

OBSTGARTEN ARCHE GUNTRAMS

Mehr als fünf Dutzend erhaltenswerte Sorten von Obstbäumen sind im Erhaltergarten auf Gut Guntrams zu bewundern. Das Open-air-Museum wird von der gemeinnützigen Arche Guntrams GmbH betreut und zeigt auch zahlreiche funkelnnde Kristalle und Schaustücke von versteinerten Pflanzen und Tieren (siehe den Übersichtsplan „Kristallgarten Arche Guntrams“).

Wissenswertes zu den einzelnen Obstbäumen ist nachstehend in alphabetischer Reihenfolge zu finden:

Der Winterapfel **Adams Parmäne** stammt aus England. Er ist ein guter Tafelapfel mit aromatisch süß-säuerlichem Geschmack. Die Sorte ist wenig anfällig und liefert jährlich gute Ernten. Die Früchte reifen Anfang Oktober und sind ab Dezember genussreif. Das Fruchtfleisch ist hellgelb und mäßig saftig, mürbe werdend und hat einen zimtartigen Geschmack. Die Parmäne ist wenig anspruchsvoll, bevorzugt aber gute, ausreichend feuchte Böden.

Die **Ananas Marille** ist eine alte Sorte und aus der großen gemeinen Marille hervorgegangen. Sie reift in der zweiten Julihälfte und hat eine orange-gelbe Frucht, nach innen hin lichter gefärbt, mittelmäßig saftig, mit leichter Melonennote und gutem Geschmack.

Badener Weingartenpflirsich. Ähnliche Sorten werden seit dem 18. Jahrhundert in den Weingärten Österreichs angepflanzt. Sie reifen spät, meist Ende August bis Anfang September, zur Zeit der Weinlese. Von diesem Typ gibt es eine Vielzahl von Selektionen. Die Früchte der Badener Varietät sind klein bis mittelgroß, grüngelb mit roter Färbung und behaarter Schale, weißfleischig und aromatisch, manchmal leicht bitter.

Der Apfel **Baumanns Renette** wurde zu Beginn des vorigen Jahrhunderts von dem Belgier van Mons gezogen. Die Früchte sind mittelgroß, flachrund, die Fruchtschale ist fein, glatt, glänzend, Grundfarbe erst grünlich- später leuchtend gelb. Das Fruchtfleisch ist gelblich- weiß, ziemlich fest und saftig.

Der **Berner Rosenapfel** hat seinen Ursprung in der Schweiz und gehört zu den alten Apfelsorten. Das Besondere am Berner Rosenapfel ist seine Bauform mit wunderschönen Blüten. Seine mittelgroßen Früchte sind in der Grundfarbe gelb und färben sich sonnen-seits rot. Er schmeckt erfrischend süß mit einer angenehmen Würze. Guter Most- und Tafelapfel.

Die **Boscs Flaschenbirne** braucht einen sonnigen, geschützten Standort. Die raue Schale hat eine grüngelbe Grundfarbe, die aber meist vollständig gelbbraun berostet ist. Das feine Fruchtfleisch der Boscs Flaschenbirne ist gelblich, schmeckt süßsauer, saftig und hat ein feines Aroma. Als Tafelbirne geeignet. Für Frischverzehr, Kompott und zum Einmachen

Die **Buchards Renette** ist eine sehr alte Apfelsorte, die runden Früchte überzeugen mit süßsäuerlich-würzigem Geschmack.

Die Renette hat gelblich, weißes Fruchtfleisch, saftig und mittelfest. Erntereif sind die Früchte Ende September und bis Dezember haltbar. Als Tafel- und Wirtschaftsobst geeignet.

Die **Champagnerrenette** hat eine glatte Schale, fettig, und grüngelblich bis wachsgelb, sie ist orange bis blassrosa gefärbt. Der Geschmack ist säuerlich, wenig süß und schwach gewürzt. Die Sorte wurde um 1799 als Zufallssämling in der Champagne in Frankreich entdeckt. Ab Ende des 19. Jahrhunderts zählte sie zu den wichtigsten in Südtirol angebauten Apfelsorten. Die Champagner Renette ist ab Ende Oktober zu pflücken. Richtig ausgereift kann man sie als Tafelobst sowie in der Küche zum Backen verwenden. Auch zum Mosten und Einkochen eignet sich die Sorte sehr gut.

Cherry Cox ist ein Winterapfel, mittelgroß, flachkugelig, dunkelrot, saftig, festfleischig, süß, edler, muskatähnlicher Geschmack und gedeiht auf durchlässigem Gartenboden. Stammt von der Cox Orangenrenette ab.

Die Birnensorte **'Conference'** wurde im Jahr 1885 entdeckt, als in England eine Konferenz stattfand, um den Birnenanbau in England zu fördern. Die Früchte der Conference-Birne sind mittelgroß, grün gefärbt und werden zur Vollreife gelb. Die Conference-Birnen sind im Geschmack süß und sehr saftig, mit einer angenehmen Säure und leichtem Muskataroma.

Die Sorte **Cox Orange** wurde zwischen 1825 und 1830 von Richard Cox im englischen Colnbrook-Lawn aus Samen gezogen. 1850 wurde die Sorte auf dem Markt eingeführt und war bald sehr verbreitet. Es gibt zahlreiche Synonyme für 'Cox Orange, auch zufällige Mutationen der Sorte, zum Beispiel rote Mutanten wie 'Rote Cox Orange', 'Cherry Cox'. Als exquisiter Tafelapfel ist der Cox-Orange-Apfel vor allem für den Direktverzehr geeignet. Doch auch für das Backen und das Zubereiten von Nachspeisen wie Bratapfel eignet er sich gut.

Der **Cox Pomona** Apfel stammt ursprünglich aus England und wurde 1830 erstmals erwähnt. Seine Früchte sind groß bis mittelgroß und haben eine ungleichmäßige Form. Das Fruchtfleisch ist sehr zart und überzeugt mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Süße und Säure. Erntereif ist der Cox Pomona ab September. Er eignet sich als Pollenspender und findet gute Verwendung als Wirtschaftsobst.

Ellisons Orangenrenette wurde 1904 in England gezüchtet und ist eine Kreuzung von Cox Orangen Renette und Weißem Sommerkalvill Apfel. Die Frucht ist mittelgroß, Grundfarbe grün später gelb; Deckfarbe rot gestreift bis flächig. Sie hat süß-säuerliches, würziges Aroma, saftig, fest. Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel für den Herbst.



Englische Spitalrenette ist eine Apfelsorte, die wahrscheinlich aus Frankreich nach England gekommen ist. Deutsche Pomologen entdeckten sie im 19. Jahrhundert und übersetzten Reinetten des Hospitales fälschlicherweise in Englische Spitalrenette. Pflückreif ab Ende Oktober und bis Ende Februar gnußreif. Guter Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Gelber Gulderling ist eine 1889 beschriebene Sorte, wird manchmal verwechselt mit dem langen Bellefleur Apfel. Gulderlinge sind Sorten mit sehr festem, feinkörnigem Fruchtfleisch und gutem, süßsäuerlichem Geschmack. Die Bezeichnung kommt von der Färbung "gülden" her.

Der **Florianer Rosmarinapfel** ist eine oberösterreichische Rarität; mittelgroß, mit glatter, gelb-grüner Schale und weißem Fruchtfleisch. Er schmeckt süßlich mild und ist Ende September / Anfang Oktober pflückreif. Der Baum liebt tiefgründige Böden. Guter Wirtschaftsapfel für Saft und Most.

Frühmarille von Kittsee. Diese Sorte wurde in den 1950er Jahren aus der Frühen Ungarischen Gelben ausgelesen und stammt aus dem nördlichen Burgenland. Der Ertrag ist hoch; wegen des guten Aromas ausgezeichnete Tafelfrucht und auch für Verarbeitung (Marmelade, Brennerie); die kleinen Früchte eignen sich gut als Knödelmarille.

Geheimrat Dr. Oldenburg ist eine reich tragende Sorte, die etwas Pflege bedarf, um den guten Geschmack ihrer Früchte voll entfalten zu können. Der bunte Herbstapfel wird im September geerntet und sollte dann auch binnen der nächsten zwei Monate verarbeitet werden. Ein schmackhafter Tafelapfel, der sich auch für Apfelkuchen eignet, weil er ein festes Fleisch hat.

Der **Gelbe Edelapfel** ist ein Herbstapfel. Die Sorte wurde um 1800 in einem Garten in Downham (Norfolk), England, als Zufallssämling gefunden. Die Früchte sind mittelgroß und ab September pflückreif, sofort genussreif und halten sich bis Januar. Das Fruchtfleisch ist hellgelb, saftig-säuerlich und weist einen hohen Vitamin-C-Gehalt bei nur geringem Zuckergehalt auf. Gut zum Kochen und Backen.

Der **Gravensteiner** ist eine der ältesten Apfelsorten und wird seit 1669 kultiviert. Sie stammt aus dem gleichnamigen Ort im dänischen Südjütland und wird hauptsächlich als Liebhabersorte gepflanzt. Um einen dauerhaft reichen Ertrag zu gewähren, muss man den Gravensteiner regelmäßig ausdünnen. Die Sorte gilt zwar als eine der pflegeintensivsten, belohnt aber mit dem einzigartigen Geschmack.

Der **Ilzer Rosenapfel** entstand um 1840 in Ilzberg bei Puch in der Oststeiermark und ist ein Zufallssämling. Die Sorte dürfte sich rasch verbreitet haben und ist auch außerhalb der Ursprungsregion bekannt, Bäume waren in der Steiermark sowie im Südburgenland verbreitet. Heute wird er nur mehr selten feilgeboten. Günstig für Saft und Most.

ARCHE GUNTRAMS und GUT GUNTRAMS Adresse: A-2625 Guntrams 11 bei Schwarzau am Steinfeld

Öffnungszeiten: Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag von 9 bis 16 Uhr. **Kassa:** an der Rezeption der Veranda. **Eintritt:** 5 Euro pro Person. Der Eintrittspreis wird von der Guntrams11 KG vereinnahmt und der gemeinnützigen Arche Guntrams gGmbH gutgeschrieben. Preise für **Führungen** mit größeren Gruppen auf Anfrage.

www.artenschatz.at und www.guntrams11.at Tel: 02627 833333

OBSTGARTEN ARCHE GUNTRAMS

Der **Jakob Fischer Apfel** wurde 1903 vom gleichnamigen deutschen Landwirt Jakob Fischer im Wald als Zufallssämling gefunden und bei seinem Hof eingepflanzt. Die Apfelsorte ist selten, obwohl die Bäume robust und frosthart sind und früh, regelmäßig und reichhaltig tragen. Die Äpfel duften, sind hellgelb bis leuchtendrot.

Der **Kaiser Alexander** Apfel trägt seinen royalen Namen zu Recht, ist er doch für seinen besonders hohen Ertrag und den erstklassigen Geschmack seiner Früchte bekannt. Im eigenen Garten schenkt er bereits im September reiche Ernte. Die saftigen Äpfel können frisch genossen oder bis in den Dezember hinein gelagert werden. Mild-würziges Aroma und süß-saurer Geschmack. Auch für Frischverzehr, als Kuchenbelag und für Marmelade.

Die **Kanadarenette** ist eine alte Wintersorte mit besonderem Geschmack und Vorlieben, was den Anbau betrifft. Sie wurde schon 1771 erstmals beschrieben. Nicht geklärt ist, ob sie aus Frankreich oder England stammt. Aus Kanada jedenfalls nicht. Sie war früher eine wichtige Importfrucht aus Norditalien und wurde als „Südfrucht“ angepriesen.

Kantil Sinap ist eine alte ukrainische Apfelsorte und trägt ab Mitte September grün-rote, mittelgroße Früchte. Sie sind ab Dezember genussreif und verwöhnen dann mit einem feinwürzigen, süß-saurem Geschmack. Das Fruchtfleisch ist weiß und saftig, so dass Kantil Sinap nicht nur ein guter Tafelapfel ist, sondern sich auch ausgezeichnet zur Saftgewinnung eignet.

Die **Klosterneuburger Marille** ist eine traditionelle Marillensorte mit exzellentem Geschmack, entspricht der Wachauer Marille und ähnelt der Sorte Ungarische Beste. Empfindlich für Blütenfrost. Wächst gut auf durchlässigem, sandig-humosem Boden.

Kronprinz Rudolf ist eine alte Apfelsorte mit kleinen bis mittelgroßen Früchten. Sehr saftig und erfrischend säuerlich im Geschmack, aber ziemlich druckempfindlich, dafür gut lagerfähig. Die Apfelsorte entstand in der Steiermark, wo sie hohes Ansehen genießt. Um 1863 soll sie als Zufallssämling entdeckt worden sein und wurde auf der Wiener Weltausstellung präsentiert.

Der **Mamie Ross Pfirsich** ist ein kleiner, reichblühender Obstbaum, die Frucht ist mittelgroß bis groß, schön gelbrot gefärbt, hat eine stark behaarte Schale und ist weißfleischig, süß, steinlösend. Wohl-schmeckender und reichtragender Pfirsich für warme Lagen oder vor Mauern.

Die Früchte der **Mariazeller Hauszwetschge** reifen Mitte bis Ende September, sind klein bis mittelgroß und blaurot bis blauschwarz. Das gelbgrüne bis orange Fruchtfleisch verwöhnt mit saftiger, sehr aromatischer Süße. Gut geeignet auch für Kompott oder Mus. Eine Besonderheit sind auch die Blüten, die im Frühling als wichtige Insektenweide dienen.

Purpurroter Cusinot ist eine alte Apfelsorte von ungewisser Herkunft. Ihr Anbau wurde schon 1874 vom deutschen Pomologenverein empfohlen. War früher ein typischer Weihnachtsapfel, auch für Baumschmuck. Rot marmoriertes, festes Fleisch; würziger, aromatischer Geschmack. Hervorragender Wirtschaftsapfel.

Der Riesenboikenapfel dürfte von der Niederelbe stammen. Genaue Angaben liegen nicht vor. Der Riesenboiken ist in Österreich vereinzelt zu finden. Er unterscheidet sich vom Boikenapfel. Das Fruchtfleisch ist weiß und saftig, der Apfel schmeckt angenehm, schwach süßsauerlich und zart aromatisch.

Roter Boskoop hat geringe Ansprüche an den Boden und starken Wuchs. Er wurde 1923 im Rheinland erstmals kultiviert und eignet sich gut zum Einkochen und Backen. Der Baum benötigt einen nährstoffreichen, eher feuchten Boden, die Frucht schmeckt säuerlich und entwickelt ihr volles Aroma erst nach einiger Zeit. Sehr lange lagerfähig.

Rote Schafnase. Synonym: Spitzerl. Im Mostviertel mäßig verbreitete Sorte. Das Sortenalter ist unbekannt. Als Schafsnase werden mehrere in Deutschland, Österreich, Belgien und den Niederlanden verbreitete Apfelsorten bezeichnet. Sie ist eine alte Apfelsorte für Liebhaber, weil sie wirtschaftlich nicht rentabel ist. Schafsnasen gibt es mehrere, etwa die Rote, Gelbe, Berliner oder Rheinische Schafsnase. Allen gemeinsam ist die typische Form. Perfekt für Apfelmus oder Kompott.

Die **Rote Sternrenette** gehört zu den alten Apfelsorten, die schon vor dem Jahr 1790 entstanden sind. Bekannt als ein klassischer Apfel zur Weihnachtszeit hat sich die Varietät in Hausgärten etabliert, weil sie robust, gesund und anspruchslos ist. Die Rote Sternrenette lässt sich gut zu Apfelsaft verarbeiten. Die Äpfel eihen haben ansprechenden süß-säuerlichen Geschmack.



Rote Williams Christbirne. Diese Sorte braucht einen sonnigen, geschützten Standort. Ideal vor einer sonnigen Hauswand, wo die Früchte abstrahlende Wärme zum Reifen nutzen. Geeignet für Frischverzehr, Kuchenbelag, Marmelade, Kuchen, Konfitüre, Kompott und als aromatischer Schnaps.

Der **Rote Winterrambour** gehört zu den ältesten Apfelsorten. Die Schale nimmt zuerst hellgrüne, später hellgelbe Töne mit roten Streifen an. Im Lager färben sich die glänzenden, duftenden Früchte flammend rot. Sein gelblich-weißes Fruchtfleisch schmeckt würzig-süß mit leichter Säure. Von den Äpfeln geht ein starker Duft aus. Aus den vielseitigen Früchten lassen sich Kuchen, Apfelkompott und Apfelsaft herstellen.

Der **Rote von Simonffi** wurde in Ungarn als Zufallssämling im Jahr 1884 gefunden. Durch sein Erscheinungsbild und den guten Geschmack fand er rasch Anklang. Er ist ein milder, süßsauerlicher Apfel. Sein Fruchtfleisch ist knackig und hat ein rosenartiges Aroma. Ein hervorragender Tafelapfel, der frisch vom Apfelbaum gegessen werden kann.

Die Heimat des **Roten Stettiner Apfels** ist nicht bekannt. Er ist eine uralte Sorte und trägt verschiedene Namen. In Österreich heißt er Rosenapfel, Malerapfel, Mahler oder Maloner. Die Frucht ist mittelgroß, die Schale glatt, glänzend, gelblichgrün, der größte Teil davon jedoch blutrot, das Fleisch grünlichweiß, fein, fest und saftreich.

Schöner von Nordhausen ist ein Tafelapfel, gut als Streuobst geeignet. Die mittelgroßen Früchte sind gelb mit einer verwaschenen roten Deckfarbe. Das Fruchtfleisch hat einen süßsauerlichen Geschmack. Erntereif ist der Apfel ab Oktober und haltbar bis in den April. Er ist als Tafelapfel und für Apfelmus, Kompott, Gelee und Kuchen geeignet.

Die **Sehr frühe goldgelbe Marille** reift schon Anfang Juli. Ihre Frucht ist mittelgroß; sie hat ein köstliches Aroma, und ist gut steinlösend

Die **Schöne von Göttweigerberg** wird erst Ende Juli / Anfang August pflückreif. Die mittelgroßen Früchte haben ein festes Fleisch mit satter gelber Farbe, die auf der Sonnenseite rötlich wird. Süß, mit feiner Säure, löst sie sich gut vom Stein-

Die **Suncrest Pfirsichsorte** hat große, saftige Früchte mit einem goldgelben Fruchtfleisch und gelblicher bis orangeroter Schale. Die Früchte sind relativ spät reif. Der kräftig wachsende Baum erreicht eine durchschnittliche Größe zwischen drei und vier Metern.

Der **Weißer Klarapfel** ist eine alte Tafelobstsorte und zeichnet sich durch eine frühe Genussreife bereits Mitte bis Ende Juli aus. Aufgrund seines wenig ausgeprägten Geschmacks kann der Klarapfel jedoch mit später reifenden Sorten kaum konkurrieren. Die Sorte ist unter vielen Bezeichnungen bekannt.

Winnizer Edelrambour. Die Apfelsorte wird auch Schmalzapfel genannt, stammt aus der Ukraine und ist seit 1899 bekannt. Bei uns findet man sie in einigen Exemplaren im Waldviertel und im Wienerwald. Das Fruchtfleisch ist fast reinweiß, langsam bräunend, anfangs fest und dicht, später mürbe, mäßig saftig, angenehm ausgeglichen mit etwas Würze.

ARCHE GUNTRAMS und GUT GUNTRAMS Adresse: A-2625 Guntrams 11 bei Schwarza am Steinfeld

Öffnungszeiten: Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag von 9 bis 16 Uhr. **Kassa:** an der Rezeption der Veranda. **Eintritt:** 5 Euro pro Person. Der Eintrittspreis wird von der Guntrams11 KG vereinnahmt und der gemeinnützigen Arche Guntrams gGmbH gutgeschrieben. Preise für **Führungen** mit größeren Gruppen auf Anfrage.

www.artenschatz.at und www.guntrams11.at Tel: 02627 833333