

Lagerapfel

# GLOCKENAPFEL

## Sortenportrait

Der Glockenapfel wird auch als „Weißer Winterglockenapfel“ oder als „Schweizer Glockenapfel“ bezeichnet, obwohl er wohl nicht aus der Schweiz kommt; die Herkunft ist unbekannt. Als typischer Lagerapfel ergänzt er den Vorrat bis weit ins neue Jahr.

- Baum:** In der Jugend wächst der Baum stark und steil aufrecht (Aufbauschnitt!), später mittelstark. Die Blüten sind besonders im oberen Drittel des Fruchtholzes angesiedelt. Bei wenig Schnitтарbeit wird der hängende Wuchs betont. Im Alter muss frisches Triebwachstum angeregt werden.
- Frucht:** Die Äpfel sind mittelgroß, zum Kelch hin etwas verlängert und zeigen oft eine typische Glockenform, machen also ihrem Namen Ehre. Sie färben sich grünlich bis golden mit sonnenseits leuchtend ziegelroter Deckfarbe.
- Geschmack:** Als typischer Lagerapfel sollte man ihn erst im neuen Jahr verzehren. Dann wird er auch saftiger und schmeckt angenehm zitronensäuerlich. Auf die Dauer der Lagerzeit verliert er Säure.
- Verwendung:** Er ist als später Tafelapfel oder zeitlich früher auch als Verwertungsfucht zu nutzen, angenehme Säure bleibt z.B. beim Backen erhalten.
- Ertrag:** Etwas alternierend, bei Massenertrag auspflücken(!), sonst sind die Früchte ungenügend ausgebildet.
- Lagerung:** Als typischer Lagerapfel hält er im guten Kellern bis Pfingsten, sonst etwa bis 5 Monate nach der Ernte.
- Blüte:** Die Blüte ist ein guter Pollenspender, erscheint mittelspät und ist recht frosthart. Sie ist auffallend rosa und meist an Ende der Triebe zu finden.
- Krankheiten:** Der Glockenapfel ist wenig anfällig für Mehltau, mehr für Schorf und Krebs. Stippe und vorzeitiger Fruchtfall können auftreten.
- Ansprüche:** Der Baum liebt mildere, geschützte Lagen. Die tiefgründigen Böden dürfen durchaus etwas feuchter sein. Bei anhaltender Trockenheit ist Wässern sinnvoll. Man kann so Kleinfrüchtigkeit und vorzeitigem Fruchtfall vorbeugen.