

Freiherr von Hallberg® – der Genuss-A



‘Freiherr von Hallberg®’ ist ein Gourmet-Apfel mit obstbaulich höchster Leistungsfähigkeit. Regelmäßige Erträge, hervorragende Fruchtgröße und eine Frucht mit Retro-Look sind nur einige seiner positiven Eigenschaften. Die Früchte sind der Verkaufsschlager in Hofläden, weil sein Aroma, seine Knackigkeit und seine Optik ihresgleichen suchen.

Benannt ist die Sorte nach dem Gründer des Ortes Hallbergmoos, der Heimat des Bayerischen Obstzentrums. Karl Theodor Maria Hubert Isidor Freiherr von Hallberg-Broich war es, der die Fluren, auf denen jetzt neue Obstsorten gezüchtet werden, entwässerte und urbar machte. Übrigens: Hallberg-Broich war eigentlich ein Rheinländer.



Freiherr von Hallberg-Broich (1768-1862)

Vielleicht kann die Apfelsorte nun dazu beitragen, etwas von den Wohltaten, die der Rheinländer in Bayern vollbracht hat, nun wieder zurück in seine ursprüngliche Heimat zu bringen, wo der Obstanbau bekanntermaßen eine noch wesentlich größere Bedeutung hat...

Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung

	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	8,0 kg/cm ²	14,0	7,7 g/l
Februar (Kühllager)	7,5 kg/cm ²	15,3	5,3 g/l
März (Kühllager)	5,4 kg/cm ²	12,4	2,4 g/l
Juni (CA-Lager)	5,9 kg/cm ²	12,1	3,1 g/l
Juni (CA+SmartFresh®)	6,9 kg/cm ²	12,1	4,1 g/l

Was macht die Sorte zu so einem besonderen Apfel?

Unvergesslich! Apfelsorten gibt es viele. Aber nur wenige bleiben im Gedächtnis haften, wenn man sie einmal gegessen hat. Dazu zählt **Freiherr von Hallberg®**.

Auf ewig weiß! Schneidet man die Frucht auf, bleibt das Fruchtfleisch strahlend weiß, es oxidiert nicht. Die Fruchtstücke bleiben ansprechend!

Kleines Kernhaus! Das Kernhaus des Apfels ist ungewöhnlich klein. So haben Ihre Kunden mehr von der Frucht!



Die inneren Werte sind seine Stärke!

Knackig! Die Früchte des **Freiherr von Hallberg®** haben ein festes Fruchtfleisch, sind aber nicht steinhart. Denn sobald man hineinbeißt, bricht knackend ein saftiges Stück heraus.

Aromatisch! Der Saft ist aromatisch und prickelt auf der Zunge.

Charakterstark! Das Rückgrat des Geschmacks bildet die Süße der Frucht, die mit einer frischen, fruchtigen Säure kombiniert ist.
Mit dieser Qualität punkten Sie bei Ihren Kunden!

Apfel

SORTENPORTRAIT 'Freiherr von Hallberg'

Abstammung: 'Pinova' × 'Topaz'

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.
Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 4146'.

Baum: Mittelstarker, kompakter Wuchs, mittlere Verzweigungsdichte, Wachstum schließt früh im Jahr ab.

Ertrag: Sehr hoch und regelmäßig, kaum Alternanz. Ausdünnung erforderlich.

Blüte: Lang anhaltend, sehr reich, mittelfrüh. Diploid. Guter Befruchter.

Frucht: Baumreife 10 Tage vor 'Pinova'. Vom Baum genussreif. Haltbarkeit im Normallager bis Anfang März, mit SmartFresh® bis Ende Juni ohne Qualitätsverlust. Mittelgroße bis große (210 g) Früchte mit schwach ausgeprägten Lentizellen. Fruchtschale zu zwei Dritteln orangerot gestreift. Fruchtfleisch fest (8 kg/cm²) und sehr abknackend. Mittlerer Säuregehalt (5-7 g/l) bei gleichzeitig hohem Gehalt an löslicher Trockensubstanz

(14 % Brix).

Aromatisch mit prickelnder Säure.

Lagerung: *Kühlager:*
Temperatur: ca. 1,5 °C.
Lagerfähig bis Ende Februar.

CA-Lager: verlängert Haltbarkeit bis in den Juni. 2,5 % CO₂, 1,0 % O₂. (Auch 1,3 % CO₂, 1,3 % O₂ gut möglich.)

SmartFresh®: gut möglich, lagerfähig bis Mai. Auch in Kombination mit CA-Lagerung.

Krankheitsanfälligkeit: geringe Schorfanfälligkeit (ähnlich 'Pinova').

Bewertung: Tafelapfel mit höchster Genussqualität. Überzeugt durch sein abknackendes Fruchtfleisch und seinen würzigen Geschmack. Hoher Wiedererkennungswert. Für Betriebe, bei denen Fruchtqualität an erster Stelle steht.

