

Geheimrat Oldenburg

Malus domestica

Familie: Rosengewächse (Rosaceae)



Geheimrat Oldenburg ist eine Apfelsorte, die 1897 an der damaligen höheren Lehranstalt für Obstbau zu Geisenheim gezüchtet wurde. Es handelt sich dabei um eine Kreuzung aus den Sorten Minister von Hammerstein und Baumanns Renette.

Die ersten Äpfel wurden 1904 geerntet. Er wurde zu Ehren von Geheimrat Regierungsrat Dr. Oldenburg, vortragender Rat im ehemaligen landwirtschaftlichen Ministerium in Berlin, benannt.

Die Apfelsorte wird kaum erwerbsmäßig angebaut; allerdings wird sie aufgrund ihres einzigartigen, fast exotisch wirkenden Geschmacks in vielen Liebhabergärten angebaut.

Unter anderem zählt diese Apfelsorte zu den beliebtesten Herbstapfelsorten.

Nutzung:

Frucht

Sehr gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht, breites Verwendungsspektrum (Saft-, Most-, Koch- und Backapfel)

Ideale Liebhabersorte; gedeiht auch in obstbaulichen Randlagen

Geheimrat Oldenburg

(Geheimrat Dr. Oldenburg, Geheimrat von Oldenburg, Oldenburg)

Malus domestica

Familie: Rosengewächse (Rosaceae)

Wuchsform:

Wuchs anfangs stärker und typisch dicktrieblich, später schwächer. Mittlere, breitkugelige Krone, Leitäste schräg aufrecht, mäßig verzweigt, lockerer Aufbau, dicke Fruchtriebe.



Blütezeit:

Mai

Fruchteife:

Pflückreife: September

Genußreife: September – Dezember

Blüte:

Jede Blüte besitzt fünf Kronblätter; in den fünf Fruchtblättern bilden sich die Kerne (Samen).

Frucht:

Klein bis mittelgroß, hochgebaut und sich zum Kelch verjüngend, kurzer Stiel und flache Kelchgrube.

Schale:

Grüngelb, die Sonnenseite ist gestreift und von einem blassen, verwaschenem Rot. Wachsige, dünne Schale.

Geschmack:

Saftig, anfangs festes, später mürbes Fleisch von mild säuerlichem Geschmack. Schwach aromatisch, perlzig. Selbst auf guten Standorten ist die geschmackliche Qualität der Äpfel bescheiden.

Krankheiten:

Anfällig für Schorf, Mehltau, Stippe, Blutlaus, Apfelwickler. Empfindlich für Kupfer- und Schwefelspritzmittel, Widerstandsfähigkeit gegen Holzfrost gering. Bei längerer Lagerung anfällig für Fleischbräune.

Ökologischer Lehrgarten
Pädagogische Hochschule Karlsruhe
www.ph-karlsruhe.de/org/natwiss/GARTEN/

Autorin: Kathrin Schröter

