

Beschreibung der Apfelsorten

Bohnapfel

weitverbreitete Most- und Wirtschaftssorte; der starkwachsende Baum ist anspruchslos und reichtragend
Eine empfehlenswerte Sorte für Obstwiesen, da sie mit wenig Pflege auskommt
Hervorragend geeignet für die Süßmost- und Obstweinherstellung
Baumreife Ende Oktober, Lagerfähigkeit bis Mai

Boikenapfel

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Früchte erst hart u. sauer, erst nach Lagerung weicher werdend;
weinsäuerlicher Geschmack; der Ertrag ist nicht übermäßig hoch, dafür aber regelmäßig.
Baumreife Mitte Oktober, Genußreife Januar bis Mai

Boskoop

Tafel- und Wirtschaftsapfel; sehr verbreitete Sorte für Frischverzehr und Verarbeitung;
starker Wuchs mit breiter Krone; Frucht saftig, aromatisch mit feinsäuerlichem Geschmack
Baumreife Anfang Oktober, haltbar bis Februar

Danziger Kantapfel

Tafel- und Wirtschaftsapfel; anspruchslose Sorte für Haushalt, Mosterei und Brennerei;
erfrischender, weinsäuerlicher Geschmack; Baumreife Mitte Oktober, haltbar bis Januar

Erbachhofer Mostapfel

Most- und Brennapfel, für Esszwecke ungeeignet; ideale Sorte für den extensiven Mostobstanbau;
wenig pflegebedürftig; Baumreife ab Ende September, Verarbeitung bis Oktober

Gelber Bellefleur

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Fruchtfleisch renettenartig und an Banane erinnernd gewürzt;
Baumreife Oktober, Genußreife Dezember bis Februar

Hauxapfel

Wirtschafts- und Mostapfel; vorherrschende, angenehme Säure; durch die Robustheit des Baumes und
der Frucht eine hervorragende Mostsorte; Früchte können ca. 2 Wochen unter dem Baum liegen;
Baumreife Mitte Oktober, Genußreife November bis März

Jakob Lebel

Wirtschafts- und Tafelapfel; gut zum Backen, Fruchtfleisch saftig, gewürzt mit angenehmer Säure;
robuste Sorte für den Anbau auf Obstwiesen; Baumreife Mitte September, lagerfähig bis Januar

Kaiser Wilhelm

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Fruchtfleisch fein, saftig, gewürzt, etwas vorherrschende Säure
bei hohem Zuckergehalt; sehr robuste und unempfindliche Sorte;
Baumreife Mitte Oktober, gute Lagerfähigkeit bis Februar

Landsberger Renette

Tafel- und Wirtschaftsapfel; säuerlich - süß mit feinem, zarten Aroma, sehr gut zur Süßmost- und
und Apfelweinbereitung; Baumreife Anfang Oktober, bis Januar lagerfähig

Luxemburger Renette

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Fruchtfleisch saftig, etwas renettenartig gewürzt; der Baum ist robust und widerstandsfähig; Baumreife Ende Oktober, Genußreife Februar bis Juli

Maunzenapfel

Wirtschafts- und sehr guter Mostapfel, zum Verzehr nicht geeignet; sehr fest und saftig mit hohem Säuregehalt; ideale Sorte für den extensiven Mostobstanbau; Baumreife Mitte Oktober, bis März lagerfähig

Nordhausen

Tafel- und Wirtschaftsapfel; gut geeignet zum Backen, Fruchtfleisch fest, saftig, süß-säuerlich angenehme Säure bei höherem Zuckergehalt; Baumreife Oktober, Genußreife Januar bis März

Ontario

Tafel- Wirtschaftsapfel; erfrischend, angenehm säuerlich, sehr saftig
Baumreife Mitte Oktober, Frischverzehr ab Januar, lagerfähig bis April

Porzenapfel

besondere Eignung als Mostapfel; robuste und widerstandsfähige Sorte
Baumreife Mitte Oktober, lagerfähig bis März

Remo

Mostapfel; neue Sorte, sehr resistent gegenüber Krankheiten; anspruchslos;
regelmäßiger, sehr hoher Ertrag; hoher Säure- u. Zuckergehalt;
Lagerung bis Ende November möglich

Roter Bellefleur

alte Tafel- und Wirtschaftssorte, die sich besonders durch gute Lagerfähigkeit auszeichnet
Fruchtfleisch saftig, fest, etwas süß; Lagerung bis Mai möglich

Roter Eisenapfel (Purpurroter Cousinot)

sehr alte Wirtschafts- und Mostsorte; in Bauerngärten früher häufig als Weihnachtsapfel angepflanzt
Baumreife Mitte Oktober, bei guter Lagerung bis Juni haltbar

Schöner von Wiltshire

alte englische Tafel- und Wirtschaftssorte; Fruchtfleisch fest und würzig, leicht säuerlich
Baumreife Mitte Oktober, lagerfähig bis März (welkt nicht !)

Winterrambour

alte, weit verbreitete Tafel- und Wirtschaftssorte; besonders für Obstwiesen geeignet;
Fruchtfleisch fest, saftig, leicht gewürzt mit ausgewogenem Zucker - Säure - Verhältnis
Baumreife Mitte Oktober, Genußreife November bis März

Beschreibung der Birnensorten

Gelbmöstler

wertvolle Mostbirne, gute Brennbirne; Frucht mittelgroß, saftig, süß; hoher Zucker-, Säure- und Gerbstoffgehalt; Baumreife Mitte September

Gellerts Butterbirne

robuste Herbstbirne zum Frischverzehr; sehr starkwüchsig; Frucht mittelgroß bis groß, sehr saftig weinwürziges, süßsäuerliches Aroma; Baumreife Ende September, ca. 3 - 4 Wochen haltbar

Großer Katzenkopf

gute Wirtschaftsbirne, gute Most- und Brennbirne mit hohem Mostgewicht; beliebte Kochbirne Früchte sehr groß (bis 250 g), nur in gekochtem Zustand wohlschmeckend Baumreife Ende Oktober, Genußreife ab Dezember bis April

Gute Graue Birne

gute Tafel- und Wirtschaftsbirne; sehr starker Wuchs; Frucht mittelgroß, saftig, zimtartig, angenehm süß - säuerlich; Baumreife ab Ende August, nur kurz lagerfähig

Luxemburger Mostbirne

wertvolle Mostbirne, beliebte Schnapsbirne; mittelstarkwüchsig; Baumreife Mitte Oktober, kann 1 bis 2 Monate gelagert werden

Madame Verte

Tafel- und Wirtschaftssorte mit guter Fruchtqualität und langer Haltbarkeit; mittelgroße, saftige und süße Frucht; Baumreife Mitte Oktober, Genußreife November bis Dezember

Nägelsches Birne

typische Lokalsorte der Eifel; liefert Birnenschnaps von hervorragender Qualität; Baumreife Mitte September, nur wenige Tage haltbar

Oberösterreichischer Weinbirne

wertvolle Sorte für Obstwein und zum Brennen; guter, sehr langlebiger Straßen- und Feldbaum Baumreife ab Mitte Oktober, haltbar bis Dezember

Pastorenbirne

früher stark verbreitete Tafel- und Wirtschaftssorte; Massenträger; Baumreife Mitte Oktober, gute Lagerfähigkeit bis Januar

Pleiner Mostbirne

robuste Most- und Brennbirne; Früchte liefern einen besonders feinen Süßmost Reife Mitte Oktober, Lagerfähigkeit der Früchte nur einige Tage

Schweizer Wasserbirne

robuste und anspruchslose Mostbirne; vielseitig verwendbar; wenig anfällig gegen Krankheiten wenig feuerbrandanfällig; guter Ertrag; wegen der schönen Krone und der Herbstfärbung auch wertvoll als Hausbaum

Sievenicher Mostbirne

bevorzugt als Most- und Brennbirne; sehr saftig mit kräftiger Säure und hohem Zuckergehalt Reife: Ende September, Haltbarkeit 1 - 2 Wochen

Beschreibung der Kirschen, Zwetschen und sonstigen Sorten

Büttners Rote Knorpelkirsche

helle, große Knorpelkirsche mit sehr hohen Erträgen; verträgt offene, windige Lagen;
Reife: 5. Kirschenwoche

Hedelfinger Riesenkirsche

sehr große, braunrote Knorpelkirsche; sehr hohe Erträge, aber später Ertragsbeginn;
Reife 4. bis 5. Kirschenwoche

Spätzwetsche "TOP"

sehr spät reifende Sorte mit gutem Geschmack; auch für offene und rauhe Lagen;
früher Ertragsbeginn und hohe Erträge

Hauszwetsche

wertvolle späte Sorte für alle Verwendungszwecke; stark und rasch wachsend;
wenig anspruchsvoll an Lage und Klima

Wangenheimer Frühzwetsche

robuste, frühe Sorte für den Hausgarten; sehr vielseitig verwendbar; frosthart in Blüte und Holz

Große Grüne Reneklode

große, kugelige, grüngelbe Frucht zum Frischverzehr, Marmeladen- und Kompottherstellung, Brennerei;
wegen ihrer nur mäßigen Frosthärte etwas wärmere, geschützte Standorte

Nancy Mirabelle

zum Frischverzehr, hervorragende Einmachfrucht, bevorzugt wird sie auch in Brennereien;
wegen der nur mäßigen Frosthärte sind wärmere und geschützte Lagen erforderlich

Walnuss

als unveredelte Sämlingsbäume, daher unterschiedliche Fruchtqualitäten und Erntemengen;
wegen der Spätfrostgefährdung nur für geschützte Lagen geeignet

Mispel

Zier- und Obstgehölz; als Strauch bis zu 3 m hoch und breit; anspruchslos; Frucht: 2 - 7 cm groß,
apfel- oder birnenförmig; zum dämpfen oder braten, Aufkochen zu Püree oder Kompott;
zur Beimischung zu Obstwein (Haltbarkeit, Geschmack); gut geeignet zum Brennen;
Schädlinge und Krankheiten sind weitgehend unbekannt.

Essbare Eberesche

Mittelgroße, sehr robuste, anspruchslose, gut im rauen Klima wachsende Bäume.
Die leuchtend roten, ca. 1 cm großen Früchte sind im Gegensatz zur normalen Eberesche bitterstofffrei.
Sehr hohen Vitamingehalt. Verwendung: Marmelade, Säfte, Naturheilmittel, Vogelfutter; Reife: August.