

# Lederapfel

**Herkunft:** Unter die volkstümliche Bezeichnung „Lederapfel“ fallen ca. 40 verschiedene Apfelsorten mit ähnlichem ledrigen Aussehen das sich von der starken Berostung herleitet. Die häufigsten darunter sind: Damasons Renette, Graue Herbstrenette, Ribston Pepping, Roter Boskoop, Tiroler Spitzleederer, ...

**Frucht:** mittelgroß bis groß, flachkugelig bis kugelig, zum Kelch hin verjüngt

**Schale:** rau, Grundfarbe grünlichgelb bis hellgelb, Deckfarbe variiert (fehlend-bräunlich rot), meist zur Gänze grau-braun berostet

**Fruchtfleisch:** grünlich-gelblichweiß, saftig, mittelhart-mürb, süß-säuerlich, teils stark würzig

**Baum:** je nach Sorte schwacher bis kräftiger Wuchs

**Erziehungsform:** Mittel- und Hochstamm

**Standort:** geringe Standortsansprüche, die meisten Sorten sind auch für höhere Lagen geeignet

**Pflückreife:** Ende September bis Ende Oktober

**Genussreife:** November bis März

**Verwendung:** Tafel- und Haushaltsäpfel

Mein ledriges Aussehen  
stammt von meiner stark  
berosteten Schale.





## Apfelsaftherstellung

Für die Herstellung von Apfelsaft sind Früchte von der Streuobstwiese bestens geeignet. Aus einer Mischung verschiedenen Apfelsorten (bewusst sollen auch säurereiche Sorten dabei sein) erhält man einen besonders aromatischen Saft.

Aus 1 kg Äpfel erhält man ca. 0,7 Liter Saft.

Vor dem Pressen müssen faule oder verdorbene Früchte aussortiert werden. Anschließend werden die Früchte gewaschen und mit Hilfe einer Obstmühle oder mit einem Messer zerkleinert. Danach erfolgt der Pressvorgang (Entsaftung). Beim gewonnen Presssaft handelt es sich um ein naturtrübes Produkt. Der frisch gepresste Apfelsaft hält sich ca. 2 Tage.

### Haltbarmachung durch Pasteurisieren

Der Saft wird auf 78 bis 80 Grad Celsius erhitzt und anschließend in saubere Glasflaschen abgefüllt (nicht bis zur Oberkante). Nach dem Befüllen die Flaschen sofort verschließen.



Europäischer Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier  
investiert Europa in die ländlichen Gebiete



lebensministerium.at



Text und Fotos © OIKOS

