

Bodenordnungsverfahren: Berglicht

Beschreibung der Apfelsorten

Bohnapfel

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

Boikenapfel

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

Boskoop

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

Danziger Kantapfel

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

Erbachhofer Mostapfel

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

Gelber Bellefleur

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

Hauxapfel

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

Jakob Fischer

Die Frucht ist groß bis sehr groß, flachkugelig und unregelmäßig geformt. Die Schale ist hellgelb,
die Deckfarbe ein kräftiges Rot mit blauvioletter Bereifung. Blüte sehr früh und lange anhaltend.
Schlechter Pollenspender. Sowohl als Tafelobst und als Haushaltsapfel geeignet; zum Einmachen,
Backen, Entsaften oder als Kompott. Früchte sind Anfang bis Mitte September pflückreif.
Früchte sind sofort genußreif und sollten schnell verbraucht werden, nur etwa vier Wochen haltbar.

Jakob Lebel

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

Kaiser Wilhelm

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

Landsberger Renette

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

Bodenordnungsverfahren: Berglicht

Luxemburger Renette

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

Maunzenapfel

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

Nordhausen

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

Ontario

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

Porzenapfel

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

Remo

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

Roter Bellefleur

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

Roter Eisenapfel (Purpurroter Cousinot)

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

Schafsnase

alte Wirtschafts- und Keltersorte für extreme Lagen; als Tafelobst nicht geeignet
Baumreife Ende September, Genußreife Oktober bis Dezember

Schöner von Wiltshire

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

Winterrambour

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

Bodenordnungsverfahren: Berglicht

Beschreibung der Birnensorten

Gelbmöstler

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

Gellerts Butterbirne

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

Großer Katzenkopf

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

Gute Graue Birne

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

Luxemburger Mostbirne

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

Madame Verte

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

Nägelsches Birne

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

Oberösterreichischer Weinbirne

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

Pastorenbirne

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

Pleiner Mostbirne

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

Schweizer Wasserbirne

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

Sievenicher Mostbirne

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

Bodenordnungsverfahren: Berglicht

Beschreibung der Kirschen, Zwetschen und sonstigen Sorten

Büttners Rote Knorpelkirsche

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

Hedelfinger Riesenkirsche

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

Spätzwetsche "TOP"

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

Hauszwetsche

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

Wangenheimer Frühzwetsche

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

Große Grüne Reneklode

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

Nancy Mirabelle

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

Walnuss

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

Mispel

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

Essbare Eberesche

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

Quitte

Aus der Quitte kann man Marmelade, Kompott, Mus, Saft und daraus Gelee, Likör oder Schnaps
herstellen. Von regionaler Bedeutung ist sie als Zugabe in der Apfelweinherstellung.
Gebacken eignet sie sich als Dessert oder Beilage zu Fleisch.