
Öhringer Blutstreifling



Charakteristisch für den 'Öhringer Blutstreifling' sind seine dunkelroten Streifen auf der Sonnenseite

Er steht bei uns im Garten 2

Reihe: 5

Baum: 4 und 5

Die Apfelsorte 'Öhringer Blutstreifling' gehört zu den klassischen Winteräpfeln und ist vor allem wegen seines hervorragenden Geschmacks beliebt. Der feste und saftige Apfel aus deutscher Herkunft brilliert aber nicht nur mit seinem Aroma, sondern beweist sich auch als vielseitiger Wirtschaftsapfel. Besonders als Streuobstsorte ist der 'Öhringer Blutstreifling' bis heute sehr beliebt und wird von zahlreichen Gärtnern immer noch geschätzt.

Frucht	klein bis mittelgroß; sonnengelb mit leuchtend- bis dunkelroten Streifen
Geschmack	saftig, süß, wenig Säure
Ertrag	hoch und regelmäßig
Erntezeit	ab Oktober
Genussreife	ab Oktober
Lagerfähigkeit	sehr gut; bis April lagerbar
Wuchs	anfangs stark, später deutlich schwächer

Klima	eher anspruchslos
Krankheiten und Schädlinge	anfällig für Apfelschorf und Obstbaumkrebs

Herkunft und Geschichte des Apfels

Wie sein Name bereits andeutet, stammt der 'Öhringer Blutstreifling' aus der Raum Öhringen, einer Stadt in Baden-Württemberg. Dort entstand die Sorte wahrscheinlich um 1860 als Zufallssämling, erstmals beschrieben wurde Sie 1907 von F. Lucas. Bis 1929 konnte man den Mutterbaum noch in Öhringen bewundern. Besonders in den 1930er Jahren bis in die 1960er Jahre war der 'Öhringer Blutstreifling' in Baden-Württemberg und der Schweiz eine überaus beliebte Apfelsorte. Mittlerweile ist die alte Apfelsorte 'Öhringer Blutstreifling' seltener geworden, trotzdem gibt es noch zahlreiche Liebhaber, die dem Apfel ein Zuhause bieten. Im Jahr 2019 erhielt die Sorte sogar den Titel „Streuobstsorte des Jahres“, der vom Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg verliehen wurde.

'Öhringer Blutstreifling': Geschmack und Eigenschaften

Auf den ersten Blick wirkt der 'Öhringer Blutstreifling' erst einmal sehr gewöhnlich:

Die kleinen, bis mittelgroßen Früchte haben ein Gewicht von etwa 100 bis 120 Gramm und sind unregelmäßig, meist breit-eiförmig oder kugelförmig abgeflacht, geformt. Die weitestgehend glatte, wachsige Schale des Apfels zeigt sich anfangs hellgrün, wird aber im Laufe der Reife sonnengelb. Besonders charakteristisch für die Sorte sind die leuchtend- bis dunkelroten Streifen der Frucht. Diese setzen sich insbesondere sonnenseitig deutlich ab und sind für den ungewöhnlichen Namen 'Öhringer Blutstreifling' verantwortlich.

Das wahre Potential des 'Öhringer Blutstreiflings' liegt jedoch im Inneren: Das weiße Fruchtfleisch des Apfels ist besonders saftreich und angenehm fest. Geschmacklich zeichnet sich der 'Öhringer Blutstreifling' insbesondere durch seine **süße Note, die dem geringen Säuregehalt bei hohem Zuckergehalt** geschuldet ist.

Besonderheiten beim Anbau

Nicht nur mit seinen Äpfeln, sondern auch im Anbau kann der 'Öhringer Blutstreifling' punkten: Besonders in seiner Jugend zeigt er ein starkes Wachstum, das sich aber im Laufe der Zeit deutlich abschwächt.

Der 'Öhringer Blutstreifling' präsentiert sich als Baum mit ansprechender, hochgewölbter Krone und wenig verzweigten, überhängenden Fruchtästen.

Um die Verzweigung und den Kronenaufbau des 'Öhringer Blutstreiflings' zu unterstützen, lohnt es sich, auf **einen kräftigen Erziehungsschnitt** zu achten.

So kann ein Verkahlen vermieden werden. Kultiviert wird die alte Apfelsorte vor allem als Hochstamm oder Halbstamm entweder auf eigener Wurzel oder auf kräftig wachsenden Unterlagen wie MM106 oder A2.

Eine Besonderheit des 'Öhringer Blutstreiflings' ist seine Blüte, die mittelfrüh einsetzt und überdurchschnittlich lange anhält. Als geeignete Befruchter kommen daher verschiedenste Sorten in Betracht, unter anderem die '**Cox Orange**', '**Idared**' oder der '**Weißer Klarapfel**'. Der 'Öhringer Blutstreifling' zeigt sich aber ebenfalls als guter Befruchter für andere Sorten.

Der 'Öhringer Blutstreifling' ist dafür bekannt – natürlich in Abhängigkeit der verwendeten Unterlage – auch mit rauerer Standortbedingungen zurecht zu kommen. So eignet er sich beispielsweise für Höhenlagen bis 600 Meter. Ansonsten hat der 'Öhringer Blutstreifling' keine besonderen Ansprüche an seinen Anbauort.

Einen Nachteil hat die alte Apfelsorte jedoch: Die Sorte gilt als anfällig für Apfelschorf, weshalb der Anbau in Gärten, die bereits in der Vergangenheit mit Schorf zu kämpfen hatten, nicht zu empfehlen ist. Auch Obstbaumkrebs kommt beim 'Öhringer Blutstreifling' häufig vor.

Eine positive Eigenschaft des 'Öhringer Blutstreiflings' ist in jedem Fall sein zuverlässiger, hoher Ertrag, der bereits früh und auch im weiteren Verlauf sehr regelmäßig einsetzt.

Erntezeit und Verwendung des Winterapfels 'Öhringer Blutstreifling'

Die Genussreife der Äpfel beginnt meist im Oktober. Wer den hohen Ertrag jedoch nicht sofort verarbeiten kann, braucht sich keine Sorgen zu machen:

Werden die Äpfel richtig gelagert, sind sie problemlos bis in den April verwendbar. Wegen seiner feinen Süße wird der 'Öhringer Blutstreifling' gerne als **Tafelobst** serviert, er eignet sich aber auch hervorragend für Konfitüren, zum Backen oder Kochen.

Zudem beweist sich die Sorte als hervorragender Mostapfel. Für die Saftproduktion wird er allerdings aufgrund seines fehlenden Säuregehalts meist nur in Verbindung mit anderen, säurehaltigeren Apfelsorten genutzt.