



Martini

Synonym:

Herkunft: **vermutlich Kollmar bei Elmshorn
(Schlesw.-Holst.); vor 1900**

Genussreife: **Dezember bis März**

*Sehr robuste Streuobstsorte. In ganz Norddeutschland –
besonders im Raum Hamburg – noch verbreitet.
Aromatischer Tafelapfel für Dauerlagerung. Baum sehr
ausdauernd, neigt bei mangelnder Schnitt-*

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

11.10.2009 Apfeltag in 21702 Ahlerstedt

Martini

Synonyme: Roter Martini, Martini-Apfel, Großherzogsliebbling

1875 bei Kollmar neben der Kollmar-Schleuse (Schleswig-Holstein) am Elbdeich gefunden, möglicherweise ein Abkömmling von Cox Orangerenette. Norddeutsche Sorte, die früher auch in Mecklenburg und Vorpommern verbreitet war. Dank des Martinstages am 11.11. trägt diese wunderbare Sorte den Namen "Martini". Ab diesem Datum kann die Sorte geerntet werden und sie fängt dann so richtig an zu schmecken.

Baum: Der Wuchs dieser Sorte gestaltet sich mittelstark, der Ertrag ist hoch und regelmäßig. Geringe Ansprüche an Boden und Klima, jedoch nicht für nährstoffarme, trockene Böden. Sehr robuste Baumeigenschaften, geringer Pflegeaufwand.

Frucht: Hervorragender Tafel- u. Wirtschaftsapfel. Kleiner bis mittelgroß, rundlicher, nicht immer gleichmäßig gebauter Apfel.

Schale: Leicht angeraut, glatt und glänzend, grünlichgelb, sonnenseits mit rötlich, etwas gestreifter Backe. Bei Vollreife deutlicher Schalenduft.

Fleisch: Mittelfest-fein, gelblichweiß, sehr saftreich. Sehr angenehm würziges Fruchtroma mit hohem Zuckergehalt, welches diese dankbare und hervorragende tragende Liebhabersorte auszeichnet.

Reifezeit: Pflückreif Ende Oktober, genussreif ab Mitte November, haltbar bis April. Auf guten und feuchten Böden sind die Früchte windfest bis zum Martinstag und länger.

Literaturangaben (alle am 16.02.2011)

http://www.alte-obstsorten-online.de/product_info.php?info=p1096_apfelbaum-buschform--martini-.html

<http://www.alte-obstsorten.de/sortendb/sortenliste.php5>

http://www.augustus-rex.com/index.php?option=com_content&view=article&id=97&...

Martini

Ansichten und Schnitte

Saftwerte am
08.11.2004 in der
Reinbeker
Hobymosterei:
61° Oechsle
8,3 Gramm/Ltr. Säure

