



Idared

Gilt als eine ertragreiche und besonders lagerfähige amerikanische Apfelsorte, die über viele Jahrzehnte im Erwerbsanbau eine wichtige Rolle spielte. Die Sorte zeichnet sich durch ihre attraktive dunkelrote Färbung, druckfeste Früchte, frühe und hohe Erträge sowie eine außergewöhnlich lange Lagerfähigkeit aus. Geschmacklich ist der Idared allerdings eher zurückhaltend und besitzt nur wenig ausgeprägtes Aroma. Seine Stärken liegen daher weniger in der geschmacklichen Spitzenqualität als in der Zuverlässigkeit, Fruchtfestigkeit und Lagerfähigkeit. Für Hausgärten und geeignete Streuobststandorte ist er interessant, aufgrund seiner hohen Mehltau- und Feuerbrandanfälligkeit jedoch nicht als besonders robuste Sorte einzustufen.



Bildquelle: <https://www.streuobst-in-bayern.de/listing/type=venus:AppleType?sort=name,0&sheet=6>

Reifegruppe

Wintersorte

Mutanten

Bekannt sind unter anderem 'Red Idared' und 'Red Noue 8936', wobei letztere unter Sortenschutz steht. Die Mutanten zeichnen sich insbesondere durch eine intensivere Rotfärbung der Früchte aus.



Entstehung

USA. Die Sorte wurde um 1935 von L. Verner an der Versuchsstation in Moscow, Idaho, aus der Kreuzung 'Jonathan' × 'Wagenerapfel' gezüchtet. Seit 1942 befindet sie sich im Handel und verbreitete sich insbesondere wegen ihrer hohen Erträge, attraktiven Fruchtfarbe und hervorragenden Lagereigenschaften.

Blüte

Früh, reich und mittel frostempfindlich. Die Blüte dauert mittel bis lang an. Idared ist ein guter Pollenspender und besitzt regelmäßig einen hohen Blütenbesatz. Aufgrund des meist starken Fruchtausatzes ist eine Ausdünnung empfehlenswert, um die Fruchtgröße und Fruchtqualität zu verbessern.

Frucht

Mittelgroß bis groß, etwa 140 g schwer, meist rundlich bis flachrund und regelmäßig geformt. Die grünlichgelbe Grundfarbe wird zur Reife von einer auffälligen hell- bis dunkelroten, häufig flächigen oder marmorierten Deckfarbe überzogen. Die Schale ist glatt, fest und etwas wachsig. Das cremefarbene Fruchtfleisch ist fest, saftig und druckfest. Der Geschmack ist überwiegend süßlich mit leichter Säure, jedoch mit nur schwach ausgeprägtem Aroma. Dadurch wirkt der Idared im Vergleich zu aromatischeren alten Sorten eher mild und etwas flach.

Reife

Pflückreif ab Mitte bis Ende Oktober. Die Früchte sind windfest und bleiben auch über die Baumreife hinaus vergleichsweise lange am Baum. Die Genussreife beginnt etwa ab Dezember. Im kühlen Naturlager können die Äpfel etwa fünf bis sechs Monate gelagert werden, unter kontrollierten Kühllagerbedingungen sogar bis April oder Mai. Bei zu später Ernte oder ungünstiger Lagerung kann es allerdings zu Fleischbräune kommen.

Verwertung

Vor allem als Tafelapfel für den Frischverzehr geeignet. Durch das feste Fruchtfleisch eignet sich Idared außerdem zum Backen, Kochen, für Kompott und zur Saftbereitung. Seine besondere Stärke liegt jedoch in der Lagerfähigkeit und der langen Verfügbarkeit als Frischapfel. Aufgrund des eher geringen Aromas ist er für hochwertige Verarbeitungsprodukte weniger interessant als aromatischere Sorten.

Ertrag

Sehr früh einsetzend, hoch bis sehr hoch und regelmäßig. Unter günstigen Bedingungen können bereits ab dem dritten Standjahr nennenswerte Erträge erzielt werden. Die Sorte gilt als ausgesprochen ertragssicher und zeigt nur eine geringe beziehungsweise keine ausgeprägte Alternanz. Wegen des starken Fruchtausatzes sollte jedoch regelmäßig ausgedünnt werden.



Baum

Mittelstark bis schwach wachsend, mit hochpyramidaler bis breit aufrechter Krone. Die Leitäste wachsen zunächst aufrecht, während die Seitentriebe teilweise hängen. Der Baum ist gut verzweigt und bildet reichlich Fruchtholz. Im Vollertragsalter lässt die Wuchskraft nach. Ein regelmäßiger Erneuerungsschnitt ist deshalb sinnvoll, um junges Fruchtholz zu fördern und einer Überalterung der Krone entgegenzuwirken. Das Holz gilt als nicht besonders frostfest.

Standort

Bevorzugt warme, sonnige und geschützte Lagen mit nährstoffreichen, ausreichend feuchten Böden. Auch mittlere Höhenlagen sind bei günstiger Exposition möglich. Sehr trockene Standorte sollten vermieden werden. Für eine gute Fruchtentwicklung sind eine ausreichende Wasserversorgung und eine gute Nährstoffversorgung wichtig.

Anfälligkeit

Insgesamt keine besonders robuste Sorte. Eine starke Anfälligkeit für Feuerbrand und eine sehr starke Anfälligkeit für Mehltau sind wesentliche Schwächen. Auch gegenüber Schorf besteht eine erhöhte Anfälligkeit, wobei verschiedene Quellen die Stärke unterschiedlich bewerten. Zusätzlich können Virose und der sogenannte Jonathan-Spot mit schwarzen Flecken auf der Schale auftreten.

Anbauwert

Eine leistungsfähige und besonders lagerfähige Sorte, deren größte Vorzüge in den frühen, hohen und regelmäßigen Erträgen sowie in der sehr guten Lagerfähigkeit liegen. Die attraktive dunkelrote Frucht und ihre Druckfestigkeit waren wesentliche Gründe für ihre lange Bedeutung im Erwerbsanbau. Geschmacklich bleibt Idared jedoch deutlich hinter aromatischeren Tafeläpfeln zurück. Für den extensiven Streuobstanbau ist die Sorte wegen ihrer starken Mehltau- und Feuerbrandanfälligkeit nur eingeschränkt empfehlenswert. In warmen, nährstoffreichen Lagen und bei regelmäßiger Pflege kann sie dennoch eine zuverlässige Lagersorte für den Hausgarten darstellen.

Zusätzliche Informationen

- Empfindlich gegen Feuerbrand: stark
- Empfindlich gegen Schorf: mittel bis stark
- Empfindlichkeit gegen Mehltau: stark bis sehr stark
- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: Virose, Jonathan-Spot, teilweise Obstbaumkrebs
- Eignung für Tafel: geeignet



- Eignung zum Backen: gut geeignet
- Eignung für Saft und Most: gut geeignet
- Besonderheit: hervorragende Lagerfähigkeit bei gleichzeitig sehr hoher Ertragssicherheit
- Streuobstanbau: bedingt geeignet, vor allem für warme und nährstoffreiche Standorte