

# Red Boy<sup>®</sup>

(Sortenbezeichnung 'Frureru')



• Delikatessapfel •  
Freude vom Auge bis  
zum Gaumen

# Red Boy®

(Sortenbezeichnung 'Frureru')



Erfahren Sie hier die genauen Sorteninformationen:

## **Herkunft**

**Züchter:** Peter Hauenstein, CH-8197 Rafz/Schweiz.

**Kreuzung:** Kontrollierte Bestäubung zwischen den Elternsorten Redwinter und RubINETTE, Var. Rafzubin, Klon 90-2.

## **Baumeigenschaften**

**Wuchs:** Mittelstark, gut garniert, ähnlich Idared, trägt auch am einjährigen Holz, Blatt mittelgross, spitz gezahnt, sattgrün.

**Blütezeit und Befruchtung:** Mittel, etwa mit Golden Delicious, diploid, guter Pollenspender. Befruchtung nach bisherigen Erfahrungen sehr gut. Blüte im Ballonstadium purpurrot.

**Ertrag:** Hoch und regelmässig, geringe Neigung zu Alternanz.

## **Fruchteigenschaften**

**Frucht:** Mittel bis gross, 70–75 mm, kugelförmig, ausgeglichen. Sehr attraktives, leuchtendes Rot über die ganze Frucht. Haut glatt, ohne Berostung.

**Fruchtfleisch und Aroma:** Cremefarben, fest, hervorragendes, würzig-feines Aroma (ähnlich RubINETTE) mit viel Zucker und angenehmer Säure. Auffallend feinzellig, knackig und sehr angenehm im Biss, saftig bis zum Ende der Lagerzeit.

## **Ernte und Lagerung**

**Ernte:** Je nach Lage gegen Ende September.

**Lagerung:** Ab Baum genussreif. Lagerung auf Normallager bei +/-0 °C ohne Aromaverlust bis Mai/Juni möglich. Bisher keine Lagerkrankheiten aufgetreten. Gutes Shelflife nach der Auslagerung.

## **Anbautechnik**

**Unterlage:** M9 virusfrei wird empfohlen.

**Anbauformen:** Schlanke Spindel, kurzer Fruchtholzschnitt. Ausdünnen mit chemischen Mitteln. Bei Bedarf zusätzliche Behangregulierung von Hand.

**Pflege:** Schorfbehandlung empfohlen, wenig empfindlich gegen Mehltau. Geeignet für integrierte Produktion.

## **Konsumwert**

Red Boy ist eine ideale Kombination zwischen dem lange lagerfähigen Redwinter und dem unübertroffenen Geschmack von RubINETTE. Das Aroma ist auch ab Baum gegessen lieblicher als das von RubINETTE. Da die Gehalte an Zucker und Säure hoch sind, ist Red Boy auch noch nach Monaten weder fade noch trocken. Die ersten Konsumententests zeigten auch eine hohe Akzeptanz bei den Verbrauchern. Über 90% fragten nach dem ersten Kauf wieder nach dem feinen Apfel.

## **Marktchancen**

Der Konsument findet je nach Vorliebe eher den Zucker oder die Säure. Darum bestehen gute Chancen, dass Red Boy von breiten Bevölkerungskreisen gut aufgenommen wird. Dank dem attraktiv leuchtend roten Aussehen hat Red Boy eine starke Identität und kann somit leicht wieder erkannt werden. Die Verbreitung über Direktvermarkter wie über den Lebensmittel-Einzelhandel ist erfolgversprechend.

## **Sorten- und Markenschutz**

Jede Vermehrung von Bäumen und jede Abgabe von Vermehrungsmaterial ist nur Inhabern eines Lizenzvertrages gestattet. Die Marke Red Boy® ist in der Schweiz unter Nr. 508.538 und international unter Nr. 800.844 als Namens- und Bildmarke registriert.

Sortenschutz ist in der EU, der Schweiz und in weiteren Ländern unter der Bezeichnung 'Frureru' angemeldet. Inhaber von Sorten- und Markenrechten ist Fruttica GmbH, CH-8197 Rafz.

Lizenzverträge und Marketing durch:

**PROMO-FRUIT AG, Schluchewäg 1, CH-8197 Rafz.**  
[www.promo-fruit.ch](http://www.promo-fruit.ch)

Vertrieb durch: