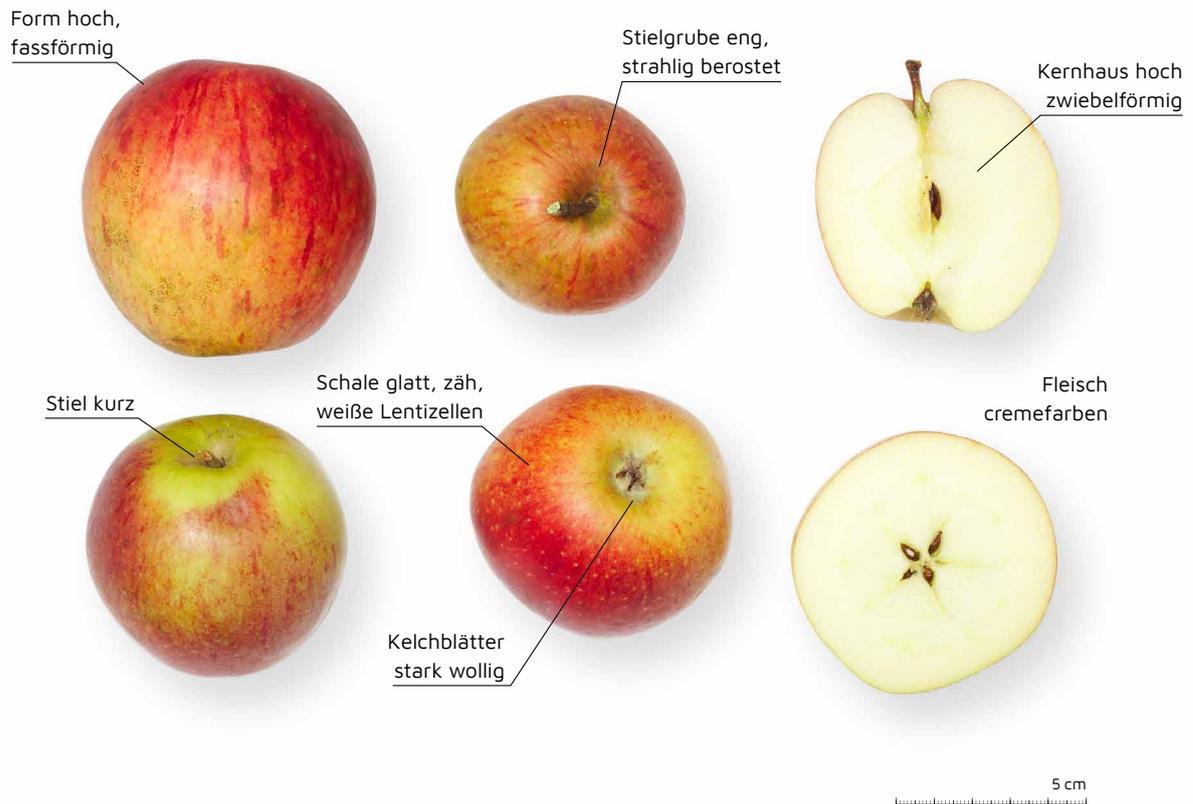


GROSSER RHEINISCHER BOHNAPFEL



Früher als Straßenbaum gepflanzt, da die Früchte erst am Lager reifen und daher ein wenig reizvolles Diebesgut waren.

Geschmack und Verwendung

Vor der Zeit von Plantagen wurde der Bohnapfel durchaus als Tafelobst verwendet. Dazu sind ein später Pflücktermin und eine perfekte Lagerung entscheidend. Bei der Ernte ist die Sorte säurebetont, ab Februar zusehends mürbe und aromatisch, vollreif süß. Nutzung v. a. für Apfelwein und -kraut, für Fruchtpulpe, Saft und Mus.

Reife & Lagerung

Winterapfel, richtig wohlschmeckend erst ab Februar. Handgepflückte Früchte am geeigneten Naturlager sind

bis in den Juni haltbar.

Besonderheit

Ein verlässlicher Massenträger, der für die Saft- und Mostherstellung unentbehrlich ist. Das von Pomologen wiederholt abgeschriebene Merkmal „Unter der Schale bleibt das Fruchtfleisch lange grün“ zeigt, wie viele den Bohnapfel nie vollreif sahen.

Seltenheit ●○○○

Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

↑ Pflückreife
↓ Genussreife

●○○○ Klassiker
●●○○ Besonderheit
●●●○ Rarität

eva&adam OIKOS