

Streuobstsorte des Jahres

Die „Streuobstsorte des Jahres“ ist eine Initiative des Vereins Streuobst Österreich (ARGE Streuobst). Die Apfelsorte „**Traxleder Apfel**“ ist die Botschafterin des Jahres 2026, und soll stellvertretend auf alle gefährdeten Obstsorten aufmerksam machen.

Informationen zu den Sorten des Jahres finden Sie auf www.streuobst.at.

2008	Schmidberger Renette (Apfel)	2019	Roter Spenling (Pflaume)
2011	Lütticher Rambour (Apfel)	2020	Weißer Rosmarin (Apfel)
2012	Florianoer Rosmarin (Apfel)	2021	Achatzlbirne
2013	Steirischer Maschanzker (Apfel)	2022	Hartweiß Gelbe Zwetschke
2014	Grüne Winawitzbirne	2023	Eiserner Kanzler (Pfirsich)
2015	Anna Späth (Zwetschke)	2024	St. Veiter Pfelzkirsche
2016	Gute Graue (Birne)	2025	Falchs Gulderling (Apfel)
2017	Joiser Einsiedekirsche	2026	Traxleder Apfel
2018	Salzburger Rosenstreifling (Apfel)		

Gemeinsam Streuobst und Sortenvielfalt erhalten!

Streuobstbestände sind Teil der Kulturlandschaft, sie sind vom Menschen geschaffen. Ihr Weiterbestand ist nur gesichert, wenn sie gepflegt und bewirtschaftet werden. Mit Ihrer Mitgliedschaft beim Verein Streuobst Österreich fördern Sie die Arbeit zum Streuobstbau und zur Sortenvielfalt.

Streuobst-Info abonnieren



Nähere Infos:
www.streuobst.at

Newsletter des Vereins Streuobst Österreich mit aktuellen Informationen, Veranstaltungen und Projekten erscheint 4x pro Jahr

Streuobst Österreich

Verein zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

c/o Höhere Bundeslehranstalt u. Bundesamt für Wein- u. Obstbau
A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74
Obmann DI Rainer Silber

info@streuobst.at
www.streuobst.at

Gestaltung: Verein Streuobst Österreich (ZVR-Zahl 546313380)

Streuobstsorte des Jahres 2026 Traxleder Apfel



Mit Unterstützung von Bund und Ländern

 Bundesministerium

Land- und Forstwirtschaft,

Regionen und Wasserwirtschaft





Allgemeine Beschreibung

„Traxleder“ ist der Hausname einer Sölde (bäuerliches Kleinanwesen) in Edt, Gemeinde Kirchheim im Innkreis (Oberösterreich). Dort ist der Traxleder Apfel um das Jahr 1990 zufällig aus einem Kern entstanden. Molekulargenetische Untersuchungen haben in Südtirol als Elternsorten „Berner Rosenapfel“ und „Weißer Klarapfel“ namhaft gemacht. Vom Ersteren kommt die rote bis dunkelrote Schalenfarbe, vom Letzteren die doch eher frühe Reifezeit.

Die Früchte dieser Sorte zeichnen sich schon einmal aus durch die schöne Schalenfarbe und die häufig auftretende Fleischwulst in der Stielbucht, einem für Pomologen wichtigem pomologischen Erkennungsmerkmal. Eine herausragende Qualität hat allerdings das Fruchtfleisch aufzuweisen, gekennzeichnet durch die besondere Saftfülle und den erfrischend säuerlich-süßen aromatischen Geschmack. Der „Traxleder Apfel“ zählt damit zu den besten heimischen Tafeläpfeln in diesem frühen Reifesegment.

Der Baum ist am Standort starkwüchsig, hat eher eine kugelige Krone, ist weitgehend anspruchslos und gegenüber Krankheiten, Frost etc. relativ robust.

Literatur: Bernkopf, S.: 300 Obstsorten (Traxleder Apfel, Seite 150), Verlag Trauner, Linz 2021

Autor: Dr. Siegfried Bernkopf, Verein Streuobst Österreich; siegfried.bernkopf@aon.at

Auskunft Bäume, Edelreiser: Klaus Strasser; osogo@gmx.at



ca. 35-jähriger Hochstamm, Kirchheim/Innkreis
Foto: Hans Hartl

Pomologische Beschreibung

Synonyme, Herkunft, Verbreitung: Zufallssämling aus Kirchheim im Innkreis; um 1990 entstanden; in Oberösterreich selten vorkommend

FRUCHT

Fruchtmuster: ca. 35-jähriger Hochstamm. Gemeinde Kirchheim/Innkreis

Größe: groß, seltener mittelgroß, 61-73 mm hoch, 69-76 mm breit; 128-182 g schwer

Form: kugelig, teils langstumpfkegel- bis kurzstumpfkegelförmig, mittel- bis gering stielbauchig, teils ungleichhälftig; Querschnitt rundlich bis unregelmäßig rund; Relief glatt bis gering kelchrippig

Schale: glatt, glänzend, teils sehr dünn weißlich bis hell blau bereift, mitteldick, mittelzäh, gering duftend; Grundfarbe hell grünlichgelb bis hell gelb; Deckfarbe rot bis dunkelrot, meist deckend, teils seltener verwaschen und darüber dunkler rot diffus gestreift bis geflammt, Deckungsgrad 50-90%; Lentizellen zahlreich, klein bis mittelgroß, vertieft, bräunlich, breit hellgrau umhüllt, auffällig; teils gering schorfflechtig

Stielbucht: tief bis mitteltief, mittelbreit, meist sortentypisch durch seitliche Fleischwulst eingeeengt, vereinzelt hell graubraun durchscheinend kurzstrahlig berostet; Rand häufig wulstig, teils glatt

Stiel: mittellang (13-31 mm), mitteldick, hell graugrün bis graubraun, holzig bis gering fleischig, oft knospig, teils knospig, häufig durch Fleischwulst zur Seite gedrückt

Kelchbucht: flach bis mitteltief, eng, oft faltig bis gepelrt; Rand fein- bis grobrippig

Kelch: mittellang, geschlossen; Blättchen aufrecht, mittellang, schmal, hell grün, an der Basis meist vereint; Spitzen oft grau, kurz zurückgebogen

Kelchhöhle: mittelgroß; teils kegel-, teils trichterförmig mit mittelbreiter mittellanger Röhre

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig; Achse hohl; Kammern mittelgroß, schlitzartig offen; Wände sichelförmig, gerissen; viele Kerne, mittelgroß, oval bis länglich oval, hell braun bis braun, mittelgut ausgebildet; Gefäßbündel im Längsschnitt hoch zwiebel- bis herzförmig

Fleisch: cremefarben, teils hell gelblichweiß, mittelfest, mittelfeinzellig, sehr saftig, erfrischend säuerlich-süß, aromatisch, ohne sortenspezifische Würze; Zuckergehalt: 43-51° Oechsle; 9,8-10,5°KMW; 10,2-12,0°Brix

Erntereife: Mitte bis Ende August

Genussreife: Mitte August bis September

BAUM

Wuchs: stark; Krone auf Sämling kugelig

Sonstige Eigenschaften: relativ robust, anspruchslos

VERWENDUNG: Tafel, Küche

