

WELSCHBRUNNER

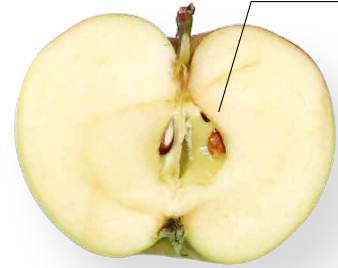
Form plattrund bis flachkugelig



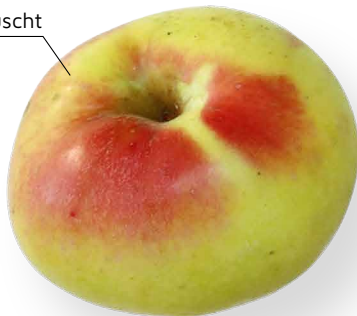
Stiel sehr kurz, fleischig bis holzig



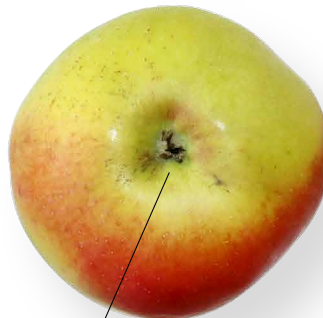
Kerne groß, mittelbraun, spitz



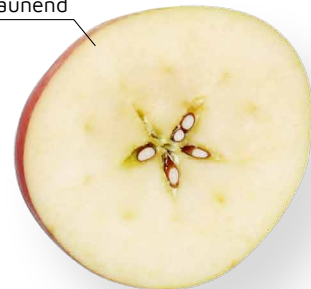
gelbgrün, sonnseitig verwaschen rot getuscht



Kelchblätter grün, wollig



Fleisch rasch bräunend



5 cm



Der „dankbare“ Welsche Brunner ist eine (ost-)steirische Besonderheit, die dann am wertvollsten ist, wenn andere Sorten schon an Güte verlieren.

Geschmack und Verwendung

Der „Wölschbrunner“ gilt als säuerlich und ohne jegliches Aroma. Bei Vollreife schwindet die Säure jedoch, er wird süßlich und eine leichte Würze wird merklich. In diesem Zustand durchaus für den Frischverzehr zu empfehlen. Besonders gut als Kochapfel geeignet.

Reife & Lagerung

Im traditionellen Erdkeller bleibt die Frucht fest und mäßig saftig. Ab Mitte Februar verführen die vollgelbe Schale und

sein dichtes weißes Fruchtfleisch von dezent edler Güte die vitaminhungrigen Genießer. Er welkt nicht.

Besonderheit

Der „Grüne Rotwangel“ erzielte früher auf dem Wiener Markt, wo er in großen Mengen gehandelt wurde, hohe Preise.

Seltenheit ●●○

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

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

eva&adam OIKOS