



So schmeckt der Apfel

Meinl



Julius Meinl
AM GRABEN

1. Bauern Mac – Unter der rauhen Schale dieses Apfels finden Sie ein hellgelbes Fruchtfleisch mit einem festen Biss und einem kräftigen Geschmack. Der Bauern Mac gilt als »Ur-Sorte« des berühmten McIntosh und ist besonders für Obstsalate und natürlich als Essapfel geeignet.

9. Granny Smith – Die „Großmutter Schmiel“ gehört zu den wohl sauersten Apfelsorten obwohl sie im sonnigen Süden erst so richtig gedeiht. Gut ausgereifte Früchte werden gerne zum Backen und Kochen verwendet und sind ideal für Kompotte, sowie für herrlich erfrischende Sorbets.

17. Pink Lady – Die äußerst attraktiven Früchte sind hauptsächlich pastellrosa bis rot. Das cremefarbene Fruchtfleisch ist sehr fest und weist wegen seines hohen Zuckergehalts und der angenehmen Säure einen sehr guten und erfrischenden Geschmack auf.

2. Boskop – Eine schöne Säure und hoher Fruchtzuckergehalt machen diese alte Sorte (seit ca. 1860) zum Liebling in der Backstube. Durch seine dicke Schale eignet er sich auch als Bratapfel. Im Oktober geerntet schmeckt er richtig gut zwischen November und April.

10. Golden Delicious – Dieser Winterapfel wird im Oktober geerntet und erreicht ab Dezember seine Genussreife. Gekühlt gelagert hält er bis Juli. Er hat einen halbfesten Biss, ist sehr geschmackvoll, süß, mit wenig Säure und einem leicht parfümiertem Aroma. Ideal für eine Tarte Tatin.

18. Pinova – Das sehr kompakte Fruchtfleisch des in Pillnitz (D) gezüchteten Tafelapfels schmeckt angenehm süß-säuerlich, hat ein gutes fruchtiges Aroma und ist knackig-saftig. Bei längerer Lagerung wird er süßer, er sollte jedoch bis zum Frühjahr verbraucht werden, da er sonst trocken wird.

3. Cox Orange – Für viele ist er der wohl schmeckendsten Tafelapfel am Markt. Mit seiner köstlichen Aromenvielfalt, gespeichert im gelben knackig-feinen Fruchtfleisch, ist er seit fast 200 Jahren ein gesuchter Genuss. Die „Berostung“ ist bei diesem Apfel ein Merkmal und kein Mangel.

11. Gravensteiner – Dieser hochwertige Frühapfel zählt zu den ältesten europäischen Sorten und ist gleichzeitig eine der wohl schmeckendsten. Das gelbliche, saftige, feste Fleisch besitzt ein süß-säuerliches und erfrischendes Aroma. Bei warmer Lagerung wird er rasch weich und mehlig.

19. Red Delicious – Außer als Frischapfel eignet sich der Red Delicious gut für Obstsalate, Desserts, Strudel und Kuchen. Fester Biss mit saftigem Fruchtfleisch, sehr süß mit nur wenig Säure. Die Schale der Red-Delicious-Äpfel weist einen sehr hohen Gehalt an Polyphenolen und Antioxydantien auf.

4. Elstar – Ein Klassiker und der meistverkaufte, dieser mittelgroße runde duftende Apfel mit knackigem cremig-weißem Fruchtfleisch. Süß-sauer im Geschmack ist er besonders zur Herstellung von Apfelstrudel geeignet, da sich die Schnittflächen nur wenig braun färben.

12. Idared – Für Apfelkuchen und Apfelsaft eignet sich diese in Idaho (USA) gezüchtete Sorte. Fein-säuerlich mit dezentem Aroma präsentiert sich unter der dicken Schale das feinzellige, helle Fruchtfleisch mit geringem Zuckergehalt. Eignet sich auch sehr gut als Lagerapfel.

20. Rubens – Sein Name stammt vom lateinischen Wort "rubens" für rot. Von zwei der beliebtesten Apfelsorten hat er die besten Eigenschaften geerbt: das knackige, frische Aroma von Elstar und den angenehm süßen Geschmack verdankt er der Sorte Gala.

5. Fuji – Aus Japan kommt diese Kreuzung aus Ralls Janet und Roter Delicious. Der Apfel braucht einen Monat nach der Ernte, bis er genussreif ist. Der Geschmack ist knackig-saftig, sehr süß, seine zarte Säure verliert er jedoch zusehends während der Lagerung.

13. Jonagold – Unter der glänzenden, gelb-roten Schale, die von kräftiger Farbe sein sollte, verbirgt sich ein hellgelbes, feinsäuerliches und saftiges Fruchtfleisch mit halbfestem Biss. Der Apfel ist schon ab Oktober in Genussreife und zeichnet sich durch gute Lagerfähigkeit aus.

21. RubINETTE – Dieser kleine, rot-gestreifte Edelapfel mit ungewöhnlich langem Stiel ist anspruchsvoll und wächst nur an geschützte Lagen. Durch seine Verwandtschaft mit dem Cox Orange (väterlicherseits) hat er ein hochfeines Aroma mit ausgewogenem Zucker-/Säureverhältnis.

6. Berlepsch – Bereits seit dem Jahr 1880 existiert diese Sorte, die eigentlich den Namen "Goldrenette Freiherr von Berlepsch" trägt. Der im Herbst geerntete Apfel ist ein großer Genuss ab Anfang Jänner bis Ende März. Eine Besonderheit der eher kleinen Früchte ist ihr hoher Anteil an Vitamin C.

14. Kronprinz – Dieser kleine bis mittelgroße Sommerapfel, der seinen Ursprung in der Steiermark hat, gibt seine Aromen nach einem Biss ins weiche, fast zarte Fruchtfleisch preis. Wenn man auf die druckempfindliche Schale achtet, lässt er sich bis in den März hinein gut lagern.

22. Topaz – Sein Ursprung liegt im tschechischen Strizovice. Das Aroma des Topaz ist kräftig, edelsäuerlich-süß und wird oft mit den "alten" Apfelsorten verglichen. Der hohe Säuregehalt verliert sich im Laufe der Lagerung. Durch seine robuste Schale eignet er sich gut als Bratapfel.

7. Gala – Von Neuseeland ausgehend fand dieser Apfelbaum eine weltweite Verbreitung. Das feste Fruchtfleisch schmeckt süß, saftig, aromatisch. Die Früchte reifen von September bis Anfang Oktober. Sie sind sofort genießbar und lassen sich bis Ende Dezember lagern.

15. Steirischer Maschanska – Die Früchte sind klein und kugelig. Die Schale ist matt glänzend, gelb-golden gefärbt, teils leicht gerötet. Fest im Biss, sehr süß, hoher Zuckergehalt. Eignet sich gut als Ess- und Bratapfel und vor allem für Saft, der gerne in ein aromatisches Destillat veredelt wird.

23. Weinler – Auch als „Ilzer Rosenapfel“ bekannt. Die kleinen, roten Äpfelchen werden zu Weihnachten auf Hochglanz poliert und auf den Christbaum gehängt. Das Fruchtfleisch ist in Schalenhöhe oft rosa, schmeckt saftig, süß-säuerlich und weinartig gewürzt.

8. Gloster – Diese Sorte mit großen Früchten von hoch gebauter, glockenartiger Form hat eine glatte, etwas zähe Schale. Das grünlich-weiße, mittelfeste, knackige und saftige Fruchtfleisch weist einen fein säuerlichen und harmonischen Geschmack bei einem dezenten Aroma auf.

16. McIntosh – Diese weit verbreitete Sorte mit grünlich-weißem, mittelfestem und sehr saftigem Fruchtfleisch weist einen angenehm süß-säuerlichen Geschmack auf. Reif ist er, wenn die Kerne im Inneren klackern. Er hat eine feste Schale, die eine problemlose Lagerung der Früchte erlaubt.

24. Wiesenkronprinz – Der kleine bis mittelgroße, knallrot-gelbe Apfel hat innen ein weißes bis gelbliches Fruchtfleisch. Im Biss präsentiert er sich halbfest. Das Aroma ist schwach würzig. Guter Essapfel, der sich auch für die Herstellung von Kompotten und Süßspeisen eignet.