

Celline/Cellini



Er steht bei uns: im Garten 2. Reihe 1: Baum 9,10

- Boden: lehmig, normal
- Genussreife: ab September
- Geschmack: süß-säuerlich
- Herkunft: Europa
- Höhenlage: Flachland, Mittelgebirge, Extremlagen
- Typ: Lagerapfel
- Wissenswertes: Tafelobst, Guter Befruchter, Für Spalier geeignet

Herkunft

Laut Überlieferungen stammt der Apfel Cellini aus England. Hier ist er in der Mitte des vorigen Jahrhunderts in Vauxhal bei London das erste Mal beschrieben wurden. Seither hat sich der Apfel stark verbreitet.

Apfel Cellini

Die Frucht ist mittelgroß, hochgebaut und kegelförmig. Zum Kelch verlaufend stark abnehmend. Der Apfel selbst ist, großzügig bemessen über den Kelch und Stiel 22mm. Wenn unbeschädigt wird der Cellini Apfel als beste Kistenware angesehen. Der Kelch ist offen mit breiten, auswärtsgebogenen Blättchen. Der Apfelstiel ist kurz, holzig und braun. Die glänzende Schale

des Apfels ist glatt und geschmeidig. Direkt vom Baum ist sie gelblichgrün gefärbt. Später verfärbt sie sich hell-gelb.

Vor allem Sonnenseits ist der Celline gestreift und geflammt. Das hochlachsige Kerngehäuse ist geräumig und beherbergt viele gut entwickelte, braune Samen. In Höhenlagen gewachsene Äpfel sind besonders lebhaft gefärbt. Während der Reifezeit entwickelt sich ein starker Geruch.

Geschmack

Das Fruchtfleisch ist grünlichgelb bis weiß gefärbt. Ein Biss in die leicht mürbe Textur der Frucht offenbart einen säuerlichen Geschmack bei geringer Würze. Bei Anbau in Höhenlagen tritt der säurehaltige Geschmack etwas in den Hintergrund. Der Apfel ist sehr saftig.

Reifezeit

Guter Pollenspender der mittelfrüh blüht. Die Baumreife tritt Ende September ein. Die Früchte sollten nicht zu lange am Apfelbaum belassen werden, weil sie bei nassem Herbstwetter leicht faulen. Die Genussreif des Cellini entwickelt sich im Oktober-November. Nach der Ernte aus Höhenlagen ist der Apfel auch über den Januar hinaus lagerfähig. Der Baum trägt früh und regelmäßig.

Apfelbaum

Der Apfelbaum wächst in der Jugend sehr kräftig und bildet aufrechte Äste. Im Alter legen sich diese auseinander, sodass sich eine breitkugelige Krone ausbildet. Die Leittriebe können lang geschnitten werden, da die Augen gern austreiben. Das Fruchtholz ist kurz zu schneiden. Der Apfelbaum ist nicht anspruchsvoll in Bezug auf Boden und Lage. In mageren und trockenen Böden bleiben seine Früchte allerdings klein. Er lässt sich auf alle Unterlagen gut veredeln und zeigt ein kräftiges Wachstum.

Standort

Aufgrund der widerstandsfähigen Blüte und des gesunden Holzes ist der Cellini besonders für Höhenlagen geeignet. Bewährt hat er sich insbesondere in den österreichischen Alpen. Hier bringt er noch auf über 1.400m über dem Meeresspiegel schöne Früchte hervor.

Cellini ist als Apfel für Selbstversorger zu empfehlen. Aufgrund seiner schön gefärbten Früchte ist die Ernte auch auf dem Markt leicht zu verkaufen.