

# SÜSSER KLAPPERAPFEL

HERBSTAPFEL



ARCHE NOAH



Schale hellgelb und ohne Deckfarbe



Fruchtfleisch sehr süß, ohne Säure



Samen liegen lose und klappern hörbar beim Schütteln des Apfels

Die Früchte sind in Originalgröße abgebildet.

# SÜSSER KLAPPERAPFEL

## HERKUNFT UND VERBREITUNG

Bäume dieser Sorte konnten in mehreren Gärten in der Gemeinde Priggwitz (Niederösterreich) gefunden werden. Über die Herkunft des Apfels ist nichts bekannt. Die Besitzer schätzen die süßen Früchte, es existiert jedoch keine einheitliche Bezeichnung für die Sorte. *Klapperäpfel* (auch *Schlotteräpfel* oder *Rodler* genannt) sind Sorten, deren Apfelsamen hörbar klappern, wenn die Frucht geschüttelt wird. Dieses Merkmal und der süße Geschmack widerspiegeln sich im Namen, der 2004 anlässlich einer Obstsortenausstellung in Priggwitz dieser Sorte, die hier erstmals beschrieben wird, gegeben wurde.

## FRUCHT- UND BAUMBESCHREIBUNG

### GRÖSSE UND FORM

Mittelgroß, 55 mm hoch und 75 mm breit; Frucht ist flachrund bis breit kegelförmig, mittelbauchig bis stielbauchig; gleichhälftig; im Querschnitt beinahe rund; flache Kanten laufen über Frucht

### SCHALE

Feinrau, nicht fettig; Grundfarbe leuchtend hellgelb, sonnseitig orange angehaucht, ansonsten fehlt Deckfarbe; Lentizellen **grünbraun und hell umhöft, sonnseitig Lentizellen rot umhöft**; Rostpunkte fühlbar

### KELCH

Mittelgroß und offen; Kelchblätter grün, aufrecht stehend; Kelchbucht weit und tief, Stichrost kommt vor, minimal gewellt; Kelchbuchtrand eben bis schwach gewellt

### STIEL

Kurz bis mittellang, dick; Stielbucht dreieckig, eng und mitteltief, strahlig berostet

### FRUCHTFLEISCH

Weiß, saftig, knackig und einseitig süß; der Säuregehalt ist mit 2,3g/l sehr gering, der Zuckergehalt mit 12°Brix (entspricht ca. 122g/l durchschnittlich, das Zucker/Säure Verhältnis liegt bei 53:1; der Sorbitgehalt ist mit 3,4g/l niedrig

### KERNHAUS

Kernhaus groß, stielnahe; Kernhausachse geschlossen; Kernhausfächer glatt; Kelchröhre lang und dünn; die Samen sind gut entwickelt, braun und hohl liegend

### PFLÜCKREIFE

Ende September

### GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT

Vom Baum weg ab September genießbar; haltbar bis Dezember im Naturlager möglich, weitere Lagereigenschaften nicht untersucht

## BLÜTE, POLLENSPENDER, BEFRUCHTERSORTEN

Blühbeginn ist mittelfrüh, weitere Eigenschaften nicht untersucht

## WUCHSEIGENSCHAFTEN

Mittelstarkwachsend, Krone schlank und aufrecht

## GEEIGNETE BAUMFORM

Halb- und Hochstamm

## KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT

Nicht untersucht, in den Jahren 2003 und 2004 leichter Schorfbefall

## BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE

Gedeiht gut am Standort Priggwitz (670 m Seehöhe, saure, mittlere und tiefgründige Böden, Alpenvorland), weitere Beobachtungen fehlen

## ERTRAG UND EIGNUNG

Der Apfel zeichnet sich vor allem durch einen sehr geringen Säuregehalt aus. Dadurch schmeckt die Frucht einseitig aber nicht unangenehm süß. Als Tafelapfel ist die Sorte nur für Liebhaber süßer Äpfel geeignet. Eine Besitzerin meint, dass Kinder die Früchte aus diesem Grund lieben.

Im Kombination mit säurereichen Früchten gut zum Pressen und zum abrunden des Geschmacks geeignet, allerdings muss die Menge genau dosiert werden, da der Saft ansonsten zu süß gerät! Süßäpfel sind in ganz Österreich in alten Streuobstgärten zu finden, jedoch meist als Einzelbaum. Sie wurden in der Regel zur Aufbesserung von säurereichem Most verwendet. Außerhalb Österreichs fanden sie bei der Herstellung von Apfelkraut, das ist ein süßer Brotaufstrich aus eingedicktem Apfelsaft, eine Spezialität des Rheinlandes, Verwendung und wurden in größerer Zahl und in verschiedenen Sorten kultiviert. In der Schweiz und Frankreich verarbeitet man die säurearmen Süßäpfel zu *Vin cuit*, einer eingedickten Paste aus Obst. Beide Produkte sind in Österreich wenig bekannt.

## ÄHNLICHE FRÜCHTE

**Taffetäpfel:** die Früchte ähneln in Farbe und Form den *Taffetäpfeln* (*Weißer Wintertaffetapfel*), unterscheiden sich jedoch im Geschmack.

In der Literatur sind Süßäpfel beschrieben, die in einzelnen Merkmalen Übereinstimmung mit dem *Süßen Klapperapfel* zeigen. Eine Gegenüberstellung der Sorten ist nicht möglich, da die meisten Sorten als verschollen gelten bzw. dem Autor nicht zugänglich sind.