

Pommerscher Krummstiel

Die genaue Herkunft ist nicht sicher. Er war schon vor 1850 in Norddeutschland und auch in Skandinavien verbreitet. Eine erste Beschreibung findet man 1826 beim Pomologen F.H. Müschen als Gestreifter Römerapfel/Krummstengel. F. Jühlke gibt 1855 in einer landwirtschaftlichen Zeitschrift als Standort die Insel Rügen an. Vom Pomologenverein 2020 zum Apfel des Jahres gekürt. Aufgrund der geringen Bodenansprüche und Robustheit für Streuobstwiesen empfohlen.

Pflückreife: ab Ende September

Genussreife: ab Oktober

Haltbarkeit: bis Februar

Verwendbarkeit, Geschmack, Vitamin C:

Tafel-, Koch- und Mostapfel

Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, ziemlich fest, saftig. Der Geschmack ist angenehm süßsauerlich, kaum würzig. Der Apfel weist einen mittleren Vitamin C-Gehalt auf.

