

Gräfin Goldach® – der allergikerfreundl



‘Gräfin Goldach®’ ist der perfekte Apfel für den Hofladen oder den Marktstand: Optisch sehr ansprechend und geeignet für Mal d1-Apfelallergiker, überzeugt die Sorte mit ihrer Fruchtqualität.

Der Baum ist äußerst unkompliziert: Willig bilden sich blütenknospenbesetzte Kurztriebe. Maschinelles Schnitt kann problemlos angewandt werden. Der Wuchs ist in der Jugendphase mittelstark, später schwächer. Die Triebe schließen ihr Wachstum früh ab.

Der Ertrag ist sehr hoch und regelmäßig. Bei ausreichend starker Ausdünnung ist die Frucht groß. Der Anteil erstklassiger Früchte ist sehr hoch. Mit zwei Pflückdurchgängen kann abgeerntet werden.

Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung

| | Festigkeit | Brix | Säure |
|--------------------|------------------------|------|---------|
| zur Ernte | 8,5 kg/cm ² | 13,5 | 6,2 g/l |
| März (Kühllager) | 5,8 kg/cm ² | 12,8 | 2,2 g/l |
| Juni (SmartFresh®) | 8,3 kg/cm ² | 11,8 | 2,8 g/l |
| Juni (CA-Lager) | 6,9 kg/cm ² | 12,4 | 2,9 g/l |



liche Apfel für jedermann



SORTENPORTRAIT 'Gräfin Goldach'

Abstammung: 'Rubinette' × 'Pomona'

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 4069'.

Baum: Mittelstarker, kompakter Wuchs, mittlere Verzweigungsdichte. Bildet willig Kurztriebe, die endständig Blütenknospen tragen.

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

Blüte: Früh bis mittelfrüh, sehr reich. Diploid. Guter Befruchter. Ausdünnung in den meisten Jahren erforderlich. Geringe Neigung zur Alternanz.

Frucht: Baumreife 10 Tage nach 'Gala'. Genussreife ab Oktober. Haltbarkeit im Normallager bis April, mit SmartFresh® oder im ULO-Lager bis Ende Juni. Mittelgroße (180 g), leicht hochgebaute Frucht mit hellen, freundlich erscheinenden Lentizellen. Fruchtschale fast vollständig verwaschen rot gestreift. Deckfarbe reicht bis in die Kelchgrube. Fruchtfleisch fest (8,5 kg/cm²). Mittlerer

Säuregehalt (3-6 g/l) bei mittlerem Gehalt an löslicher Trockensubstanz (13-14 % Brix). Dezent aromatisch mit feiner Säure. Allergikerfreundlich!

Lagerung: *Kühllager:* Temperatur: ca. 1,5 °C. Lagerfähig bis März.

CA-Lager: verlängert Haltbarkeit bis in den Juni. 2,5 % CO₂, 1,0 % O₂.

SmartFresh®: gut möglich, lagerfähig bis Mai. Behandelte Früchte nicht ins CA-Lager stellen, da nach der Auslagerung sonst Ätzungsschalenbräune auftreten kann. Daher die Empfehlung: Entweder CA-Lager oder SmartFresh®.

Krankheitsanfälligkeit: mittlere Schorfanfälligkeit (ähnlich 'Elstar').

Bewertung: Tafelapfel für jedermann, nicht nur für Apfelallergiker. Erschließt mit Apfelallergikern eine völlig neue Kundengruppe und bindet sie langfristig.

