Gartenpflanze des Jahres 2024: der schlanke Willi

Eine richtige Besonderheit wurde dieses Jahr zur Gartenpflanze des Jahres gewählt: der schlanke Willi, der Volltreffer unter den Äpfeln. Dieser Säulenapfelbaum überzeugt durch besondere Blüten und unvergleichliche Früchte.

Der kleine Apfelbaum macht auch in kleinen Gärten und am Balkon eine gute Figur. Mit nur 60 cm Breite und einer Höhe von max. 2,50 m findet er überall einen Platz! Der schlanke Willi wird im Topf angeboten und kann ganzjährig gepflanzt werden. Bei der Pflanzung im Topf gilt, dass man den Topf so groß wie nur möglich auswählt. Gießen und düngen darf bei der Kultur im Topf nicht vergessen werden. Besonders einfach ist der Schnitt: es gibt keinen Pflanzschnitt! Er würde die, bei dieser Wuchsform nicht gewünschte Seitenverzweigung auslösen. In den ersten 6-8 Jahren ist keine Höhenreduzierung der Mittelachse erforderlich. Sollten sich stärkere, längere als 20 cm Seitentriebe bilden, so sind diese an der Mittelachse zu entfernen. Wird der Mitteltrieb nach 8-10 Jahren zu hoch, ist ein Ableiten (= Rückschnitt oberhalb einer flacheren Seitenverzweigung) sinnvoll. Alle Schnittmaßnahmen werden im Sommer durchgeführt. Zu diesem Zeitpunkt erfolgt kein Neuaustrieb im selben Jahr und lediglich moderater Austrieb im Folgejahr. Der schlanke Willi ist besonders resistent gegenüber Pilzkrankheiten.

Kräftige Farben

Während im Frühling alle anderen Apfelbäume mit zart rosa Knospen und weißen Blütenblättern auffahren, sticht er durch seine intensiv gefärbten rosa Blüten hervor. Da es sich beim schlanken Willi um einen Säulenapfelbaum handelt, sitzen die zahlreichen Blüten ganz dicht am Stamm. Aus den rosa Blüten entstehen eher kleine, dunkelrot gefärbte Äpfel. Kinder finden an der handlichen Fruchtgröße Gefallen! Die Früchte bieten auch besondere innere Werte: das Fruchtfleisch ist ebenfalls rot. Durch die auffällige Farbe werden Obstsalate und Kuchen optisch aufgewertet. Durch den leicht säuerlichen Geschmack eignet sich der schlanke Willi nicht nur als Snackapfel, sondern auch für Apfelstrudel sehr gut und Apfelgelee bekommt eine einzigartige Farbe.

Apfelgelee

Zutaten:

2,5 kg Äpfel, 300 ml Wasser, 1 kg Gelierzucker 2:1, 1 Zitrone

Zubereitung:

Äpfel entkernen, in Stücke schneiden und im Wasser kochen bis sie zerfallen. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und über einen großen Topf legen. Die Äpfel werden abgesiebt und der Apfelsaft aufgefangen. Der Apfelsaft wird mit dem Saft der ausgepressten Zitrone und dem Gelierzucker gekocht. Alternativ zu Gelierzucker kann auch normaler Zucker verwendet werden. Äpfel gelieren durch das enthaltene Pektin sehr gut. Daher gibt man immer wieder eine kleine Menge auf einen Teller. Ist das Gelee noch zu flüssig, dann gibt man noch etwas mehr Zucker hinzu und lässt nochmals aufkochen. Das Apfelgelee wird heiß in Gläser gefüllt und gut verschlossen.