



Gubener Warraschke

Alternativer Name	keine bekannt
Verwendung:	Tafelapfel, Kuchen- und Backapfel, Saft
Geschmack:	süßweinig
Genussreife:	Dezember - Juni
Herkunft:	Zufallssämling aus Guben (Niederlausitz) um 1807
Beschreibung:	typischer Plattapfel, in der Form klein und gedrunken
Farbe:	sonnenseits rot
Schale:	blassgrün, später grüngelb und sonnenseits flächig braunrot bis hellrot
Fruchtfleisch:	Fruchtfleisch ist gelblich, später mürbe werdend und saftig.
Reifezeit:	Pflückreife: Oktober
Beschreibung Baum:	Bäume bilden eine aufrechte, später breit pyramidale Krone mit eher kurz verzweigtem Fruchtholz
Anspruch Boden:	verlangt ausreichend feuchte Böden
Anfälligkeit:	wenig anfällig
Klima:	auch für Höhenlagen geeignet
Frostanfälligkeit:	gut frosthart
Pflege:	Zurückschneiden von Februar bis März, Düngen von März bis April
Wuchs:	Wuchs abhängig von der Unterlage, Höhe bis 4 m
Blüte:	April - Mai
Bewertung:	Ein sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, den man von Dezember bis Mai genießen kann.
Besonderes:	Der Universalapfel wird vorrangig zu Most und Gubener Apfelwein verarbeitet.