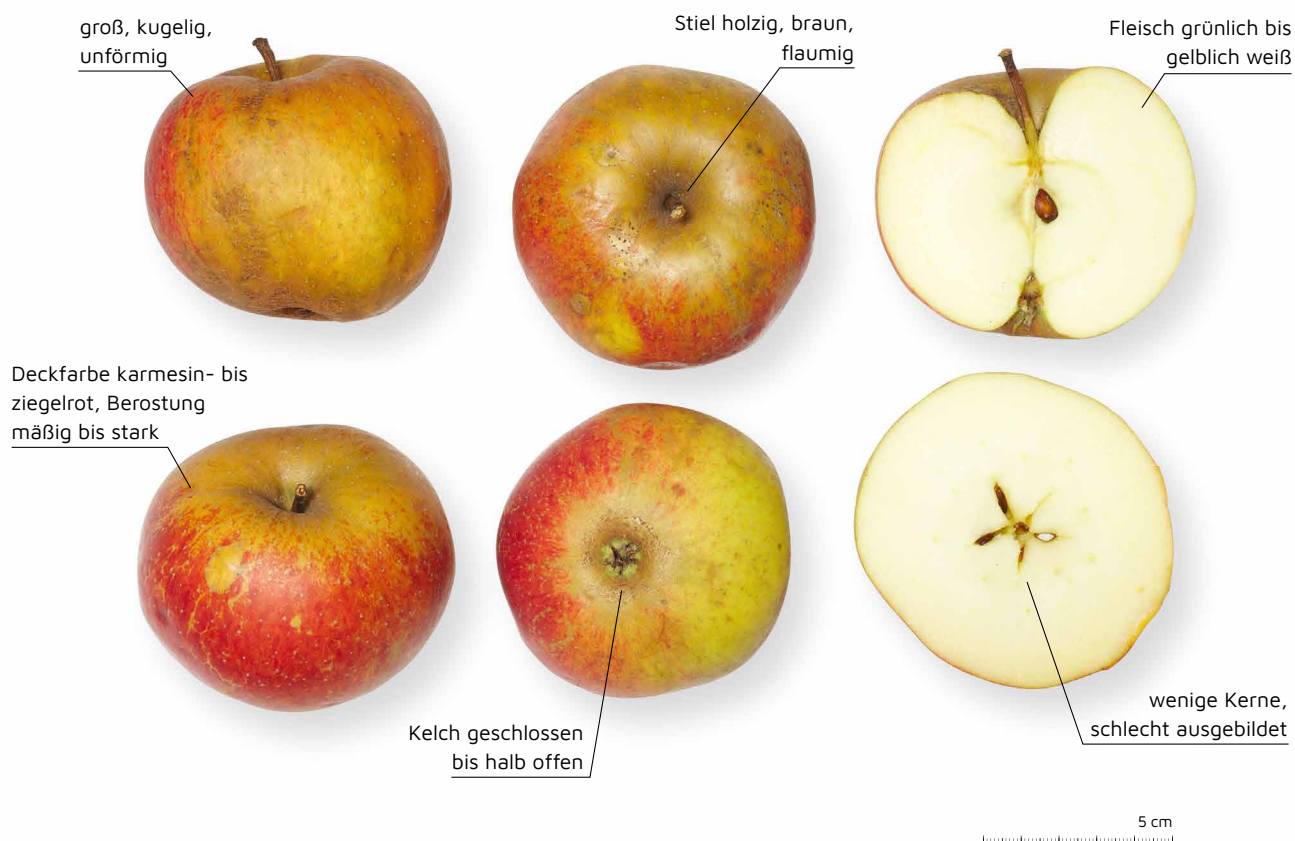


ROTER BOSKOOP



Der Rote Boskoop ging aus einer Knospenmutation des Schönen von Boskoop hervor. Er unterscheidet sich v. a. in der beeindruckenden Farbe.

Geschmack und Verwendung

Der Boskoop verfügt über ein feines Renettenaroma. Der Geschmack ist sehr ausgewogen. Zugleich ist dieser abhängig vom richtigen Pflückzeitpunkt. Die Sorte ist als Tafelobst geschätzt. In der Küche freut sich der Hausmann beim Schälen ob der großen Früchte. Auch für Saft und Most geeignet.

Reife & Lagerung

Die Sorte soll eher spät, im Oktober, geerntet werden. Am Naturlager bleiben die Früchte lange hart, ab Weihnachten

werden sie mürbe. Danach welken sie, bleiben jedoch noch vorzüglich. Ihr Ende ist jäh und eindeutig wahrnehmbar.

Besonderheit

Entdeckt wurde die auch als „Schmitz-Hübsch“ bekannte Sorte in der gleichnamigen Baumschule.

Seltenheit ●○○○

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

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

eva&adam OIKOS