

Rotfleischige Apfelsorten



Sortenempfehlungen

Rotfleischige Apfelsorten bestechen vor allem durch "Innere Werte". Der hohe Farbstoffgehalt im Fruchtfleisch erhöht den Gesundheitswert dieser neuen, meist säurebetonten Apfelbesonderheiten.

Geschmacklich am besten, mild und daher Tafelsorten:

- **'Baya Franconia' (S)**
(www.obstzentrum.de) Fleisch "nur" unter der Schale rot, innen creme-weiß
- **'Rosette' (R)**
teilweise rotfleischige Frühsorte Anfang/Mitte August
- **'Redloves' (R)**
Schweizer Serie aus verschiedenen rotfleischigen Apfelsorten

'Weirouge' (R) und 'Roter Mond'

sind identisch, stark säurebetont: Primär für Verarbeitung (himbeerroter Saft und Secco, tiefrotes Mus, Kuchenbelag, rote Chips...). Vielfach Ausgangssorten für weitere Züchtungen.





'Baya Franconia' (S)



'Baya Marisa' (S) (www.obstzentrum.de)

Trotz günstigem Zuckergehalt stark säurebetont. Erst nach kurzer Lagerung milder. Ertragreiche Sorte, nicht schorftolerant.



'Vitalstar' (R)

Schorftolerant, komplett rotes Fleisch, mild; ansprechender Geschmack



*Zusätzlicher Zierwert von
rotfleischigen Apfelsorten
durch rote Blüte und
Austrieb.*



Beratung und Auskunft

**Montag und Donnerstag 10 bis 12 Uhr
sowie 13 bis 16 Uhr**

**Gartentelefon
+49 931 9801-3333**

Außer den Telefongebühren entstehen für Sie keine zusätzlichen Kosten.

Online-Informationen

www.lwg.bayern.de/gartenakademie



IMPRESSUM

Herausgeber:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, Telefon +49 931 9801-0, www.lwg.bayern.de

Bayerische Gartenakademie
bay.gartenakademie@lwg.bayern.de, Fax +49 931 9801-3330

Bildnachweis: © LWG Veitshöchheim

Druck: bonitasprint gmbh, 97080 Würzburg; Stand: September 2021

Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung.

© LWG Veitshöchheim, Nachdruck und Vervielfältigung,
auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.