

Alte Obstsorten neu entdeckt

Geschichte, Anbau und Rezepte

Steckbrief **Pinova**

- stammt aus Dresden und ist eine Kreuzung aus dem Golden Delicious und Clivia.
- sehr ertragreich und ertragssicher
- Wuchshöhe: 250-400 cm
- Bevorzugter Standort: Sonne bis Halbschatten
- Boden: normaler, lockerer Gartenboden
- Anfällig für Krankheiten: sehr anfällig auf Mehltau
- Widerstandsfähig gegen: Schorf
- Befruchtersorten
- Für die Fruchtbildung braucht die Pflanze Unterstützung. Folgende Pflanzen empfehlen sich als gute Befruchtersorten: *Malus domestica* 'James Grieve'; *Malus domestica* 'Golden Delicious', *Malus domestica* 'Elstar', *Malus domestica* 'Gloster 69'
- Anfang bis Mitte Oktober erreicht der Pinova Apfel Pflückreife
- Das gelbliche Fruchtfleisch ist fest, knackig, angenehm süßsauerlich und aromatisch
- Verwendungen: Frischverzehr, Backen, Saft, Kochen



Rezeptidee

Pinova Apfelecken

Zutaten für 8 Apfelecken

<p>für den Teig 200 g Mehl 150 ml Sahne 30 g Zucker 6 g Backpulver 50 g Butter 1 Prise Salz</p> <p>für die Füllung 2 Pinova Äpfel 1 TL Zimtpulver 1 EL Vollrohrzucker</p>	<p>Zubereitung Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in die Schüssel der Knetmaschine geben und rühren lassen. Dann Butter in Stücken (Raumtemperatur) und Sahne dazugeben. Mit dem Knetaken der Knetmaschine oder mit einem Holzkochlöffel und den Händen durchkneten. Den fertigen Teig auf einem leicht bemehlten Küchensbrett oder direkt auf dem Backblechpapier zu einem Rechteck von rund 40x30cm ausrollen.</p> <p>Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und Zimt und Rohrzucker drüberstreuen. Mit den Händen vermischen und die Äpfel auf den Teig geben.</p> <p>Die Äpfel in der Mitte in einem rund 10cm langen Streifen anrichten. Nun den Teig zu einem Briefumschlag falten. Dafür zuerst den unteren Rand und dann den oberen Rand über die Äpfel legen.</p> <p>Mit einem Pizzarädchen oder einem Messer Dreiecke schneiden. Auf ein Backblech legen und bei 220°C (Ober-/Unterhitze) rund 20 Minuten lang goldgelb backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen und mit Staubzucker und etwas Zimt bestreuen.</p>
---	---



Steckbrief **Roter Berlepsch**

- alten Apfelsorte; 1880 von Diedrich Uhlhorn Junior gezüchtet; Kreuzung „Ananasrenette“ + „Ribston Pepping“.
- Der Berlepsch zählt zu den Winteräpfeln; Lagersorte, hat erst nach dem Lagern seine volle Genussreife erlangt (kühl und dunkel lagern)
- Wuchshöhe: 200-400 cm
- Bevorzugter Standort: Sonne bis Halbschatten, in sehr milden Lagen
- Boden: normaler, lockerer Gartenboden
- Anfällig für Krankheiten: Gegen Spitzendürre, Krebs, Kragenfäule und schwefelempfindlich
- Widerstandsfähig gegen: Gegen Schorf und Mehltau
- Befruchtersorten
- Für die Fruchtbildung braucht die Pflanze Unterstützung. Folgende Pflanzen empfehlen sich als gute Befruchtersorten: Cox Orangenrenette, Ananasrenette, Goldparmäne oder der Gelbe Edelapfel
- Pflückreife Anfang bis Mitte Oktober
- Das gelblich-weiße Fruchtfleisch ist fest mit würzigem, süß-säuerlichen Aroma



Verwendungen vielseitig: Frischverzehr, Backen, Saft, Kochen

Rezeptidee

Bratapfel - Torte

Für den Teig: 250 g Mehl 125 g Zucker 150 g Butter 1 Ei(er) ½ Pck. Backpulver	Zubereitung Zubereitung für den Teig: Aus den Zutaten ein Mürbeteig herstellen. Einen Springformboden damit auslegen und einen kleinen Rand hochdrücken. Zubereitung für den Belag: Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. (Ich habe die Äpfel geviertelt und noch zusätzlich etwas eingeschnitten). Den Teig damit belegen und die Äpfel mit etwas Zimt bestäuben. Sahne mit Zucker und Puddingpulver aufkochen und über die Äpfel gießen. Bei 180 Grad ca. 60 - 70 Minuten backen. 24 Stunden kühl stellen.
Für den Belag: 8 Äpfel ¾ Liter Sahne 1 Pck. Vanillepudding 125 g Zucker	



Steckbrief **Goldrenette**

- alten Apfelsorte; Zufalls sämmling
- Wuchshöhe: buschig 200-450 cm
- Bevorzugter Standort: Sonne bis Halbschatten
- Boden: mäßig feuchte Böden, die gut durchlässig und reich an Nährstoffen sind
- Anfällig für Krankheiten: zu große Früchte sind stippeanfällig, anfällig für Krebs- und Blattlaus
- gut winterhart und widerstandsfähig gegen Blattkrankheiten.
- Befruchtersorten
- Für die Fruchtbildung braucht die Pflanze Unterstützung. Folgende Pflanzen empfehlen sich als gute Befruchtersorten: Malus 'Cox Orange' Renette, Winterapfel 'Idared'
- Pflückreife Anfang bis Mitte Oktober, gut lagerfähig
- Das gelblich-weiße saftige Fruchtfleisch ist fest mit würzigem, facettenreichen Geschmack



Verwendungen vielseitig: Frischverzehr, Backen, Saft, Kochen

Rezeptidee

Martinsküchlein mit Äpfeln

25 g	Mehl	Zubereitung Mehl in eine große Schüssel geben. Etwas lauwarme Milch, Zucker und Hefe in einer Mulde im Mehl verrühren und mit Mehl bedecken. Jetzt muss der Teig 15 Minuten gehen. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten gut unterrühren und den Teig jetzt eine Stunde gehen lassen. Kleine Küchlein formen und sie in heißem Pflanzenfett ausbacken später mit Puderzucker bestreuen.
75 g	Zucker	
2 Pck.	Vanillezucker	
50 g	Hefe	
1-2	Äpfel	
3	Ei(er)	
1 Prise(n)	Salz	
750 ml	Milch	
g	Puderzucker	



Steckbrief **Rheinischer Bohnapfel**

- zwischen 1750 und 1800 im Neuwieder Becken am Mittelrhein als Zufallssämling entdeckt
- Wuchshöhe: buschig 250-450 cm
- Bevorzugter Standort: sonnig bis halbschattig
- Boden: normal, locker, kalkhaltig
- Anfällig für Krankheiten: dauerhaft nass (Obstbaumkrebsgefahr); hohe Luftfeuchtigkeit (Schorfgefahr)
- anspruchslose und gesunde Sorte
- Befruchtersorten:
- Für die Fruchtbildung braucht die Pflanze Unterstützung. Folgende Pflanzen empfehlen sich als gute Befruchtersorten: Ananasrenette, Goldparmäne, Klarapfel, Cox
- Pflückreife Ende Oktober, gut lagerfähig, Genussreife Ende Januar bis Juni
- gelblichgrüne Fruchtfleisch ist fest, halbfein und saftig; schmeckt säuerlich, schwach süß, leichte Würze
- Verwendungen vielseitig: Lagerapfel, Kochapfel, Kuchenapfel, Mostapfel



Rezeptidee

APFELSPALTEN EINKOCHEN

Äpfel	2500 g	<ol style="list-style-type: none">1. Einkochgläser und -ringe mit Spülmittel abwaschen, mit klarem Wasser nachspülen. Die Gläser zum Abfließen auf ein Geschirrtuch stellen. Damit die Gläser später nicht aufgehen, sollte man auf absolute Sauberkeit achten.2. Wasser mit dem Zucker aufkochen, mit Zitronensaft je nach Geschmack abschmecken.3. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und in eine Schüssel mit Wasser legen, damit sie nicht braun werden.4. Apfelspalten in die Einkochgläser füllen (bis ca. 1 cm unter den Rand). Man kann auch noch in jedes Glas 2 Eßl. Rosinen (gewaschen) geben.5. Zuckerlösung auf die Äpfel gießen. Die Gläser sollten zu 3/4 damit gefüllt sein.6. Einkochringe auf den sauberen Rand legen. Die Gläser mit den Deckeln und den Klammern verschließen.7. Die Gläser zum Einkochen in den Einkochapparat/-topf stellen. Wasser zugießen. Die Gläser sollten zu 3/4 im Wasser stehen.8. Einkochapparat/-topf zum Kochen bringen. Nachdem es kocht, beträgt die Einkochzeit noch eine halbe Stunde.9. Anschließend die Gläser aus dem Topf nehmen und zum Abkühlen auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Mit einem Handtuch abdecken.10. Nach dem Abkühlen können die Klammern entfernt werden.11. Die Menge an Äpfeln (2500g/geschält gewogen) ergab 6 Gläser.
Wasser	3 Liter	
Zucker	600 g	
Zitronensaft	etwas	
Rosinen	evtl.	
Sonstiges		
Einkochapparat/-topf		
Einkochgläser		
Einkochringe		
Einkochklammern		



Steckbrief Pfirsich 'Früher Roter Ingelheimer'

- ältere Deutsche Pfirsichsorte, von Obstbauinspektor Philippi, Bad Dürkheim
- Wuchshöhe: 200 - 300 cm; aufrecht, baumartig
- Bevorzugter Standort: sonnig
- Boden: lockeren, humosen, nährstoffreichen Gartenboden
- Anfällig für Krankheiten: gering gegen Kräuselkrankheit
- Die Blüte ist selbstfruchtbar, ein zweiter Baum einer zeitgleich blühenden Sorte erhöht jedoch die Befruchtung.
- Ziergehölz, Bienenweide
- Pflückreife Mitte Juli und Ende Juli
- rundliche, gelbrote Früchte mit samtiger Haut; saftig, süß mit angenehmer Würze.
- Verwendungen vielseitig: Frischverzehr, Konfitüren und auch zum Konservieren



Rezeptidee

PFIRSICH MARMELADE

<p>1 kg Pfirsiche 1 kg Gelierzucker 3 Einmachgläser 300ml</p>	<p>Pfirsiche schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf die Pfirsichstücke mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen. Während des Kochens das Marmelade mit dem Pürierstab fein pürieren. Danach noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb streichen, noch heiß in die sterilen Einmachgläser füllen und sofort verschließen.</p>
---	--



Quellenangaben:

BDB Handbuch 6 "Obstgehölze"

<https://www.bzfe.de/apfelsorten-im-ueberblick/>

Wikipedia

<https://www.baumschule-horstmann.de/>
<https://www.arche-noah.at/>

Äpfel:

Berlepsch / Pinova

<https://www.selbstversorger.de/>
<https://apfel-gesund.de/>

Rezepte:

Pinova Apfelecken

<https://www.vip.coop/de/rezepte-gef%C3%BCster/rezepte/pinova-apfelecken/19-2946.html>

Apfelspalten

<https://www.kochbar.de/rezept/498579/EINKOCHEN-APFELSPALTEN.html>

[Chefkoch.de](https://www.chefkoch.de)