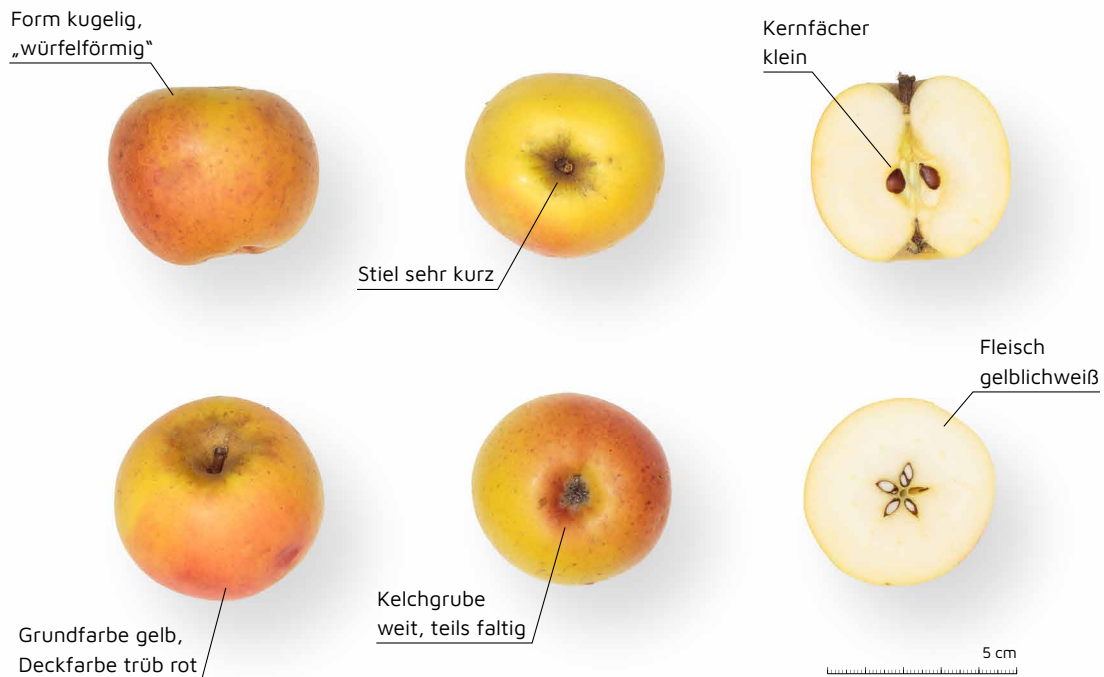


STEIRISCHER MASCHANZKER



Der beste Bratapfel der Welt! Zusammen mit Bienenwachskerzen und Strohsternen schmückt er den traditionellen Steirischen Christbaum.

Geschmack und Verwendung

Der Steirische Maschanzker zeichnet sich durch seine typische, edelherbe Würze aus. Bei älteren Früchten ist das Marzipanaroma der Kerne im Fruchtfleisch spürbar. Dieses ist fest, feinzellig und ausreichend süß.

Feiner Tafel- und Haushaltsapfel, v. a. als Bratapfel. Hervorragend für Most und Saft.

Reife & Lagerung

Als „Eisapfel“ wird der Steirische Maschanzker erst Ende Oktober und im November geerntet. Die optimale

Genussreife wird ab Dezember erreicht. Durch die dicke, fettige Schale ist die Sorte am Lager bestens konserviert und welkt nicht.

Besonderheit

Den „Steirischen Winter-Borsdorfer“ gibt es in drei Spielarten: eine kleinfrüchtige, eine flache gebaute und eine hochgebaute (wie abgebildet), die als besonders wertvoll gilt.

Seltenheit ●○○○

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

↑ Pflückreife
↓ Genussreife

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

eva&adam OIKOS