

Altländer Pfannkuchenapfel

| | |
|----------------------------|--|
| Art: | Apfel - Kulturapfel |
| Abstammung: | unbekannt x unbekannt |
| Ersterwähnung: | 1840 |
| Ursprungsland: | DEU |
| Ursprungsort: | Altes Land bei Hamburg |
| Verbreitung Region: | Niederelbe, bes. im Alten Land u. Stader Geest |
| Bemerkungen: | Zufallssämling |



Foto: Julius Kühn-Institut

Charakterisierung

| | |
|------------------------|---|
| Frucht: | Größe: groß; Grundfarbe: grüngelb; Deckfarbe: rot, marmoriert, berostet; Schale: glatt, fettig, druckfest; Fruchtfleisch: cremefarben, mittelfest, säuerlich, saftig |
| Erntereife: | Oktober |
| Genussreife: | November - März |
| Verwendung: | Tafelapfel, Wirtschaftsapfel |
| Standort: | geringe Bodenansprüche (z.B. sandig); ausreichend feuchte und nährstoffreiche Böden; Küstenklima |
| Besonderheiten: | alte Erwerbsobstsorte, für Spalier geeignet, Holz nicht immer frosthart, Blüte frost- und witterungsempfindlich, wenig krankheitsanfällig, windfest, nicht druckempfindlich |



Foto: Julius Kühn-Institut



Foto: Julius Kühn-Institut

Evaluierung

| | |
|-----------------------------|---------|
| Schorfbefall Blatt: | schwach |
| Schorfbefall Frucht: | schwach |
| Mehltau Blatt: | schwach |

Synonyme:

Altländer
Echter Altländer Pfannkuchenapfel
Echter Pfannkuchen

