



Bioland

Obstbaumschule & Obstgarten

Dr. Ute Hoffmann

Sortenliste

**Historischer und regionaler Obstsorten
aus kontrolliert ökologischem Landbau**

Uepser Heide 1

27330 Asendorf

Tel: 04253- 800 622

Fax: 04253 – 800 620

<https://www.hoffmann-obstbaumschule.de/>

Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Vor über 400 Jahren prägten unsere alten Apfelsorten noch den bäuerlichen Obstbau. Dass viel der alten Sorten bis heute erhalten blieben, macht sie zu etwas ganz Besonderem. Leider wurden viele Obstbäume in den 70ziger Jahren einfach abgeholzt und so gingen viele der historischen Sorten verloren. Nun haben aber die Menschen von heute diese alten Apfelsorten wiederentdeckt und ziehen diese Sorten der normalen Handelsware vor und jeder einzelne kann durch Pflanzung im eigenen Garten zum Erhalt dieser alten Sorten beitragen. Unsere historischen Apfelsorten, von denen wir bis heute über 600 verschiedene Sorten gesammelt und in Bioland-Qualität weiterverbreitet haben, zeichnen sich hauptsächlich durch ihr hartes, robustes und widerstandsfähiges Holz aus, sie zeigen in unserer Baumschule und bei vielen unserer zufriedenen Kunden geringe Anfälligkeit für Krankheiten und gute Erträge. Aber das ist noch nicht alles: Unsere Früchte der alten Sorten sind auf ihrer Oberfläche weder gewachst, noch werden sie von uns gespritzt, sondern sie werden ganz natürlich von uns in der Natur wachsen gelassen und nach der passenden Mondphase geerntet, so dass wir den Wunsch der meisten Menschen heute erfüllen können: Die Produktion von völlig unbehandeltem, Natur belassenem Obst und Pflanzgut. Unsere Kunden können sich mit unseren biologischen Produkten, sich aus ihrem eigenen Garten mit frischem Obst selbst versorgen.

Viele Menschen sind mit der Eintönigkeit des Angebotes im Supermarkt unzufrieden und haben sich daran erinnert, dass das Obst in ihrer Kindheit viel besser geschmeckt hat und es auch eine größere Sortenvielfalt im Garten gab, als heutzutage. Wir glauben an die tiefe Sehnsucht nach Vielfalt und nach geschmacklich hochwertigem Obst. Damit wir diese Sehnsucht auch erfüllen können, haben wir es uns zum Ziel gesetzt unsere alten Obstsorten, auch unsere regionalen Sorten, wieder auf junge Beine zu stellen.

Wo lässt sich die neu erwachte Liebe zur Artenvielfalt und die Renaissance unserer alten Sorten nirgendwo schöner ablesen, als in unserer Baumschule und bei unseren Kunden in ihrem Garten.

Wir würden uns freuen, Sie bald in unserer Baumschule begrüßen zu dürfen.

Ihre Obstbaumschule & Obstgarten

Dr. Ute Hoffmann-Deterding

Apfelsorten:

Adams Parmäne: Genußreife: 12-03, Fruchtfleisch: hellgelb, fein, mürbe, saftig, zitronenartig gewürzt

Adersleber Kalvill: 1830, Adersleben, Genußreife: 11-04, Fruchtfleisch: hellgelb, fein gewürzt, saftig, aromatisch, insgesamt sehr edel:

Alantapfel: Norddeutschland, Tafelapfel, Genußreife: 10-02, Fruchtfleisch: fest, später zart, saftig, angenehm zimtartig gewürzt, verlangt kräftigen Boden, maritimes Klima:

Alkmene: Kreuzung aus Geheimrat Dr. Oldenburg und Cox Orangenrenette 1961, Genußreife: 9-11 Fruchtfleisch: weißgelblich, mittelfest, feinzellig, saftig, harmonisch süß-zart säuerlich

Allington Pepping: Genußreife 11-02, Fruchtfleisch: fest, hellgelb, angenehm leicht, wenig Gewürz.

Altländer Jakobsapfel (Brandt):

Altländer Pfannkuchenapfel: (M) vor 1840, bei Hamburg, Genußreife: 03-06, Fruchtfleisch: grünlichweiß, fest, später mürbe, grobzellig, genügend saftig, mäßig süß, gering aromatisch: MB

Altländer Pfannkuchenapfel: Roter: Rote Mutante, s. o.

Altmärker Goldrenette:

Ananasrenette: um 1820, Genußreife 11-02, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: weißgelblich, fest, saftig, weinsäuerlich, Zucker zurücktretend, stark sortentypisch aromatisch, hoher Vitamin C Gehalt:

Amerikanischer Rosenapfel: Genußreife 09-11, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: hellgelblich, fein, mürbe, genügend saftig, rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig:

Angeliter Herrenapfel: Genussreife 09-12, mittelgroßer, glatt, gelbgrün gestreifter Herbstapfel, süß-säuerlich

Apfel aus Littauen (Dittmann):

Apfel von Akerö: Genußreife 10 -01, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: hellgelblichweiß, ziemlich fein, mürbe, saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht weniger süß:

Apfel von Holm (Fiehn): Lokalsorte, sehr gesund, früh tragend, jedes Jahr tragend:

Apollo: Kreuzung aus Geheimrat Dr. Oldenburg und Cox Orangenrenette 1976, Genußreife: 09-10 Fruchtfleisch: gelbweißlich, fest, mittel feinzellig, saftig, harmonisch süßsäuerlich

Auralia (Tumanga): Kreuzung aus Cox Orangenrenette und Schöner aus Nordhausen 1961, Genußreife 12-03, Fruchtfleisch: gelbweißlich, mittelfest, saftig, fein süß-säuerlich, mild

Ausbacher Rotapfel (Roter Ausbacher): Genußreife 01-05, Frucht: groß bis sehr groß, Fruchtfleisch: weißlich bis grüngelblich, ziemlich fest, mäßig saftig, schwach säuerlich, wenig süß, Frucht sturmfest, sehr widerstandsfähig gegen Schädlinge.

Bananenapfel, Lavantaler:

Bassumer Apfel :(S) Genußreife 10-03, Frucht: mittel bis groß, fest,

Beckenrader Wohrapfel (Brandt): (M)

Batullenapfel (Österreich): Genußreife: 12-04, Fruchtfleisch: fest, genügend saftig, säuerlich, schwaches Aroma.

Baumann Renette: um 1800, Belgien, Genußreife 12-03, Fruchtfleisch: fest, grobzeitig, genügend saftig, süß bis süßsäuerlich, schwach aromatisch und parfümiert:

Berlepsch: Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Genußreife: 11-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fest, sehr saftig, edles Aroma, hoher Vitamin- C Gehalt, spät ernten:

Berlepsch, Roter: rote Mutante des Berlepsch:

Berliner: (S) Lokalsorte um Bremen, der Ananasrenette ähnlich im Aussehen und Geschmack, allerdings rund gebaut, Genußreife: 09-10, hoher Vitamin C-Gehalt:

Berliner Schafsnase: Genußreife: 12-03, Frucht: groß, Fruchtfleisch: hellgelblichweiß, ziemlich fein, etwas fest, schwach gewürzt, vorherrschend wenig süß:

Berner Rosenapfel: 1888, Schweiz, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: grünlich bis gelblich-weiß, in Schalennähe auch rötlich, mittelfest, saftig, süßsäuerlich, schwach aromatisch:

Biesterfelder Renette:² seit 1905, Zufallssämling auf Schloß Biesterfeld bei Bad Pyrmont entstanden, Genußreife: 10-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, angenehm wenig und gewürzt:

Bischoffshut:

Bischofsmütze: Genußreife: 10-02, Fruchtfleisch gelbweißlich, fein, mürbe, ausreichend saftig, mildsäuerlich.

Bismarck Apfel: 1870 Neuseeland, Genußreife: 10-03, Fruchtfleisch weiß, grobzeitig, saftig, säuerlich

Blumberger Langstiel: Lokalsorte im südlichen Baden-Württemberg, Genußreife: 10-12, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: mürbe, säuerlich, sehr guter Küchenapfel, sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten, Schädlinge und ungünstige Witterungsverhältnisse:

Boikenapfel: um 1828 bei Bremen, Genußreife: 02-05, Fruchtfleisch: fast weiß, fest, mittel feinzellig, saftig, frisch säuerlich, wenig süß:

Börlinger Weinapfel:

Borowinka:

Bramley Seedling: 1810 England, Fruchtfleisch gelblich fest, säuerlich.

Bremervörder Winterapfel: Lokalsorte Raum Bremervörde, Lagerapfel

Brettacher: Brettach bei Heilbronn, Genußreife: 02-05, Frucht: sehr groß, Fruchtfleisch: weiß, saftig, herb gewürzt mit erfrischender Säure:

Breuhahn: 1895 Deutschland, Genußreife 10-04, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, saftig mit feiner Würze, angenehmes Zucker-Säure Verhältnis.

Brownless Russet

Buhlsteder Renette (Fiehn):(S) früher, süßer Typ Boskoop

Carola:

Celler Dickstiel: (S) Siehe Krügers Dickstiel

Champagner Renette: 1799, Frankreich, Genußreife: 02-05-06, Fruchtfleisch: weiß, weißgrünlich, gelblichweiß, fest, grobzigelig, saftig, vorwiegend säuerlich, kaum süß, schwach aromatisch:

Charlamowsky: (S) Russland, Genußreife: 08-09, Fruchtfleisch: weiß, fest, saftig, vorherrschend weinsäuerlich, bei Verwertung bleibt Fruchtfleisch weiß:

Chelmfords Wonder: (S) Genussreife: 09-01, Fruchtfleisch: hellgelblich, sehr aromatisch, süß säuerlich, robuster Baum.

Clivia: Kreuzung aus Geheimrat Dr. Oldenburg und Cox Orangenrenette, Genußreife: 12-04, Lagerapfel, Fruchtfleisch: fest feinzellig, saftig, süß, mit schwacher Säure, edelaromatisch, ähnlich Cox Orange:

Coulon Renette: (S) Genussreife: 11-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: fein, fest, gelblichweiß, angenehm süß:

Court pendu rosa: siehe Königlicher Kurzstiel (auch Kneeske auf platt genannt):

Cox Orangenrenette: Genußreife: 10-02, Fruchtfleisch: hell gelblich, mittelfest, feinzellig saftig, harmonisch süßweinig mit feiner Säure und typischem edlem, ausgeprägtem Aroma:

Cox Sämling Nr. 12.: Sämling des Holsteiner Cox, ähnliches Aroma, ähnliche Reife:

Danziger Kantapfel: (S) sehr alt aus Holland oder Deutschland, Genußreife: 10-01, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: grüngelblich bis gelblichweiß, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm rosenapfelartig gewürzt, milde Säure bei ausreichender Süße:

Delbarestival: Kreuzung aus Grimes Golden und Golden Delicious: Genußreife 08-10, frischer Geschmack, Frühsorte, als Lagerapfel ungeeignet.

Dithmarscher Paradiesapfel: Genußreife: Ende 09-12, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: weiß, sehr saftig, mäßig süß, von angenehm würzigem Geschmack

Doberaner: 1898 Deutschland: Genußreife 11-02: Fruchtfleisch grünlichweiß, fein und fest, saftig, renettenartig gewürzt, vorherrschend süß.

Doppelter Prinzenapfel: (S) Genussreife 09-10, früher Prinzenapfel, nicht lagerfähig

Doodapfel, Bremen: (M) sehr alte Sorte im Bremer Raum, Genußreife 11-04, Fruchtfleisch: saftig, fein gewürzt, aromatisch, süß, duftend:

(Double Red) Wealthy: Genußreife: 09-01, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: weiß, fest, sehr saftig, etwas aromatisch:

Dülmener Herbstrosenapfel: (M) 1870 in Dülmen/Westfalen entstanden, Genußreife: Mitte September-12, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: weißgelblich, saftig, fein gewürzt, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis:

Echmer Sommerapfel (Fiehn): Lokalsorte, Genußreife 09-11:

Echter Prinz (Hasenkopf): (S) Genussreife: 09-01, Fruchtfleisch: mürbe, saftig, angenehm süß säuerlich mit feinem gewürztem Aroma.

Edelborsdorfer: sehr alte sächsische Sorte, Genußreife 11-03, Fruchtfleisch: fein, mäßig saftig, edel zimtartig gewürzt:

Eineinhalbpfünder Antonowka: Litauen, Genußreife: 10-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, etwas locker brüchig, saftig, vorherrschend weinig, mäßig süß:

Eisapfel (Kloke, HB): Spätapfel bis April lagerfähig, sehr alte Sorte, grün-rot gefärbt, saftig süß-säuerlich, robust, widerstandsfähig

Elise Rathke: 1880 Deutschland: Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch gelblichweiß, fein, saftig, etwas gewürzt, kräftig angenehme Säure.

Elisons Orangenpepping: 1904, England, Typ: ähnlich wie Cox Orangenrenette:

Elstar: Kreuzung aus Golden Delicious und Ingrid Marie, 1972 Holland: Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch: weißlichgelb, saftig, sehr wohlschmeckend

Englischer Prinz: siehe Echter Prinz

Englische Spitalrenette: Genußreife: 12-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, erst etwas fest, später mürbe, saftreich, sehr edel gewürzt, feine Säure bei hohem Zuckergehalt:

Erwin Baur: Genußreife 09-12, aromatisch, robust, süßlich

Extertaler Katzenkopf: siehe Reihnische Schafsnase

Fenchelrenette:

Fießers Erstling: siehe auch Goldrenette Kober rot-gelb

Filippas Apfel: (S) 1877 bei Hunstrup/Fünen, Genußreife: 10-12, Frucht: mittelgroß bis, groß, guter Tafel- und Haushaltsapfel:

Finkenwerder Prinzenapfel: (S, M) Lokalsorte der Niederelbe Genußreife 01-02, große Frucht, Schale gelb, sonnenseits rot gestreift, Fruchtfleisch: weißgelblich, gewürzt, harmonisches Säure-Zucker-Verhältnis:

Fraas Sommercalville: 1850 Deutschland: Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: weiß, fein, locker, saftig, etwas balsamartig gewürzt, milde Säure.

Franken (Sinswörder Cox):

Freiberg (General), 1. Weltkrieg: Genußreife: 10-02, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, süßsäuerlich, bemerkenswertes Aroma.

Fromms Renette: Genußreife: 11-03: Fruchtfleisch: hellgelb, fein, ziemlich saftig, gewürzt.

Frühapfel Herschfeld: Ähnlich Jakob Fischer

Frühapfel Klaus Bahlmann (Fiehn): Alte Sorte, gesund und reichtragend:

Früher Victoria: Genußreife: Mitte 07-08, Frucht: klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch: grünlichweiß, saftig, locker, mild säuerlich, später mehlig werdend:

Galloway Pepping: Gelber Herbstapfel, wächst gut auf Sandboden, Wirtschaftsapfel, S

Gartenmeister Simon:

Geflammtter Kardinal: (S) Genußreife: 09-10, Frucht: groß, Fruchtfleisch: grünlichweiß, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart bis weich, säuerlich-süß:

Geheimrat Dr. Oldenburg: 1897, Gneisenheim, Genußreife: 09-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, locker, feinzellig, saftig, mild süßsäuerlich, schwach aromatisch:

Gelber Bellefleur: um 1800, Nordamerika, Genußreife: 11-04, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart bis weich, süß, mittelstark gewürzt:

Gelber Edelapfel: (S) um 1800, England, Genußreife: 09-01, Fruchtfleisch: mittelfest, feinzellig, später mürbe, saftig, typisch weinsäuerlich bis kräftig säuerlich, zart aromatisch, hoher Vitamin C Gehalt:

Gelber Richard: sehr alt, Norddeutschland, sehr edler Tafelapfel, Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch: weiß, zart, sehr aromatisch, saftig:

Gerers Rambur:

Gestreifter Fürst: (S) Lokalsorte bei Achim, sehr robust

Gestreifter Säuerling: (Stripen Suar): Lokalsorte Raum Hannover, sehr alt, robust

Gewürzluikenapfel: alte Sorte aus Württemberg, Genußreife: 12-03, Fruchtfleisch: weiß, saftig, von säuerlichem Geschmack mit ausreichender Süße und ausgeprägtem Aroma:

Glanzrenette (Meyer Affendorf): Flachrunde glänzend grüner Apfel, später leuchtend rot-gelb gestreift, Reife Oktober, lagerbar bis Februar

Gniedelsteiner:

Goldiger Lederapfel: gehört zu den Grauern Renetten, Genußreife: 10-05, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch gelblich, fein, aromatisch süß-säuerlich, robust

Goldparmäne (Wintergoldparmäne): vor 1700 schon in Frankreich bekannt, Genußreife: 10-02, Fruchtfleisch: gelblich, fest, feinzellig, mäßig saftig, süß mit feiner Säure, Aroma nußartig:

Goldrenette (Maren von Grumkow): (S) sehr schöner, aromatischer Herbstapfel:

Goldrenette (Nienstedt): ganz gelb, sehr aromatisch

Goldrenette (Bischoff): goldgelb mit feinen roten Streifen, Rostfiguren, sehr aromatisch, lagerbar

Goldrenette Kober, früh: goldgelber Apfel, Genußreife 09-10, robuste Sorte, auch für Moorbodern geeignet:

Goldrenette Kober rot-gelb: Apfel, Genußreife 09-12, robuste Sorte, auch für Moorbodern geeignet:

Goldrenette von Blendheim: um 1800, England, Genußreife: 11-02, Fruchtfleisch: mittelfest, später mürbe, feinzellig, saftig harmonisch süß-mildsäuerlich, nußartig, edelaromatisch:

Goldrenette von Sandberg:

Graf von Broksen (Lokalsorte Bruchhausen-Vilsen): (S) Genußreife: 10-12, Frucht: sehr groß, Fruchtfleisch: hellgelb, weißlichgelb, locker, grobzellig, saftig, fein säuerlich, mäßig süß, schwach aromatisch:

Grahams Jubiläumsapfel: (M) 1888, England, Genußreife: 10-12, Frucht: sehr groß, Fruchtfleisch: hellgelb, weißlichgelb, locker, grobzigelig, saftig, fein säuerlich, mäßig süß, schwach aromatisch:

Graue Französische Renette: seit dem 15. Jahrh., Frankreich, Genußreife: 01-05, Fruchtfleisch: fein, locker, saftreich, renettenartig gewürzt:

Gravensteiner: (M) Genußreife: 09-10, Frucht rel. groß, stark duftend, sehr aromatisch, gelbe Frucht mit leuchtend roten Streifen

Groninger Krone: (S) Genußreife: 09-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, mittelfest, saftig, angenehme Säure, wenig gewürzt.

Große Kasseler Renette: Genußreife: 02-06, Fruchtfleisch: gelblichweiß, anfangs fest später markig fein, saftig, renettenartig gewürzt, hoher Zuckergehalt.

Großer Rheinischer Bohnapfel: 18. Jahrhundert, Deutschland, Genußreife: 02-05, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: grünlichweiß bis gelblichweiß, sehr saftig, grobzigelig, hart, säuerlich ohne Würze:

Großherzog Friedrich von Baden: 1894, Baden-Baden, Deutschland, Genußreife: 09-10, Frucht: groß bis sehr groß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, locker, mürbe, von angenehm säuerlichem Geschmack:

Großmutterapfel: (S) Lokalsorte im Raum Wietzen/Nienburg: Genußreife: 09-12, Fruchtfleisch: zart, fruchtig aromatisch nach Brombeere, dunkelrot/lila Schale:

Grüner Fürstenapfel: (M) Genußreife: 02-07, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: weißlich, fein, fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig doch angenehm weinsäuerlich, wenig, oft erst bei voller Reife süß:

Grüner Calville (Tatje, Stadthagen):

Grüner Stettiner: sehr alte, robuste Sorte: Genußreife: 01-04, Fruchtfleisch: grüngelblich, halbfest, saftig, nicht gewürzt, vorherrschende Säure

Grünling von Rhode Island: Genußreife: 12-04, Fruchtfleisch: grüngelblich, fein, locker, saftig, deutlich gewürzt, etwas vorherrschende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt.

Hadeler Sommerprinz (Fiehn): Genußreife: 09-11, Frucht: groß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftig, angenehme Säure bei ausreichend hohem Zuckergehalt, feine, prinzentypische Würze:

Haferapfel: Synonym für Doppelter Prinzenapfel

Hagedorn (W. Müller): auch Apfel von Hawthornden genannt: alte englische Sorte, Genußreife: 10-12, Fruchtfleisch: weiß, ziemlich fein, saftig. Weinsäuerlich und etwas herb.

Halberstädter Jungfernapfel:

Hammerstein (Bartels): Fundort Bremen, um 1920 gepflanzt, Schweigheimer Rambur ähnlicher Apfel, Genußreife 10-04, s. groß, süß-säuerlich, aromatisch, für alle Verwendungszwecke geeignet:

Harberts Renette: (S) um 1830, Westfalen, Genußreife: 10-02, Fruchtfleisch gelblichweiß, mittelfest, mittelfeinzellig, später mürbe, saftig, harmonisch süßsäuerlich, fein aromatisch, sehr wohlschmeckend:

Hassberger (Kolbe Drakenburg): (S), Lokalsorte Herbstapfel

Hasenkopf: echter Prinz: Genußreife 09-10, festes, weißes Fleisch, süß-säuerlich aromatisch, robust, widerstandsfähig:

Helios: Genussreife: August, sofort nach der Ernte, Fruchtfleisch: gelbweißlich, mittelfest, grobzeitig, mildsüßlich bis schwach säuerlich

Herbstapfel S. Räder, Unterweißenbrunn:

Herbststreifling BS Späth:

Herschfelder Rambur:

Herzog von Cumberland: Genußreife: 09-12, Fruchtfleisch: weisgelblich, fest, süß säuerlich, sehr aromatisch.

Heslacher Luikenapfel:

Hey's Prinz (Fiehn): (siehe Finkenwerder Prinzenapfel), eine der zahlreichen wohlschmeckenden und gesunden Prinzenapfel-Sorten:

Hildesheimer Goldrenette: Lokalsorte im Raum Hannover / Braunschweig: Fruchtfleisch: fest, saftreich, etwas renettenartig gewürzt, säuerlich:

Himbeerapfel: Genußreife 10-12, Fruchtfleisch gelblichweiß, fein, locker und weich, nicht sehr saftig, von angenehmem, etwas himbeer- oder erdbeerartigem Geschmack:

Himbeerapfel Colrade: Winter-: Genußreife 11-04, sehr gut lagerfähig, süß-aromatisch nach Himbeere schmeckend, leuchtend rot gefärbte Frucht

Himbeerapfel, rot (Süstedt): siehe Palandts Himbeerapfel

Himbeerapfel (Schwanewede): (S) dem Himbeerapfel ähnlich, doch im Aussehen anders, sehr kräftig, breitkugelig wachsend, sehr aromatisch, gesund, robust:

Himbeerapfel von Holowaus, Böhmen: Genußreife: 11-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblich, unter der Schale bis zu den Gefäßbündeln leicht gerötet, feinzellig, weich mürbe, Geschmack mild, wenig Säure, sortentypisch gewürzt:

Holländer Prinz: (S) Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: locker, weislich, süßsäuerlich, aromatisch.

Holsteiner Cox: um 1900, Eutin, Genußreife: 10-12, Fruchtfleisch: saftig, grobzeitig, aromatisch, feinsäuerlich gewürzt:

Horneburger Pfannkuchen (M) Lokalsorte Horneburg, Genußreife: 01-03, Fruchtfleisch: grünlichweiß mit hohem Säuregehalt und mittel hohem Zuckergehalt:

Hoyaische Goldrenette: Lokalsorte im Raum Hoya verbreitet, Genußreife M10-03, leuchtend goldgelb mit roten Streifen, Rostfiguren, sehr gesund, mittelgroße Kronen, sehr aromatisch

Ingol: seit 1955, Obstbauversuchsanstalt York, Genußreife 10-02, Fruchtfleischgrünlichweiß bis gelblichweiß, unter der Schale grünlich; locker, mit angenehmer Säure, später mürbe werdend:

Ingrid Marie: 1910 Dänemark: Genußreife: 10-03, Fruchtfleisch: cremefarben bis grünlich, zuerst saftig später weich und mehlig, süß, mildsauerlich

Iserapfel: (Von Weyhe, Affinghausen): sehr alte Sorte, ähnlich Altländer Pfannkuchen, verträgt sehr gut Frost, kann sehr spät geerntet werden, lagerbar bis Juni, saftig, mild säuerlich

Irish Peach: Herbstapfel mit Pfirsicharoma, saftig, knackig, sehr lecker!

Jakob Fischer: (S) Genußreife: 09-11, Fruchtfleisch: saftig mit weinsäuerlichem Geschmack. Sehr starker, gesunder Wuchs, sehr frosthart.

Jakob Lebel: (S) um 1825, Frankreich, Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch: gut am Baum ausgereifter Früchte grünlich-gelblichweiß, locker, feinzellig, sehr saftig, spritzig säuerlich, wenig süß, schwach aromatisch, aber angenehm wohlschmeckend:

James Grieve: 1890, Schottland, Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: locker, feinzellig, saftig, harmonisch säuerlich-süß, edelaromatisch:

Jonagold: seit 1953, Genußreife: 11-03, Fruchtfleisch: gelb bis cremefarben, saftig, grobzeitig locker, später weich werdend. Sehr gutes Aroma, milde Säure bei hohem Zuckergehalt:

Jonathan: Anfang 19. Jahrhundert, USA, Genußreife: 11-03-04, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fest, mittelfeinzellig, saftig, säuerlich-süß, zart aromatisch, schwach parfümiert:

Jungclaus Roter: Lokalsorte Raum Schleswig Holstein

Juno:

Juwel von Kirchwerder:

Kaiser Alexander: um 1800, Südrubland, Genußreife: 10-11, Frucht: sehr groß, Fruchtfleisch: weiß, saftig, mittelfeinzellig, weich, mürbe, süß, schwach gewürzt:

Kaiser Wilhelm: (S) 1864, Kreis Solingen, Genußreife: 11-03, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fest, mittelfeinzellig, mäßig saftig, süßsäuerlich, schwach aromatisch:

Kanada Renette: vor 1800, Genußreife: 12-05, Fruchtfleisch: fein, markig bis mürbe, saftig, gewürzt, kräftige angenehme Säure bei ausreichendem Zuckergehalt:

Kantil Sinap: Krim, Genußreife: 12-03, Fruchtfleisch: fein, sehr saftig, von angenehm süßsäuerlichem Geschmack:

Kardinal Bea:

Karin Schneider: siehe Ingrid Marie, Mutante davon, dunkler gefärbt

Karmijn de Sonnaville: Kreuzung aus Cox Orangenrenette und Jonathan, 1971 Holland : Genußreife: 11- 01, Fruchtfleisch: gelblich, saftig, mürbe. Edles Aroma bei gutem Säure Zucker Verhältnis.

Kassler Renette: wahrscheinlich Deutschland, Genußreife: 02-05, Fruchtfleisch: grünbeige, saftig, süßsäuerlich, wenig, würzig:

Kidds Orangen:

Klarapfel: weißer, seit 1850, Livland oder Lettland, Genußreife: Mitte 07-08, Frucht: klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch: grünlichweiß, saftig, locker, mild säuerlich, später mehlig werdend:

Kleiner Herrenapfel (Wrogemann): (Druwapel, Traubenapfel): Genußreife: 10-01, mittelgroßer, glänzender, gelber Apfel, sehr aromatisch, süßweinig

Kloster Dickstiel:

Kneebusch:

Knustapfel (Kracke): Siehe Weißer Klarapfel

Königinapfel: (S) 1900 England: Genußreife 10-11, Fruchtfleisch: gelblichweiß, sehr locker und mürbe, saftig, weinsäuerlich und ohne Würze

Königlicher Kurzstiel: mehrere Hundert Jahre alte Sorte, Holland, Genußreife: 12-04, Fruchtfleisch: sortentypisch gewürzt, angenehme Säure bei hohem Zuckergehalt, nicht sehr saftreich:

Königsapfel: Genußreife ab Dezember und haltbar im guten Keller bis zu einem Jahr, Fruchtfleisch: weiß, zart, fest, von angenehm weinsäuerlich-süßem Geschmack. Keine Würze

Königsfleiner: um 1850, Deutschland, Genußreife: 11-12, Frucht groß bis sehr groß, Fruchtfleisch: weiß, saftig, mittelfeinzellig, mittelhart, später mürbe, säuerlich-süß bis süß, schwach gewürzt:

Königs Renette (Winter-Zitronenrenette): Genußreife: 12-04, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, nicht gewürzt, saftig, vorherrschende angenehme Säure bei geringem Zuckergehalt:

Korbacher Renette:

Korbiniansapfel:

Kronprinz Rudolph: (S) um 1860, Steiermark, Genußreife: 11-Jänner, Frucht: klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch: weiß, saftig, mittelhart, süß-säuerlich, schwach gewürzt:

Krügers Dickstiel: (S) Genußreife: 12-01, Fruchtfleisch: weiß, locker, angenehmes Aroma, erfrischende Säure:

Landsberger Renette (S) um 1850, Landsberg/Warthe, Deutschland, Genußreife: 11-12, Frucht: groß bis sehr groß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart, bald mürbe, süß, schwach gewürzt:

Langtons Sondergleichen: Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, saftig, wenig gewürzt. Kräftige angenehme Säure mit meist geringem Zuckergehalt.

Laxtons Superb: 1918, England, Genußreife: 10-03, Fruchtfleisch: grünlich- und gelblichweiß, mittelfest, mittelfeinzellig, saftig, süßsäuerlich, mit Aroma, ähnlich „Cox Orange„:

Leonhardt-Bremen: Hochgebauter reingelber Apfel, aromatisch, gesund, robust

London Pepping: sehr alte englische Sorte, um 1600, Genußreife 12-04, Fruchtfleisch: fein, saftreich, angenehme Würze, wenig vorherrschende Säure bei ausgewogenem Zuckergehalt:

Loba:

Lord Suffield: (S) 1875 England: Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: weiß, halbfein bis grob, locker, saftig, keine Würze. Vorherrschende Säure bei geringem Zuckergehalt.

Luisenapfel: 1860 Kanada: Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch: weiß bis grünlichweiß, mittelfest, feinzellig, sehr zart, spritzig, lieblich süß, mildsäuerlich

Luxemburger Renette: 1860: Genußreife: 02-07, Fruchtfleisch: gelblich bis weiß, fein saftig, etwas renettenartig gewürzt.

Macintosh: (S) Genußreife: 09-02, Fruchtfleisch: weiß bis grünlich, feinzellig, dicht, sehr saftig, angenehm süß, zart parfümiert.

Manks Küchenapfel: (S) Irland, 09-12, Fruchtfleisch: halbfein, sehr saftig, nicht gewürzt:

Maren Nissen: (S) Genussreife 09-10,Fruchtfleisch: hellgelb bis weiß, saftig, mild würzig

Martini Apfel: (S) Holstein, Genußreife: 01-04, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: fest, angenehm weinsäuerlich, widerstandsfähig gegen Krebs, Ertrag hoch und regelmäßig:

Maunzenapfel: Göppingen/ Württemberg, Genußreife: 11-03, Frucht: klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch: saftig, hervortretende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt, ausgezeichnete Mostapfel, auch als Unterlage oder Stammbildner, guter Pollenspender:

Mecklenburger Königsapfel: (S)Genussreife 12-02, Fruchtfleisch grünlich weiß, grob locker ausreichend saftig wenig Würze, säuerlich süß

Melba:

Melrose: (S) Kreuzung aus Jonathan und Red Delicious 1930 USA: Genußreife: 11-03, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, aromatisch, ausgewogenes Säure Zucker Verhältnis.

Miltenberg: (S) Genußreife 09-11, Fruchtfleisch: weiß, fein, leicht gewürzt, sehr aromatischer, gesunder Herbstapfel

Minister von Hammerstein: 1882, Deutschland, Genußreife: 01-04, Fruchtfleisch: grünlichgelb, weißgelb, teils hell lachsgelblich, locker, feinzellig, sehr saftig, süßsäuerlich, mit typischem an Waldmeister (Kumarin) erinnerndem Gewürz:

Moringer Rosenapfel: (S) Genußreife: Anfang 09 bis Ende 10, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: weißlich, unter der Schale rötlich, fein, mürbe, zart, saftig, sanft rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, recht angenehm weinig, fast ebenso süß:

Mostapfel Ostheim: ähnlich Wöbers Rambur:

Mühlenapfel (Hasselhop): Lokalsorte, mittelgroße Frucht, Schale: glatt, gelb, sonnenseits orangefarben gefärbt, Genußreife 10-12, Fruchtfleisch: weißgelblich, mittelfeinzellig, saftig, angenehmes Säure-Süße-Verhältnis:

Mühlenapfel (Nienstedt): siehe Mühlenapfel Hasselhop

Mühlenapfel (Heusmann): siehe Mühlenapfel Hasselhop

Muskatrenette: seit 1670, Genußreife: 11-04, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, saftig, stark muskatartig gewürzt, feine Säure bei etwas vorherrschendem Zuckergehalt:

Mutterapfel (E. Brandt): Genußreife: 11-01, Fruchtfleisch: gelblich, sehr saftig, sehr aromatisch mit süßweinigem Aroma.

Nathusius Taubenapfel: 1824, Genußreife 11-03, mittelgroße Frucht, Fruchtfleisch: weiß, fein, aromatisch, vorherrschende Säure bei hohem Zuckergehalt, bittermandelähnlicher Geschmack

Neuer Hader Rotfranch (Fiehn): Lokalsorte, Sämling aus Hader Rotfranch: siehe Rotfranch

Newton Pepping (Köstliche Renette von Newton): Genußreife: 01-04, Frucht: groß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, saftig, angenehm gewürzt, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis:

Nienburger Süßrenette (Süße Herbst-Reinette): (S) Genußreife 10-12, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein ziemlich mürbe, genügend saftig, gewürzt, kaum weinig, vorherrschend süß:

Oberlausitzer Muskarenette:

Oberdiecks Renette: Genußreife 09-12, aromatischer Herbstapfel

Oberdiecks Taubenapfel: Genußreife: 12-03, Frucht: klein, Fruchtfleisch: weiß, fein, saftig, leicht bittermandelartig gewürzt, etwas vorherrschende milde Säure bei ausreichendem Zuckergehalt:

Ontarioapfel: (S) 1874, USA, Genußreife: 02-05-06, Fruchtfleisch: weißgelblich, mittelfest, feinzellig, saftig, erfrischend zart säuerlich, ohne ausgeprägtes Aroma, reich an Vitamin C:

Orleans Renette: Genußreife: 12-04, Fruchtfleisch: hellgelb, fein, ausreichend saftig, zitronatartig gewürzt. Harmonisches Zucker-Säure Verhältnis.

Ostfriesischer Kalvill:(S) Genußreife: 09-12, Fruchtfleisch: rötlich, sehr saftig, fruchtig aromatisch:

Osnabrücker Renette: alte robuste Graue Renetten Art, widerstandsfähig

Palandt´s Himbeerapfel: 09-10, Fruchtfleisch: fein, nicht sehr saftig, Himbeerartig gewürzt, süß:

Pannemanns Tafelapfel:(S) Verwechslersorte mit Schöner von Nordhausen

Parkers Pepping: Graue Renette, Herbstapfel begrenzt lagerbar, sehr zartes aromatisches weiß-grünes Fleisch

Peasgoods Goldrenette: Genußreife 09-12, Fruchtfleisch: feinzellig, mürbe, sehr aromatisch, angenehm leicht gewürzt.

Peter Broich: Genußreife: 12-04, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, mürbe, saftig, süß und gewürzt.

Peerapfel: Geesthacht 7

Pfirsichroter Sommerapfel: sehr alt, wahrscheinlich Frank-reich, Genußreife: 08-09, Fruchtfleisch: weiß, unter der Schale manchmal rötlich, fein, locker, saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, milde Säure bei ausreichendem Zuckergehalt:

Pilot: Kreuzung aus Clivia und Undine, 1962 DDR: Genußreife: 10-05, Fruchtfleisch: fest, saftig, süßsäuerlich.

Pomme d´Or: gesund, kräftig aufrecht wachsend, Stammbildner:

Pommerscher Krummstiel: Rügen um 1850, Genußreife: 11-02, Fruchtfleisch: fein, saftig, wenig Würze:

Pojnik Apfel: Genußreife: 01-05, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, saftig, renettenartig gewürzt.

Prinz Albrecht von Preußen: 1865, Genußreife: 10-12-01, Fruchtfleisch: grünlichweiß, sehr locker, feinzellig, saftig, erfrischend, mild süßsäuerlich, schwach aber sortentypisch aromatisch:

Prinzenapfel: (M) alte deutsche Sorte, in Norddeutschland weit verbreitet, Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftig, angenehme Säure bei ausreichend hohem Zuckergehalt, feine Würze:

Prinzess Nobel: Siehe Alantapfel

Purpurroter Cousinot: sehr alte deutsche Sorte, Genußreife: 12-06, Fruchtfleisch: gelblichweiß, manchmal leicht gerötet, fest, saftig, etwas gewürzt, hervortretende Säure bei schwächerem Zuckergehalt:

Ravensberger Renette: Genußreife: 10-04, gelber Apfel mit oranger Wange, saftig, aromatisch, gesund:

Reeders Goldrenette: Mittelgroßer Apfel. Fruchtfleisch: mürbe, saftig von angenehmen Geschmack.

Rheinischer Krummstiel: seit 200 Jahren bekannt. Genußreife: 02-05, Fruchtfleisch: weiß, saftig, leicht gewürzt. Vorherrschende Säure bei geringem Zuckergehalt.

Rheinischer Winterrambur: sehr alte Sorte, Deutschland, Genußreife: 12-05, Fruchtfleisch: gelblichweiß bis weiß, etwas grob bis halbfine, wenig Würze, etwas vorherrschende Säure bei ausreichend hohem Zuckergehalt:

Ribston Pepping:(S) alte Englische Sorte schon vor 1800: Genußreife 12-04, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein saftig , kräftig muskatartig gewürzt. Etwas vorherrschende Säure bei hohem Zuckergehalt.

Riesenboiken: (M) Deutsche Lokalsorte, Genußreife: 11-04. Fruchtfleisch: saftig:

Rote Goldparmäne:

Rote Sternrenette: vor 1850 beschrieben, Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch: gelblichweiß, unter der Schale oft rötlich, ebenso Leitbündel, mittelfest, feinzellig, nur mäßig saftig, süßsauerlich, etwas parfümiert, schwach aromatisch, begehrter Weihnachtsapfel:

Rote Walze: Genußreife: 10-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, grob, saftig, keine Würze. Vorherrschende Säure bei geringem Zuckergehalt.

Roter Astrachan: Genußreife: Ende 07 bis Mitte 08, Frucht: klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch: hellgelblichweiß, unter der Schale oft leicht gerötet, fein, ziemlich mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, kaum merklich süß:

Roter Bellefleur: Holland, Genußreife: 12-05, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, gewürzt, etwas süß:

Roter Berlepsch: rote Mutante von Goldrenette Freiherr von Berlepsch

Roter Boskop: von 1923, Beschreibung siehe „Schöner von Boskop,, hier allerdings Deckfarbe der Schale rot bis dunkelrot, flächig über Frucht ziehend:

Roter Cardinal: Genußreife 10-11, Frucht: groß, Fruchtfleisch: hellgelblich oder grünlichweiß, fast weißlich, halbfine, markig, etwas locker, saftig, kaum gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süß:

Roter Eiserapfel:(S) seit dem 16. Jahrhundert, Genußreife: 12 bis Sommer des nächsten Jahres, Fruchtfleisch: gelblich bis grünlichgelb, fein, mäßig saftig, wenig gewürzt:

Roter Fuchs? Ottersbuch:

Roter Gravensteiner: 1858, Deutschland, Genußreife: 08-10, Fruchtfleisch: gelblichweiß, mittelfest, feinzellig, sehr saftig, harmonisch süßweinsäuerlich mit einzigartigem edelstem Apfelaroma:

Roter Hauptmann:

Roter Herbstkalvill: seit 200 Jahren in Deutschland bekannt. Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: kräftig durchgehend gerötet, fein, locker, saftig, parfümiert gewürzt. Harmonisches Zucker Säure Verhältnis.

Roter Himbeerapfel Süstedt= Palandts Himbeerapfel= Himbeerapfel

Roter Holsteiner Cox (Maler): Genußreife 10-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, abknackend, später mürbe, saftig, von sehr edlem Aroma:

Roter Holsteiner Cox (Esselborn): Genußreife 10-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, abknackend, später mürbe, saftig, von sehr edlem Aroma:

Roter Jungfernapfel: Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch. fein, mäßig saftig, schwach gewürzt, säuerlich-süß

Roter Martini: (S) Rote Mitante von Martini Apfel

Roter Ontario: Fundort Duddenhausen b. Hoya, Genußreife 09-12, Form wie Ontario, rot, aber sehr angenehm süß-säuerlich, starkwachsend

Roter Papenburger: (S) Sehr alte Lokalsorte aus dem Raum Papenburg: Genußreife: 10-12, Fruchtfleisch: saftig, süß säuerlich, gesund ertragreich.

Roter Sommerkalvill: Genussreife 09, fest, mäßig saftig, süßlich

Rotes Seidenhemdchen: Genussreife 10-01, roter Apfel, süßsäuerlich, fest , saftig

Roter Taubenapfel: (Hohenmoor)

Roter Winterkalvill:

Rotfranche (Weigelts Zinszahler): Genußreife: 10-12, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: weiß, fest, kräftig gewürzt, angenehmer, weiniger Geschmack:

Ruhm von Kirchwerder: (M) Schleswig-Holstein, 09-10, Fruchtfleisch: abknackend saftig, säuerlich aromatisch:

Salemer Klosterapfel:(S) Baden, Genußreife 12-05 :

Scheeßeler Bunter (Fiehn): Lokalsorte

Schicks Rheinischer Landapfel: Genussreife 11-02, flachrunder säuerlicher Tafelapfel

Schieblers Taubenapfel: Genußreife: 11-02, Fruchtfleisch: weiß, fein, saftig, an Kalmus erinnernd gewürzt. Vorherrschende, oft auch starke Säure bei geringem Zuckergehalt.

Schlesischer Lehmapfel: Genußreife: 01- 03, Fruchtfleisch: fest, gelblich, weiß, saftig, Geschmack süß mit feiner Säure

Schmalzprinz: Altes Land, 12-03, Fruchtfleisch: sehr saftig, wenig gewürzt

Schöner von Boskop, ab 1863 verbreitet, Genußreife: 01-04, Fruchtfleisch: gelblichweiß, mittelfest, grobzellig, saftig, erfrischend säuerlich, genügend süß, mit kräftigem Renettenaroma:

Schöner aus Hadeln (Fiehn): Lokalsorte: Septemberapfel, leuchtend rot-gelb gestreift, gesund robust:

Schöner aus Haseldorf (Haseldorfer Prinz): Genußreife 10-02, sehr robuste, gesunde, starkwüchsige norddeutsche Sorte, aromatisch, süß-säuerlich:

Schöner von Herrenhut: (S) um 1880, Herrenhut, Genußreife: 10-02, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, mittelfest, saftig, wenig gewürzt, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis:

Schöner von Nordhausen: 1. Hälfte 19. Jahrhundert, Nordhausen, Genußreife: 01-04, Frucht: gelblichweiß, mittelfest, feinzellig, saftig, süßsäuerlich, schwach aromatisch, wohlschmeckend:

Schöner von Pontoise: 1881, Frankreich, Genußreife 11-03:

Schöner von Wiedenbrück: um 1900, Wiedenbrück/Westfalen, Genußreife: 10-02, guter Geschmack, gutes Aussehen, widerstands-fähig gegen Krankheiten und Schädlinge, vor allem gegen Schorf, Ertrag früh, reich und regelmäßig:

Seestermüher Zitronenapfel: Genußreife: 11-01, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: hellgelblichweiß, ziemlich fein, locker, saftig, nicht merklich gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süß:

Seidenhemdchen: Weißes-, 01-06, fein, oft etwas zäh, saftig, zimtartig gewürzt, süß

Siemer Apfel: Lokalsorte bei Sulingen, Boskoop ähnlich, allerdings sehr große Frucht mit anderer Schalenfarbe: grün mit rotem Bauch, lagerfähig, robust, gesund:

Signe Tillisch: 1866, Dänemark, Genußreife: 09-11, Fruchtfleisch: grünlichweiß, weißgelblich, weich, locker, feinzellig, saftig, süß mit zurücktretender Säure, harmonisch, edelaromatisch:

Sommer-Ananas (Fiehn):

Spätblühender Tafelapfel: Genußreife: 10-02, kleiner, gelber ,leicht geröteter säuerlicher Apfel.

Später Prinz, Strohsahl (Fiehn):

Spartan: (S) Genußreife: 11-03, Fruchtfleisch: weiß, ausreichend saftig, wenig Aroma. Geringer Säuregehalt bei hohem Zuckeranteil.

Stahls Winterprinz: (S) Genußreife: 10-02, Ananas Aroma, robust, gesund, süß, fruchtig aromatisch

Starks Earliest: 1950 USA: Genußreife: ab Juli geringe Haltbarkeit, Fruchtfleisch: weiß, fest, sehr aromatisch, mit erfrischender Säure.

Stedinger Prinz: siehe Prinzenapfel

Steierischer Marschansk: Genußreife: 12-04, Klein gelbe Frucht mit roter Backe. Tafelapfel

Stina Lohmann: Genußreife: 01-06, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fest saftig, edel-süßweinig, robuste, widerstandfähige Sorte.

Süßapfel (Hohenmoor): große Frucht, saftig, süß, robust, gesund, früh, lange und reich blühend:

Süßapfel (Schwaförden): evtl Schöner aus Vierlanden, große Frucht, süß und saftig, robust, gesund jedes Jahr tragend

Süßer Prinz (H.-J. Bannier): Genußreife: 09-11, Fruchtfleisch:

Suislepper (Türschmann): (S) Genußreife: ab 08 –09, Fruchtfleisch: weiß, locker, saftig, süßweinig, himbeerartig gewürzt. Für einen Frühapfel überraschend guter Geschmack.

Sulinger Grünling: Genußreife: 01-07, Frucht: groß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, nicht sehr saftig, nicht gewürzt, milde Säure bei vorherrschendem Zuckergehalt:

Syker Dauerapfel: Genussreife 10-08, leicht säuerlich, fest, saftig,

Taubenapfel (Nienstedt):

Taubenapfel früh (Türschmann): (S)

Taubenapfel: weiß, früh: Genußreife 09-12, sehr früher Taubenapfel, ganz weißes, aromatisches Fleisch, Fundort Raum Hoya

Tiefenblüte (rot, Niedersachsen): Genußreife: 10-04, Fruchtfleisch: grüngelblich, fein, saftig, gewürzt. Etwas vorherrschende, angenehme Säure bei ausreichendem Zuckergehalt.

Transparent von Croncels: Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: gelblichrosa, locker, saftreich. Angenehm süßweinig Aroma.

Tumanga: siehe auch Auralia

Turgauer Weinapfel: Genussreife 10-11, fest saftig, süßsäuerlicher Apfel

Uelzener Kalvill:(S) Genußreife: 01-06, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, ausreichend saftig.

Uelzener Rambur: (S) Genußreife: 09-11, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fest, süßlich, saftig, sehr aromatisch.

Undine: Genußreife: 02-04, Fruchtfleisch: grünweißlich, saftig, angenehm säuerlich-süßes Aroma.

Uphuser Tietjen Apfel: (S) Lokalsorte aus dem Raum Achim-Uphusen, vom Lehrer in Uphusen im vorige Jahrhundert aus einem Kern gezogen: mild, süß-säuerlich, Herbstapfel, robust gesund:

Von Zuccalmaglios Renette: 1878, Grevenbroich/Rheinland, Genußreife: 11-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß bis grünlichweiß, fein, saftig, edel renettenartig gewürzt, harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis:

Wachendorfer Renette: (S) Genußreife 10-02, Fruchtfleisch: fest, süß, fruchtig aromatisch, Verwechsler zum Krügers Dickstiel

Wagener Apfel: Genußreife: 11-02, Fruchtfleisch: gelblichweiß, zart, sehr saftig, zimtartig gewürzt. Feine Säure bei hohem Zuckergehalt.

Weidners/Orleans Renette, Langenbiebe: Genußreife: 11-03, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, edel zitronenartig gewürzt, Wenig vorherrschende, angenehme Säure bei hohem Zuckergehalt.

Weißer Kanada Renette: Genußreife: 01-05, Fruchtfleisch: gelblich oft grüngelblich, fein, saftig, renettenartig gewürzt. Wenig vorherrschende Säure bei hohem Zuckergehalt.

Weißer Astrachan: Genußreife: 07-08, Fruchtfleisch: weiß, fein, etwas locker, saftig, rosenapfelartig gewürzt. Vorherrschende angenehme Säure bei niedrigem Zuckergehalt.

Weißer Taubenapfel, Früh: Genußreife: 09-11, weißes Fleisch, sehr saftig und süß-aromatisch

Weißer Winterglockenapfel: (S) Schweiz, Genußreife: 02-06, Frucht: groß bis mittelgroß, Fruchtfleisch: weiß, fest, nicht sehr saftig, erfrischende Säure:

Weißer Wintercalville: Genußreife 11-03, aromatisch, süß-säuerlich, Frucht groß bis mittel, Kalvillartig geformt.

Westfälischer Gülderling: Genußreife 10-02, sehr schöne, gesunde, robuste Sorte, angenehm aromatisch, festes Fleisch, fault nicht!

Wettringer Taubenapfel: Genußreife: 10-12, Frucht: klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch: weiß, saftig, süßsauerlich:

Wilstedter Apfel (Fiehn), Lokalsorte (S)

Wiltshire: Genußreife : 11-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, halbfein, saftig, wenig gewürzt. Etwas vorherrschender Zuckergehalt.

Winderatter (Fiehn), Lokalsorte:

Winterbananenapfel: Genußreife: 01-04, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, wenig Aroma, ausgewogenes Säure Zuckerverhältnis.

Winterprinz (Kirchtimke): Genußreife: 12-03, Fruchtfleisch: grünlichgelb, fein, saftig, angenehm gewürzt. Vorherrschende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt.

Winterprinz (Riebesehl, HB): lange lagerfähiger Prinzenapfel, typisch aromatisch

Winterstettiner: Genußreife: 01-04-06, Fruchtfleisch: grünlichweiß bis gelblichweiß, mittelfein, saftig, wenig gewürzt, ziemlich süß bei geringem Säuregehalt:

Wohlschmecker aus Vierlanden: (S) Lokalsorte im Raum Vierlanden, starkwüchsig, gesund, robust, Genußreife 09-01:

Wurster Marschapel (Fiehn):

Zabergäu Renette: Graue Renette, bräunlich schimmernd, robust, guter Lagerapfel

Zigeunerin: Genußreife: mittelfrüh, Fruchtfleisch: grob, grünlichgelb, säuerlich.

Zitronenapfel (Froböse, Barenburg): (S) Früh, reift mit dem Augustapfel, eher flachrund, sehr saftig, säuerlich, bleibt saftig, wird nicht mehlig wie Klarapfel

Zitronenapfel, Renette: Spät, E10-02 Genußreife, fest, saftig säuerlich, aromatisch, Frucht: gelbe Grundfarbe mit roten Streifen

Zwiebelapfel: schon vor 1700 bekannt. Genußreife: 11-04, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, wenig saftig, nicht stark gewürzt. Vorherrschende Säure bei unterschiedlichem Zuckergehalt.

Birnensorten:

Alexander Lucas (1870): Genußreife: 11-12, Fruchtfleisch: weiß, sehr saftig, halbschmelzend, schwaches Aroma, süß.

Alexandrine Doillard: 1849, Frankreich, Genußreife: Ende 10-11, Frucht: mittelgroß bis groß, Fruchtfleisch: weiß, halbflein, halbschmelzend, würziger Zuckergeschmack:

Alte Koch- und Einweckbirne (Fiehn): Typ Marktfahrer (Erwin Ruch)

Bergamotte Thouin: Genußreife: 10, Fruchtfleisch: gelblichweiß, körnig, saftreich, rauschend, von süßem nur schwach gewürztem Geschmack:

Beurre gris (Fuhrmann, HB): Gute Graue Birne

Boscs Flaschenbirne (1800): Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig. Geschmack sehr süß, fein gewürzt.

Brauner (Kaiser) Lukas (Nienstedt): Spätbirne, robust, zum Verzehr und zum Einkochen:

Bristol Cross: Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: fast weiß, schmelzend, süßaromatisch.

Bunte Julibirne: um 1867, Frankreich, Genußreife: Juli-Anfang 08, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: weiß, etwas grob, saftig, Geschmack angenehm, ohne ausgeprägtes Aroma:

Clairgeau´s Butterbirne: 1848, Frankreich, Genußreife: 11-01, Fruchtfleisch: weiß, fein, schmelzend, butterig, saftvoll, stark gezuckert und sehr angenehm gewürzt:

Clapps Liebling: Genußreife: 08-09, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, süß, mild säuerlich.

Conference: 1884, England, Genußreife 10-11, Fruchtfleisch: von der Schale her grünlich- bis gelblichweiß, zum Kernhaus lachsgelblich, weich vollschmelzend, zuckermelonenartig, sehr saftig, süß, kaum säuerlich, schwach, angenehm würzig:

Dickstengelige (Fiehn):

Doppelte Philippsbirne: Belgien, Genußreife: 11-01, Fruchtfleisch: fein, saftig, zart, angenehm süß mit milder Säure:

Dr. Jules Guyot (1875): Genußreife: 09, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, schmelzend, süßsäuerlich, angenehm gewürzt.

Englische Königin:

Esperenz Bergamotte: Genußreife: 02-04, Fruchtfleisch: weiß, leicht gerötet, sehr fein schmelzend, saftreich.

Esperens Herrenbirne: Genußreife: 09, Fruchtfleisch: mattweiß, manchmal ein wenig grünlich, sehr fein, kaum um das Kernhaus etwas feinkörnig, ganz schmelzend, von süßem, bergamottartigem, delikatem Geschmack

Feigenbirne (Tümmel, Osterbruch, Fiehn): Genußreife: Mitte bis Ende 09, Frucht: groß, Fruchtfleisch: weiß, sehr saftig, halbschmelzend, angenehme Säure mit feiner Würze:

Forellenbirne (Bischoff): um 1806, Halle a. d. Saale, Genußreife: 11-01, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: weiß, fein, saftig, schmelzend, angenehm süßsauerlich mit melonenartigem Aroma:

Frühe aus Trevoux (1862): Genußreife: ab August, nur haltbar zwei bis drei Wochen, Fruchtfleisch: weiß, schmelzend, sehr saftig. Süßsauerlich gewürzt.

Frühe Birne (Nienstedt): Reife E06/07, süß aromatisch, robust:

Frühe Koch- und Einweckbirne (Tümmel, Osterbruch), Typ Marktfahrer:

Gelbe, buttrige Septemberbirne (Van ´t Hull): bei Nienburg, sehr leckere, alte Sorte

Gelb-rote September Birne (Van ´t Hull):

Gellerts Butterbirne: Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: gelbweißlich, mittelfest, schmelzend sehr saftig süßsauerlich mehr oder weniger aromatisch.

Giffard´s Butterbirne: Genußreife: August, Fruchtfleisch: gelblichweiß, feinzellig, butterhaft, sehr saftig, süß, mildsauerlich.

Gräfin von Paris: Ende 19. Jahrh., Frankreich, Genußreife: 12-01-02, Fruchtfleisch: grünlich- bis gelblichweiß, feinkörnig, griesig, schmelzend oder halbschmelzend, saftig, süß, gering säuerlich, schwach aber typisch gewürzt:

Gris-Birne: Grau-braune Septemberbirne, die sehr gut zum Einkochen bzw. für das Gericht „Birnen-Bohnen und Speck„ verwendet werden kann:

Grise Birne (Herbort, Dörverden): siehe Gris Birne

Grise-Birne (Mertins): siehe Gris Birne

Gute Graue Birne: Genußreife: 09, Fruchtfleisch: mattweiß, saftvoll, schmelzend oder butterhaft, von erhabenem, mit feiner Säure gemischtem süßem Bergamottgeschmack:

Gute Luise von Avranches (1778): Genußreife: 10-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, sehr fein, angenehm süß.

Haferbirne (Fiehn): Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: süß, saftig, schmelzend.

Herzogin Elsa: um 1885, Schloß Wilhelma bei Stuttgart, Genußreife: Ende September bis Mitte Oktober, Frucht: groß bis sehr groß, Fruchtfleisch: schmelzend, saftreich, angenehm süß und fein gewürzt:

Herzogin Olga:

Holländische Zuckerbirne (Feigenbirne) (Völsch): Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: weiß, Geschmack würzig und süß.

Honigbirne (Fiehn): um 1750, Genußreife: Mitte Juli bis Mitte August, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, halbschmelzend, saftig, süß mit schwacher Säure, kräftige zimtartige Würze:

Honigbirne (Bischoff, Altenfelde): Genußreife: ab Ende Juli. Haltbarkeit 2 Wochen. Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, Geschmack süß mit schwacher Säure und zimtartiger Würze.

Josephine von Mecheln: 1830, Genußreife: 01-03, Fruchtfleisch: gelblichweiß, um das Kernhaus häufig gerötet, sehr fein, schmelzend, saftreich, angenehm gewürzt, weinsäuerlich-süß:

Kaneelbirne (Regional oft als Straßenbaum und in Hausgärten zu finden): Sehr robuste Sorte, ähnlich wie Gute Graue Birne, jedoch etwas breiter, größer und hellgoldgelb in der Schale:

Kober-Birnen: Um 1900 gepflanzt:

Kober, Eydelstedt: Große, gelbe, längliche Birne m. braunen Punkten, Einkochbirne:

Kober, Eydelstedt: Kleine, frühe, süße, gelbe Birne:

Kober, Eydelstedt: Kleine, grüne, rel. runde frühe Birne, sehr guter Geschmack:

Kober, Eydelstedt: kl. längliche, gelb-rote Birne, Petersbirne ähnlich

Kober, Eydelstedt: Kleine, runde Kochbirne

Köstliche von Charneu: um 1800, Belgien, Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: gelblichweiß, weich, butterig, schmelzend, saftig, kräftig süß, schwach säuerlich, feinwürzig wohlschmeckend:

Königstafelbirne: Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: weiß, fein schmelzend saftig, angenehm gewürzt.

Le Lectier: Genußreife: 11-12, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein schmelzend, sehr saftig. Geschmack fein herb, süß, leicht gewürzt.

Madame Verte: um 1810, Belgien, Genußreife: 11-01, Fruchtfleisch: lachsgelb oder weißlichgelb, halbschmelzend bis schmelzend, feingrießig, körnig um das Kernhaus, saftig, süß, fein weinsäuerlich, zart bis kräftig aromatisch:

Minister Doktor Lucius: Genußreife: 09-10, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftig, Geschmack angenehm erfrischend, gewürzt und süß.

Mostbirne: Lokalsorte, Reife: Mitte bis Ende Oktober, bis 11 haltbar, Frucht: klein, Fruchtfleisch: weißlich, fest, halbschmelzend, leicht bananenartiger Geschmack:

Muskateller Birne: Thüringen oder Sachsen, gute Sommerbirne, Frucht: klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch: halbschmelzend, saftig, gelblichweiß, ausgeprägt gewürzt, würziger Geruch:

Neue Poiteau: um 1840, Belgien, Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: grünlichweiß, fein saftig, schmelzend, feinsäuerlich, süß, etwas gewürzt:
Niensted

Nordhäuser Winterforelle: Nordhausen, Norddeutschland, Genußreife: 01-03, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: weiß, schmelzend, angenehm würzig und süß

Pastorenbirne (1760): Genußreife: 10-01, Fruchtfleisch: gelblichweiß, halbschmelzend, saftig, schwache Süße bei kräftiger Säure und schwachem Aroma.

Petersbirne: siehe Honigbirne

Pfundsbirne Karstens, (Buchhorst):Auch großer Katzenkopf: Genußreife: 12- 05, Fruchtfleisch: fest, gelblichweiß, sehr saftig. Nur im gekochtem Zustand wohlschmeckend.

Pfundsbirne Rode, (Bassum): siehe oben

Prinzessin Marianne: um 1800, nach holländischer Königstochter benannt, Genußreife: Ende September bis Mitte Oktober, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: gelblichweiß, saftig, schmelzend, säuerlich bei geringem Zuckergehalt mit zartem Aroma:

Prinzessin von Lübeck, Sommerprinzessin:

Purzelbirne (Dörpel): Grün zum Kochen, Trocknen etc.:

Purzelbirne (Zethlingen): Genußreife: 08-09, Fruchtfleisch: gelblich, fest, süß, aromatisch, leicht honigartiger Geschmack.

Regentin: seit 1758, Belgien, Genußreife: 11-12-1, Fruchtfleisch: gelblich bis gelblichweiß, feinkörnig, zart, schmelzend, vollaftig, süßweinig, würzig, zu den geschmacklich edelsten Winterbirnen gehörend:

Rote Bergamotte: alte französische Sorte, Genußreife: Ende September bis Oktober, Frucht: mittelgroß, Fruchtfleisch: weißlich, oft rötlich schimmernd, saftig, schmelzend, angenehm gewürzt und fein säuerlich:

Saint Germain (Winterbergamotte): sehr alte Sorte, Frankreich, Genußreife: 11-01, Fruchtfleisch: mattweiß, etwas grobkörnig und steinig, doch saftvoll, butterhaft, von erquickendem, sehr angenehmen, durch feine Säure erhabenen Geschmack:

Senfbirne (Karstens, Buchhorst): graue Birne, süßsäuerlich, zum Einkochen.

Senfbirne (Nienstedt): graue Birne, süßsäuerlich, zum Einkochen.

Späte Gute Graue Birne: bei Nienburg gefunden, ähnlich G. G. aber später reifend

Speckbirne (Bremer): Große brauen Birne zum Kochen, sehr stark wachsend:

Tongern (1825): Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, angenehmer süßer Geschmack, harmonisches Zucker-Säure Verhältnis.

Triumpf von Wien: Genußreife 09. Haltbar nur 2 Wochen, Fruchtfleisch: weiß, fein, zart schmelzend, saftig.

Ulmer Butterbirne: Lokalsorte aus der Gegend von Ulm, Genuß-reife: Mitte bis Ende Oktober, Frucht: mittelgroß, Frucht-fleisch: gelblichweiß, saftig schmelzend, angenehm gewürzt, süß:

Vereinsdechantsbirne (1840): Genußreife: 10-11, Fruchtfleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, sehr saftig. Geschmack ungewöhnlich gut und süß.

Williams Christbirne (1770): Genußreife: 09, Fruchtfleisch: gelblichweiß, sehr fein, schmelzend, saftig. Geschmack sehr ausgeprägt, süß und kräftig muskatartig gewürzt.

Zitronenbirne: (Weiße Herbstbutterbirne); Genußreife: 10. Danach 3 Wochen haltbar. Fruchtfleisch: weiß, saftig schmelzend. Geschmack angenehm süß, mandelartig.

Kirschen:

Büttners Rote Knorpelkirsche (1800): Reifezeit: Mitte bis Ende Juli, Fruchtfleisch: hellgelb, fest, mäßig saftig, wohlschmeckend, süß mit ausreichender Säure und sehr würzig.

Dönissens Gelbe Knorpelkirsche: Reifezeit: Ende Juni, Fruchtfleisch: mäßig fest, hellgelb, vorherrschend süß mit etwas bitterem Beigeschmack, saftig, nicht würzig.

Frau David Süßkirsche: dunkelrote, späte Knorpelkirsche robust gesund mit vorzüglichem Aroma.

Hedefinger Riesenkirsche (1850): Reifezeit: Mitte bis Ende Juli, Fruchtfleisch: fest, knorpelig, sehr wohlschmeckend und würzig, süßsauerlich, mittelsaftig.

Heinemanns Rubin Weichsel: 4. bis 5. Kirschwoche, um 1920 in Mötzlich gefunden, Suerkirsche

Herzkirche (Ehlers): Reifezeit: Anfang Juli, rote Frucht, süß, leicht würzig

Herzkirsche Grützmann:

Glaskirsche, spät:

Große Schwarze Knorpelkirsche (1540): Reifezeit: Anfang bis Mittel Juli, Fruchtfleisch: fest, sehr süß, feinsauerlich, würzig.

Karneol: Sauerkirsche Monilia resistent

Kassins Frühe Herzkirsche (1860): Reifezeit: Mitte bis Ende Juni, Fruchtfleisch: weich, sehr feiner Geschmack, saftig.

Königskirsche:

Koröser Weichsel: Sauerkirsche sehr gesund robust, resistent gegen Monilia

Kronprinz zu Hannover:

Ludwige Frühe Sauerkirsche: robust, gesund, braucht Bestäubersorte

„Luis,-Kirsche: dkl. rote Knorpelkirsche, spät, sehr aromatisch, große Früchte.

Regina: Reifezeit: Mitte bis Ende Juli, Fruchtfleisch: fest, knorpelig, mäßig saftig, wohlschmeckend süß, schwach säuerlich.

Schneiders Späte Knorpelkirsche: Reifezeit: Mitte Juli, Fruchtfleisch: hart, knorpelig, vollreif wohlschmeckend süß, wenig säuerlich mit Würze, mäßig süß.

Schwäbische Weinweichsel: sehr robuste, gesunde Sorte, Monilia resistent, selbstfruchtbar, aromatisch auch für ungünstige Standorte

Sulinger Gelbe Süßkirsche, frühe Glaskirsche, gesund, ertragreich.

Valeska: Süßkirsche, große Herzkirsche, seit 1954 entstanden, platz- und transportfest, 4. Kirschwoche, hohe und regelmäßige Erträge, mittlere Standortansprüche.

Pflaumen:

Anna Späth (1870): Reifezeit: Ende September, Fruchtfleisch: goldgelb, saftig, süß, aromatisch mit feiner Säure.

Blaue Französische Pflaume Nienstedt: Späte, große, längliche Pflaume, Reifezeit: Anfang 09, Fruchtfleisch: fest, gelb, saftig, süß, sehr aromatisch.

Blaue Pflaume Strohsahl (Fiehn): Reifezeit: Ende September, Fruchtfleisch: goldgelb, fest, süß.

Bry: Reifezeit: Ende 08, Fruchtfleisch: gelblich, fest, süß

Bühler Frühzwetsche (1840): Reifezeit: Anfang bis Ende August, Fruchtfleisch: grüngelblich, saftig, süßsauerlich, wässrig.

Doppelte Hauszwetsche: Reifezeit: Anfang September bis Ende Oktober, Fruchtfleisch: goldgelb, fest, süßsauerlicher feiner und würziger Geschmack.

Ersinger Frühzwetsche (1930): Reifezeit: Ende 07, Fruchtfleisch: saftig, süß-sauerlich, gut gewürzt.

Gelbe Eierpflaume: Reifezeit: Anfang bis Mitte September, Fruchtfleisch: goldgelb, süß, saftig, sehr aromatisch.

Gelbe Eierpflaume (Duddenhausen): gut auf Sandboden: siehe oben

Graf Althans Reneclode (1850): Reifezeit: Ende August bis Mitte September, Fruchtfleisch: goldgelb, fest, sehr saftig und aromatisch, süß mit feiner Säure.

Große Grüne Reneclode: Reifezeit: Mitte August bis Mitte September, Fruchtfleisch: trüb, gelb, saftig, weich, Geschmack sehr süß, aromatisch, kaum sauer.

Große Grüne Reneclode Typ Frohn: siehe oben

Hauszwetsche: Reifezeit: Ende September bis Mitte Oktober, Fruchtfleisch: gelb, fest, saftig, sauerlich, süß, edelartig gewürzt.

Hauszwetsche Nienstedt: Reifezeit : Mitte Juli bis Anfang August, Fruchtfleisch: hellgelb, süß saftig.

Hauszwetsche, wurzelecht: Reifezeit: Anfang bis Mitte September, Fruchtfleisch: gelb, fest, saftig, süß.

Italienische Zwetsche: Reifezeit: September, Fruchtfleisch: bräunlichgelb, saftig, kräftiger aromatischer süßsauerlicher Geschmack.

Kirkes Pflaume: Reifezeit: Mitte bis Ende September, Fruchtfleisch: grüngelblich, saftig, sehr süßlicher würziger Geschmack.

Königin Victoria (1844): Reifezeit: Anfang bis Mitte September, Fruchtfleisch: gelblich honigfarben, sehr saftig und würzig,

Nancy Mirabelle: Reifezeit: Mitte bis Ende August, Fruchtfleisch: dunkelgelb, sehr süß, aromatischer mirabellenartiger Geschmack.

Ontario Pflaume: Reifezeit: Anfang bis Mitte August, Fruchtfleisch: fest, hellgelb, süß, wenig Würze.

Opal: Reifezeit: Anfang bis Mitte August, Fruchtfleisch: goldgelb, mittelfest, süßlicher Geschmack mit wenig Säure

Ortenauer Zwetsche: Reifezeit: Ende August bis Mitte September, Fruchtfleisch: grüngelb bis tief gelb, saftig, fest, wenig ausgeprägter Geschmack.

Ouillins Reneclode (1850): Reifezeit: Mitte bis Ende August, Fruchtfleisch: fest, gelbrötlich, süßer Geschmack ohne besonderes Aroma.

The Czar (1890): Reifezeit: Anfang August bis Mitte September, Fruchtfleisch: hellgelblich, saftig, sehr süß, würzig erfrischend.

Wangenheims Frühzwetsche (1837): Reifezeit: Ende August bis Mitte September, Fruchtfleisch: rotgelblich, sehr süß, saftig, würziger Geschmack.

Zimmers Frühzwetsche: Reifezeit: Ende Juli bis Anfang August, Fruchtfleisch: orangefarbig, fest, saftig, süßsauerliches sehr angenehmes Aroma.

Pfirsiche:

Aus Kern gezogene: robuste, wohlschmeckende weißfleischige Sorte

Kernechter aus dem Vorgebirge: auch Roter Ellerstädter genannt: robuste, gesunde, weißfleischige Sorte

Rekord aus Alfter; nicht anfällig für Krankheiten, guter Boden und viel Wasser nötig, mittelgroße Frucht Fruchtfleisch gelblich-weiß, Ende 8 bis A9 reif, feinsäuerlich mit ansprechendem Pfirsich-aroma, steinlösend.

Roter Ellerstädter: Um 1870 von Fritz Ellerstadt aus freier Abblüte gewonnen, sehr starker Wuchs, breit ausladend, wenig anfällig für Krankheiten, Reife Mitte September, mittelgroße Frucht, Fleisch weiß-grün, um den Stein deutliche rot gefärbt, saftig, herb, steinlösend, Haut abziehbar

Weinbergpfirsich: rotfleischig, kleine Fruchtsorte, sehr aromatisch, robust und gesund.

Quitten:

Bereczki- Birnenquitte: Reifezeit Ende 9 Anfang 10, bis Mitte 11 verwertbar , Fruchtfleisch gelblich beim kochen rötlich süß fad aromatisch.

Champion (Meisterquitte): Reifezeit Mitte bis Ende Oktober verwertbar bis Ende November Birnenförmig, Fruchtfleisch hellgelb saftig fest aromatisch

Konstantinopeler Apfelquitte: Reifezeit: Ende Oktober, groß, apfelförmig, öfter auch breit birnenförmig, unregelmäßig geformt, Fruchtfleisch: weißgelblich

Portugiesische Birnenquitte: Reifezeit: Ende Oktober, groß, birnenförmig, am breitesten in der Mitte, Fruchtfleisch: weißgelblich, saftig.

Riesenquitte von Leskovac, Apfelquitte: Reifezeit: Mitte Oktober, groß bis sehr groß, Apfel und birnenförmig, Fruchtfleisch: weiß, gutes Aroma.

Vranja: Reifezeit: Mitte Oktober, groß bis sehr groß, birnenförmig, Fruchtfleisch: hart, hellgelb, leicht süßsauerlich.

Wissenswertes über uns:

Unsere Baumschule betreibt ökologischen Landbau gemäß der VO (EWG) Nr. 2092/91. Wir wirtschaften mit einer Standort-gerechten Sortenwahl und mechanischer Bodenbearbeitung zur Eindämmung des Wildkrautbewuchses. Naturgemäße Düngung, Mulchen des Bodens und die Förderung von Nützlingen sind für uns ebenso selbstverständlich, wie der vollständige Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenbehandlungsmittel.

Wir bieten alle Obstbäume als Busch, Halbstamm, $\frac{3}{4}$ Stamm und Hochstamm an.

Alle Apfelorten sind auf Bittenfelder Sämling, Grahams Jubiläumsapfel Sämling oder Antonowka veredelt, alle Birnensorten haben als Unterlage Kirchensaller Mostbirne. Diese garantieren ein gesundes, kräftiges Wachstum auf fast allen Standorten und eine lange Lebensdauer (bis zu 150 Jahren) der Bäume. Unser Sortiment umfasst zirka 300 Apfel- und 90 Birnensorten.

Kirschen werden bei uns auf Vogelkirsche F12/1 oder COLT veredelt. COLT ist eine Unterlage, die in der Jugend stark und mit zunehmendem Alter immer schwächer wächst, so dass die Krone nur mittelgroß wird.

Wir halten aber eine geringe Sortenanzahl auf schwachwachsenden Unterlagen vorrätig. Die Unterlagen Typen bei den Äpfeln sind (MM106 und M9), bei den Birnen (Pyrodvars), und bei den Kirschen (GiSelA5). Diese Bäume sind speziell geeignet für Kunden mit kleine Gärten

Zur Pflaumenveredelung setzen wir INRA 2 ein, die für die hiesigen Bodenverhältnisse sehr gut geeignet ist und den Geschmack der Früchte positiv beeinflusst.

Auf Wunsch veredeln wir auch Ihre eigene Apfel- oder Birnensorte auf Bittenfelder Sämling bzw. Kirchensaller Mostbirne (oder auch andere Obstsorten auf den gewünschten Unterlagentyp).

Gerne beraten wir Sie, wenn Sie eine Obstwiese anlegen, bzw. standortgeeignete, alte Sorten in Ihrem Obstgarten pflanzen möchten. Weiterhin planen wir naturnahe Gärten und Gärten im Englischen Stil. Wir entwerfen eigene Kompositionen aus Stauden und Rosen mit einem grünen Rahmen und der passenden Pflasterung dazu. Auch die Ausführung der Pläne ist ein Teil unseres Betriebszweiges. Gerne zeigen wir Ihnen Referenzen von zufriedenen Kunden. Sprechen Sie mit uns!

Als weiteren Zweig unseres Betriebes bewirtschaften wir Hochstamm-Obstwiesen mit jungem und altem Baumbestand. Zur Zeit der Obstsaison können Sie bei uns Beerenfrüchte aller Art und Obstfrüchte von den historischen Obstsorten bekommen. Fruchtarten sind Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Quitten und Wildfrüchte wie Mispeln, Schlehen und Felsenbeere.

Unsere CODE-NUMMER lautet: DE-ÖKO-012,
geprüft durch [AGRECO](#), Bioland-Betrieb-Nr. 30 90

Wegbeschreibung

Aus Richtung Bremen:

B6 über Syke, Richtung Asendorf, in Asendorf, rechts abbiegen Richtung Sulingen, Hohenmoor bei Bäcker Niemeyer, Zahnarzt, genau 3,3 km immer geradeaus fahren.

Sie passieren Ortsausgang Richtung Mellinghausen, immer weiter geradeaus fahren

Dann sieht man in der Ferne rechts ein Bushalteshäuschen aus Holz und an der Straße sind links und rechts Bushaltestellen, dort auf Höhe des Bushalteshäuschens, nach genau 3,3 km links abbiegen in die Straße: Im Rahden, darunter steht Schützenhaus. Die Straße im Rahden lange Zeit immer weiter geradeaus fahren bis zur Querstraße Uepser Heide, dort trifft man wieder auf ein Bushalteshäuschen aus Holz und dort sieht man auch schon geradeaus die Baumschule, links abbiegen, dann 2. Einfahrt rechts. Sie sind angekommen!

Aus Richtung Hannover-Nienburg/Weser:

B6 über Nienburg/Weser, Richtung Bremen durch Asendorf fahren, in Asendorf links abbiegen Richtung Sulingen, Hohenmoor bei Bäcker Niemeyer, Zahnarzt, genau 3,3 km immer geradeaus fahren.

Sie passieren Ortsausgang Richtung Mellinghausen, immer weiter geradeaus fahren

Dann sieht man in der Ferne rechts ein Bushalteshäuschen aus Holz und an der Straße sind links und rechts Bushaltestellen, dort auf Höhe des Bushalteshäuschens, nach genau 3,3 km links abbiegen in die Straße: Im Rahden, darunter steht Schützenhaus. Die Straße im Rahden lange Zeit immer weiter geradeaus fahren bis zur Querstraße Uepser Heide, dort trifft man wieder auf ein Bushalteshäuschen aus Holz und dort sieht man auch schon geradeaus die Baumschule, links abbiegen, dann 2. Einfahrt rechts. Sie sind angekommen!

Bestäubung:

Nr.	Apfelsorte	Blütezeit	geeignete Befruchter / Pollenspender
01	Akane	mf	21, 28
02	Alkmene	f	09, 21, 34,
03	Ananasrenette	mf	09, 21
04	Berlepsch	mf	09, 34
05	Biesterfelder Renette	mf	04, 09, 15, 21, 34
06	Bohnapfel	mf	09, 21
07	Brettacher	sp	12, 18, 21
08	Champagner	sp	09, 18, 21, 34
09	Cox Orange	mf-msp	02, 04, 12, , 21, 34
11	Dülmener Rosenapfel	mf	09, , 39
12	Elstar	msp	09, 18, 34, 41, , 44
13	Finkenwerder	mf	09, 12, , 21, 34, ,
15	Geheimrat Oldenburg	f	09, 34, 39
16	Gelber Edelapfel	sp	09, 21
17	Gewürzluiken	sp	08, 18, 21, 30, 56
18	Gloster	sp	09, 13, , 28, 56
20	Goldrenette von Blenheim	msp	09, 28, 39
21	Goldparmäne	msp	02, 04, 09, 39
22	Grahams Jubiläum	sp	18, 41
23	Gravensteiner	f	04, 09, 21, 34, 39,
25	Hauxapfel	mf	02, 09,15, 21, 34
26	Holsteiner Cox	mf	12, 21, 29, 30, 33, 34
27	Horneburger	sp	09, 18, 21, 29, 30, 56
28	Idared	mf	04, , 21, 34, 56
29	Ingol	mf	09, , 21, 33, 34

30	Ingrid Marie	msp	09, , 21, 34
31	Jacob Fischer	f	02, 04, 21, 34, 44, 53
32	Jacob Lebel	msp	09, 30, 41, 46
33	Jamba	f	02, 09, 29, 30, 34, 39,
34	James Grieve	f	02, 04, 09, 21, 28, , 56
36	Jonathan	msp	04, 09,, 21
37	Kaiser Wilhelm	mf	09, 21, 28, 46
39	Klarapfel	f	02, 09, 15, 21, 34,
40	Landsberger Renette	mf	02, 09, 21, 34, 39, 59
41	Laxtons Superb	msp	09,12,, 34
43	Mc Intosh	mf	09, , 21, 28, 34, 39
44	Melrose	msp	02, 09,12,18,, 34, 41
46	Ontario	msp	09, 15, 18, , 21, 34, 39, 50
47	Prinz Albrecht	msp	12, 18, 21
49	Roter Boskoop	f	02, 04, 09,18, 21, 28, 34,
50	Rote Sternrenette	sp	08, 09,18, 22
51	Schweizer Orangenapfel	mf	04, 09, 34
52	Signe Tillisch	f	02, 09, 10, 34
53	Stark Earliest	mf	, 21, 28, 56
56	Weißer Winterglockenapfel	mf	09,, 21, 28, 34
57	Winterrambur	msp	04, 08, 18, 21, 34,44
58	Zabergäu Renette	msp	09, 12, , 21, 39, 41
59	Zuccalmaglios Renette	mf	09, 15, 21, 34