

	<p>Objekt: Roter Berlepsch (5. links der Skulptur)</p> <p>Museum: Kulturzentrum Sinsteden des Rhein-Kreises Neuss Grevenbroicher Straße 29 41569 Rommerskirchen 02183-7045 manuela.broisch- hoehner@rhein-kreis-neuss.de</p> <p>Sammlung: Weiterführende Informationen zu den Ausstellungsstücken</p> <p>Inventarnummer: KS023/80008</p>
--	--

## Beschreibung

Der rote Berlepsch ist eine Mutation der Apfelsorte, die bekannt ist als Berlepsch. 1880 wurde von Diedrich Uhlhorn Junior der Belepsch aus den beiden Sorten "Ananasresette" und "Ribston Pepping" gezüchtet. Diese gilt als seine beste Apfelsorte. Benannt wurde der Apfel nach dem damaligen Düsseldorfer Regierungspräsidenten Han Hermann Freiherr von Berlepsch. Der einzige Unterschied besteht in der Färbung des Apfels, die beim roten Berlepsch stärker rot ist als beim "Original".

Dieser Tafelapfel hält seinen Geschmack monatelang und ist daher sehr gut lagerbar. Die Blütezeit ist von Ende April bis Mitte Mai und somit im Vergleich, spät und langanhaltend. Die Früchte selbst sind mittelgroß und sind von der Grundfarbe her grünlich-gelblich bis gelb. Die Deckfarbe kann bis ins Braunrote gehen. Auffällig ist die Marmorierung, die zahlreichen hellbraunen Punkte auf der Schale sind hingegen eher unauffällig. Die Erntezeit beginnt Ende September bis Mitte Oktober, die Genussreife läuft von Anfang Januar bis Ende März. Ab vier Wochen nach der Ernte entfaltet er sein volles Aroma. Das mittelfeste bis feste Fruchtfleisch hat ein würziges süß-säuerliches Aroma, dabei ist er sehr saftig. Bei Vollreife wird das Fruchtfleisch etwas weicher.

Er gedeiht am besten in sehr milden Lagen, in der Sonne bis Halbschatten. Als Befruchter eignen sich verschiedene Sorten. Dazu gehören beispielsweise Cox Orangenrenette, Ananasrenette, Goldparmäne oder der Gelbe Edelapfel.

Auch heute wird die Apfelsorte hauptsächlich im Westen Deutschlands, in Österreich und der Schweiz angebaut.

## Ausführliche Beschreibung

Weitere Bezeichnung ist Freiherr von Berlepsch. Mit dem Vitamin C Gehalt von 23,5 mg pro 100 g gehört der Berlepsch zu den zehn Apfelsorten mit dem höchsten Vitamin C Anteilen.

Der Apfel kann sowohl direkt verzehrt werden, eignet sich jedoch auch gut für die Weiterverarbeitung. Er lässt sich wunderbar zu einem Apfelkuchen verarbeiten. Apfelkompott, muss und Apfelsaft und Most sind ebenfalls mit dieser Sorte sehr schmackhaft.

## Grunddaten

Material/Technik: Holz  
Maße:

## Ereignisse

Hergestellt	wann	1980-2000
	wer	
	wo	Sinsteden
Geistige Schöpfung	wann	
	wer	Diedrich Uhlhorn (Junior) (1843-1915)
	wo	Grevenbroich

## Schlagworte

- Apfel
- Baumpflanzung
- Obstbaum
- Äpfel