

DANZIGER KANTAPFEL

HERBST/FRÜHWINTERAPFEL



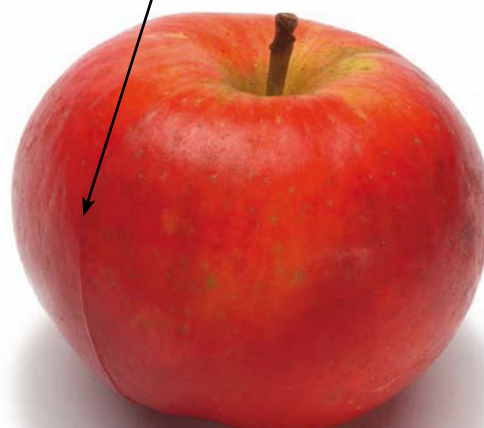
ARCHE NOAH



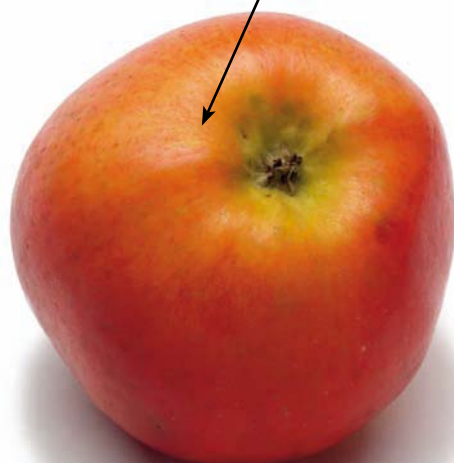
Fruchtschale zur Gänze flächig wie lackiert weinrot



ausgeprägte Naht



charakteristischer 5-höckeriger Rand und typische Fältelung



Fruchtfleisch ausgewogen süßsauerlich, saftig



Reifegrad der abgebildeten Frucht: Genuss

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



lebensministerium.at



DANZIGER KANTAPFEL

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Es handelt sich um eine sehr alte Sorte, über deren Ursprung nichts bekannt ist. Erste Hinweise gibt es schon um 1760. Die Sorte war und ist weit verbreitet und hat viele Doppelnamen wie v. Paradiesapfel. In vielen Teilen Österreichs ist er auch als Rotpassamaner bekannt und gehandelt. Es dürfte dem Alter der Sorte entsprechend verschiedene Typen geben, die jedoch nicht dokumentiert sind.

FRUCHT- UND BAUMBESCHREIBUNG

GRÖSSE UND FORM:

Mittelgroß, bei starkem Behang nur klein, flachkugelförmig, im Schnitt 55 mm hoch und 70 mm breit; im Querschnitt fünfkantig, oft mit scharfer Naht von Kelch bis Stiel, diese aber nicht immer ausgeprägt, vor allem nicht bei starkem Behang und kleinen Früchten.

SCHALE:

Glatt, glänzend, mehr oder weniger wachsig werdend z.T. schon am Baum; Grundfarbe grünlichgelb, oft mit grünbleibenden Flecken, meist aber fast **zur Gänze flächig wie lackiert weinrot** und undeutlich dunkelweinrot gestreift; Lentizellen zahlreich als kleine graue Punkte, in der Regel unauffällig bei manchen Früchten aber auch durch helle, große Umhörung sehr auffällig.

KELCH:

Klein, geschlossen, Blättchen graufilzig, mittellang, schmal, zusammenmittelgroß, geschlossen; Blättchen graufilzig, mittellang und -breit, aufrecht, zusammengeneigt, Spitzen zurückgeschlagen, am Grunde verwachsen; Einsenkung sehr variabel: bei kleinen Früchten sehr seicht und weit, Rand ohne deutliche Rippung, bei großen Exponenten mitteltief bis tief, charakteristischer 5 höckeriger Rand; typisch ist die Fältelung; Kelchhöhle kegel- bis trichterförmig, Staubfadenreste mittelständig.

STIEL:

Variabel lang, von 5 mm bis zu 20 mm, dünn, holzig, meist rötlich-braun; Einsenkung tief und eng, nicht oder strahlig dünn ockerfarben berostet.

FRUCHTFLEISCH:

Weißlich bis grünlichgelb, unter der Schale oft gerötet, sehr saftig, knackig, ausgewogen erfrischend süßsauerlich, leicht aromatisch; Zuckergehalt um 12° Brix.

EIGENE BEMERKUNGEN:

KERNHAUS:

Mittelgroß, stielständig, Gefäßbündel zwiebförmig; Achse hohl, Kammern halboffen bis offen; Wände zerrissen, bogenförmig; 1 - 2 Samen pro Kammer, dunkelkastanienbraun, gut ausgebildet, oval, 7,5 : 4,5 : 2,5 mm.

PFLÜCKREIFE:

Ende September.

GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT:

Von Oktober bis Jänner.

BLÜTE, POLLENSPENDER, BEFRUCHTERSORTEN:

Blüte mittelfrüh, langanhaltend, witterungsunempfindlich, Pollen gut; Ananasrenette, Croncels, Jonathan u.a. als Befruchter.

WUCHSEIGENSCHAFTEN:

Wuchs vor allem anfangs stark, später nur mehr mittelstark, bildet mittelgroße bis große, runde, stark verzweigte Kronen, die der Auslichtung bedürfen.

GEEIGNETE BAUMFORM:

Hochstamm, auch kleinere Baumformen für den Hausgarten.

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT

Mittel für Krebs, mittel für Schorf, nicht für Mehltau, etwas Stippe und Fleischbräune, trotzdem insgesamt sehr widerstandsfähige Sorte vor allem an extremen Standorten in Höhenlagen.

BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE

Ist nicht anspruchsvoll an den Boden und braucht wenig Wärme, besonders gut für Höhenlagen.

ERTRAG UND EIGNUNG

Bringt regelmäßige, sichere, mittelhohe bis hohe Erträge, bei hoher Behangdichte bleiben die Früchte klein; Christbaumapfel, Tafelsorte v.a. für höhere Lagen, jedoch sind eingeschlossene Lagen wegen der Krebs und Schorfanfälligkeit zu vermeiden, Früchte sind windfest; wegen gutem Zucker/Säureverhältnis und großer Ausbeute eine der besten Sorten für Saft; anfangs gut transportfähig, später druckempfindlich.

ÄHNLICHE FRÜCHTE

Roter Berlepsch: Schale trocken bis feinrauh, Fruchtfleisch gelb, edelaromatisch, renettenartig gewürzt.

Brauner Matapfel: Lange haltbar, Fruchtfleisch hart, nicht für Rohgenuss.

Worcester Parmäne: Haltbarkeit nur bis Oktober; Fruchtfleisch meist stark gerötet; Fruchtschale uneben erscheinend.

Schlecht ausgefärbte Früchte sind zu verwechseln mit:

Belgischer Ananasapfel: Fruchtform und -größe und Konsistenz des Fruchtfleisches sehr ähnlich aber Haltbarkeit maximal bis November, Schale gestreift.

Die Sorte wurde von Roland Gaber beschrieben.

Literatur:

Nach der Arbeit; Illustrierte Wochenzeitschrift für Garten, Siedlung und Kleintierhaltung 1. Jg. Wien 1935, Sortenblatt 242
Stoll, R., Österreichisch-Ungarische Pomologie, Klosterneuburg 1888

Impressum:

Herausgeber: Arche Noah, A-3553 Schillern, www.arche-noah.at
in Zusammenarbeit mit dem Amt d. NÖ Landesregierung, Abt. Naturschutz
Foto, Druck und Grafik: gugler GmbH A-3390 Melk
Dieses Projekt wird von der EU und dem NÖ Landschaftsfonds kofinanziert.