

Keswicker Küchenapfel

Dieser sehr alte, mittelfrühe Kochapfel wurde laut dem Pomologen Robert Hoggs auf dem Gelände des Gleaston Castle in der englischen Grafschaft Lancashire gefunden und von der Baumschule Sander ab 1790 verbreitet. Der Baum trägt schon früh und sehr reichlich, neigt aber je nach Standort zur Alternanz. Empfehlenswert für schwere Böden.

Pflückreife: ab Ende August

Genussreife: ab August

Haltbarkeit: bis Oktober

Verwendung/Geschmack/Vitamin C:

Vorrangig Wirtschaftsapfel, Tafelapfel

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftreich. Der Geschmack ist angenehm süßsauerlich, kaum würzig, saftig. Mittlerer Vitamin C-Gehalt liegen keine Angaben.



Keswicker Küchenapfel.