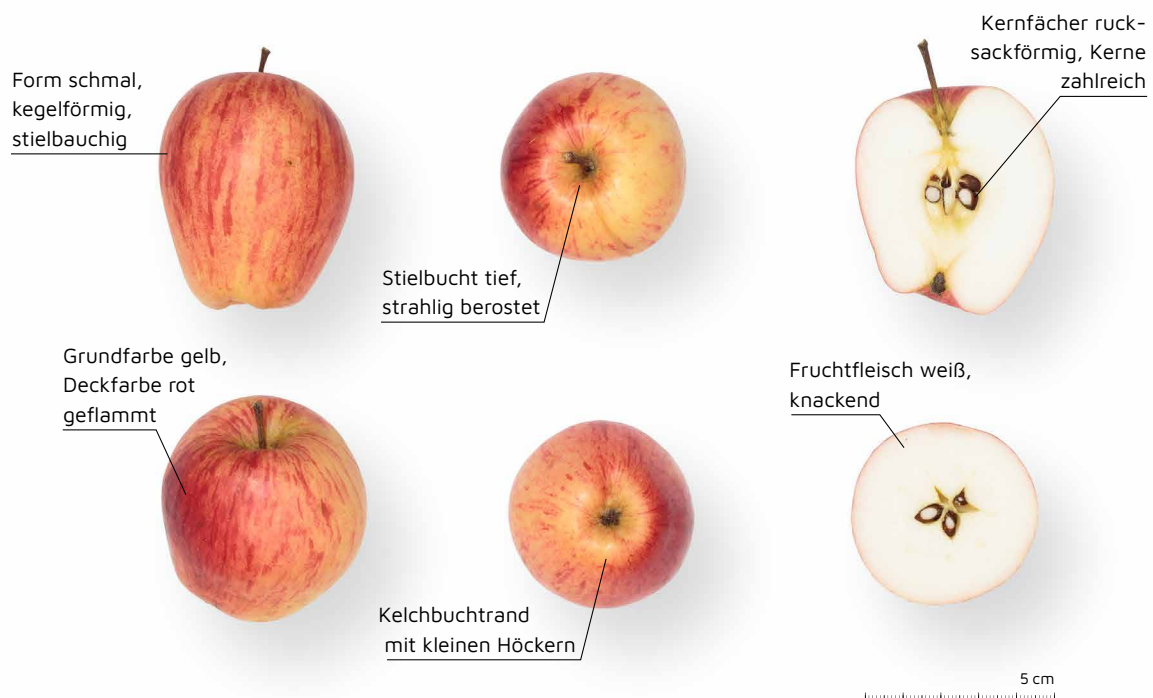


STEIRISCHE SCHAFNASE



Es wird berichtet, dass die Steirische Schafnase die Lieblingsorte von Erzherzog Johann war.

Geschmack und Verwendung

Die Steirische Schafnase ist ein vorzüglicher Tafel- und Haushaltsapfel. Ihr spezielles Aroma wird von vielen geschätzt, von manchen jedoch abgelehnt. Das Fruchtfleisch ist fest und zum Frischverzehr geeignet. Für Säfte meist mit anderen Sorten gemischt verwendet. Das Fruchtfleisch bräunt beim Reiben nicht, weshalb es gerne für Apfelkren verwendet wird.

Reife & Lagerung

Die Früchte sind Mitte September bis Mitte Oktober pflückreif und werden rasch mehlig. Am Naturlager bis Weihnachten haltbar.

Besonderheit

Deutsche Pomologen beschrieben die Sorte um 1850 als Ochsenase. Aufgrund ihres Aussehens setzte sich jedoch der heutige Name durch.

Seltenheit ●●○