

Maunzenapfel



Weitere Namen	Maunzen
Herkunft	<p>Findling von Baumwart Maunzen in Holzhausen bei Göppingen, Baden-Württemberg, um 1900.</p> <p>Wurde aufgrund seiner Frosthärte nach dem kalten Winter 1928/29 verbreitet und ist deshalb in Süddeutschland relativ häufig anzutreffen.</p>
Baum	<p>Die stark wachsenden Bäume verzweigen sich gut. Bilden kugelige bis hochkugelige Kronen mit etwas hängenden Ästen. Die Sorte blüht spät und bringt hohe, etwas alternierende Erträge. Holz frosthart und krebsfest, Laub widerstandsfähig. Sehr große Schorfbeständigkeit, aber etwas mehltau-anfällig.</p>
Pflückreife	Mitte Oktober
Genussreife	bis März
Frucht	<p>Klein bis mittelgroß. Form insgesamt regelmäßig, kegelförmig wenig abgestumpft. Oberfläche eben, manchmal etwas warzig. Grundfarbe gelblich grün und sonnenseits hell karminrot gestreift und verwaschen.</p> <p>Die Schale ist leicht fettig. Stielgrube mitteltief bis tief, eng bis mittelweit, strahlig braun-oliv berostet. Stiel dünn und mittellang. Kelchgrube mitteltief bis tief, eng, mit feinen Falten und Fleischperlen, häufig unregelmäßig kantig. Kelch klein bis mittelgroß, geschlossen. Kernhaus klein bis mittelgroß, Achse wenig, auch weit geöffnet,</p>

	<p>Kernfächer geräumig, Wände ohrenförmig, glatt, ganz selten mit feinen Rissen. Kleine Kerne, mittelbreit, länglich und glänzend. Gefäßbündellinie mittelgroß und herzförmig.</p> <p>Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und sehr fest.</p>
Geschmack	saftig, säuerlich
Verwendung	Tafelapfel, Mostapfel und auch als Back- und Kochapfel