



Noch ein Obstsortenbestimmungsbuch?

Dieses Apfelsortenbuch geht in der Darstellung der Sorten neue Wege. Im Studio erstellte ganzseitige Fotografien zeigen jeweils mehrere Früchte einer Sorte in verschiedenen Ansichten, sowie Längs- und Querschnitte und die zugehörigen Apfelkerne. Auf diesen Bildern sind die sortentypischen Kelch- und Stielpartien zu sehen, die für eine Sortenbestimmung wichtig sind.

Eine ausführliche Beschreibung der Frucht- und Baummerkmale ergänzt die bildliche Darstellung.

In dieser Form werden insgesamt 174 alte und neuere Sorten vorgestellt, die in Deutschland und in den Nachbarländern zu finden sind.

Apfelallergiker finden Hinweise auf für sie verträgliche oder weniger verträgliche Sorten. Aktuelle DNA-Untersuchungen ermöglichen viele bislang unbekannte Abstammungsverhältnisse von einzelnen Sorten zu ermitteln, die im Buch aufgeführt werden.

Mit tabellarischen Angaben zur Blüte- und Reifezeit, der Beschreibung der Standortansprüche sowie der Anfälligkeit gegenüber Krankheiten werden wichtige Entscheidungshilfen bei der Auswahl von passenden Sorten für Hausgarten oder Obstwiesen in der Landschaft gegeben.

Vertrieb:

Lutz Poltrock

Goslarer Str. 12

28207 Bremen

0421 4333683

<https://apfelsortenbuch.de>

post@apfelsortenbuch.de



Apfelsorten in Deutschland

Ein Bestimmungsbuch



Ariane Müller
Dankwart Seipp

Fotografie

Lutz Poltrock

Hardcover, 21 x 27,5 cm, 1,9 Kg

419 Seiten, 78,00 €

ISBN 978-3-00-070429-1

Kostenloser Versand in Deutschland

Altländer Pfannkuchenapfel

Synonyme

'Altenländer', 'Altenländer Winterapfel', 'Echter Pfannkuchenapfel', 'Echter Pfannkuchen', 'Thurgauer Kent' (Schweiz), 'Zeien- oder Zaienapfel' (Schweiz)

Herkunft

Zufallszüchtling aus dem Alten Land bei Hamburg, seit etwa 1840 bekannt, überwiegend in Norddeutschland verbreitet. Laut DNA-Untersuchung sind die Eltern 'Boikenapfel' und 'Kasseler Renette'. Es gibt eine rote Mutante 'Roter Altländer Pfannkuchenapfel'.

Frucht

Mittelgroß, breitkugelig bis kegelförmig, etwas unregelmäßig gebaut, unebene Oberfläche meistens mit fünf Kanten. Schale hart, glatt. Grundfarbe grüngelblich, bei Vollreife gelb, sonnenseits rot bis trübrot gestreift, verwaschen oder marmoriert. Zahlreiche deutliche helle Lentizellen.

Stielgrube sehr tief, breit, uneben, leicht berostet. Stiel mittellang, mitteldick.

Kelchgrube flach bis mitteltief, mittelweit, Kelchgrubenrand etwas wulstig oder zuwellen perlig. Kelch mittelgroß, geschlossen bis halboffen.

Kernhausachse leicht geöffnet. Kerne breit- bis langoval.

Fruchtfleisch grünlichweiß, knackig und saftig. Anfangs säuerlicher, später süßsäuerlicher, schwach aromatischer Geschmack.

Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Pflückerreife Ende Oktober; Genussreife als Tafelapfel ab Februar bis Mai; Verwertungsreife für Saft im November. Sehr gute Lagerfähigkeit. Tafel- und Wirtschaftsapfel. Allgemein gut verträglich für Apfelallergiker.

Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Schwacher bis mittelstarker Wuchs, Krone breitkugelig. Geeignet für Halb- und Hochstamm, dabei frostharter Stammbildner nötig, da das eigene Holz nicht immer frosthart ist. Allgemein wenig krankheitsanfällig. Für den extensiven Anbau auch in Schorflagen. Benötigt ausreichend feuchte und nährstoffreiche Böden. Gut für luft- und bodenfeuchte Lagen, daher ideale Sorte für Küstengebiete. Ertragsbeginn spät, altermiert. Früchte windfest, nicht druckempfindlich.

Blüte

Mittelspät, von langer Dauer; witterungs- und frostempfindlich, guter Pollenspender.

Ähnliche Früchte haben

'Ingol', 'Porzenapfel'

