

Rother Weinapfel, een vooralsnog onopgeloste pomologische puzzel

Inmiddels al vrij lang geleden, in 1997, werd ons op een determineer-bijeenkomst georganiseerd door de Noordelijke Pomologische Vereniging (NPV), te Gelselaar, in de Gelderse Achterhoek, een appel ter identificatie aangeboden waarvan de eigenaar alleen de lokale naam Wienappel kende. We hebben aan deze appel tot dusverre echter nooit een met zekerheid vastgestelde 'echte' naam kunnen verbinden.

Sindsdien zijn wij deze appel bij meerdere gelegenheden tegen gekomen en hebben zelfs de boomkweker in ons deel van Gelderland kunnen traceren (Westerhof, De Heurne).

Hij had dit ras vanaf begin 1900 met name in het zuidelijk deel van de Achterhoek verspreid. Naar zijn eigen informatie was de oorsprong van zijn Wienappel een al oude boom die bij de boerderij van zijn voorouders, dicht bij de grens met Duitsland, had gestaan.



Fig. 1 Is dit de Rother Weinapfel in The Apples of New York (Beach, S.A., 1905)?

Vele jaren van spoorwerk in de oude Nederlandse en Duitse pomologische literatuur, maar ook navraag bij Duitse collega's leverden echter geen bevredigende resultaten op. Bij het doornemen van het ongeëvenaarde pomologische standaardwerk, *The Apples of New York* (Beach, S.A., 1905), kwamen wij echter een korte vermelding van een appel tegen die leidde tot de voorlopige conclusie dat we in het geval van de Wienappel waarschijnlijk te maken hebben met de door Beach zelfs bij haar Duitse naam, Rother

Weinapfel (syn. Red Wine), genoemde appel. Beach geeft hiervan helaas maar een korte beschrijving, zonder afbeelding. Hij rangschikt haar onder de groep van Russische appels van het lowland raspberry type ('laagland framboos-type').

Om voor ons onbegrepen redenen is deze appel kennelijk nooit beschreven, noch ooit genoemd in de Duitse pomologische literatuur, hoewel deze ongetwijfeld uit Duitsland stamt en onder haar Duitse naam, door vroege Duitse emigranten naar Amerika meegenomen zal zijn.

Ik heb intussen een aantal malen pogingen gedaan om informatie omtrent het mogelijke ook nog huidige voorkomen van deze appel in genenbanken, bij particulieren, of bij boomkwekers the USA, maar dit is tot dusver helaas zonder resultaat gebleven.

In conclusie: ik zou het buitengewoon waarderen om nadere informatie omtrent deze appel te ontvangen voor het geval iemand in Duitsland, of in de USA, of met nauwe contacten aldaar, nadere informatie weet te bemachtigen omtrent deze buitengewoon interessante appel.

Wij houden ons ten zeerste aanbevolen voor nadere informatie omtrent het ook nu mogelijk nog voorkomen van deze interessante appel, bijvoorbeeld in genenbanken waar dan ook ter wereld, waarin grote collecties historische appelrassen zijn ondergebracht, of die mogelijk zelfs tot op de dag van vandaag nog wordt gekweekt door particulieren.

Voor een afbeelding van de onderhavige appel mag ik verwijzen naar de betreffende sectie op mijn website www.vergetenfruitrassen.nl

De belangrijkste vruchtkenmerken van onze veronderstelde Rother Weinapfel

Vruchtvorm: middelgroot, overwegend rond, soms licht hoog-gevormd, enigszins buikig naar kelkzijde, afgeplat aan steelzijde.

Schil: glad, lichtgroen, bij afrijping witgeel van kleur. Afhankelijk van stadium van rijpheid en mate van zonbeschijning, op de zongerichte zijde gedeeltelijk tot overwegend vlekkerig bloed-rood geblost, met daar overheen, vaag zichtbare, wat donkerder rode strepen. Bij intensieve zonbeschijning is de appel over het grootste deel van het oppervlak meer egaal en intensiever bloed-rood gekleurd.

Steel: dun, middellang, boven de vrucht uitstekend, groen tot licht bruin van kleur.

Steelholte: middeldiep, meest ondiep trechtersvormig, met enige lichte, olijfgroene, enigszins straalvormig uitwaaiierende roest bekleed.

Kelk: klein, gesloten, met korte groene, aan de basis vergroeide kelkblaadjes, die sterk wollig zijn aan de onderzijde.

Kelkholte: middelwijd, enigszins verzonken, met lichte ribben.

Klokhuis: klein, nauw en compact, met weinig, relatief kleine pitten.

Vruchtvlies: sneeuwwit, ook wel met enig rood doortrokken, tamelijk zacht, aromatisch en zachtzuur, maar vrij zoet door hoog suikergehalte

Tijd van rijpheid en gebruik:

Vanaf begin september plukrijp en geschikt voor consumptie

Houdbaarheid:

Vrij goed, bij tijdige pluk en bij koele, beschutte buitenbewaring wel tot het eind oktober geschikt voor consumptie. In de koeling houdbaar tot het einde van het jaar.

(H.W. Rossel, sept. 2017)

Eerder gepubliceerd in De Slanke Spil, Nieuwsbrief van de donateurs van de Stichting Vrienden van het Fruitteeltmuseum, Kapelle (Zld.), no. 30 (nov. 2017, pg. 6