

Medienmitteilung, 7. Januar 2021

Seite 1/2

## Glockenapfel – der figurbetonte Frischling

Den Winter-Liebling erkennen auch Nicht-Pomolog\*innen (Obstsortenkenner\*innen) meist auf den ersten Blick, denn sein Äusseres ist unverkennbar.



Früher, als es noch keine hochtechnologischen Apfellager gab, dank denen wir heute das ganze Jahr über Schweizer Äpfel essen können, waren die Leute dankbar für den Glockenapfel. Denn dieser wird zwar auch im Herbst geerntet, entfaltet sein volles Aromaspektrum aber erst mit der Lagerung. Bis zum Frühjahr kann er im kühlen Keller oder in einer Styroporbox draussen gelagert werden und verführt uns auch dann noch mit seinem attraktiven Äusseren und seinem knackigen Fleisch, wenn andere Sorten im Naturlager längst alt und schrumpelig sind.

### Inzwischen leider auch rar(a)

Der Glockenapfel ist erst seit dem Jahr 2009 eine ProSpecieRara-Sorte. Davor war der bereits



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour  
la diversité patrimoniale  
et génétique liée aux  
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera  
per la diversità socio-  
culturale e genetica dei  
vegetali e degli animali

**Medienmitteilung, 7. Januar 2021**

Seite 2/2

vor 1865 beschriebene Apfel sowohl im Erwerbsanbau als auch in Privatgärten noch relativ häufig. Der Baumbestand besteht jedoch mehrheitlich aus überalterten Bäumen und verringerte sich in den letzten Jahren zudem rapide. ProSpecieRara hat den Glockenapfel unter ihre Fittiche genommen hat und verhilft ihm so zu neuem Schwung.

### **Eleganz mit Charakter**

Diesen eleganten Apfel zu verlieren wäre jammerschade gewesen. Mit seiner namensgebenden Glockenform, den rosa Bäckchen und seinem säurebetonten, an Rhabarber und Zitrone erinnernden, feinen, weissen Fruchtfleisch hebt er sich deutlich vom Standardsortiment ab. Wer beim Apfelaroma auf Charakter und nicht ausschliesslich auf Süsse steht, wird mit unserem Winter-Liebling glücklich. Er überzeugt zudem nicht nur roh, sondern auch gebacken und gekocht.

Den Glockenapfel gibt es ungefähr von Oktober bis Mai in ausgewählten Coop Supermärkten, in Hof- und Bioläden oder auf Wochenmärkten.

[www.prospecierara.ch/saison-lieblinge](http://www.prospecierara.ch/saison-lieblinge)