

Goldparmäne

Die **Goldparmäne**, auch *Wintergoldparmäne* genannt, ist eine Sorte des Kulturapfels. Der Apfel galt über viele Jahrhunderte als eine der besten Tafelobstsorten. Die hohe Wertschätzung dieser Sorte drückt sich auch in der französischen Sortenbezeichnung *Reine des Reinettes* (Königin der Prinzessinnen) aus. Aus dem Sortiment des modernen Erwerbsanbaus ist die Goldparmäne jedoch nahezu verschwunden, da sie sehr krankheits- und schädlingsanfällig ist und nur mit großem Sachverstand, was Schnitt und Pflege angeht, zu produzieren ist.

Die Goldparmäne ist eine der ältesten Apfelsorten. Sie entstand wahrscheinlich um 1510 in der Normandie. Der Apfel ist flach kugelig mit einer breiten oder fast ebenen Kelchfläche. Die Grundfarbe ist grüngelb bis gelb. Die Deckfarbe orange geht ins rot über. es sind leichte Streifen erkennbar. Die Blüte beginnt in der zweiten Aprilhälfte und endet Anfang Mai. Die sortentypisch nussig schmeckenden, relativ säurearmen Äpfel sind ab Ende September erntereif und müssen vor dem Verzehr einige Wochen gelagert werden. Genussreif sind sie dann von Oktober bis Januar. Wenn die Lagerzeit weit fortgeschritten ist, fällt die Schale ein, was aber nur ein Schönheitsfehler ist.

In der Anfangszeit ziehen die Leitäste steil nach oben, diese gilt es durch Schnittmaßnahmen in Zaum zu halten. Ansonsten entwickelt der Baum eine kugelige Form.

Der Baum ist anfällig für Krankheiten und verlangt nährstoffreiche Böden, die Früchte sind anfällig für Glasigkeit und Stippe.