

STEIRISCHER MASCHANZKER

Synonyme: Eisapfel, Gravensteiner Rouge, Grazer Maschanzker, Grazer Reinette, Maschansker, Maschanzker, Steirischer Wintermaschanzker, Steirischer Winterborsdorfer / **Verbreitung:** Steiermark, Kärnten, Oberösterreich, Böhmen, Mähren, Südtirol, im 19. Jahrhundert beliebte Sorte, war bereits 1893 im Bezirk Amstetten verbreitet, heute im Mostviertel immer wieder zu finden



STEIRISCHER MASCHANZKER

Sortenalter

vor 1800

Herkunft

Österreich oder Deutschland, unterschiedliche Angaben in der Literatur

Bes. Erkennungsmerkmale

kleine, gelbe, runde Frucht, sortentypischer Geschmack, feste Schale

Erntereife

Oktober

Haltbarkeit

lang

Verwendung

Frischverzehr, Kochen, Most, Saft

FRUCHT:

Fruchtgröße: klein

Form: kugelig, kurz-kugelig-kegelförmig, flach-kugelig, mittelbauchig; Querschnitt rund, gleichhälftig

Schale: Oberfläche fettig; Grundfarbe gelb; Deckfarbe orange, gepunktet, verwaschen; Schalpunkte klein, wenig, rund; grün und in der Röte rot umhopt; teilweise berostet, strahlenförmig um den Stiel, wenig, grünbraun

Kelch: geschlossen, Kelchblätter mittellang, verwachsen; Kelchgrube flach, mittelweit, Relief faltig, Rand rippig, eben; Kelchhöhle trichterförmig, Sitz der Staubfäden mittig

Stiel: holzig, sehr kurz, kurz, mitteldick, gerade

Kerngehäuse: mittelständig,

Kernfächer ohrenförmig, Ausblühungen fehlend, schwach, Fruchtachse hohl, zu den Fächern geschlossen; Gefäßbündellinie kugelförmig, mittig

Fruchtfleisch: weiß, gelblichweiß, feinzellig, mürbe; Geschmack süß, ausgewogen, sauer, mittelstark gewürzt; saftig

BAUM:

Wuchsform: flach-kugelig, kugelig

Blühbeginn: mittel

Ertrag: Massenträger

Alternanz: alternierend