

Borowinka

Malus



Er steht bei uns: im Garten 2. Reihe 2: Baum 5,6

Die Apfelsorte 'Borowinka' bringt große Früchte mit lockerem, hellem Fruchtfleisch hervor. Die russischstämmige Sorte war vor allem in Bayern lange Zeit sehr beliebt.

Der 'Borowinka' hat noch viele weitere Namen und stammt aus Russland. Der 'Borowinka'-Apfel trägt noch ein paar andere Namen: Sowohl 'Borowitzky', 'Charlamowski' als auch schlicht 'Augustapfel', aber auch 'Oldenburger' oder 'Duchess of Oldenburg' wird er genannt. Durch die vielen Synonyme ist die Abgrenzung zu anderen Sorten, beispielsweise zum 'Geheimrat Dr. Oldenburg', der ebenfalls 'Oldenburger' genannt wird, gar nicht so einfach.

Herkunft und Geschichte

Einig ist man sich zumindest, was die grobe Herkunft des 'Borowinka'-Apfels angeht: Bereits im 18. Jahrhundert soll er in Südrussland gezüchtet worden sein. Ab Ende des 19. Jahrhunderts war die Sorte dann im Voralpenraum und besonders in Bayern beliebt, fand jedoch auch schnell den Weg nach Übersee, weshalb man ihn auch in den USA kennt. Belegt ist, dass ein 'Charlamowsky'-Apfel bereits 1804 in Hohenheim bei Stuttgart gepflanzt wurde.

Geschmack und Aussehen des 'Borowinka'

Der 'Borowinka'-Apfel ist ein mittelgroßer, bis großer Apfel mit flach-runder Form. Er weist schwache bis mittelstarke Rippen auf. Die Grundfarbe der Schale ist ein helles Gelb, die

Deckfarbe orange oder hellrot verwaschen in Streifen oder Flammen. Die Schale ist leicht bereift und zeigt typische weiße Schalenpunkte.

Das Fruchtfleisch im Inneren ist weißlich bis grünlich weiß und locker, mild säuerlich und saftig mit schwachem Aroma. Der Abiss ist saftig-knackig. Die Kerne im Inneren des Kernhauses sind weiß gestrichelt.

Der Stil des 'Borowinka'-Apfels ist lang, dünn und ragt aus der tiefen und breiten, oftmals auch berosteten Stielhöhle hervor.

Für große Früchte muss 'Charlamowski' jährlich geschnitten werden

Anbau und Pflege des Apfels 'Borowinka':

Der 'Borowinka'-Apfelbaum ist wegen seiner geringen Ansprüche besonders für den extensiven Anbau und ebenfalls für schlechte Obstbaulagen verwendbar. Er kann zudem in kühlen Höhenlagen oder in feuchten Kleinklimaten und auf schlechteren Böden bestehen. Weil er eine eher kleine Krone bildet, ist er sogar ohne regelmäßigen Schnitt für kleinere Gärten geeignet. Allerdings ist die Sorte **kurzlebig**, wächst in den ersten Jahren sehr stark, tritt bereits früh in die Fruchtphase ein und bildet dann **rasch vergreiste Kronen**.

Die Blüte tritt früh ein, ist aber durch ihre überdurchschnittliche Frosthärte kaum gefährdet zu erfrieren. 'Borowinka' ist selbst ein guter Pollenspender und wird von den Sorten 'Antonowka', 'Livländischer Borsdorfer' und 'Weiße Astrachan' sicher befruchtet.

Wird der Baum **entweder regelmäßig oder aber gar nicht geschnitten, ist der Ertrag hoch und regelmäßig**. Radikale Schnitte nach jahrelangem Vernachlässigen können jedoch zu Ernteausfällen und unregelmäßigen Erträgen (Alternanz) führen. Für gut ausgebildete Früchte **sollte der Baum aber jährlich geschnitten** werden, um das Überaltern des Fruchtholzes zu verhindern. Ungeschnitten und vernachlässigt macht sich der robuste 'Charlamowski' aber auch gut auf Streuobstwiesen, wirft dort jedoch eher kleine Früchte ab.

Krankheiten und Schädlinge treffen den 'Borowinka' auch in ungünstigen Lagen nur selten.

'Borowinka' ernten und verwenden

Der 'Borowinka' ist ein Apfel, der oft bereits im **Spätsommer geerntet** und nicht lange gelagert werden kann, was seine Bezeichnung als '**Augustapfel**' erklärt. Manche Quellen geben an, dass er in guten Jahren bereits ab August gepflückt werden kann, spätestens im Oktober ist er demnach genussreif. 'Borowinka' wird wegen des massenhaften Ertrags vor allem zur Verarbeitung verwendet, auch weil der Geschmack eher säuerlich und das Aroma gering ist. Aus dem 'Charlamowski' kann also bereits im Spätsommer oder Frühherbst **Gelee oder Mus** hergestellt werden, jedoch hält sich die Frucht kaum mehr als vier Wochen im Lager. Ein 'Borowinka' ist eine Bereicherung für jeden Garten, auch wenn er kein perfekter Tafelapfel für den direkten Genuss ist.