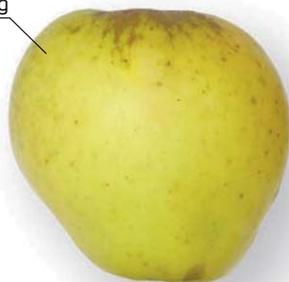


ODENWÄLDER

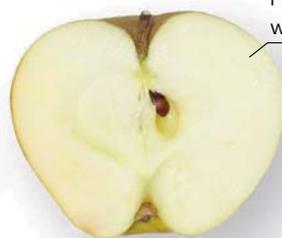
Form abgestumpft
kegelförmig, stets
stielbauchig



Stielbucht strahlig
berostet



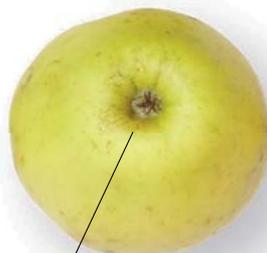
Fruchtfleisch
weißlich, fest



Oberfläche grün bis
zitronengelb

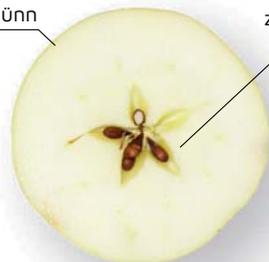


Schale dünn



Kelch geschlossen
bis halboffen,
Blättchen wollig

zahlreiche Kerne
sattbraun, spitz



5 cm



*Klassischer Herbststapel, dessen formvollendete Früchte
am besten vollreif vom Baum genossen werden.*

Geschmack und Verwendung

Odenwälder sind ein ausgewogen süß-säuerliches Geschenk der Sonne. Das fein aromatische und saftige Fruchtfleisch wird ab Mitte November jedoch mürbe. Liebhaber*innen und Selbstversorger*innen haben die Früchte nun längst verzehrt oder daraus Apfelmus, -kompott, -kuchen und -wein bereitet.

Reife & Lagerung

Odenwälder sind gerade zu jener Zeit verfügbar, wo allgemein viel Obst vorhanden ist. Da sie aber nicht lange

halten, braucht die Sorte die besondere Aufmerksamkeit der Baumbesitzer*innen und Gourmets.

Besonderheit

Die „Schwarzwälder Renette“ ist für Hochlagen gemacht. Sie blüht spät, ist frostresistent und sie trägt sehr früh. Ihre Schönheit und Güte stammen von ihrer Muttersorte, der Landsberger Renette.

Seltenheit ●●●

Jul Aug Sep Okt Nov Dez Jan Feb Mrz Apr ←Pflückreife
←Genussreife

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

eva&adam OIKOS