



Gravensteiner

Gilt als eine der berühmtesten alten europäischen Apfelsorten und wird vor allem wegen ihres außergewöhnlich feinen, intensiven Aromas geschätzt. Die Sorte bildet große, saftige und auffällig duftende Früchte mit gelber Grundfarbe und charakteristischer roter Streifung. Gleichzeitig stellt der Gravensteiner relativ hohe Ansprüche an Standort und Pflege und zeigt eine ausgeprägte Neigung zu Alternanz. Aufgrund seines starken Wuchses, der späten Ertragsbildung und der hohen Schorf- und Mehltauanfälligkeit ist er für den extensiven Anbau nur bedingt geeignet. In guten, ausreichend feuchten Lagen kann er jedoch Früchte von herausragender Qualität hervorbringen und ist daher besonders für Liebhaber alter Sorten interessant.



Bildquelle: <https://www.streuobst-in-bayern.de/listing/type=venus:AppleType?sort=name,0&sheet=5>

Reifegruppe

Sommersorte

Mutanten

Unter den Mutanten und Auslesen ist insbesondere der 'Rote Gravensteiner' bekannt. Er entstand 1858 als Sprossmutante in Lübeck, besitzt eine stärkere Rotfärbung, gilt jedoch als weniger wertvoll als die Standardsorte. Weitere bekannte Formen sind unter anderem 'Rellstab', 'Roopers', 'Tanner', 'Crimson' und 'Nordstrand'.



Entstehung

Die genaue Herkunft ist ungeklärt. Der Gravensteiner ist eine sehr alte Sorte, die vermutlich aus Italien oder Holland stammt und nach Gravenstein im heutigen Schleswig-Holstein gelangte. Bereits 1788 wurde die Sorte von Hirschfeld beschrieben, der Italien als mögliche Herkunft angab. Von dort verbreitete sie sich über Mittel- und Nordeuropa sowie später auch nach Nordamerika.

Blüte

Früh und lang anhaltend. Die Blüte ist empfindlich gegenüber Spätfrösten. Der Gravensteiner ist ein schlechter Pollenspende und sollte daher mit geeigneten Befruchtersorten kombiniert werden. Bei starkem Fruchtansatz ist eine Ausdünnung nach der Blüte empfehlenswert, um die Fruchtgröße zu verbessern und einer Erschöpfung des Baumes entgegenzuwirken.

Frucht

Groß bis sehr groß, flachrund bis kugelig. Glatte Schale mit gelbgrüner Grundfarbe und orange- bis karminroter, gestreifter Deckfarbe. Fruchtfleisch gelblich-weiß, sehr saftig, locker und feinzellig. Ausgesprochen aromatisch mit ausgewogenem süß-säuerlichem, würzigem Geschmack.

Reife

Pflückreif je nach Standort ab Ende August. Die Früchte sind direkt vom Baum genießbar. Da sie nicht besonders windfest sind und teilweise bereits vor der vollständigen Baumreife abfallen, empfiehlt sich ein mehrfaches und vorsichtiges Durchpflücken. Im Naturlager sind die Früchte etwa zwei Monate ohne größeren Aromaverlust haltbar. Bei Kühlungslagerung kann das Aroma allerdings schneller nachlassen.

Verwertung

Vor allem als hochwertiger Tafelapfel für den Frischverzehr geeignet. Aufgrund seines intensiven Aromas und seiner Saftigkeit eignet sich der Gravensteiner außerdem gut zum Backen und für verschiedene Küchenverwendungen. Als klassische Wirtschaftssorte ist er ebenfalls brauchbar, seine größte Stärke liegt jedoch eindeutig in der hervorragenden Fruchtqualität.

Ertrag

Auf starkwachsenden Unterlagen spät einsetzend und mittelhoch. Die Sorte zeigt eine ausgeprägte Alternanz. Nach Jahren mit sehr reichem Behang können ein oder sogar mehrere schwache Ertragsjahre folgen. Eine konsequente Ausdünnung und ein angepasster Schnitt können helfen, die Ertragsbildung zu stabilisieren. Für kleinere Hausgärten wird wegen des starken Wuchses eine schwächere Unterlage empfohlen.



Baum

Sehr stark wachsend und langlebig. Der Gravensteiner bildet eine große, im Alter hohe und breit ausladende Krone mit steil aufrechten Leitästen. Die Seitenäste hängen teilweise über. An geeigneten Standorten gehört die Sorte zu den stärkstwachsenden Apfelsorten. Regelmäßiger Erziehungs- und Erhaltungsschnitt ist notwendig, um die Krone ausreichend licht zu halten und die starke Wuchskraft zu regulieren. Das Holz ist etwas frostempfindlich, dennoch können die Bäume ein sehr hohes Alter erreichen.

Standort

Bevorzugt gute, ausreichend feuchte und nährstoffreiche Böden sowie ein eher feuchtes Klima. Besonders hochwertige Früchte werden in klimatisch günstigen, ausreichend feuchten Lagen erzielt. Die Sorte kann auch in geschützten mittleren Höhenlagen angebaut werden. Staunässe sollte jedoch unbedingt vermieden werden, da sie die Frostempfindlichkeit des Baumes erhöht.

Anfälligkeit

Der Gravensteiner gilt insgesamt als eher empfindliche Sorte. Eine starke Anfälligkeit für Schorf und Mehltau schränkt seine Eignung für einen extensiven und wenig behandelten Anbau ein. Zusätzlich besteht eine mittlere Feuerbrandanfälligkeit sowie eine erhöhte Empfindlichkeit gegenüber Obstbaumkrebs und verschiedenen weiteren Krankheiten. An den Früchten kann Stippe auftreten. Auch gegenüber Kupfermitteln ist die Sorte empfindlich.

Anbauwert

Eine traditionsreiche Liebhabersorte mit außergewöhnlicher geschmacklicher Qualität. Die Kombination aus intensivem Duft, hoher Saftigkeit und feinem Aroma macht den Gravensteiner zu einem der charaktervollsten frühen Äpfel. Seine Schwächen liegen im starken Wuchs, dem späten Ertragsbeginn, der ausgeprägten Alternanz, der Druckempfindlichkeit und der hohen Anfälligkeit für Schorf und Mehltau. Für extensiv bewirtschaftete Streuobstwiesen ist er daher nur bedingt empfehlenswert. In guten, ausreichend feuchten und geschützten Lagen sowie bei regelmäßiger Pflege kann er jedoch Früchte von herausragender Qualität liefern. Auch kulturhistorisch besitzt die Sorte einen hohen Stellenwert und gehört zu den bekanntesten alten Apfelsorten Europas.

Zusätzliche Informationen

- Empfindlich gegen Feuerbrand: mittel
- Empfindlich gegen Schorf: stark
- Empfindlichkeit gegen Mehltau: mittel bis stark



- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: insbesondere Obstbaumkrebs, Obstmade und Stippe
- Eignung für Tafel: gut bis sehr gut geeignet
- Eignung zum Backen: gut geeignet
- Eignung für Saft und Most: geeignet
- Besonderheit: außergewöhnlich feines Aroma und intensiver Fruchtduft
- Streuobstanbau: Bedingt geeignet, vor allem für gute und ausreichend feuchte Standorte