

Börtlinger Weinapfel

Der Börtlinger Weinapfel ist ein guter Mostapfel, der ursprünglich aus dem Landkreis Göppingen stammt. Das saftige, grünlichweiße Fruchtfleisch der kleinen runden Früchte besitzt einen süßen Geschmack, das durch eine leichte Säure durchzogen wird. Durch sein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure eignet er sich hervorragend zur Herstellung von Wein, Säften und Schaumweinen.



Herkunft

Vor 1850 entstandener Zufallssämling aus Börtlingen (Landkreis Göppingen). Zunächst wurde er nur in der dortigen Umgebung der Gemeinde angebaut, seit etwa 1960 überregional verbreitet.

Baum

Starkwüchsiger Baum mit anfangs steilem Wuchs. Bildet häufig dichte Kronen. Die Triebe bilden Fruchtbögen, die zu einer charakteristisch hängenden Kronenform führen. Blüht mittelfrüh bis spät, ausreichend frosthart und widerstandsfähig.

Sehr kleine, kugelförmig wenig abgeflachte Früchte mit langem Stiel und breiten, langen Kernen. Das Fruchtfleisch ist grünlichweiß bis gelb, etwas zäh, aber saftig

Frucht/ Genussreife

Kleine Frucht mit kugeliger Form; Grundfarbe weißlich gelb, Deckfarbe: braunrot; Fruchtfleisch: grünweiß bis gelblich, fest, saftig, hoher Zuckergehalt bei relativ wenig Säure. Pflückreif ab Mitte Oktober, Verwertung bis Ende November.

Verwendung

Die Früchte eignen sich gut für die Herstellung von Saft, Most und Schaumwein, auch zum Brennen.

Allgemein

Für den extensiven Streuobstanbau gut geeignet, bevorzugt allerdings wärmere Lagen und gute Böden. Leicht anfällig für Schorf und Mehltau. Ertrag mittel aber regelmäßig.

Text: Rolf Heinzemann, LOGL / **Fotos:** Gemeinde Börtlingen

Literaturangaben:

Hartmann, W.: Farbatlas Alte Obstsorten, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2015.

Weitere Informationen finden Sie auch auf den Seiten des Kompetenzzentrums Obstbau Bodensee (KOB):
<https://www.kob-bavendorf.de/sorten-detail/name/B%C3%B6rtlinger%20Weinapfel.html>

Bei Bedarf ist über den LOGL ein digitales Bild zu beziehen.

