



**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.

# Zum Anbeißen