

	<p>Objekt: Rote Goldparmäne (3. rechts der Skulptur)</p> <p>Museum: Kulturzentrum Sinsteden des Rhein-Kreises Neuss Grevenbroicher Straße 29 41569 Rommerskirchen 02183-7045 manuela.broisch- hoehner@rhein-kreis-neuss.de</p> <p>Sammlung: Weiterführende Informationen zu den Ausstellungsstücken</p> <p>Inventarnummer: KS023/80002</p>
--	--

## Beschreibung

Die Goldparmäne ist eine der ältesten Apfelsorten und entstand wahrscheinlich um 1510 in der Normandie. Im 18. Jahrhundert gelangte die Sorte über England nach Deutschland. Er ist ein Kulturapfel.

Sie ist ein Kulturapfel, das heißt er ist das Ergebnis einer Züchtung, im Unterschied zum Wildapfel. Die Leitäste des jungen Baums ziehen steil nach oben, was Schnittmaßnahmen erforderlich macht. Bei der früher üblichen relativ frühen Ernte Ende September mussten die Äpfel vor dem Verzehr einige Wochen gelagert werden. Sie waren dann von Oktober bis Januar genussreif. Es ist auch möglich, die Äpfel bis zur Genussreife am Baum zu belassen, es kann dann jedoch in einem beschränkten Maße zu einem natürlichen Fruchtfall kommen. Der Apfel selbst klein bis mittelgroß und kugelig bis hochgebaut, seine Grundfarbe ist grüngelb bis gelb, während die Deckfarbe von Orange in Rot (Sonnenseite) übergehen kann. Zudem sind leichte Streifen erkennbar. Der Baum ist sommergrün und trägt mittelgrüne Blätter. Die Form der Blätter ist eiförmig mit einem gesägten Rand.

Die Blüte beginnt Ende April, Anfang Mai. Sein Geschmack ist eine fruchtige Mischung aus süß und sauer mit leicht nussigem Aroma.

Die winterharte Pflanze verträgt Temperaturen bis -33°C. Diese Sorte stellt allerdings hohe Anforderungen an der Standort. So bevorzugt er vor allem sonnige und warme Standorte, die zudem etwas geschützt liegen sollten.

Dieser Apfel gehörte einst zu den wichtigsten Tafeläpfeln in ganz Europa. Und gehört weit ins 20. Jahrhundert zu den beliebtesten Apfelsorten in Deutschland. Die Franzosen nennen die Goldparmäne - "Königin der Reinetten" ("Reine des Reinetes").

## Ausführliche Beschreibung

Neben dem frisch Verzehr eignet sich der Apfel auch hervorragend für die Herstellung von Saft, Mus und Dörrobst. Auch zum Backen eignet er sich gut.

## Grunddaten

Material/Technik: Holz  
Maße:

## Ereignisse

Hergestellt	wann	1980-2000
	wer	
	wo	Sinsteden

## Schlagworte

- Apfel
- Baumpflanzung
- Obstbaum
- Äpfel