

## Apfelsorten historisch betrachtet:

# Steirische Exportäpfel aus dem Jahre 1932

Im sechsten Teil der Serie "Apfelsorten historisch betrachtet" werden die nächsten vier Apfelsorten aus dem Büchlein "Steirische Exportäpfel" vorgestellt. Dabei handelt es sich um die Sorten Gelber Bellefleur, Schöner von Boskoop, Rheinischer Krummstiel und Ribston Pepping.

#### GELBER BELLEFLEUR

Der Gelbe Bellefleur – auch
als Metzgers Calvill bezeichnet – gehört zur
Familie der Kalvillen (oder Calville). Der Name
stammt aus
dem Französischen, was so
viel heißt wie
"schöne Blüte".
Als Kalville bezeichnet man feinschmeckende, oft
süße Apfelsorten. Ein
Kalvill hat ein lockeres würziges Fruchtfleisch Die

Kalvill hat ein lockeres, würziges Fruchtfleisch. Die Früchte sind leicht gerippt und die feine Schale wird bei der Lagerung leicht fettig.

Der Gelbe Bellefleur stammt aus New Jersey in den USA. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, kegelförmig, mit fünf deutlichen Rippen, die zur Fruchtmitte

verlaufen. Die Grundfarbe ist gelbgrün, die Deckfarbe auf der Sonnenseite zeigt einen braunroten Anflug.

> Die Sorte wird als hochedler Tafelapfel beschrieben, der in unseren Breiten früher eine große Rolle spielte.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis März.

Die Früchte dürfen nicht zu früh geerntet werden.

### SCHÖNER VON BOSKOOP



Die Apfelsorte 'Schöner von Boskoop' stammt ursprünglich aus den Niederlanden, wo sie seit 1856 bekannt ist. Die ursprüngliche Bezeichnung der Sorte war 'Reinette von Montfort', was ihre Zuordnung zur Familie der Renetten verdeutlicht. Noch heute wird die Sorte in manchen Ländern angebaut und findet sich in der Erntestatistik wieder.

Die Früchte sind triploid und groß bis sehr groß mit meistens rauer Schale. Die Fruchtform ist abgestumpft rundlich bis flach. Auffallend ist das starke Wachstum der Bäume. Die Sorte, die im deutschen Sprachraum einfach nur als "Boskop' bezeichnet wird, ist heute noch ein gesuchter Apfel für die Küche und ein beliebter Strudelapfel.

Die Sorte gehört zu den gesuchtesten und besten späten Wintertafeläpfeln.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis März.











Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumgeräte

#### RHEINISCHER KRUMMSTIEL



Der Rheinische Krummstiel gehört zur Familie der Schlotteräpfel. Die Benennung dieser Familie erfolgte nach dem Schlottern der Kerne, die sich bei fortgeschrittener Reife durch starkes Schütteln lösen. Diese Familie zeichnet sich durch Sorten mit lockerem, körnigem, oft grobem Fruchtfleisch mit wenig Aroma aus. Die Schale ist meist derb, kaum

fettig. Das Kerngehäuse ist breit hohlachsig mit weit geöffneter Kernkammer, was das "Schlottern" ermöglicht.

Der Rheinische Krummstiel soll zwischen Köln und Bonn entstanden sein und ist eine alte Sorte, die seit Ende des 18. Jahrhunderts bekannt ist.

Die Früchte sind mittelgroß und meist ei- oder fassförmig mit krummem, knopfigem Stiel. Der Baum ist sehr robust, wodurch die Sorte auch für den Streuobstanbau interessant ist.

Die Qualität der Früchte wird als eher zweitklassig beschrieben, wenn-

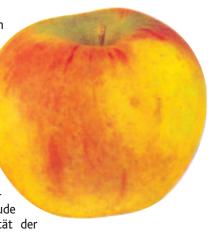
gleich im Büchlein "Steirische Exportäpfel" unter Verwendbarkeit "Gesuchter Tafel- und Kochapfel" zu finden ist.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis April.

#### RIBSTON-PEPPING

Der Ribston Pepping wird auch als "Englische Granat-Reinette" bezeichnet. Sie stammt vom Schloss Ribston in England. Pepping ist ein Sammelbegriff für verschiedene englische Apfelsorten. Es sind meist Winteräpfel, die zur Familie der Renetten oder zu den Kalvillen gehören. Diese Sorte ist triploid. Angeblich soll die Sorte "Cox Orange" aus einem Kern von Ribston Pepping entstanden sein.

Es handelt sich um einen sehr spät reifenden Apfel mit überragendem Geschmack, wie ihn alle Goldrenetten aufweisen. Der Anbau der Sorte ist allerdings nicht einfach. Anfälligkeiten für Stippe, Krebs und Überbehang mindern die Freude an der hohen Qualität der Früchte.



Der Ribston Pepping wird als Tafelapfel erster Güte bezeichnet.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis April.





0316 8050-1305

# Obstbaumschnitt: einfach (&) praktisch, für Einsteiger:innen ohne Vorkenntnisse!

Kurze theoretische Einführung und praktische Anwendung.

Samstag, 19.11.2022 9 bis 15 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Prüfing 14, 8323 St. Marein bei Graz, Referentin Obstbaumwartin Friederike Trummer. Wenn vorhanden, Schnittwerkzeug mitbringen.

#### Fachgerechtes Schneiden von Obstgehölzen im Hausgarten

Schnitt und Pflege von Obstgehölzen (Obstbäume und Strauchbeeren) im Hausgarten in Theorie und Praxis. Erziehungsformen, Wuchsgesetze und Unterschiede im Schnitt von Stein-, Kern- und Beerenobst.

Samstag, 26.11.2022 9 bis 17 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Prüfing 14, 8323 St. Marein bei Graz, Referenten Obstbaumwarte Mag. Andreas Zechner und Helmut Hengsberger (Fachverein Steir. Obstbaumwart:innen)