

**Graue französische Renette**, auch Echte graue französische Renette, Graue Renette / Graue Herbstrenette und weitere französische Namen



**Er steht bei uns:  
im Garten 2.  
Reihe 3: Baum 10 und 11**

Die Graue Französische Renette (auch: Echte graue französische Renette, Graue Renette / Graue Herbstrenette und weitere französische Namen) ist eine alte Sorte des Kulturapfels (*Malus domestica*), die zur Gruppe der Renetten zählt.

Sie entstand vermutlich **im 12. Jahrhundert in Frankreich**, anderen Quellen zufolge **im 16. Jahrhundert im Kloster Morimond** – womit sie eine **der ältesten bekannten Apfelsorten** ist.

Die großen Äpfel sind rund und abgeflacht und haben eine grüne, später gelbe Grundfarbe mit einer roten Deckfarbe. Die Schale ist trocken und rau und meist braun berostet. Die Früchte sind **im Oktober pflückreif und sollten so lange wie möglich am Baum belassen werden**.

Sie ist ab **Dezember bis März genussreif**, kann aber auch bis zum Ende des Frühjahres gelagert werden.

Der Baum wächst **stark und bildet breite Baumkronen**. Weiterhin verlangt er feuchte, nährstoffreiche und warme Standorte.

### **Kurzbeschreibung**

Alte Sorte mit kartoffelartig graubraun berosteten Früchten. Wirtschaftsapfel bzw. säuerlicher Tafelapfel. Baum mittelstark bis stark wachsend, robust gegenüber Krankheiten. Anm.: Diverse in Deutschland existierende Referenzen der Sorten 'Graue Französische Renette' und 'Damason Renette' haben sich bei einem molekulargenetischen Test als identisch erwiesen. Die Frage der Sortenidentität oder -diversität beider historisch beschriebener Sorten ist damit vorerst offen.

### **Erntezeitpunkt**

10.10.-24.10.

### **Verwendung**

Tafelapfel/Wirtschaftsapfel

### **Lagermöglichkeit**

4-5 Monate

### **Geschmack (1=sehr gut)**

3+

### **Wuchs:**

Triploide Sorte. Anfangs sehr stark, dann schwächer

### **Krone:**

Groß bis mittelgroß, breitkugelig, selten geschlossen und bei schwachem Schnitt betonte Fruchtbogenbildung

### **Fruchtholz:**

Kein Hinweis in der Fachliteratur und noch keine eigenen Erfahrungen

### **Windfest:**

Neigung zu vorzeitigem Fruchtfall

### **Ernte/Ertrag:**

Früh einsetzend, regelmäßig, hoch. Fachgerechtes Ausdünnen bei hoher Behangdichte verbessert die Fruchteigenschaften

### **Verkostungsergebnis**

Säurebetont, dabei aber noch guter Zuckergehalt, angenehmer Geschmack.

### **Ausführliche Beschreibung**

Sozusagen die "graue Maus" unter den Apfelsorten, die man früher bewusst auch an Straßen und Wegen pflanzte, weil die Früchte weniger zum Diebstahl einluden als andere Sorten. Die Früchte seien "nicht angrifflich", lobte man sie deshalb in einer alten Obstbauzeitschrift.

In dem schwierigen Obstjahr 2017 erwies sich die wahre Qualität dieser “grauen Maus”: Trotz der hohen Niederschläge im Spätsommer und Herbst waren die Früchte absolut schorffrei – und auch kaum betroffen von den sog. ‘Regenflecken’ (die bei anderen Sorten das Äußere der Frucht z.T. deutlich beeinträchtigt haben).

Und nach 3 Monaten Lagerung schmecken die Früchte der Apfelsorte Graue Französische Renette zwar noch immer vorwiegend säuerlich, jedoch durchaus leicht aromatisch und keineswegs fade.