FLORIANER ROSMARIN - STREUOBSTSORTE DES JAHRES 2012

Die Apfelsorte „Florianer Rosmarin" ist sehr wahrscheinlich bereits vor 1860 im Raum St. Florian bei Linz aus Kernen entstanden. Ob es sich um eine „Züchtung" (Kernauslese) des Pomologen Josef Schmidberger handelt konnte bisher nicht verifiziert werden. Die Sorte ist in den Streuobstgebieten der Bezirke Linz-Land und Steyr unter den lokalen Synonymen „Rosmarie" bzw. „Rosmarin" gering verbreitet. Bei der Erstbeschreibung durch den Autor im Jahre 1989 wurde der Name „Florianer Rosmarin" festgelegt, um Verwechslungen mit anderen Rosmarinen zu vermeiden und weil der Verbreitungsschwerpunkt in St. Florian lag. Die Sorte „Florianer Rosmarin" ist eine sehr empfehlenswerte Herbstapfelsorte mit begrenzter Haltbarkeit und vielfältiger Verwendbarkeit. Sie ist sowohl für den Frischverzehr und die Küche als auch für die Verarbeitung (Saft, Most, Destillat, Dörren) sehr gut geeignet. Die Sorte ist sehr robust, feuerbrandtolerant und stellt nur geringe Ansprüche an den Standort.

ca. 10-jähriger Halbstamm, Bad Schallerbach

POMOLOGISCHE BESCHREIBUNG

FRUCHT

Fruchtmuster: ca. 20-jähriger Hochstamm. Gemeinde Schiedlberg

Größe: mittelgroß; 49-56mm hoch, 66-75mm breit, 90-126g schwer

Form: flachkugelig, mittelbauchig, teils gering ungleichhälftig; Querschnitt rundlich bis selten schwach eckig; Relief kelchseitig schwach rippig; gehäuft 1 - 3 vertikale Bauchnähte

Schale: glatt, matt glänzend, später etwas fettig, mitteldick, zäh; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe rotorange bis orangerot marmoriert , darüber in dunklerem Rot gestreift, Deckungsgrad 70-100%;

Stielbucht: tief bis mitteltief, mittelweit, kurz- bis langstrahlig hellbraun berostet;

Stiel: mittellang, 12-28mm, dünn, holzig, hellgrün bis hellbraun

Kelchbucht: mitteltief bis flach, mittelweit bis eng, gerippt; Rand grobrippig

Kelch: klein, geschlossen; Blättchen aufrecht, breit, graubraun, an der Basis vereint;

Kelchhöhle: mittelgroß, kegelförmig

Kerngehäuse: groß, mittelständig; Achse gering bis stark hohl; Kammern mittelgroß, schlitzartig geöffnet; Wände bogen- bis bohnenförmig, gering gerissen; viele Kerne, groß, länglichoval, teils lang zugespitzt, dunkelbraun, gut ausgebildet

Fleisch: cremefarben, oft in Randnähe rot, die Röte kann sich aber auch in Richtung Gehäuse weiterziehen, fest, mittelfeinzellig, saftig; angenehm säuerlich-süß, ohne Würze; 48-52 °Oechsle

Erntereife: Ende September bis Anfang Oktober

Genussreife: Oktober bis November

BAUM

mittelstark- bis starkwüchsig; Krone auf Sämling kugelig, später hochkugelig

Verwendung

Für Küche, Tafel, Saft und Most

Sortenbeschreibung: Von Rosenäpfeln und Landlbirnen, Trauner Verlag 2011