

Lavanttaler Bananenapfel



SPÄTER HERBST-/FRÜHWINTERAPFEL

Die Frucht ist bei großen Baumformen meist gleichmäßig mittelgroß, bei kleineren Baumformen wesentlich größer; die Grundfarbe ist manchmal etwas grünlich trüb-gelb, meist jedoch goldgelb bis orange-gelb; die Deckfarbe ist orangerot bis leuchtend rot; das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, zur besten Genussreife mürbe, etwas körnig, mäßig saftig, vorherrschend süß, nur wenig bis kaum säuerlich; bei beginnender Überreife bananenartiger Geschmack, danach bald mehlig

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Diese Apfelsorte stammt nicht aus Kärnten, sondern ist die aus dem Staate Massachusetts (USA) stammende Sorte „Mother“. Nach verschiedenen Berichten soll die Sorte von der Familie Birkershausen um 1882 aus Amerika nach Wolfsberg/Gries im Lavanttal mitgebracht worden sein und hat dort sehr schnell lokale Verbreitung gefunden

PFLÜCKREIFE:

Meist September, in kühlen Jahren Anfang Oktober, bei beginnender Pflückreife leicht abfallend.

GENUSSREIFE/HALTBARKEIT:

Haltbarkeit im naturkühlen Keller 1 bis 2 Monate. Laufende Kontrolle des Reifeszustandes notwendig, da nur kurze Zeit hindurch geschmacklich erstklassig und Schale auch bei Überreife unverändert bleibt.

ERTRAG UND EIGNUNG:

Die Fruchtbarkeit setzt früh ein und ist alljährlich (nicht alternierend). Mittelmäßige Ertragsmengen bei meist von Natur aus gleichmäßiger und vollkommener Ausbildung. Feiner Tafelapfel.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Wildapfen



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

