

Schöner von Nordhausen



Weitere Namen	Belle de Nordhausen, Nordhausen, Hindenburgapfel
Herkunft	Die Sorte wurde um 1820 in Nordhausen (Mitteldeutschland, südlich des Harzgebirges) als Sämling gefunden und 1892 in den Handel gebracht. Sie fand von da an schnelle Verbreitung.
Baum	In der Jugend kräftiger Wuchs, Krone hochkugelig, später breit ausladend, Widerstandsfähigkeit gegen Frost ist ungewöhnlich hoch.
Pflückreife	Ab Mitte Oktober, um Druckflecken zu vermeiden muss sorgfältig gepflückt werden.
Genussreife	Januar bis April
Frucht	<p>Die Frucht ist mittelgroß, 60 – 70 mm breit, 53 – 60 mm hoch, bei meist überreichem Fruchtbehang zu den kleineren Werten tendierend, abgestumpft rundlich, ziemlich gleichmäßig gebaut, im Querschnitt nicht ganz rund, vereinzelt ziehen flache Rippen über die Frucht, mittel bis schwach stielbauchig.</p> <p>Die Schale ist glatt, matt glänzend, fest, zuweilen schwach fettig, Grundfarbe zur Baumreife hellgrün, zur Lagerreife rein hellzitronen bis goldgelb, auf der Schattenseite des Baumes zumeist nur grundfarbene Früchte, sonenseits teils verwaschen rosa, teils leuchtend rot überzogen 0 – 1/3 selten 1/2, Schalenpunkte fein, oft kaum bemerkbar, seltener etwas stärker, bräunlich, in der Röte gelbliche helle Punkte, auf der kelchseitigen Hälfte Leutzellen-aufhellungen in der Grundfarbe gut bemerkbar, nicht duftend.</p>

	Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und fest.
Geschmack	saftig, Geschmack angenehm gewürzt, erfrischend weinsäuerlich, bei manchmal höherem Zuckergehalt
Verwendung	Tafelobst, Frischobst, Mus, Kompott, Einkochen, Kuchenobst, Backobst, Saft, Wein, Obst-Brand, Lagerobst