

Schöner aus Boskoop

Synonyme Schöner von Boskoop, Boskop



Gruppe [Renetten](#)
Herkunft [Niederlande](#)
bekannt seit 1856
[Züchter](#) Kornelis Johannes Wilhelm
 Ottolander
Markteinführung 1863

Der **Schöne aus Boskoop** ist eine zu den [Renetten](#) zählende [Sorte](#) des [Kulturapfels](#) und den [Winteräpfeln](#) zuzurechnen. Sein ursprünglicher Name war *Renette von Montfort*. In Österreich und Bayern wird er zu den [Lederäpfeln](#) gezählt.

Die großen Äpfel, die häufig über 200 g wiegen, reifen Ende September bis Mitte Oktober und sind bis März haltbar. Er hat einen säuerlichen Geschmack, der hohe Säureanteil überdeckt seinen hohen Zuckeranteil. Der Baum hat eine sehr starkwüchsige, weit ausladende Krone. Er bevorzugt einen Standort auf schwerem, feuchtem und kalkhaltigem Boden und ist dann langlebig.

Herkunft Der *Schöne aus Boskoop* ist 1856 als [Zufallssämling](#) von dem [Pomologen](#) Kornelis Johannes Wilhelm Ottolander als fruchtender Trieb eines Wildlings in [Boskoop](#), [Niederlande](#), entdeckt worden. Er ist seit 1863 eine weit verbreitete Standardsorte. 1923 wurde im Rheinland vom Obstbaumzüchter [Otto Schmitz-Hübsch](#) eine Knospenmutation entdeckt, die seitdem als *Roter Boskoop* bekannt ist. Außer der Farbe hat dieser die gleichen Eigenschaften wie die Ausgangsform.

Verwendung Der Apfel kann vielseitig eingesetzt werden. Aufgrund des hohen Säuregehaltes ist der Boskoop für die Zubereitung von [Apfelmus](#) oder [Apfelpfannkuchen](#) sowie als Back- oder [Bratapfel](#) gut geeignet; für Liebhaber säurebetonter Äpfel ist er ein ausgezeichnetes Tafelobst. Des Weiteren wird der Boskoop für die Herstellung von Säften und Obstbränden verwendet. Für einige [Apfelallergiker](#) ist diese alte Apfelsorte aufgrund des niedrigen [Allergengehalts](#) genießbar.

Der **Cox Orange** ist eine zu den [Renetten](#) zählende Sorte des [Kulturapfels](#) (*Malus domestica*). Der Apfel wurde im frühen 19. Jahrhundert in [England](#) als Sämling eines [Ribston Pepping](#) entdeckt. Im [Vereinigten Königreich](#) zählt er zu den beliebtesten Apfelsorten und wird dort oft als typischer Repräsentant englischer Lebensart gesehen. Cox Orange hat eine braun-orange Färbung auf gelb-grünem Grund. Er ist fest, aber nicht knackig.

Als [Winterapfel](#) braucht der Cox Orange gut belüftete Böden mit hoher Wasserkapazität, feuchte Sommer mit wenig Hitze und feuchte Winter. Er wächst am besten in einem [maritimen Klima](#). In Deutschland und der Schweiz wird er nur auf jeweils 1 % der für Apfelanbau genutzten Fläche angebaut. Im Vereinigten Königreich war Cox Orange bis 2011 die dominante Sorte, die bis zum Beginn des 21. Jahrhunderts auf mehr als der Hälfte der Flächen stand. Obwohl Cox Orange schwieriger im Anbau und schlechter zu lagern ist als die meisten anderen global gehandelten Apfelsorten, konnte er sich aufgrund seines Aromas im Handel behaupten.

Von Cox Orange stammen weitere bekannte Apfelsorten wie '[Holsteiner Cox](#)', '[Alkmene](#)', '[Rubinette](#)' und '[Shampion](#)' ab. Cox ist auch direkter Vorfahr von '[Elstar](#)', '[Gala](#)' und '[Pinova](#)'.



Cox Orange

Cox Orange-Äpfel sind im Vergleich zu anderen Äpfeln mittelgroß. Sie haben ein mittleres Fruchtgewicht von 115 Gramm, bei einer Dichte von $0,84 \text{ g/cm}^3$. Der Apfel ist breiter als hoch, in den meisten Fällen ist er aber recht gleichmäßig gebaut. Der Fruchtform-Index (Höhe geteilt durch Durchmesser) beträgt 0,83 bei einer Streuung zwischen 0,78 und 0,90. Die größte Breite erreicht der Apfel etwa in seiner mittleren Höhe. Der Apfel ist ausgeprägt zweifarbig. Auf einer gelb-grünen Grundfärbung zeigt sich auf der Sonnenseite eine leichte orange bis erdbeerrote Färbung.^[2] Die Farben sind besonders ausgeprägt, wenn einige kühle Nächte der Ernte direkt vorausgingen. Die Haut des Cox Orange ist normalerweise trocken, kann aber eine [Wachsschicht](#) ausbilden.^[3] Die [Lentizellen](#) auf der Haut des Apfels zeigen sich unregelmäßig, teilweise als [Roststernchen](#) und teilweise als helle Pünktchen. Auf der Schale ist oft auch netzartiger Rost. Auch um die Kelchgrube finden sich oft feinschuppige,

zimtfarbene Rostkappen. Der Kelch selbst ist mittelgroß und halboffen. Die grünen Blättchen haben eine lanzettliche [Blattform](#) und haben auswärts gebogene braune Spitzen. Sie sind am Grund getrennt. Die Kelchgrube ist tellerartig flach bis wenig tief und klein bis mittelgroß. Sie ist oft feinschuppig und über den Rand hinaus berostet. Die Kelchfläche ist kleiner als die Stielfläche. Der Stiel ist kurz bis mittellang, mitteldick und knopfig. Der Stiel von Früchten, die in der Mitte eines Fruchtstands wuchsen, ist oft kurz und wulstig, und er bricht leicht ab. Die Stielgrube ist eng und eher tief. Sie ist oft berostet oder rissig.^[2]

Das Kernhaus ist mittelgroß und nahe dem Kelch. Die Mittelachse im Kernhaus ist hohl. Die schwarzbraunen Samen mit weißer Spitze kommen in verschiedenen Mengen und verschiedenen Formen vor. Die [Leitbündel](#) im Apfel sind unauffällig.^[2]

Nach Beschädigungen können sich sogenannte Warzen bilden, hin und wieder an der Längsseite Roststreifen. Wenn der Apfel von der [Fruchtfäule](#) befallen ist, ist die Schale trocken, angeraut, stumpf und weich. Die Textur des Apfels ist fest, aber nicht knackig.^[4] Die Farbe des Fleisches ist grünlichgelb bis cremefarben. Es ist feinzellig mit kurzem Bruch und saftig. Später nach der Ernte wird es mürbe oder weich.^[2]

Der Geschmack ist laut *The New Oxford Book of Food Plants* eine angenehme Balance aus Süße und Säure, die von einem intensiven Geruch begleitet wird. Der Gesamteindruck sei „perfekt“^[5] und laut dem Obstsorten-Atlas „einmalig“. Tests der [Aromaforschung](#) konstatierten für Cox Orange ein intensiv aromatisches Fruchtfleisch, das ausgebildete Tester als süß, fruchtig, birnenähnlich beschrieben. Als besonderer Vorzug des Cox gilt seine Eigenschaft, keine dominierende Geschmacksrichtung, sondern eine große Zahl verschiedener und sich ergänzender Geschmacksnuancen hervorzubringen zu können. Der Apfel bekommt sein typisches Aroma vor allem durch die [flüchtigen organischen Verbindungen](#) [Buttersäureethylester](#), [Acetaldehyd](#), [2-Methyl-1-butanol](#) und [Ethylisobutyrat](#).^[8] Insgesamt fanden Forscher 18 wirksame Duftstoffe im Fruchtfleisch eines Cox Orange.^{[6]:192} Je später der Apfel geerntet wird, desto geringer ist sein Anteil an [titrierbarer Gesamtsäure](#) und desto süßer wirkt sein Geschmack

RubINETTE



[Art](#)

[Kulturapfel](#) (*Malus domestica*)

Herkunft [Rafz](#) (Schweiz)

Züchtungsjahr 1966

Markteinführung 1982

Kreuzung aus
'[Golden Delicious](#)' × '[Cox Orange](#)'

RubINETTE ist eine heute vor allem von [Direktvermarktern](#) angebaute, saftig-knackig und feinsäuerlich schmeckende, aber vergleichsweise kleinfrüchtige [Apfelsorte](#). RubINETTE ist eine *Freie Abblüte* (also eigentlich ein [Zufallssämling](#)) der Muttersorte [Golden Delicious](#) und der Vatersorte [Cox Orange](#). Im Aroma ist sie [Cox Orange](#) sehr ähnlich und damit ebenso als [Tafelapfel](#) verwendbar.

Die Sorte entstand 1966 und ist seit 1982 im Handel. RubINETTE steht unter [Sortenschutz](#).

Die Äpfel der Sorte RubINETTE weisen eine grünlich-gelbe, auf der Sonnenseite orangerot gestreifte Färbung auf. Auffällig ist, dass der Stiel in einer sehr kurzen Vertiefung der Frucht sitzt. [Geerntet](#) werden die Äpfel ab Ende September, sie sind ohne Lagerung genussreif. In warmen Sommern findet die Ernte oft zu spät statt, da die Äpfel bei Reife noch nicht ausgefärbt sind. Diese Sorte ist für [Allergiker](#) geeignet^[3]

Elstar ist eine Sorte des [Kulturapfels](#) (*Malus domestica*). Elstar wurde 1955 in den [Niederlanden](#) am Institut für gärtnerische Pflanzenzüchtung in [Wageningen](#) gezüchtet und 1972 ins [Zuchtbuch](#) eingetragen. Die Züchtung aus [Golden Delicious](#) und [Ingrid Marie](#) ist die Apfelsorte, die im Jahr 2012 in Deutschland am häufigsten angebaut wurde. Elstar ist eine aromatische und saftige, fein-säuerliche Apfelsorte^[1] mit weiß-gelblichem [Fruchtfleisch](#).

Ernte ist von Anfang bis Ende September. Der Apfel benötigt nur eine kurze Wachstumsperiode,^[2] am Kühllager ist er bis etwa Ende November haltbar, am [CA-Lager](#) bis in den Februar.^[1] Elstar ist mit der Ernte sofort genussreif.

Topaz ist eine [Apfelsorte](#), die 1984 in [Tschechien](#) gezüchtet wurde. Bedeutung hat der [Winterapfel](#) im Bio-Anbau oder bei Direktvermarktern,^[1] weil der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wegen der geringen Krankheitsanfälligkeit reduziert werden kann. Dabei ist insbesondere die [Schorfresistenz](#) von Bedeutung. Im Handel wird oftmals anstelle von Topaz auch die Schreibweise **Topas** verwendet. Die Äpfel sind mittelgroß und meist gelb, weisen aber oft auch große rot gestreifte Farbanteile auf, saftig und aromatisch leicht süß-säuerlich,^[1] das [Fruchtfleisch](#) ist fest, feinzellig und knackig. Die Schale ist von Natur aus speckig, wachsig. Topaz ist in Europa in sehr guten Lagen ab Ende September, normalerweise ab Mitte Oktober pflückreif^[1] und ab Anfang Dezember genussreif. Topaz beginnt früh im Leben Früchte zu tragen und hat einen vergleichsweise regelmäßigen mittelhohen Ertrag.^[1] Im Kühllager hält sich Topaz bis in den März, im [CA-Lager](#) bis in den Mai.

Stahls Winterprinz



Art [Kulturapfel](#) (*Malus domestica*)

Herkunft Norddeutschland

bekannt seit 1936

Der Stahls **Winterprinz**, auch eventuell *Waddewarder Winterprinz* oder *Winterprinzenapfel* genannt ist eine sehr seltene Apfelsorte aus Norddeutschland.

Sie ist eine sehr lange lagerfähige Sorte und war gerade in den schlechteren Zeiten ([Zweiter Weltkrieg](#)) ein wichtiger Vitaminlieferant im Winter. Bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts war er ein verbreiteter [Winterapfel](#). Die langlebigen Bäume trifft man auch heute noch in alten [Streuobstbeständen](#). Die Sorte stellt keine hohen Ansprüche an Boden und Klima und ist ein extrem robuster Apfelbaum und sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge. Er liebt ausreichend feuchte und nicht zu sandige Böden. Der Winterprinz wird Mitte Oktober geerntet und ist kühl gelagert von Dezember bis April genussreif. Der Apfel ist sehr groß und hat eine flachrunde Form und galt auch als Tafelapfel. Die glatte Schale ist zunächst hellgrün, wird später goldgelb mit roten feinen Streifen, wenn der Apfel reif ist. Das gelblichweiße bis weiße Fruchtfleisch schmeckt süßlich und ist säurearm

Die **Goldparmäne** ist eine Sorte des [Kulturapfels](#). Der Apfel galt über viele Jahrhunderte als eine der besten Tafelobstsorten. Die hohe Wertschätzung dieser Sorte drückt sich auch in der französischen Sortenbezeichnung *Reine des Reinettes* (Königin der [Renetten](#)) aus. Aus dem Sortiment des modernen Erwerbsanbaus ist die Goldparmäne jedoch nahezu verschwunden, da sie sehr krankheits- und schädlingsanfällig ist und nur mit großem Sachverstand bei Schnitt und Pflege zu produzieren ist. Außerdem hat sie, wie einige andere Apfelsorten auch (z. B. [Gewürzluiken](#)) auf schwachwachsenden [Unterlagen](#) einen seifigen Geschmack und sollte deswegen mindestens auf mittelstark wachsenden Unterlagen erzogen werden, was für den Erwerbsanbau aber nicht in Frage kommt. Die Goldparmäne ist eine der ältesten Apfelsorten. Sie entstand wahrscheinlich um 1510 in der [Normandie](#).

Der Apfel ist flach kugelig mit einer breiten oder fast ebenen Kelchfläche. Die Grundfarbe ist Grüngelb bis Gelb. Die Deckfarbe Orange geht in Rot über. Es sind leichte Streifen erkennbar. Die Blüte beginnt in der zweiten Aprilhälfte und endet Anfang Mai. Die sortentypisch nussig schmeckenden, relativ säurearmen Äpfel sind ab Ende September erntereif und müssen vor dem Verzehr einige Wochen gelagert werden. Genussreif sind sie dann von Oktober bis Januar. Wenn die Lagerzeit weit fortgeschritten ist, fällt die Schale ein, was aber nur ein Schönheitsfehler ist. In der Anfangszeit ziehen die Leitäste steil nach oben, diese gilt es durch Schnittmaßnahmen in Zaum zu halten. Ansonsten entwickelt der Baum

eine kugelige Form. Der Baum verlangt nährstoffreiche Böden. Die Früchte sind anfällig für [Glasigkeit](#) und [Stippe](#).



Drei Goldparmänen

Gewürzluiken



Art Kulturapfel (*Malus domestica*)

Herkunft Nordwürttemberg (Deutschland)

Zufallssämling

Der **Gewürzluiken** ist eine [Herbstapfelsorte](#). Der Baum ist leicht zu erkennen am Spitzenbrand der jungen Triebe (eine Mischung aus [Obstbaumkrebs](#), Tribschorf und Gloeosporium).^[1]

Der Ursprung dieser Sorte ist ein Zufallssämling, vermutlich aus Nordwürttemberg. Von dort aus wurde die Sorte seit 1885 in ganz [Württemberg](#) verbreitet, so dass sie neben dem [Luikenapfel](#), mit dem sie auch gerne verwechselt wird, zu einer der am häufigsten gepflanzten Sorten in Württemberg wurde. Die mittelgroßen bis großen Früchte haben eine gelbe Grundfarbe und eine kräftig karminrote bis dunkelrote Deckfarbe, mit teilweise braunroten Streifen. Das Fruchtfleisch ist weiß, sehr saftig und hat einen säuerlichen, leicht würzigen Geschmack. Pflückreif sind die Früchte etwa Mitte/Ende [Oktober](#) und sind von November bis März genußreif. Verwendet wird die Frucht als Tafelapfel und auch zur [Mostherstellung](#).

Rheinischer Winterrambur

Synonyme Jägerapfel, Teuringer, Menznauer
Jäger



Art [Kulturapfel](#) (*Malus domestica*)

Gruppe [Rambouräpfel](#)

bekannt seit um 1650

[Zufallssämling](#)

Der **Rheinische Winterrambur** (auch *Jägerapfel*, *Teuringer* oder *Menznauer Jäger*) ist eine Sorte des [Kulturapfels](#) (*Malus domestica*).

Die Äpfel sind groß bis sehr groß und flachrund. Die Früchte weisen häufig Unregelmäßigkeiten auf, auch sind die Hälften der Frucht meist ungleich gebaut. Die glatte, fettige Schale ist zunächst hellgrün, wird später goldgelb bis hellrot und auf der Sonnenseite dunkelrot marmoriert bis verwaschen, wenn der Apfel ausgereift ist. Helle Schalenpunkte sind weitläufig auf der Frucht verteilt. Das gelblich-weiße bis weiße Fruchtfleisch schmeckt süßlich, schwach gewürzt, ist säurearm und reich an [Vitamin C](#).^{[1][2][3]} Die Früchte duften intensiv. Der Stiel sitzt in einer tiefen und weiten Höhle, die zart [berostet](#) sein kann.^[4] Eine Neigung zu [Stippe](#) wird erwähnt.^[5]



Blüte eines Rheinischen Winterramburs

Die Sorte stellt keine hohen Ansprüche an Boden und Klima, feuchter Boden ist jedoch von Vorteil. Der Baum ist widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge, lediglich für [Mehltau](#) und [Obstbaumkrebs](#) ist er etwas anfällig. Der Anbau ist in windgeschützten Lagen

bis zu Höhen von 1000 m möglich. Der Wuchs ist mittelstark bis stark.^{[2][3]} Da die Blüte mittelspät erfolgt, besteht nur geringe Spätfrostgefahr. Jedoch ist das Holz nicht sonderlich frosthart^[1]. Der Winterrambur ist eine [triploide](#) Sorte und somit als Pollenspender ungeeignet. Der Rheinische Winterrambur ist Mitte Oktober pflückreif und von Dezember bis März, bei geeigneter Lagerung bis Mai, genussreif. Die Sorte kann als [Wirtschaftsapfel](#), [Tafelapfel](#) und für die Herstellung von [Fruchtsaft](#) und [Brand](#) genutzt werden^[6], wobei einige Quellen in Zweifel ziehen, ob die Sorte die nötige Güte für einen Tafelapfel erreicht^{[1][5]}. Hingegen zeigen sich zum Beispiel erst durch das Backen, als Bratapfel oder im Kuchen, die wahren geschmacklichen Vorzüge mit einem sortentypisch feinsäuerlichem Aroma.

Champagnerrenette

Loskrieger (ältester Name),
Synonyme Glasrenette, Reinette de Versailles,
Reinette de Champagne



Art [Kulturapfel](#) (*Malus domestica*)

Gruppe [Renetten](#)

Herkunft Frankreich

bekannt seit vor 1800 in Deutschland

[Zufallssämling](#)

Die **Champagnerrenette** ist eine [Sorte](#) des [Kulturapfels](#).

Die Sorte soll nach Lauche^[1] aus Deutschland oder nach Petzold^[2] aus Frankreich stammen, aber über ihre Entstehung ist nichts Genaueres bekannt. Übereinstimmend berichten beide, dass [Adrian Diel](#) sie zuerst im Jahre 1799 als „Loskrieger“ beschrieben hat. Unter diesem Namen ist sie teilweise noch in Süddeutschland bekannt. 1857 wurde sie auf der zweiten Versammlung deutscher [Pomologen](#) zu Gotha zum allgemeinen Anbau empfohlen und ist seitdem weiter verbreitet. Die Sorte eignet sich besonders zum Dörren und zur Mostbereitung und ist auch noch als Tafelobst verwendbar. Der Geschmack wird als saftig, angenehm weinsäuerlich und wenig zuckerartig beschrieben. Die Lagerreife beginnt erst nach Neujahr und die Frucht hält sich bis in den Juni.

Jonagold ist eine Sorte des [Kulturapfels](#) (*Malus domestica*). Im Handel verbreitet ist sie auch unter dem Namen der Farbmutante **Jonagored** und unter dem Markennamen **Red Prince**. Jonagold wurde 1943 in der Versuchsstation der [Cornell University](#) in [Geneva, New York](#), USA aus [Golden Delicious](#) und [Jonathan](#) gezüchtet, und kam 1968 in den Handel.^[1]

Sie ist in Mitteleuropa eine der am häufigsten angebauten Sorten. [Mutanten](#) mit einer deutlichen Rotfärbung, wie beispielsweise 'Jonica', 'King', 'Jonagored', 'Rubinstar', 'Novajo', 'Red Prince' und 'Jomured', werden im Anbau bevorzugt. Diese Mutanten weichen in ihrem Aussehen teilweise vom typischen Jonagold-Erscheinungsbild ab.



aufgeschnittener Jonagoldapfel

Die Früchte sind groß und kugelig bis hochgebaut, ihr Höhe-Breite-Index beträgt 0,88. Ihre Farbe ist sonnig gelb, an der Sonnenseite orangerot bis leuchtend erdbeerrot. Die [Lenticellen](#) sind als Rotsterne oder helle Punkte zu erkennen. Der Kelch ist mittelgroß. Der Stiel ist mitteldick und lang. Samen werden unregelmäßig gebildet. Das Fleisch ist gelblich, locker, kurz und saftig, später wird es weich. Sie sind ab Oktober genießbar. Ihr Geschmack ist süßfruchtig-feinsäuerlich. Der Gehalt an Zucker und Säuren ist mittel bis hoch. Jonagold wird zusammen mit den Apfelsorten [Braeburn](#), [Gala](#), [Golden Delicious](#) und [Granny Smith](#) im Verhältnis zu anderen Sorten besonders häufig als für [Apfelallergiker](#) unverträglich genannt.^[3]

Gala ist eine [Sorte](#) des [Kulturapfels](#) (*Malus domestica*). Die Früchte der Sorte 'Gala' sind relativ klein, zählen zum [Dessertobst](#) und lassen sich gut lagern. Der Apfel ist relativ fest und süß im Geschmack. Er verfügt über eine leuchtend rote Schale und ein gelbliches „Fruchtfleisch“. Im Handel ist fast nur noch die [Mutante](#) **'Royal Gala'** verbreitet.



'Gala', durchgeschnitten

'Gala' hat eine intensive rote Färbung auf einem cremig-gelben bis goldgelben Untergrund. Die Haut ist glatt und glänzend und kann mit längerer Lagerung fettig wirken. Eine grüne Untergrundfarbe ist Zeichen mangelnder Reife. Die Farbe hängt allgemein stärker als bei den meisten anderen Äpfeln von der Sonneneinstrahlung ab, die die Frucht in der Wachstumsphase bekam. Die Äpfel sind klein bis mittelgroß, und gehören damit auf dem Weltmarkt zu den kleineren Äpfeln. Die Äpfel sind rund-konisch und einzelne Früchte unterscheiden sich in der Form nur wenig voneinander. Die Stielgrube ist im Vergleich zu anderen Äpfeln mittelweit und tief bis sehr tief. Teilweise kann sie [berostet](#) sein. Die Stiele selbst sind lang und dünn. Das „Fruchtfleisch“ ist blassgelb, saftig und fest. Der Geschmack ist aromatisch süß.

Cripps Pink



Art	Kulturapfel (<i>Malus domestica</i>)
Herkunft	Australien
Züchter	John Cripps
Züchtungsjahr	1973

Kreuzung aus
'[Lady Williams](#)' × '[Golden Delicious](#)'

Cripps Pink ist eine mittel- bis großfrüchtige [Apfelsorte](#). Die [Schale](#) ist lila-rot mit gelbgrünen Anteilen, das [Fruchtfleisch](#) wird als cremeweiß, knackig, fest, eher süß und mäßig saftig beschrieben. Die Sorte zeichnet sich durch gute Lagerfähigkeit aus, sie neigt nicht dazu, bei langer Lagerung mehlig zu werden.^{[1][2]}



Äpfel der Marke *Pink Lady*, mit charakteristischem Aufkleber

Äpfel der Sorte Cripps Pink werden unter dem Markennamen ***Pink Lady*** vertrieben. Die Bezeichnung *Pink Lady* ist kein Sortenname und auch kein [Synonym](#) von Cripps Apple, sondern ein [Markenname](#) für Äpfel der Sorte Cripps Pink, die bestimmten, vom [Inhaber der Rechte](#) an dem [Markennamen](#) *Pink Lady* festgelegten Qualitätskriterien entsprechen.^[2] In der Debatte um [Clubsorten](#) wird *Pink Lady* dennoch häufig als eine der ersten und bekanntesten Clubsorten bezeichnet. Cripps Pink entstand 1973 in [Australien](#) im Rahmen eines staatlichen Zuchtprogramms aus der [Kreuzung](#) der Sorten [Lady Williams](#) und [Golden Delicious](#).^[3] Mit dieser Kreuzung sollten die Lagerfähigkeit von *Lady Williams* mit dem süßen Geschmack von *Golden Delicious* kombiniert werden. Benannt wurde die [Sorte](#) nach ihrem [Züchter](#), John Cripps, vom [Western Australian Department of Agriculture](#) in Stoneville, Australien. Die Sorte Cripps Pink wurde 1986 im Markt eingeführt.

Braeburn ist eine Sorte des [Kulturapfels](#), die ursprünglich aus [Neuseeland](#) stammt. Der zweifarbige mittelgroße Apfel ist knackig und hat ein komplexes süß-herbes Aroma, das insbesondere bei Europäern beliebt ist. Der Apfel wurde 1952 als Zufallssämling entdeckt, wird aber erst seit Anfang der 1990er in kommerziellem Maßstab angebaut. Braeburn gehört zusammen mit [Royal Gala](#) zu den beiden wichtigsten Apfelsorten Neuseelands. In den letzten Jahren hat auch der Anbau in anderen Regionen mit langen Vegetationsperioden zugenommen, und er wird kommerziell in Chile, den Vereinigten Staaten und dem südlichen Europa angepflanzt.^[2] Benannt ist der Apfel nach den *Braeburn Orchards*, was der Ort des ersten kommerziellen Anbaus war.^[1] Braeburn-Äpfel sind mittelgroß bis groß. Die glänzende Schale wird von dunkelroten kurzen Streifen bedeckt, die zu drei Vierteln durch eine rote Fläche überlegt ist. Das Fruchtfleisch ist relativ hart, aber sehr aromatisch und haltbar, verliert jedoch, wenn die Äpfel erst aus dem Kühllager kommen, schnell seine Festigkeit. Braeburn ist länger lagerfähig als beispielsweise [Cox Orange](#), aber nicht so lange wie [Golden Delicious](#). Die Mutante Braeburn Hillwell (auch "Red Braeburn") hat eine stärker ausgeprägte

Rotfärbung als die Stammform. Andere verbreitete Typen sind Hidala, Mahana Red, Royal Braeburn, und Southern Rose. Braeburn eignet sich als Tafelapfel ebenso wie zum Kochen oder Backen. Er ist ideal für Kompott, Obstsalat und Saft. Braeburn wird zusammen mit den

Apfelsorten [Gala](#), [Golden Delicious](#), [Granny Smith](#) und [Jonagold](#) im Verhältnis zu anderen Sorten besonders häufig als für [Apfelallergiker](#) unverträglich genannt.

Topaz ist eine [Apfelsorte](#), die 1984 in [Tschechien](#) gezüchtet wurde. Bedeutung hat der [Winterapfel](#) im Bio-Anbau oder bei Direktvermarktern,^[1] weil der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wegen der geringen Krankheitsanfälligkeit reduziert werden kann. Dabei ist insbesondere die [Schorfresistenz](#) von Bedeutung. Im Handel wird oftmals anstelle von Topaz auch die Schreibweise **Topas** verwendet. Die Äpfel sind mittelgroß und meist gelb, weisen aber oft auch große rot gestreifte Farbanteile auf, saftig und aromatisch leicht süß-säuerlich,^[1] das [Fruchtfleisch](#) ist fest, feinzellig und knackig. Die Schale ist von Natur aus speckig, wachsig. Der Baum wächst mittelstark bis stark, und hat dabei aufrechte bis breitwüchsige Formen.



[Art](#) [Kulturapfel](#) (*Malus domestica*)

Herkunft Prag, Tschechien

Züchtungsjahr 1984

Abstammung

Kreuzung aus
'[Rubin](#)' × '[Vanda](#)'

La Flamboyante

Synonyme 'Mairac'



<u>Art</u>	<u>Kulturapfel</u> (<i>Malus domestica</i>)
Herkunft	Schweiz
<u>Institut</u>	Centre des Fougeres, Changins (Schweiz)
Züchtungsjahr	1986
Markteinführung	2002

Abstammung

Kreuzung aus
'Gala' × 'Maigold'

La Flamboyante, im Handel unter dem Markennamen **Mairac** ist eine Sorte des Kulturapfels.

Sie entstand 1986 am Centre des Fougeres der Forschungsanstalt Changins im Wallis durch Kreuzung der Sorten Gala und Maigold. Züchter war Charley Rapillard.^[1]

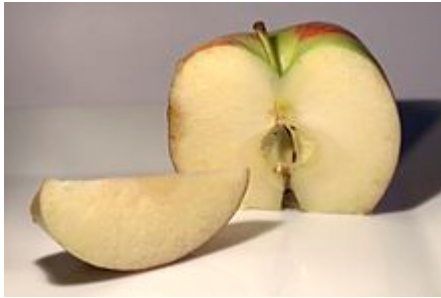
Die mittelgroßen Früchte sind kräftig rot gefärbt. Die durchschnittliche Farbdeckung beträgt 78 %. Das Fruchtfleisch der Früchte ist sehr fest, saftig. Die hohen Zucker- und Säurewerte des Apfels geben ihm ein intensives Aroma.¹

Der Apfel wurde seit 1986 gezüchtet und 2002 auf der Agrovina in Martigny in den Markt eingeführt.^[4] Antrag auf Sortenschutz wurde 2003 gestellt.^[1] In der Schweiz existiert seit 2004 ein Markenschutz.^[1] Kontrolliert wird La Flamboyante vom Unternehmen Varicom in der Schweiz.^[3] Im Jahr 2011 war der Markenname Mairac europaweit geschützt.¹

La Flamboyante beginnt mit der Blüte einige Tage vor Golden Delicious.^[1] Die Äpfel sind in Europa Ende September/Anfang Oktober zur selben Zeit wie Golden Delicious pflückreif. Das Erntefenster ist dabei vergleichsweise groß und beträgt beispielsweise in Südtirol zwei Wochen.^[1] Die Früchte müssen jedoch bis zur Genussreife noch länger gelagert werden.^[2] Der Baum hat gute Erträge. Der Apfel neigt zur Alternanz, diese lässt sich jedoch mit den Methoden des Erwerbsanbaus gut kontrollieren.^[3] Möglicherweise kann es zu Glasisigkeit kommen. Die Anfälligkeit für Mehltau und Apfelschorf ist durchschnittlich.^[1] Im Kühlager hält sich La Flamboyante bis März, und im CA-Lager bis Juni gelagert werden.

Jonagold ist eine Sorte des Kulturapfels (*Malus domestica*). Im Handel verbreitet ist sie auch unter dem Namen der Farbmutante **Jonagored** und unter dem Markennamen **Red Prince**. Jonagold wurde 1943 in der Versuchsstation der Cornell University in Geneva, New York, USA aus Golden Delicious und Jonathan gezüchtet, und kam 1968 in den Handel.^[1]

Sie ist in Mitteleuropa eine der am häufigsten angebauten Sorten. [Mutanten](#) mit einer deutlichen Rotfärbung, wie beispielsweise 'Jonica', 'King', 'Jonagored', 'Rubinstar', 'Novajo', 'Red Prince' und 'Jomured', werden im Anbau bevorzugt. Diese Mutanten weichen in ihrem Aussehen teilweise vom typischen Jonagold-Erscheinungsbild ab.



aufgeschnittener Jonagoldapfel

Die Früchte sind groß und kugelig bis hochgebaut, ihr Höhe-Breite-Index beträgt 0,88. Ihre Farbe ist sonnig gelb, an der Sonnenseite orangerot bis leuchtend erdbeerrot. Die [Lenticellen](#) sind als Rotsterne oder helle Punkte zu erkennen. Der Kelch ist mittelgroß. Der Stiel ist mitteldick und lang. Samen werden unregelmäßig gebildet. Das Fleisch ist gelblich, locker, kurz und saftig, später wird es weich. Sie sind ab Oktober genießbar. Ihr Geschmack ist süßfruchtig-feinsäuerlich. Der Gehalt an Zucker und Säuren ist mittel bis hoch.

Jonagold



Art	Kulturapfel (<i>Malus domestica</i>)
Herkunft	Geneva, New York , USA
Institut	Cornell University
Züchtungsjahr	1943
Markteinführung	1968

Abstammung

Kreuzung aus

[Golden Delicious](#) × [Jonathan](#)

Jonagold ist eine Sorte des [Kulturapfels](#) (*Malus domestica*). Im Handel verbreitet ist sie auch unter dem Namen der Farbmutante **Jonagored** und unter dem Markennamen **Red Prince**.

Bohnapfel



Herkunft	Neuwieder Becken , Mittelrhein
bekannt seit	ca. 1750–1800

Der **Bohnapfel**, auch **Großer Rheinischer Bohnapfel** oder nur **Rheinischer Bohnapfel** genannt, ist eine zu den [Winteräpfeln](#) zählende alte [Sorte](#) des [Kulturapfels](#) (*Malus domestica*).

Die Frucht ist klein bis mittelgroß. Sie ist höher als breiter, wobei die Form der Früchte deutlich stärker variiert als bei anderen Apfelsorten. Die Schale ist glatt und glänzend und besitzt eine grüne Farbe, die sich erst zur Reife gelblich-grün verfärbt mit gut konturierten roten Streifen auf der Sonnenseite und feinen Schalenpunkten sowie gelegentlich zarter [Berostung](#). Das Fruchtfleisch ist zur [Baumreife](#) hart und sauer. Es wird erst durch Nachreifen mild, saftig und leicht süßsauerlich. Die Frucht besitzt deutlich sichtbare Kelchblätter in einer flachen, engen Kelchhöhle. Der Stiel ist lang und sitzt in einer nicht besonders tiefen aber engen Stielhöhle, die im unteren Bereich meist etwas berostet ist. Die Äpfel reifen Mitte Oktober bis Anfang November und sind ab Februar genussreif. Sie sind bis Juni haltbar. Sofern die Äpfel am Baum völlig ausreifen können, ist der Bohnapfel eine der besten Apfelsorten für die Verwertung als [Wirtschaftsapfel](#) und für die Herstellung von [Fruchtsaft](#) und [Brand](#). Als [Tafelapfel](#) wird die Sorte weniger empfohlen. Die Sorte wurde zwischen 1750 und 1800 im [Neuwieder Becken](#) am Mittelrhein als [Zufallssämling](#) entdeckt. In den 1920er-

Jahren war der Bohnapfel eine der drei Apfelsorten, die zu [Reichsobstsorten](#) gewählt wurden. In [Rheinland-Pfalz](#) ist sie heute eine der häufigsten traditionellen Sorten.^[3]