



Dithmarscher Paradies

Herkunft: Dithmarschen in Schleswig-Holstein, vor 1900

Genussreife: Oktober bis November

Tafelapfel, vermutlich Sämling vom Prinzenapfel, geschmacklich fast besser als der echte Prinzenapfel

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Norddeutsche Apfeltage am 19.09.2010 in 22949 Ammersbek

Dithmarscher Paradiesapfel

Synonym: Paradiesapfel, Dithmarscher Paradies

Sehr alte und seltene Sorte aus Dithmarschen (Schleswig-Holstein), erstmals vor 1800 erwähnt. Stammt wahrscheinlich vom Prinzenapfel ab.

Der Herbstapfel `Dithmarscher Paradiesapfel` ist ein sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, welcher regelmäßig hohe Erträge erzielt.

Die Früchte können für die Einlagerung Ende September geerntet werden, die Genussreife reicht von Anfang/Mitte Oktober bis Dezember.

Auf der Sonnenseite wird die grünweißliche Schale gelblichrosa und kräftig rot gestreift. Die glatte Schale wird bei Vollreife leicht fettig. Schalenberostungen sind nicht bekannt.

Die Früchte sind mittelgroß und abgestumpft rund. Das Fruchtfleisch ist mittelfest. Das weiße Fruchtfleisch ist sehr saftig. Die Apfelsorte entwickelt ein besonders angenehmes würziges und mäßig süßes Aroma.

Der Baum benötigt normalen, lockeren Gartenboden und gedeiht an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Er ist streuobstgeeignet bis in raue Höhenlagen bei nicht zu schweren Böden.

Der Baum wächst kräftig und entwickelt eine schöne breite Krone. Der Pflegeaufwand ist relativ gering. Die Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und Schädlinge ist relativ hoch.

Literatur am 4.12.2011:

<http://www.pflanzen.biz>

<http://www.lpvodermuendung.de>

<http://www.baumschule-horstmann.de>

Mit „Lugolscher Lösung“ besprühte Fläche zeigt keine grau-blaue Stärke-Verfärbung an, weil der Apfel vollreif ist.

Dithmarscher Paradiesapfel - Ansichten und Schnitte -

Saftwerte am 20.10.2011
in der Reinbeker Hobbymosterei:
47 °Oechsle
7,1 Gramm/Ltr Säure



Fotos, Layout und Druck: Reinbeker Hobbymosterei 20.12.2011