



Baya® Franconia

rot-weißer Hochgenuss!



Rot-Weiß – wie die fränkischen Farben

Baya® Franconia ist besonders: Das Fruchtfleisch ist zweifarbig. Unterhalb der Schale leuchtet ein breiter rotfarbiger Streifen. Zum Kernhaus hin wird das Fruchtfleisch cremefarbig-weiß.

Damit ist es dem Bayerischen Obstzentrum als erster Züchtungseinrichtung weltweit gelungen, eine qualitativ hochwertige Apfelsorte mit zweifarbigem Fruchtfleisch zu züchten und auf den Markt zu bringen.

Das Farbspiel zwischen Rot und Weiß erinnert an die Farben Frankens: Der Fränkische Rechen in Rot und Weiß ist Bestandteil des großen Staatswappens des Freistaats Bayern und des großen Landeswappens Baden-Württembergs.

Der Clou: schmackhaft & besonders lagerfähig

Die meisten Apfelsorten mit rotem Fruchtfleisch können nicht besonders lange aufbewahrt werden. Oft verbraunt sich das Fruchtfleisch nach mehrwöchiger Lagerung. Anders bei *Baya® Franconia*: Sein Fruchtfleisch wird während der Lagerung nicht braun. Unter den rotfleischigen Äpfeln zählt er zu den haltbarsten – und den geschmacklich besten.

Die Früchte reifen Mitte bis Ende September, etwa 10 Tage nach 'Baya® Marisa'. Die fast vollständig rote Fruchtschale ist sortentypisch leicht berostet (vergleichbar mit 'Roter Boskoop'). Die Früchte sind mittelgroß (ca. 170 g). Das Fruchtfleisch ist fest, würzig und süß mit feiner Säure.

Die Früchte eignen sich hervorragend zum Frischverzehr, für Apfelkuchen und als Dörrobst.

Sortenbeschreibung: s. Seite 4.

Unser Tipp: Äpfel richtig lagern

Die Früchte von *Baya® Franconia* (und von anderen lagerfähigen Apfel- und Birnensorten) können problemlos bis Februar aufbewahrt werden. Lassen Sie die von Hand gepflückten Früchte über Nacht im Freien **abkühlen**. Packen Sie sie früh am Morgen in eine transparente **Plastiktüte**, z. B. einen Gefrierbeutel. Verschließen Sie den Plastikbeutel locker mit einem Gummi. Legen Sie die eingepackten Äpfel in eine Kiste und stellen Sie sie in einem **kühlen** Kellerraum oder in der frostfreien Garage auf. (Ideal wären Temperaturen um 2 °C.) Wenn sich Schwitzwasser im Beutel bildet, machen Sie mit einer Nagelschere drei bis fünf **kleine Schnitte** in die Tüte. **Kontrollieren** Sie wöchentlich die Beutel. Wenn Sie einen fauligen Apfel finden, entsorgen Sie diesen und verwerten die übrigen Früchte.



Die Plastiktüte hilft auf zweifache Weise: zum einen verhindert sie, dass die Früchte schrumpeln, weil sie **weniger Wasser** abgeben. Zum anderen erhöht sich in der Tüte der Kohlendioxidgehalt, was die **Reife der Äpfel verzögert**.

