

Kaiser Wilhelm



Weitere Namen	Wilhelmapfel, Glasrenette, Herrenapfel, Käsapfel, Loskrieger, Zwiebelapfel
Herkunft	Diese Sorte wurde von Hauptlehrer Hesselmann aus Witzhelden, früher Kreis Solingen (Deutschland) 1864 als ausgewachsener Baum im Gutsgarten von H. Bürgel, vermutlich als Sämling der Sorte Harberts Renette entdeckt und beim 8. Deutschen Pomologenkongress 1877 allgemein bekannt gemacht.
Baum	Der Baum ist auf Grund der triploiden Veranlagung sehr stark wachsend, besonders im Jugendstadium. Anfänglich schräg nach oben gerichtete Äste, später mehr in die Breite und waagrecht stehend, Krone pyramidenförmig bis hoch-pyramidenförmig.
Pflückreife	Ende September bis Mitte Oktober, nicht zu spät ernten, da sonst bald mehlig werdend
Genussreife	November bis März
Frucht	<p>Die Frucht ist mittelgroß bis groß, 63–68 mm hoch, 75–85 mm breit, abgestumpft kugelig bis abgestumpft kugelig-konisch, kelchwärts stärker verjüngt, mittel bis schwach stielbauchig, Hälften oft nicht ganz gleich, im Querschnitt teils ziemlich rund, teils laufen flache, vereinzelt auch stärker ausgebildete Kanten über die Frucht, dann unrund.</p> <p>Die Schale ist meist glatt, matt-glänzend bis glänzend, zuerst grünlich-gelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnseitig bis zur Hälfte, mitunter auch sehr darüber hinausgehend, dunkel, schattenwärts heller, oft weithin carmoisi-nfarben gerötet und nicht</p>

	<p>stark, doch erkennbar dunkler gestreift, Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, hellbraun, stellenweise dunkelbraun, vor allem in der Röte gelblich umflossen. Anflüge von Rost kommen zuweilen vor. Stieleinsenkung mit meist charakteristischer sehr weit ausstrahlender Berostung, welkt nicht, Geruch fehlt.</p> <p>Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, fein- bis mittelfeinzellig, abknackend bis mürbe.</p>
Geschmack	saftig, etwas vorherrschend angenehm weinig, meist fast ebenso harmonisch süß
Verwendung	Tafelobst, Frischobst, Saft, Wein, Obst-Brand