



Schul- und Musterstreubstweiese Altenburg - Nr. 12

Apfelbaum der Sorte Brettacher



Beschreibung

Der Brettacher ist sehr robust, hat kaum Mehltau und Schorf, allerdings ist an nassen Standorten Krebs möglich. Der Apfel hat eine gelblich – grün bis weißlich – grüne Farbe, sonnenseits geflammt und leuchtend rote Backen. Die Schale ist glatt und fettig.

Ernte, Geschmack und Verwendung

Der Apfel hat einen säuerlichen, fruchtig - herben Geschmack und bleibt lange saftig. Erntereife ist Ende Oktober, die Äpfel reifen allerdings erst während der Lagerung vollständig aus. Verzehrt werden können sie etwa ab Weihnachten. Durch die dicke Wachsschicht können die Äpfel in einem kühlen Raum bis Ende des nächsten Frühjahrs gelagert werden. Verwendet werden Brettacher am besten zum Backen, Kochen oder zur Mostherstellung.

Wissenswertes

Der Brettacher ist ein Zufallssämling, der vermutlich um 1900 bei Brettach (Kreis Heilbronn) entstanden ist. Die Muttersorte ist vermutlich Champagner – Renette. Die Apfelsorte Brettacher ziert das gemeinsame Wappen der Gemeinde Brettach.

Der Baum hat einen mittelstarken Wuchs, der eine mittelgroße, eher flache Krone bekommt. Die Sorte ist triploid und deshalb nicht als Pollenspender geeignet.

Quelle:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Brettacher>

http://www.vbogl.de/obstsorten/kernobstsorten/alte_sorten/brettacher.html

<http://www.langenbrettach.de/index.php?id=65>