrecht, T.: Deutschlands Apfelsorten, S.245, Braunschweig 1889
Lucas, E., Oberdieck, J.G.C.: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, S. 65-66, Stuttgart 1875

POMOLOGISCHE BESCHREIBUNG

(Dr. Siegfried Bernkopf)

FRUCHT

Fruchtmuster: ca. 25-jähriger Hochstamm, Gemeinde Ansfelden

Größe: mittelgroß, 55,3-65,1 mm hoch, 55,2-60,8 mm breit, 74-103 g schwer

Fruchtform: lang stumpfkegelförmig, stielbauchig, gering ungleich hälftig; Querschnitt rundlich; Reliefglatt

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 umhoft

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

Stiel: mittellang (17-24mm), 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 säuerlichsüß, 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

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: Mitte November bis Mitte März

VERWENDUNG

Tafel, Küche