Alkmene

Herkunft: Eltern: „Geheimrat v. Oldenburg“ und „Cox Orange“; Deutschland, 1930 am Kaiser-Wilhelm-Institut für Züchtungsforschung gezielt für den erfolgreichen Anbau in trockeneren Gebieten gezüchtet

Frucht: mittelgroß, kugelig, teils kurz stumpfkegelig, seltener flach kugelig, oft etwas ungleichhälftig; Schale glatt, feinrau bis matt glänzend, mitteldick; Grundfarbe goldgelb; Deckfarbe gelborange bis orangerot, verwaschen bis marmoriert, darüber dunkler rot gestreift (3/4-4/4); teils zahlreiche Schalenpunkte, grau, breit hellgelb bis hellbraun umhöft, auffällig; optisch kaum von ihrer Vatersorte ‘Cox Orange’ zu unterscheiden

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fruchtfleisch gelblich-weiß; feinzellig mittelfest und knackig; Geschmack fein säuerlich, sehr aromatisch, erinnert an Cox Orange; sehr guter Tafelapfelapfel, Küche, Saft, Mus

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte bis Ende September; Genussreife: September bis November im Kühllager bei etwa +2° C bis Ende November lagerfähig mäßig guter Lagerapfel - sehr fäulnisanfällig, neigt zu Fleischbräune

Baumeigenschaften: mittelstarker Wuchs, gut verzweigte Leitäste; mag mildes Klima, verträgt windige Lagen; anders als ihre Vatersorte ‘Cox

Orange’ kommt „Alkmene“ auch mit trockenen Böden zurecht; halbschattigen Platz wählen, da die Früchte sonst zu Sonnenbrand neigen; wenig anfällig für Schorf und Mehltau, mittel anfällig für Feuerbrand, anfällig für Krebs, empfindlich für Blütenfröste, Sonnenbrand, Spinnmilben

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
https://www.plantura.garden/obst/apfelsorten/alkmene
https://mein-lieblingsobst.de/de/Sorten/sorte_detail/Apfel/Alkmene/565
https://www.lehrgarten-ogv-leutenbach.de/html/alkmene.html

Ananas-Renette

Synonyme: „Zitronen-Apfel“

Herkunft: Erstmals vom Pomologen Diel 1826 beschrieben, stammt aus Holland

Frucht: klein bis mittelgroß, kugelig bis abgestumpft kugelig oder schwach hochgebaut, zum Kelch hin abgeflacht, stielbauchig; Querschnitt rund; Kelchgrube flach; Schale glatt, teils feinrau, etwas glänzend: Grundfarbe grünlich-gelb bis zitronengelb /goldgelb, sonnenseitig kaum goldiger; viele braune Schalenpunkte, fein bis dick, teils fühlbar, teils eckig, auffallend grün umhöft; Geruch deutlich

Fleisch/Geschmack und Eignung: hellgelblich-weiß; feinzellig, saftig, weinig, etwas süß, sortentypisch gewürzt; ausgezeichneter Tafelapfel; Liebhabersorte

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: November bis März
Lageräpfel möglichst spät ernten

Baumeigenschaften: Wuchs schwach, kleinkronig; auf ungeeignetem Standort frost- und krebsempfindlich, neigt zu Mehltau- und Apfelwicklerbefall; braucht wasser- und nährstoffreichen, warmen Boden, ungeeignet sind trockene oder zu nasse Böden und raues Klima;
auf Hochstamm nur unter guten Bedingungen zu empfehlen, geeignet für kleinere Unterlagen; einjährige Zweige bewollt

Quelle: ww.arche-noah.at

Apfel von Croncels

Herkunft: Frankreich, seit 1869 im Handel

Synonym: “Croncels”, “Eisapfel aus Croncels”, “Glasapfel”, “Durchsichtiger aus Croncels”

Frucht: mittel bis groß; schwer; kugelig bis flachkugelig, Seiten oft mit breiten flachen Wülsten; Schale glatt, fettig, fest; Grundfarbe grünlichgelb bis rötlichgelb; Deckfarbe hellorange, verwaschen; hell bereift; typischer heller, großer Hof um zahlreiche Schalenpunkte; schüsselförmige Kelchgrube; parfümiert, Sortentypischer Duft und Geschmack

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich bis hell lachsgelb, saftig; Geschmack zart süßsäuerlich, je nach Standort gering bis feinaromatisch; Tafelapfel, Saft, Mus, Dörräpfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende August bis Mitte September; Genussreife: September bis Oktober; Sommersorte

Baumeigenschaften: stark anfällig für Schorf, Fleisch- und Schalenbräune; sehr druck- und transportempfindlich; Blüte wenig frost- und witterungsempfindlich; Holz widerstandsfähig gegen Frost; anfällig für Mehltau, Krebs, virösen Besenwuchs, Blattmosaikkrankheit

Quelle: ww.arche-noah.at

Batullenapfel

Synonyme: „Pomme de Transsylvanie“

Herkunft: Siebenbürgen

Frucht: klein bis mittelgroß, flachkugelig bis kugelig, gleichmäßig; Schale glatt glänzend, Grundfarbe grünlichgelb, später strohgelb, Deckfarbe zartrosa bis orange verwaschen, bis zu 1/3 Deckfarbe; Querschnitt rund; gleichhälftig; sonnseitig bräunliche Schalenpunkte, rot umhöft; typischer kleiner Kelch in enger, tiefer Kelchgrube, Kelchgrube mit zarten Roststrichen, Geruch fehlt

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß; Geschmack säuerlich, sortentypisch gewürzt (alantartig); sehr saftig; Tafelapfel, Haushaltsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel (Lagerapfel); Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: Oktober bis Juni

Baumeigenschaften: Baum anspruchslos, auch für höhere Lagen geeignet; widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge; empfehlenswerte Sorte aufgrund des sehr guten Geschmacks und problemloser Lagerung

Quelle: www.arche-noah.at

Baumannsrenette

Synonyme: „Baumann“, „Baumanns Rote Winterrenette“, „Rote Winterrenette“

Herkunft: Zufallssämling, Belgien um 1800; benannt nach den Baumschulbesitzern „Gebrüder Baumann“ aus dem Elsass

Frucht: sehr variabel; meist groß, auch mittel oder klein; flachkugelig, abgeplattet, kegelförmig, mittelbauchig, ungleichhälftig bis gleichhälftig; Schale glatt; Grundfarbe gelb bis gelblichgrün, Deckfarbe orange bis dunkelrot; gestreift (2/3 – 3/3), adrig, teilweise marmoriert bis verwaschen; Schalenpunkte klein, in der Röte auffallend, hell;
Kelch klein, halboffen bis geschlossen

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch fest gelblichweiß bis gelb, sehr hart; Geschmack süßlich, saftig, ausgewogen, mittelstark gewürzt; ausgezeichneter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel, Most, Saft

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte September bis Oktober; Genussreife: Dezember bis März

Baumeigenschaften: widerstandsfähig gegen Blütenfrost, gegen Winterfrost gering; anfällig für Schorf und Krebs; wenig Alternanz; Massenträger

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: www.arche-noah.at

Berner Rosenapfel

Synonyme: „Neuer Berner Rosenapfel“, „Berner Rosen“

Herkunft: Zufallssämling aus der Schweiz (Opplingen), um 1890

Frucht: mittelgroß, variabel - von rundlich bis hoch gebaut, kelchwärts verjüngt, mittelbauchig, flache Kanten verlaufen über die Seiten; Grundfarbe trüb gelbgrün, Deckfarbe trüb bis leuchtend purpurrot (1/2-4/4); Schale typisch lilabläulich bereift; Schalenpunkte hell, in die Schale eingesenkt; Stielgrube berostet; Stiel rotbraun

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß bis gelblich weiß, in Schalennähe oft gerötet, mürbe bis mittelhart; Geschmack süß-säuerlich, schwach gewürzt, süßweinig; saftig; guter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel (Lagerapfel); Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis Februar

Baumeigenschaften: Benötigt guten, feuchten Apfelboden, ist aber ansonsten wenig anspruchsvoll, verträgt auch raue Lagen;
anfällig für Schorf (vor allem in Tieflagen), teils auch krebsanfällig (schwere, staunasse Böden); Blüte widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse; Holz frosthart; Geschmack in warmen Lagen schlechter als in kühlen Lagen

Quelle: www.arche-noah.at

"Bienenapfel aus Hochstrass"

Herkunft: Lokalsorte aus Hochstrass

Frucht: Mittelgroßer, roter, intensiv duftender Tafelapfelapfel

Fleisch / Geschmack und Eignung: Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende September,
Genussreife: September bis Oktober

Quelle: Verein Wieseninitiative

Brünnerling

Synonyme: „Brünner“, „Welschisner“, „Böhmischer Brünnerling“, „Obersteirischer Brünnerling“

Herkunft: stammt vermutlich aus Oberösterreich, erstmals 1659 beschrieben

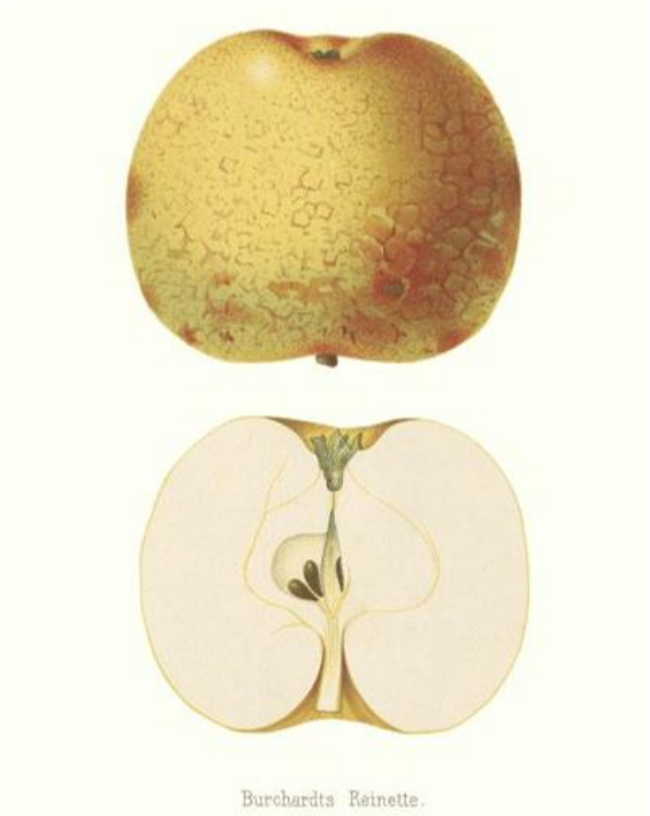
Frucht: mittelgroß-groß; kugelig bis flachkugelig, mittelbauchig; teils ungleichhälftig; teils schwach kelchrippig; Schale glatt, dick, zäh; Grundfarbe grünlich, später gelbgrün; Deckfarbe rot, verwaschen, sonnseits leicht gerötet bis deckend rot; am Lager gelb und fettig werdend; viele kleine, hellgraue Schalenpunkte

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß bis cremefarben, hart, sehr saftig; Geschmack säuerlich, bei später Ernte leicht gewürzt; sehr guter Wirtschaftsapfel (Saft; Most, Schnaps); im Frühjahr auch Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, sehr guter Lagerapfel; Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: Dezember bis Mai

Baumeigenschaften: starker Wuchs; robust; anfällig für Schorf und Krebs; frosttolerant

Quelle: www.arche –noah.at



Burchardt´s Renette

Synonym: “Burchardt´s Goldrenette”

Herkunft: -

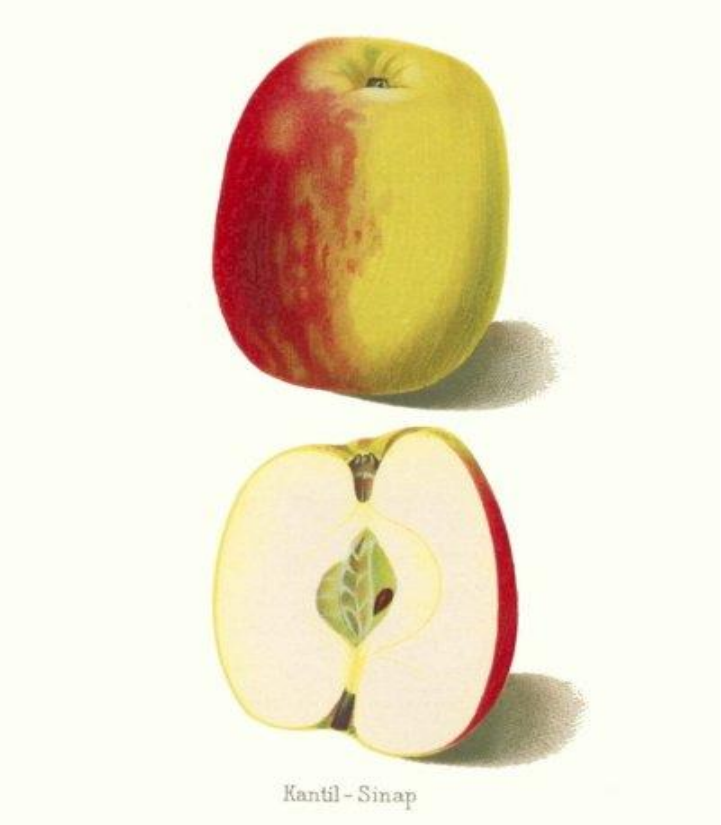
Frucht: plattrund, mittel bis stielbauchig, stark gerippt; Schale rau, glänzend; Grundfarbe hellgelb bis weißgelb; Deckfarbe rosenartig rot; Frucht über und über mit netzartigem zimtfarbenen Rost überzogen; Kelchgrube flach, gerippt; Stiel sehr kurz, Stielgrube berostet

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch weiß, sehr fein, sehr saftig, süßweiniger Geschmack; Zierapfel, Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Oktober; Genussreife bis Dezember

Baumeigenschaften: kräftiger Wuchs, unempfindlich, sehr fruchtbar

Bilder: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: österreichisch- ungarische Pomologie



Candil Sinap

Synonyme: „Russischer Taubenapfel“, „Cantil Sinap“, „russischer Kandil Sinap“, „Kantil Sinap“

Herkunft: unsicher - ev. von der Halbinsel Krim (Ukraine); Benennung „Candil“ („Can“ sprich tschan = Leben u.a. Bedeutungen, „dil“ = Zunge) eine türkische Bezeichnung

Frucht: mittelgroß bis groß, Form regelmäßig, länglich eiförmig bis charakteristisch zylindrisch; mittel bis stielbauchig, breit abgestumpfte Kelchfläche; Rippen sehr flach vom Kelch aus über die halbe Frucht laufend; Schale glatt, dünn, mitunter etwas fettig, glänzend; Grundfarbe in der Reife hell stroh- bis weißgelb; Deckfarbe sonnseitig goldgelb oder mit zarter Röte, verwaschen gestreift, seltener stärker gefärbt 0 - 1/4 (½); Schalenpunkte fein, in der Grundfarbe wenig auffällig, leicht grün umhöft, in der Röte gelblich und auffällig rot umhöft; Stiel in einer tiefen trichterförmigen, engen Stielhöhle

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch weiß, unter der Schale gelbgrün; zart, feinzellig, saftig; Geschmack süß-sauer, vorherrschende Säure bei hohem Zuckergehalt, schwach weinartig, angenehm leicht und fein gewürzt; Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel; Pflückreife: ab Mitte September; Genussreife: November bis März
Früchte bekommen leicht Druckstellen (Fäulnis) und sollten sorgfältig gepflückt werden

Baumeigenschaften: wächst mittelstark, hochgehend, bildet später eine breite und hochkegelförmige Krone;
geeignet für Hoch- Halbstamm und Hochbusch, auf Sämling fruchtet er erst nach 12 - 14 Jahren; braucht gute Apfelböden; sehr kältewiderstandsfähig, kann in höheren Lage (bis 600 m) angepflanzt werden; Früchte sind windempfindlich; späte Blüte

Quelle: arche-noah.at
Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Cellini

Herkunft: Vauxhall (London), England 1828

Frucht: mittelgroß, kugelig bis hoch gebaut, kegelförmig, stielbauchig bis mittelbauchig, meist gleichhälftig; Schale glatt, matt glänzend; teils dünn hellblau bereift; Grundfarbe hell gelblichgrün, Deckfarbe rot verwaschen, sonnenseitig rot geflammt und gestreift; viele, auffällige Schalenpunkte, hellgrau, klein bis mittelgroß; Geruch sehr stark

Fleisch / Geschmack und Eignung: weiß bis cremefarben, mürbe, sehr saftreich, wenig Würze, merklich säuerlich bis süß-säuerlich; Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: September, Genussreife: September bis Dezember

Baumeigenschaften: wächst in der Jugend kräftig; beginnt früh zu tragen und setzt praktisch nicht aus; bezüglich Boden nicht anspruchsvoll, für Höhenlagen und raue Lagen geeignet; frosttolerant; Frucht neigt zu Monilia-Fäule

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: 300 Obstsorten, ISBN:978-3-99113-169-4

Champagner Renette

Synonyme: „Loskrieger“, „Zwiebelapfel“, „Käseapfel“

Herkunft: Zufallssämling aus der Champagne, Frankreich, um 1700; erste Beschreibung 1799

Frucht: klein bis mittelgroß, flachkugelig, mittelbauchig, die Kelchwölbung hat meist breite, flache Erhabenheiten; Schale glatt, bald fettig, glänzend, druckempfindlich; Grundfarbe weißlich grün bis grünlichgelb, Deckfarbe nicht immer vorhanden, verwaschen orangerot (0-1/3); Kelchgrube weit, flach, mit Falten; Stielgrube strahlig berostet

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch fast weiß, hart, saftig, Geschmack säuerlich, schwach bis mäßig süß, kaum gewürzt; Tafelapfel, Wirtschaftsapfel (Most)

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: Februar bis Mai

Baumeigenschaften: Etwas krebsanfällig in schweren, nassen Böden, sonst widerstandsfähig; braucht frische, nährstoffreiche, gut durchlüftete Böden, kalte, nasse, und trockene Böden sind ungeeignet; bevorzugt warme, geschützte, sonnige Lagen; Blüte spät und lang

Quelle: www.arche-noah.at

Cludius Herbstapfel

Herkunft: von CLUDIUS in Hildesheim gezogen, 1833 von DIEL als “Weißer Früher Spitzapfel” beschreiben; von OBERDIECK bekam er den heutigen Namen

Frucht: klein bis mittelgroß; Fruchtform variabel: eiförmig bis flachkugelig, meist hochgebaut; Querschnitt fünfkantig; Schale glänzend, glatt; Grundfarbe weißlich gelb; keine Deckfarbe, sonnseits maximal dunkler gelb; duftet

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß, saftig, anfangs knackig, später mürbe; köstlich süßsäuerlich, aromatisch, im Lager verliert er schnell an Aroma; Tafelapfel, Saft

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Anfang bis Mitte September; Genussreife: vom Baum bis Ende November

Baumeigenschaften: allgemein robust, auffallend wenig wurmig, sehr schorffest; für Höhenlagen geeignet; starker Wuchs als Jungbaum, ab Ertrag Wuchs stark nachlassend, kleine Krone.
Geschmacklich interessanter Apfel für den Sofortverzehr

Quelle: www.arche-noah.at

Cox Orangen Renette

Synonyme: “Cox Orange”, “Cox´s Orange Pippin”, ”Verbesserte Muskatrenette”

Herkunft: von M. R. Cox um 1830 in Colnbrocklawn bei London aus Samen von Ribston Pepping gezogen; Typen u.a.: Roter Cox Orange, Cox Orange Cherry

Frucht: klein bis mittelgroß, kugelig bis flachkugelig, teils höher gebaut; regelmäßig; kelchwärts verjüngt, etwas stielbauchig; Schale mitteldick, glatt bis etwas rau und trocken; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe trüb orangerot, verwaschen bis gestreift; netzartige Rostfiguren; helle Schalenpunkte; Kelchblätter lang, schmal, Spitzen zurückgeschlagen; Stielgrube flächig berostet

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich-weiß, von gelbgrünen Adern durchzogen; hart, abknackend, später mürbe; saftig; süß-säuerlich, aromatisch gewürzt, von sehr edlem, etwas muskiertem Geschmack; sehr guter Tafelapfel, Haushaltsapfel
.
Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: ab Mitte September bis Oktober; Genussreife: Oktober bis Februar

Baumeigenschaften: Wuchs hochgehend, dünntriebig, bildet bald eine buschige pyramidale Krone; für Hochstämme ungeeignet; braucht beste nährstoffreiche, tiefgründige humose Böden, bei gleichmäßiger Feuchte und guter Durchlässigkeit;
bevorzugt mildes bis kühles, ausgeglichenes und luftfeuchtes Klima; strenge Kälte, wie Hitze und Trockenheit sind sehr nachteilig;
Blüte lange andauernd, mittel bis hoch frostempfindlich; Anfälligkeit für Krebs, Stippigkeit, Kragenfäule, Blutlaus, Schorf, Mehltau, Mäuse und Hasenfraß

Quelle: www.arche-noah.at

Damason Renette

Synonyme: „Carpentin“, „kleine graue Renette“

Herkunft: Frankreich 1628, Zufallssämling, eine der ältesten Lederapfelsorten

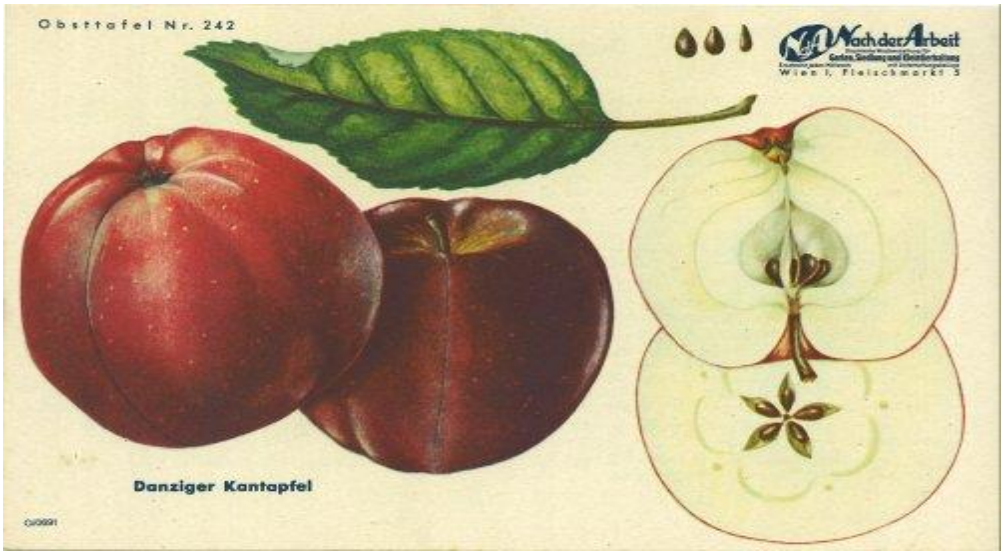
Frucht: mittelgroß bis klein; kugelig, mittelbauchig; Querschnitt rund, gleichhälftig; Oberfläche rau, trocken; Grundfarbe grün bis dunkelgrün; Deckfarbe braunrot bis leuchtend rot, verwaschen oder marmoriert und gestreift, 0 bis ¼; der größte Teil der Frucht ist mit braunem, feinschuppigem Rost überzogen; Schalenpunkte klein, sternförmig

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß, fest, knackend, ziemlich fein, saftig; Geschmack süß, säuerlich, angenehm und kräftig gewürzt; zählt zu den aromatischsten Lederäpfeln; Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückzeit Oktober bis Anfang November; Genussreife: Mitte Januar bis Mitte April; neigt zum Schrumpfen

Baumeigenschaften: kräftiger Wuchs, gute Trageeigenschaften, windfeste Früchte

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: 300 Obstsorten, ISBN:978-3-99113-169-4
Quelle: österreichisch- ungarische Pomologie
Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN:978-3-200-06324-2



Danziger Kantapfel

Synonyme: „Erdbeerapfel“, „Taffetapfel“, „Paradiesapfel“, „Rotpassamaner“

Herkunft: Holland oder Deutschland; bereits um 1760 in der Literatur erwähnt

Frucht: klein bis mittelgroß; flachkugelig bis kugelig; im Querschnitt fünfkantig; oft zieht eine charakteristische Naht vom Kelch zum Stiel; Schale glatt, fettig; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe: meist fast zur Gänze flächig wie lackiert dunkelrot bis weinrot gefärbt (3/4-4/4), undeutlich dunkelweinrot gestreift, vereinzelt auch Früchte mit sehr wenig

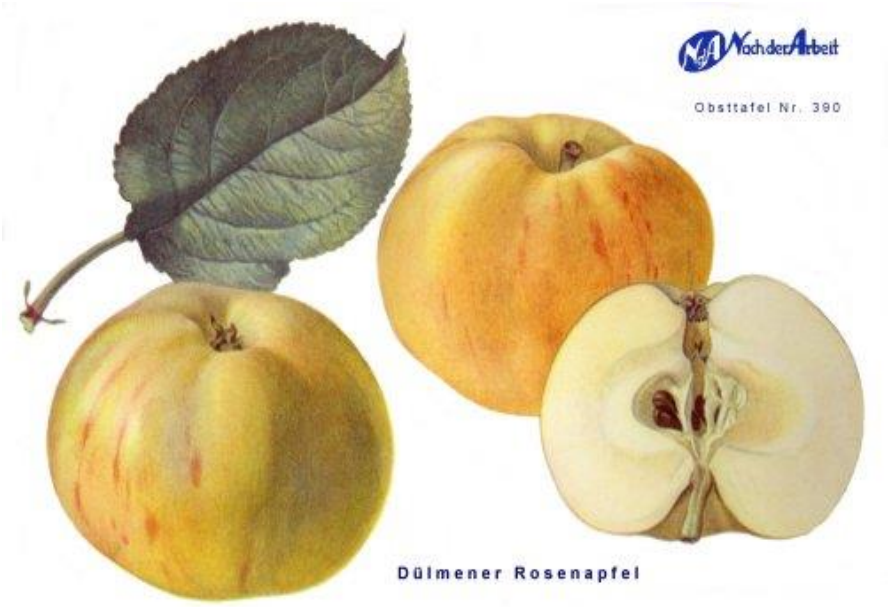
Deckfarbe; zahlreiche Schalenpunkte, klein, grau, in der Regel unauffällig, bei manchen Früchten aber durch helle, große Umhöfung sehr auffällig

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch weißlich bis grünlichgelb in Schalennähe rötlich; saftig, mittelhart; Geschmack erfrischend süß-säuerlich, leicht aromatisch; Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel, Winterapfel; Pflückreife: Ende September/Anfang Oktober; Genussreife: Oktober bis Jänner

Baumeigenschaften: mittel anfällig für Krebs und Schorf, wenig für Stippe und Fleischbräune; trotzdem insgesamt sehr widerstandfähige Sorte vor allem an extremen Standorten; nicht anspruchsvoll an den Boden; braucht wenig Wärme; besonders gut für Höhenlagen

Quelle: www.arche-noah.at
Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo



Dülmener Rosenapfel

Synonym: “Dülmener Herbstrosenapfel”

Herkunft: Sämling von “Gravensteiner”, um 1870 in Westfalen (Deutschland) aufgefunden

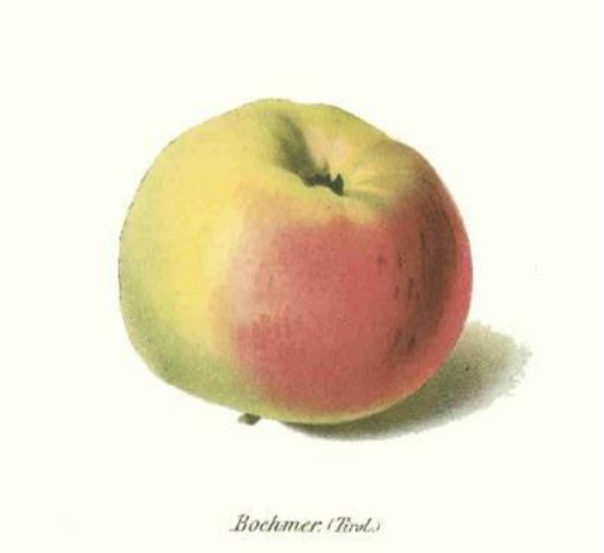
Frucht: groß, Form insgesamt unregelmäßig, flach kugelig bis kugelig, teils hochgebaut, mittelbauchig; Querschnitt unregelmäßig; Oberfläche glatt, teils flach kantig; kelchrippig; Schale glatt, mattglänzend, später fettig, zäh; Grundfarbe hell grünlich gelb bis hellgelb; Deckfarbe orangerot bis rot, diffus bis gestrichelt gestreift, oft geflammt

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich weiß; sehr saftig, angenehm säuerlich-süß, gering gewürzt, Tafelapfel, Küche, Saft

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte September, Genussreife: September bis Dezember

Baumeigenschaften: widerstandsfähig gegen Schorf, Blattläuse und Blutläuse; auch für Höhenlagen geeignet; frosthart, gering anfällig für Mehltau

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: 300 Obstsorten, ISBN:978-3-99113-169-4



Edelböhmer

Synonyme: „Böhmer“, „Pomme Passe-Böhmer“ (F)

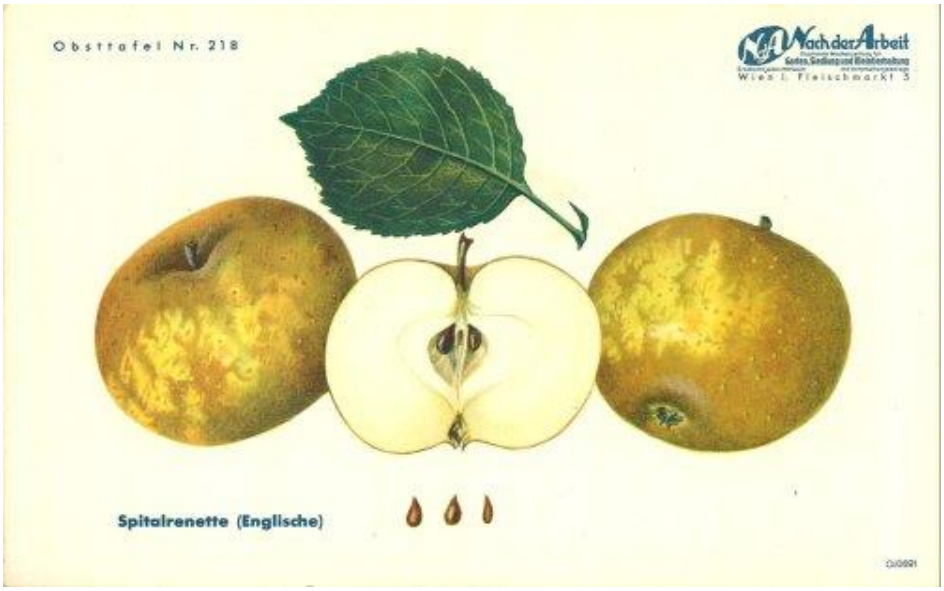
Herkunft: stammt aus Südtirol, alte, traditionelle Sorte

Frucht: mittelgroß, flach, gelb, stark, gerötet,

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch feinzellig, Geschmack: rosenapfelartig gewürzt, guter Tafel- und Haushaltsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Oktober Genussreife: Dezember bis in den März/ April - ohne an Qualität zu verlieren

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo



Englische Spitalrenette

Herkunft: stammt aus England und wurde im Dorf Syke-House aufgefunden; durch einen Übersetzungsfehler wurde daraus Spitalrenette

Frucht: klein, regelmäßige Form, flachkugelig, selten hochgebaut, um Kelch und Stiel plattrund, mittelbauchig, teils leicht stielbauchig;
Schale glatt bis feinrau, mit zimtfarbigem Rost überlaufen; Schalenfarbe hellgrün, später grünlichgelb bis zitronengelb, sonnseitig ¼ braunrot

überlaufen; Schalenpunkte oft unterschiedlich auffällig und unterschiedlich stark auftretend

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, Leitbündel grünlich; erst fest, später mürbe; von sehr gutem, edlem, süßweinigem Geschmack, feine Säure bei hohem Zuckergehalt; Tafelapfel, guter Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: November bis März, Lagerapfel, Winterapfel

Baumeigenschaften: Die Sorte wird nur wenig von Schädlingen befallen. Bodenansprüche sind nicht hoch, gedeiht auf jedem Boden und fühlt sich in geschützten Lagen am wohlsten; blüht früh

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: arche-noah.at

„Eva´s gelbe Sommerrenette"

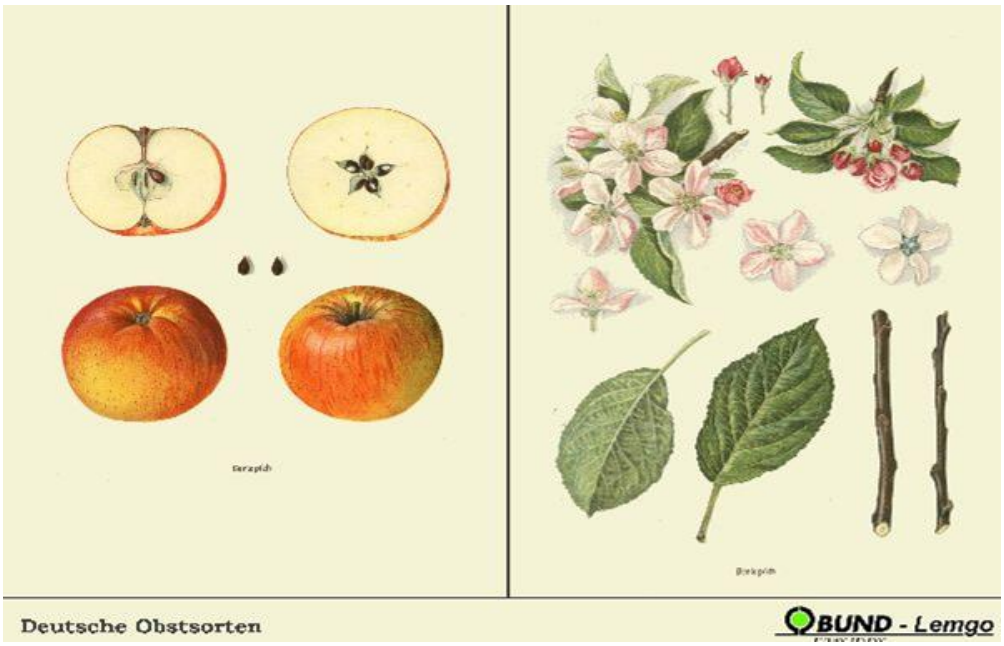
Herkunft: nicht näher bestimmbare Lokalsorte aus Kroatisch Ehrensdorf, Bezirk Güssing (Österreich)

Frucht: mittelgroß bis groß, flachkugelig bis etwas eckig und rippig; Schale etwas rau, unterschiedlich stark berostet, Rostfiguren; zuerst gelblichgrün, später sonnengelb; deutlicher Geruch

Geschmack und Eignung: guter, intensiv gewürzter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Pflückreife: Mitte September bis Ende Oktober

Quelle: Verein Wieseninitiative



Freiherr von Berlepsch

Synonyme: „Goldrenette“, „Berlepsch“

Herkunft: wurde 1880 aus einer Kreuzung von „Ananasrenette“ und „Ribston Pepping“ gezogen

Frucht: mittelgroß bis klein, flach kugelig, mittelbauchig, meist gleichhälftig; Querschnitt rund; Schale glatt, trocken; Grundfarbe erst grünlich später hellgelb, Deckfarbe orange bis rotorange, sonnseitig ziegelrot verwaschen und zinnoberrot gestreift; Berostung teils gering, netzartig bis punktförmig; Kelch geschlossen oder halboffen; mit 5 typischen Rippen oder Höckern um die Kelchgrube

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich weiß bis hellgelblich; ziemlich fest, bis zum Frühjahr saftreich; Geschmack angenehm süß-sauer, fein gewürzt; sehr guter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Oktober, Genussreife Oktober bis Mai

Baumeigenschaften: anfällig für Krebs, Mehltau, Schorf, Kragenfäule

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN:978-3-200-06324-2
Quelle: 300 Obstsorten, ISBN:978-3-99113-169-4

Fromms Renette

Synonyme: „Seebaer Borsdorfer“, „Weinapfel“

Herkunft: wurde vor 1870 in Meiningen in Deutschland gefunden und nach dem Ort Seeba benannt

Frucht: mittelgroß, flachkugelig bis plattrund; gleichhälftig; Querschnitt rund bis oval; ebenmäßig; Schale glatt, teils trocken, im Lager fettig werdend; Grundfarbe gelblichgrün, später gelb; Deckfarbe 0-1/3, zart rot angehaucht oder marmoriert; Schalenpunkte kaum merklich, grün oder braun; deutlicher Geruch

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch fast weiß, feinzellig, sehr saftig, mittelfest; anfangs kräftig später angenehm süßsäuerlich, leicht gewürzt; guter Tafelapfel und Wirtschaftsapfel, gut zum Dörren geeignet

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Pflückreife: Mitte Oktober, Genussreife: November bis März

Baumeigenschaften:
auch für raue Lagen zu empfehlen; allgemein wenig anfällig, verhältnismäßig wenig wurmig

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: arche-noah.at

Galloway Pepping

Synonym: “Galloway Pippin”

Herkunft: schon vor 1871 in Galloway (Schottland) aufgefunden

Frucht: flachkugelig, mittelbauchig, meist gelichhälftig;
Schale glatt, matt glänzend, mittelzäh; Grundfarbe grünlich gelb bis hellgelb; Deckfarbe hellrot verwaschen; viele Schalenpunkte, groß, grau, oft sternförmig, auffallend; teils Warzen; Stiel sehr kurz, dick, oft fleischig, knopfig; Stielgrube weit, oft grün, teils strahlig berostet

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch cremefarben, mittelfest, später mürbe, mäßig saftig; Geschmack ausgewogen, süßsäuerlich, wenig Würze; sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Erntereif: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: November bis März

Baumeigenschaften: tolerant gegenüber Schorf, Meltau, Krebs; geeignet für raue Lagen

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2

Geflammter Kardinal

Synonyme: „Strudelapfel“, „Bischofsmütze“, „Rasselapfel“, „Semmelapfel“, „Gestreifter Pfundapfel“

Herkunft: alte deutsche Sorte, schon seit über 200 Jahren weit verbreitet

Frucht: groß; kugelig bis hochgebaut; sehr variabel; mittelbauchig, dem Kelch zu stärker abnehmend; flach bis stark gerippt, starke Kanten machen den Apfel bisweilen dreieckig; oft ungleichhälftig;
Schale glatt, leicht fettig; Grundfarbe grünlichgelb, lagerreif weißgelb; Deckfarbe: sonnseitig blaß hellrot bis rot gestreift und geflammt, dazwischen fein rotpunktiert; Rostpunkte

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch grüngelblichweiß, saftig, mittelhart bis weich; Geschmack säuerlich-süß erfrischend, ohne Würze; zu früh geerntete Früchte bleiben säuerlich und geschmacksleer; sehr guter Wirtschaftsapfel, Haushaltsapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: Mitte September; Genussreife: September bis Oktober;
mäßig lagerfähig, nur unter sehr günstigen Lagerbedingungen bis Februar haltbar

Baumeigenschaften: wächst in der Jugend stark, der Stamm bleibt aber nicht gerade, benötigt daher gute Stammerziehung (geeignete Baumform: Hochstamm), Baum kann sehr alt werden; sehr bescheiden in seinen Ansprüchen an Boden und Klima, gedeiht noch in trockenen dürftigen Böden und mindergünstigen Lagen; widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge, in feuchten Lagen krebsanfällig

Quelle: www.arche-noah.at

Gelber Bellefleur

Synonyme: “Yellow Bellflower”, “Metzgers Klavill”, “Bellflower”, “Schafnase” (Schweiz)

Herkunft: Burlington, New Jersey (USA), um 1800

Frucht: groß; stark variabel, hoch kugelig, fassförmig, kelchwärts stärker verjüngt, meist stielbauchig; Schale glatt, matt glänzend, mitteldick, zäh; Grundfarbe grünlichgelb, später goldgelb; Deckfarbe orangerot bis rot (0-1/3), verwaschen; Stielgrube strahlig berostet; Schalenpunkte zahlreich und auffällig, groß, graubraun, typisch rot umhöft, teils hell umhöft; vom Kelch zur Fruchtmitte verlaufen fünf Rippen; Rostfiguren

Fleisch / Geschmack und Eignung: cremefarben bis gelblich weiß, weich bis mittelfest, saftig, angenehm süßsäuerlich, vorwiegend süß, Aroma kann bananenartig sein, mittelstark gewürzt, sehr guter Tafelapfel und Haushaltsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende September bis Oktober, Genussreife: November bis April, gute Lagerfähigkeit

Baumeigenschaften: frosttolerant, anfällig für Schorf, Mehltau, Krebs, starker Wuchs

Quelle: sortengarten-burgenland.at

Gewürzluiken

Herkunft: Zufallssämling, Herkunft unbekannt, vermutlich in Württemberg entstanden, dort seit 1885 verbreitet

Frucht: mittel bis groß; Form unregelmäßig, meist kegelförmig, teils kugelförmig, wenig abgestumpft, breit gebaut, stielbauchig; Oberfläche meist mit fünf starken Kanten; Grundfarbe gelbgrün, dann gelb; Deckfarbe fast flächig rot gestreift oder marmoriert; zimtfarbig berostete Stielgrube

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch weiß bis grünlich-weiß, in Schalennähe teils rot geädert; Geschmack sehr saftig, knackig und

erfrischend, angenehm säuerlich, leicht gewürzt, wenig Aroma; hauptsächlich Wirtschaftssorte, Most auch Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: bis März haltbar

Baumeigenschaften: für wärmere bis mittlere Lagen eine empfehlenswerte, geschmackvolle Sorte, in manchen Jahren etwas schorf- und krebsanfällig, blüht spät

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Goldrenette von Blenheim

Synonyme: „Blenheim“, „Woodstock Pippin“, „Blenheim Orange“

Herkunft: England, um 1740; Zufallssämling aus Woodstock bei Schloss Blenheim, Oxfordshire

Frucht: groß; flachkugelig; mittelbauchig; gleichhälftig; im Querschnitt rund; Schale glatt bis feinrauh, matt bis glänzend; Grundfarbe gelblich-grün, später hell-goldgelb; Deckfarbe orangerot, teilweise verwaschen rot gestreift; fleckig bis flächig berostet; Schalenpunkte zahlreich, fein bis

zumeist mitteldick, mitunter auch eckig, bräunlich; flache, weite Kelchgrube mit offenem Kelch

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch hell gelblichweiß; mittelhart; abknackend, später mürbe; saftig; Geschmack süß-säuerlich, aromatisch gewürzt; ausgezeichneter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Anfang Oktober, sollte nicht zu früh geerntet werden; Genussreife: November bis März

Baumeigenschaften: der Baum benötigt viel Platz, er verzweigt sich sehr gut, benötigt daher nicht zu häufige Schnittmaßnahmen, mitunter jedoch ein Auslichten; zu große Früchte sind stippeanfällig; anfällig für Krebs- und Blattlaus

Quelle: www.arche-noah.at

Graue Französische Renette

Synonyme: „Rabau“, Lederapfel“, Graue Renette“

Herkunft: vermutlich Frankreich, seit dem 12. Jhdt. bekannt; im Kloster Morimond im 16. Jhdt. beschrieben; Verbreitung in Deutschland seit 1791

Frucht: mittelgroß, flachrund bis stark abgestumpft rundlich, meist stielbauchig, etwas unregelmäßige Form, ungleichhälftig; Schale rau; Grundfarbe grün, später gelblichgrün, Deckfarbe trüb-rot, maximal auf der Sonnenseite; großflächig braun berostet; Stiel kurz, oft schräg in der tiefer Stielgrube sitzend

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelbich-weiß, weich, mürbe, saftig; Geschmack angenehm süß-säuerlich, weinartiger Renetten-Geschmack, stark gewürzt; guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, für die Branderzeugung gut geeignet

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: November bis März, gute Haltbarkeit

Baumeigenschaften: Wuchs kräftig; frühe Fruchtbarkeit; mäßige Anforderungen an den Boden; gedeiht gut auf Lehmböden, auch auf sandigen Lehmböden; auf nassen Böden neigt er zu Krebs, anfällig für Blutlaus und Schorf

Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Graue Herbstrenette

Synonyme: „Lederapfel“, „Sommerlederapfel“, „Herbstrabau“, „Goldrenette“, „Graue Renette“, „Lederapfelrenette“

Herkunft: Holland oder Frankreich, schon Mitte des 17 Jhdt. bekannt

Frucht: mittelgroß; Form unregelmäßig; flachkugelig bis kugelig, stielbauchig bis mittelbauchig; kelchwärts verjüngt; mit drei bis fünf schwachen, breiten Knaten; Grundfarbe grün bis grüngelb, Deckfarbe fehlt oder orange verwaschen; Frucht meist zur Gänze graubraun berostet; Schalenpunkte grau, in der Berostung grünlich und deutlich fühlbar; Zwiebelförmige Gefäßbündel; Kelch halb offen oder geschlossen, Kelchblättchen lang zugespitzt, grauwollig, Kelchgrube tief, mit vielen kleinen Falten

Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß, fein; mürbe; saftig; Geschmack ausgewogen süß- säuerlich, weinsäuerlich und würzig; guter Tafelapfel, Wirtschafts- und Mostapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: Mitte bis Ende September; Genussreife: Oktober bis Dezember

Baumeigenschaften: starker Wuchs, anspruchslose Sorte, mittelgut widerstandsfähig gegen Blüten und Winterfrost; schorfanfällig, auf schweren Böden anfällig für Krebs

Quelle: http://www.kob-bavendorf.de/arbeitsbereiche/streuobst/kernobst/graue-herbstrenette
Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Gravensteiner

Synonym: “Blumenkalvill”, “Ernteapfel”, Grafenapfel”, “Haferapfel”

Herkunft: sehr alte Sorte, Herkunft unsicher, seit 1669 in Dänemark und Schleswig bekannt

Frucht: groß, Form unregelmäßig; kugelig, flachkugelig, rechteckig, mittel- bis stielbauchig; Schale glatt, fettig; Oberfläche uneben, mit breiten unregelmäßigen Kanten; Grundfarbe grüngelb bis gelb; Deckfarbe orange bis dunkelrot, gestreift oder geflammt; rote Streifung bis in die Stielgrube; Stiel kurz; Stielgrube meist langstrahlig, grün bis hell graubraun berostet

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fruchtfleisch gelblich, mürbe, sehr saftig, charakteristisches Aroma, edelaromatisch, süß, ausgewogen, starker Geruch; sehr druckempfindlich

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende August bi Anfang September; Genussreife: bis November; mäßige Lagerfähigkeit; Tafelapfel und Wirtschaftsapfel, Schnapsherstellung

Baumeigenschaften: Wuchs stark steil bis schräg aufrechte Leitäste; frostanfällig, anfällig für Schorf, Mehltau, Spätfröste

Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
Alte Obstsorten, ISBN: 978-3-8186-0953-5

Großer Hordapfel

Herkunft: alte Schweizer Regionalsorte

Frucht: klein bis mittelgroß; rot gestreifte Früchte; Grundfarbe gelb Deckfarbe rot gestreift

Fleisch/Geschmack und Eignung: guter Pressapfel, auch für Süßmost geeignet

Reife und Haltbarkeit: Oktober, haltbar bis Dezember

Baumeigenschaften: sehr feuerbrandresistent; wenig anfällig für Pilzerkrankungen; Bäume sehr fruchtbar; regelmäßig hohe Erträge

Quelle: www.hochstammobst.ch

Grüner Fürstenapfel

Synonym: “Kempes Pauliner”

Herkunft: Deutschland, sehr alte Sorte, wurde 1801-1875 unter dem Namen „Pomme de Prince verte“ beschrieben; um 1900 in der Steiermark weit verbreitet

Frucht: flachkugelig bis kugelig, mittelbauchig, unregelmäßig; teilweise ziehen sich flache Rippen über die Frucht; Schale fest, zäh; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe erdig rot, wenig vorhanden; Schalenpunkte fein, verstreut, sehr unterschiedlich stark auftretend, in der Röte oft hell umhöft; Kelch- und Stielgrube berostet

Fleisch /Geschmack und Eignung: weiß bis grünlichweiß, feinzellig, fest, saftig; von erfrischendem, mildsäuerlichem Geschmack, mit wenig Zucker, nicht gewürzt, Tafelapfel und guter Mostapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Anfang Oktober; Genussreife: März bis Juli

Baumeigenschaften: wächst auch auf trockenen, kiesigen und sandige Böden, sowie in kalten und rauen Obstbaugebieten

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: www.arche-noah.at

Grüner Stettiner

Synonyme: „Rowiener“, „Grüner Rowiener“, „Grüner Winterstettiner“, “Grüner Bietigheimer“, „Bamberger“, „Eisapfel“, „Kugel-Apfel“

Herkunft: alte deutsche Frucht, wurde 1797 vom Pomologen Christ beschrieben

Frucht: mittelgroß bis groß; regelmäßig, flachkugelig bis kugelig, mittelbauchig; Querschnitt rund; gleichhälftig; Schale glatt; Grundfarbe hellgrün, später gelblichgrün, Deckfarbe bei besonnten Früchten verwaschen orange bis trüb rot, hell umhöfte Schalenpunkte, auffällig; teilweise strahlenförmig um den Stiel berostet

Fleisch / Geschmack und Eignung:
Fleisch grünlichweiß, vollsaftig, Geschmack ausgewogen, erfrischend, mittelstark gewürzt, markanter, süßer Geschmack; lange haltbarer Tafel- und Wirtschaftsapfel, auch gut für Most

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Anfang Oktober;
Genussreif: Dezember bis April

Baumeigenschaften: für raue Lagen geeignet, Massenträger; alternierend

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: obstarche.com
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2

Harberts Renette

Herkunft: alte Sorte aus Deutschland; um 1830 in Westfahlen aufgefunden und beschrieben

Frucht: groß, regelmäßig gebaut, breit kegelförmig bis flachrund, abgestumpft, zum Kelch stumpfkegelig zugespitzt, stielbauchig; Schale glatt; Grundarbe grünlichgelb, später zitronengelb bis goldgelb, Deckfarbe hellrot bis rot, marmoriert, gestreift, adrig, 1/3 – 2/3; zahlreiche braune Schalenpunkte, grün umhöft, eckig aufgerissen, sortentypisch noppig erhaben; Steilgrube teils berostet, strahlenförmig um den Stiel, ausgedehnt, ringförmig gerissen; Kelchgrube teils mit feinen Falten

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich unter der Schale grünlich, fein, mürbe, saftreich, Geschmack angenehm süß-säuerlich, feinaromatisch; sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: Dezember bis Februar

Baumeigenschaften: gehört zu den starkwüchsigsten Bäumen; bildet große, hohe Kronen; bevorzugt schwere, mineralische Böden, hat jedoch geringe Ansprüche an Boden und Witterungsverhältnisse, für kühleres

Obstbaugebiet (bis 500 m) geeignet; unempfindlich gegen Schaderreger, kaum anfällig für Schorf und Blutlaus, hohe Stippenanfälligkeit

Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
www.arche-noah.at

Haslinger

Synonyme: „Roter Pogatschapfel“, „Pogatsch“, „Türkenapfel“, „Breitarsch“, „Haselapfel“, ungarisch: „Pogasca alma“

Herkunft: Südwest- Ungarn; 1871 von Th. Belke erstmals beschrieben

Frucht: mittel bis groß; breit gebaut, flach-kugelförmig, mittelbauchig, unregelmäßig; Schale glatt, fettig; Grundfarbe grüngelb, später gelb werdend, mit deutlichen, grünen Schalenpunkten speziell in der Kelchregion; Deckfarbe dunkelrot bis karminrot (1/2-3/4), gestreift, verwaschen; viele bis wenige hellgraue Schalenpunkte, oft in der Deckfarbe wenig auffallend; Stielgrube strahlig berostet; Kelchgrube gefältelt, der Rand ist schwach höckrig, diese Höcker verlaufen bis zur Stielwölbung

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß, locker, sehr saftig, mittelhart bis weich; Geschmack süß- säuerlich, ohne Würze; Wirtschaftsapfel, Mostapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: Dezember bis Mai

Baumeigenschaften: starker Wuchs, Bäume werden sehr alt, braucht kräftigen, feuchten, aber nicht nassen Boden; gedeiht auch in Höhenlagen und verträgt sehr strenge Winterkälte; Früchte sind sehr windfest; wenig anfällig für Krankheiten; sehr ertragreich

Quelle: www.arche-noah.at

Hauxapfel

Synonyme: „Haux“, „Haux´Apfel“

Herkunft: von Andreas Haux (Baden-Württemberg) aus Samen von „Roter Trierer Weinapfel“ gezogen und 1925 ausgepflanzt

Frucht: mittelgroß bis groß, Form unregelmäßig, kugelförmig abgeflacht, zum Kelch hin kegelförmig abgestumpft, teils hochgebaut; Grundfarbe

gelblich grün, Deckfarbe orange bis dunkelrot verwaschen, gestreift und leicht marmoriert; Schalenpunkte hell, auffallend; Stielgrube tief, hellbraun berostet; Stiel dünn; Fleischperlen in der Kelchgrube

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch weißlich grün, später gelblich; wenig saftig und fest, später mürbe; Geschmack säuerlich fruchtig; Guter Wirtschaftsapfel, hervorragender Most- und Backapfel; mittlerer Zuckergehalt, hoher Säureanteil

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: Oktober bis März

Baumeigenschaften:
Bäume sind starkwüchsig, robust und gesund, sehr ertragreich; gut als Stammbildner geeignet; auf nassen Böden etwas mehltauanfällig

Quelle: www.pflanzmich.at
Alte Obstsorten, ISBN: 978-3-8186-0953-5

Heimenhofer Mostapfel

Herkunft: Heimenhofer ist eine eher unbekannte Sorte, für welche, trotz des gleichnamigen Dorfes im Thurgau, die Herkunft nicht genau bestimmt ist; Ostschweiz 19. Jhdt.

Frucht: mittelgroß, flachkugelig, Grundfarbe grüngelb, Deckfarbe orangerot gestreift, geflammt, verwaschen oder marmoriert; Schale glatt

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch saftig, süß-säuerlich, gehaltvoll, aromatisch; Tafel- Wirtschaftsapfel; gute Haltbarkeit, gute Ausbeute beim Pressen; Cider

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: Ende Oktober bis Mai,

Baumeigenschaften: Blüte wenig frostempfindlich, kein Holzfrost beobachtet, schwach anfällig für grüne Apfelblattlaus und Apfelfaltenlaus; hat eine außerordentlich hohe Feuerbrandtoleranz und die Früchte sowie der Baum sind auch allgemein robust

Quelle: www.strickhof.ch
https://www.obstgarten.biz/info-thek/heimenhofer.html

Himbeerapfel v. Holowaus

Synonyme: in Böhmen: „Malinové Holovouske“

Herkunft: die Sorte stammt aus Holovous in Böhmen; seit 1850 im Handel erhältlich

Frucht: mittelgroß, kugelförmig bis hochkugelig, mittelbauchig, ungleichhälftig; Schale glatt, glänzend und fettig werdend; Grundfarbe hellgelb, Deckfarbe fast zur Gänze leuchtend rot / karmesinrot überzogen und dunkelrot gestreift; Stiel steckt in einer durch eine Nase vollkommen verwachsenen Stielhöhle, diese Fleischwulst ist ein typisches Charakteristikum dieser Sorte; Kelchgrube flach, faltig bis leicht rippig; sortentypischer Geruch

Geschmack und Eignung: Fleisch fast weiß, unter der Schale leicht rötlich gefärbt, fein, mürbe, saftig; von ausgezeichnetem rosenartigem oder himbeerartigem Geschmack, frisch süß-säuerlich, ausgewogen; schöner, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: November bis Februar

Baumeigenschaften: Wuchs kräftig, bildet dichte, große Kronen; nicht besonders anspruchsvoll, wächst in jedem nicht zu trockenen und nicht zu nährstoffarmen Boden, gedeiht auch noch im kühleren und raueren Obstbaugebiet; Holz frosthart; transportempfindlich

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Ilzer Rosenapfel

Synonyme: „Ilzer Weinler“, „Ilzer“, „Weinler“

Herkunft: Zufallssämling aus Ilz, Oststeiermark, um 1900

Frucht: klein bis mittelgroß, kugelig, meist flach abgeplattet bis rechteckig, selten auch kegelförmig; Querschnitt unregelmäßig rund bis

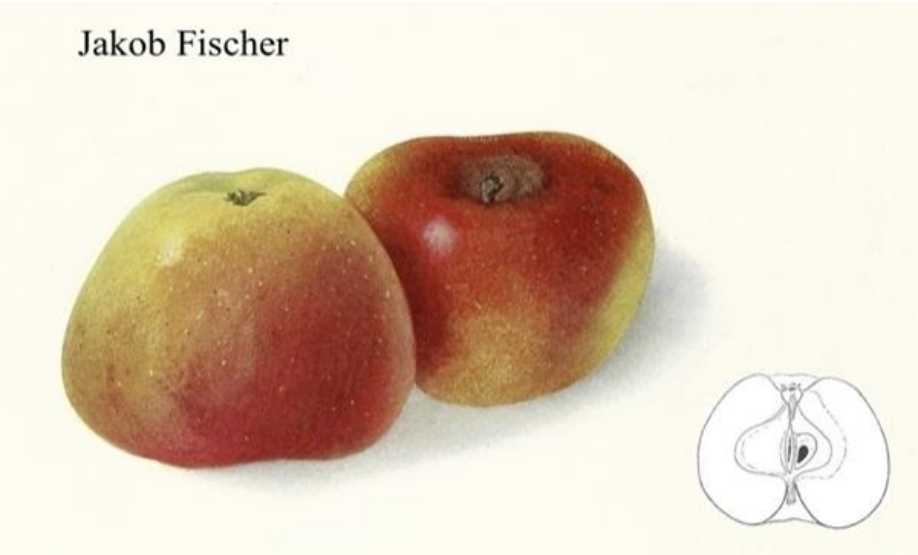
kantig, stark ungleichhälftig; breite Kanten ziehen von Kelch bis zur Stielbucht; Schale glatt, glänzend, zäh; Grundfarbe grünlichgelb bis gelb, Deckfarbe typisch rosa bis dunkelrot, flächig mit dunkelroten Streifen; Deckfarbenanteil bis zu 95 %; Schale weiß bis bläulich beduftet; teils netzartig berostet und warzig

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch weiß bis grünlichweiß, in Schalennähe teilweise leicht gerötet, mittelhart, fest, saftig; Geschmack süß-säuerlich, weinartig gewürzt, sortentypisch (Rosenapfel); empfehlenswerter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis März, gut lagerfähig

Baumeigenschaften: Baum robust, anspruchslos, schorffest, in warmen lagen gering Mehltauanfällig; Sorte liebt nährstoffreiche, schwere, gut wasserversorgte Böden und ist auch für Anbau in Höhenlagen geeignet; auf leichteren, schlecht wasserversorgten Böden bleiben die Früchte klein

Quelle: www.arche-noah.at



Jakob Fischer

Herkunft: 1903 aufgefunden, Deutschland, verstreutes Vorkommen in Oberösterreich

Synonym: “Schöner von Oberland”

Frucht: große, meist grobkantige Frucht, flachkugelig, mittelbauchig; Schale glatt, mattglänzend; blauviolett bis weiß bereift; Grundfarbe hell grünlich gelb bis hellgelb; Deckfarbe rot, verwaschen (3/4-4/4), darüber oft stark dunkelrot bis schwarz diffus gestreift bis gefleckt; kleine Schalenpunkte, hell umhoft; Kelchgrube faltig mit typischen Fleischperlen; teils ausgedehnt strahlenförmig um den Stiel berostet

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fruchtfleisch cremefarben, weich, saftig, angenehm säuerlich-süß, weinsäuerlich, schnell mürbe werdend; reine Tafelsorte

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte August bis September; Genussreife: August bis Anfang Oktober; schlechte Lagerfähigkeit

Baumeigenschaften: Blüht früh, bildet peitschenartige Langtriebe, die durch starken Behang überkippen; Bäume auf schweren Böden Krebsanfällig; frosttolerant

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: 300 Obstsorten, ISBN:978-3-99113-169-4
Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN:978-3-200-06324-2
Alte Obstsorten, ISBN: 978-3-8186-0953-5

Jakob Lebel

Synonyme: „Jacques Lebel“

Herkunft: bekannt seit 1825, aus Frankreich

Frucht: mittelgroß, flachrund, breitgedrückt wirkend, Oberfläche mit schwachen, breiten Kanten; Schale fettig; Grundfarbe grünlichgelb später gelb bis hellorange, sonnseitig leuchtend rot gestreift bis geflammt; grob berostete Stielgrube; kurzer, häufig knopfiger Stiel; Kelchgrube flach, weit und leicht höckerig

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich weiß, mürbe, sehr saftig, mit wenig Würze, süß-säuerlich; Tafelapfel, Wirtschaftsapfel, Saft, Most

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: ab Mitte September; Genussreife: September bis Dezember

Baumeigenschaften: die Sorte ist anspruchslos und robust und auch für höhere Lagen geeignet; Früchte hängen lose am Baum, daher sind windgeschützte Lagen von Vorteil; Jungbäume bilden oft keine geraden Stämme, daher empfiehlt sich eine Veredelung auf Stammbildner

Quelle: www.wikipedia.at
300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4

James Grieve

Synonyme: „frühe Cox Orangenrenette“, „Grieve“, „Jems Griev“

Herkunft: 1880 aus der Sorte Potts Sämling gezogen, Schottland

Frucht: mittelgroß, kugelig, erscheint hochgebaut, teils leicht flachgedrückt, schwach stiel- bis mittelbauchig, kelchwärts etwas verjüngt; Schale zart, erst schwach bereift später matt glänzend, druckempfindlich; Grundfarbe hell grüngelb bis hellgelb; Deckfarbe nur sonnenseitig (1/4-1/2) rosa bis orangerot verwaschen gestreift, teils auch gesprenkelt und gefleckt, sowie mit leuchtendroten Streifen und Tupfen durchsetzt, dunkle Rötung nur in sonnereichen Sommern auftretend; lange, grüne, zurückgeschlagene Kelchblätter; dünner Stiel; angenehm duftend

Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, feinzellig, weich, saftig; sortentypischer Geruch und Geschmack, süßsauer, ausgewogen, stark gewürzt

Reife und Haltbarkeit: Reife: August bis Anfang September, Genussreife: September und Oktober; mäßige Lagerfähigkeit; Tafelapfel und Haushaltsapfel

Baumeigenschaften: Wuchs anfangs mittelstark, mit Fruchtbarkeit nachlassend; für Niederstammformen geeignet; benötigt genügend feuchten nährstoffreicher Apfelboden; überall anbaufähig, sowohl im warmen als auch kühlen Obstbaugebiet; im kalten Obstbaugebiet in geschützter Lage pflanzen; windschutzbedürftig; wenig schorfempfindlich, wenig anfällig für Blutlaus, Blattlaus, Rote Spinne, Kragenfäule, etwas kupferempfindlich

Quelle: www.arche-noah.at

Jonathan

Synonyme: „King Philipp“, „Ulster Seedling“

Herkunft: USA/ Woodstock, um 1800 entstanden, als Sämling von „Esopus Spitzenburg“; seit 1880 in Europa

Frucht: klein bis mittelgroß, Form etwas unregelmäßig, kugelig, teils kugelig abgeflacht, teils kegelförmig abgestumpft, kelchwärts verjüngt, stielbauchig; Grundfarbe grünlich gelb bis gelb, Deckfarbe dunkelrot, trüb verwaschen (3/4-4/4), schattseitig diffus gestreift; tiefe, kleiner tiefliegender Kelch; netzartige oder kleinfleckige Berostung; oft kleine schwarze eingesunkene Flecken auf der Schale („Jonathan Spots“)

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch fahlgelb, mittelhart bis hart, saftig; Geschmack süß-säuerlich, sortentypisch gewürzt; Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis April

Baumeigenschaften: stark mehltau- und feuerbrandanfällig, weniger schorfanfällig, benötigt warme Standorte, um aromatische Früchte auszubilden

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: www.wikipedia.org
300 Obstsorten, ISBN:978-3-99113-169-4
Äpfel und Birnen, ISBN:978-3-200-06324-2

Kaiser Alexander

Synonyme: „Aporta Nalivia“, „Pfundapfel“

Herkunft: Südrussland, um 1800

Frucht: groß bis sehr groß; meist hochgebaut aussehend, flachrund bis kegelförmig, stielbauchig, gleichmäßig; Rippen flach über die Frucht laufend; Schale glatt, matt glänzend bis glänzend, blau bereift; Grundfarbe grünlichgelb bis hellgelb, Deckfarbe rot bis karmesinrot (Deckungsgrad: 90%-100%), marmoriert bis gestreift; Schalenpunkte braun oft mit großem hellen Hof wodurch vorwiegend die stielseitige Hälfte vor allem in der Röte weißlich gelb gefleckt erscheint; Kelch halboffen, groß; Stielgrube strahlig berostet

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch weißlich, am Schalenrand teils hellrot, saftig, mürbe; Geschmack süß, süßweinig, schwach gewürzt; Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: September bis Mitte Oktober; Genussreife: Oktober bis November

Baumeigenschaften: mittelgroße, flache Krone; Fruchtfäuleanfällig; recht anspruchslos, mag lieber leichten Boden als schweren; bei feuchten Lagen

wird das Faulen der Früchte begünstigt; beste Qualitäten in Höhenlagen, vor Wind schützen; frühe unempfindliche Blüte

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: www.arche-noah.at

Kaiser Wilhelm

Synonym: „Wilhelmapfel“

Herkunft: Deutschland, Kreis Solingen, 1864; vermutlich Sämling der Sorte „Harberts Renette“

Frucht: mittelgroß bis groß, abgestumpft kugelförmig bis kegelförmig, kelchwärts stärker verjüngt, ungleichhälftig, teils laufen flache bis stärker ausgeprägte Kanten über die Frucht; Schale glatt, matt glänzend bis glänzend; Grundfarbe grüngelb später lebhaft gelb; Deckfarbe rot (Deckungsgrad: 70%-90%), gestreift bis flächig, oft darüber noch dunkler rot gestreift; viele, hell umhöfte Schalenpunkte; Stielgrube mit meist charakteristischer sehr weit ausstrahlender, strahlig bis flächiger Berostung; grüne getrennte Kelchblätter

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, abknackend

bis mürbe, saftig, etwas vorherrschend aber angenehm weinig, meist fast ebenso harmonisch süß, säuerlich-süß; Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende September bis Mitte Oktober; Genussreife: November bis März; nicht zu spät ernten, da er sonst bald mehlig wird

Baumeigenschaften: auf geeigneten Standorten sehr gesund, auf ungeeigneten staunassen Böden anfällig für Pilzkrankheiten und Stippigkeit; geeignet sind leichte und schwere Böden mit gutem Nährstoffangebot und ausreichender Bodenfeuchte, breit anbaufähig für warmes bis kühles Obstbaugebiet (noch bis etwa 600 m).

Quelle: www.arche-noah.at

Kanada Renette

Synonyme: „Kanada“, „Englischer Kurzstiel“, „Butterapfel“, „Lederapfel“, „Pariser Rambourrenette“, „Sternrenette“

Herkunft: England; 1771 erstmals beschrieben

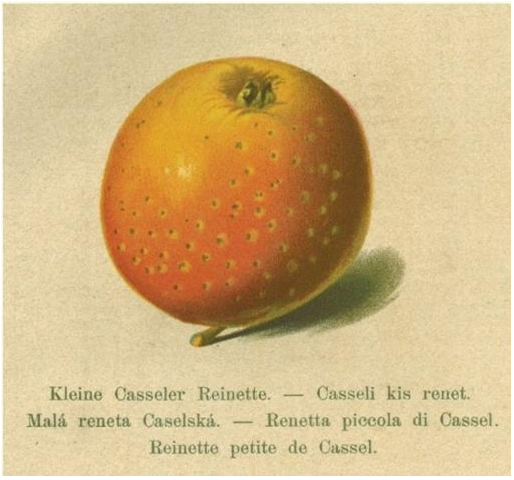
Frucht: mittel bis groß; breit, kugelförmig abgeflacht, teils breit kegelförmig; über die Seiten verlaufen Wülste dadurch unregelmäßig; Schale trocken, rau, ledrig; Roststerne u. netzartiger bis flächiger Rost; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe verwaschen bräunlich rot (0-1/3); Stielgrube flächig berostet; Stiel kurz und dick; Kelchgrube meist ringförmig berostet

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelb geadert, feinzellig, hart, später mürb, sehr saftig; ausgewogen süß-säuerlich, aromatisch; ausgezeichneter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: ab Mitte Oktober; Genussreife: Dezember bis Mai

Baumeigenschaften: kräftiger Wuchs, verträgt trockene Lagen, in feuchtkühlen Gegenden treten Krebs und Schorf auf; wegen anhaltender Blüte spätfrostgefährdet; robust

Quelle: www.arche-noah.at



Kleine Kasseler Renette

Synonyme: „Perlrenette“, „Fliegenschisser“

Herkunft: war schon im 18. Jh. bekannt und wurde auch bereits 1797 von Diel beschrieben; Verbreitung v.a. Südburgenland und Steiermark

Frucht: klein bis mittelgroß, kegelförmig, fassförmig, eiförmig; im Querschnitt rund, gleichhälftig; Schale glatt bis trocken, dick; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe breit gestreift bis flächig dunkelrot; Schalenpunkte große grünlich-ocker gefärbte, auffällige Roststerne; Kelch aufsitzend; Warzen häufig

Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, fest, mittelsaftig; Geschmack angenehm süßsäuerlich, edel gewürzt; wohlschmeckend; Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis April

Baumeigenschaften: Wuchs mittelstark; bildet kleinere, kompakte Kronen; gering anfällig für Schorf, wenig wurmig

Quelle: www.arche-noah.at

Klöcher Maschansker

Synonyme: “Sommermaschanzker”, Grazer Maschanzker”

Herkunft: entstand vermutlich um 1850 in Klöch / Steiermark, Sämling oder Sprossmutation von “Steirischer Maschanzker”

Frucht: mittelgroß, flachkugelig, breitrundlich, symmetrisch; Frucht schwach kantig; Schale fettig, teilweise mit Rostfiguren; Grundfarbe gelb bis goldgelb, Deckfarbe verwaschen orangerot (0-1/4); Stielgrube strahlig berostet; weite schüsselförmige Kelchgrube, mit Falten und Strichrost; Kelchblätter lang spitz und wollig

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch weißgelb, feinzellig, saftig; Geschmack sortentypisch: weinig, süßsäuerlich aromatisch, teilweise leicht bitter; zeichnet sich durch ein harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis aus; Wirtschaftsapfel, Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Lagerapfel; Pflückreife: Anfang September; Genussreife: September bis Februar

Baumeigenschaften: Blüte mittel bis spät; die Sorte bevorzugt wärmere Regionen; in rauen lagen übertrifft der Steirische Maschanzker den Klöcher hinsichtlich Qualität der Früchte und Baumgesundheit

Quelle: www.arche-noah.at

Königinapfel

Synonyme: „The Queen“

Herkunft: alte englische Sorte, um 1892 erstmals beschrieben

Frucht: groß bis sehr groß; plattgebaut und etwas ungleichhälftig, sonst aber regelmäßig; Relief rippig, Querschnitt kantig; Schale glatt, glänzend, stark fettig, druckempfindlich; Grundfarbe grünlichgelb bis hellgelb,

Deckfarbe orangerot bis weinrot, sonnseits geflammt oder breit gestreift, selten flächig rot; Schalenpunkte in der Röte als weiße Flecken auffallend; teils netzartig berostete Stielgrube

Geschmack und Eignung: Fruchtfleisch weiß, locker, mürbe, saftig; Geschmack leicht weinsäuerlich, angenehm säuerlich, wenig süß, gewürzt; dekorativer Tafelapfel; sehr guter Wirtschaftsapfel; Strudelapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: Anfang September; Genussreife: September bis November

Baumeigenschaften: wenig anspruchsvoll, auf zu nassem Boden krebsanfällig; Wärmeansprüche gering; Windschutz erforderlich; stark fruchtschorfanfällig, stark anfällig für Stippe, etwas krebsempfindlich

Quelle: www.obstsortendatenbank.de
www.arche-noah.at

Kronprinz Rudolf

Synonym: „Kronprinz“

Herkunft: Steiermark um 1860

Frucht: klein bis mittelgroß, stark abgestumpft rundlich bis etwas flachrund, meist mittelbauchig, zum Kelch hin stärker abnehmend; Querschnitt meist rund, mitunter laufen über die Frucht mehr oder weniger flache Erhabenheiten; Schale glatt, glänzend, druckempfindlich; Grundfarbe grün, später hellgelb, Deckfarbe sonnseits flächig leuchtend blutrot bis dunkelrot, teils nur sanft rot überhaucht (1/4-3/4); Schalenpunkte sehr fein, in der Röte graubraun und umhöft; kleiner Kelch

Fleisch/Geschmack und Eignung: weißes Fruchtfleisch; sehr saftig, mittelhart bis mürbe; Geschmack süß- säuerlich, schwach gewürzt, fein weinig, meist vorherrschend süß; guter Tafel- und Haushaltsapfel, in Österreich geschätzte Handelssorte

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: Anfang Oktober; Genussreife: Oktober bis Jänner

Baumeigenschaften: Offenbar benötigt der Baum zur vollen Entwicklung spezielle Standortbedingungen, die vor allem in der Steiermark gegeben sind; verlangt guten kräftigen Boden und freie Lagen; auch für rauere Lagen geeignet, Früchte sind windfest; schorfanfällig, Blühzeitpunkt: mittelfrüh

Quelle: www.arche-noah.at

Landsberger Renette

Herkunft: Die Sorte wurde um 1850 in Landsberg an der Warthe gezogen

Frucht: mittelgroß bis groß; kugelig bis flachkugelig stumpf kegelförmig; verjüngt sich kelchwärts, mittelbauchig, meist ungleichhälftig; Schale glatt, am Lager schwach fettig werdend, teils feine Rostpunkte und Flugrost; Deckfarbe hellgrün später hellgelb, Deckfarbe sonnenseitig verwaschen orange; viele Schalenpunkte über die Frucht verstreut, bräunlich und hell umhöft, oft eckig oder auch strichförmig; Stiel lang; Stielgrube eng, strahlig berostet; Kelchgrube gerippt

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß saftig, feinzellig, mittelhart- später mürbe; leicht süßweiniger Geschmack, süß, leicht gewürzt; Guter Tafelapfel, sehr guter Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Spätherbst-Winterapfel; Pflückreife: Ende September; Genussreife: Oktober bis Dezember

Baumeigenschaften: breit anbaufähige Sorte, auf geeigneten Standorten gesund und widerstandsfähig; Mehltau- und Schorfanfällig, daher besser geeignet für kühle und windoffene Lagen; trockene, nasse und schwere Böden meiden, auch für kalte bis raue Obstbaulagen geeignet

Quelle: www.arche-noah.at

Lavanttaler Bananenapfel

Synonyme: „Mutterapfel“

Herkunft: Sorte „Mother“ aus Massachusetts / USA, um 1870

Frucht: mittelgroß, hochgebaut bis rundlich, stiel- bis mittelbauchig, öfter schwach gerippt als nicht gerippt, gegen den Kelch zumeist sanft gerundet, meist regelmäßig gebaut; Schale dick, unempfindlich, meist rau und griffig, teilweise aber auch glatt; Grundfarbe grünlichgelb später gelb bis orange; Deckfarbe rot bis rotviolett, sprenkelig, streifig verwaschen (1/2-2/3); Stielgrube strahlig berostet; kleiner Kelch

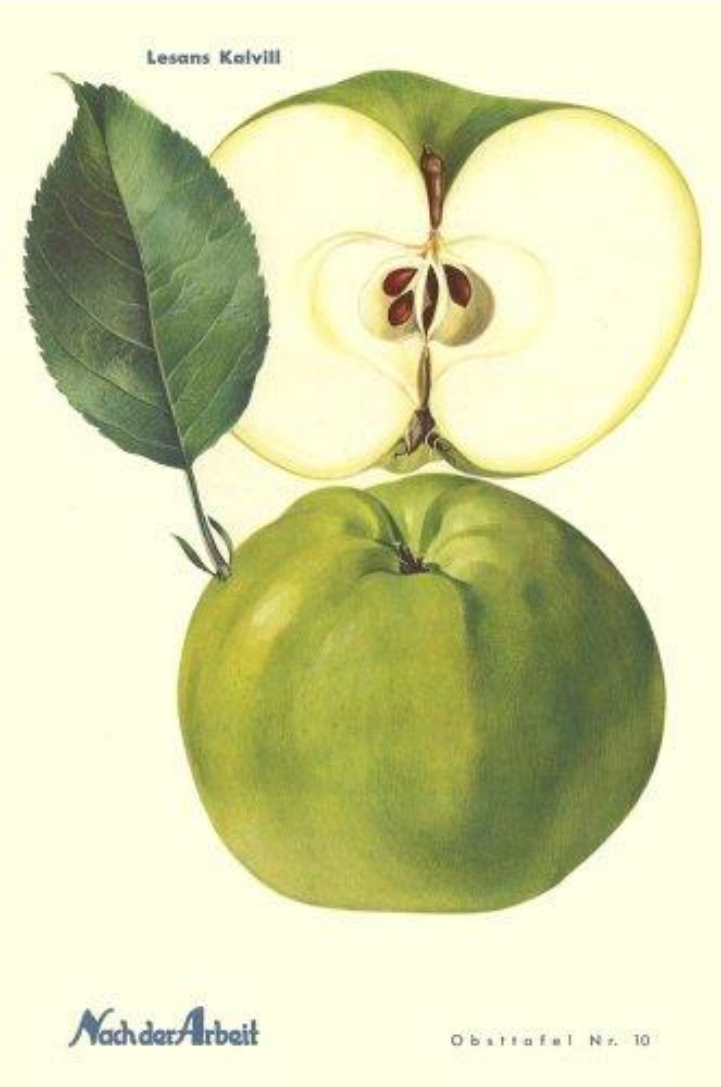
Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich-weiß bis gelb, mürbe, mittelhart, mäßig saftig; Geschmack vorherrschend süß, wenig säuerlich, ähnlich Cox Orangenrenette kräftig gewürzt, bei beginnender Überreife bananenartig gewürzt, danach bald mehlig werdend; guter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: September bis Anfang Oktober; Genussreife: September bis Anfang Dezember

Baumeigenschaften: die Sorte ist gesund und widerstandsfähig, nur schwach anfällig für Schorf; in Bezug auf den Boden nicht besonders anspruchsvoll, für alljährliche Qualitätsernten ist jedoch ein guter Apfelboden, der genügend feucht und nährstoffreich sein soll

Voraussetzung. Klimatische Ansprüche sind gering, auf windgeschützten Standorten in allen Obstbauzonen gedeihend. Wird in hohen kalten Lagen zum Winterapfel. Da spät austreibend, Frostrisiko gering

Quelle: www.arche-noah.at



Lesans Kalvill

Synonyme: „Claville Madame Lesans“

Herkunft: stammt aus Frankreich, wurde 1883 erstmals beschrieben

Frucht: mittelgroß, flachkuglig, kantig, flache Rippen, mittelbauchig stielbauchig; Schale glatt; Grundfarbe vom Baum lichtgrün, später strohweiß, Deckfarbe fehlt; Kelchgrube ziemlich tief, mäßig weit, mit Falten, die als flache Rippen teilweise bis zur Stielhöhle laufen; Stiel kurz; Stielgrube tief, weit uneben, oft mit Fleischwulst, ähnlich dem Weißen Winterkalvill

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, fein, saftig; Geschmack fein säuerlich-süß, schwach kalvillartig gewürzt; Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Oktober, Genussreife Dezember bis März; nicht zu früh pflücken, sonst wird er sauer

Baumeigenschaften: verlangt guten Boden; ist für Formbäume besser als für Hochstämme geeignet; benötigt warme Lagen; Blüten und Holz frosthart; anfällig für Schorf

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo

London Pepping

Synonyme: „Englischer Kalvill“, „London Pippin“, „Five Crowned Pepping“

Herkunft: England, dort schon um 1580 bekannt

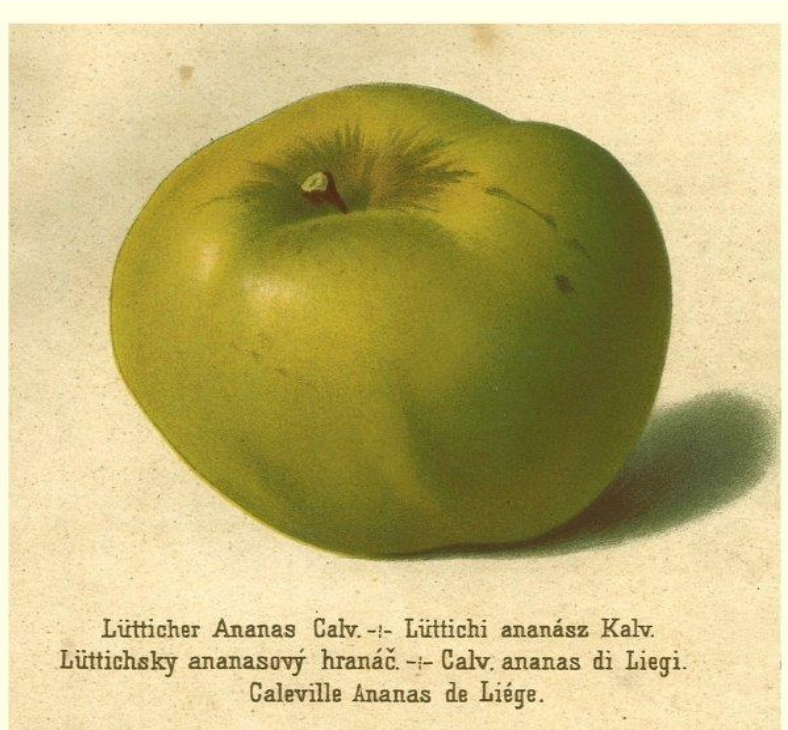
Frucht: mittel bis groß; meist plattrund, teils hoch aussehend; meist fünf deutlich hervortretende Rippen über die Frucht laufend oder zumindest als Höcker um die Kelchgrube ausgebildet; Querschnitt flachkantig; Schale glatt, teils fettig, sehr fein; Grundfarbe hellgrün, später hellgelb, Deckfarbe rötlich (0-1/3), verwaschen, auf den Rippen stärker; viele weiße Schalenpunkte, teils rot umrandet, in der Deckfarbe auffällige

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß bis gelblichweiß, feinzellig, markig, mittelhart, später mürbe, saftreich; Geschmack säuerlich-süß und köstlich gewürzt; ausgezeichneter Tafelapfel, wertvolle Liebhabersorte

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Oktober; Genussreife: Dezember bis März

Baumeigenschaften: Ansprüche hoch, verlangt gute, nährstoffreiche, gut durchlüftete, in der Tiefe feuchte Böden; liebt warme Lagen mit jedoch höherer Luftfeuchtigkeit; Frostlagen meiden;
Sorte leidet häufig unter Schorf, Krebs und Mehltau

Quelle: www.arche-noah.at



Lütticher Ananaskalvill

Synonym: “Pomme ananas”

Herkunft: 1866 erstmals erwähnt

Frucht: groß, breit kegelförmig, stielbauchig, ungleichhälftig; zum Kelch hin verjüngt; Querschnitt flachkantig; Schale fein, geschmeidig, etwas fettig; Grundfarbe strohgelb bis goldgelb, häufig mit matt-grünem Ton überlaufen, Deckfarbe fehlt; Kelchgrube eng und tief, feine Rippen, die teils über die ganze Frucht verlaufen

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch weiß, fein, saftig; mit einem schwach ananasartig gewürzten, weinigen Geschmack, süß; Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: November bis Dezember; Genussreife: November bis Februar

Baumeigenschaften: robust, reiche Ernte, wertvolle Frucht

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: österreichisch- ungarische Pomologie
Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Mantet

Herkunft: Sämling der Sorte “Tetofsky”, Manitoba / Kanada, seit 1928 im Handel

Frucht: klein bis mittelgroß; schwer; kugelig bis fassförmig, mittel bis stielbauchig; schwache Kanten überziehen die Frucht bis zur Stielfläche; Querschnitt teils gering kantig; kelchrippiges Relief; Schale glatt, matt glänzend, oft dünn; weißlich, rosa bis hellblau bereift; Grundfarbe hell grünlich-gelb, gelblich weiß bis hellgelb; Deckfarbe rosa bis rot, diffus gestreift bis gefleckt, schattenseitig in der Grundfarbe rot gestreift, Deckungsgrad 50-70%, Schalenpunkte hellbraun, fein; Stiel grün-gelb; druckempfindlich

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch cremefarben, teils rötlich, mittelfest, sehr saftig, angenehm säuerlich-süß, gering gewürzt, guter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende Juli bis Mitte August; Genussreife: August und September; schlechte Lagerfähigkeit

Baumeigenschaften: Sorte ist anfällig für Mehltau und Krebs; Blüte mittelfrüh, nicht frostempfindlich; Auslichtungsschnitt muss gleich nach der Ernte erfolgen

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
www.arche-noah.at

Mauthausner Limoniapfel

Herkunft: völlig unbekannt, vor 1880 entstanden

Frucht: mittelgroß, schwer, kurz stumpfkegelig, meist mittelbauchig, Relief glatt bis kelchrippig, Schale glatt, matt glänzend; Grundfarbe grünlichgelb bis hellgelb, Deckfarbe hellrot bis rot, marmoriert bis verwaschen, teils diffus gefleckt, Deckungsgrad 40-60%; Schalenpunkte graubraun, klein, in der Deckfarbe typisch sehr breit hellgrau bis hellgelb umhöft

Fleisch / Geschmack und Eignung: weißlich bis cremefarben, fest, sehr saftig, mild säuerlich -süß; Tafelapfel, Haushaltsapfel und Mostapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Oktober, Genussreife Dezember bis Mai

Baumeigenschaften: starker Wuchs, robust gegen Krankheiten und Frost

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4

Minister von Hammerstein

Herkunft: Deutschland, Geisenheim am Rhein 1882; aus Samen der „Landsberger Renette“ gezogen

Frucht: mittelgroß bis groß; flachkugelig bis kugelig, kelchwärts stärker abnehmend, mittelbauchig; Schale glatt; Grundfarbe gelbgrün später gelb, Deckfarbe selten, verwaschen orange (0-1/4); über die Seiten verlaufen von der Kelchgrube ausgehend flache Rippen oder meist fünf deutliche Kanten; Kelchgrube mit Rippen, diese treten oft grünlich hervor; braune Schalenpunkte hell umhöft, in der Röte stärker rötlich umhöft

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, saftig, locker, mürbe; Geschmack süß- säuerlich, mittelstark gewürzt (erinnert an Waldmeister), feines Aroma; sehr guter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: Dezember bis März

Baumeigenschaften: der Baum braucht guten nährstoffreichen Boden, Düngung und warme Lage; wird gerne von Mehltau befallen, in ungünstigen Lagen auch von Schorf; etwas anfällig auch für Monilia, Krebs und Blutlaus

Quelle: www.arche-noah.at

Mutsu

Herkunft: Aus der Provinz Mutsu in Japan; Kreuzung „Golden Delicious“ und „Indo“, 1948 bei uns eingeführt

Frucht: sehr groß, hochgebaut, hoch kugelig bis kugelig, mittelbauchig, teils ungleichhälftig; Querschnitt rundlich bis schwach eckig; Relief kelchrippig bis schwach rippig; Schale glatt, matt glänzend, dick; Grundfarbe hellgrün, später gelblichgrün, Deckfarbe fehlt; viele, kleine Schalenpunkte; Stielgrube tief, meist graubraun und kurzstrahlig berostet

Geschmack und Eignung: Fleisch hell grünlich gelb bis hellgelb, saftig, weich bis mittelhart, knackig; Geschmack mild säuerlich-süß; Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis März

Baumeigenschaften: sehr ertragreich; anfällig für Schorf

Quelle: www.ogv-kleinsteinbach.de
300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4

Müschens Rosenapfel

Herkunft: vermutlich in Belitz / Mecklenburg- Vorpommern (D) vor 1864 entstanden und nach dem Pomologen Franz Hermann Müschens benannt

Frucht: mittelgroß; flachkugelig, mittelbauchig, oft ungleichhälftig, im Querschnitt breitelliptisch, nur schwache Kanten; Schale glatt, glänzend, teils fettig, weiß bereift; Grundfarbe weißlich bis cremefarben; Deckfarbe hellrot bis rot, verwaschen und darüber etwas dunkler rot gestreift bis geflammt, Deckfarbenanteil 50–90 %; Schalenpunkte in der Deckfarbe auffällig; Stiel kurz, dick und knopfig; insgesamt sehr attraktiv

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch weißlich, randnah teils rosa; weich, saftig; Geschmack säuerlich-süß, ausgewogen und aromatisch, etwas parfümiert

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: August, Genussreife: August bis September, schlechte Lagerfähigkeit, sehr guter Tafelapfel, Brennerei

Baumeigenschaften: robust; geringe Standortansprüche; gedeiht im warmen Klima (Weinviertel, Wien) gut; gering anfällig für Schorf und Mehltau

Quelle: arche-noah.at

Odenwälder

Synonym: “Schwarzwälder Rainette”, “Strudelapfel”

Herkunft: Herkunft und Entstehung unbekannt, vermutlich Zufallssämling aus Odenwald/ Hessen

Frucht: mittelgroß, kurz bis lang stumpfkegelig, stielbauchig; Querschnitt rundlich bis schwach eckig; Relief glatt, teils flach kantig; Schale glatt, matt glänzend, zäh; Grundfarbe grünlich gelb, später hellgelb, Deckfarbe gelborange, verwaschen; viele, kleine Schalenpunkte, hell graubraun, oft grün umhöft, in der Röte rot umhöft; Kelchgrube tief, eng und faltig; Kernhaus hohlachsig, Fächer geöffnet

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch weißlich bis cremefarben, mittelfest, sehr saftig; Geschmack säuerlich-süß, ohne Würze; Küchen- und Wirtschaftsapfel, Saft, Mostapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: ab September; Genussreife: Oktober bis November

Baumeigenschaften: sehr robust und reichtragend, schorftolerant, alterniert kaum

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Ontario

Synonyme: „Ontarioapfel“

Herkunft: Ontario County/New York (USA); Kreuzung aus „Northern Sp“ und „Wagenerapfel“

Frucht: groß bis sehr groß, unregelmäßig in der Form, flachkugelig, zum Teil auch stark abgeflacht, leicht stielbauchig, kantig, Wülste laufen über die Frucht; Schale stark weißbläulich bereift, sehr druckempfindlich; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe verwaschen bräunlich violett bis hell violett; Kelchgrube mit feinem Rost; Kelch klein; Stielgrube weit, strahlig berostet; tiefe bis sehr tiefe Kelch und-Stielgrube

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch grünlich weiß, fest, saftig; frisch säuerlich mit hohem Vitamin C-Gehalt, ausgereift spritzig säuerlich, wenig aromatisch; Tafelapfel, Wirtschaftsapfel, Haushaltsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: Dezember bis Mai

Baumeigenschaften: die Sorte eignet sich für warme Lagen mit gut strukturierten Böden; spätfrostunempfindlich; Blüte

witterungsunempfindlich; Holz frostempfindlich; anfällig für Obstbaumkrebs

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2

Osnabrücker Renette

Synonyme: „Graue Osnabrücker Renette“, „Reinette d´ Osnabruck“, „Lederapfel“

Herkunft: Deutschland, Osnabrücker Raum, vor 1800 zufällig entstanden

Frucht: klein bis mittelgroß, kugelig-konisch bis hochgebaut, meist sehr typisch halbkugelförmig, Kelchgrube flach, zum Kelch verjüngt, stielbauchig; Querschnitt vor allem um den Kelch 5 kantig; Schale trocken, matt glänzend; Grundfarbe grün bis grünlichgelb, Deckfarbe ziegelrot verwaschen bis gestreift; oft ganze Frucht von braunem Rost überzogen; um die Kelchgrube bleibt oft ein grüner Ring frei; Schalenpunkte mäßig zahlreich, im Rost als helle Tupfen auffällig; Kelch teils aufsitzend; viele Samen sind eigenartig geformt

Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich- bis grünlichweiß, mittelhart, später mürb, mäßig saftig; Geschmack süß-säuerlich, aromatisch gewürzt; Tafelapfel für Renettenliebhaber*innen, Haushaltsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Anfang Oktober; Genussreife: Dezember bis März

Baumeigenschaften: braucht gut wasserversorgte Böden, warme Lagen und obstbaulich günstige Anbaubedingungen; anfällig für Obstbaumkrebs; mittelspäte Blüte

Quelle: www.arche-noah.at

Prinzenapfel

Synonyme: die Sorte hat viele Doppelnamen, „Melonenapfel“, „Hasenkopf“, „Klapperapfel“, „Hasenschnauze“

Herkunft: alte, deutsche Sorte

Frucht: mittelgroß, hochgebaut, walzenförmig, teils schmal fassförmig bis eiförmig, Querschnitt fast rund, oft einseitig höher gebaut, stielwärts etwas stärker verjüngt; Schale glatt, glänzend, vom Baum trocken, dick; Grundfarbe weißlich gelb bis gelb, Deckfarbe rot marmoriert (3/4-4/4), darüber dunkler rot gestreift bis geflammt; Schalenpunkte meist unauffällig; langer, dünner Stiel; Achse des Kernhauses meist weit offen

Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß bis fast weiß, fest, später mürbe; Geschmack mild süßsäuerlich, sehr intensive, typische Würze, Geruch stark; Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel; Pflückreife: Mitte bis Ende September; Genussreife: September bis Dezember

Baumeigenschaften: Allgemein robust, sehr schorffest; nach Literaturangaben krebsempfindlich; in Höhenlagen sehr gut entsprechend, im warmen Klima Frucht sehr rasch mehlig werdend

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
www.arche-noah.at

Red Winter

Synonyme: „Roter Granny“

Herkunft: um 1980 in den USA entstanden

Frucht: mittelgroß, gleichmäßig, rund; Schale fest, dunkelrot gefärbt;

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, feinkörnig; Geschmack süß, ohne Würze; Tafelapfel; Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: November bis April

Rheinischer Bohnapfel

Synonym: “Großer rheinischer Bohnapfel”

Herkunft: unbekannt, wurde am Niederrhein schon Ende des 18. Jh angebaut

Frucht: mittelgroß bis groß, fassförmig, teils kugelig, mittelbauchig, meist ungleichhälftig; Schale glatt, matt bereift, dick, zäh; Grundfarbe trübgrün bis gelbgrün; Deckfarbe rot bis braunrot, verwaschen, marmoriert, kurz gestreift; Schalenpunkte klein, hell und mit Roststernen; Kelchgrube eng, mit Falten und wenig auffälligen Wülsten; Stielgrube eng, oft mit Fleischwulst, berostet; Stiel am Ende typisch knopfig verdickt;

Fleisch /Geschmack und Eignung: fest, mäßig saftig, säuerlich, wenig süß; sehr guter Wirtschaftsapfel, Brennerei, Saft

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: Februar bis Juni; sehr gute Lagerfähigkeit

Baumeigenschaften: robust; breit anbaufähig; Blüten frosthart; Frucht anfällig für Stippe und Fäulnis; Baum nicht anfällig für Mehltau und Blutlaus; anfällig für Krebs, Blattmosaik und viröser Besenwuchs

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
Alte Obstsorten, ISBN: 978-3-8186-0953-5

Rheinische Schafsnase

Herkunft: Unterfranken

Frucht: mittelgroß, typische Schafnasenform: stielbauchig, zum Kelch hin kegelförmig abgestumpft, kelchwärts oft mit einer auffallenden Einschnürung, die aber nicht als Sortenmerkmal aufgefasst werden darf; meist ungleichhälftig; Schale glatt, etwas glänzend, Grundfarbe hellgrünlich-gelb, sonnenseits mehr oder weniger punktiert gerötet, oft dunkelkarmesinrot gestreift; Schalenpunkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, braun; Stiel nur selten über die Stielwölbung reichend

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich- oder grün-weiß, fest, mäßig saftig; Geschmack etwas säuerlich, wenig süß, schwach gewürzt, wenig Geruch

Reife und Haltbarkeit: möglichst lange am Baum lassen; Pflückreife: November, Genussreife November bis Ende Februar

Baumeigenschaften: verlangt guten Kulturboden, Hoch- oder Halbstamm; für Lehmböden geeignet; auch gut für Höhenlagen; Wasser- und Nahrungsmangel schadet dem Ertrag, Bodennässe verursacht Krebs; in ungünstigen klimatischen Verhältnissen leidet der Baum an Schorf und Krebs

Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Rheinischer Krummstiel

Synonym: “Krummstiel”, “gestreifer Winterrambour”, “Haslinger”

Herkunft: Nähe Köln (Deutschland), 1821 erstmals beschreiben

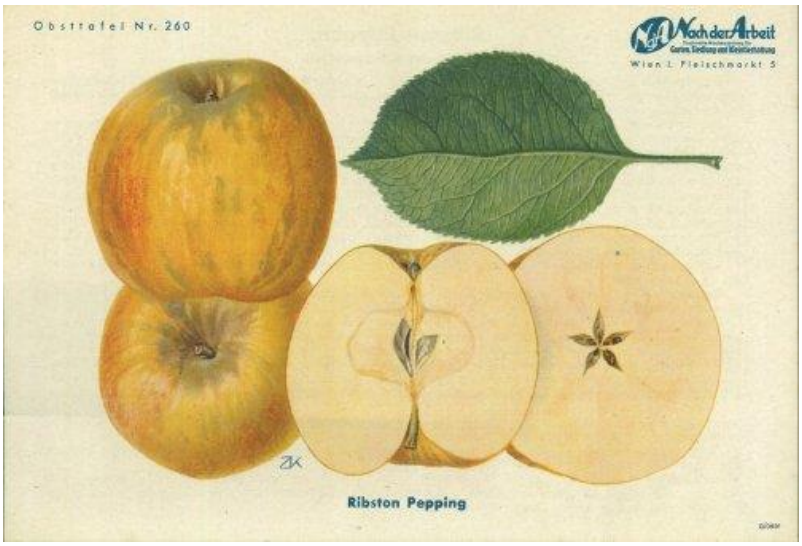
Frucht: mittelgroß bis groß; Form unregelmäßig, teils eiförmig bis fassförmig, teils kugelförmig abgeflacht, mittelbauchig, verschieden stark gerippt; Schale glatt; Grundfarbe hellgelb bis hellorangegelb; Deckfarbe trüb bis leuchtend rot / karminrot, deckend bis marmoriert, teils diffus gestreift und geflammt; Schalenpunkte hell; knopfiger Stiel oft typisch durch einen Fleischwulst zur Seite gedrängt (namensgebend)

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch grünlich bis gelblichweiß, unter der Schale manchmal etwas rötlich gefärbt, sehr fest, saftig; Geschmack süßsauer, leicht bitter, ausgewogen, mittelstark gewürzt

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel (Lagerapfel) Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: Dezember bis Mai; gute Lagerfähigkeit; Tafel- und Wirtschaftsapfel, Most, Schnaps

Baumeigenschaften: widerstandsfähig Pilzerkrankungen, sehr robust, blüht spät; starker Wuchs; Blüte wenig empfindlich, Holz und Blüte frosthart, benötig mittlere, regelmäßig feuchte Böden in warmen Lagen

Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
www.arche-noah.at



Ribston Pepping

Synonym: “Englische Granatrenette”, “gestreifte Goldrenette”,

Herkunft: Schloss Ribston / England, um 1700

Frucht: mittelgroß, kugelig bis flachkugelig, stielbauchig, ungleichhälftig; Schale glatt bis samtig rau; Grundfarbe gelb, Deckfarbe orange bis dunkelrot, gestreift bis verwaschen, marmoriert, oft von punktförmigen oder netzartigem Rost bzw. Rostfiguren bedeckt, um den Kelch Rost oft flächig; Schalenpunkte klein, unscheinbar; Kelch flach, offen; große Kernfächer

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, mürbe; Geschmack süß, ausgewogen, stark gewürzt, saftig; Tafelapfel, sehr guter Wirtschaftsapfel, Saft, Most, Brennerei

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Pflückreife: ab Mitte September; Genussreife: Oktober bis März; lange Lagerfähigkeit

Baumeigenschaften: Blühbeginn früh; anfällig für Stippe, Fruchtwelke, Apfelwickler, starken Junifruchtfall; Erntezeitpunkt örtlich genau beachten, da bei zu früher Ernte Früchte welken, zu spät: hoher Fruchtfall; breit anbaufähig, Holz und Blüten frosthart

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: www.arche-noah.at

Riesenboikenapfel

Herkunft: vermutlich Deutschland; vor 1800

Frucht: groß bis sehr groß, unregelmäßige Form, ungleichhälftig; Querschnitt schwach kantig, einseitig oft höher gebaut; dem Boikenapfel sehr ähnlich, aber größer; Schale glatt, fettig, Grundfarbe grün bis gelblichgrün, Deckfarbe zu 1/3 rosa bis orangerot angehaucht, oder auch fehlend; Schalenpunkte dunkel, grün umhöft; starke Kelchrippen

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fruchtfleisch reinweiß, feinzellig, saftig, Geschmack angenehm schwach süß-säuerlich, schwach gewürzt; Tafel und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Pflückreife: Mitte Oktober, hält bis Februar, Früchte sind windfest

Baumeigenschaften: Kräftiger Wuchs, vereinzelt als Straßenbaum angepflanzt; in manchen Lagen tritt Schorf auf; sonst widerstandsfähig, wenig anspruchsvoll; verträgt auch windoffene, kalte Lagen

Quelle: www.arche-noah.at

Rote Sternrenette

Synonyme: „Perlrenette“, „Clavill étoilée“

Herkunft: alte Sorte, vermutlich von Deutschland aus verbreitet, schon vor 1850 beschrieben

Frucht: mittelgroß, flachkugelig bis kugelig, ebenmäßig, mittelbauchig; Schale glatt, zäh, dünn weißlich bis hellblau bereift; Grundfarbe hellgelb, selten sichtbar, meist gänzlich mit roter bis dunkelroter Deckfarbe überzogen; Schalenpunkte sehr große eckige bis sternförmige, erhabene, hell graubraune Rostpunkte, hell umhöft, stark auffällig; Berostung mittelstark, punktförmig, kleinfleckig bis netzartig, hell graubraun

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch cremefarben, teils gelblich weiß; Geschmack mild säuerlich-süß, mittelstark gewürzt; ausgezeichneter Tafelapfel und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Erntereife: September; Genussreife: September bis Dezember

Baumeigenschaften: sehr robust und unempfindlich, frosthart, auch für höhere Lagen gut geeignet

Quelle: www.arche-noah.at

Roter Berlepsch

Herkunft: rotschaliger Typ der Goldrenette Freiherr von Berlepsch

Frucht: mittelgroß, flachkugelig, mittelbauchig, meist ziemlich regelmäßig gebaut, zum Kelch hin etwas abnehmend,
fünf Rippen oder Höcker um die Kelchgrube; Schale trocken, glatt bis fein rau; Grundfarbe grünlichgelb bis rötlichgelb, Deckfarbe flächig rotorange bis trüb dunkelrot (2/3-4/4), verwaschen gesprenkelt oder verwaschen gestreift, sonnseits mehr oder weniger leuchtend dunkelrot deckfärbig; zahlreiche rostartige Schalenpunkte; Rostanflüge und Figuren können vorkommen

Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, teils etwas rosarot gefärbt, Gefäßbündel oft rötlich, saftig, hart; Geschmack harmonisch säuerlich- süß, edel gewürzt, reich an Vitamin C; sehr guter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: Dezember bis März

Baumeigenschaften: hat hohe Ansprüche an Boden und Klima, Blüte spät; auf schweren Böden krebsanfällig; Spitzendürre- und schorfanfällig; Blutlausanfällig; spritzmittelempfindlich

Quelle: www.arche-noah.at

Roter Boskoop

Synonyme: „Boskoop“, „Lederapfel“, „Renette von Montfort“

Herkunft: rotschaliger Typ der Sorte „Schöner von Boskoop“

Frucht: groß, flachkugelig bis hochrund, mittelbauchig; Querschnitt mehr oder weniger kantig; Schale rau, mattglänzend; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe orange bis braunrot, verwaschen bis gestreift (0-4/4), oft marmoriert, Schattenfrüchte weniger ausgeprägt gefärbt; braune Berostung netzartig, fleckig bis flächig, teilweise über die ganze Frucht; Kelchgrube mit Falten und Perlen, buckelig; Kelchblätter lang, schmal, spitz

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch hell gelblich oder gelblichweiß, mittelmäßig saftig, mittelhart, später mürb; Geschmack süß-säuerlich, angenehm gehaltreich, weinsäuerlich, schwach gewürzt; guter Tafelapfel, Haushaltsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Oktober; Genussreife: Dezember bis April

Baumeigenschaften: starkwüchsig, braucht nahrhafte, nicht zu trockene Böden und wind- und frostgeschützte, luftfeuchte Lagen; anfällig für Frostplattenbildung an Stamm und Hauptästen, etwas schorfempfindlich, stippeanfällig

Quelle: www.arche-noah.at

Roter Eiserapfel

Synonyme: „Roter drei Jahre dauernder Streifling“, „Paradiesapfel“

Herkunft: sehr alte Sorte, seit dem 15. Jhdt. in Deutschland bekannt

Frucht: mittelgroß bis groß, schwer, breit, rundlich bis kegelförmig gebaut, glattes bis flach geripptes Fruchtrelief, stielbauchig, ungleichhälftig; Schale glatt, glänzend, vom Baum hellgrau beduftet; Grundfarbe ist grünlichgelb bis gelblichgrün, Deckfarbe karminrot bis purpur-dunkelrot überlaufen (3/4 – 4/4), selten ist eine Streifung sichtbar, zumeist nur auf der Schattenseite; Schalenpunkte sind zahlreich, sehr

auffällig und groß, im Rot als gelblichgraue, teils umhöfte Punkte sichtbar, teils in der Fruchtschale eingesunken

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß bis gelblichweiß, fein, fest, später etwas mürber, trocken; Geschmack vorherrschend süß, schwach weinsäuerlich gewürzt; sehr guter Wirtschaftsapfel (Most), mäßiger Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, ausgezeichneter Lagerapfel, Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: ab Jänner bis in den Sommer hinein

Baumeigenschaften: starker Wuchs; geeignet ist ein nahrhafter, auch schwerer und feuchter Boden; auch grasbewachsene und rauere Lagen sind noch gut geeignet; Früchte sind windfest; wird nur wenig von Schädlingen befallen

Quelle: www.arche-noah.at

Roter Gravensteiner

Synonym: “Blutroter Gravensteiner”

Herkunft: 1859 vom Pomologen OBERDIEK Beschrieben, es sind mehrere Varianten von Gravensteiner bekannt

Frucht: mittelgroß; sehr variable Form, kugelig, flachkugelig bis hochgebaut, kelchwärts verjüngt, mittel bis schwach stielbauchig, Rippen laufen flach über die Frucht, kelchrippig; Querschnitt variabel, oft kantig; Schale glatt, mattglänzend, zäh, duftend; Grundfarbe zuerst grün, später gelblich-weiß, Deckfarbe hellrot bis blutrot, zuweilen auch dunkler rot, teils großflächig gefärbt, teils geflammt, teils verwaschen gestreift (1/4 – 2/3); ausgezeichneter sortentypischer, dem Gravensteiner eigener Geruch

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch gelblich weiß bis cremefarben, mittelfest, sehr saftig, angenehm säuerlich-süß, stark gewürzt; guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende August bis September; Genussreife: September bis November

Baumeigenschaften: anfällig für Apfelwickler, sonst sehr widerstandsfähig; etwas anfällig für Krebs, Mehltau, Schorf

Quelle: www.arche-noah.at
300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4

Roter Herbstkalvill

Synonym: „Himbeerapfel“, „Erdbeerapfel“, „Zigeunerapfel“

Herkunft: aus der Auvergne in Frankreich, 1680 erstmals beschrieben

Frucht: mittelgroß, breit, stumpf-kegelförmig bis kugelig abgeflacht, selten hoch gebaut, stielbauchig, Form unregelmäßig, starke Rippen laufen über die ganze Frucht; Querschnitt ist eckig; Schale glatt, stark fettig werdend; Grundfarbe grünlichgelb, kaum vorhanden; Deckfarbe dunkelblutrot bis schwarzrot, verwaschen, fast zur Gänze gefärbt, selten kleinere Stellen helleres Rot; Schalenpunkte klein, zahlreich, hell umhöft; großes, weit offenes Kernhaus

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, unter der Schale rot, Fleisch größtenteils gerötet und marmoriert, rot geadert; locker mürbe; angenehmer, weinsäuerlicher Geschmack, harmonisch süßsäuerlich, sehr gut gewürzt, mit himbeerartigem Geschmack; himbeerähnlicher Geruch; Tafelapfel, Kochen, Backen, Saft

Reife und Haltbarkeit: Erntereife: September bis Anfang Oktober, Genussreife: Oktober bis November, bei Überreife wird er mehlig

Baumeigenschaften: wächst in der Jugend kräftig, bildet breitkronige Bäume; auf nährstoffreichem, mäßig feuchtem Boden, in wärmeren Regionen, ist er sehr gesund und trägt viel; an ungeeigneten Standorten etwas anfällig für Schorf, Mehltau, Krebs und Fruchtfäule, dann unzuverlässiger Ertrag

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Roter Jungfernapfel

Synonyme: „Roter böhmischer Jungfernapfel“, „Chrysofsker“, „Rotes Hähnchen“, „Zigeuner“, „Rother Spitzapfel“, „Krampusapfel“

Herkunft: stammt aus Böhmen um 1798 erstmals beschrieben

Frucht: eher klein bis mittelgroß, abgestumpft eiförmig, schmal kegelförmig, etwas stielbauchig; Schale glatt, wachsig, leicht beduftet; Grundfarbe cremeweiß bis gelblich, Deckfarbe rot bis dunkelrot, vollständig gefärbt, gestreift bis geflammt; Bereifung weiß; manchmal etwas Rost, strahlenförmig um den Stiel

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch hellgelblich-weiß mit rosa/roten Adern, feinzellig, mürbe; Geschmack süß, ausgewogen, saftig, weinig, mittelstark gewürzt; Tafelapfel, Saft

Reife und Haltbarkeit: Erntereife: Anfang Oktober, Genussreife: bis März

Baumeigenschaften: gedeiht am besten auf sandigen, durchlässigen Böden, Löß; auf nassen Standorten neigt er zu Schorf; anspruchslos und unempfindlich gegen Pilze und Schädlinge; späte unempfindliche Blüte

Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Roter Trierscher Weinapfel

Synonyme: „Roter Holzapfel“, „Roter Trierer“, „Trankapfel“, „Weinapfel“

Herkunft: wurde in der Gegend um Trier (D) aufgefunden und von dort verbreitet, Erstbeschreibung 1872

Frucht: klein, rundlich bis flachkugelig, kelchwärts abnehmend; Querschnitt unregelmäßig rund; ungleichhälftig; Schale fettig; Grundfarbe gelb bis grün; Deckfarbe orange, rot, gestreift, adrig, marmoriert, verwaschen, Schale dunkelrot überlaufen mit weißen Punkten; Kelch geschlossen, von perlartigen Rippen umgeben; flache Kelchgrube

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß bis grünlichweiß, unter der Schale rosa angehaucht, feinzellig; Geschmack ausgewogen, ausgesprochen saftig, fein süßweinsäuerlich bis säuerlich, herb; hervorragender Mostapfel, Kompottapfel und auch guter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Pflückreife: Oktober / November; Genussreife: bis in den Mai hinein

Baumeigenschaften: Blüht sehr spät, Massenträger, regelmäßig tragend; Früchte windfest; kaum Ansprüche an Boden; weniger geeignet für Höhenlagen

Quelle: sortengartendatenbank.de
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Roter Stettiner

Synonyme: „Rosenapfel“, „Malerapfel“, „Mahler“, „Maloner“, „Stettiner“, „Zigeunerapfel“, „Zwiebelapfel“

Herkunft: Heimat unbekannt, aber sehr alte Sorte, war 1799 schon in ganz Deutschland bekannt; Zufallssämling

Frucht: mittelgroß bis groß, kugelig, platt-kugelig, mittelbauchig, Früchte etwas ungleichhälftig; Schale glatt, glänzend; Grundfarbe gelb bis gelblich-grün; Deckfarbe rot, dunkelrot, verwaschen, meist vollständig

gefärbt; teilweise berostet, fleckig, strahlenförmig um den Stiel; Schalenpunkte unauffällig, fein, in der Röte rostpunktartig bis hellgelb, in der Grundfarbe rötlich umhöft; enge Stielgrube

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß, fein, fest bis mürbe, Geschmack ausgewogen, saftreich, süßweinig, häufig mit eigentümlichem Nebengeschmack; Tafelapfel, Wirtschaftsapfel: Dörren, Most, Saft

Reife und Haltbarkeit: Erntereife: Ende Oktober, Genussreife: Dezember bis in den Sommer

Baumeigenschaften: braucht tiefgründige und feuchte Böden, gedeiht in kühlen bis rauen Lagen besser als auf warmen Standorte; späte Frucht; Blühbeginn früh; Massenträger; krebsempfindlich bei stauender Nässe, auf ungünstigen Standorten schorfanfällig, sonst sehr gesund

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: www.arche-noah.at

Roter von Simonffi

Synonyme: veraltet: „Zigeunerapfel“, „Meonerl“, „Simonffy piros alma“

Herkunft: die Identität der Sorte konnte erst durch die Auffindung einer ungarischen Beschreibung geklärt werden

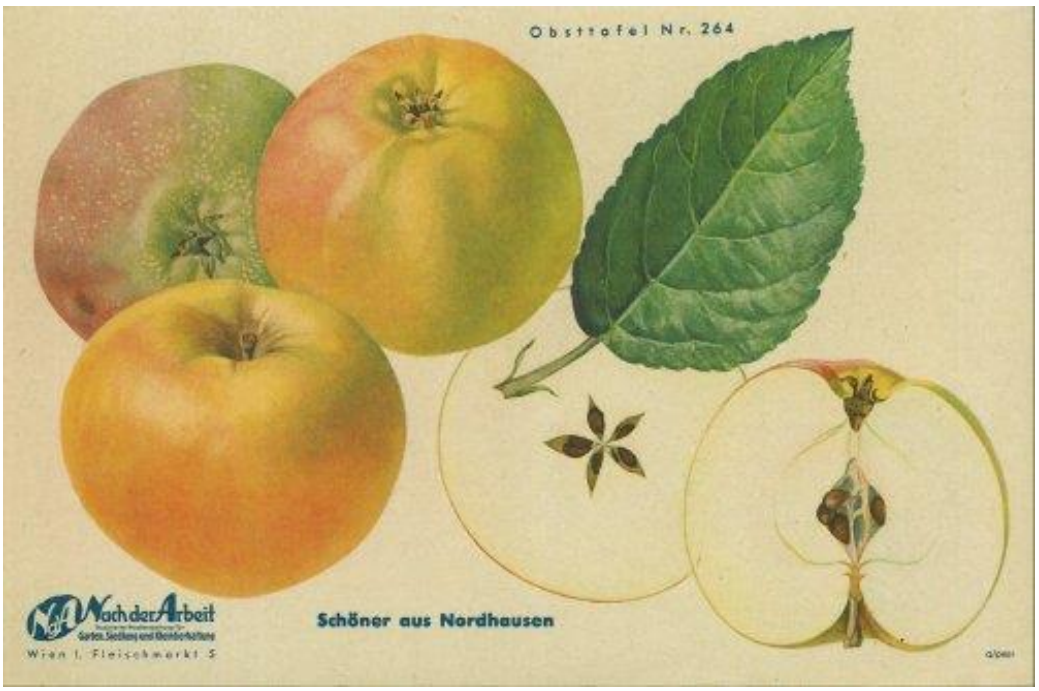
Frucht: klein, kugelförmig bis leicht kegelförmig; Querschnitt fast rund; einseitig etwas höher gebaut; Schale glatt, fest, glänzend, vom Baum bläulich violett bereift; Grundfarbe falls sichtbar grüngelb, Deckfarbe flächig dunkelweinrot bis rotviolett, teils schwarzrot, gestreift; Kelchgrube flach, weit, faltig; Kelchblätter grün, wollig, spitz, aufrecht; Stielgrube eng, tief, strahlig berostet; teilweise netzartig und warzig berostet; Warzen häufig

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß, unter der Schale teils rötend, rosa Gefäßbündel, saftig, fest; Geschmack süß- säuerlich, mit starkem Rosenaroma, Geschmackstyp McIntosh; Tafelapfel, Wirtschaftsapfel; ausgezeichneter, sehr schöner Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel; Pflückreife: Ende September; Genussreife: Oktober bis März

Baumeigenschaften: gedeiht sowohl auf trockeneren, warmen, als auch auf kühleren Standorten recht gut, in raueren Lagen allerdings verstärkt Schorf und Krebsbefall; auffällig wenig wurmig; an ungünstigen Standorten tritt Schorf und selten auch Krebs auf; pflegeleicht

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
www.arche-noah.at



Schöner aus Nordhausen

Herkunft: Die Sorte wurde um 1820 in Nordhausen (Mitteldeutschland, südlich des Harzgebirges) als Sämling gefunden

Frucht: mittelgroß, abgestumpft rundlich, ziemlich gleichmäßig gebaut; Querschnitt nicht ganz rund, vereinzelt ziehen flache Rippen über die Frucht, mittel bis schwach stielbauchig; Schale schwach glänzend, schwach fettig; Grundfarbe vom Baum hellgrün, dann hellzitronen-goldgelb, Deckfarbe sonnenseitig rosa bis leuchtend rot überzogen (0-1/3), verwaschen; Schalenpunkte fein, oft kaum bemerkbar, seltener etwas stärker, bräunlich, in der Röte gelbliche helle Punkte; Kelchblätter sortentypisch kräftig, sehr breit und lang; Kelchgrube teils gerippt; Stiel kurz; Stielgrube tief, eng meist strahlig berostet

Fleisch/Geschmack und Eignung: Gelblichweiß, fest, in der Reife mürbe, saftig; Geschmack weinsäuerlich, manchmal sehr süß; sehr guter Tafelapfel und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Erntereife: Oktober, Genussreife: Jänner bis April

Baumeigenschaften: gut geeignet für Hochstämme; eignet sich gut zum Umpfropfen; braucht bessere Apfelböden, auf schweren Böden bleibt die

Frucht sauer; Schädlingsbefall gering; nur wenig stippeanfällig, etwas schorfanfällig in ungeeigneten Lagen

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Blätter nach der Arbeit
www.arche-noah.at

Schöner von Boskoop

Synonyme: „Boskop“, „Lederapfel“, „Belle de Boskoop“, „Zabergäu-Renette“, „graue Herbstrenette“, „Coulons Renette“

Herkunft: Holland; Zufallssämling, wurde um 1850 von einem Obstzüchter in der Ortschaft Boskoop entdeckt; es gibt eine rotschalige Variante

Frucht: groß, kugelig bis flachkugelig, hochrund; Schale rau, teils partiell glatt und matt glänzend, dick, sehr zäh; Grundfarbe grünlichgelb, Deckfarbe orange bis braunrot, deckend oder verwaschen bis gestreift, Deckungsgrad 20-60%; grüngraue bis graubraune Berostung, fleckig bis flächig, teilweise über die ganze Frucht; breite, tiefe Kelchgrube mit teils feinen Falten, buckelig; Kelchblätter lang, schmal, spitz

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch grünlich weiß bis gelblich weiß, später hellgelb, saftig, mittelhart, später mürb; säuerlich, stark gewürzt, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis April

Baumeigenschaften: starker Wuchs, frostempfindlich, schorfanfällig, anfällig für Kernhaus- und Fleischbräune

Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
Alte Obstsorten, ISBN: 978-3-8186-0953-5

Schweizer Glockenapfel

Synonyme: „Altländer Glockenapfel“, „Glockenapfel“

Herkunft: Zufallssämling, Herkunft unbekannt, entweder aus der Schweiz oder aus dem Alten Land (bei Hamburg) entstanden

Frucht: groß und hochgebaut, stumpfkegelförmig bis glockenförmig, etwas ungleichhälftig; Schale trocken bis glatt, matt glänzend; Grundfarbe

grünlich gelb, am Lager weißlich-gelb bis gelb, Deckfarbe sonnenseits flächig ziegelrot (Deckungsgrad 33%), oder auch nur angehaucht, wenig besonnte Früchte ohne Deckfarbe; Schalenpunkte zahlreich, mittelgroß, braun, mittel auffällig; häufig Warzen; vor allem um den Kelch deutlich 5-kantig; Geruch merklich, angenehm

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß bis weiß; sehr fest und dicht, nur mäßig saftig; Geschmack angenehm säuerlich, wenig süß; Tafelapfel, Kuchenapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis Ende April

Baumeigenschaften: mittel anfällig für Schorf, etwas für Krebs, wenig wurmig; benötigt warme bis mittlere Lagen

Quelle: www.arche-noah.at

Schweizer Orangenapfel

Herkunft: Schweiz, Wädenswil um 1935, ist eine Kreuzung aus den Sorten „Ontario“ und „Cox Orangen Renette“

Frucht: mittel bis groß, breitkugelig, flachkugelig, mittelbauchig, gleichhälftig; Querschnitt rund; Bereifung bläulich bis weiß; Schale glatt; Grundfarbe grüngelb bis cremeweiß, Deckfarbe trübrot, orange, dunkelrot, adrig, marmoriert, geflammt, verwaschen (1/2-4/4); teilweise strahlenförmig um den Stiel berostet; weite tiefe Stielgrube; gerippte Kelchgrube, kleiner Kelch

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß; Geschmack ausgewogen, sehr saftig, süß- säuerlich, fein gewürzt; sehr guter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Oktober; Genussreife: Dezember bis März

Baumeigenschaften: Blühbeginn früh, Ertrag mittel, alternierend, gering anfällig auf Schorf und Mehltau

Quelle: www.wikipedia.org
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2

Siebenkantapfel

Synonyme: „Siebenkant“

Herkunft: unbekannt, vermutlich eine Lokalsorte aus Niederösterreich

Frucht: mittelgroß, kugelig, flachkugelig, kugelig-kegelförmig, stielbauchig, gleichhälftig; Querschnitt rundlich bis 7 kantig; Schale glänzend, fettig; Grundfarbe cremeweiß bis grüngelb, später leuchtend hell- bis goldgelb; Deckfarbe leuchtend orangerot oder rosa angehaucht und darin selten etwas gestreift (0-1/3); Schalenpunkte klein, braun, wenig auffällig in der Röte hell umhöft; Kelchgrube rippig; Kelchblätter grün, lang; Kelch klein; Stielgrube teilweise berostet

Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, fest und knackig, saftig; Geschmack süß- säuerlich, edel aromatisch; sehr guter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Oktober; Genussreife: Dezember bis Mai

Baumeigenschaften: wenig anspruchsvoll an den Boden, gedeiht auch noch auf trockenen, nährstoffarmen Böden, in raueren/höheren Lagen kann Schorf auftreten; sonst kaum anfällig, wenig wurmig; etwas anfällig für Kernhausschimmel, der aber die Lagereigenschaften nicht beeinträchtigt

Quelle: www.arche-noah.at

Signe Tillisch

Herkunft: 1866 von Kammerherrn Tillisch in Dänemark aus Samen gezogen und nach seiner Tochter benannt

Frucht: groß, flachkugelförmig, mittelbauchig, gegen den Kelch stärker verjüngt, fünf Kanten zeihen über die ganze Frucht; Schale: glatt,

empfindlich; Grundfarbe grünlichgelb später leuchtend gelb, Deckfarbe meist fehlend oder sonnseits leicht hellrot verwaschen; mit feinen, braunen Schalenpunkten, die sonnseits grün umhöft sind; Kelchblätter auffallend lang; Kelcheinsenkung ist tief, eng, mit sanft abgerundeten Rippen; Kernhaus klein

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch gelblichweiß, mürbe, saftig, weich; von sehr gutem, edlem, süßweinigem Geschmack, feine Säure bei hohem Zuckergehalt; guter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel, Pflückreife: September, erste Früchte oft schon im August; Genussreife: September – November

Baumeigenschaften: in ungünstigen Lagen anfällig für Mehltau und Schorf, krebsanfällig bei ungünstigen Boden- und Standortverhältnissen; auf geeigneten Standorten gesund; bevorzugt nährstoffreiche, genügend feuchte, gut durchlüftete Böden; auch schwerere Lehmböden sind gut geeignet, nicht geeignet für leichte trockene Böden

Quelle: www.arche-noah.at

Spartan

Herkunft: 1936 von C. Palmer entwickelt und von der Federal Agriculture Research Station in Summerland, Britisch-Kolumbien (Kanada), eingeführt, Kreuzung aus „MCIntosh“ und „Yellow Newton“

Frucht: mittelgroße kantige Frucht, kugelig bis flachkugelig, kugelig-kegelförmig; Querschnitt kantig, gleichhälftig; Grundfarbe grüngelb; Deckfarbe purpurn, dunkelrot, vollständig gefärbt, flächig; Bereifung bläulich; sehr tiefe Stielgrube; rosa Gefäßbündle; Stielende knopfig

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch weiß, unter der Schale rosa bis rot; knackend, mittelhart; Geschmack sehr süß, wenig Säure, zartes Aroma; guter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende September bis Oktober; Genussreife: November bis März

Baumeigenschaften: Massenträger, regelmäßig tragend

Quelle: www.wikipedia.org
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2

Stark Earliest

Synonym: “Scarlet Pimpernel”

Herkunft: 1938 in Idaho (USA) aufgefunden

Frucht: klein bis mittelgroß; schwer; flach kugelig bis kurz stumpfkegelförmig, mittelbauchig bis schwach stielbauchig; Schale glatt,

glänzend; Grundfarbe cremefarben bis gelblich weiß; Deckfarbe hellrot, verwaschen, teils etwas dunkler diffus geflammt bis gestreift; viele Schalenpunkte, hellgrau, hell grünlich bis rot umhöft, stark auffällig

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch weißlich bis cremefarben, mittelfest, saftig, bald mürbe, trocken werdend; Geschmack mild säuerlich-süß, minimal gewürzt; Tafelapfel, Backapfel

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Ende Juli (noch vor Klarapfel) bis August; Genussreife: für Sofortverzehr, kaum lagerfähig (1 – 2 Wochen)

Baumeigenschaften: sehr schorfanfällig; Ansprüche an Boden und Klima sind hoch; nur für gute Apfelböden in sonniger Lage; bei guten Wachstumsbedingungen auch noch für höhere Lagen geeignet

Quelle: www.arche-noah.at

Steirischer Passamaner

Synonyme: „Breittaschel“, „Passamaner“

Herkunft: alte Sorte, Entstehung und Herkunft unbekannt; vor allem in der Steiermark weit verbreitet

Frucht: mittelgroß, kugelig bis flachkugelig, mittelbauchig, ziemlich regelmäßig gebaut, zum Kelch hin stärker abnehmend, kelchseitig fünf Rippen, die als flache Erhabenheiten bis über die Hälfte der Frucht laufen; Schale glatt; Grundfarbe zuerst grünlich, später grünlichgelb bis wachsartig gelb, Deckfarbe rot, verwaschen marmoriert bis gestreift (1/3-2/3); Schalenpunkte in der Röte sortentypisch von grundfärbigen Flecken umhöft, in der Grundfarbe unauffällig; Berostung im Bereich der Stielgrube

Geschmack und Eignung: Fleisch weiß bis grünlichweiß, fest, später mürbe werdend; Geschmack weinsäuerlich, von angenehmem aber nicht gewürztem Geschmack; Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: Februar bis April

Baumeigenschaften: braucht einen nährstoffreichen, tiefgründigen und genügend feuchten Boden; die Sorte kommt auch noch in höheren Lagen gut zurecht; leidet auf nicht geeigneten Standorten (Mulden - oder Beckenlagen) sehr unter Schorf, daher besser auf windigen Hügellagen

Quelle: www.arche-noah.at

Steirische Schafnase

Synonyme: „Schafnase“

Herkunft: Steiermark, Zufallssämling, um 1800

Frucht: mittelgroß, hochgebaut, schmal konisch bis walzenförmig, kelchseitig häufig etwas eingeschnürt (erinnert an eine Schafnase; Querschnitt schwach fünfkantig, schwache Kanten ziehen bis zur Fruchtmitte; Schale feinrau, schwach fettig, teilweise blau bereift, duftend; Grundfarbe grünlichgelb im Lager hellgelb, Deckfarbe lebhaft rot verwaschen, dazwischen rot bis dunkelrot gestreift (3/4-4/4); Kerngehäuse groß, Achse hohl, gegen Kammern offen; Kelchgruben-rand mit Rippen und Falten

Geschmack und Eignung: Fleisch weiß bis grünlichweiß, fest, bald mürbe werdend, mäßig saftig; Geschmack sortentypisch, säuerlich-süß, mittelstark gewürzt; Tafel- und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel, Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte September; Genussreife: September bis Jänner

Baumeigenschaften: Die Sorte benötigt für einen ausreichend kräftigen Wuchs feuchten und gut versorgte Böden; auf trockenen Standorten bleiben die Bäume deutlich kleiner; Früchte am Baum recht gesund, im Lager neigen sie zur Fleischbräune

Quelle: www.arche-noah.at

Weißer Klarapfel

Synonym: “Klarapfel”

Herkunft: Baltikum, Riga; 1852 nach Frankreich an eine Baumschule geliefert und von dort über Europa verbreitet

Frucht: klein bis mittelgroß; schwer; rundlich, unregelmäßig, zum Kelch verjüngt, breite Rippen und oft ein Grat verlaufen vom Kelch über die Frucht; Schale glatt, matt glänzend, weich; wachsartige Bereifung; Grundfarbe grünlichgelb bis grünlichweiß, in der Vollreife weißlich gelb; mit zahlreichen hell (auch hellbraun bis hellgrau) umhöften Schalenpunkten; Deckfarbe normal fehlend, sonst verwaschener Hauch hellorange; Kelchgrube gerippt; sortentypischer Duft

Fleisch /Geschmack und Eignung: Fleisch grüngelblichweiß, locker, saftig, erfrischend feinsäuerlich, wenig süß, überreif mehlig; Tafelapfel, Mus

Reife und Haltbarkeit: Pflückreife: Mitte Juli bis Mitte August; Genussreife: Mitte Juli bis August

Baumeigenschaften: Holz sehr frosthart, Blüte geringer; anfällig für Feuerbrand, Krebs, Mehltau, Blutläuse, gering für Schorf

Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
www.arche-noah.at

Weißer Winterkalvill

Synonyme: „Paradiesapfel“, „Erdbeerapfel“, „Quittenapfel“, „Weißer Kardinal“, „Eckapfel“

Herkunft: in Frankreich vor 1600 gezüchtet; in Bad Boll bereits 1598 von J. Bauhin unter dem Namen „Weißer Züricher Apfel“ erwähnt

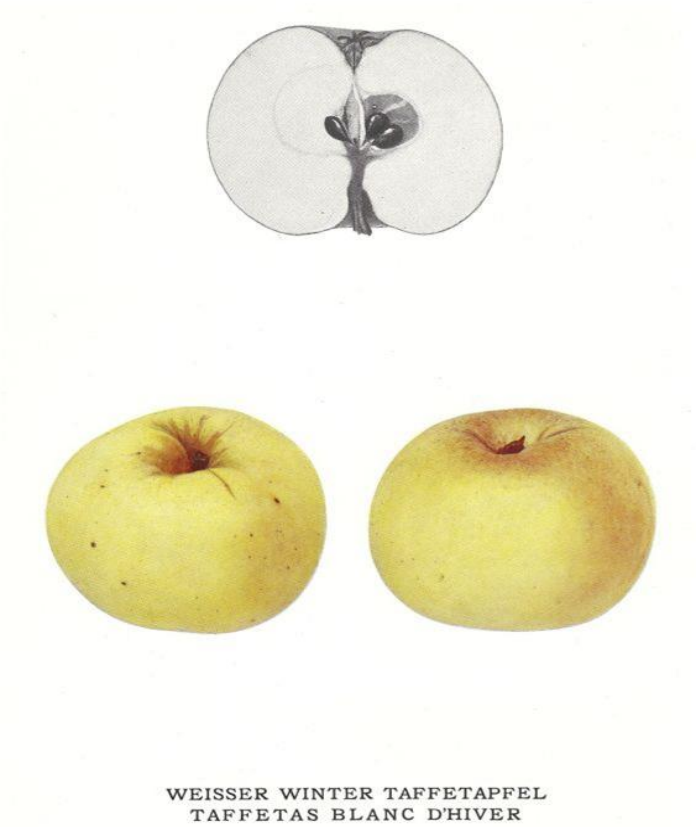
Frucht: groß bis sehr groß, flachkugelig bis kugelig, zum Kelch hin nimmt sie immer etwas mehr ab als zum Stiel hin; charakteristisch sind die fünf ausgeprägten Rippen, die über die ganze Frucht laufen, mitunter können zwischen diesen Hauptrippen noch einzelne flachere Rippen erkennbar sein, schwach stielbauchig, dem Stiel zu ist die Frucht abgeplattet, Querschnitt eckig; Schale ist glatt, geschmeidig, etwas glänzend; Grundfarbe grünlichgelb, später gelb, Deckfarbe sonnseitig goldig gelb bis rötlich angehaucht; Schalenpunkte ziemlich zahlreich, fein bis grob, teils hellbraun, mitunter weißlich umhöft, teils zart weißlich bereift; welkt nicht oder nur selten sehr spät

Geschmack und Eignung: Fleisch hellgelbweißlich, feinzellig, mürbe, recht saftig; Geschmack intensiv, ausgezeichnet, edelkalvillartig, süßsäuerlich, wenig vorherrschend weinig, fast eben so süß, bei guter Reife ein ausgeprägtes Erdbeeraroma; Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel; Pflückreife: Oktober; Genussreife: Oktober bis April

Baumeigenschaften: anfällig für alle Krankheiten und Schädlinge, kupferempfindlich, Schorf, Mehltau, Krebs, Blutlaus, Knospen- und Apfelwickler; die Ansprüche sind äußerst hoch; nur für beste Apfelböden, wo reichlich Vorräte sämtlicher Nährstoffe vorhanden sind; Anbau nur in warmen Lagen

Quelle: www.arche-noah.at



Weißer Wintertaffetapfel

Synonyme: „Taffetiner“, „Wachsapfel“, „Taffetas“, „Weidling“

Herkunft: Ursprung unbekannt, die Sorte war jedoch früher weit verbreitet

Frucht: klein bis mittelgroß, rundlich bis flachkugelig, zum Kelch hin oft gleich abnehmend wie zum Stiel hin, meist mittelbauchig; Querschnitt selten rund, meist ziehen mehr oder weniger stark ausgeprägte Rippen über die Frucht; Schale glatt, vereinzelt schwach fettig, fein; Grundfarbe zuerst grünlichgelb, später gelb bis weißgelb, Deckfarbe sonnseitig ein freundliches rosarot, oft nur angehaucht, verwaschen bis punktiert, Schattenfrüchte ohne Röte; Schalenpunkte wenig auffällig, sehr fein grau, in der Röte oft auch rot, bisweilen grünlich oder glasig umhöft; Geruch zur Zeit der Reife fein, sehr angenehm; Form ähnlich der Champagner Renette

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch weiß, fein abknackend, saftig, weinig, eigenartig gewürzt, von einem angenehm säuerlichen, eigentümlich parfümierten Geschmack, die Säure wird später etwas schwächer, dann süßlicher; Tafelapfel, Weinherstellung, Dörren, Kompott

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Erntereife: Mitte Oktober, Genussreife Dezember bis März

Baumeigenschaften: wenige Ansprüche, wird spät fruchtbar; stark anfällig für Schorf und Krebs; die Sorte ist zwar nicht anspruchsvoll, braucht aber nahrhaften, nicht übermäßig feuchten Boden und freie, etwas windige Lagen um guten Ertrag zu erbringen; in warmen, dabei feuchten Lagen hohe Anfälligkeit für Schorf; nicht für kühles Obstbaugebiet geeignet; Frucht ist sturmfest

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: 300 Obstsorten, ISBN: 978-3-99113-169-4
Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
www.arche-noah.at

Welschbrunner

Synonyme: „Brünnerling“, „Brünner“, „Welschisner“

Herkunft: die „Brünnerlinge“ sind eine Sortengruppe mit verschiedenen Typen; sie wurden schon 1659 von Wolf Helmhard, Freiherr von Hochberg, als „Prineräpfel“ beschrieben

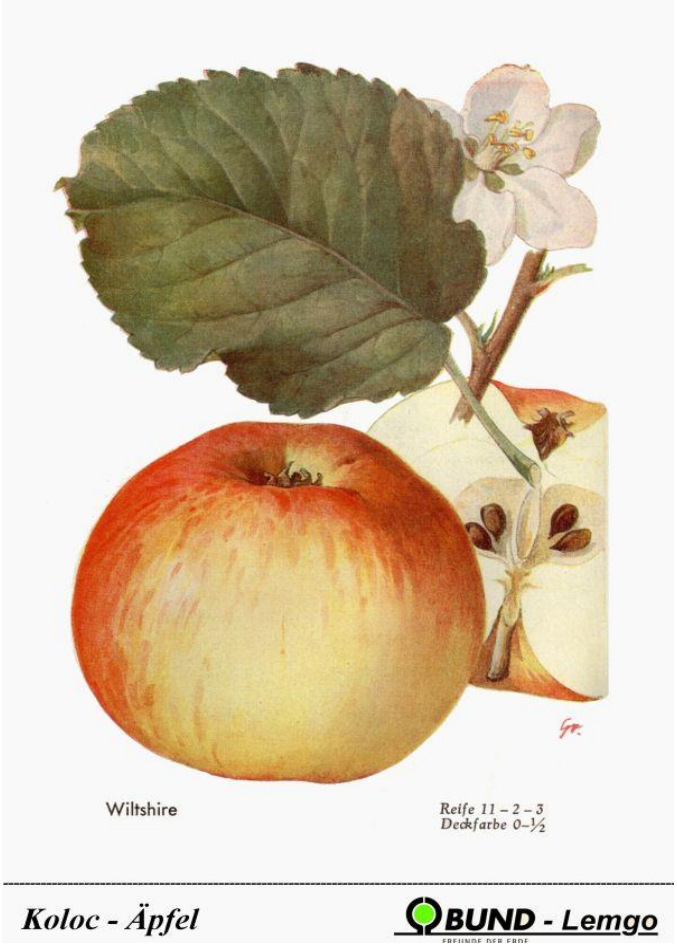
Frucht: mittel bis groß, kugelig, kurzkugelig-kegelförmig, flachkugelig; Querschnitt rundlich, gleichhälftig; Schale fettig; Grundfarbe grünlichgelb, am Lager gelb, Deckfarbe bräunlich rot, verwaschen bis flächig (1/3-1/2); Bereifung weiß; Stielgrube strahlig berostet; helle Schalenpunkte zum Teil rot umhöft

Fleisch / Geschmack und Eignung: Fleisch grünlichweiß, knackend, saftig, hart; Geschmack süßsäuerlich, ausgewogen, ohne Würze oder gering gewürzt; Wirtschaftsapfel, auch Tafelapfel, Most

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Ende Oktober; Genussreife: Dezember bis Mai

Baumeigenschaften: Massenträger, regelmäßig tragend, Baum anspruchslos, robust

Quelle: Äpfel und Birnen, ISBN: 978-3-200-06324-2
Obstsortendatenbank BUND Lemgo



Wiltshire

Synonyme: „Weiße Wachsrenette“

Herkunft: nicht bekannt

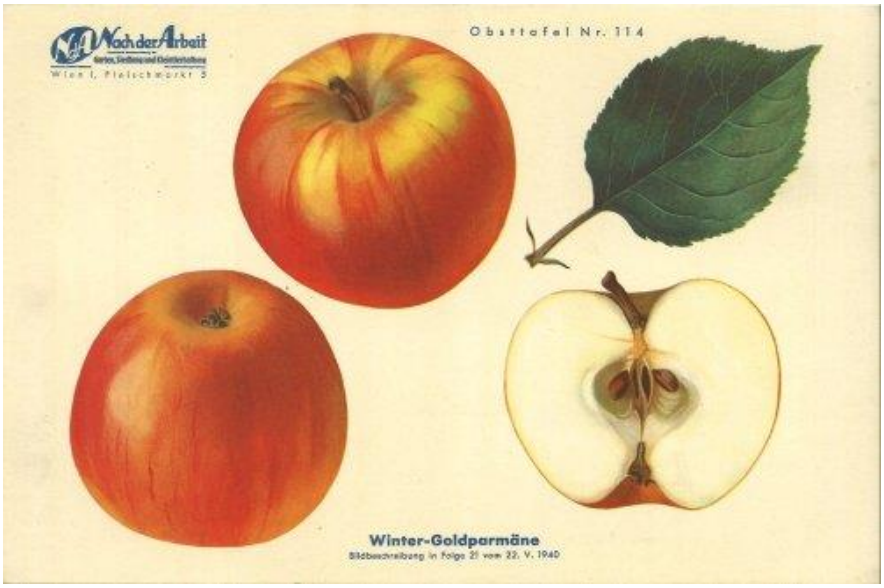
Frucht: groß, abgestumpft rundlich, etwas ungleichhälftig; Schale leicht fettig, gepunktet; Grundfarbe hellgelb, Deckfarbe sonnseitig leicht rot punktiert, selten gestreift; deutlicher Geruch

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch saftig, mittelfeinzellig; Geschmack süß, zartes Aroma mit feiner Würze; guter Wirtschaftsapfel, Most, mittelguter Tafelapfel

Reife und Haltbarkeit: Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte Oktober; Genussreife: November bis Mai

Baumeigenschaften: sehr ertragreich; bringt in kühlen Höhenlagen oder regenreichen Gebieten regelmäßige und hohe Erträge hervor. Ideal sind sonnige bis halbschattige Standorte; gesunde und widerstandfähige Sorte

Quelle: https://www.baumschule-horstmann.de/



Wintergoldparmäne

Synonyme: „Goldrenette“, „Goldparmäne“, „King of the Pippins“, „Englische Wintergoldparmäne“

Herkunft: Frankreich, vor 1700; um 1800 in den deutschsprachigen Raum gelangt

Frucht: mittelgroß; rundlich bis hochgebaut, fassförmig, regelmäßig; Schale trocken; Grundfarbe gelb, Deckfarbe orange bis braunrot, gestreift bis verwaschen (1/2-3/4), Kelchgrube weit und flach, Kelch offen, Kelchblätter am Grund grün; Stielgrube strahlig berostet, auch grün mit wenig Rost

Fleisch/Geschmack und Eignung: Fleisch hart, später mürb, saftig; Geschmack süß- säuerlich, typisches kräftiges Aroma; sehr guter Tafelapfel, Saft

Reife und Haltbarkeit: Herbstapfel, Winterapfel, Lagerapfel; Pflückreife: Mitte September; Genussreife: Oktober bis Jänner

Baumeigenschaften: braucht guten Boden der immer wieder gedüngt wird; auf ungeeignetem Boden sehr anfällig für Schädlinge; hoher Fruchtertrag, der sich aber bald erschöpft

Bild: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
Quelle: Obstsortendatenbank BUND Lemgo
www.arche-noah.at
Alte Obstsorten, ISBN: 978-3-8186-0953-5

"Zelenika"

Synonyme: -

Herkunft: unbekannt, in Kr. Ehrensdorf mehrere Exemplare, Lokalsorte

Frucht: mittelgroß; flachkugelig; Grundfarbe grün, kaum Deckfarbe vorhanden

Geschmack und Eignung: saftig, süß-säuerlich, weich bis mittelhart, mittelstark gewürzt; guter Tafelapfel und Wirtschaftsapfel

Reife und Haltbarkeit: Herbst-Winterapfel; Pflückreife: Ende September; Genussreife: Oktober bis März