

Haben Sie schon probiert?

Berlepsch

Cox Orange

Elstar

Gala

RubINETTE

Santana

Topaz

Wellant



Berlepsch

Abstammung	Ananasrenette x Ribston Pepping, wurde um 1870 am Niederrhein gezüchtet
Geschmack	weinsäuerlich, saftig, leicht knackig, hoher Vitamin C-Gehalt
Reifezeit	ab Mitte September
Lagerung	bis Dezember lagerfähig
Verwendung	Tafelapfel mit edler Säure
Bemerkungen	wenig anfällig für Schorf und Mehltau, aber anfällig für Obstbaumkrebs



Cox Orange

Abstammung	1825 in England als Zufallssämling eines Ribston Pepping entstanden, Züchter: Richard Cox
Geschmack	aromatisch, würzig mit feiner Säure, mittelfestes Fruchtfleisch, wird aber schnell mürbe
Reifezeit	Ende September
Lagerung	bis Dezember lagerfähig
Verwendung	Tafel- und Saftapfel
Bemerkungen	nicht geeignet für den Hausgarten, Allergikerapfel

Elstar

Abstammung	Golden Delicious x Ingrid Marie Züchtung aus den Niederlanden von 1955
Geschmack	süß-säuerlich, saftig, fest
Reifezeit	Mitte bis Ende August
Lagerung	bei guter Lagerung bis April haltbar
Verwendung	gut geeignet für Apfelmus, zum Dünsten und Backen
Bemerkungen	sehr anfällig für Obstbaumkrebs



Gala

Abstammung	Kidds Orange x Golden Delicious Kreuzung aus Neuseeland, 1939
Geschmack	fest - saftig, sehr süß, deshalb bei Kindern sehr beliebt, niedriger Säuregehalt, daher magenfreundlich
Reifezeit	Anfang September
Lagerung	bis etwa März lagerfähig
Verwendung	Tafelapfel
Bemerkungen	nicht für den Hausgarten geeignet

Rubinette

Abstammung	Golden Delicious x Cox Orange, Anfang der 80er Jahre in der Schweiz entstanden
Geschmack	feinstes Aroma, fest, saftig und sehr geschmackvoll
Reifezeit	ab Mitte September
Lagerung	begrenzte Lagerfähigkeit, höchstens bis Dezember haltbar
Verwendung	Tafelapfel, „Kinderapfel“
Bemerkungen	wegen der extremen Schorfanfälligkeit ist die Sorte für den Hausgarten leider ungeeignet



Santana

Abstammung	Elstar x Priscilla, Züchtung aus Holland, 1978
Geschmack	fest und saftig, knackig, säuerlich bis süß-säuerlich
Reifezeit	Mitte bis Ende September
Lagerung	von September bis April lagerfähig
Verwendung	Tafelapfel, auch zum Kochen und Backen geeignet
Bemerkungen	gilt als allergenarm und ist daher für viele Allergiker geeignet

Topaz

Abstammung	Rubin x Vanda, Züchtung aus Tschechien, 1984
Geschmack	intensiv würziger Geschmack, fest, sehr saftig
Reifezeit	Mitte bis Ende September
Lagerung	im Naturlager bis Januar, im Kühllager bis März haltbar
Verwendung	sehr guter Back- und Saftapfel
Bemerkungen	ertragreiche schorffresistente Sorte, auch für den Hausgarten geeignet



Wellant

Abstammung	(Elstar x Nummernsorte) x Elise neue Züchtung aus Wageningen
Geschmack	sehr aromatisch, süß-sauer, fest, knackig und saftig
Reifezeit	ab Mitte September
Lagerung	bis zum Frühjahr gut lagerfähig
Verwendung	Tafelapfel, auch sehr gut zum Kochen und Backen geeignet
Bemerkungen	anfällig für Obstbaumkrebs, Mehltau und Schorf, daher für den Hausgarten ungeeignet

Tipps für die Lagerung von Äpfeln:

Lagerung im Lagerraum:

- niedrige Temperatur, optimal sind vier Grad Celsius
- hohe Luftfeuchtigkeit
- gute Durchlüftung
- ideal ist ein luftiger Gewölbekeller mit Lehmboden oder ein Erdkeller
- ansonsten dunkler Keller, frostsichere Garage oder kühler Dachboden
- Früchte ohne Berührung nebeneinander legen, in flachen Stiegen oder auf großflächigen Regalböden
- Äpfel nie zusammen mit Kartoffeln lagern

Lagerung in Folienbeuteln:

- alternative Lagerung in verschließbaren Folienbeuteln, Reifungsprozesse werden dadurch verlangsamt
- nach ca. 1 Woche zur Entlüftung mit einer dünnen Stricknadel Löcher in den Beutel stechen (pro kg Äpfel 1 Loch)



Eine Information des
Provinzialverband Rheinischer Obst-
und Gemüsebauer e.V.
Rochusstr. 18, 53123 Bonn
www.provinzialverband.de