

# Baya® Franconia – rotfleischig, würzig,



‘Baya® Franconia’ ist besonders: Das Fruchtfleisch ist zweifarbig. Unterhalb der Schale leuchtet ein breiter rotfarbiger Streifen. Zum Kernhaus hin wird das Fruchtfleisch cremefarbig-weiß.

‘Baya® Franconia’ ist die weltweit erste qualitativ hochwertige Apfelsorte mit zweifarbigem Fruchtfleisch.

Das Farbspiel zwischen Rot und Weiß erinnert an die **Farben Frankens**: Daher rührt der Name ‘Baya® Franconia’.

Die meisten Apfelsorten mit rotem Fruchtfleisch können nicht sehr lange gelagert werden, da ihr Fruchtfleisch schnell verbräunt. Anders bei ‘Baya® Franconia’: Das Fruchtfleisch seiner Früchte wird während der Lagerung nicht braun. Unter den rotfleischigen zählt er zu den am längsten haltbaren – und den geschmacklich besten.

Die Früchte sind sortentypisch leicht berostet. Ihr Aussehen erinnert an ‘Roter Boskoop’, nur sind sie etwas kleiner (mit 170 g mittelgroß).

Die Früchte eignen sich hervorragend zum Frischverzehr, für Apfelkuchen und als Dörrobst. Zum Saften sind sie nicht so gut geeignet wie ‘Baya® Marisa’, weil der Saft nicht so intensiv rot gefärbt ist. Die Früchte beider rotfleischiger Sorten können aber gemischt zu Saft verarbeitet werden.



Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung

	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	8,5 kg/cm <sup>2</sup>	13,5	8,5 g/l
Januar (Kühllager)	8,0 kg/cm <sup>2</sup>	15,0	5,5 g/l
März (Kühllager)	6,0 kg/cm <sup>2</sup>	15,0	5,0 g/l
März (CA-Lager)	8,3 kg/cm <sup>2</sup>	14,7	7,3 g/l
März (CA+SmartFresh®)	8,4 kg/cm <sup>2</sup>	16,5	7,4 g/l

# lagerfähig

## **SORTENPORTRAIT 'Baya® Franconia'**

**Abstammung:** 'Weirouge' × 'Pomona'

**Züchter:** Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.  
Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 4584'.

**Baum:** Wuchs mittelstark. Streng schneiden, kurzer Fruchtholzschnitt. Ideal für maschinellen Schnitt.

**Ertrag:** Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz. Überreicher Fruchtbehang. Strenge Ausdünnung ist essentiell.

**Blüte:** Diploid. Blütezeit früh.

**Frucht:** Reife zwei Wochen nach 'Gala'. Mittelgroße (170 g), rundliche Frucht. Fast vollständig dunkelrote Deckfarbe, Lentizellen treten deutlich hervor. Fruchtfleisch zweifarbig: Unter der Schale rot, zum Kernhaus hin cremefarben. Mittelhohes Zellig, fest (8,5 kg/cm<sup>2</sup>). Mittelhoher Säuregehalt (7-8 g/l). Hoher Gehalt an löslicher Trockensubstanz (13,5-14,5 % Brix). Würzig, aromatisch. Äußerlich ähnlich einer kleinen Frucht von 'Roter Boskoop'.

**Lagerung:** *Kühllager:* Temperatur: ca. 2-4 °C. Für einen rotfleischigen Apfel sehr lange haltbar (bis März).



*CA-Lager:* verlängert Haltbarkeit bis in den April. 2,5 % CO<sub>2</sub>, 1,0 % O<sub>2</sub>.

**Krankheitsanfälligkeit:** gering schorfanfällig (ähnlich 'Pinova').

**Bewertung:** Schmackhafter, gut lagerfähiger rotfleischiger Apfel. Hoher Brix- bei moderatem Säuregehalt.

**Beachten:** Unbedingt kräftig ausdünnen. Das sichert die Fruchtgröße und die Ausfärbung des Fruchtfleischs.

