



Steirischer Maschanzker

Synonyme: Steirischer Wintermaschanzker, Maschanzker

Herkunft: Österreich, Deutschland, vor 1800

Frucht

Größe, Form: mittelgroß, 47-60 mm hoch, 55-65 mm breit, flachkugelig bis kugelig, mittelbauchig, glattes Fruchtrelied

Schale: glatt; Grundfarbe: gelblich; Deckfarbe: sonnenseitig teils rotwangelig verwaschen Schalenspitze, teils Rostflecken und Warzen

Stiel: kurz, mitteldick, leicht knopfiges Ende

Stielgrube: mitteltief, mittelweit, leicht flächig berostet

Kelch: mittelgroß, halboffen

Kelchgrube: mitteltief bis flach, faltig

Kerngehäuse: kelchständig, herzförmig, groß, hohl, gegen Kammern halb offen;

Kerne dunkelbraun, oval, länglich, kurz zugespitzt

Fruchtfleisch: gelblich-weiß, feinzellig, hart, mittelsaftig, süß-säuerlich, leicht gewürzt

Pflückreife: Oktober

Genussreife: Dezember bis März

Baum

Wuchs: mittelstark, Krone hochkugelig

Anfälligkeiten, Merkmale: schorfanfällig, hinsichtlich Lage und Klima unempfindlich

Anwendung

Guter Tafel-, Wirtschafts- und Mostapfel, (Saft und Most)