

RHEINISCHER KRUMMSTIEL

Synonyme: Gestreifter Römer, Krummstiel, Krummstingel

Verbreitung: Österreich, Deutschland, im Mostviertel häufig gepflanzte Most- und Wirtschaftsapfelsorte



RHEINISCHER KRUMMSTIEL

Sortenalter

vor 1800

Herkunft

vermutlich Zufallssämling aus der Gegend zwischen Köln und Bonn

Bes. Erkennungsmerkmale

schief sitzender, knopfiger Stiel der von einer Fleischwulst zur Seite gedrückt wird, hochgebaute Form, rot gestreifte Deckfarbe, unter der Schale manchmal etwas rötlich gefärbtes Fruchtfleisch

Erntereife

September

Haltbarkeit

lang

Verwendung

Frischverzehr, Kochen, Saft

FRUCHT:

Fruchtgröße: groß, mittel

Form: kugelig, fassförmig, länglich, walzenförmig, mittelbauchig; Querschnitt unregelmäßig rund, ungleichhälftig

Schale: Oberfläche glatt; Grundfarbe gelb; Deckfarbe rot, dunkelrot, gestreift, adrig, marmoriert, gepunktet; Schalpunkte klein, wenig, rund; unauffällig, hell; teilweise berostet, strahlenförmig um den Stiel, wenig Ausdehnung

Kelch: geschlossen, Kelchblätter mittellang, verwachsen; Kelchgrube mitteltief, eng, Relief faltig, Rand rippig; Kelchhöhle kegelförmig, dreieckig, Sitz der Staubfäden unterhalb der Mitte

Stiel: holzig, kurz, mitteldick, durch Fleischwulst seitwärts gedrückt

Äußere Besonderheiten:

Fleischwulst, der den Stiel zur Seite drückt, knopfiger Stiel

Kerngehäuse: mittelständig,

Kernfächer bogenförmig, Ausblühungen stark, Fruchttasche hohl, zu den Fächern geöffnet; Gefäßbündellinie zwiebelförmig, mittig

Fruchtfleisch: gelblichweiß, rosa/rot, grobzigelig, mürbe; Geschmack süß, ausgewogen, sauer, mittelstark gewürzt; saftig

BAUM:

Wuchsform: kugelig, breitpyramidal

Blühbeginn: spät

Ertrag: Massenträger

Alternanz: regelmäßig tragend