

Schweizer Apfelfrühsorte

'Galmac'

Zahlreiche neue Apfelsorten reifen erst Mitte bis Ende September und sind für die Langzeitlagerung bestimmt. Und die großen Handelsketten bevorzugen eine ganzjährige Versorgung mit derselben Apfelsorte. Ist da noch Platz für eine frühe Sorte, die nur für kurze Zeit am Markt das Sortiment bereichert?



Fruchtbehang kurz vor der Ernte

Foto: Kellerhals

Für frühe Anbauregionen und -lagen ist seit Kurzem eine Apfelsorte auf dem Markt, die bereits im August das Sortiment attraktiv erweitert: 'Galmac' ('Jerseymac' × 'Gala'), eine Sorte des inzwischen pensionierten Apfelmäherers Charly Rappard vom Centre de Fougères (Wallis/CH) der Forschungsanstalt Changins-Wädenswil. Bereits 1996 mit Sortenschutz herausgegeben, wird 'Galmac' aktuell in der Schweiz, in Frankreich und vereinzelt im süddeutschen Raum gepflanzt.

Frucht- und Baumeigenschaften

Der Tafelapfel ist aufgrund seiner leuchtend roten Deckfarbe sehr attraktiv und weist eine für die frühe Reifezeit Anfang bis Mitte August sehr gute, wenn auch begrenzte Haltbarkeit von 4 bis 6 Wochen auf. Die 65 bis 80 mm großen Früchte sind glattschalig und nicht berostet. Das saftige, feste Fruchtfleisch schmeckt erfrischend süß-säuerlich und leicht parfümiert.

Der Baum wächst mittelstark und blüht mittelfrüh. Der Pollen ist gut und die Erträge sind trotz früher Reife beachtlich. Eine Behangregulierung wird empfohlen. Die Sorte ist mäßig anfällig für Schorf, ziemlich robust gegen Mehltau und zeigt keine Stippe. Im Vergleich mit dem 14 Tage später reifenden 'Gala' oder der Lagersorte 'La Flamboyante'

('Mairac') überzeugt 'Galmac' als Frühsorte mit hervorragenden Fruchteigenschaften (Tabelle).

2005 bis 2007 wurden in Wädenswil 3 Tage nach der Ernte im Durchschnitt eine Festigkeit von 8,6 kg, ein Zuckergehalt von 11,6 °Brix und ein Säuregehalt von 7,1 g gemessen. Bei einer Temperatur von 4° C im Kühllager blieb die Festigkeit 4 Wochen lang nahezu konstant. Nach 8 Wochen Kühllagerung nahm sie um 15 % ab, was aber immer noch gute Essqualität bedeutet. Der Zuckergehalt stieg in dieser Zeit auf 12,8 °Brix.

Im direkten Vergleich mit der Frühsorte 'Summerred' schnitt 'Galmac' in einem Verbrauchertest am Genfer See besser ab und überzeugte bei Geschmack, Aussehen und der Gesamtbeurteilung.

Michael Weber, VariCom GmbH Wädenswil

Bezugsquellen

- ▶ Baumschule Ganter, Tel. 07642-1061, Fax -2685
- ▶ Baumschule Jäger, Tel. 06203-3688, Fax -17263
- ▶ Baumschule Langen, Tel. 02153-3185, Fax -13232
- ▶ Baumschule Schneider, Tel. 06203-89730, Fax -83281
- ▶ Baumschule Valois, Kirchberger Str. 2, 88090 Immenstaad, Tel. 0171-8179905

Die Rechte zur Vermehrung von 'Galmac' liegen bei VariCom/CH, Artus Group und dem Konsortium Südtiroler Baumschuler.

Info: Michael Weber, VariCom GmbH, Schloss, Postfach 185, CH-8820 Wädenswil, Tel. 0041/44-7836196, mweber@varicom.ch

Qualitätseigenschaften von 'Galmac' und Elternsorten*

Sorte	Festigkeit kg/cm ²	Zuckergehalt °Brix	Säure g/l Apfelsäure
Galmac	7,8	11,9	6,6
Gala	8,7	11,9	4,6
Mairac	8,8	13,0	10,7

* Messung jeweils 10 Tage nach der Ernte und Lagerung im Kühllager, Mittelwerte 2001 bis 2004 von 20 bis 25 Früchten am Standort Les Fougères, Wallis/CH