

# Rheinischer Bohnapfel



<b>Weitere Namen</b>	Jockerle, Kleiner Bohnapfel, Petit Bohn, Bohnapfel, Großer Rheinischer Bohnapfel
<b>Herkunft</b>	Er wurde zwischen 1750 und 1800 im Neuwieder Becken am Mittelrhein als Zufallssämling entdeckt. In den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts war der Bohnapfel eine der drei Apfelsorten, die zu Reichsobstsorten gewählt wurden.
<b>Baum</b>	Wuchs anfangs mittelstark, später stark. Die Bäume können sehr alt werden und bilden eine großvolumige, breit-kugelige Krone mit vielen mittellangen Trieben und kurzen Seitenverzweigungen. Blüte mittelfrüh, triploid und lang anhaltend. Bäume etwas schorfanfällig, ansonsten recht robust und widerstandsfähig.
<b>Pflückreife</b>	Oktober
<b>Genussreife</b>	Oktober bis Mai
<b>Frucht</b>	Die Frucht ist mittelgroß. Oft fassförmig, teils auch kugelförmig, manchmal breit-eiförmig. Oberfläche eben. Grundfarbe gelbgrün, Deckfarbe braunrot marmoriert bis kurzgeflammt mit bläulichem Unterton. Stielgrube flach und eng, oft strahlig hellbraun berostet. Stiel kurz bis mittellang, dick und meistens knopfig. Kelchgrube sehr flach bis flach, mittelweit, oft berostet. Kelch mittelgroß und geschlossen bis halb geöffnet, Blätter kurz, am Grunde getrennt.

	<p>Kelchröhre schmal, manchmal bis zum Kernhaus reichend. Kernhaus mittelgroß, mittig bis kelchnah, Achse lang und wenig geöffnet. Mittelgroße Kerne, lang zugespitzt, braun, oft taub. Gefäßbündellinie mittelgroß, stark ausgeprägt, flach-rund, zum Kelch typisch zugespitzt.</p> <p>Fruchtfleisch gelblich-weiß, grob, sehr fest.</p>
<b>Geschmack</b>	säuerlich, leicht würzig, saftig
<b>Verwendung</b>	Tafelobst, Frischobst, Saft, Wein, Obst-Brand, Trockenobst, Dörrobst