

Odenwälder „Spitzrabau“



Die Fruchtform ist rundlich und erscheint leicht hochgebaut, zum Kelch hin typisch konisch verjüngt; mittelgroß; die Schale ist glatt und trocken, teils rau, strohgelb, orange-rot gestreift, ungleichmäßig und locker berostet, stielseits etwas stärkere Berostung, vereinzelt helle Schalenpunkte; das Fruchtfleisch ist grün bis gelblich weiß, mittelfest, im Lager mürbe werdend, süß-säuerlich, ohne besonderes Aroma.

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

die Sorte galt lange Zeit als verschollen, obwohl sie 1915 im „Obstsoriment für die Provinz Starkenburg“ für mittlere und raue Lagen des Odenwaldes im Altkreis Heppenheim (Deutschland) empfohlen wurde.

PFLÜCKREIFE:

Ende September bis Anfang Oktober

GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT:

Die Genussreife setzt bereits im Oktober/November ein; die Haltbarkeit ist bis max. März gegeben, wobei die Frucht stark welkt und dann eigentlich nicht mehr gut schmeckt

ERTRAG UND EIGNUNG:

Der Ertrag ist bei einer Neigung zu Alternanz relativ zuverlässig und hoch; ist eine robuste Wirtschaftssorte; bei guter Lagerung auch Tafelapfel



Wildapfel



Natur- und Geopark
Steirische Eisenwurz
Markt 35 | 8933 St. Gallen
T +43 3632 7714
naturpark@eisenwurz.com
www.eisenwurz.com

ÖSTERREICHISCHE
BUNDESFORSTE



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete

