

Schöner von Boskoop



Weitere Namen	Boskoop, Schone van Boskoop, Lederapfel, Belle de Boskoop, Boscop, Boskop, Goudrenet, Reinette von Montfort, Schöne van Boskoop, Schöner aus Boskoop
Herkunft	Die Sorte ist 1856 als Zufallssämling von dem Pomologen Kornelis Johannes Wilhelm Ottolander als fruchtender Trieb eines Wildlings in Boskoop, Niederlande entdeckt worden. Er ist seit 1863 eine weit verbreitete Standardsorte.
Baum	Der Baum hat eine sehr starkwüchsige, weit ausladende Krone. Er bevorzugt einen Standort auf schwerem, feuchtem und kalkhaltigem Boden und ist dann langlebig. Die Sorte ist anfällig für Kernhausfäule und Fleischbräune.
Pflückreife	September, Oktober
Genussreife	Oktober bis Februar
Frucht	Die Frucht ist groß, teils mittelgroß, 70 bis 85 mm breit, 60 bis 70 mm hoch. Die Form ist sehr unterschiedlich, flach bis kugelig oder hoch gebaut, oft unsymmetrisch, mit breiten Rippen. Die Schale ist rau bis mittelfein, matt, meist berostet, grün-gelb, gelb aufhellend, je nach Typ mit oranger bis kräftig dunkelroter Deckfarbe. Lentizellen groß, strahlig zerrissen. Das Fruchtfleisch ist gelblich, mittelfest, wird mürbe, neigt zu Stippe.
Geschmack	saftig, kräftig säuerlich mit ziemlich Zucker, typisches Aroma

Verwendung	Tafelobst, Frischobst, Mus, Kompott, Einkochen, Kuchenobst, Backobst, Saft, Wein, Obst-Brand, Trockenobst, Dörrobst, Lagerobst
-------------------	--