

Alte Apfelsorten von der Streuobstlerin

BERNER ROSENAPFEL

Die Berner Rose wird alle erfreuen die es gern mürb und süß haben. Die dunkelrote Farbe ist ein Traum und geht etwas ins bläuliche, mit leichten hellen Punkten, dazu weißes Fruchtfleisch. Die Fruchtgröße variiert. Ein Schneewittchenapfel per excellence. Die Sorte kommt aus Opplingen in der Schweiz wo sie 1890 ein Landwirt als Zufallssämling gefunden hat. Ein ausgezeichnete Tafelapfel (duftet!), aber auch sehr guter Wirtschaftsapfel.

Lagerfähigkeit: mäßig (bis Dezember)

BOHNAPFEL

Die Sorte ist im Rheinland (Deutschland) entstanden und wird etwa seit dem Jahre 1800 angebaut. Er ist ein Winterapfel mit meist großen saftigen Früchten. Er ist gelbgrün bis hellgelb mit lichter Deckfarbe, verwaschen gestreift und gesprenkelt. Der Geschmack ist mäßig süß, vorherrschend säuerlich, nur leicht gewürzt.

Mäßiger Tafelapfel, guter Wirtschaftsapfel.
Lagerfähigkeit: sehr gut

GOLDRENETTE VON BLENHEIM

Woodstock läßt grüßen, aber das in England. Dort wurde sie um 1740 als Zufallssämling gefunden. Die Früchte sind mittelgroß. Sie ist schön gestreift, grünlich-gelb sonnenseits meist leicht gerötet und eher mürb. Der Geschmack ist hervorragend, süß, saftig, leicht würzig. Sie eignet sich als sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Lagerfähigkeit: sehr gut

ILZER ROSENAPFEL

Eine echte Steirerin! Ein Zufallssämling aus Ilzberg in der Oststeiermark, wo sie 1840 von Koloman Größbauer entdeckt wurde. Um 1920 war sie eine der Hauptsorten der Oststeiermark, in Wien war sie auch als „Ilzer Weinler“ bekannt. Die Farbe ist schon fast kitschig pink, die Schale glatt und glänzend. Die Früchte sind klein bis mittelgroß, sehr saftig und knackig, geschmacklich süßsäuerlich, angenehm würzig. Ein sehr empfehlenswerter Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Lagerfähigkeit: sehr gut

JONATHAN

Der Jonathan ist ein Ami. Sein Ursprung ist ein Sämling der Sorte „Esopus Spitzenberg“, gefunden auf der Farm von Philip Rick, New York. 1826 wurde diese Sorte erstmals beschrieben. Der ist ein zacher Hund und hängt noch am Baum wenn's schon Rauhreif hat – nicht verwunderlich, dass der erst ab November genießbar ist. Der Geschmack ist gut, fein süßsäuerlich, aromatisch, das hellgelbe Fruchtfleisch ist fest und saftig. Die Frucht ist klein bis mittelgroß und dunkelrot über grüngelber Grundfarbe.

Lagerfähigkeit: gut, manchmal werden sie fleckig

Alte Apfelsorten von der Streuobstlerin

KANADARENETTE

Sie kommt vermutlich aus Frankreich oder England und wurde 1771 erstmals beschrieben. Die Früchte sind mittelgroß, die Schale ist trocken und rau (Lederapfel), auf der Sonnenseite haben sie manchmal orange Wangerl. Die grünen bis gelblichen Äpfel sind sehr aromatisch (ähnlich wie Boskoop) und sehr variabel in Form und Größe.

KRONPRINZ RUDOLF

Der Steirer fiel bei der Weltausstellung 1878 durch prachtvoll gefärbte Früchte auf, seitdem hat er viele Liebhaber. Die Frucht klein bis mittelgroß, hat eine sehr zarte hellgelbe fast weiße Schale, auf der Sonnenseite sanft rosa-rot überhaucht. Er ist sehr saftig, fein süßsauerlich, schwach gewürzt. Ist in Österreich ein geschätzter Tafelapfel.

Lagerfähigkeit: gut

RHEINISCHER KRUMMSTIEL

Der Krummstiel kommt aus dem Raum Köln/Bonn und ist seit über 200 Jahren bekannt. In Österreich ist er vor allem in der Steiermark zu finden. Als Winterapfel ist er erst ab Dezember genussreif, dafür aber bis Mai. Der Geschmack ist feinsauerlich bis süß, mit angenehmem Aroma. Er findet als Tafel- und Wirtschaftsapfel Gebrauch, die Früchte sind mittelgroß bis groß und oft eiförmig, rot gestreift und marmoriert. Und ja, der Stiel ist wirklich krumm.

Lagerfähigkeit: sehr gut

ROTER BERLEPSCH

Der Rote Berlepsch ist eine durch Sproßmutation aus der Sorte „Freiherr von Berlepsch“ (1880) hervorgegangene, stärker rotgefärbte Mutante. Diese Rotmutante wurde in den 50iger Jahren im Plantagenobstbau Westdeutschlands und Österreichs sehr stark, teils auch als große Baumform in der Schweiz, verbreitet. Die Frucht ist mittelgroß und flachkugelig. Der Geschmack ist sehr harmonisch, süß-sauerlich, edel gewürzt. Das Fluchtfleisch ist knackig und weiß. Ein hervorragender, Vitamin-C-reicher Tafelapfel.

Lagerfähigkeit: gut

ROTER BOSKOOP

Züchter und Verbreiter dieser Sorte war der holländische Obstzüchter K. J. W. Otlander in Boskoop, der sie um 1850 als Zufallssämling gewann. Die großen bis sehr großen Früchte (mein Rekord: 550g) sind sehr rau (Lederapfel) grünlich-gelb bis orange-braunrot, oft auch marmoriert. Er schmeckt würzig, leicht säuerlich und ist hervorragend für Apfelstrudel und Co. geeignet. Ebenso aber auch ein guter Tafelapfel.

Lagerfähigkeit: mäßig

Alte Apfelsorten von der Streuobstlerin

ROTER EISERAPFEL

Der Dinosaurier unter meinen alten Sorten – aus dem 15. Jahrhundert! Aufgrund seiner überaus guten Haltbarkeit hatte er auch den Namen „Roter drei Jahre dauernder Streifling“. Daher aber auch erst im Jänner genußreif. Die Früchte sind größenmäßig sehr variabel. Die Schale ist rot und glatt mit weißen Punkten, manchmal kommt er allerdings schon ziemlich ramponiert (zerkratzt) vom Baum, wie ein geschundener Ritter. Er ist ein mittelmäßiger Tafelapfel aber ein ausgezeichneter Wirtschaftsapfel.

Lagerfähigkeit: ausgezeichnet

ROTER VON SIMONFFI

Jeder der ihn kennt liebt ihn, vorallem in Niederösterreich – der (politisch unkorrekt) Zigeuner. So wurden aber viele rote Apfelsorten genannt. Die Identität der Sorte konnte erst durch die Auffindung einer ungarischen Beschreibung, die auch die Geschichte der Verbreitung dieses attraktiven Apfels in Zeiten der Monarchie dokumentiert, geklärt werden. Er ist ein ausgezeichneter, milder Tafelapfel und direkt vom Baum genußfähig. Die Früchte sind eher klein und herrlich glänzend dunkelweinrot. Lagerfähigkeit: sehr gut

SCHMIDBERGER RENETTE

Sie kann man bis 1750 zurückverfolgen. Der in Braunau ansäßige Apotheker und Pomologe Liegl fand diese Sorte in seiner Umgebung. Er widmete die Sorte seinem pomologischen Freund, dem Chorherrn Schmidberger.

Die Früchte sind mittelgroß bis groß, als Tafelapfel nicht schlecht, vorallem aber ein gut haltbarer Wirtschaftsapfel (wobei, mir schmeckt er als Tafelapfel sehr gut). Die Schale ist glatt, matt glänzend, ziemlich fest, verwaschen rot bis dunkelrot, fast ringsherum mit kürzeren oder längeren karminroten bis dunkelpurpurroten Streifen geflammt und gestreift. Der Geschmack ist angenehm säuerlich süß, schwach gewürzt.

Lagerfähigkeit: sehr gut

SCHÖNER AUS BOSKOOP

DER Apfelstrudelapfel schlechthin! Der Boskoop ist eine Renette, in Österreich auch „Lederapfel“ und gehört zu den Winteräpfeln. Die Schale ist rau und grünlich, er schmeckt würzig, säuerlich. 1856 als Zufallssämling vom Pomologen Kornelis Johannes Wilhelm Ottolander in den Niederlanden entdeckt, ist er seit 1863 eine weitverbreitete Sorte. Zum Kochen und Backen ein Traum, wer´s gern säuerlich hat, auch ein hervorragender Tafelapfel. Lagerfähigkeit: mäßig

Alte Apfelsorten von der Streuobstlerin

STEIRISCHER MASCHANZKER

Die Sorte ist wahrscheinlich in der Steiermark entstanden. Die erste Beschreibung findet sich 1877 in den „Pomologischen Monatsheften“ unter dem Namen Steirischer Winterborsdorfer. Sie war vor Beginn dieses Jahrhunderts bis gegen 1960 eine steirische Handels- und Exportfrucht ersten Ranges. Sie ist auch heute noch namentlich sehr bekannt und viele trauern dem Verschwinden dieser Sorte nach. In Niederösterreich sind noch sehr vereinzelt Bäume dieser Sorte zu finden. Die Früchte sind klein bis mittelgroß, haben eine sehr zarte hellgelbe Schale, meist mit rosa-rötlichem Wangerl und roten Punkten. Der Geschmack ist hervorragend, er ist saftig, fest und angenehm gewürzt, süßsauerlich. Lagerfähigkeit: sehr gut

WEISSER WINTER-TAFFETAPFEL

Eine sehr alte weit verbreitete Sorte. In der Österreichisch-Ungarischen Pomologie (1884) wird berichtet, daß die Sorte seit undenklichen Zeiten in allen Gegenden unserer Monarchie, in Deutschland und Frankreich gebaut, und über den Ursprung dieser nichts bekannt ist. Er wird auch Wachsapfel genannt. Die Früchte sind klein bis mittelgroß. Die Schale ist glatt und fein, glänzend, grünlichgelb-wachstartig bis weißgelb, sonnseits mit einer freundlichen blassrosenroten Röte, oft nur angehaucht, verwaschen bis punktiert. Das Fruchtfleisch ist weiß, saftig, mittelhart, von einem angenehm säuerlichen, eigentümlich parfümierten Geschmack. Lagerfähigkeit: sehr gut

WINTERGOLDPARMÄNE

Eine sehr alte Sorte, die möglicherweise als Zufallssämling in England oder Frankreich entstanden ist, sie war dort schon vor 1700 bekannt. In Niederösterreich auch „Goldreineder“ genannt. Die Früchte sind eher klein, goldgelb und schön orange-rot gestreift. harmonisch süß-sauerlich, angenehm gewürzt. Lagerfähigkeit: mäßig

Quellen:

Arche Noah: Berner Rosenapfel, Bohnapfel, Goldrenette von Blenheim, Ilzer Rosenapfel, Kronprinz Rudolf, Roter Berlepsch, Roter Boskoop, Roter Eisenapfel, Roter von Simonffi, Schmidberger Renette, Steirischer Maschanzker, Weißer Winter-Taffetapfel, Wintergoldparmäne

Wikipedia: Jonathan, Kanadarenette, Rheinischer Krummstiel, Schöner aus Boskoop