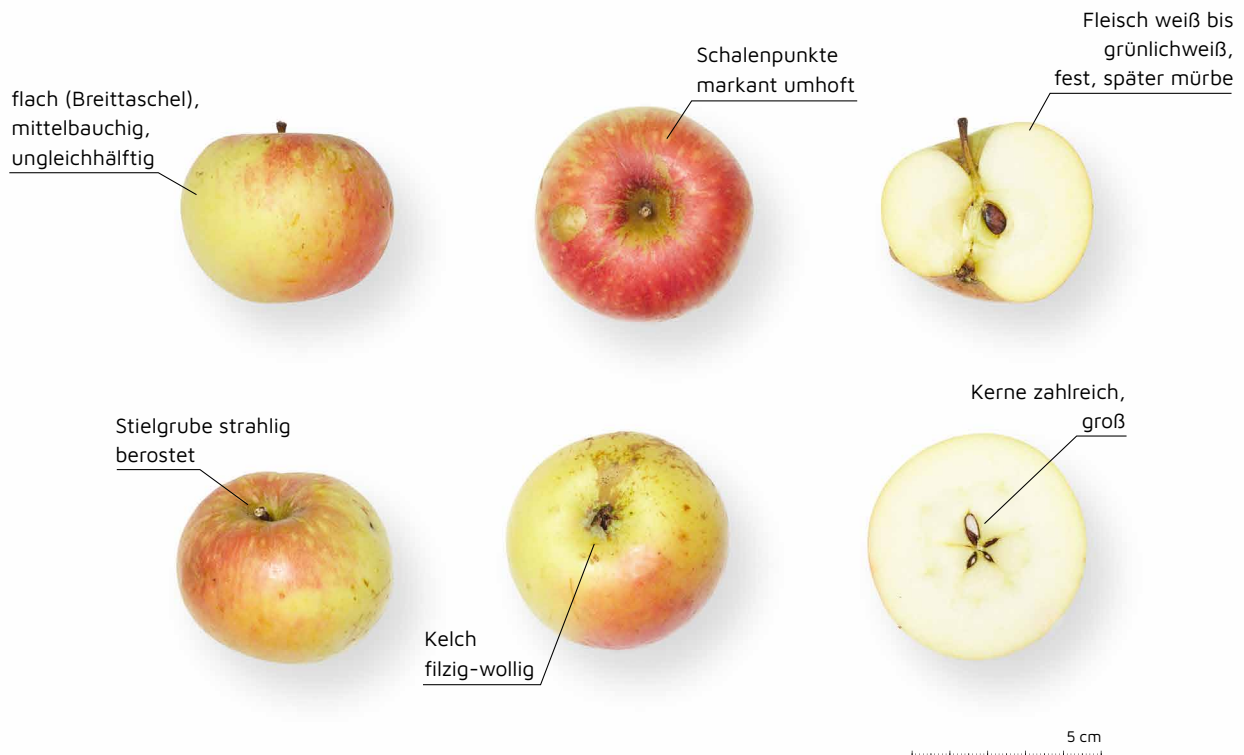


STEIRISCHER PASSAMANER



Der Passamaner ist die Bachforelle unter den Äpfeln. In kalten Nächten erscheinen auffällige helle Punkte in der roten Deckfarbe.

Geschmack und Verwendung

Obwohl das Fruchtfleisch fast weiß ist, ergibt die Pressung einen tiefroten Apfelsaft. Sehr saftig mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis. Traditionell als Haushalts- und Wirtschaftsapfel genutzt. Den Zeitpunkt der exquisiten Tafelobst-Qualität mit sortentypischer Würze erwarten und kennen nur wenige.

Reife & Lagerung

Die Sorte braucht zur vollen Entwicklung, mehr als andere, kräftige Kälteimpulse. Erst nach wirklich kalten Nächten

bildet sie ihr charakteristisches Farbmuster und ihr Aroma aus. Sie reift langsam am Lager. Kenner*innen wissen sie ab Neujahr und deutlich später zu genießen.

Besonderheit

Der mächtige Passamaner-Baum weist stets einen stark schraubigen Stamm auf. Als Bassamaner bereits 1781 aus der ungarischen Gespannschaft Gömör genannt.

Seltenheit ●●●

VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV
-----	------	----	---	----	-----	---	----	-----	----

Pflückreife
Genussreife

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

eva&adam OIKOS