

# Ingrid Marie en Karin Schneider

## Het betere alternatief voor de Sterappel



Karin Schneider.

**Bij veel ouderen roept de naam Sterappel nostalgische gevoelens op en nog vaak wordt er gevraagd naar een boompje van de Sterappel. Als kind vonden we de rode ster zo mooi die je zag als je de appel doorsneed. En de mooie rode kleur van de schil natuurlijk.**

Maar de Sterappel heeft grote nadelen, want hij kan alleen op een sterke onderstam gedijen en draagt dan pas na een jaar of vijftien. Ook haalt de appel de kerst niet, terwijl gedacht wordt dat het een fraaie appel voor kerstmis is. Bovendien kan de fraaie rode kleur alleen door inten-

sieve zorg bereikt worden: tijdig plukken en dan uitspreiden op stro en van tijd tot tijd draaien in de zon.

Ingrid Marie en de donkerrode mutant ervan, Karin Schneider, zijn als kerstappels veel meer geschikt. Uiterlijk lijken ze veel op de Sterappel: fraai donkerrood met witte stippen. Als je ze doorsnijdt, zie je ook rode stippen. Maar ze zijn wat langer te bewaren, kleuren fraaier en smaken bovendien beter dan de Sterappel. Beide, Ingrid Marie en Karin Schneider, prefereren een koel en vochtig zeeklimaat. Dan krijgen ze hun lekkere Cox-aroma. Ze zijn vooral in gebieden rond de Oostzee veel aangeplant: Denemarken, Zuid-Zweden, Noord-Duitsland (het Alte Land bij Hamburg) en Polen. Bij ons is Ingrid Marie vanaf de vijftiger jaren tot in de zeventiger jaren in de handel geweest. Tegenwoordig vinden we deze appel niet meer in onze winkels.

### Herkomst

Het verhaal van de Ingrid Marie begint in de winter van 1908, die in Denemarken ongewoon streng was. Er heerste honger, mensen raakten verzwakt en er brak griep uit die veel mensen trof. Eén van de slachtoffers op maandag 9 maart was Ingrid Marie, dochter van Christine en Carl Madsen, een gerespecteerde onderwijzer op de



Carl Madsen, vinder van de Ingrid Marie.

dorpsschool van het gehucht Høed in de gemeente Glamsbjerg bij Flemløse op het Deense eiland Funen. Het meisje werd slechts zes jaar oud. Volgens de overlijdensakte overleed ze na twee dagen aan de griep. Zij was door een leveraandoening op vierjarige leeftijd al verzwakt. Ze werd begraven op het plaatselijke kerkhof van Flemløse, waar het familiegraf nog steeds bestaat.

Een zaailingappel kwam op tussen de frambozenstruiken van de tuin bij de dorpsschool. Toen deze in 1915 vruchten droeg, bleek dat ze heel goed smaakten en er ook fraai uitzagen. Carl Madsen nam contact op met de plaatselijke fruitteler M.H. Mose, die een paar vruchten naar de Deense pomoloog C. Matthiesen stuurde. Deze stelde voor om de appel naar de vindplaats van de appel te noemen: Glamsbjerg Reinet. De rouwende ouders wilden echter dat de appel naar hun dochtertje werd vernoemd, zodat zij op die manier voort zou leven. Fruitteler Mose begon de Ingrid Marie te



Ingrid Marie.



Ingrid Marie.



Karin Schneider.

verspreiden over het eiland Funen. Ze werden zo goed bevonden dat het ras al snel in heel Denemarken aangeplant werd en vandaaruit in Noord- en West-Europa. In Denemarken is de appel in de winkels ook te koop als Høed Orange.

Als door een wonder leeft de gehavende moederboom nog steeds, hoewel hij tientallen jaren verwaarloosd is. Een groot deel van de kroon is bij een storm in 1958 afgebroken. Een kleine metalen plaquette uit 1959 staat ernaast. De boom staat bij de voormalige school die nu een privéwoning is. Hij is vanaf de weg te zien. Het adres is: Høed Gamle Skole, Ebberupvej 27, bij Voldtofte, gemeente Glamsbjerg.

### Ouderbomen

Altijd werd vermoed dat Ingrid Marie een toevalsaailling was van Cox's Orange en dit is bevestigd door recent Zweeds onderzoek. De vader blijkt de Deense appel 'Guldborg' te zijn (genoemd naar een klein dorp op het eiland Lolland).

Ingrid Marie is later ook bekend geworden omdat het de vader is van onze Elstar (de moederboom daarvan is Golden Delicious). Andere nakomelingen zijn Alice, Aroma, Katje en Kim.

### Karin Schneider

Deze donkerrode mutant van Ingrid Marie is rond 1950 gevonden op de kwekerij te Falster (Denemarken) van Axel Schneider en vernoemd naar zijn dochter Karin Schneider. Een synoniem is Rode Karin Schneider. De soort is iets vruchtbaarder dan de gewone Ingrid Marie.

### Beschrijving

In de beschrijving hierna gebruik ik het enkelvoud, want op het verschil in kleur na zijn de eigenschappen identiek voor de appels van Ingrid Marie en Karin Schneider.

### Vrucht

Kleine tot middelgrote vrucht, gelijkmatig rond en aan beide zijden iets afgeplat. De brede vlakke kelkholte is wat geribd. De grote open kelk heeft opstaande blaadjes. De

steelholte is wijd, middeldiep en vlekkelig, netvormig grijsgroen be-roest. De steel is vrij lang, dun en houtig. De schil is glad, hard, vast en later zwak wasachtig. Aanvankelijk geelgroen, dan geel. Bij rijping krijgt de schil een krachtige donkere bruinrode kleur die bij de Karin Schneider donker paars-rood kan worden. Op de schil zijn veel licht omrande stippen te zien. De vrucht is bedekt met een blauw waas. Vaak is er ook wat roest op de schil. De rode kleur kan ook onder de schil in het vruchtvlees te zien zijn. Het klokhuis is klein en uivormig.

Het crèmegele en soms wat groenige vruchtvlees is grof van structuur, sappig, knappend en friszuur. Later wordt het droger, zachter en meliger. De smaak is mild wijnzuur, zoet en met een zwak Cox-aroma.

### Oogst, rijptijd en bewaring

De appels hangen meestal apart. Niet windvast. Daarom dienen ze tijdig geplukt te worden. Ze zijn plukrijp vanaf eind september tot begin oktober en kunnen kan al snel gegeten worden. Bij voorkeur dienen de appels op een koele en vochtige plaats in de buitenlucht bewaard te worden, anders rimpe-len ze snel en worden melig. Ze zijn dan bewaarbaar tot januari. Pas geplukte vruchten zijn het lekkerst. Regelmatige controle van bewaarde vruchten op slap worden en rotten is nodig. De oogst kan per boom, per regio en per jaar zeer uiteenlopend zijn.

### Gebruik

Prima handappel, die ook als sap-, moes- en taartappel te gebruiken is. Fraai op een fruitschaal.

### Ziektegevoeligheid

Goed gezond. Soms treden er barsten in de vruchten op, vooral de grote vruchten van jonge bomen, die daardoor snel aangetast worden door monilia en gaan rotten. Ten gevolge van het kleinvruchtigheids-virus waarbij veel appels te klein bleven, is hij na de zestiger jaren bijna niet meer aangeplant (tegenwoordig zit dit virus in oude kersenaanplanten in België). In 1975 is de Ingrid Marie daarom van de ras-



Moederboom Ingrid Marie.



Plaquette bij moederboom van Ingrid Marie.

senlijst (van aanbevolen rassen) afgevoerd. De vruchten van oudere bomen hebben weinig last van scheurtjes, maar blijven kleiner. De vruchten zijn enigszins gevoelig voor stip. Op nattere slechte gronden is de soort enigszins kankergevoelig.

### Bloei en bestuiving

De boom bloeit middelvroeg met grote bloesems die sterk roze gekleurd zijn. De Ingrid Marie is redelijk zelfbestuivend, maar een bestuiver vergroot de oogst. De bloemen zijn matig vorstgevoelig. Goede bestuivers zijn Cox's, James Grieve, Lombarts Calville.

### Boom

De appel kan zowel op sterke als zwakke onderstammen geteeld worden (M9 valt op lichte gronden af te raden, omdat er te veel te kleine en gebarsten vruchten voorkomen, die vruchttrot geven). Hij groeit matig sterk met rechtopstaande takken die zich sterk vertwijgen. Op een sterke onderstam wordt het op den duur een grote boom met een brede dichtvertakte kroon. De boom draagt al snel, maar heeft last van beurtjaren.

Een hoogstam Ingrid Marie kan alleen met lange ladders geplukt worden. Praktischer is het daarom een halfstam op een zwakkere onderstam te kiezen.

### Besluit

Voor particulieren, vooral in de kustprovincies - in vochtige streken krijgen ze het lekkerste aroma - zijn Ingrid Marie en Karin Schneider interessante rassen vanwege de gemakkelijke teelt, de goede smaak en de pracht van de vruchten.

Jan Veel