

STREUOBSTSORTE DES JAHRES 2004:



GELBER EDELAPFEL

Das zuständige Gremium des Verband der Gartenbauvereine Saarland-Pfalz e.V., der Arbeitskreis „Obstsorten“ hat den Küchen- und Tafelapfel ´Gelber Edelapfel´ zur Streuobstsorte des Jahres 2004 benannt.

Der ´Gelbe Edelapfel` wird auch als ´Gelber Scheibenapfel`, ´Glasrenette`, ´Wachsapfel oder ´Zitronenapfel` bezeichnet. Im 18. Jahrhundert als Zufallssämling entstanden, hat er sich von England aus über ganz Westeuropa verbreitet. Die Apfelsorte ´Gelber Edelapfel` zählt zur Gruppe der Küchenäpfel. Auf Grund seines edelsäuerlichen Aromas und seiner Fleischbeschaffenheit ist er ein vorzüglicher Back- und Dessertapfel. Als eine an Boden und Lage anspruchslose und gering anfällige Apfelsorte, eignet er sich für den Liebhaberanbau.

´Gelber Edelapfel` ist in der Regel ab Mitte September genussreif** und etwa bis Januar lagerfähig. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, breitrund und sehr regelmäßig geformt. Die glatte Schale ist bei reifen Früchten zitronengelb und duftet fein. Das Fruchtfleisch ist weißlichgelb und feinzellig. Weitere Erkennungsmerkmale sind der kleine Kelch mit einer flachen bis sehr flachen Kelchgrube, die feine bronzefarbene Berostung der Stielgrube und der kurze, fleischige Stiel.

Die Bäume wachsen mittelstark bis stark. Die zahlreich sich bildenden Langtriebe neigen in der unteren Triebhälfte zum Verkahlen. ´Gelber Edelapfel` blüht lange und ist witterungs-unempfindlich. Regelmäßige Erträge sind zu erwarten. Auf schweren Böden ist die Sorte krebsanfällig, auf zu trockenen Böden neigt sie zu Fruchtfall. Holz und Blüten sind frosthart, so dass die Sorte auch für kalte, ungeschützte Lagen empfohlen werden kann.



Literatur: W. Hartmann, Farbatlas Alte Obstsorten, Ulmer Verlag)

**Anmerkung von Wilfried Marquardt, Reinbeker Hobbymosterei:

In Norddeutschland setzt die Genussreife ab Mitte Oktober ein. Sein Saft ist fein würzig. Der Zuckergehalt ist relativ gering und die Gesamtsäure liegt im mittleren Bereich. Am 11.10.2004 wies der frisch abgepresste Saft 46 Grad Oechsle und 7,6 Gramm/Liter Gesamtsäure aus. Am 14.10.2005: 46 Grad Oechsle und 5,8 Gr./Liter.