

Seegässler



Wissenswertes und Herkunft

Diese Sorte stammt aus dem Kanton Zürich und wurde bereits 1888 in der «Monatsschrift für Obst- und Weinbau» erwähnt.

Fruchtbeschreibung optisch

Grösse: mittel bis gross, Höhe 60 mm, Durchmesser 67 mm

Form: breit kugel-kegelförmig

Rippung:

| | | | | |
|---------|---------|--------|-------|----------|
| fehlend | schwach | mittel | stark | s. stark |
|---------|---------|--------|-------|----------|

Grundfarbe: grüngelb

Deckfarbe: orange

Intensität: mittel

Ausprägung und Anteil: verwaschen, mittel (bis 50%)

Berostung der Wangen:

| | | | | |
|---------|--------|--------|-------|----------|
| fehlend | gering | mittel | stark | s. stark |
|---------|--------|--------|-------|----------|

Berostung im Bereich der Kelchgrube:

gering (bis 25%)

Berostung im Bereich der Stielgrube:

gering (bis 25%)

Stiellänge und -dicke:

kurz (15-19 mm), mittel

Fruchtfleischfarbe:

grünlich-weiss

Bemerkungen Frucht:

gelbgrüner Apfel mit dezenter orange verwaschener Deckfarbe



Fruchtbeschreibung Degustation

Hautdicke:
dick

Fruchtfleisfestigkeit:

| | | | | |
|------------|-------|---------------|------|-----------|
| sehr weich | weich | mittel | fest | sehr fest |
|------------|-------|---------------|------|-----------|

Textur des Fruchtfleisches:
mittelfein, mürbe

Saftigkeit:

| | | | | |
|------------|---------|---------------|--------|-----------|
| s. trocken | trocken | mittel | saftig | s. saftig |
|------------|---------|---------------|--------|-----------|

Geschmack:

| | | | | |
|----------|--------------|----------|------|---------|
| s. sauer | sauer | ausgegl. | süss | s. süss |
|----------|--------------|----------|------|---------|

Art des Geschmacks:
fein aromatisch

Adstringenz:

| | | | | |
|----------------|---------|--------|-------|----------|
| fehlend | schwach | mittel | stark | s. stark |
|----------------|---------|--------|-------|----------|

Erntereife:
mittel bis spät

Lagerfähigkeit:
im Kühllager bis März lagerbar

Verwendung:
Koch-, Most- und Dörrapfel

Gesamturteil:
Tafelapfel: schlecht bis mittel (subjektive Bewertung)

Toleranz gegenüber Krankheiten

Schorf:
schwach anfällig

Mehltau:
mittel anfällig

Feuerbrand:
Triebtestung: niedriger bis mittlerer Befall (2 Tests)

Marssonina:
k.A.

Baumeigenschaften (auf M9):

Wuchsform:



Wuchsstärke:

| | | | | |
|------------|---------|---------------|-------|----------|
| s. schwach | schwach | mittel | stark | s. stark |
|------------|---------|---------------|-------|----------|

Kurztriebgarnerung:

| | | | | |
|------------|---------|---------------|-------|----------|
| s. schwach | schwach | mittel | stark | s. stark |
|------------|---------|---------------|-------|----------|

Blütezeitpunkt:
mittel bis spät

Weiterführende Daten

www.pgrel.admin.ch



Gengruppe: 648 (CH)
COLLNUMB: 132256 / 17240

Diese Sorte wird im Inventar auch unter folgenden Namen erhalten: Zweitholzapfel

Literaturangaben:

Szalatnay D. et al. (2011) *Früchte, Beeren, Nüsse*. Haupt Verlag, Bern, S. 337

k.A. = keine Angaben
s. = sehr

Impressum

| | |
|--------------|--|
| Herausgeber: | Agroscope & FRUCTUS |
| Redaktion: | J. Schierscher, R. Andreoli, J. Gassmann |
| Auskünfte: | Agroscope, Genressourcen Obst |
| Foto: | www.pgrel.admin.ch |
| Version: | Februar 2023 |