

# Steirisch süß-sauer

[www.frisch-saftig-steirisch.at](http://www.frisch-saftig-steirisch.at)



## Region

Die beliebtesten Äpfel Österreichs stammen aus der Steiermark. Hochwertige Obstproduktion auf höchstem Qualitätsniveau hat hier Tradition. Das steirische Hügelland liegt im klimatisch und geografisch begünstigten Apfelmittel Europas und ist geprägt durch landwirtschaftliche Vielfalt und zahlreiche Apfelanlagen, die sich auf einer Seehöhe von 300 bis 600 m vom Fuße der Alpen bis in die Tallagen im Südosten erstrecken. Der persönliche Einsatz und das Fachwissen der Bauern sowie die klimatischen Vorzüge der Region sorgen für das unverwechselbare Aroma und den vollen Geschmack der steirischen Äpfel.



Obst Partner Steiermark GmbH  
Ludwig-Binder-Strasse 3, 8200 Gleisdorf  
Tel. +43 (0) 3112 / 36 414-0, Fax: +43 (0) 3112 / 36 414-50  
office@opst.at, www.opst.at

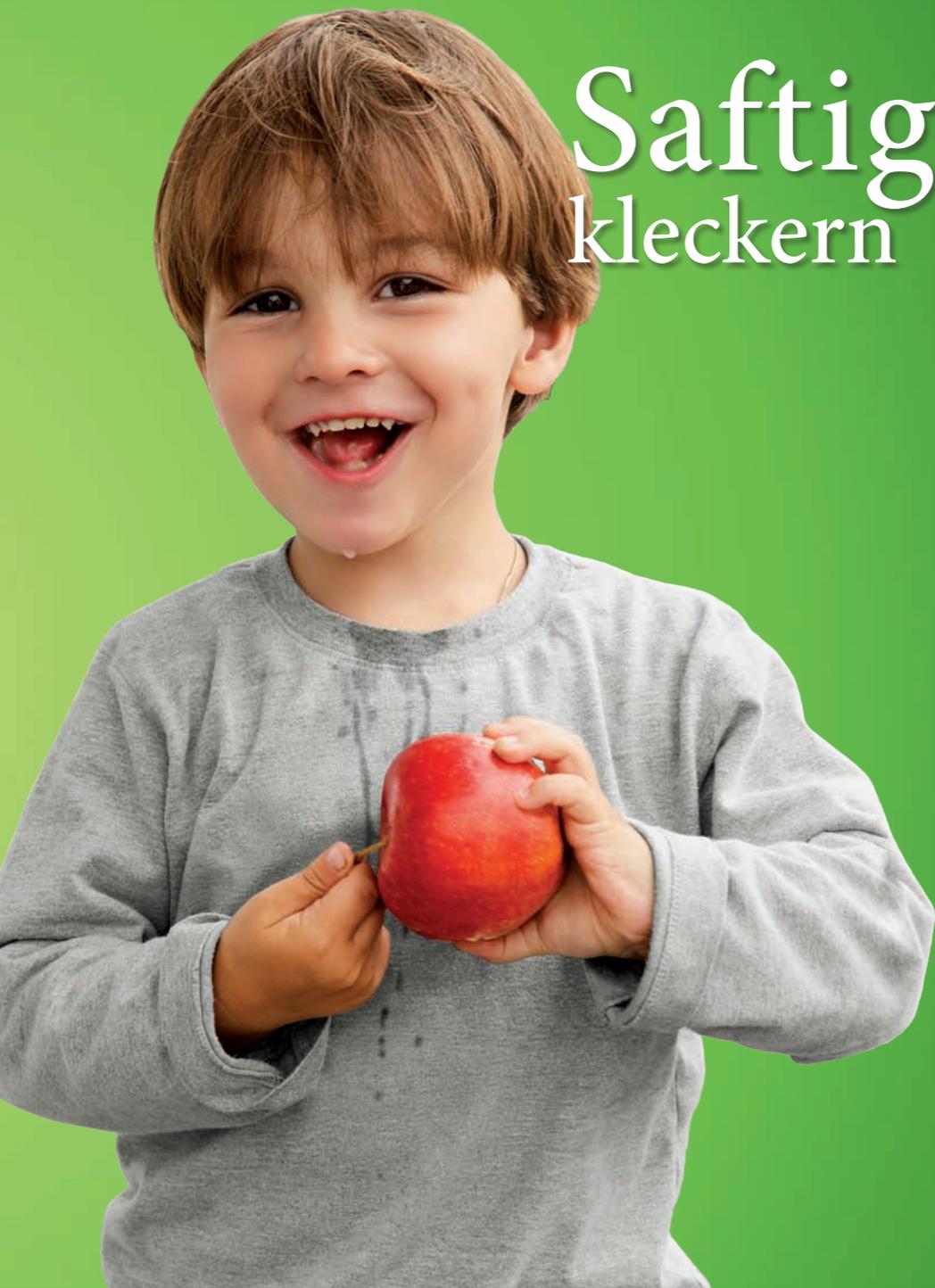


# Frisch verliebt

[www.frisch-saftig-steirisch.at](http://www.frisch-saftig-steirisch.at)



# Saftig kleckern



**Gala**  
saftig-süß

**Kidds Orange x Golden Delicious**, 1934 Neuseeland. Fruchtfleisch mit gelben Reflexen, am Gaumen prachtvoller Einstieg mit reifer, süßer Frucht, fülligen Aromen und niedrigem Säuregehalt. Hervorragend als kinderfreundlicher Vitaminspender, für glacierte Äpfel und zum Backen, aber auch als süßer Bratapfel.



**Braeburn**  
frisch-aromatisch

**Vermutlich aus der Sorte Lady Hamilton entstanden**, erstmals 1952 in Neuseeland. Kompakte, dünne Schale, startet mit animierenden süßen, zart-säuerlichen Aromen. Angenehmes, mittelfestes Fruchtfleisch, trotz leichter Säure erfrischend kühle, pikante Noten. Für deftige Brettjause und fruchtige Obstsalate.



**Fuji / Kiku®**  
würzig-süß

**Ralls Janet x Golden Delicious**, 1939 Japan. Spürbar grobzelliges, festes, aber elegantes Fruchtfleisch, glänzt mit prägnanter Fruchtsüße und zurückhaltendem Säurespiel, wunderbar ausbalanciert am Gaumen, subtil, dennoch mit zart-würzigem, pikantem Charakter. Zum Braten, Schmoren, auch für Kompott und Gelees.



**Arlet**  
fruchtig-feinsäuerlich

**Golden Delicious x Idared**, 1958 Schweiz. Allrounder mit glatter, kompakter Schale und knackig-festem Fruchtfleisch, im Duft und Aroma voll und animierend, schön strukturiert und überaus substanzreich bei angenehmer, ausgewogener Säure. Ideal für Kompott, Gelees, Desserts oder zu würzig-kraftigem Schnittkäse.



**Elstar**  
würzig-fruchtig

**Golden Delicious x Ingrid Marie**, 1955 Holland. Tiefe, reife Frucht, druckvoll, saftig, kompakt mit betörendem Duftspiel und kräftigem Aroma, enorme Geschmacksfülle, konzentriert, pikant, würzig und süß, durch seine brillante feingeschliffene Säure herzhaft frisch. Für Apfelkren und herzhaftes Obstsalate oder zum cremigen Weinkäse.



**Idared**  
mild-fein-säuerlich

**Jonathan x Wagenerapfel**, um 1935 USA. Dünne, sehr feste Schale, erzeugt viel Druck, cremig-weißes, mittelfestes Fruchtfleisch, einladende, gebündelte saftige Ader, dennoch sehr mild wirkend, wird von der brillanten, überaus fülligen Extrasüße in Balance gehalten. Einladend-leichte Säure, viel Vitamin C. Für Apfelmus und Kompott.



**Evelina®**  
süß-sauer

**Clivia x Golden Delicious**, 1965 Deutschland. Startet mit viel fruchtigem Druck und festem Körper, geradezu muskulös und massiv, dichte und mächtige Substanz, präzise, fruchtsüße Aromen, dann wieder pikant-würzige Noten, extrem animierender Biss, engmaschig, sehr tendig, ein Multitalent mit großer Finesse. Ideal für Speisen, die nach festen Äpfeln verlangen, auch für Obstsalate.



**Golden Delicious**  
süß-aromatisch

**Um 1890 als Zufallssämling** in Westvirginia (USA) entdeckt. Grandiose, extrasüße Fruchtfülle, mit lebhaftem Charme, im Hintergrund mitunter ein Touch von feinen Säurenoten, fülliger, saftig-knackiger Biss mit zart-würzigem Geschmack. Zum Backen und für Desserts, harmonisiert hervorragend mit Edelschimmelkäse.



**Jonagold**  
süß-feinsäuerlich

**Golden Delicious x Jonathan**, 1943 USA. Elegantes, cremefarbiges und süßes Fruchtfleisch, herrlich vielschichtige Aromatik, am Gaumen fleischig-grobzellig mit markant feinsäuerlichem Geschmack. Gibt Schicht um Schicht frei, klar und direkt, kompakt und animierend. Ideal zum Backen, für Obstsalate, Chutneys und für frische Säfte.



**Kronprinz Rudolf**  
würzig-süß-säuerlich

**Um 1873 aus einem Zufallssämling** in der Steiermark entstanden. Sortentypisches, weiß-gelbliches Fruchtfleisch, facettenreich, saftig-geschmeidiges Aromenspiel, würzig untermalt, mit attraktiver Fruchtsüße und milder Säure. Ein Klassiker, ideal für Apfelstrudel.

## Zum Anbeißen

Die beliebtesten Äpfel Österreichs

