

# Weißbracher

**Herkunft:** Südweststeirische Regionalsorte

**Frucht:** mäßig hoch bis platt

*Schale:* Grundfarbe weißlich gelb, Deckfarbe verwaschen rot; weiß beduftet

*Stiel:* kurz, wollig, holzig; *Kelchgrube:* tief, *Kelch:* zusammengezogen

*Fruchtfleisch:* Fleisch feinzellig, weiß, kompakt

**Baum:**

*Erziehungsform:* die ideale Erziehungsform ist der Hochstamm

*Standort:* verträgt auch raue Witterung, wird bis in hohe Lagen gepflanzt

**Pflückreife:** Pflückreife Ende September bis Oktober

**Genussreife:** Oktober bis Jänner, gut lagerfähig

**Verwendung:** Frischeverzehr, gesuchter Kompottapfel



Text & Foto © OIKOS – Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung; oikos@utanet.at

# Weißbracher

**Herkunft:** Südweststeirische Regionalsorte

**Frucht:** mäßig hoch bis platt

*Schale:* Grundfarbe weißlich gelb, Deckfarbe verwaschen rot; weiß beduftet

*Stiel:* kurz, wollig, holzig; *Kelchgrube:* tief, *Kelch:* zusammengezogen

*Fruchtfleisch:* Fleisch feinzellig, weiß, kompakt

**Baum:**

*Erziehungsform:* die ideale Erziehungsform ist der Hochstamm

*Standort:* verträgt auch raue Witterung, wird bis in hohe Lagen gepflanzt

**Pflückreife:** Pflückreife Ende September bis Oktober

**Genussreife:** Oktober bis Jänner, gut lagerfähig

**Verwendung:** Frischeverzehr, gesuchter Kompottapfel



Text & Foto © OIKOS – Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung; oikos@utanet.at