

Synonym:
White
Transparent,
Transparente
Jaune, Yellow
Transparent,
Weißer Klarapfel,
Papirowka



- Allgemeines:** Der "Klarapfel" stammt aus Riga, Lettland. Er wurde über die Baumschule Leroy in Frankreich 1952 entdeckt. Der eher schwachwüchsige Baum hat einen steilen lockeren Aufbau. Zur möglichst frühen Marktversorgung mit den ersten Äpfeln des Jahres sind wärmste Lagen angezeigt. Die Früchte hängen dicht und neigen bei regelmäßigen, mittleren Erträgen zum Vorerntefall.
- Frucht:** Kleiner bis mittelgroßer Sommerapfel, etwas stielbauchig, schwach gerippt, zum Kelch hin verjüngt. Die dünne glatte Schale hat eine grünlich weiße bis strohgelbe Farbe mit zahlreichen grünlichen, hell umhöften Punkten.
- Geschmack:** Das grünlich-weiße Fruchtfleisch ist feinzellig, locker und saftig mit sehr erfrischem, süßsäuerlichem Geschmack.
- Pflückreife:** Ende Juli bis Anfang August.
- Genussreife:** Ab Ernte.
- Lagerfähigkeit:** Nur wenige Tage lagerfähig.
- Verwendung:** Zum Frischverzehr. Beste Sorte für Apfelmus.
- Besonderheit:** Eine der frühesten Sorten; wird schnell mehlig; beliebte Sorte für den Streuobstanbau. Sehr druckempfindlich.
<http://aepfel.aid.de/klarapfel.html>

Weißer Klarapfel



ein Teller mit Klaräpfeln

Standard Nr

Herkunft [Lettland](#)

Art *Malus domestica*

Kreuzung aus

[Liste der Apfelsorten](#)

Der **weiße Klarapfel** (kurz: *Klarapfel*) ist eine alte [Tafelobstsorte](#) des [Kulturapfels](#).

Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

- [1 Beschreibung](#)
- [2 Reife](#)
- [3 Verwendung](#)
- [4 Geschichte](#)
- [5 Ähnliche Sorten](#)
- [6 Weblinks](#)

Beschreibung [\[Bearbeiten\]](#)

Der Baum ist von eher schwachem Wuchs und trägt mittelgroße, kugelige Früchte, mit dünner glatter Schale und grünlich weißer bis strohgelber Farbe. Das Fruchtfleisch ist hellgelb bis weiß und saftig, wird aber nach der Ernte schnell mehlig und trocken.

Reife [\[Bearbeiten\]](#)

Der weiße Klarapfel ist ein [Sommerapfel](#). Er reift in Rekordzeit, da die Blüte relativ spät, die Reifezeit der Äpfel jedoch sehr früh schon Ende Juli ist. In manchen Gegenden wird er deshalb auch als „Jakobiapfel“ bezeichnet, weil bereits um den Festtag des [Heiligen Jakobus](#) am 25. Juli die ersten Früchte reifen.

Verwendung [\[Bearbeiten\]](#)

Diese Sorte eignet sich gut für [Apfelmus](#) und [Apfelstrudel](#). Da der Apfel sehr druckempfindlich und nur kurz lagerfähig ist, ist er im Erwerbsanbau unbedeutend. [Apfelsaft](#) aus Klaräpfeln ist eher ungewöhnlich, aber möglich.

Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Der Klarapfel stammt aus [Riga](#) ([Lettland](#)) aus der Gärtnerei Wagner. 1852 wurde er nach Frankreich geliefert und von dort über die Baumschule Leroy über Europa verbreitet.

Ähnliche Sorten [\[Bearbeiten\]](#)

Die Sorte *Transparent* ähnelt dem Klarapfel stark. Manche Quellen nennen sowohl *weißer Transparent* als auch *Yellow Transparent* als Synonym zum Klarapfel, andere nennen *Yellow Transparent* als separate Sorte.

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

- <http://aepfel.aid.de/klarapfel.html>
- [Yellow Transparent](#)
- <http://www.apfel.ch/produkte/details.aspx?SortenID=27>

Von „http://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fer_Klarapfel“
Kategorie: [Apfelsorte](#)

An den Klaräpfeln scheiden sich die Geister

Die grünen, sauren Früchte eignen sich besonders gut zum Backen – Es gibt sie nur für kurze Zeit auf dem Markt

Pastinaken, Pflaumen, Papaya – das Angebot auf den Stuttgarter Märkten ist groß und bunt. Die STZ stellt in ihrem Markt-Führer einmal pro Woche ein Produkt vor. Thema heute: Klarapfel.

Von Viola Volland

Die ersten neuen Äpfel dieses Jahres sind reif. Klaräpfel, wie die Sommersorte heißt, sind grün und recht sauer – und an den Ständen der Obst- und Weinbauern auf dem Stuttgarter Marktplatz derzeit zu haben. Ursprünglich soll der Klarapfel aus Riga in Lettland kommen und später über Frankreich Europa erobert haben.

„An dem Apfel scheiden sich die Geister“, sagt der Obstbauer Dietmar Kurrle aus Rotenberg. Er habe viele Kunden, die die Klaräpfel liebten, andere verziehen nach dem ersten Biss wegen der Säure den Mund. Gerade ältere Kunden berichten Kurrle immer wieder, dass die Klaräpfel sie an ihre Kindheit erinnerten. Die hätten sie immer von den Bäumen stibitzt, erzählen sie dann zum Beispiel. Damals gab es noch keine Kühlhäuser wie heutzutage, in denen im Herbst geerntete Äpfel noch bis in den Sommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden können. „Da hat man sich richtig über die ersten Äpfel gefreut“, sagt Dietmar Kurrle.

Vor rund sieben Jahren hat er an die fünfzehn neue Klarapfelbäume gepflanzt. „Das ist eher ein Hobby“, sagt er. Da der Apfel mit dem weißgelben Fruchtfleisch sehr druckempfindlich ist und man ihn nur kurz lagern kann, ist er eigentlich für den Erwerbsanbau nicht geeignet. Die Nachfrage nach Klaräpfeln sei in der Region in den vergangenen Jahren allerdings gestiegen, erzählt Kurrle. Viele kauften sie aus Nostalgie, weil sie selbst früher einen Klarapfelbaum im Garten stehen hatten. Oder weil sie wissen, dass sich die Apfelsorte hervorragend dazu eignet, Apfelmus zuzubereiten oder Kuchen zu backen. „Klaräpfel und Gravensteiner sind zum Backen am besten“, findet Dietmar Kurrle. Besonders viele Klaräpfel konnte der 49-Jährige allerdings in diesem Jahr nicht ernten – und so liegt der Preis für Klaräpfel mit zwei Euro das Kilo über dem von Jonagold aus dem Vorjahr (ein Euro das Kilo).

Hermann Häcker, der ebenfalls einen Stand auf dem Marktplatz hat, hatte am

Dienstag auch zwei Kisten mit reduzierten Klaräpfeln dabei, die leichte Hagelstellen haben – hier kostet das Kilo 1,50 Euro. Am 31. Mai habe es „brutal gehagelt“, erinnert sich der Wein- und Obstbauer aus Weinstadt. Auch bei ihm fällt die Klarapfelernte in diesem Jahr insgesamt gering aus. Schmerzhafter sind für ihn allerdings die Ausfälle bei den Zwetschgen. „Es gibt kaum Zwetschgen,

zuerst hatten wir eine schlechte Blüte, und dann kam der Hagel“, sagt Häcker.

Er verkauft nicht nur grüne, sondern auch rote Klaräpfel, wobei diese sich vom Geschmack her nicht unterscheiden würden. Erst Ende April, Anfang Mai haben die Klarapfelbäume auf Häckers Grundstück geblüht, vergangene Woche konnte er schon mit der Ernte beginnen – Klaräpfel sind dafür bekannt, quasi in Rekordzeit zu reifen. Sie blühen als eine der letzten Apfelsorten, dennoch kann man sie als erste ernten. Das andere Extrem sei die Sorte Braeburn, sagt Dietmar Kurrle. „Da liegen 200 Tage zwischen Blüte und reifem Apfel.“

Anders als Braeburn-Apfel gibt es Klaräpfel nur kurze Zeit auf dem Markt. Dietmar Kurrle geht davon aus, in dieser, spätestens in der nächsten Woche seine komplette Ernte verkauft zu haben. Abgeerntet hat er seine Bäume bereits. Wenn die Klaräpfel zu lange am Baum hängen, schmecken sie nicht mehr. „Wenn sie gelb werden, sind sie mehlig, und das heißt wirklich mehlig“. Denn bei dem Gemüse gilt: je kleiner, desto milder ist der Geschmack.

TIPP DER WOCHE



Zucchini gibt es jetzt reichlich auf dem Markt, auch im Freiland wird geerntet. Das macht sich am Preis bemerkbar – das Kürbisgewächs bekommt man für 1,80 Euro das Kilo aufwärts. Babyzucchini kosten etwas mehr. Denn bei dem Gemüse gilt: je kleiner, desto milder ist der Geschmack.