

ALTE APFELSORTEN

SORTENLISTE MIT BESCHREIBUNGEN (GENSAFE – PROJEKT DES LANDES TIROL)



Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz wurde 2007 vom Land Tirol beauftragt, während einiger Jahre gesammelte, und eindeutig identifizierte alte Apfelsorten aus dem Tiroler Raum, zu pflanzen und in der schuleigenen Baumschule zu vermehren.

Nun können wir viele dieser alten Sorten, allerdings noch in geringer Stückzahl, auf mittelstarkwüchsigen Unterlagen in unserem Baumverkauf anbieten.

Wenn Sie Interesse am Erhalt solcher Apfelsorten haben, können Sie sich mit unseren Mitarbeitern, Herrn Josef Gasteiger, Herrn Fritz Hörl oder Herrn Hermann Schiestl gerne in Verbindung setzen.

Unsere Verkaufs- und Beratungszeiten entnehmen Sie bitte im allgemeinen Teil unserer Homepage.



ANANASRENETTE

SYNONYME:

HERKUNFT:

Vermutlich Holland, um 1800, Zufallssämling

FRUCHT:

- Größe:* mittelgroß, 55 – 70 mm hoch, 55 – 65 mm breit
Gestalt: kugelig bis schwach hochgebaut, kelchwärts verjüngt, glattes Fruchtreilief;
Schale: glatt; Grundfarbe grünlichgelb, später zitronengelb; Deckfarbe meist fehlend, gelborange, verwaschen, 0 – 1/3; zahlreiche verstreute Rostpunkte bzw. Roststerne, grünlich umhopt
Stielgrube: flach, eng bis mittelweit, teils schwach strahlenförmig berostet;
Stiel: kurz, dünn, holzig
Kelchgrube: teils fehlend, sonst flach, weit, teils gepertl; Rand selten schwach höckrig
Kelch: halboffen bis geschlossen, selten offen
Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebförmig; Achse schwach hohl, gegen Kammern meist geöffnet; zahlreiche Samen, mittelgroß, gut ausgebildet
Fleisch: gelblich, saftig, mittelfeinzellig, hart; Geschmack säuerlich, stark sortentypisch gewürzt

REIFE:

- Pflückreife:* Mitte bis Ende Oktober
Genussreife: November bis März

BAUM:

- Wuchs* schwach; Krone pyramidal
Widerstandsfähigkeit gegen Blütenfrost mittelgut, gegen Winterfrost gering; anfällig für Krebs und Mehltau; schneebruchgefährdet

- VERWENDUNG:** guter Tafelapfel



BAUMANNS RENETTE

SYNONYME:

Baumanns Rote Winterrenette

HERKUNFT:

Belgien, um 1800, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 55 – 60 mm hoch, 60 – 75 mm breit

Gestalt: flachkugelig, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; Relief glatt; Querschnitt rund; teils ungleichhälftig

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später gelb bis orange gelb; Deckfarbe rot bis dunkelrot; gestreift, teils marmoriert bis verwaschen, 2/3 – 3/3

Stielgrube: tief, mittelweit, strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, dünn, holzig

Kelchgrube: mitteltief, mittelweit, faltig; Rand schwach höckrig

Kelch: klein, halboffen bis geschlossen

Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebel förmig; Achse minimal hohl, gegen Kammern minimal geöffnet; zahlreiche Samen, mittelgroß, braun, länglich oval, zugespitzt

Fleisch: gelblichweiß, saftig, grobzellig, sehr hart; Geschmack süßlich, wenig, teils sortentypisch gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

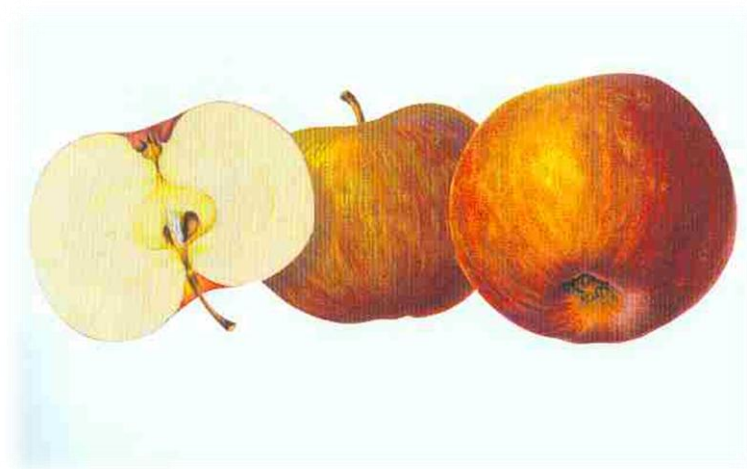
Genussreife: Dezember bis März

BAUM:

Wuchs mittelstark; Krone kugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blütenfrost gut, gegen Winterfrost gering; anfällig für Krebs und Schorf

VERWENDUNG: Tafelapfel



BERNER ROSENAPFEL

SYNONYME:

Neuer Berner Rosenapfel, Berner Rosen

HERKUNFT:

Schweiz, um 1890, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 55 – 60 mm hoch, 60 – 70 mm breit

Gestalt: kugelig bis hochgebaut, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig, schwach gerippt;

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb; Deckfarbe rot bis dunkelrot; verwaschen bis selten gestreift, $\frac{1}{2}$ - $\frac{4}{4}$; hellblau bereift; Schalenpunkte verstreut, groß, grauweiß

Stielgrube: tief, mittelweit, teils mit Fleischwulst, teils strahlenförmig berostet

Stiel: mittellang, dünn, holzig

Kelchgrube: mitteltief, mittelweit, faltig; Rand etwas höckrig

Kelch: geschlossen, mittelgroß

Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebförmig; Achse teils minimal hohl, gegen Kammern etwas geöffnet; zahlreiche Samen, mittelgroß, meist gut ausgebildet

Fleisch: grünlichweiß bis gelblichweiß, in Schalennähe hellrot, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart; Geschmack süß-säuerlich, schwach gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte Oktober

Genussreife: November bis Februar

BAUM:

Wuchs zuerst stark, später mittelstark bis schwach; Krone hochkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut bis gut; anfällig für Schorf, Mehltau, Krebs, Blutlaus

VERWENDUNG: guter Tafelapfel, Haushaltsapfel



BRÜNNERLING

SYNONYME:

Brünerling, Brunner, Brinaling, Plinaling (Österreich)

HERKUNFT:

Oberösterreich um 1600, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 60 – 75 mm hoch, 70 - 80 mm breit

Gestalt: sehr variabel, flachkugelig bis hochgebaut, mittel- bis stielbauchig, stumpfkantig; oft ungleichhälftig; Querschnitt eckig

Schale: glatt, bald fettig; Grundfarbe grünlichgelb, später gelb; Deckfarbe rot verwaschen, 1/3 – 2/3; Schalenpunkte vereinzelt graubraun

Stielgrube: flach bis mitteltief, mittelweit, selten fleckig bis strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, dick, holzig

Kelchgrube: flach, mittelweit, faltig, geperlt; Rand höckrig

Kelch: mittelgroß, geschlossen bis halboffen

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebförmig; Achse minimal hohl; Kammern geschlossen bis offen; wenige Samen, mittelgroß, mittelgut ausgebildet

Fleisch: weiß, saftig, mittelfeinzellig, hart; Geschmack süß-säuerlich, ohne Würze

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: Dezember bis April

BAUM:

Wuchs stark; Krone kugelig, später flachkugelig bis schirmförmig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Schorf und Krebs

VERWENDUNG:

guter Haushaltsapfel; gut geeignet für die bäuerliche industrielle Herstellung von Saft und Gärmost



CELLINI

SYNONYME:

HERKUNFT:

England, etwa 1850, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 60 – 80 mm hoch, 70 – 90 mm breit

Gestalt: kugelig, kelchwärts stärker verjüngt, stielbauchig; glattes Fruchtre Relief

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb; Deckfarbe rot, gestreift bis geflammt, ½ - 3/3; intensiver Geruch

Stielgrube: tief, weit, flächig berostet

Stiel: kurz, mitteldick, holzig

Kelchgrube: flach, weit, faltig

Kelch: offen, mittelgroß

Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebförmig; Achse hohl, gegen Kammern geschlossen; zahlreiche Samen, mittelgroß, gut ausgebildet

Fleisch: grünlich- bis gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart bis weich; Geschmack süß-säuerlich bis schwach sauer, fast ohne Würze

REIFE:

Pflückreife: Etwa Ende September

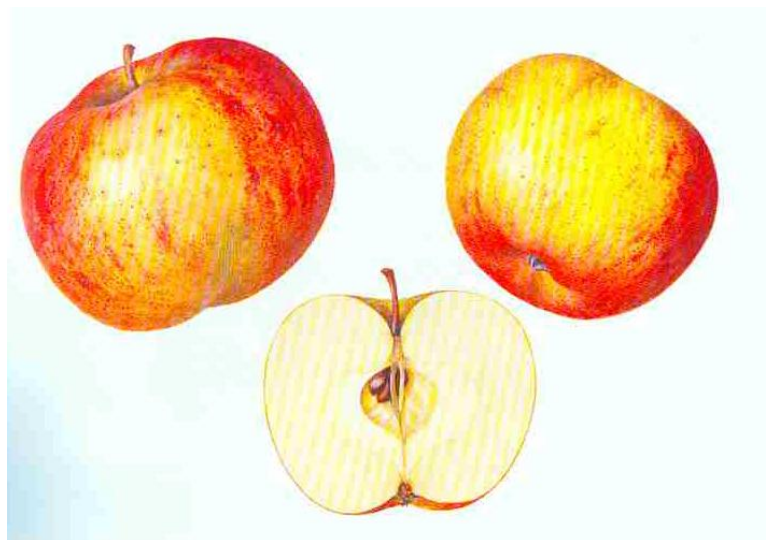
Genussreife: Oktober bis Jänner

BAUM:

Wuchs stark; Krone flachkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Schorf und Monilia

VERWENDUNG: Tafelapfel, Haushaltsapfel



CHAMPAGNERRENETTE

SYNONYME:

Blenheim Pippin (England)

HERKUNFT:

England, etwa 1800, Zufallssämling

FRUCHT:

- Größe:* mittelgroß bis groß, 60 – 75 mm hoch, 65 – 85 mm breit
Gestalt: flachkugelig bis kugelig, mittelbauchig, im Querschnitt rund
Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis goldgelb; Deckfarbe orangerot, verwaschen, rot gestreift, 1/3 – 3/4; vielfach fleckig berostet
Stielgrube: mitteltief, eng, strahlenförmig berostet
Stiel: kurz, dünn, holzig
Kelchgrube: flach, weit, typisch schlüsselförmig, schwach faltig, oft flächig berostet
Kelch: offen, groß
Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse hohl, gegen Kammern meist geöffnet; zahlreiche Samen, groß, vielfach schlecht ausgebildet
Fleisch: gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, später mürbe; Geschmack süß-säuerlich, stark gewürzt

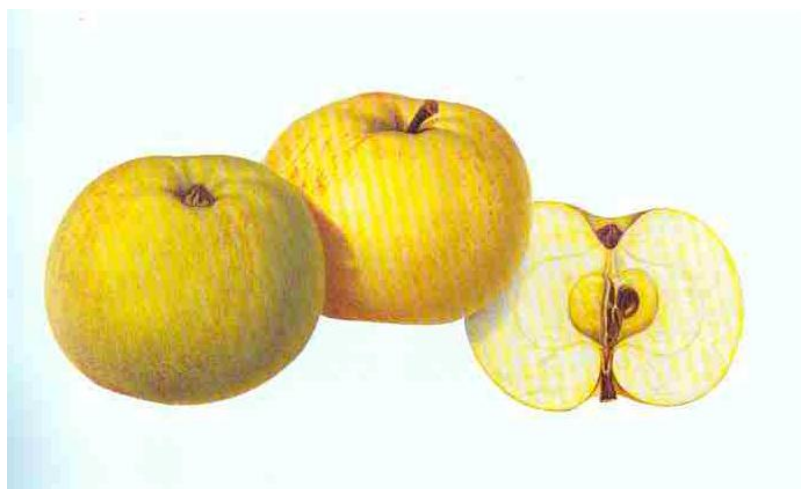
REIFE:

- Pflückreife:* etwa Anfang Oktober
Genussreife: November bis März

BAUM:

- Wuchs* stark; Krone flachkugelig
Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut bis gering; anfällig für Krebs und Blutlaus

- VERWENDUNG:** guter Tafelapfel



CHARLAMOWSKY

SYNONYME:

Duchess of Oldenburg, Charlamoff, Augustapfel

HERKUNFT:

Südrussland

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 60 – 75 mm hoch, 65 – 80 mm breit

Gestalt: flachkugelig bis kugelig, mittelbauchig; teils flachkantiges Fruchtrelief

Schale: glatt; Grundfarbe grünlichgelb, später gelblichweiß; Deckfarbe hellrot bis rot, gestreift, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$; weißgrau bis hellblau gestreift.

Stielgrube: tief, weit; Rand schwach höckrig

Stiel: mittellang bis lang, mitteldick, holzig

Kelchgrube: flach, weit, faltig; Rand etwas höckrig

Kelch: geschlossen, groß bis mittelgroß

Kerngehäuse: klein bis mittelgroß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse hohl, gegen Kammern geschlossen; wenige Samen, mittelgroß, mittelgut ausgebildet.

Fleisch: weiß, saftig, feinzellig, mittelhart, bald mürbe; Geschmack säuerlich, mittelstark gewürzt.

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende August

Genussreife: Ende August bis Mitte September

BAUM:

Wuchs stark, später schwach; Krone pyramidal

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; auf schwerem Boden anfällig für Krebs und Schorf, auf trockenem Boden anfällig für Mehltau

VERWENDUNG: Haushaltsapfel



CRONCELS

NAME UND HEIMAT:

Transparente de Croncels, Apfel aus Croncels; Frankreich

HERKUNFT:

GESTALT:

Die Frucht ist ziemlich groß, von meist regelmäßiger, rundlicher Form

Kelch: nach dem Kelche etwas abnehmend und auf der Kelchwölbung schwach gerippt. geschlossen, grün bleibend, wollig; meist von feinen Rippen umgeben

Schale: glatt, fein, grünlichgelb, später weißgelb, beduftet, sonnenseits goldig oder hie und da schwach rötlich angehaucht. Die Schalenpunkte sind zahlreich und auf der ganzen Frucht ziemlich deutlich wahrnehmbar.

Fleisch: gelblichweiß, locker, mürbe und saftreich; der Geschmack eher angenehm und zart gewürzt

REIFEZEIT: September

BESONDERE MERKMALE:

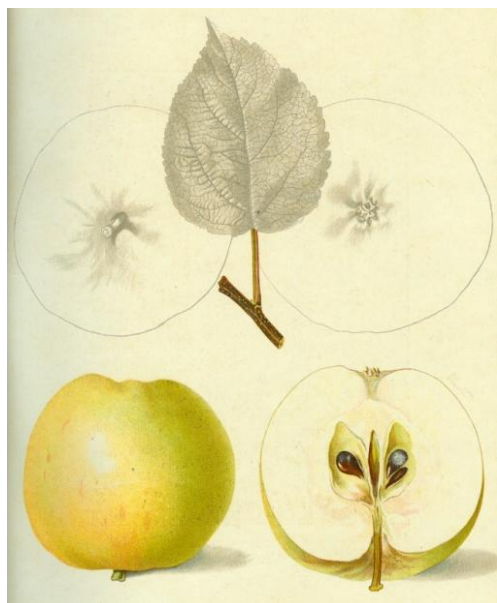
Die Frucht kennzeichnet sich durch den langen, grünen und wolligen Fruchtstiel, der häufig von einer Fleischwulst zur Seite gedrückt ist, von den gleichzeitig reifenden ähnlichen Sorten. Schönes Aussehen und guter Geschmack. Einige Druckempfindlichkeit beim Transport.

EINGENSCHAFTEN DES BAUMES:

Der Baum besitzt kräftiges Wachstum; bildet in der Baumschule schöne, gerade Stämme mit der Durchschnittslänge der Jahrestriebe von 110 bis 135 cm im ersten und 80 bis 100 cm im zweiten Jahre. Auf dem Standorte bildet er mittelgroße, regelmäßige und pyramidale Kronen. Die Zweige sind ziemlich stark, dunkelbraun und zahlreich feinpunktiert. Er blüht im dritten Viertel der Apfelblütezeit und zeichnet sich durch eine große, unempfindliche Blüte aus.

EIGNUNG:

Eine Marktfrucht ersten Ranges, die sowohl als Tafelfrucht als auch in der Küche geschätzt ist.



DANZIGER KANTAPFEL

SYNONYME:

Erdbeerapfel (Deutschland), Taffetapfel (Österreich)

HERKUNFT:

unbekannt

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 60 - 65 mm hoch, 65 – 70 mm breit

Gestalt: flachkugelig bis kugelig, stiel- bis mittelbauchig; Relief rippig; Querschnitt kantig; vertikale erhabene Naht.

Schale: glatt, fettig; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe rot bis dunkelrot, verwaschen, $\frac{3}{4}$ - $\frac{4}{4}$;

Stielgrube: mitteltief, mittelbreit bis eng, teils strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, mitteldick bis dick, holzig, selten fleischig, teils knospig

Kelchgrube: mitteltief bis tief, eng, durch Rippen stark eingeengt; Rand stark rippig bis höckrig

Kelch: mittelgroß, geschlossen bis halboffen

Kerngehäuse: mittelgroß, mittel- bis stielständig, herz- bis zwiebförmig; Achse hohl, gegen Kammern etwas geöffnet; zahlreiche Samen, mittelgroß, breitoval, dunkelbraun, meist gut ausgebildet

Fleisch: grünlichweiß, in Schalennähe rötlich, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart; Geschmack säuerlich-süß, minimal gewürzt

REIFE:

Pflückreife: etwa Anfang Oktober

Genussreife: Oktober bis Dezember

BAUM:

Wuchs mittelstark; Krone flach- bis hochkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; mittelstark anfällig für Schorf

VERWENDUNG:

wegen Druckempfindlichkeit und Fleischbräuneanfälligkeit der Früchte wenig begehrt; Tafelapfel; Haushaltsapfel



FALCHS GULDERLING

SYNONYME:

Tratzberger Findling (Tirol)

HERKUNFT:

Schwaz/Tirol, etwa 1880, Sämling, von Anton Falch aufgefunden

FRUCHT:

- Größe:* mittelgroß, 55 - 70 mm hoch, 65 – 80 mm breit
Gestalt: kugelig, mehr stielbauchig; glattes Fruchtrelied; kantiger Querschnitt
Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb; Deckfarbe rot, verwaschen bis gestreift, $\frac{3}{4}$ - $\frac{4}{4}$; netzartig bis flächig berostet
Stielgrube: tief, eng; flächig berostet
Stiel: kurz, dünn, holzig
Kelchgrube: flach, mittelweit; Rand höckrig
Kelch: offen, klein
Kerngehäuse: klein, kelchständig, zwiebel- bis kugelförmig; Achse hohl, gegen Kammern meist geschlossen; zahlreiche Samen, mittelgroß, gut entwickelt
Fleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, hart; Geschmack süß-säuerlich, schwach gewürzt

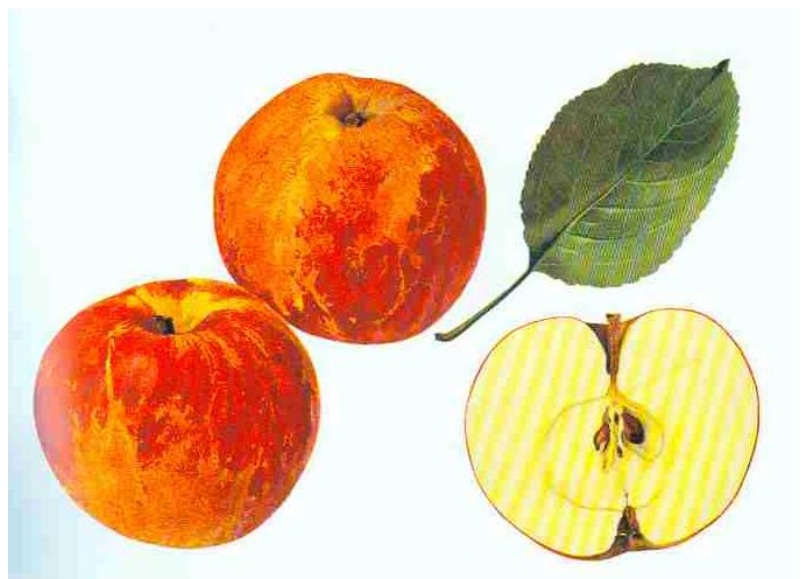
REIFE:

- Pflückreife:* etwa Ende Oktober
Genussreife: Dezember bis Mai

BAUM:

- Wuchs* mittelstark; Krone flachpyramidal
Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost sowie gegen pilzliche Krankheitserreger sehr gut

- VERWENDUNG:** Tafelapfel



GEFLAMMTER KARDINAL

SYNONYME:

Geflammtter weißer Kardinal, Bischofsmütze

HERKUNFT:

Unbekannt

FRUCHT:

- Größe:* groß bis groß, 70 – 85 mm hoch, 75 – 90 mm breit
Gestalt: kugelig bis hochgebaut, mittelbauchig; kantiges Fruchtre Relief; ungleichhälftig; Querschnitt eckig
Schale: glatt, fettig; Grundfarbe gelb, Deckfarbe rot, geflammt, 0 - 2/3;
Stielgrube: mitteltief, eng, strahlenförmig berostet
Stiel: kurz, dick, holzig
Kelchgrube: mitteltief, eng, faltig bis rippig; Rand höckrig
Kelch: halboffen, mittelgroß
Kerngehäuse: groß, stielständig, zwiebel- bis spindelförmig; Achse hohl, gegen Kammern offen; wenige Samen, groß, schlecht ausgebildet
Fleisch: grünlichweiß, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart bis weich; Geschmack säuerlich-süß, ohne Würze

REIFE:

- Pflückreife:* etwa Anfang September
Genussreife: September bis Oktober

BAUM:

- Wuchs* stark; Krone hochpyramidal bis flachkugelig
Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; anfällig für Schorf und Windbruch

- VERWENDUNG:** Tafelapfel, Haushaltsapfel



GEHEIMART DR. OLDENBURG

SYNONYME:

HERKUNFT:

Deutschland, 1897, Kreuzung aus Minister von Hammerstein x Baumanns Renette

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 55 – 60 mm hoch, 66 – 70 mm breit

Gestalt: kugelig, erscheint hochgebaut, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig, Relief glatt; Querschnitt rundlich

Schale: glatt; Grundfarbe grünlichgelb, später gelb; Deckfarbe dunkelrot, verwaschen bis gestreift, teils marmoriert, 1/3 – 2/3

Stielgrube: mitteltief bis flach, mittelweit, teils strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, dünn, holzig

Kelchgrube: flach, mittelweit, faltig; Rand höckrig

Kelch: mittelgroß, meist geschlossen

Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebförmig; Achse minimal hohl, gegen Kammern geschlossen; zahlreiche Samen, mittelgroß, oval, zugespitzt, kastanienbraun

Fleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart; Geschmack süßlich, von geringer spezifischer Würze

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

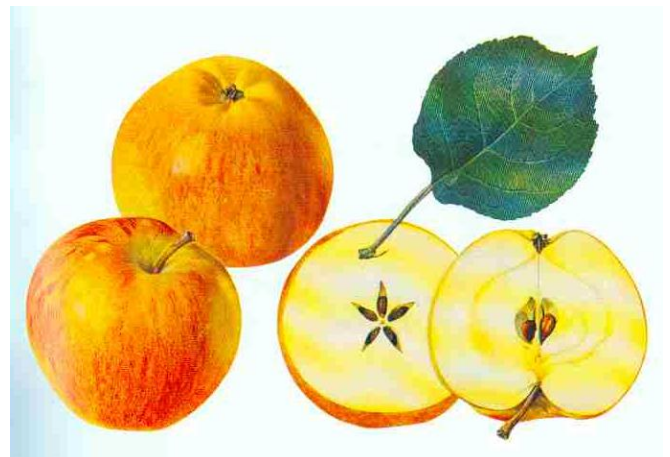
Genussreife: Oktober bis Dezember

BAUM:

Wuchs mittelstark bis stark; Krone flachkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blütenfrost gut, gegen Winterfrost gering; anfällig für Mehltau, Krebs und Schorf

VERWENDUNG: Haushaltsapfel, Tafelapfel



GELBER BELLEFLEUR

SYNONYME:

Bellflower, Metzgers Kalvill (Deutschland)

HERKUNFT:

Burlington, New Jersey, Nordamerika um 1800

FRUCHT:

- Größe:* mittelgroß bis groß, 65 – 85 mm hoch, 60 – 75 mm breit
Gestalt: walzenförmig, stiel- bis mittelbauchig, kantig; oft ungleichhaltig
Schale: glatt, trocken; Grundfarbe hellgelb; Deckfarbe hellorangerot, marmoriert bis verwaschen, 0 – ¼
Stielgrube: tief, eng, Rand höckrig
Stiel: mittellang, mitteldick, holzig, teils knopfig
Kelchgrube: mitteltief, eng bis mittelweit; Rand kalvillartig gerippt bis stark höckrig
Kelch: geschlossen bis halboffen, mittelgroß
Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebel- bis kugelförmig; Achse hohl, gegen Kammern offen; zahlreiche Samen, groß, oval zugespitzt
Fleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart bis weich; Geschmack süß, mittelstark gewürzt

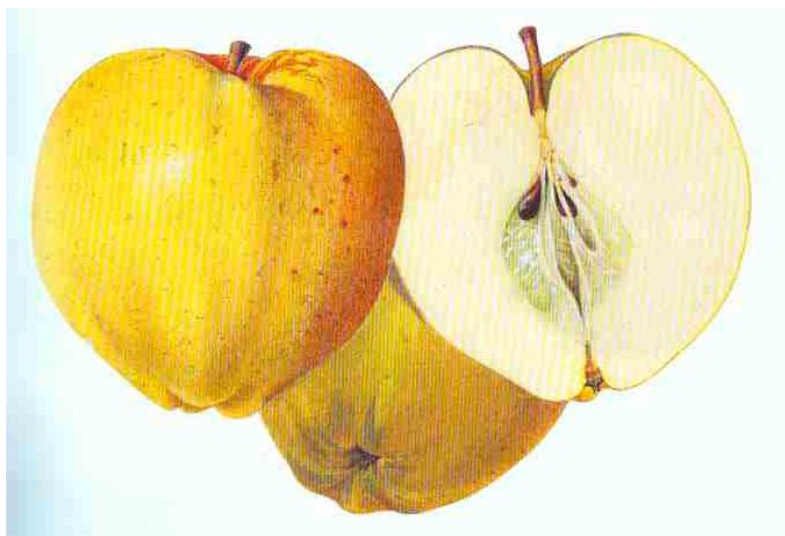
REIFE:

- Pflückreife:* etwa Ende September
Genussreife: November bis April

BAUM:

- Wuchs* mittelstark; Krone schirmförmig
Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Krebs, Mehltau und Schorf

- VERWENDUNG:** Tafelapfel



GELBER EDELAPFEL

SYNONYME:

Golden Noble (England)

HERKUNFT:

England, etwa 1800, Zufallssämling

FRUCHT:

- Größe:* mittelgroß bis groß, 50 – 80 mm hoch, 60 – 90 mm breit
Gestalt: kugelig bis schwach flachkugelig, mittelbauchig, Fruchtreief glatt; Querschnitt rund
Schale: glatt; Grundfarbe grünlichgelb, später zitronengelb; Deckfarbe selten hellorange, verwaschen, 0 – 1/3; Schalenpunkte zahlreich, verstreut, graubraun, hellgrau umhobt; etwas duftend.
Stielgrube: mitteltief, eng, teils flächig bis strahlenförmig berostet; Fleischwulst möglich
Stiel: kurz, dünn, holzig
Kelchgrube: flach, weit, faltig, gepert; Rand schwach höckrig
Kelch: geschlossen, klein
Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebförmig; Achse hohl, gegen Kammern geöffnet; zahlreiche Samen, mittelgroß, mittelgut ausgebildet
Fleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart; Geschmack säuerlich, schwach gewürzt

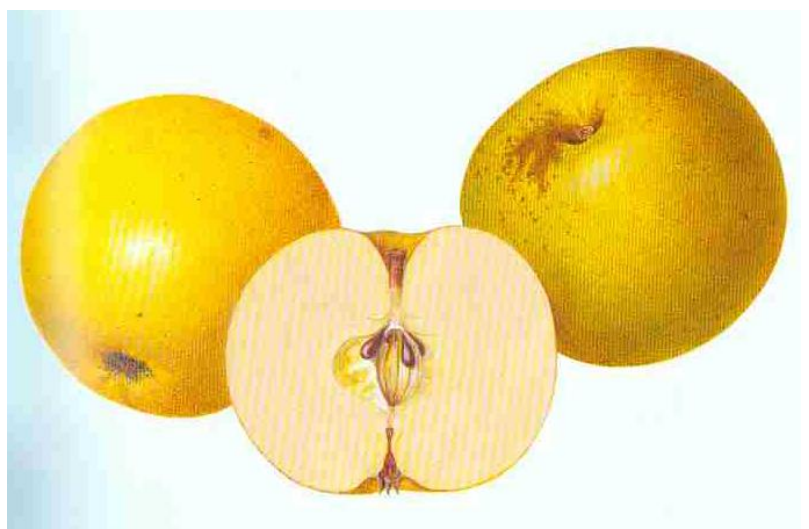
REIFE:

- Pflückreife:* Ende September
Genussreife: Oktober bis Dezember

BAUM:

- Wuchs* stark; Krone flachkugelig, später schirmförmig
Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut

- VERWENDUNG:** Guter Haushaltsapfel



GOLDRENETTE VON BLENHEIM

SYNONYME:

Blenheim Pippin (England)

HERKUNFT:

England, etwa 1800, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 60 – 75 mm hoch, 65 – 85 mm breit

Gestalt: flachkugelig bis kugelig, mittelbauchig, im Querschnitt rund

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis goldgelb; Deckfarbe orangerot, verwaschen, rot gestreift, 1/3 – 3/4; vielfach fleckig berostet

Stielgrube: mitteltief, eng, strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, dünn, holzig

Kelchgrube: flach, weit, typisch schlüsselförmig, schwach faltig, oft flächig berostet

Kelch: offen, groß

Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebelartig; Achse hohl, gegen Kammern meist geöffnet; zahlreiche Samen, groß, vielfach schlecht ausgebildet

Fleisch: gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, später mürbe; Geschmack süß-säuerlich, stark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: etwa Anfang Oktober

Genussreife: November bis März

BAUM:

Wuchs stark; Krone flachkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut bis gering; anfällig für Krebs und Blutlaus

VERWENDUNG: guter Tafelapfel



WINTERGOLDPARMÄNE (GOLDRENETTE)

SYNONYME:

Goldparmäne, Goldrenette (Österreich, Deutschland)

HERKUNFT:

Vermutlich Frankreich, vor 1700

FRUCHT:

- Größe:* mittelgroß, 55 – 60 mm hoch, 55 – 70 mm breit
Gestalt: erscheint hochgebaut-konisch, stielbauchig; glattes Fruchtrelief
Schale: glatt; Grundfarbe goldgelb; Deckfarbe orangerot bis rot, gestreift, teils verwaschen, 1/2 - 3/4
Stielgrube: tief, eng, strahlenförmig berostet
Stiel: mittellang, mitteldick, holzig
Kelchgrube: weit, tief, faltig, typisch schlüsselförmig
Kelch: offen, mittelgroß
Kerngehäuse: klein, mittelständig, herzförmig; Achse hohl, gegen Kammern offen; zahlreiche Samen, mittelgroß, gut ausgebildet
Fleisch: weiß, hart, saftig, feinzellig; Geschmack süß-säuerlich, kräftig gewürzt

REIFE:

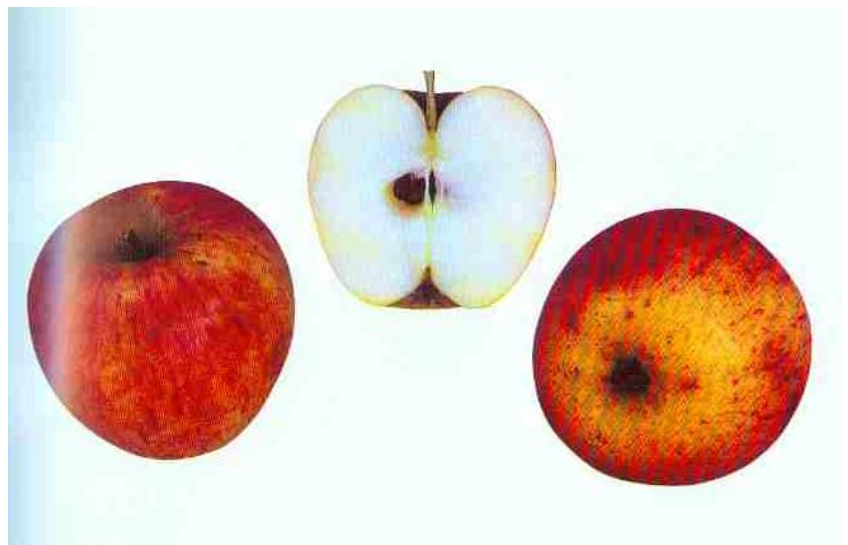
- Pflückreife:* Etwa Mitte September
Genussreife: Oktober bis Jänner

BAUM:

- Wuchs* mittelstark; Krone hochpyramidal
Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut, anfällig für Krebs, Mehltau, Schorf, Blattlaus

VERWENDUNG:

Tafelapfel, Haushaltsapfel



GRAVENSTEINER

SYNONYME:

Sommerkalvill, Blumenkalvill, Gräfensteiner (Deutschland)

HERKUNFT:

Gravenstein (Schleswig-Holstein), vor 1800

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 60 – 70 mm hoch, 60 – 80 mm breit

Gestalt: sehr variabel, flachkugelig bis hochgebaut, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; Fruchtrelief flach rippig; Querschnitt teils kantig

Schale: glatt, fettig; Grundfarbe hellgelb, Deckfarbe hellrot, gestreift bis geflammt, ¼ - 1/2 ; starker sortentypischer Geruch

Stielgrube: weit, tief, Rand leicht höckrig

Stiel: kurz, dick, holzig

Kelchgrube: weit, tief, faltig bis rippig; Rand höckrig

Kelch: halboffen

Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebel- bis spindelförmig; Achse hohl, gegen Kammern geschlossen; wenige Samen, groß, schlecht ausgebildet

Fleisch: hellgelb, saftig, feinzellig, weich; Geschmack süß-säuerlich, stark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Etwa Ende August

Genussreife: September bis November

BAUM:

Wuchs stark; Krone hochkugelig bis schirmförmig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gering bis mittelgut; anfällig für Schorf

VERWENDUNG: Tafelapfel



HARBERTS RENETTE

SYNONYME:

Harberts renettenartiger Rambour

HERKUNFT:

Westfalen (Deutschland), 1828 erstmals beschrieben

FRUCHT:

Größe: groß bis sehr groß, 70 – 80 mm hoch, 80 – 100 mm breit

Gestalt: kugelig-konisch, stielbauchig; meist glattes Fruchtreief

Schale: glatt; Grundfarbe zitronengelb, später goldgelb; Deckfarbe hellrot, marmoriert, darüber dunkler rot gestreift, 1/3 – 2/3

Stielgrube: mitteltief, mittelweit, strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, mitteldick, holzig

Kelchgrube: mitteltief, mittelweit; Rand schwach höckrig

Kelch: offen, groß

Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebel förmig; Achse hohl, gegen Kammern offen; wenige Samen, mittelgroß, länglich, zugespitzt, schlecht ausgebildet

Fleisch: gelblichweiß, saftig, fein- bis mittelzellig, mittelhart; Geschmack süß, mittelstark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte Oktober

Genussreife: Dezember bis März

BAUM:

Wuchs stark; Krone flachkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut bis gering; anfällig für Stippe auf leichten Sandböden

VERWENDUNG: Tafelapfel



JAMES GRIEVE

SYNONYME:

HERKUNFT:

Schottland, 1890, Sämling aus Potts Sämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 55 - 70 mm hoch, 65 – 75 mm breit

Gestalt: kugelig, kelchwärts verjüngt, erscheint hochgebaut, mittelbauchig; Relief glatt; Querschnitt rundlich

Schale: glatt, teils fettig; Grundfarbe grünlichgelb, später bis goldgelb; Deckfarbe orangerot bis rot, gestreift, verwaschen bis marmoriert, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$

Stielgrube: tief, eng, meist strahlenförmig berostet

Stiel: mittellang, mitteldick, holzig

Kelchgrube: mitteltief, mittelweit, faltig; Rand etwas höckrig

Kelch: groß, halboffen bis geschlossen

Kerngehäuse: mittelgroß bis groß, mittelständig, zwiebel- bis herzförmig; Achse hohl, gegen Kammern offen; Samen zahlreich, groß, länglich oval, zugespitzt, kastanienbraun

Fleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart, bald mürbe; Geschmack säuerlich-süß, mittelstark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Anfang September

Genussreife: September bis Oktober

BAUM:

Wuchs: mittelstark; Krone pyramidal bis kugelig

Widerstandsfähigkeit: gegen Blütenfrost mittelgut, gegen Winterfrost gering

VERWENDUNG: guter Tafelapfel



JONATHAN

SYNONYME:

HERKUNFT:

Nordamerika, etwa 1800, Zufallssämling aus Esopus Spitzenburg

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 55 – 65 mm hoch, 60 – 70 mm breit

Gestalt: kugelig, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig, flach gerippt

Schale: glatt, teils etwas fettig; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis gelb; Deckfarbe rot bis dunkelrot, verwaschen bis gestreift, 1/2 - 4/4

Stielgrube: tief, weit, teils höckrig, teils strahlenförmig berostet

Stiel: lang bis mittellang, mitteldick, holzig

Kelchgrube: tief, eng, faltig; Rand höckrig

Kelch: geschlossen bis halboffen, mittelgroß

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebel förmig; Achse geschlossen bis minimal hohl, gegen Kammern geschlossen bis minimal offen; Samen zahlreich, groß, mittelgut ausgebildet

Fleisch: gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart bis hart; Geschmack säuerlich-süß, schwach gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte Oktober

Genussreife: November bis April

BAUM:

Wuchs schwach bis mittelstark; Krone hochkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; anfällig für Mehltau und Krebs

VERWENDUNG: guter Tafelapfel



KAISER ALEXANDER

SYNONYME:

Aporta Nalivia (Russland)

HERKUNFT:

Südrussland, um 1800

FRUCHT:

Größe: sehr groß, 70 – 90 mm hoch, 90 – 115 mm breit

Gestalt: meist kurzgebaut-konisch, flachkugelig bis kugelig, stiel- bis mittelbauchig; kantiges Fruchtreilief

Schale: glatt; Grundfarbe grünlichgelb bis hellgelb; Deckfarbe rot, marmoriert bis gestreift, 1/3 – 2/3; Schalenpunkte groß, weiß; blau bereift.

Stielgrube: weit, tief, strahlenförmig berostet

Stiel: mittellang, mitteltief, holzig

Kelchgrube: tief, weit, faltig; Rand rippig bis höckrig

Kelch: halboffen, groß

Kerngehäuse: groß, mittelständig, zwiebel förmig; Achse geschlossen bis minimal hohl, gegen Kammern geschlossen bis minimal offen; zahlreiche Samen, groß, schlecht ausgebildet

Fleisch: weiß, saftig, mittelfeinzellig, weich, mürbe; Geschmack süß, schwach gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Etwa Mitte Oktober

Genussreife: Oktober bis November

BAUM:

Wuchs stark; Krone flachkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; anfällig für Fruchtfäule

VERWENDUNG: Tafelapfel



KAISER WILHELM

SYNONYME:

HERKUNFT:

Deutschland, 1864, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 70 – 80 mm hoch, 75 – 85 mm breit

Gestalt: kugelig, kelchwärts stärker verjüngt, stiel- bis mittelbauchig; Relief glatt; teils ungleichhaltig

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis gelb; Deckfarbe rot bis dunkelrot, gestreift bis verwaschen, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$; vereinzelt sternförmige Rostpunkte

Stielgrube: weit, tief; grau, flachig berostet

Stiel: mittellang, dünn, holzig

Kelchgrube: flach, mittelweit, faltig; Rand etwas höckrig

Kelch: mittelgroß, offen

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebel- bis herzförmig; Achse minimal hohl, gegen Kammern teils schwach geöffnet; wenige Samen, mittelgroß, länglich, zugespitzt, dunkelkastanienbraun

Fleisch: gelblichweiß, sehr saftig, mittelfeinzellig, hart; Geschmack säuerlich-süß, mittelstark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

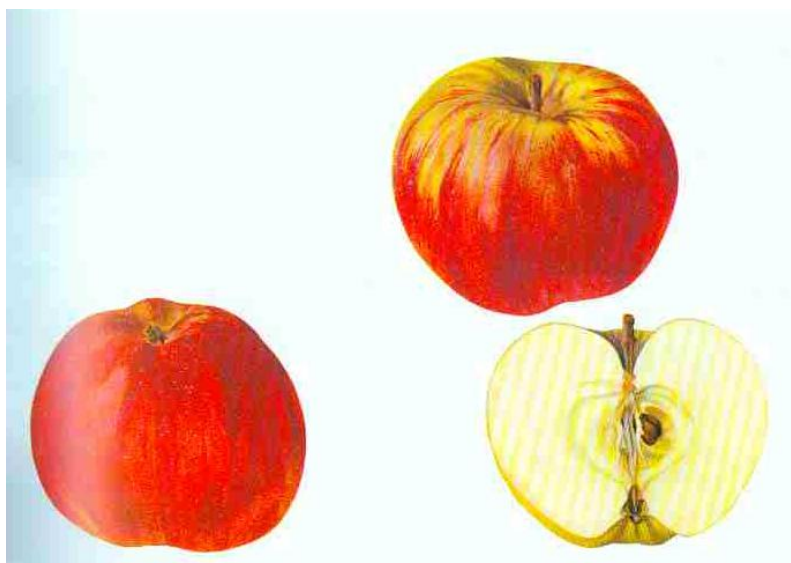
Genussreife: November bis März

BAUM:

Wuchs sehr stark; Krone pyramidal bis hochpyramidal

Widerstandsfähigkeit gegen Blütenfrost gering, gegen Winterfrost mittelgut

VERWENDUNG: guter Tafelapfel



KALTERER BÖHMER

SYNONYME:

Mantuaner, Apfel aus Mantua, Rosa Mantovano

HERKUNFT:

Vermutlich Südtirol

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, etwa 55 mm hoch und 70 mm breit

Gestalt: flachkugelig, mittelbauchig, ungleich abgeflacht; Querschnitt fünfeckig

Schale: glatt; Grundfarbe hellgrüngelb; Deckfarbe rot bis karminrot, verwaschen, $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$; viele helle Schalenpunkte

Stielgrube: tief, eng, strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, dünn, holzig

Kelchgrube: mitteltief, mittelweit; Rand flach gerippt

Kelch: klein, halboffen bis geschlossen

Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebelförmig; Achse hohl, Kernkammern geschlossen; wenige Kerne, voll entwickelt

Fleisch: weiß, sehr saftig, mittelfeinzellig, mittelhart; Geschmack süß-säuerlich, mittelstark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: November bis Februar

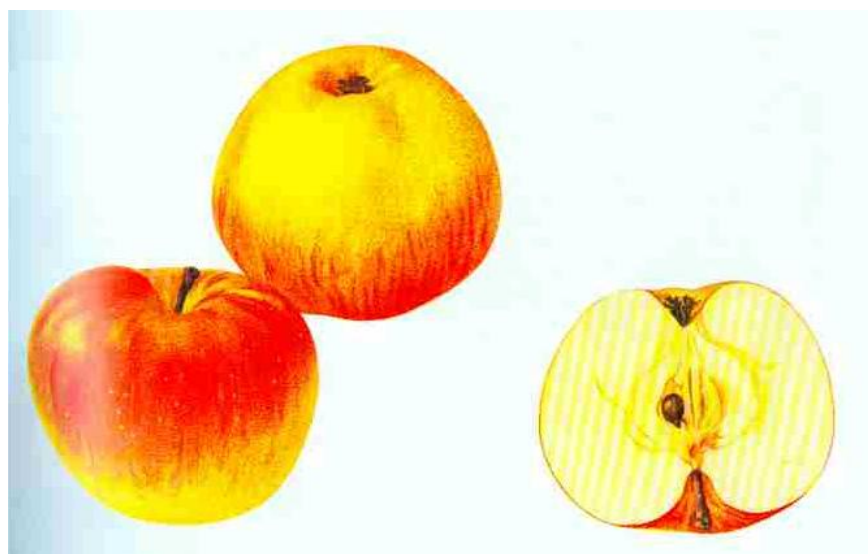
BAUM:

Wuchs mittelstark; Krone hochpyramidal

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Schorf

VERWENDUNG:

Tafelapfel



KANADA RENETTE

SYNONYME:

Pariser Rambourrenette

HERKUNFT:

Unbekannt, in Frankreich 1771 beschrieben

FRUCHT:

Größe: groß bis sehr groß, 65 - 80 mm hoch, 80 - 100 mm breit

Gestalt: flachkugelig bis kugelig, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; leicht kantiges Fruchtrelief; teils ungleichhälftig

Schale: rau; Grundfarbe grünlichgelb, später hellgelb; Deckfarbe bräunlichrot, verwaschen, marmoriert, 0 – 1/3; charakteristische sternförmige bis netzartige Berostung

Stielgrube: tief, weit; Rand höckrig; teils flächig berostet

Stiel: kurz, dick, holzig

Kelchgrube: tief, weit, konzentrisch sternförmig bis fleckig berostet; Rand höckrig bis rippig

Kelch: mittelgroß, offen

Kerngehäuse: groß, mittel- bis kelchständig, zwiebel- bis kugelförmig; Achse hohl bis geschlossen, gegen Kammern offen bis geschlossen; wenige Samen, mittelgroß, länglich, zugespitzt, dunkelbraun, oft schlecht ausgebildet

Fleisch: gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, hart, später mürbe; Geschmack süß-säuerlich, mittelstark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

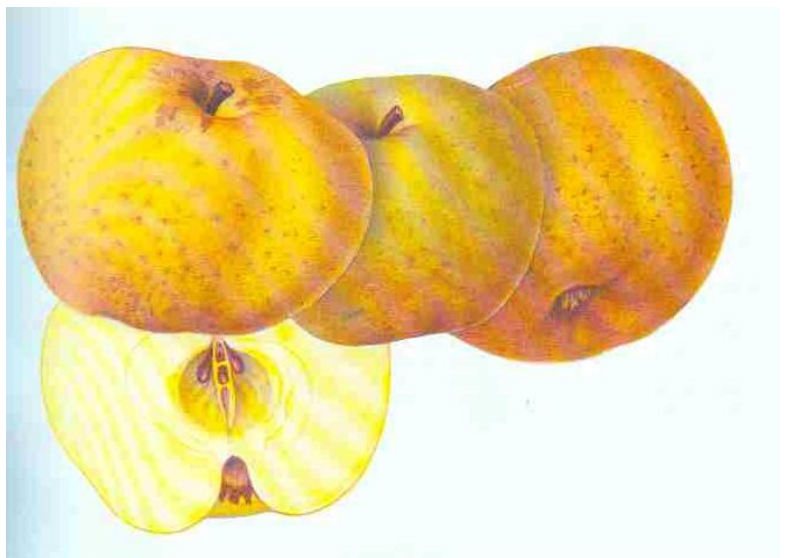
Genussreife: Dezember bis Mai

BAUM:

Wuchs: mittelstark; Krone flachkugelig

Widerstandsfähigkeit: gegen Blüten- und Winterfrost gering; anfällig für Krebs

VERWENDUNG: Tafelapfel



KASSELER RENETTE

SYNONYME:

Holländische Goldrenette

HERKUNFT:

Vermutlich Holland

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 50 - 65 mm hoch, 60 - 75 mm breit

Gestalt: kugelig, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; Relief meist glatt; selten flachrippig; Querschnitt rundlich

Schale: glatt, teils rauh; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis goldgelb; Deckfarbe bräunlichrot, marmoriert bis gestreift, 0 – ½; Berostung mittelstark, netzartig bis kleinfleckig

Stielgrube: tief, mitteltief, schwach flächig bis strahlenförmig berostet

Stiel: lang, dünn, holzig

Kelchgrube: flach, eng bis mittelweit, faltig, teils minimal berostet

Kelch: klein, geschlossen

Kerngehäuse: groß, kelchständig, zwiebförmig; Achse geschlossen bis minimal hohl, gegen Kammern geschlossen; zahlreiche Samen, länglichoval, groß, flach, kastanienbraun

Fleisch: grünlichweiß bis grünlichgelb, saftig, feinzellig, hart; Geschmack süß-säuerlich, stark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: Jänner bis April

BAUM:

Wuchs stark; Krone hochkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; anfällig für Krebs und Schorf

VERWENDUNG: Tafelapfel, Haushaltsapfel



KÖNIGINAPFEL

SYNONYME:

The Queen (England)

HERKUNFT:

England, 1882, erstmals beschrieben

FRUCHT:

- Größe:* groß bis sehr groß, 65 – 85 mm hoch, 90 – 110 mm breit
Gestalt: flachkugelig, mittelbauchig; glattes Fruchtreief; im Querschnitt rundlich teils ungleichhälftig
Schale: glatt; Grundfarbe gelb; Deckfarbe leuchtend rot, geflammt, 1/3 – 2/3;
Stielgrube: tief, weit, strahlenförmig, berostet
Stiel: kurz, dick, holzig
Kelchgrube: mitteltief, weit, faltig; Rand höckrig
Kelch: mittelgroß, offen
Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebel förmig; Achse hohl, gegen Kammern meist geschlossen; zahlreiche Samen, groß, oval, kastanienbraun
Fleisch: weiß, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart bis weich; Geschmack süßsauerlich, meist ohne Würze

REIFE:

- Pflückreife:* Etwa Ende September
Genussreife: Oktober bis November

BAUM:

- Wuchs* mittelstark; Krone schirmförmig
Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; anfällig für Krebs und Schorf

VERWENDUNG: Haushaltsapfel



LANDSBERGER RENETTE

SYNONYME:

HERKUNFT:

Landsberg/Warthe (Deutschland), um 1850

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 65 – 80 mm hoch, 70 – 90 mm breit

Gestalt: kugelig, seltener flachkugelig, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; meist glattes Fruchtrelief;

Schale: glatt, fettig; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis gelb; Deckfarbe gelborange bis bräunlichgelb, verwaschen, 0 – ½; Schalenpunkte verstreut, bräunlich

Stielgrube: tief, mittelweit, etwas strahlenförmig berostet; Rand etwas höckrig

Stiel: lang, mitteldick, holzig, knopfig

Kelchgrube: mitteltief, weit, faltig; vereinzelt punktförmig berostet; Rand schwach rippig bis höckrig

Kelch: halboffen bis geschlossen, mittelgroß

Kerngehäuse: klein, mittelständig, herzförmig; Achse hohl, gegen Kammern meist offen; zahlreiche Samen, mittelgroß, länglichoval, zugespitzt, kastanienbraun

Fleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart, bald mürbe; Geschmack süß, schwach gewürzt

REIFE:

Pflückreife: etwa Ende September

Genussreife: November bis Dezember

BAUM:

Wuchs stark; Krone schirmförmig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Schorf, Krebs, Mehltau, Spitzendürre; schneebruchgefährdet

VERWENDUNG: Haushaltsapfel, guter Tafelapfel



MINISTER VON HAMMERSTEIN

SYNONYME:

HERKUNFT:

Geisenheim/Rhein, Deutschland, 1882, Sämling aus Landsberger Renette

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 55 - 65 mm hoch, 70 - 85 mm breit

Gestalt: flachkugelig bis kugelig, kelchwärts leicht verjüngt, mittelbauchig; rippiges Fruchtre Relief

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün bis grünlichgelb; Deckfarbe meist fehlend, bräunlichrot bis bräunlichorange, verwaschen, 0 – 1/3; Schalenpunkte verstreut, klein, braun

Stielgrube: tief, weit, faltig, rippig, selten flächig berostet; Rand höckrig

Stiel: lang, dick, holzig

Kelchgrube: mitteltief, weit, faltig, rippig, selten flächig berostet; Rand höckrig

Kelch: klein, geschlossen

Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebel- bis spindelförmig; Achse hohl, gegen

Kammern meist geschlossen; zahlreiche Samen, klein, länglich, zugespitzt, kastanienbraun

Fleisch: gelblichweiß, sehr saftig, feinzellig, mittelhart bis weich; Geschmack süß-säuerlich, mittelstark sortentypisch gewürzt

REIFE:

Pflückreife: etwa Mitte Oktober

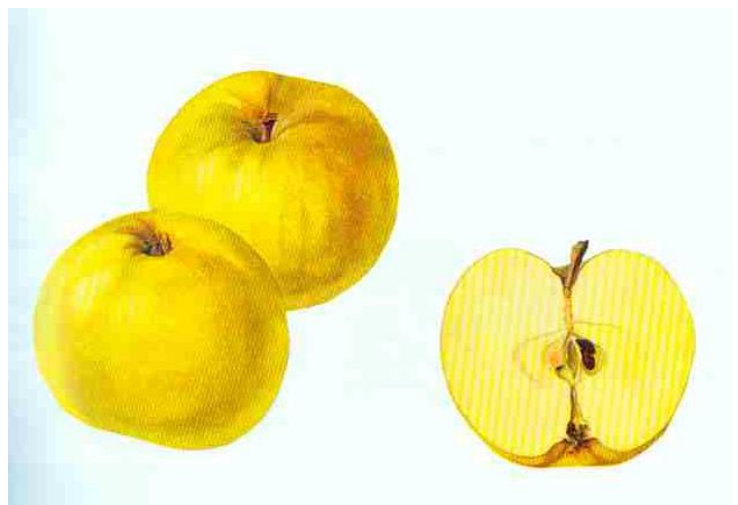
Genussreife: Dezember bis März

BAUM:

Wuchs stark; Krone schirmförmig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; stark anfällig für Mehltau und Schorf

VERWENDUNG: Haushaltsapfel



ODENWÄLDER

SYNONYME:

HERKUNFT:

unbekannt

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 60 – 75 mm hoch, 65 – 80 mm breit

Gestalt: kugelig-konisch, stiel- bis mittelbauchig; Relief glatt bis flachrippig; teils ungleichhälftig

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis goldgelb; Deckfarbe orange, verwaschen, 0 - 1/3;

Stielgrube: mitteltief, weit

Stiel: kurz bis mittellang, dünn holzig

Kelchgrube: mitteltief, eng, faltig; Rand etwas höckrig

Kelch: mittelgroß, geschlossen

Kerngehäuse: groß, mittel- bis kelchständig, herz- bis zwiebelförmig; Achse hohl, gegen Kammern offen; zahlreiche Samen, länglichoval, zugespitzt, hellkastanienbraun

Fleisch: gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, hart; Geschmack süß-säuerlich, minimal gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Anfang Oktober

Genussreife: November bis Dezember

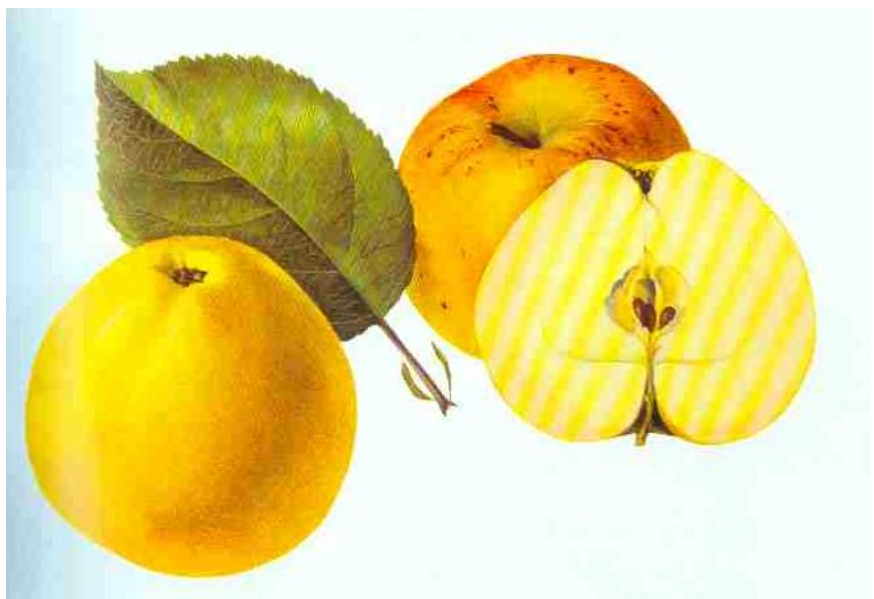
BAUM:

Wuchs stark; Krone hochkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut

VERWENDUNG:

Haushaltsapfel



PRINZENAPFEL

NAME UND HEIMAT:

Nord- und Mitteldeutschland, Norwegen, Schweden und England

HERKUNFT:

GESTALT:

großer, etwa 75 mm breiter, 80 mm hoher, walzenförmiger, veränderlicher Apfel; der wenig hervortretende Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig ab. Die eine Fruchthälfte ist oft höher gebaut als die andere.

Kelch: klein, geschlossen oder halboffen; Blättchen grün, wollig; Kelcheinsenkung schmal, flach, mit kleinen Falten umgeben, welche wenig heraustreten und nur in einzelnen Fällen bei gut ausgebildeten Exemplaren sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: sehr dünn, holzig, weit heraustretend; Stieleinsenkung mehr oder weniger tief, strahlenförmig berostet.

Schale: glatt, glänzend, grünlich gelb, lagerreif hellzitronegelb, auf der Sonnenseite karmesinrot, kurz gestreift, geflammt und marmoriert; hellbraune Rostpunkte wenig bemerkbar.

Fleisch: gelblichweiß, locker und mürbe, saftreich, von weinartigem, bisweilen etwas ananasartigem Zuckergeschmack

Kernhaus: hohlachsigt; Fächer sehr groß, geöffnet, zerrissen, meist schlecht entwickelte, rundlich ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebförmig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre tief und breit; Staubfäden tief unten entspringend.

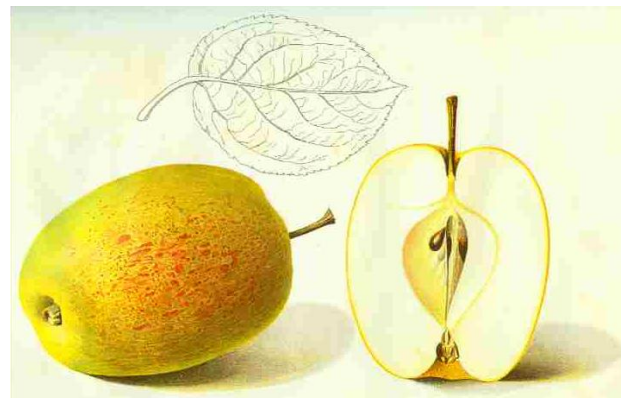
REIFEZEIT: September bis Februar

EIGENSCHAFTEN DER FRUCHT:

Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, auch für den Markt sehr gesucht; er zeitigt Ende September und hält sich gut aufbewahrt bis Ende Februar. Nicht zu früh abgenommen, welkt er nur wenig und dann nur bei höchster Reife. Er ist eine sehr wertvolle Frucht, für Tafel, Wirtschaft und Markt gleich gut.

EINGENSCHAFTEN DES BAUMES:

Der Baum wächst gut, aber nicht besonders kräftig, bildet eine hochkugelförmige Krone, deren Äste etwas ausgebreitet sind, ist früh und reich tragbar. Er blüht spät, gedeiht in jedem Boden, selbst in leichtem Sandboden recht gut und ist gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich, weshalb er sich auch für rauhere Gegenden noch eignet. Die Früchte werden leicht vom Winde abgeworfen und muss daher die Lage eine geschützte sein. Sommertreibe sind schlank, wollig, dunkelbraun, stark punktiert; Fruchtaugen eirund, wollig; Holztaugen kurz zugespitzt, wollig, anliegend. Blätter länglich eirund, an der Basis abgerundet, nach oben zugespitzt, stark gezahnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche wollig, die Rippen stark hervortretend. Blattstiele kurz, stark, wollig, rot angelaufen; Nebenblätter lindenförmig. An Zwergstämmen, Palmetten und Kordons werden die Früchte besonders groß und schön; die Fruchtaugen bilden sich erst im zweiten Jahre aus.



RIBSTON PEEPING

SYNONYME:

Englische Granatrenette, Ribston, Travers Renette

HERKUNFT:

Schloss Ribston, England, 18. Jahrhundert

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, etwa 70 mm hoch und 70 mm breit

Gestalt: kugelig, leicht stielbauchig, bereit gerippt

Schale: glatt, trocken; Grundfarbe trüblichgrün, später trüblichgelb; Deckfarbe bräunlichrot, gefleckt, geflammt und gestreift, 1-3 – 2/3; Berostung fleckig bis punktförmig

Stielgrube: tief, weit; leicht strahlig berostet, oft durch Fleischwulst verengt

Stiel: kurz, mitteldick, holzig

Kelchgrube: mitteltief, mittelweit, leicht berostet; flach gerippt

Kelch: klein, geschlossen

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebelartig; Achse meist geschlossen, mittelgroße Kerne, teilweise unvollkommen

Fleisch: gelblich, saftig, mittelhart, später mürbe, mittelfeinzellig; Geschmack süß-säuerlich, stark gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: November bis Februar

BAUM:

Wuchs mittelstark; Krone breitkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Krebs und Mehltau

VERWENDUNG: Tafelapfel, Haushaltsapfel



ROTER ASTRACHAN

SYNONYME:

Roter Augustapfel (Deutschland), Beauty of Wales (England)

HERKUNFT:

Russland, etwa 1830, Zufallsämling

FRUCHT:

- Größe:* klein bis mittelgroß, 40 – 55 mm hoch, 50 – 65 mm breit
Gestalt: kugelig, kelchwärts verjüngt, stielbauchig; Relief teils schwach rippig; Querschnitt rundlich bis teils schwach kantig
Schale: glatt; Grundfarbe grünlichgelb, später gelblichweiß; Deckfarbe rot, verwaschen, 2/3 – 3/3; meist hellblau bereift
Stielgrube: flach, weit, oft etwas strahlenförmig berostet
Stiel: mittellang, mitteldick, holzig
Kelchgrube: flach, eng, teils faltig; Rand oft höckrig
Kelch: mittelgroß, geschlossen bis halboffen
Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebelförmig; Achse hohl, gegen Kammern geschlossen; zahlreiche Samen, mittelgroß, kastanienbraun, oval zugespitzt
Fleisch: gelblichweiß, in Schalennähe oft rötlich, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart, bald mürbe, Geschmack säuerlichsüß, minimal gewürzt

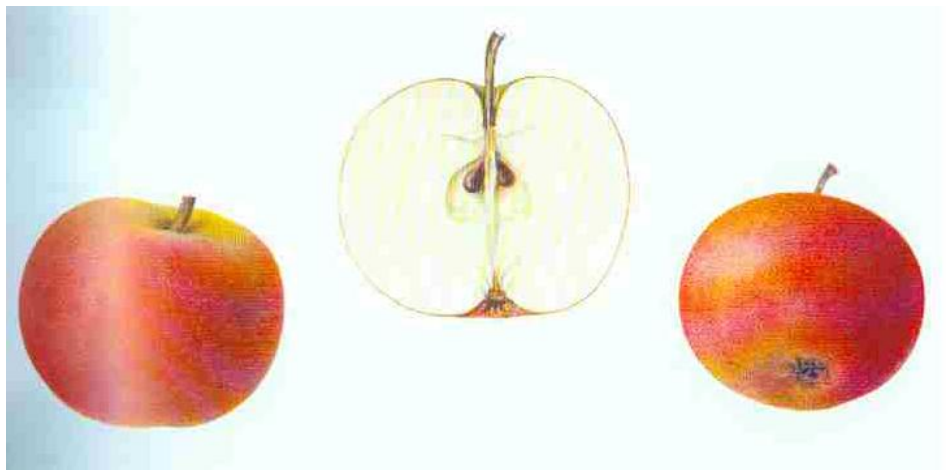
REIFE:

- Pflückreife:* Anfang bis Mitte August
Genussreife: Anfang bis Mitte August

BAUM:

- Wuchs* mittelstark bis stark; Krone hochkugelig
Widerstandsfähigkeit gegen Blütenfrost gering bis mittelgut, gegen Winterfrost gut; anfällig für Krebs

VERWENDUNG: Tafelapfel



ROTER EISERAPFEL

NAME UND HEIMAT:

Deutschland; „Roter 3 Jahre dauernder Streifling“, „Roter calvillartiger Süßapfel, 3 Jahre dauernd“, „Paradeis- oder Rotapfel“

HERKUNFT:

GESTALT:

Stumpf zugespitzt, mittelgroß, auch hochgebaut, in der Regel mehr breit als hoch, etwas unregelmäßig geformt, gegen den Kelch zu häufig verkrüppelt. Frucht meist nach dem Stiele zu breit, gegen den Kelch hin rasch abfallend, bald mit länglicher, bald mit flacher Spitze endigend.

Kelch: geschlossen, grün bleibend, wollig; meist von feinen Rippen umgeben

Kelchhöhle: ziemlich tief und eng, etwas seitwärts gedrückt, meist von fünf starken, gleichmäßigen, flachen Rippen umgeben, die sich über die Hälfte der Frucht noch erstrecken

Stiel: kurz und dick, holzig, in tiefer, geräumiger, trichterförmiger Höhle steckend, die oft leichten Rostanflug aufweist

Schale: glatt, fein, glänzend, dunkelkarmesinrot gefärbt, mit feinem bläulichem Dufte. Gelbgrüne Grundfarbe teilweise hervortretend. Über die ganze Frucht verteilt zahlreiche gelbliche Punkte. Eine hier vorkommende zweite Art ist heller in der Farbe, aber minderwertiger im Geschmack. grünlich gelb, lagerreif hellzitronengelb, auf der Sonnenseite karmesinrot, kurz gestreift, geflammt und marmoriert; hellbraune Rostpunkte wenig bemerkbar.

Fleisch: gelblichweiß, saftig, in der Reife mürbe, ohne Gewürz, mit leichter Säure. Vorgenannte Abart ist mürbe und mehlig werdend.

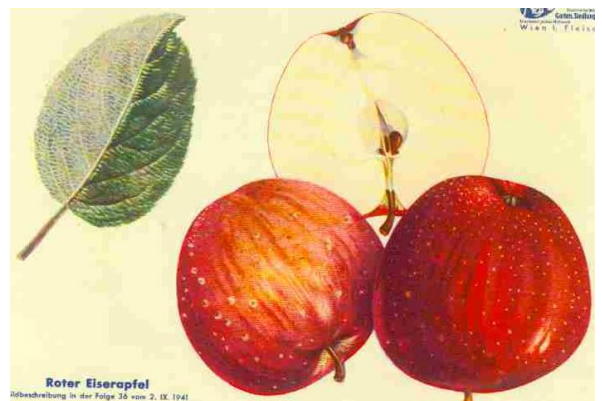
Kernhaus: geschlossen, mit hohler Achse. Die großen Kammern enthalten nur wenige spitze, oft taube Kerne.

REIFEZEIT: Dezember bis Juni

EIGENSCHAFTEN DER FRUCHT:

Der Paradeis, wie er allgemein hier genannt wird, ist der Apfel, der am sichersten trägt, am unempfindlichsten in der Behandlung ist, der gern angebaut und verhältnismäßig am besten bezahlt wird.

Durchschnittsjahreseinnahmen bei guten Bäumen von 60 – 70 Mk. Pro Baum sind nicht selten. Die Frucht schmeckt anfangs weniger gut, gewinnt aber durch die Lagerung etwas, hält sich bis hoch in den Sommer hinein, in guten Kellern sogar bis zum nächsten Herbst. Im Geschmack ist die Frucht nur Wirtschaftsfrucht, eignet sich aber zur Kompottbereitung und wird gegen das Frühjahr zu von selbst Tafelobst.



EINGENSCHAFTEN DES BAUMES:

Der Baum wächst stark und gesund, wird sehr groß, mit breiter flachkugelige Krone und abstehenden Ästen. Benötigt großen Abstand. Die Bäume erreichen ein sehr hohes Alter, über 100 Jahre, und bringen im Alter ganz bedeutende Erträge von bester Qualität. Die Tragbarkeit ist regelmäßig und reichlich, zwei Faktoren, die bei keiner anderen Sorte in der Weise zutreffen. An Boden und Lage ist die Sorte nicht anspruchsvoll. Die Früchte sind windfest, die Blüte tritt verhältnismäßig spät ein, daher auch die regelmäßige Fruchtbarkeit. Allgemein wird der Sorte eine große Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, besonders Blutlaus, Krebs und Fuikladium nachgerühmt.



ROTER HERBSTKALVILL

SYNONYME:

Himbeerapfel, Erdbeerapfel, Granatapfel

HERKUNFT:

Auvergne (Frankreich), 1670 erstmals beschrieben

FRUCHT:

Größe: groß, etwa 75 mm hoch und 85 mm breit

Gestalt: kugelig-konisch, unregelmäßig, stielbauchig, stark gerippt; Querschnitt eckig.

Schale: glatt, fettig; grüne Grundfarbe nur an Schattenfrüchten mitunter sichtbar; Deckfarbe leuchtend weinrot bis schwärzlichrot, verwaschen, schattenseitig streifig gerötet; 4/4; große, hell umrandete Schalenpunkte

Stielgrube: tief, eng, strahlig berostet

Stiel: lang, dünn, holzig

Kelchgrube: flach, weit, etwas berostet

Kelch: halboffen bis geschlossen

Kerngehäuse: sehr groß, mittelständig, zwiebförmig; Achse hohl, Kammern weit offen; Viele Kerne, vollkommen entwickelt

Fleisch: weiß, bis zu den Gefäßbündeln von roten Adern durchzogen und rot marmoriert, saftig, weich, mürbe, feinzellig; Geschmack mild süß-säuerlich, himbeerartig gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Ende September

Genussreife: Oktober bis November

BAUM:

Wuchs stark; Krone breitpyramidal

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Schorf, Krebs, Mehltau und tierische Schädlinge

VERWENDUNG: auffallend gefärbter Tafelapfel



SCHMIDBERGER RENETTE

SYNONYME:

Plankenapfel (Österreich)

HERKUNFT:

Österreich, etwa 1700, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: mittelgroß, 50 – 65 mm hoch, 60 – 75 mm breit

Gestalt: meist kugelig, selten flachkugelig, kelchwärts etwas verjüngt; Fruchtreief glatt; selten ungleichhälftig

Schale: glatt; Grundfarbe gelbgrün bis grünlichgelb; Deckfarbe rot bis dunkelrot; gestreift bis geflammt, seltener vollkommen bedeckt und darüber vereinzelt dunkelpurpurrot geflammt, 2/3 – 3/3

Stielgrube: mitteltief, mittelweit, teils strahlenförmig berostet

Stiel: kurz, dünn, holzig

Kelchgrube: mitteltief, weit, etwas faltig, typisch kurzstrichig gestreift; Rand schwach höckrig

Kelch: halboffen, selten geschlossen, mittelgroß

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebel förmig; Achse hohl, gegen Kammern geschlossen bis minimal geöffnet; zahlreiche Samen, klein, gut ausgebildet

Fleisch: grünlichweiß bis gelblichweiß, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart; Geschmack säuerlich-süß, ohne Würze

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: November bis März

BAUM:

Wuchs stark; Krone kugelig, später hochkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost sehr gut; anfällig für Mehltau und Schorf

VERWENDUNG:

Tafelapfel, guter Haushaltsapfel, gute für bäuerliche und industrielle Saft- und Gärmostherstellung



SCHÖNER AUS NORDHAUSEN

SYNONYME:

Nordhausen, Hindenburg

HERKUNFT:

Nordhausen, Deutschland, Sämling, seit 1882 im Handel

FRUCHT:

Größe: klein bis mittelgroß, etwa 70 mm hoch und 75 mm breit

Gestalt: kugelig bis flachkugelig, mittelbauchig, Rippen und schwache Kanten; ungleichhälftig

Schale: glatt, etwas fettig; Grundfarbe gelbgrün bis weißlichgelb, später hell- bis goldgelb; Deckfarbe hellkarminrot; verwaschen, $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$; selten berostet; kaum merkliche Schalenpunkte

Stielgrube: tief, eng; etwas strahlig berostet

Stiel: kurz, mitteldick, holzig

Kelchgrube: tief, mittelweit, von Rippen und Kanten umgeben

Kelch: halboffen bis offen, mittelgroß

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig, zwiebförmig; Achse hohl, Kammern geöffnet; Kerne mittelgroß

Fleisch: weißlichgelb, saftig, mittelfeinzellig, hart; Geschmack säuerlich-süß, schwach gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

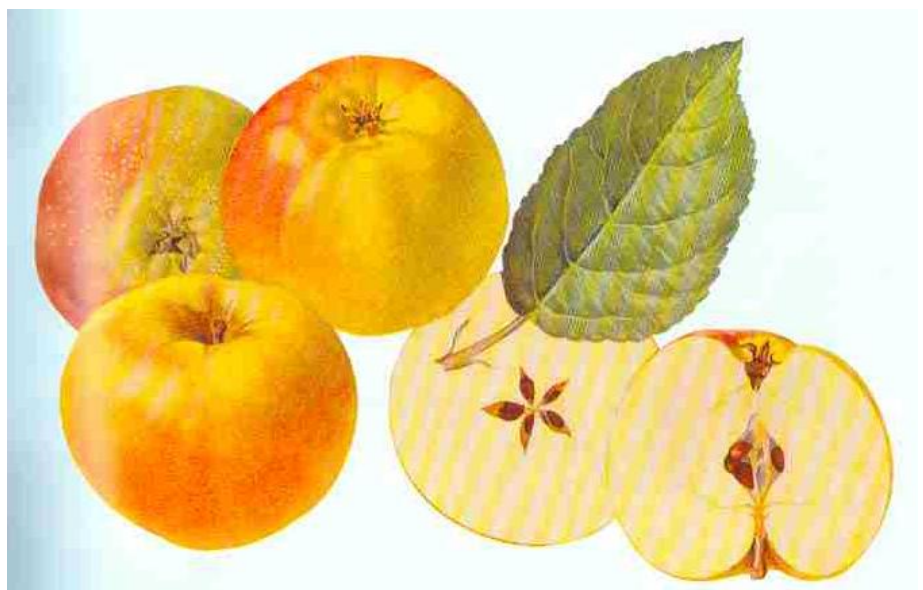
Genussreife: Dezember bis April

BAUM:

Wuchs mittelstark; Krone hochkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost gut; anfällig für Schorf

VERWENDUNG: Tafelapfel, Haushaltsapfel



WEISSER ASTRACHAN

NAME UND HEIMAT:

Russland; auch in Schweden und Norwegen gut entwickelt

GESTALT:

mittelgroß bis groß, rundlich eiförmig, etwas stielbauchig, oft mehr rundlich; der Bau ist regelmäßig

Kelch: geschlossen, meist grün, wollig; Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach außen gelegen. Einsenkungen etwas flach und enge, zwischen kleinen, nur flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Kelchhöhle: stumpfkegel- bis kegelwalzenförmig, von ganz kleinen Falten vereinzelt umgeben

Stiel: holzig, mitteldick, zuweilen dick, etwa 19 mm lang, oft kürzer, grün und bräunlich, etwas wollig, Höhle mitteltief, mittelweit, oben etwas berostet

Schale: sehr fein, mit bläulichem Duft belaufen, geschmeidig, strohweiß, auf der Sonnseite bei freihängenden Früchten mit blassen, rosenschwarz leicht angelaufenen und darin oder auch alleine mit wenigen, kurz abgesetzten karmesinroten Streifen versehen. Beschattete Früchte haben weder Rote noch Streifen.

Punkte: häufig fein, weißlich, mit grün unterlaufen, auch an den durchscheinenden Stellen gut zu bemerken. Die Frucht hat einen starken, erdbeer- oder melonenartigen Geruch

Fleisch: weißlich, fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, zuweilen zikadierend, schwach rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend doch angenehm weinig, wenig süß

Kernhaus: groß, zwiebelförmig, unten sehr breit aufsitzend; Kerne zu 2, mittelgroß, meistens vollkommen, eiförmig, hellbraun, oft weißlich

REIFEZEIT: Ende Juli bis Anfang August

EIGENSCHAFTEN DER FRUCHT:

Wegen der frühen Reife wird sie gern auf dem Markt gekauft. Die Früchte können gleich vom Baum aus verwendet werden. Die Genussreife tritt schon im Juli ein und hält nur wenige Tage. Auf dem Lager werden die Früchte mehlig und springen auf. Es darf mit dem Verkauf der Früchte nicht gewartet werden. In manchen Jahren findet man viele glasige Früchte.

EIGENSCHAFTEN DES BAUMES:

Er wächst nur mittelmäßig, dafür tritt aber die Fruchtbarkeit früh ein und ist reich. Die Krone baut sich, ohne dass man viel zu schneiden braucht, senkrecht auf. Auffallend ist bei dieser Sorte, dass der Baum sehr viele Fruchtkuchen bildet, was man sonst beim Apfelbaum wenig findet. Wegen seines schwachen Wachstums muss man ihn für den Buschbaum, auf dem er am besten gedeiht, auf die Doucin-Unterlage veredelt. Auf mageren Boden darf man den Baum nicht setzen, sonst bleiben die Früchte zu klein.



WEISSER WINTERKALVILL

SYNONYME:

Calville Blanc d'Hiver (Frankreich)

HERKUNFT:

Frankreich, etwa 1750, Zufallssämling

FRUCHT:

Größe: groß bis sehr groß, 60 – 90 mm hoch, 7 – 100 mm breit

Gestalt: flachkugelig bis kugelig, kelchwärts stärker verjüngt, mittelbauchig; stark gerippt; Querschnitt fünfkantig

Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später gelb; Deckfarbe selten, hellrot bis verwaschen, 0 – 1/3; Schalenpunkte klein, hellbraun, weiß bis selten hellrot umhoft; teils zart weißlich bereift

Stielgrube: weit, tief, faltig; teils strahlenförmig berostet

Stiel: mittellang, mitteldick, holzig

Kelchgrube: tief, weit; Rand stark gerippt bis höckrig

Kelch: offen bis geschlossen, groß

Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebel förmig; Achse hohl, gegen Kammern offen; zahlreiche Samen, groß, gut ausgebildet

Fleisch: gelblichweiß, sehr saftig, mittelfeinzellig, mittelhart; Geschmack säuerlich-süß, mittelstark erdbeerartig gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: November bis Februar

BAUM:

Wuchs stark; Krone hochpyramidal

Widerstandsfähigkeit gegen Blütenfrost gering, gegen Winterfrost mittelgut; anfällig für Schorf, Mehltau, Krebs

VERWENDUNG:

guter Tafelapfel, jedoch nur bei optimalen klimatischen Bedingungen



WELSCHBRUNNER

SYNONYME:

HERKUNFT:

Unbekannt, in der Steiermark seit etwa 1825 verbreitet

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, 60 – 70 mm hoch, 70 – 80 mm breit

Gestalt: kugelig, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; Querschnitt rundlich

Schale: glatt; Grundfarbe grün, später gelb; Deckfarbe leuchtend rot, verwaschen, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$; fleckig berostet

Stielgrube: flach, weit, gelblich umrandet, leicht gerippt

Stiel: kurz, dünn, holzig

Kelchgrube: flach, weit, gelblich umrandet, leicht gerippt

Kelch: halboffen, mittelgroß

Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebel förmig; Achse meist geschlossen, Kammern geschlossen; mittelgroße Samen, zahlreich, mittelgut ausgebildet

Fleisch: grünlichweiß, saftig, mittelfein- bis grobzellig, mittelhart; Geschmack säuerlich-süß, ohne Würze

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: Dezember bis Mai

BAUM:

Wuchs stark; Krone flachkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; anfällig für Schorf

VERWENDUNG: Haushaltsapfel



WINTERBANANENAPFEL

SYNONYME:

Winterbanana, Banana (USA)

HERKUNFT:

Nahe Adamsboro, Indiana, USA, 1876 gefunden

FRUCHT:

Größe: mittelgroß bis groß, etwa 70 mm hoch und 75 mm breit

Gestalt: kugelig, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; oft ungleichhälftig

Schale: glatt, glänzend, fettig; Grundfarbe weißlichgrün, später weißlichgelb; Deckfarbe hellrot angehaucht, mitunter gefleckt, 0 – 1/3; nicht berostet; weißliche und braune Schalenpunkte; meist mit vertikaler Naht

Stielgrube: tief, weit, teilweise berostet

Stiel: kurz bis mittellang, mitteldick, holzig

Kelchgrube: mitteltief, eng; Rand flach gerippt

Kelch: teilweise offen, klein bis mittelgroß

Kerngehäuse: klein bis mittelgroß, mittelständig, zwiebförmig; Achse und Kammern teilweise offen; Kerne klein bis groß, mehr oder weniger entwickelt

Fleisch: weiß bis gelblich, mittelfeinzellig, mittelhart, später mürbe, mittelsaftig, fest; Geschmack säuerlich-süß, wenig gewürzt

REIFE:

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: Jänner bis April

BAUM:

Wuchs stark; Krone breitkugelig

Widerstandsfähigkeit gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; mäßig schorfanfällig

VERWENDUNG: Tafelapfel, Haushaltsapfel



ZUCCALMAGLIOS RENETTE

SYNONYME:

HERKUNFT:

Deutschland, 1878, Kreuzung aus Ananasrenette x Purpurroter Agatapfel

FRUCHT:

- Größe:* klein bis mittelgroß, 60 – 65 mm hoch, 60 – 65 mm breit
Gestalt: kugelig bis hochgebaut, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig; Relief teils flachrippig; Querschnitt teils kantig
Schale: glatt; Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis gelb; Deckfarbe hellorangerot, verwaschen, 0 - ½; teils weißlich bereift; Berostung selten, kleinfleckig bis verstreut, punktförmig
Stielgrube: tief, eng, teils strahlenförmig berostet
Stiel: kurz, dünn, holzig
Kelchgrube: mitteltief bis tief, eng, faltig; Rand höckrig
Kelch: klein, halboffen
Kerngehäuse: klein, mittelständig, zwiebförmig; Achse teils hohl, gegen Kammern minimal geöffnet; zahlreiche Samen, mittelgroß, länglich, zugespitzt, kastanienbraun
Fleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart, später mürbe; Geschmack säuerlich-süß, mittelstark gewürzt

REIFE:

- Pflückreife:* Etwa Ende Oktober
Genussreife: November bis März

BAUM:

- Wuchs:* mittelstark; Krone kugelig bis pyramidal
Widerstandsfähigkeit: gegen Blüten- und Winterfrost mittelgut; stark anfällig für Krebs, gering für Mehltau und Schorf

- VERWENDUNG:** Tafelapfel

