



Jahr des Apfels 2023



Steckbrief Geflammtter Kardinal

Herkunft und Name:

Die Herkunft der Apfelsorte „Geflammtter Kardinal“ (eigentlich „Geflammtter weißer Kardinal“) ist unbekannt, aber er wird bereits ab 1801 beschrieben. Aufgrund seiner weiten Verbreitung trägt er viele unterschiedliche Namen, beispielsweise „Pleissner Sommerrambur“ (nach der Landschaft Pleißen im westlichen Sachsen) oder „Bischofsmütze“ aufgrund seiner kantigen, dreieckigen Form. Die in Österreich häufige Bezeichnung „Strudelapfel“ gibt wichtige Hinweise auf seine Verwendung.

Der „Geflammtte Kardinal“ war früher eine der häufigsten Sorten, der in fast keinem Bauerngarten fehlte.

Besonderheiten:

Der „Geflammtte Kardinal“ wächst kräftig und benötigt regelmäßige Erziehungsschnitte. Er liefert sehr gleichmäßige Erntemengen und erreicht ein hohes Alter.

Der Baum ist sehr anspruchslos und nicht frostempfindlich. Der Standort soll möglichst windgeschützt sein, weil die reifen Früchte nicht windfest sind.

Der „Geflammtte Kardinal“ eignet sich nicht als Pollenspender. Für eine reiche Ernte ist er auf andere Befruchtersorten in der Nähe angewiesen.

Die Früchte sind sehr ungleich geformt mit typischen Rippen.

Verwendung:

Der „Geflammtte Kardinal“ ist ein ausgezeichnete Tafelapfel, eignet sich aber ebenso als Kuchenapfel, zum Mosten und als Dörrobst. Sein grünlich-weißes Fruchtfleisch ist saftig und schmeckt eher säuerlich als süß.

Der Herbstapfel ist im September pflückreif, die tatsächliche Genußreife erreicht er frühestens nach einer Lagerzeit von 4 Wochen. Die Früchte sind gut lagerbar.

Quellenangaben:

Balling, E., Miethaner, A., Subal, W., 2010: Äpfel und Birnen in Franken, Streuobstkartierung im Landkreis Würzburg, Distel e.V. (Selbstverlag)

Arche Noah, A-3553 Schiltern, www.arche-noah.at

Wikipedia - https://de.m.wikipedia.org/wiki/Geflammtter_Kardinal, Stand 21.05.2023

