

DER APFEL DES JAHRES IM LANDKREIS KULMBACH :

2017

ALKMENE

Sortenportrait

Die Sorte wurde 1930 in einem Institut in Müncheberg in der Mark Brandenburg aus einer Kreuzung von Oldenburg mit Cox Orange selektiert. Sie ist aber erst nach dem Krieg auf den Markt gebracht und verbreitet worden. Für die Herbstzeit ist Alkmene ein wohlschmeckender Tafelapfel.

- Baum:** Der Baum wächst anfangs stark, später schwächer. Er bildet eine pyramidale Krone aus, die nicht so viel Platz einnimmt. Starkes Kurztriebwachstum lässt die Krone schnell dicht werden. Hier sind Auslichtungsschnitt und Fruchtholzerneuerung nötig.
- Frucht:** Die Äpfel sind mittelgroß, breitrundlich und ziemlich regelmäßig aufgebaut. Die Schale ist trocken und glatt, kann aber auch leicht rau sein. Über der grünlichgelben Grundfarbe werden Schalenpunkte und eine zinnoberrote Deckfarbe erkennbar, flächig und in Streifen.
- Geschmack:** Die Frucht ist mittelfest, feinzellig und schmeckt süßweinig und edelaromatisch; man schmeckt die Verwandtschaft zum Cox.
- Verwendung:** Alkmene ist ein aromatischer Tafelapfel für die Herbstsaison. Die Sorte ist auch zum Backen geeignet.
- Ertrag:** früh einsetzend und reichlich, meist auch regelmäßig, manchmal geschmälert durch vorzeitigem Fruchtfall.
- Ernte:** Mitte bis Ende September.
- Lagerung:** Man kann den Apfel vom Baum essen. Er ist nicht druckempfindlich, sollte aber doch sorgfältig gepflückt werden und hält sich auf dem Lager bis Ende November.
- Blüte:** Die Blüte setzt früh ein und ist üppig. Die Blüten sind oft traubig, und so stehen die Früchte dann sehr eng. Dies fördert Kleinfrüchtigkeit und Fruchtfäule am Baum. Hier kann durch Auspflücken nach dem Junifruchtfall entgegengewirkt werden.
- Krankheiten:** geringe Anfälligkeit für Schorf und Mehltau, manchmal Stippe und Fleischbräune
- Ansprüche:** Der Baum ist für Hausgärten gut geeignet, auch für Spalier und Topfkultur (Schneidearbeit !). Die Sorte ist geeignet für gute bis mittlere Lagen und verträgt auch Trockenheit.