

Altländer Pfannkuchen



| | |
|----------------------|---|
| Weitere Namen | Echter Pfannkuchenapfel, Echter Altländer Pfannkuchenapfel, Altländer Winterapfel, Thurgauer Kent (Schweiz) |
| Herkunft | Gefunden wurde der Apfel um 1840 im Alten Land bei Hamburg. |
| Baum | Der Baum wächst zunächst mittelstark, später schwach und dicht verzweigt mit breitpyramidaler, gewölbter Krone. Ein regelmäßiges Auslichten und Verjüngen ist nötig. Er verfügt über eine gute Widerstandsfähigkeit gegen Schorf und Mehltau, ist aber frostanfällig. |
| Pflückreife | Mitte bis Ende Oktober |
| Genussreife | Dezember bis Juni, am besten ab März |
| Frucht | Die Frucht ist mittelgroß, breitkegelförmig, stiel- bis mittelbauchig, verjüngt sich zum Kelch, meist fünf seitliche Kanten. Die Schale ist in der Grundfarbe grün, bei Reife trüb gelb mit unterschiedlich roter Marmorierung. Das Fruchtfleisch ist grünweiß, fest, erst nach längerer Lagerdauer mürber und grobzigelig. |
| Geschmack | mild säuerlichsüß, leicht würzig |
| Verwendung | Tafel-, guter Back- und sehr guter Kochapfel |