

## Oullins Reneklude



<b>Weitere Namen</b>	Reine Claude d'Oullins, Massot, Fausse Reine Claude, Oullins Gage, Oullins Golden, Oullins Golden Gage, Reneklude von Oullins, Oullins Reineclaude
<b>Herkunft</b>	Anfang des 19. Jahrhunderts in Oullins bei Lyon als Zufallssämling gefunden und durch die Baumschule Massot verbreitet. 1860 in Deutschland eingeführt.
<b>Baum</b>	Starker, sparriger Wuchs mit großer Krone. Mittelfrühe Blüte, selbstfruchtbar. Früh einsetzende, hohe, regelmäßige Erträge. Sehr widerstandsfähig gegen das Scharkavirus, robust, gesund und sehr ertragreich.
<b>Pflückreife</b>	Mitte August bis Mitte September
<b>Genussreife</b>	sofort nach der Ernte
<b>Frucht</b>	Groß, rund, mit gelber, bei Vollreife rötlich gefärbter Haut. Gelbes Fruchtfleisch. Die Steine lösen nur mässig vom Fruchtfleisch. Bei reichem Fruchtansatz und Nässe besteht die Gefahr des Platzens.
<b>Geschmack</b>	saftig, mit leicht würzigem, süßem Geschmack. Der Geschmack ist abhängig vom Standort und von der Jahreswitterung.
<b>Verwendung</b>	Tafelobst, Frischobst, Mus, Kompott, Einkochen und Frischverzehr