



Obstbaumfreunde

1 / 2018

Goldparmäne

Wenn man im August aus Richtung Dörsdorf auf die Obstbaumwiese kommt ist im September der erste Baum (rechte Hand) gut mit Äpfeln behangen. Auf dem Schild steht Goldparmäne.

Die Goldparmäne ist eine alte Sorte der Kulturäpfel. Diese Sorte wird seit vielen hundert Jahren angebaut. Was beweist, dass sie als wohlschmeckend gilt und immer gern gegessen wurde. Heutzutage ist die Goldparmäne jedoch aus dem kommerziellen Obstanbau fast verschwunden. Wie früher oft üblich wurde auch die Goldparmäne oft kurz vor der wirklichen Reife gepflückt und war dann einige Monate lagerfähig.

Der Apfel Goldparmäne ist eine von vielen Sorten der Gruppe „Parmäne“. Im Französischen heißt die Goldparmäne „Königin der Renette“. Ob die Gruppe der Parmäne mit der Gruppen der Renette zusammen liegen ist noch nicht bewiesen. Auch der Name führt nicht zu einem Ergebnis. Parmäne kommt als Wort aus dem Französischen, heißt dort „parmaine“ und ist nicht näher beschrieben. Der wissenschaftliche Name ist jedoch englisch und heißt „Malus domestica King of the Pippins“.

Man geht davon aus, das die modernen DNA-Tests in den nächsten Jahren viel über die Geschichte des Apfels be- bzw. widerlegen werden.

Da es früher an Klöstern und Adelshäusern üblich war Bäume, Büsche, Pflanzen, Zitrusfrüchte und auch Obstbäume aus aller Welt zu sammeln ist der Nachweis des ersten Anbaus schwierig. Einzelne Quellen belegen nur den ersten Anbau, bzw. den ersten Handel mit dem Kulturapfel „Goldparmäne“ (siehe Liste).



Weitere Namen	„King of the Pippins“, „Reine de Reinettes“ (Königin der Renetten), „Englische Wintergoldparmäne“
Entstehung	Anbau in Frankreich schon vor 1200, Bekannt in England vor 1700, Bekannt in Deutschland seit 1800. Die Goldparmäne wurde 1809 vom Deutschen Pomologenverein zum Anbau empfohlen.
Frucht	Mittelgroß, ca. 110g schwer, bei reichem Fruchtbehang auch kleiner. Unterschiedliche Form, meist rund. Kelcheinsenkung grün umrandet, faltig, weit und flach mit offenem Kelch. Kurzer Stiel in strahlig berosteter Stielgrube. Schale glatt, fest, wenig wachsig. Der Apfel gilt als druckfest. Bei Reife goldgelb, sonnenseits mehr oder weniger braunrot gestreift. Fruchtfleisch mittelfest, saftig, mäßig süß mit feiner Säure und gutem Aroma.
Verwertung	Frischverzehr, Most
Reife	Mitte bis Ende September, nicht windfest. Der Fruchtfall vor der Ernte kann mehr als 20% betragen. Mehrmaliges Durchpflücken wird empfohlen.
Baum	Bedingt lagerfähig, meist nur bis Weihnachten. Kugelige Krone mit steilen Leitästen und kurzem Seitenholz. Fachgerechter, jährlicher Schnitt wird empfohlen sonst besteht Neigung zum Vergreisen.
Standort	Geschützte Standorte bis mittlere Höhen bescheren gute Fruchtqualität. Trockenere Böden sind vor nassen vorzuziehen.
Blüte	Mittelspät, lange anhaltend, witterungsempfindlich, guter Pollenspender. Ausdünnen nach dem Fruchtansatz fördert die Fruchtgröße.
Anbauwert	Empfehlenswert, wenn gleich auch anfällig für Schadfaktoren und der Pflegeaufwand hoch ist.