



# STROWI

alte Sorten essen – Streuobst-Vielfalt erhalten



Rezept & Steckbrief erstellt im Rahmen des Projektes  
**STROWI2 – Erhaltung von Streuobstwiesen und alten Obstsorten im Bezirk Murau**  
 des Naturparks Zirbitzkogel-Grebenzen ([www.natura.at](http://www.natura.at)); Pomologie & Layout: OIKOS;  
 Kulinarik: Knappenwirt, Fam. Lohr; alte Obstsorten: eva & adam; Foto: Weiß

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union





[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Bunter Salat mit Rosinen und Goldrenette von Blenheim

### Rezept

Wein, Wasser und Essig mischen. Äpfel zugeben und durchziehen lassen. Rosinen in Rum und Zucker marinieren. Salat waschen und mit Apfelspalten mischen. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing mischen und mit den Rumrosinen über den Salat geben.

### Zutaten

200 ml Weißwein	Blattsalate der Saison
100 ml Wasser	(z. B. Kopfsalat, Feldsalat, Lollo-Rosso),
100 ml Apfelessig	wahlweise auch Wildsalate (Wildkräuter)
2 Goldrenetten von Blenheim, in Spalten geschnitten	Sonnenblumenöl
100 g Rosinen	Salz
Rum	Pfeffer
Zucker	

### Goldrenette von Blenheim Sortenmerkmale

- Form abgestumpft rundlich
- Grundfarbe grün- bis orangegelb, darüber verwaschen rot, gestreift
- Kelch weit offen, Blätter kurz, grün
- Stiel holzig, dick
- Fruchtfleisch gelblich, saftig
- Geschmack mildsauerlich mit angenehmer Renettenwürze

**Verwendung:** herausragender Tafelapfel, für Kuchen, Saft & Mus

**Pflückreife:** Mitte bis Ende Oktober  
**Genussreife:** November bis Februar





[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Kürbis-Karotten-Salat mit Granatapfelkernen und Großem Rheinischen Bohnapfel

### Rezept

Kürbis, Karotten und Äpfel grob raspeln. Mit Zitronensaft und Öl mischen, mit Salz abschmecken. Nüsse und Ingwer untermischen. Einige Minuten durchziehen lassen. Mit Petersilie und Granatapfelkernen garnieren.

Im Filoteig-Körbchen anrichten.

### Zutaten

2 Große Rheinische Bohnäpfel, ungeschält, entkernt	Saft einer Zitrone
200 g Karotten, geschält	4–5 EL Sesamöl
etwas frischen Ingwer, fein gerieben	Salz
350 g Kürbis (je nach Sorte geschält)	1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt
	etwas Petersilie, fein gehackt
	einige Granatapfelkerne

### Großer Rheinischer Bohnapfel Sortenmerkmale

- Form hoch, fassförmig
- Grundfarbe grünlich gelb, Deckfarbe rot marmoriert & gestreift
- Kelch geschlossen; Stiel kurz, meist knopfig
- Fruchtfleisch cremefarben, vollreif mürbe
- Geschmack zunächst säurebetont, später süß mit schwacher Würze

**Verwendung:** Most & Saft, vollreif ein unterschätzter Tafelapfel

**Pflückreife:** Ende Oktober bis Mitte November

**Genussreife:** November bis Jänner





[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Herzhafte Apfel-Kürbissuppe von der Damason Renette

### Rezept

Zwiebeln in Öl glasig dünsten, mit Wasser ablöschen. Kürbis und Äpfel hinzufügen, weichkochen und pürieren. Mit der Hühnerbrühe bis zur gewünschten Konsistenz strecken. Mit Zitronensaft und Curry würzen, mit Schlagobers verfeinern. Je nach Geschmack mit Schnittlauch und einigen Tropfen Kernöl servieren.

### Zutaten

250 g Zwiebeln, gewürfelt	1 l Hühnerbrühe
2 EL Öl	Zitronensaft
150 ml Wasser	Curry
500 g Kürbis, gewürfelt	Schlagobers
250 g Damason Renetten, gewürfelt	

### Damason Renette Sortenmerkmale

- Form gleichmäßig kugelig
- Deckfarbe braunrot bis leuchtend rot
- mit starker, feinschuppiger Berostung
- Kelch weißwollig büschelförmig
- Kerne oval, scharf zugespitzt
- Fruchtfleisch feinzellig, grünlich weiß
- Geschmack süßsauerlich, feinherb gewürzt

**Verwendung:** Frischverzehr, für feinsäuerlichen Apfelstrudel

**Pflückreife:** Oktober bis November

**Genussreife:** Dezember bis April



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Sellerie-Birnen-Suppe mit Gräfin von Paris

### Rezept

Zwiebel im Öl anschwitzen. Sellerie und Birne zugeben und mitdünsten, mit Curry, Thymian, Chili und Ingwer würzen. Mit Wein ablöschen, die Gemüsebrühe zugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren, Creme fraiche zugeben und nochmals mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, zum Schluss mit etwas Zimt bestreuen. Die Walnüsse kurz vor dem Servieren über die Suppe streuen. Am Foto mit Hirschrohschinken und Kerbel garniert.

### Zutaten

1 Zwiebel, fein gehackt	125 g Creme fraiche oder Schlagobers
1 EL Öl	Salz
300 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt	Pfeffer
200 g Gräfin von Paris, geschält und gewürfelt	Zimt
100 ml Weißwein	1 EL Zitronensaft
500 ml Gemüsebrühe	30 g Walnüsse, grob gehackt

1 EL Thymian  
½ TL Curry  
Chilipulver

1 TL Ingwerwurzel, klein gehackt



### Gräfin von Paris Sortenmerkmale

- Form (lang) kegelförmig
- Grundfarbe graugrün, vollreif grünlich- bis hellgelb
- Berostung zimtbraun, kleinfleckig bis netzartig
- Kelch offen, Blättchen aufliegend, klein, graubraun
- Kerne klein, seitennasig, schwarz
- Fruchtfleisch vollreif gelblich und schmelzend
- Geschmack sehr süß mit geringer Würze

**Verwendung:** Tafelbirne für Birnen-Fans im Winter

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Dezember bis Jänner



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

## Granité mit Alpenguin vom Großmütterchen Schmied

### Rezept

Zucker mit Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup erkalten lassen. Äpfel entsaften und rasch etwas Zitronensaft zugeben. Je nach Geschmack etwas Sirup und noch etwas Zitronensaft zugeben. Die Mischung in ein flaches, viereckiges Gefäß (z. B. Blech) füllen und ins Gefrierfach stellen. Nach ca. 1,5 Stunden den Inhalt kräftig durchrühren und anschließend wieder ins Gefrierfach stellen. Diesen Vorgang nach je ca. 1,5 Stunden noch zweimal wiederholen. Das Granité ca. 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen und in den Kühlschrank stellen. Mit einem Schuss Gin servieren.

### Zutaten

50 g Zucker	Saft einer Zitrone
50 ml Wasser	Gin
6 Großmütterchen Schmied	



### Großmütterchen Schmied Sortenmerkmale

- Form kugelig bis hochkugelig
- Grundfarbe grün, sonnseits rötlich behaucht
- Schalenpunkte auffällig weiß umhoft
- Kelch geschlossen, Blätter weißfilzig
- Fruchtfleisch weiß, fest, saftig
- Geschmack vollreif süß mit typischem mildem Aroma

**Verwendung:** Tafelapfel, für Kompott & Cider

**Pflückreife:** Ende Oktober bis Anfang Dezember

**Genussreife:** Jänner bis April



alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

## Tafelspitz mit Wurzelgemüse & Apfelkren vom Berner Rosenapfel

### Rezept

Zwiebelhälften mit Schale in einer Pfanne an den Schnittflächen dunkel bräunen.

Wasser aufkochen, Fleisch einlegen, schwach kochen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen, Pfeffer und Zwiebel begeben, salzen. Ca. 30 Minuten vor Garende Suppengemüse, Porree und Brühe zugeben.

Fleisch herausnehmen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Suppe abseihen, mit Salz abschmecken. Gemüse in Stücke schneiden und mit dem Fleisch in der Suppe servieren.

Kren und Apfel vermischen, mit Essig, Zucker und Zitronensaft abschmecken und eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Als Beilage empfehlen sich Braterdäpfel.

### Zutaten

2 kg Tafelspitz	½ Porree
1 Zwiebel, halbiert	Schnittlauch, fein geschnitten
250 g Suppengrün, geschält	Rindsbrühe

10 Stk. Pfefferkörner  
3,5 l Wasser  
100 g Kren, geschält und fein gerieben  
1 Stk. Berner Rosenapfel, geschält und fein gerieben

1 Schuss Zitronensaft  
1 TL Zucker  
1 Schuss Essig  
ca. 75 g Butter  
200 ml Gemüsebrühe



### Berner Rosenapfel Sortenmerkmale

- Form kugelig, teils fassförmig
- Deckfarbe dunkel- bis schwarzrot
- Schale dick, glatt mit starker bläulicher Beduftung
- Kelch geschlossen, Blättchen graugrün
- Fruchtfleisch cremefarben, randlich zartrosa geädert
- Geschmack mit intensivem rosenartigem Parfüm

**Verwendung:** Tafelapfel, Saftbereitung

**Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober

**Genussreife:** November bis Jänner



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Rehrücken mit Erdäpfelknödeln und Köstlichem Goldapfel mit Honig & Rosmarin flambiert

### Rezept

Fleisch in Butter kurz anbraten, Thymian und Rosmarin hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, im Backrohr bei 130°C ca. 5 Minuten ziehen lassen, sodass es innen rosa bleibt.

Für die Knödel alle Zutaten vermischen und rasch zu einem Teig kneten. Ca. 15 Knödel formen und in Salzwasser leicht wallend kochen.

Zucker karamellisieren, Butter und Apfelspalten dazu geben, kurz dünsten. Mit Schnaps flambieren, Honig und Rosmarin begeben. Den Saft kurz reduzieren.

### Zutaten

1 Stk. Rehrücken	500 g mehliges Erdäpfel, gekocht und gepresst
Butter	250 g mehliges Erdäpfel, roh gerieben
Thymian	300 g Hartweizengrieß
Rosmarin	100 g Grieß
Salz	4 Dotter
Pfeffer	80 g Butter

Muskat

Pfeffer weiß, gemahlen

2 Köstliche Goldäpfel, in Spalten geschnitten

50 g Zucker

50 g Butter

ca. 6 cl Apfelschnaps

1 El Honig

1 Rosmarin-Zweig



### Köstlicher Goldapfel Sortenmerkmale

- Form kugelig bis hoch gebaut, kegelförmig
- Grundfarbe gelb, teils verwaschen rötlich
- Stiel holzig, lang
- Stielgrube, feinstrahlig berostet
- Kelch geschlossen
- Fruchtfleisch gelblichweiß, feinzellig
- Geschmack intensiv süß mit wenig Säure

**Verwendung:** Tafelapfel; für süße Dörr-Apfelringe

**Pflückreife:** Mitte Oktober bis Mitte November

**Genussreife:** Oktober bis Februar





[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Knusprige Blutwurst auf Erdäpfelpüree mit Steirischem Maschanzker

### Rezept

Blutwurstscheiben in Mehl, Ei und Bröseln wenden, in Schmalz ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Äpfel schälen oder auch nicht, in Scheiben schneiden und den Kern ausstechen.

Wasser mit Zucker, Zitrone, Nelke und Zimtstange aufkochen, die Apfelscheiben darin 10 Minuten ziehen lassen.

Mit einem cremigen Erdäpfelpüree und frischem Kren anrichten.

### Zutaten

250 g Zwiebeln, gewürfelt	Brösel und gemahlene Kürbiskernen)
2 EL Öl	
1 Blutwurststange schnittfest, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten	Schweineschmalz
Mehl	2 Steirische Maschanzker, in Scheiben geschnitten und entkernt
Ei	Wasser
Brösel (z. B. Mix aus	Zucker

Zitrone  
Nelke  
Zimtstange  
Kren

### Steirischer Maschanzker Sortenmerkmale

- Form kugelig bis „würfelförmig“; klein bis mittelgroß
- Grundfarbe gelb, Deckfarbe trüb rot
- Kelchgrube weit, teils faltig
- Kernfächer klein
- Fruchtfleisch gelblichweiß, fest, feinzellig
- Geschmack typisch edelherb gewürzt

**Verwendung:** als Brat- & Christbaumapfel, Frischverzehr

**Pflückreife:** Mitte Oktober bis November

**Genussreife:** Dezember bis April



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

## Apfel-Zwiebel-Gratin mit Welschbrunner

### Rezept

Äpfel und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter etwas dünsten, kräftig salzen und mit Cayennepfeffer, Zitronensaft, Zucker und einer Prise Zimt würzen. Schlagobers darüber gießen und mit Käse abschmecken. Backform mit Butter einfetten und das Apfel-Zwiebel-Gemisch in dünnen Lagen einschichten. Butter in Flöckchen daraufsetzen. Bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen. Danach Semmelbrösel aufstreuen, Butterflöckchen darauf verteilen und weitere 15 Minuten gratinieren.

### Zutaten

500 g Welschbrunner, geschält, in dicke Scheiben geschnitten	Zimt
Saft einer Zitrone	500 g Zwiebel, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
1 EL brauner Zucker	Salz

Cayennepfeffer	4 EL Butter
4 EL Schlagobers	1 Tasse Semmelbrösel
Parmesan nach Belieben	



### Welschbrunner Sortenmerkmale

- Form plattrund bis flachkugelig; groß
- Grundfarbe grün- bis orange gelb, darüber verwaschen rot
- Kelch geschlossen; Blätter grün, wollig
- Stiel sehr kurz, fleischig bis holzig
- Fruchtfleisch rasch bräunend
- Geschmack säuerlich, vollreif süßlich, leicht gewürzt

**Verwendung:** Tafelapfel, für Kompott & Cider

**Pflückreife:** Mitte Oktober bis Anfang November

**Genussreife:** Dezember bis April



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Bandnudeln mit Spitzkraut und Idared

### Rezept

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, Speck- und Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig andünsten. Apfelwürfel, Zucker, Kümmel und Salz zugeben und unter Rühren kurz weiter schmoren lassen. Mit Apfelessig und Gemüsebrühe ablöschen, Kraut zugeben und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen, dabei öfter umrühren. Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen und tropfnass zum geschmorten Kraut geben. Butter zugeben und alles gut vermengen. Mit Salz, Zucker und Apfelessig abschmecken. Nach Bedarf mit Creme fraiche, Walnüssen, frischen Apfelscheiben und Schnittlauch garnieren.

### Zutaten

ca. 1 kg Spitzkraut, in feine Streifen geschnitten	2 Idared, entkernt und gewürfelt
2 EL Butterschmalz	3 TL Salz
150 g Speck, fein gewürfelt	4 TL Zucker
2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt	3 EL Apfelessig
	1,5 TL Kümmel

ca. 75 g Butter  
200 ml Gemüsebrühe  
300 g Bandnudeln

### Idared Sortenmerkmale

- Form (flach-)kugelig, meist gleichhälftig
- Grundfarbe gelbgrün, Deckfarbe purpurrot
- Schale stets mit unregelmäßigen Rostfiguren
- Kelch geschlossen bis halb offen, Blätter grün
- Kerne mittelbraun, spitz
- Fruchtfleisch cremfarben, saftig, fest
- Geschmack süß, mildsauerlich mit zarter Würze

**Verwendung:** Tafel-, Back- & Kochapfel, besonders für Salate und Kuchen

**Pflückreife:** Mitte Oktober bis Anfang November  
**Genussreife:** November bis Jänner



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Zanderfilet mit Ilzer Rosenapfel gespickt auf Pernodsauce & Topfennockerl

### Rezept

Kleine Taschen in die Fischfilets schneiden und die Apfelstiftchen hineinschieben. Die Filets salzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten etwa fünf Minuten goldgelb braten.

Schalotten mit 1 EL Butter in einem Topf glasig schwitzen, Wein und Fischfond hinzugeben. Bei milder Hitze bis auf die Hälfte einkochen. Schlagobers und Creme fraiche zufügen und leicht ziehen lassen. Mit der in etwas Wasser aufgelösten Kartoffelstärke binden. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Ouzo abschmecken.

Aus Butter und Eiern einen Abtrieb machen, Topfen und Mehl mit den Gewürzen unterrühren und zu Nockerln formen. In Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen.

### Zutaten

4 Zanderfilets, (je ca. 120 g)	2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Ilzer Rosenapfel, in Stiftchen geschnitten	2 EL Butter
Mehl	200 ml Riesling
Salz	500 ml Fischfond
	100 ml Schlagobers
	200 g Creme fraiche

Kartoffelstärke  
Pfeffer  
1 Spritzer Tabasco  
2 cl Ouzo  
340 g Topfen

90 g Mehl  
40 g Butter  
2 Eier  
Cayenne-  
pfeffer



### Ilzer Rosenapfel Sortenmerkmale

- Form kugelig
- Grundfarbe gelbgrün, Deckfarbe rot
- Schale zäh, weiß beduftet
- Kelchblätter grün, wollig
- Kerne zahlreich oval
- Fruchtfleisch weiß, an der Schale rosa
- Geschmack ausgewogen süß-säuerlich mit rosenartigem Parfüm

**Verwendung:** Geschätzter Allrounder

**Pflückreife:** Mitte Oktober bis Mitte November

**Genussreife:** November bis Februar



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

## Hexenschaum vom Rheinischen Krummstiel

### Rezept

Äpfel für 30 Minuten bei 160 °C im Backrohr schmoren, mit Apfelsaft pürieren. Restliche Zutaten dazu geben und aufschäumen. Masse durch ein Sieb streichen, in ISI Flasche füllen und in Gläser schäumen.

#### Zutaten

1 kg Rheinischer Krummstiel, entkernt	400 g Apfelsaft
200 g Zucker	30 g Vanillezucker
4 Stk Eiklar	Zitronensaft
600 g Schlagobers	1 TL Zimt, gemahlen
	Salz

### Rheinischer Krummstiel Sortenmerkmale

- Form ei- bis fassförmig
- Grundfarbe zitronengelb
- Deckfarbe dunkelrot geflammt
- Stiel kurz, durch typische Nase zur Seite gedrückt
- Kelch klein, geschlossen
- Kerne oval, scharf zugespitzt
- Fruchtfleisch cremefarben, mürbe
- Geschmack süß mit feiner Säure, vollreif intensiv gewürzt

**Verwendung:** Saft, Most & Schnaps; vollreif hervorragend für den Frischverzehr

**Pflückreife:** Mitte Oktober bis Anfang November  
**Genussreife:** Dezember bis April





alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

## Apfel-Streuselkuchen vom Gelben Bellefleur

### Rezept

Apfelblättchen mit Zitronensaft kernig dünsten. 60 g Zucker und Zimt zugeben, mit Bröseln binden und auskühlen lassen.

Für die Streusel 150 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker und Zimt mit den Händen vermischen.

Für den Teig 150 g weiche Butter schaumig rühren. Zitrone und Vanille dazugeben. 80 g Zucker und Ei unterrühren. 180 g Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben. Masse in eine gefettete Springform füllen, Apfelmasse darauf geben und Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Ober-Unterhitze) ca. 50 Minuten backen.

### Zutaten

800 g Gelbe Bellefleur, geschält, dünnblättrig geschnitten	Zimt 80 g Brösel
Soft einer Zitrone	330 g Mehl
240 g Zucker	250 g Butter
	1 Ei

Zitronenschale, gerieben

Vanille

Backpulver



### Gelber Bellefleur Sortenmerkmale

- Form abgestumpft eikegelförmig
- Grundfarbe zitronengelb, sonnseits teils rötlich überlaufen
- Stielbucht tief, berostet
- Kelch halb offen
- Samen gut entwickelt, langoval
- Geschmack mit milder Säure und angenehmer Renettenwürze

**Verwendung:** Tafelapfel, ergibt ein feines ungezuckertes Apfelmus

**Pflückreife:** Mitte bis Ende Oktober

**Genussreife:** November bis März



alte  
Sorten essen  
~  
Streuobst-Vielfalt  
erhalten

[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

## Gebackene Apfelringe von der Kanada Renette

### Rezept

Mehl, Milch, Öl, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Dotter einrühren. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

Staubzucker mit Zitronensaft, Rum und Zimt verrühren. Apfelringe damit bestreichen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Fett erhitzen, Apfelringe mit einer Gabel durch den Backteig ziehen, in das heiße Fett einlegen. Nach ca. 3 Minuten wenden und ca. 2 Min. fertig backen. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Vanille-Staubzucker bestreuen.

Manche mögen dazu Vanillesauce.

### Zutaten

200 g Mehl, glatt	3 Dotter
250 ml Milch	3 Eiweiß
60 g Öl	30 g Kristallzucker
Vanillezucker	3–4 Kanada Renetten, geschält, entkernt, in ca. 1 cm dicken Scheiben
1 Prise Salz	

2 EL Staubzucker, gesiebt	Fett zum Backen
Saft einer Zitrone	Vanille-Staubzucker
3 EL Rum	
1 Messerspitze Zimt	

### Kanada Renette Sortenmerkmale

- Form unregelmäßig mit 5 Kanten
- Grundfarbe gelb; Deckfarbe sonnseitig orange
- Schale rau mit sternförmigen Schalenpunkten
- Kelch geschlossen
- Samen klein; Kernhaus hohlachsig
- Fruchtfleisch grobzellig
- Geschmack süßsauerlich mit vornehmer Renettenwürze

**Verwendung:** hervorragender Haushalts- & Tafelapfel

**Pflückreife:** Ende Oktober bis Mitte November

**Genussreife:** Dezember bis April



[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)



## Apfel-Rohnen-Saft mit Wintergoldparmäne

### Rezept

Äpfel und Rohnen mit einer Saftpresse kalt entsaften (Hitze würde Vitalstoffe zerstören) und mit Zitronensaft verfeinern. Im Weinglas mit Eiswürfeln und Apfelscheibe garniert servieren.

Auch Variationen mit frischem Gemüse, wie Karotten, Staudensellerie, Gurke oder Kräutern schmecken köstlich.

### Zutaten

500 g Rohnen, geschält und zerkleinert      Saft einer Zitrone  
1 kg Wintergoldparmäne, in Spalten geschnitten



### Wintergoldparmäne Sortenmerkmale

- Stumpfkegelförmig, mit flacher Stiel- & Kelchpartie
- Grundfarbe gelb
- Deckfarbe leuchtend rot, geflammt
- Stielgrube feinschuppig berostet
- Kelch offen
- Kelchblätter grün
- Fruchtfleisch gelblich, saftig
- Geschmack mit intensiver typischer Würze

**Verwendung:** hervorragender Tafelapfel

**Pflückreife:** September bis Oktober

**Genussreife:** November bis Dezember





[www.natura.at/strowi](http://www.natura.at/strowi)

## Punsch ohne Alkohol vom Kronprinz-Rudolf

### Rezept

Apfelsaft, Wasser, Orangen- und Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Zimt und Nelken zugeben, kurz aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Honig zugeben und, wenn gewünscht, vor dem Servieren nochmals erwärmen.

### Zutaten

1l Apfelsaft vom Kronprinz-Rudolf	1 Zitrone (Saft)
500 ml Wasser	1 Stange Zimt
2 Orangen (Saft)	2–5 Nelken
	3–4 EL Waldhonig

### Kronprinz Rudolf Sortenmerkmale

- Form rundlich bis flachrund
- Grundfarbe grünlich gelb
- Deckfarbe sonnseitig leuchtend rot
- Kelch geschlossen, stark bewollt
- 2 Samen je Kernfach
- Fruchtfleisch weiß, saftig, feinzellig
- Geschmack säuerlich süß mit schwacher Würze

**Verwendung:** Kult-Tafelapfel, für Saft & Most

**Pflückreife:** Mitte bis Ende Oktober

**Genussreife:** November bis Februar

