

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek



Ontario

Synonym: -

Herkunft: Kanada, um 1880, Kreuzung aus
'Northern Spy' x 'Wagenerapfel'

Genussreife: Dezember bis Mai

*Wegen seiner extrem langen Haltbarkeit – auch im
Naturlager – einst geschätzter und noch heute weit
verbreiteter Tafel- und Wirtschaftsapfel in
Hausgärten und auf Obstwiesen.*



Internationale Pomologentage am 12.11.2010 in 64385 Reichelsheim

Ontario

Synonyme: Nicht bekannt

Geschichte: Der Ontarioapfel wurde in der Provinz Ontario in Kanada aus einer Kreuzung des Northern Spy mit dem Wagenerapfel gezüchtet. In Europa wurde er 1882 von den Gebrüdern Transon in Orleans in den Handel gebracht und ist heute sehr verbreitet. Wird auch in allen neueren Obstsortenwerken empfohlen.

Die Frucht ist ziemlich groß, flach oder flachrund, misst über Kelch und Stiel 250 Millimeter, meist regelmäßig, oft aber auch flach gerippt. Kelch geschlossen, Blättchen grünwollig, zurückgeschlagen, Einsenkung geräumig, mäßig tief, etwas faltig.

Stiel kurz und dick oder auch lang und holzig, Höhle weit und tief, meistens leicht berostet.

Schale glatt, glänzend, zäh. Grundfarbe graugrün, später weißlich- oder hellgelb, die Sonnenseits blassrot verwaschen und darin dunkler rot gestreift und punktiert. Feine weiße Punkte deutlich bemerkbar. Seine lebhaftere Färbung erhält er erst gegen das Frühjahr auf dem Lager.

Fleisch weißlichgelb, fein, zart, saftig, schwach gewürzt und von sehr erfrischender, angenehmer Säure.

Kernhaus hohlachsig, offen, Kammern geräumig, mit vielen breitovalen, braunen Samen.

Reife: Baumreif Ende Oktober, soll nicht zu früh gepflückt werden, sehr druckempfindlich. Genussreife vom Dezember bis April-Mai, hält aber noch länger. Lagert auch sehr gut, welkt und schrumpft nicht.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig, bildet ausgebreitete Kronen, trägt sehr bald und außerordentlich reich, er gedeiht auf jeder Unterlage und eignet sich auch für jede Baumform, als Hochstamm für den Landwirt und als Kleinform für den Siedler und Liebhaber. An den Boden stellt er nur geringe Ansprüche, auch auf Sandboden kommt er noch gut fort. Solange er stark wächst, wird er länger, später kürzer geschnitten, das Fruchtholz mittellang.

Eignung der Frucht: Für den Selbstversorger, die schönen, gleichmäßigen Früchte, für den Markt, wo der Apfel von denen, die seine gute Lagerfähigkeit bereits kennen, gern gekauft wird. Er ist auch ein guter Küchenapfel.

Literatur

Gartenzeitschrift „Nach der Arbeit“, erschienen in den Jahren 1935-1956

Ontario
- Ansichten und Schnitte -

Saftwerte am 04.11.2002
in der Reinbeker
Hobymosterei:
45° Oechsle
10,3 Gramm/Ltr Säure



Fotos, Layout und Druck: Reinbeker Hobymosterei 05.03.2011