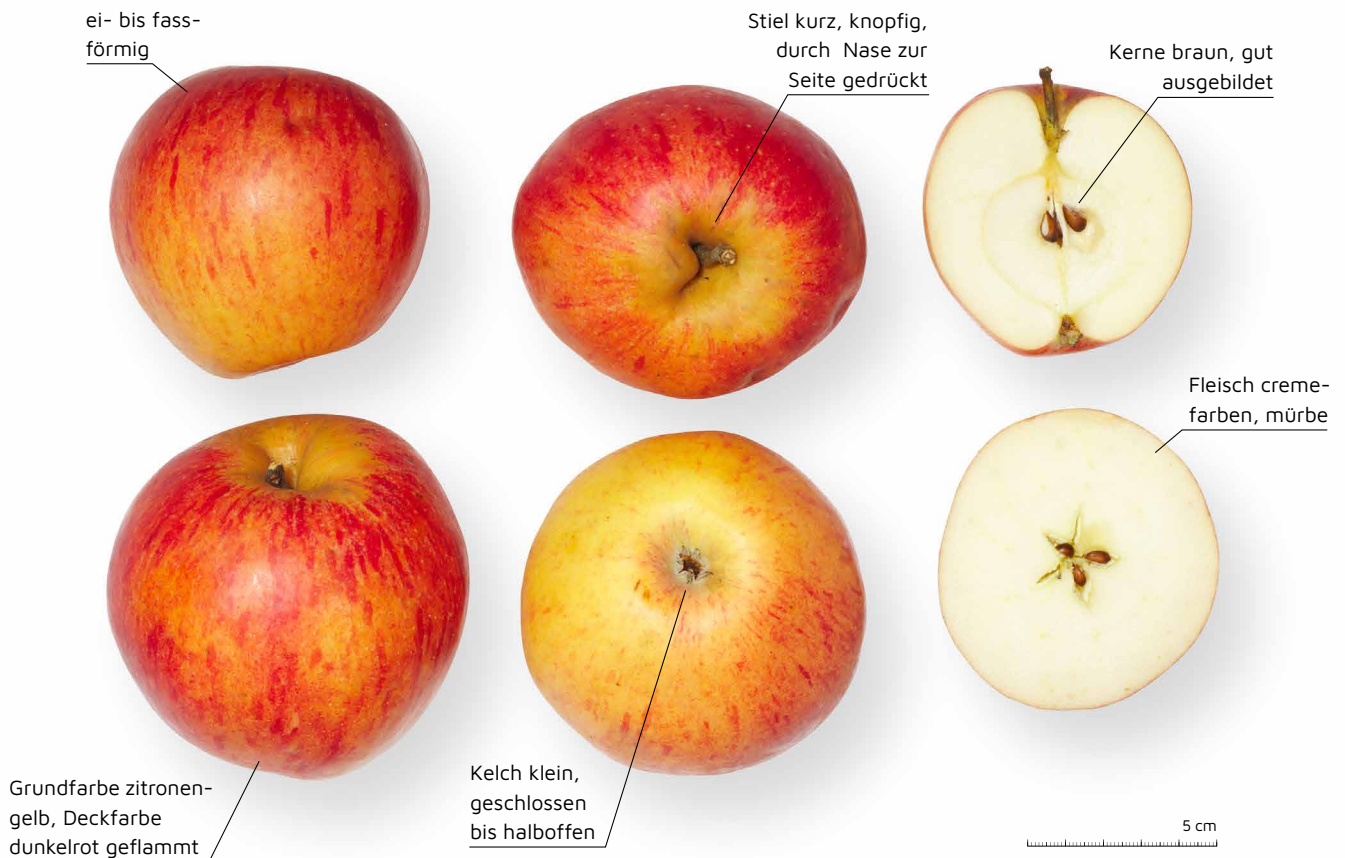


RHEINISCHER KRUMMSTIEL



Der durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückte Stiel, sowie die Herkunft aus dem Rheinlande, sind namensgebend.

Geschmack und Verwendung

Unter der glatten, dicken Schale verbirgt sich ein dichtes, saftreiches Fruchtfleisch. Vollreif süß mit feiner Säure. Besonders hervorzuheben sind der deutliche Geschmack und merkliche, angenehme Geruch. Vielfach (unreif) für die Saft-, Most- und Schnapsherstellung verwendet. Eingeweihte wissen um den hohen Wert der Sorte als Tafel- und Haushaltsapfel.

Reife & Lagerung

Bei Erwarten der Genussreife zeigt dieser Winterapfel erst

ab Dezember seine Güte. Wird auch als „Gravensteiner des Winters“ bezeichnet.

Besonderheit

Der Rheinische Krummstiel stirbt von allen Apfelbäumen am schönsten. Längst sind die Leitäste abgebrochen und der Stamm hohl, treibt und trägt er noch reichlich und bietet Vögeln, Fledermäusen und dem Juchtenkäfer eine Heimstätte.

Seltenheit ● ○ ○ ○

VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	Pflückreife
										Genussreife

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

eva&adam OIKOS