

**Weißer Matapfel**, auch Würz-Apfel, Weißer Würzapfel, Tiefbutzen, Stielapfel, Spätblühender Matapfel, Cromelor, Tiefbutzen

---



**Er steht bei uns im Garten 2**

**Reihe: 7**

**Baum: 4 und 5**

**Synonyme:**

Der Weiße Matapfel, auch Würz-Apfel, Weißer Würzapfel, Tiefbutzen, Stielapfel, Cromelor oder Spätblühender Matapfel genannt, ist eine Sorte des Kulturapfels (*Malus domestica*).

**Nutzung:**

Die besonders saftigen Früchte der Apfelsorte Weißer Matapfel eignen sich besonders gut zum Entsaften. Der Weiße Matapfel ist eine typische **Kelterapfelsorte**, deren saftreiche Früchte mit ihrem süßsauerlichen Weingeschmack auch heute noch für die **Apfelwein-Herstellung** geschätzt werden. **Der für die Kelterung wichtige Zuckergehalt liegt bei 14 %, der Säuregehalt bei 9 g je Liter.**

**Herkunft:**

Der Weiße Matapfel entstand als Zufallssämling um etwa **1810 in Süddeutschland (Bayern und Baden-Württemberg)**, wo er heute noch vereinzelt kommerziell angebaut wird. Er zählt zu den **anspruchlosen und klimatisch sehr robusten Sorten**, die außerdem noch widerstandsfähig gegen Schorf, Mehltau und Obstbaumkrebs sind.

Aufgrund seines starken Wachstums mit den breit-kugelförmigen Kronen und überhängenden Zweigen wurde er früher gern entlang der Straßen und Wege gepflanzt. Er ist außerdem eine typische Sorte des Streuobstanbaus.

- Mittelgroße, rundliche Früchte mit einem sehr hohen Saftgehalt
- Gutes Verhältnis aus Fruchtzucker und –säure
- Ideale Kelterapfelsorte zur Apfelweinherstellung
- Robust gegen Schorf und Mehltau