

Sonnenglanz® – der strahlend gelbe Hochapfel



„Ein gelber Apfel hat in Deutschland keinen Markt mehr.“ Diese Aussage ist richtig, wenn man sich unter einem gelben Apfel einen ‘Golden Delicious’ vorstellt. Und genau das ist ‘Sonnenglanz®’ nicht. Er ist das komplette Gegenteil: **Fest und knackig** bis ins späte Frühjahr, mit **erfrischender Säure** und **betörendem Aroma**. Dieses Aroma hat es in sich. Kein anderer Apfel bietet eine ähnliches Aromaprofil. Feine Zitrusaromen umspielen eine dezente Piniennote. ‘Sonnenglanz®’ ist ein Apfel, der mit den bekannten Vorurteilen gelben Äpfeln gegenüber aufräumt, weil er so erfrischend anders und besser ist.

Deshalb hat mit ‘Sonnenglanz®’ ein gelber Apfel wieder eine Chance auf dem mitteleuropäischen Markt. Auch optisch hebt er sich von seinen gelbschaligen Kollegen ab. Die Schale ist nämlich nicht gelbgrün, sondern glänzt **leuchtend zitronengelb**. Nur die Kelchblätter bleiben grün. Die Ernte ist daher besonders einfach: Gepflückt werden immer nur die leuchtend gelben Früchte, alle anderen bleiben noch ein paar Tage hängen.

Im Gegensatz zu den meisten anderen gelbschaligen Apfelsorten ist Berostung für ‘Sonnenglanz®’ kein Thema: Die Fruchtoberfläche ist glatt, **Berostung tritt so gut wie nicht auf**. Deshalb strahlt er auch in einem **besonders intensiven Gelb** und sticht dem Kunden von Weitem ins Auge.

Und das Beste kommt zum Schluss: ‘Sonnenglanz®’ ist ein **allergikerfreundlicher** Apfel. Die meisten Mal d1-Apfelallergiker können seine Früchte essen, ohne dass sich die typischen Allergiesymptome zeigen. ‘Sonnenglanz®’ ist eben anders.

SORTENPORTRAIT ‘Sonnenglanz®’

Abstammung: ‘Pinova’ × ‘Topaz’

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung ‘Bay 4210’.

Baum: Wuchs anfangs mittelstark, später schwach. Kurzer Fruchtholzschnitt. Ideal für maschinellen Schnitt.

Ertrag: Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz. Ausdünnung erforderlich

Blüte: Diploid. Blütezeit mittelspät.

Frucht: Etwa 5 Tage nach ‘Golden Delicious’. Mittelgroße, rundlich bis flach gebaute Frucht. Schale flächig zitronengelb, nur in der Kelchgrube grünlich. Lentizellen treten deutlich hervor. Cremefarbenes Fruchtfleisch. Sehr fest (9,3 kg/cm²). Mittelhoher Säuregehalt (6-8 g/l). Hoher Gehalt an löslicher Trockensubstanz (13,5-14,5 % Brix). Spritzig und erfrischend.

Keine Neigung zur Berostung selbst unter heißen und trockenen Bedingungen. Daher sehr hoher Anteil makelloser Früchte.

Lagerung: Kühllager: Temperatur: 1,5-2 °C. Bis April lagerfähig.

CA-Lager: Temperatur 1,5-2 °C. 2,5 % CO₂, 1 % O₂. Auch unter milderen CA-Bedingungen sehr gute Qualitätserhaltung (1,3 % CO₂, 1,3 % O₂). Lagerfähig bis Juli. Bei SmartFresh®-Behandlung im Kühllager bis Juni haltbar, im CA-Lager bis August.

Krankheitsanfälligkeit: Gering anfällig für Fruchtschorf (ähnlich ‘Pinova’), mäßig für Blattschorf.

Bewertung: Allergikerfreundlicher Tafelapfel mit deutlichem Wiedererkennungswert. Bringt Farbe in das Apfelregal.

Besonderheit: Früchte sind für Apfelallergiker (Mal d1) geeignet: allergikerfreundlich.

Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung

	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	9,3 kg/cm ²	14,5	7,0 g/l
Januar (Kühllager)	9,0 kg/cm ²	15,4	6,9 g/l
Mai (Kühllager)	8,2 kg/cm ²	15,4	5,5 g/l
Juni (CA-Lager)	8,2 kg/cm ²	16,0	6,5 g/l
Juni (CA + Smartfresh®)	8,4 kg/cm ²	16,4	6,5 g/l

chgenuss

