

# Goldparmäne



<b>Weitere Namen</b>	Wintergoldparmäne, King of the Peppins, Reine de Reinettes, Englische Wintergoldparmäne, Goldrenette, Goldreineder
<b>Herkunft</b>	<p>Es handelt sich um eine sehr alte Sorte, deren Entstehung möglicherweise als Zufallssämling in England oder Frankreich vermutet wird, sie war dort schon vor 1700 bekannt und ist dann von England nach Deutschland eingeführt und von dort rasch weiterverbreitet worden.</p> <p>Obwohl sie um 1853 schon weiter verbreitet war, erfolgte erst bei der Naumburger Pomologenversammlung (Deutschland) eine Empfehlung zum allgemeinen Anbau dieser Sorte.</p> <p>In Niederösterreich ist diese beliebte Sorte noch sehr häufig anzutreffen, im Weinviertel bisweilen auch noch als Straßenobstbaum.</p>
<b>Baum</b>	Wächst in der Jugend stark, treibt aus den Endknospen stark durch, bildet daher ohne viel Nachhilfe aufrechte, pyramidenförmige Kronen, wo sich an den Leittrieben sehr bald kurzes Fruchtholz bildet (Kennzeichen dieser Sorte), nach Eintritt der baldigen Fruchtbarkeit schwachwüchsig.
<b>Pflückreife</b>	Meist im Laufe des Septembers, wenn Stiele leicht ablösbar oder Fruchtfall einsetzt.
<b>Genussreife</b>	Oktober bis Januar
<b>Frucht</b>	Die Frucht ist mittelgroß, von großen Baumformen und aus Trockengebieten auch vorwiegend klein, bei intensiv gepflegten

	<p>kleinen Baumformen auch groß, 55-60 mm hoch, 55-70 mm breit, vorwiegend rundlich kegelstumpfförmig, teils auch mäßig flach, stielbauchig, meist sehr regelmäßig, mitunter einzelne breite sehr sanfte Rippen.</p> <p>Die Schale ist vorwiegend glatt, mäßig fest, matt bis stumpf glänzend, etwas geschmeidig, unterschiedlich je nach Herkunft fettig bereift bis feinst-rau und trocken, Grundfarbe bei Genussreife goldgelb, Deckfarbe sonnenseits bis 1/2 der Oberfläche orange -, ziegel- bis leuchtend-licht-rot, darüber kräftiger, mehr oder weniger verwaschen, gestreift und gesprenkelt.</p> <p>Natürliche Berostung nur mäßig stark, bisweilen feine Rostfiguren, Schalenpunkte meist unauffällig graubraun, bei manchen Herkünften auch stellenweise auffällig.</p> <p>Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, zur Genussreife mittel-fest, später mürbe.</p>
<b>Geschmack</b>	mäßig saftig, mehr oder weniger gehaltreich süß, harmonisch säuerlich, angenehm nussig gewürzt
<b>Verwendung</b>	Tafelobst, Frischobst, Kuchenobst, Backobst, Saft, Wein, Obst-Brand, Trockenobst, Dörrobst