

## Karmeliter Renette

<b>Art:</b>	Apfel - Kulturapfel
<b>Abstammung:</b>	unbekannt x unbekannt
<b>Ersterwähnung:</b>	1667
<b>Ursprungsland:</b>	FRA
<b>Ursprungsort:</b>	Namensgeber ist ein Religiöser Orden, die Karmeliter
<b>Verbreitung Region:</b>	im 19. Jh. in Kärnten, in Oberösterreich, in der Schweiz, in Deutschland und in Frankreich verbreitet
<b>Bemerkungen:</b>	1204 schon in Norfolk/GBR als OLD Pearmain

### Charakterisierung

<b>Frucht:</b>	Größe: mittel; Grundfarbe: grüngelb; Deckfarbe: braunrot; typische graue Rostpunkte; Fruchtfleisch: weiß bis gelblich, saftig, Geschmack süßsauerlich
<b>Erntereife:</b>	Oktober
<b>Genussreife:</b>	November - März
<b>Verwendung:</b>	Tafelapfel, Wirtschaftsapfel, Mostapfel
<b>Standort:</b>	benötigt guten Boden (z.B. Lehm), warm, windgeschützt
<b>Besonderheiten:</b>	späte Blüte, leidet in rauen Lagen Blattläusen, wurde mit Vorliebe in Alleen verwendet

### Evaluierung

<b>Schorfbefall Blatt:</b>	stark
<b>Schorfbefall Frucht:</b>	mittel
<b>Mehltau Blatt:</b>	mittel



Foto: Julius Kühn-Institut

### Synonyme:

Forellen Renette  
Getüpfelte Renette  
Grüne Renette  
Lange Rotgestreifte Renette  
Ludwigsburger Renette  
Möriker  
Reinette des Carmes

