

Schöner aus Boskoop

Der **Schöne aus Boskoop** oder nur *Boskoop* (veraltete Bezeichnung: *Schöner von Boskoop*) ist eine zu den Renetten zählende Sorte des Kulturapfels und den Winteräpfeln zuzurechnen. Sein ursprünglicher Name war *Renette von Montfort*. In Österreich und Bayern wird er zu den **Lederäpfeln** gezählt.

Herkunft

Der *Schöne aus Boskoop* ist 1856 als Zufallssämling von dem Pomologen Cornelis Johannes Wilhelm Ottolander als fruchtender Trieb eines Wildlings in Boskoop, Niederlande entdeckt worden. Er ist seit 1863 eine weit verbreitete Standardsorte. Der Baum hat eine sehr starkwüchsige, weit ausladende Krone. Er bevorzugt einen Standort auf schwerem, feuchtem und kalkhaltigem Boden und ist dann langlebig. Die Sorte ist anfällig für Kernhausfäule und Fleischbräune.

Die großen Äpfel, die häufig über 200 g wiegen, reifen Ende September bis Mitte Oktober und sind bis März haltbar. Aufgrund des hohen Säuregehaltes ist der Boskoop für die Zubereitung von Apfelmus oder Apfelpfannkuchen sowie als Back- oder Bratapfel gut geeignet; für Liebhaber säurebetonter Äpfel ist er ein ausgezeichnetes Tafelobst.

Da es sich bei Boskoop um eine triploide Sorte handelt, ist sie nicht als Befruchtersorte für andere Apfelbäume geeignet.

Für einige Apfelallergiker ist diese alte Apfelsorte aufgrund des niedrigen Allergengehalts genießbar.

Geschmacklich ist er säuerlich, doch dies täuscht, denn sein sehr hoher Säureanteil überdeckt seinen hohen Zuckeranteil.

Roter Boskoop

1923 wurde im Rheinland vom Obstbaumzüchter Otto Schmitz-Hübsch eine Knospenmutation entdeckt die seitdem als *Roter Boskoop* bekannt ist. Außer der Farbe hat dieser die gleichen Eigenschaften wie die Ausgangsform.