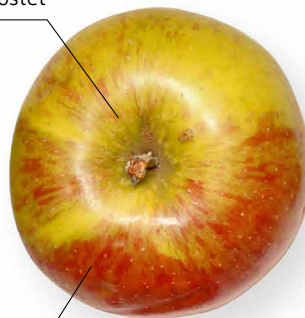


HAUX' APFEL

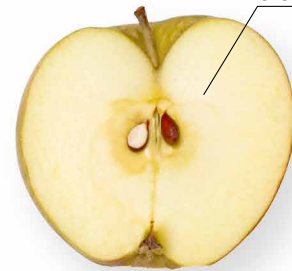
kugel- bis kegel-
förmig



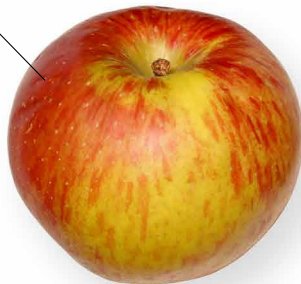
Stielgrube strahlig
berostet



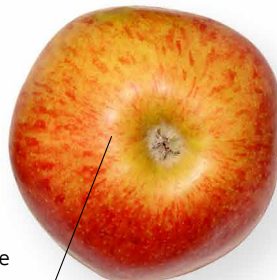
Gefäßbündel-
linie flach,
breitgedrückt



Deckfarbe verwaschen
orange bis dunkelrot,
gestreift

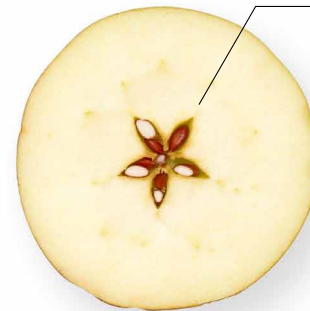


Lentizellen hell



Kelchgrube
mit typischen
Fleischperlen

Kerne zahlreich



5 cm



*„Nur in Notzeiten“ sei der Haux ein Tafelapfel,
schrieb jemand, der offenbar wenig Geduld hatte.*

Geschmack & Verwendung

Most- & Safftherstellung ist die vorrangige Bestimmung dieser fruchtig-säuerlichen Sorte.

Das anfangs feste, weißlich grüne Fruchtfleisch wird mit zunehmender Reife gelblich und mürbe. Für Apfelschaumwein, Edelbrände, charaktervolle Obstweine sowie das berühmte Erdapfel-Haux-Zwiebel-Gratin.

Reife & Lagerung

Da der Haux meist zeitnah verpresst wird, erreicht er heute kaum seine volle Genussreife.

Aus dem wohlgekühlten Erdkeller für Liebhaber*innen rescher Äpfel, ein echter Kontrapunkt zur üblichen Marktware.

Besonderheit

Die Muttersorte des Haux ist der Rote Trierer Weinapfel. Sieht man von der Größe ab, ist die Ähnlichkeit durchaus gegeben.

Vom Baumwart Andreas Haux aus Göppingen stammt neben dem Haux' Apfel (1920) auch der Liebsteiner Apfel.

Seltenheit ●●○

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

↓ Pflückreife
 ↓ Genussreife

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

eva&adam OIKOS