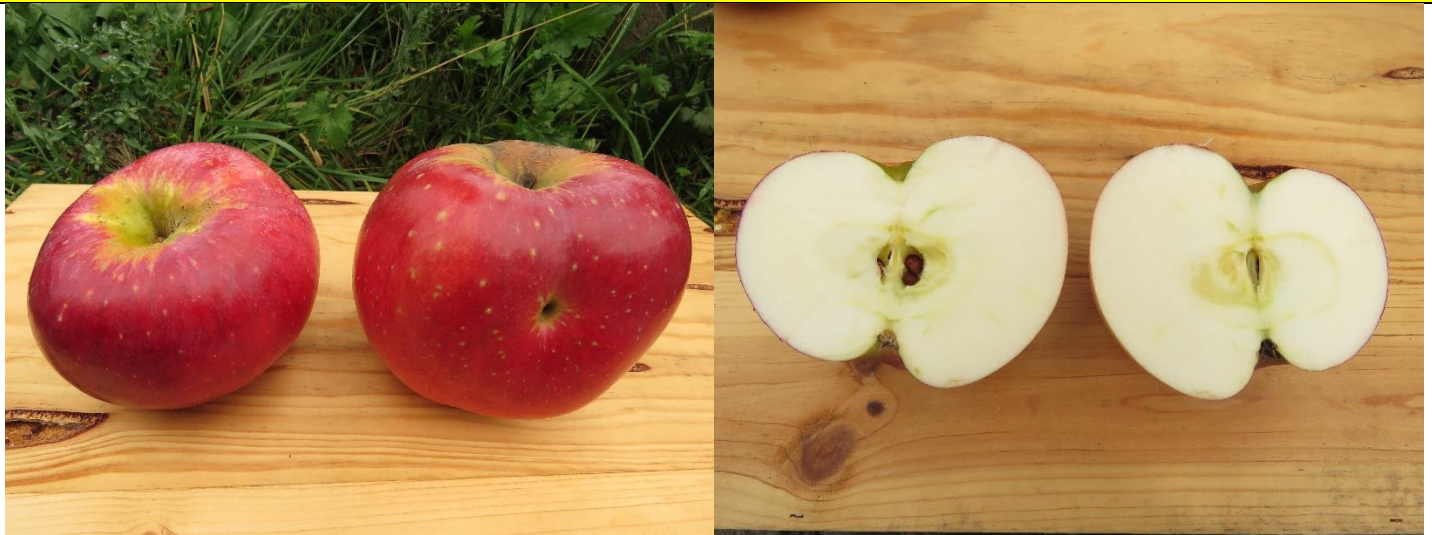


Appel: Rode Walschaert



Vruchtvorm	Bolvormig, vaak iets breder dan hoog. Omtrek soms zwak vijfhoekig. Licht tot duidelijk asymmetrisch.
Vruchtgrootte	Groot tot zeer groot. Breedte variërend tussen 100 mm en 120 mm, hoogte tussen 90 mm en 110 mm. Veel vruchten 390 g à 450 g, maar uitschieters tot 600 g komen voor.
Schil	Glad en glanzend, droog aanvoelend. Grondkleur bleekgroen tot geel, maar nagenoeg volledig omgeven door rozerode dekkleur. Daarin donkerrode strepen en veel, vrij grote bruingrijze stippen. In de bovenste helft soms een blekere waas. In steelholte steevast bronsgroene, uitwaaierende roest, soms zeer ruw gerimpeld. Taai en onaangenaam bij eten.
Vruchtvlees (geur, smaak)	Witachtig met soms groene schijn. Fijne structuur, matig sappig, wat zetmeelachtig. Weinig zoet met opvallend zuurtje (doet denken aan snoepgoed 'zure hosties'). Vrij snel bruin verkleurend.
Steel & kelk	Zeer korte tot korte, smalle tot matig dikke, bruingroene, bovenaan verdikte steel. Langstelige (tot 5 cm) exemplaren komen occasioneel voor. Steelholte smal tot vrij breed en diep. Open kelk met tamelijk korte kelkblaadjes in diepe, aan randen en wanden geribbelde, matig brede kelkholte

Boomkenmerken	Eenjarige twijgen fors. Warm roodbruin, onregelmatig kort donzig behaard. Regelmatig verspreide, meestal rondachtige, grijswitte lenticellen. Bladeren zeer groot, doorgaans eivormig. Mat donkergroen aan de bovenzijde met opvallend rood aangelopen bladnerven. Onderzijde duidelijk donzig behaard, bladnerven hier eveneens gekleurd (rozerood). Bladrand onregelmatig gekarteld tot gezaagd, soms zelfs zwak gelobd. Forse, vrij lange bladsteel (± helft van bladschijf). Bovenzijde steel centraal duidelijk rood, onderzijde rood tot groen, fijn donzig. Bladschede rood tot groen, zonder steunblaadjes. Gezonde boomgaardvariëteit die echter gemakkelijk scheef gaat hangen.
Oogsttijdstip	Te plukken en consumeren in september, hoogstens tot begin oktober.
Gebruik / Bewaring	Wegens grote formaat goede sapappel (indien tijdig geplukt) en keukenappel (bij rodekool). Eerder loskokend. Smeuïge, puree-achtige structuur bij stoven. Mindere kwaliteit als eetappel. Zelfs indien koel bewaard slechts zeer beperkt houdbaar. Expositievruucht.
Herkomst	Onzeker. Vermoedelijk Oost-Vlaamse variëteit die ooit o.a. in het Waasland wijd verspreid was.
Naamgeving	Onbekend. In de Kempen gekend onder de naam Koekappel.

