

Kesselthaler Streifling

Malus



Er steht bei uns: im Garten 2. Reihe 1: Baum 15, 16

Genussreife: September bis Dezember

Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel

Geschmack: sehr saftig, süß

Ansprüche: anspruchslos

Krankheiten: robust

Geschichte: vermutlich seit dem frühen 19. Jahrhundert bekannt, Regionalsorte aus Mittelfranken

Synonyme: Herbststreifling, Winterstreifling, Stroimel, Rotstreifling (in Teilen Frankens)

Herkunft: Nordschwaben (vermutlich im Kesseltal)

Reifezeit: September - Ende Oktober

Frucht: mittelgroß, 60 - 70 mm hoch, 70 - 90 mm breit, 150 - 250 g schwer

- Fruchtfleisch:** cremefarben, schnell bräunend, wenig säuerlich. Für Frischverzehr und Apfelmus, zum Saften geeignet, ab Oktober schnell mürbe werdend
- Form:** kugelförmig abgeflacht, oft ungleichhälftig
matt, leicht fettend, Grundfarbe zunächst grün, später gelblich, Deckfarbe hell- bis blutrot mit einer Vielzahl von roten Streifen, welche auch unterbrochen sein können, vereinzelt kommen auch gänzlich rote Exemplare vor, Deckfarbe 70 - 100%, auf der Schattenseite viele kleine Lentizellen, sonnenseits oft hell umhöft
- Schale:**
- Stiel:** kurz, 0,5 - 1 cm lang, mitteldick und bräunlich
- Stielgrube:** mitteltief bis tief und eng bis mittelweit, feinschuppig berostet
Kelchgrube mitteltief, Kelch halb bis ganz geöffnet, mittelgroße, an der Basis grüne und voneinander getrennte Kelchblätter, Kelchhöhle klein und trichterförmig
- Kelch:**
- Kernhaus:** klein, mittig, Achse hohl, gegen Kammern geschlossen, Kammern mittelgroß, breit rundliche, kastanienfarbige mittelgroße Kerne