



Ingrid Marie

Gilt als eine traditionsreiche dänische Herbstapfelsorte mit besonders feinem, würzigem Aroma und deutlicher Verwandtschaft zum Geschmack des Cox Orange. Die Sorte zeichnet sich durch ihre attraktive dunkelrote Färbung, saftige Früchte und eine gute Eignung als hochwertiger Tafelapfel aus. Gleichzeitig gilt Ingrid Marie als anspruchsvoll und krankheitsanfällig und benötigt einen geeigneten Standort sowie regelmäßige Pflege. Besonders in milden, eher feuchten Lagen kann sie ihre guten Fruchteigenschaften entwickeln. Für erfahrene Anbauer und Liebhaber aromatischer alter Sorten ist sie trotz ihrer Schwächen interessant.



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

Reifegruppe

Herbstsorte

Mutanten

Bekannt ist insbesondere 'Karin Schneider', eine Mutation mit besonders flächiger, dunkelroter Deckfarbe. Außerdem wird 'Quast' als weitere Mutante geführt.

Entstehung

Dänemark. Die Sorte entstand um 1910 an der Gartenbauschule Flemløse auf der Insel Fünen als Zufallssämling, vermutlich aus '**Cox Orange**'. Der Baum wurde von



dem Lehrer K. Madsen entdeckt und nach dessen Tochter Ingrid Marie benannt. Seit 1936 befindet sich die Sorte im Handel. Als mögliche Abstammung wird neben Cox Orange auch Cox Pomona genannt.

Blüte

Mittelspät und etwas empfindlich. Die Blüten erscheinen überwiegend an zweijährigem Fruchtholz. Ingrid Marie ist ein guter Pollenspender. Bei starkem Fruchtansatz ist eine kräftige Ausdünnung empfehlenswert, da dadurch größere und qualitativ bessere Früchte erzielt und die Neigung zur Alternanz vermindert werden kann.

Frucht

Mittelgroß, selten groß, etwa 120 g schwer. Die Form ist flach bis breitrund und meist regelmäßig. Die gelbgrüne Grundfarbe wird bei Reife von einer kräftigen dunkelroten, häufig marmorierten und gestreiften Deckfarbe überzogen. Typisch sind die zahlreichen großen, hellen Schalenpunkte. Die Schale ist dick, derb und leicht wachsig. Das cremegelbe bis grünlichweiße Fruchtfleisch ist grobzellig, saftig und zunächst fest, wird bei längerer Lagerung jedoch zunehmend mürbe. Der Geschmack ist süßsauerlich, kräftig und feinwürzig mit einem charakteristischen Aroma, das an Cox Orange erinnert.

Reife

Pflückreif ab Anfang bis Mitte September. Wegen der Neigung zu vorzeitigem Fruchtfall empfiehlt sich ein mehrmaliges Durchpflücken. Die Genussreife beginnt im Oktober. Im kühlen Naturlager sind die Früchte etwa bis Dezember haltbar, unter geeigneten Kühllagerbedingungen bis etwa Januar. Während der Lagerung nimmt die Festigkeit ab; überlagerte Früchte werden mehlig und verlieren an Aroma. Eine regelmäßige Kontrolle auf Fruchtfäulen ist wichtig.

Verwertung

Vor allem als hochwertiger Tafelapfel für den Frischverzehr geeignet. Aufgrund des aromatischen und saftigen Fruchtfleisches eignet sich Ingrid Marie außerdem für Kompott, Mus und Backwaren. Auch als Wirtschaftsapfel ist die Sorte verwendbar, ihre größte Stärke liegt jedoch eindeutig in der Frischqualität.

Ertrag

Mittelfrüh einsetzend, meist mittel bis hoch, jedoch deutlich schwankend. Die Sorte kann zu Alternanz neigen, wobei die Ausprägung stark vom Standort und von der Pflege abhängt. Zusätzlich können Fruchtfäulen bereits am Baum zu erheblichen Ertragseinbußen führen. Eine konsequente Ausdünnung und regelmäßige Fruchtholzerneuerung helfen, die Erträge und Fruchtqualität zu stabilisieren.

Baum



Mittelstark wachsend mit breitpyramidalem, dichtem und ausladendem Kronenaufbau. Die dünneren Außenäste hängen teilweise über. Der Baum verzweigt sich reichlich und bildet viel kurzes Fruchtholz. Aufgrund der dichten Krone ist der Schnittaufwand vergleichsweise hoch. Regelmäßige Überwachungs- und Erhaltungsschnitte sind notwendig, um eine ausreichende Belichtung zu gewährleisten und die Fruchttäste regelmäßig zu erneuern. Das Holz gilt als nicht besonders frostfest.

Standort

Bevorzugt mildes, eher feuchtes Klima und leichte, nährstoffreiche sowie ausreichend frische Böden. Besonders gut eignet sich ein Standort mit maritimem beziehungsweise gemäßigttem Klima. Auf trockenen Standorten kann es zu Fruchtrissen kommen, wodurch anschließend Fruchtfäulen begünstigt werden. In ungeeigneten Lagen treten die ohnehin vorhandenen Krankheitsprobleme stärker hervor.

Anfälligkeit

Insgesamt eine empfindliche und pflegeintensive Sorte. Eine hohe bis starke Anfälligkeit besteht insbesondere für Schorf, Mehltau, Feuerbrand und Obstbaumkrebs. An den Früchten können außerdem Stippe, Frucht- und Braunfäule sowie Glasigkeit auftreten. Bei trockener und heißer Witterung besteht eine erhöhte Gefahr von Fruchtrissen, die wiederum Fruchtonilias und Fäulnis begünstigen.

Anbauwert

Eine geschmacklich hochwertige alte Tafelapfelsorte mit besonderem kulturhistorischem Wert, deren Stärken vor allem im feinen, würzigen Aroma, der Saftigkeit und der attraktiven dunkelroten Fruchtfarbe liegen. Ihre Schwächen sind die hohe Krankheitsanfälligkeit, die Neigung zu Fruchtfäulen, der erhöhte Schnitt- und Pflegeaufwand sowie die teilweise unregelmäßigen Erträge. Für den extensiven Streuobstanbau ist Ingrid Marie daher nur bedingt geeignet. In milden, ausreichend feuchten Lagen und bei fachgerechter Pflege kann sie jedoch ausgezeichnete Früchte liefern. Für Liebhaber aromatischer, traditioneller Tafeläpfel ist die Sorte besonders empfehlenswert.

Zusätzliche Informationen

- Empfindlich gegen Feuerbrand: stark
- Empfindlich gegen Schorf: stark
- Empfindlichkeit gegen Mehltau: stark
- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: stark für Obstbaumkrebs, Frucht- und Braunfäule; außerdem Stippe und Fruchtrisse



- Eignung für Tafel: gut bis sehr gut geeignet
- Eignung zum Backen: gut geeignet
- Eignung für Saft und Most: geeignet
- Besonderheiten: feinwürziges, an Cox Orange erinnerndes Aroma und kräftig kunkelrote Fruchtfarbe
- Streuobstanbau: bedingt geeignet, vorzugsweise in milden, feuchten Lagen