

# Obst

Obst wie Quitte, Apfel, Aprikose, Kirsche, Zwetsche, Reneklode, Nektarine, Pfirsich oder Birne darf in keinem Garten fehlen. Früchte schmecken einfach am Besten, wenn man diese selbst pflanzt, hegt und pflegt und am Ende erntet. Obst wird zum größten Teil wurzelnackt als Freilandware in den Qualitäten Busch, Halbstamm oder Hochstamm gepflanzt. Durch die Vielfältigkeit der Unterlagen sind Obstbäume in fast allen erdenklichen Formen zu ziehen, so dass für jeden Garten etwas dabei ist.

Für einen Einblick in das Schneiden eines Obstbaumes empfehlen wir das Heft **1x1 des Obstbaumschnitts**, welches bei uns erworben werden kann.



immergrün



insektenfreundlich



einheimisch

GF: Grundfarbe

DF: Deckfarbe

# Cydonia

Bis 5 m große Bäume mit wunderbaren Blüten im Mai. Die Krone muss bei den Quitten gut aufgebaut werden, damit sie die schweren Früchte tragen können. Quitten benötigen einen sonnigen und geschützten Standort, da sie etwas spätfrostgefährdet sind.



## Cydonia Cydonia Robusta ► Birnenquitte



**Pflück-/Genussreife:** Anfang Oktober  
**Frucht:** rundlich gelbgrüne Früchte, süßsaureres intensives Aroma  
**Standort:** sonnig, windgeschützt  
**Wuchs:** bis zu 5 m  
**Verwertung:** gut für Marmeladen, Gelees und Säfte  
**Besonderes:** robust gegen Krankheiten und Klima, selbstfruchtend, 2-jährige Langtriebe ideales Fruchtholz, große Wunden am Gerüst vermeiden



## ◀ Cydonia Berezki-Birnenquitte Birnenquitte



**Pflück-/Genussreife:** ab September  
**Frucht:** große birnenförmige Früchte, goldgelb, süß-aromatisch  
**Standort:** sonnig, windgeschützt  
**Wuchs:** bis zu 5 m  
**Verwertung:** gut für Marmeladen, Gelees, Säfte  
**Besonderes:** reich an Vitamin A, frosthart, hitzeverträglich, 2-jährige Langtriebe ideales Fruchtholz, große Wunden am Gerüst vermeiden, selbstfruchtend



## ◀ Cydonia Konstantinopler Apfelquitte Apfelquitte



**Pflück-/Genussreife:** ab Oktober  
**Frucht:** mittelgroße runde gelbgrüne Früchte, süßsauerlich  
**Standort:** sonnig, windgeschützt  
**Wuchs:** bis zu 5 m  
**Verwertung:** Marmeladen, Gelees und Säfte  
**Besonderes:** reich an Vitamin A, frosthart, selbstfruchtend, ideales Fruchtholz sind 2-jährige Langtriebe, große Wunden am Gerüst vermeiden



# Malus

Bäume, die bis zu 15 m hoch werden und sehr unterschiedliche Wuchsformen haben. Bei Äpfeln sind sehr viele Erziehungsformen möglich. Sie mögen frische Böden und warme Lagen.

## Säulen-Äpfel



### Malus Rhapsodie -R- ▲



**Säulenapfel**  
**Pflück-/Genussreife:** Ende Sept.  
**Frucht:** mittelgroß, orangerot mit gelben Streifen, süßsäuerlicher, aromatischer Apfel mit saftigem, mittelfestem Fruchtfleisch  
**Standort:** sonnig - halbschattig  
**Wuchs:** Säule  
**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** resistent gegen Schorf, kaum anfällig für Mehltau



### Malus Rondo -R- ▲



**Säulenapfel**  
**Pflück-/Genussreife:** Oktober  
**Frucht:** groß, hellrot, knackiges und saftiges Fruchtfleisch, süßsäuerliches Aroma  
**Standort:** sonnig - halbschattig  
**Wuchs:** Säule  
**Verwertung:** Direktverzehr, Weiterverarbeitung, Lagerapfel  
**Besonderes:** hoher Ertrag auf wenig Raum, resistent gegen Schorf, wenig anfällig für Mehltau



### Malus Sonate -R- ▲



**Säulenapfel**  
**Pflück-/Genussreife:** Ende Sept.  
**Frucht:** mittelgroß, rot marmoriert, saftig, süßsäuerlich  
**Standort:** sonnig - halbschattig  
**Wuchs:** Säule  
**Verwertung:** zum direkten Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** resistent gegen Schorf, wenig anfällig für Mehltau, gesundes und vitales Laub, Ausdünnen notwendig, da starker Fruchtansatz

## Zwerg-Äpfel



**Malus Discovery** ▲  
**Zwerg-Apfel -R-**  
**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte August  
**Frucht:** kleine rote Früchte, sehr aromatisch, knackig  
**Standort:** sonnig - halbschattig  
**Wuchs:** schwachwüchsig  
**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** Frühapfelsorte, robust, wenig schorfanfällig, auch für raue Lagen



**Malus Duoapfel** ▲  
**Topaz -S- x Galiwa -R-**  
**Zwerg-Apfel -R-**  
**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Sept.  
**Frucht:** **Topaz:** würzig - süßsauerlich, saftig, **Galiwa:** süß  
**Standort:** sonnig - halbschattig  
**Wuchs:** schwachwüchsig  
**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** zwei robuste Sorten auf einem Baum, resistent gegen Schorf, kaum anfällig für Mehltau, trägt bereits im ersten Jahr Früchte



**Malus Galiwa -R-** ▲  
**Zwerg-Apfel -R-**  
**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Sept.  
**Frucht:** orangerot, Fruchtfleisch fest, saftig, knackig, fruchtiges, süß intensives Aroma  
**Standort:** sonnig - halbschattig  
**Wuchs:** mittelstark, kompakt  
**Verwertung:** Tafelapfel, gut für Apfelkompott, Lagerapfel  
**Besonderes:** schorffresistent, Alternative zu schorfanfälliger Sorte Gala





**Malus Red Windsor** ▶  
**Zwerg-Apfel -R-**



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende September

**Frucht:** mittelgroße, dunkelrote, saftige, süßsauerliche, aromatische Frucht mit mittelfestem, gelbem Fruchtfleisch

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Wuchs:** schwachwüchsig

**Verwertung:** Direktverzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** selbstfruchtbar, kaum anfällig für Schorf und Mehltau, trägt bereits im ersten Jahr Früchte



◀ **Malus Topaz -S-**  
**Zwerg-Apfel -R-**



**Pflück-/Genussreife:**

ab Mitte Oktober

**Frucht:** mittelgroß, GF gelb, DF rot - orange, grünlichgelbes, festes, knackiges, sehr saftiges Fruchtfleisch mit würzigem, süßsauerlichem Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig, auch für Höhenlagen geeignet

**Wuchs:** schwachwüchsig

**Verwertung:** Tafelapfel, etwas lagerfähig, zum Backen geeignet

**Besonderes:** resistent gegen Schorf, trägt bereits im ersten Jahr Früchte, für Bioanbau geeignet

*Tipp*

*Malus Topaz*

*Aromatischer  
und saftiger  
Winterapfel, der sich  
gut zum  
Lagern eignet.*

## Tafel- und Most-Äpfel



### ◀ Malus Berner Rosenapfel Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Oktober / November - Januar  
**Frucht:** GF grün, DF rot-purpur, gelblichweißes Fruchtfleisch, schwaches Aroma  
**Standort:** sonnig, benötigt guten Boden, auch für höhere Lagen  
**Wuchs:** mittelstark  
**Verwertung:** essreif direkt ab Baum, Lagerapfel  
**Besonderes:** altbewährte Sorte, Vogelnährgehölz, leuchtend roter Apfel



### Malus Bittenfelder Sämling ▲ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Ende Oktober / Dezember - April  
**Frucht:** grüne Früchte mit roten Backen, klein, säuerlich, saftig  
**Standort:** sonnig, warme Lagen, fruchtbare, gut durchlässige Böden  
**Wuchs:** in jungen Jahren schwach, im Alter stark  
**Verwertung:** Winterapfel als Most- und Lagerapfel  
**Besonderes:** hellrosa Blüten, Regionalsorte, selbstfruchtbar, hohe Widerstandskraft, robust



### Malus Boskoop ▲ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Mitte Oktober / Ende Dezember - April  
**Frucht:** grün - bräunlichrote Früchte, mittel - groß, erfrischend sauer, ausreichend süßkräftiges Aroma  
**Standort:** sonnig, aber nicht zu trocken, Höhenlagen, auf nährstoffreichen, feuchten Böden  
**Wuchs:** sehr stark  
**Verwertung:** Winterapfel zum Frischverzehr, Mostapfel, für Kuchen, Lagerapfel  
**Besonderes:** gut winterhart, hoher Ertrag





## ◀ Malus Braeburn



### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** Mitte Oktober - Mitte November / Januar - Mai

**Frucht:** mittelgroß, glatte Schale, GF hellgelb, DF son-nenseits rotbraun mit leichten Streifen, Fruchtfleisch gelblich grün, süßsauerlich, aromatisch, knackig, saftig

**Standort:** warme Lagen

**Wuchs:** schwach - mittelstark mit viel kurzem Fruchtholz

**Verwertung:** Tafelapfel zum Frischverzehr, wird gerne zum Backen verwendet

**Besonderes:** hoher Vitamin C-Gehalt, lange lagerfähig

## Malus Brettacher Sämling ▶



### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** Mitte - Ende Oktober / Februar - März

**Frucht:** grün, saftig, mürbe, groß, säuerlich-herb

**Standort:** warme Lagen, tiefgründig und gut feuchte Böden

**Wuchs:** mittelstark, ideal als Hochstamm

**Verwertung:** Winterapfel als Tafelapfel, Mostapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** robuste Sorte mit guter Saftausbeute, mittlerer Zucker- und Säuregehalt



## ◀ Malus Champagnerrenette



### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** Ende Oktober / Februar - Juni

**Frucht:** gelb - grün, klein - mittelgroß, saftig, säuerlich

**Standort:** warme Lagen, auch warme Höhenlagen, nährstoffreiche, gut durchlüftete, nicht zu trockene Böden

**Wuchs:** anfangs mittelstark, später schwach

**Verwertung:** Frischverzehr, Mostapfel, Lagerapfel bis in den Sommer hinein, Liebhaberapfel

**Besonderes:** Dauersorte, Früchte halten gut am Baum



### Malus Cox Orange Renette ▲ Apfel

**Pflück-/Genussreife:** Ende September - Anfang Oktober /  
Oktober - März

**Frucht:** eher klein, gelbgrün - gelb mit DF von hellrot - braunrot,  
kräftiger süßsäuerlicher Geschmack mit feinem Aroma

**Standort:** mildes, maritimes Klima, beste, gut humose, durch-  
lässige Böden, anspruchsvolle Pflege

**Wuchs:** anfangs stark, später mittelstark

**Verwertung:** Tafelapfel, mittel lagerfähig, ideal zum Backen

**Besonderes:** benötigen optimalen Standort, um erfolgreich zu  
gedeihen, für erfahrene Apfelanbauer



### Malus Delbarestivale ► Apfel

**Pflück-/Genussreife:** Ende August (mehrmaliges Pflücken) /  
September - Oktober

**Frucht:** mittelgroß, gelb-orange mit roten Streifen, mittelfestes  
Fruchtfleisch, saftig, süß mit angenehmer Säure und Aroma

**Standort:** warme Lagen, humose Böden

**Wuchs:** stark mit geringer bis mittlerer Verzweigung

**Verwertung:** saftiger Herbstapfel zum Direktverzehr, Mostapfel

**Besonderes:** attraktive, farbige, wohlschmeckende Frühsorte



### Malus Danziger Kantapfel ▲ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende September / ab  
Oktober, haltbar - Dezember

**Frucht:** mittelgroß, flachkugelig,  
glatte, fettig Schale, GF grünlichgelb, später  
kräftig rot, saftig, süßsäuerlich und leicht  
würzig

**Standort:** für Höhenlagen geeignet

**Wuchs:** mittelstark bis stark, breit  
ausladende Krone

**Verwertung:** guter Tafelapfel

**Besonderes:** Holz frosthart, robust,  
Früchte halten gut am Baum





## Malus Elstar -S- ▶ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Ende September - Anfang  
Oktober / Oktober - März

**Frucht:** mittelgroß, gelb mit leuchtend roter DF,  
Fruchtfleisch gelblich - cremefarben, knackig, saftig,  
süßsauerliches Aroma

**Standort:** nicht für frostgefährdete Lagen, gute  
Durchlüftung

**Wuchs:** mittelstark, dicht

**Verwertung:** Direktverzehr, sehr gut zum Backen und  
Kochen, mittel lagerfähig

**Besonderes:** durch Auslichten im Sommer lockere  
Krone



## Malus Florina -R- ▶ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Oktober / No-  
vember - März

**Frucht:** mittelgroß - groß, GF gelb,  
DF purpurrot, süß, saftig

**Standort:** warme Lagen, nährstoff-  
reiche Böden, auch für Höhenlagen

**Wuchs:** stark, wenig verzweigt,  
neigt zur Verkahlung

**Verwertung:** Tafelapfel, zum  
Kochen

**Besonderes:** schorf- und feuer-  
brandresistent, Wintersorte



## ◀ Malus Gala Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Ende September - Anfang Oktober / Oktober - März

**Frucht:** mittelgroß, GF goldgelb, DF orangerot, süß, saftig, festes  
Fruchtfleisch

**Standort:** für gute Apfellenen, warme, nährstoffreiche Böden

**Wuchs:** mittelstark, mitteldichte Verzweigung

**Verwertung:** Tafelapfel, wird gerne zum Backen verwendet

**Besonderes:** wenig anfällig für Mehltau, Ausdünnen notwendig



**Malus Geheimrat ▲**  
**Dr. Oldenburg**  
**Apfel**

**Pflück-/Genussreife:** Anfang September / Anfang September - November

**Frucht:** mittelgroß, GF grün, DF rot gestreift, fest und saftig, später locker und mürbe, mild säuerlich

**Standort:** warme, nicht trockene Lagen, nährstoffreiche, gut durchlüftete Böden

**Wuchs:** mittelstark, im Alter schwächer werdend, für alle Baumformen geeignet

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel  
**Besonderes:** ertragreiche Herbstsorte



**Malus Gehrers ▲**  
**Rambur**  
**Apfel**

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Okt.

**Frucht:** GF grün, zur Reifezeit grüngelb, z. T. Marmorierung mit braunroten Streifen, Fruchtfleisch grünlichweiß und fest, sauer im Geschmack

**Standort:** raue Lagen

**Wuchs:** langsam, da sehr frühe und hohe Fruchtbarkeit, spitzpyramidale Krone

**Verwertung:** Mostapfel

**Besonderes:** sehr robust, sehr regelmäßiger Ertrag



**Malus ▲**  
**Gewürzluikenapfel**  
**Apfel**

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Oktober / Dezember - März

**Frucht:** mittelgroß - groß, GF gelb, DF rot, säuerlich, sehr aromatisch

**Standort:** warme, tiefgründige Standorte

**Wuchs:** mittel - stark mit großen Kronen, überwiegend als Hochstamm zu verwenden

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel

**Besonderes:** hoher Ertrag, Regionalsorte





## Malus Golden Delicious ▼



### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** Anfang - Mitte Oktober / Oktober - Mai

**Frucht:** mittelgroß - groß, gelb, sehr saftig, süßsauerlich

**Standort:** Weinbauklima, freier Stand, warme, nährstoffreiche, durchlässige, genügend feuchte Böden

**Wuchs:** mittel - stark, vorzugsweise für kleine Baumformen

**Verwertung:** Tafelapfel, zum Backen

**Besonderes:** wohlschmeckende Wintersorte, Weltsorte, benötigt viel Pflege



## Malus Goldparmäne ▼

### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte September / Oktober - Februar

**Frucht:** klein - mittelgroß, GF gelb, DF orangebraun, festes Fruchtfleisch, mäßig saftig, süßer, feinfruchtiger Geschmack mit Nussaroma

**Standort:** warme Lagen mit nährstoffreichen, gut durchlüfteten, gleichmäßig feuchten Böden

**Wuchs:** mittelstark, für alle Baumformen geeignet

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel

**Besonderes:** hoher Vitamin C-Gehalt, eine der besten Befruchtersorten, regelmäßiger Schnitt nötig



## Malus ▼

### Graue Herbststrenette Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende September / ab Anfang Oktober

**Frucht:** mittelgroß, GF grün, DF braun, saftiges Fruchtfleisch, angenehm würziger, süßer, säuerlicher Geschmack

**Standort:** nährstoffreiche und genügend feuchte Böden, windgeschützt

**Wuchs:** schwacher Wuchs

**Verwertung:** Tafel- und Mostapfel

**Besonderes:** etwas anfällig bei ungünstigem Standort





## ◀ Malus Idared



### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** ab Anfang Oktober /  
Dezember - Juni

**Frucht:** groß, hellrot - gelb, säuerlicher Geschmack  
mit schwachem Aroma, saftig

**Standort:** offene warme Lagen, eher trocken

**Wuchs:** schwach, kleinkronig, mit guter Verzweigung

**Verwertung:** guter Tafelapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** farbige, ertragreiche Spätwintersorte,  
verlustarme Lagerung



## Malus Jakob Fischer ▲



### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** beides ab Ende August/Anfang  
September

**Frucht:** groß - sehr groß, GF hellgelb, sonnenseits leuch-  
tend rot gestreift oder verwaschen, saftig, süß, feinsäuer-  
lich, aromatisch

**Standort:** auch für höhere Lagen

**Wuchs:** stark - sehr stark, als Halb- und Hochstamm

**Verwertung:** Tafelapfel, gut zum Mosten

**Besonderes:** sehr gute Sorte zu Beginn der Mosterei,  
widerstandsfähige Sorte, nicht lagerfähig



## Malus Jakob Lebel ▲



### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte September /  
ab Oktober

**Frucht:** mittelgroß - groß, GF grüngelb, sonnenseits  
rot gestreift, sehr saftig, später etwas mürbe, säuer-  
licher Geschmack

**Standort:** durchlässige, mittlere Böden

**Wuchs:** sehr kräftig, sehr große Krone, als Halb- und  
Hochstamm geeignet

**Verwertung:** gut geeignet für Saft und Kuchen

**Besonderes:** bringt bis zu 80 Liter pro 100 kg

## Apfelallergie

Während die einen genussvoll einen Apfel verspeisen, können andere nur zuschauen.

Für Apfelallergiker kann der Verzehr eines Apfels mit ganz unterschiedlichen Folgen einhergehen: u. a. Anschwellen der Schleimhäute, Juckreiz oder Bläschen.

Es gibt allerdings die Möglichkeit, auf alte Apfelsorten zu setzen, die aufgrund von hohen Polyphenolgehalten (Farb- oder Geschmacksstoffe) besser geeignet sind als Neuzüchtungen und als verträglich für Allergiker gelten.

Polyphenole können das Apfelallergen inaktiv setzen und dadurch verhindern, dass Eiweißstoffe, die eine allergische Reaktion auslösen, vom Körper aufgenommen werden.

Diese Stoffe wurden bei den neuen Sorten heraus gezüchtet, da sie säuerlich im Geschmack sind und schnell zu einer Braunfärbung führen, sobald der Apfel angeschnitten ist.

### Als verträglich geltende Apfelsorten:

Berner Rosenapfel  
Brettacher Sämling  
Champagnerrenette  
Danziger Kantapfel  
Gewürzluikenapfel  
Goldparmäne

Graue Herbstrenette  
Jakob Lebel  
Kaiser Wilhelm  
Ontario  
Pilot  
Pinova

Rheinischer Winterrambur  
Rote Sternrenette  
Roter Berlepsch  
Roter Boskoop  
Weißer Klarapfel  
Weißer Winterglockenapfel

Hochgradig sensibilisierte Allergiker sollten nur mit Zustimmung und Betreuung ihres Facharztes entsprechende Tests mit alten Apfelsorten durchführen, da die Eigenexposition zu erheblichen allergischen Symptomen führen kann bis hin zur Anaphylaxie.



### ◀ Malus Jonagold

#### Apfel

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Oktober / Mitte Oktober - Februar

**Frucht:** groß - sehr groß, GF grünlichgelb - gelb, DF streifig verwaschen rot, saftig, süßes Aroma, leicht säuerlich

**Standort:** spätfrostfreie, warme Lagen, ausreichend Wasserversorgung

**Wuchs:** zunächst starkwachsend, mit Ertrag nachlassend, eher schwache Baumformen

**Verwertung:** Direktverzehr, Tafelapfel, zum Backen/Kochen

**Besonderes:** farbige, wohlschmeckende Wintersorte, anspruchsvoll an Standort und Pflege







### Malus Kaiser Wilhelm ▲ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Anfang Oktober / ab November, haltbar - März

**Frucht:** mittelgroß - groß, GF gelbgrün, zur Reife rot, saftiges und festes Fruchtfleisch, kräftig süßsauerlich mit schwachem Aroma

**Standort:** warme Lagen, genügend Wasserversorgung

**Wuchs:** sehr stark, sehr große Krone, als Halb- oder Hochstamm

**Verwertung:** Tafelapfel, mittel lagerfähig

**Besonderes:** robuster Winterapfel, gut anpassungsfähig, so wenig wie möglich schneiden, hoher Vitamin C-Gehalt

### Malus Kohlenbacher ► Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Oktober / November - März

**Frucht:** klein bis mittelgroß, flachrund, sonnenseits rot gefärbt, sehr festes und saftiges Fruchtfleisch

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** stark, großkronig

**Verwertung:** sehr guter Mostapfel, nach längerer Lagerung guter Tafelapfel

**Besonderes:** Regionalsorte des Elztals, krankheitswiderstandsfähig, sehr robust



### Malus Karneval -S- ▲ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Ende September - Anfang Oktober

**Frucht:** mittelgroß, GF gelblichgrün, DF gestreift pinkrot, wenig saftig, guter Geschmack

**Standort:** warme Lagen, nährstoffreiche, ausreichend feuchte Böden

**Wuchs:** schwach, gut verzweigt, aufrecht bis breit

**Verwertung:** Tafelapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** schorftolerant, kaum anfällig für Mehltau, robust gegen Spätfrost







## ◀ Malus Öhringer Blutstreifling Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Mitte Oktober / - April

**Frucht:** mittelgroß, GF gelb, DF rotviolett, süßes und saftiges Fruchtfleisch

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** anfangs starkwüchsig, im Ertragsstadium schwächer

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** guter Ertrag, beim Mosten gut zu mischen mit säurereichen Sorten

## Malus Ontario ▶ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende Oktober / ab Januar - Juni

**Frucht:** groß - sehr groß, flach, GF grün, DF rot, saftig, säuerlicher Geschmack

**Standort:** wenig empfindlich, breit anbaufähig

**Wuchs:** mittelstark, später schwach, kleine und kugelige Krone, als Halb- und Hochstamm

**Verwertung:** im Spätherbst guter Saft- und Backapfel, ab Januar Tafelapfel

**Besonderes:** hoher Vitamin C-Gehalt, wichtige Dauersorte für Selbstversorger und Liebhaber



## ◀ Malus Pilot -S- Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Oktober / Oktober - Juni

**Frucht:** GF gelbgrün, DF rot, feste Früchte, kräftiges Aroma ab Februar, in voller Genussreife säuerlich süß

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** mittel - schwach, lockere Verzweigung, geeignet für Spindel

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel, ideale Lagersorte

**Besonderes:** feste, sehr widerstandsfähig Früchte, robuste Sorte



**Malus Pinova -S- ▲**  
**Apfel**



**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Oktober / November - März

**Frucht:** mittelgroß, GF grünlichgelb bei Vollreife goldgelb, DF orange-rot mit dunkelroten Streifen, sehr festes, süßsäuerliches Fruchtfleisch

**Standort:** wenig anspruchsvoll, jedoch nicht für kalte Lagen

**Wuchs:** mittelstark, bildet schnell Fruchtholz, gute Verzweigung

**Verwertung:** Tafelapfel, Lagerapfel, schmeckt gut in Kuchen

**Besonderes:** intensiver Schnitt und regelmäßiges Ausdünnen



**Malus Piros -S- ▲**  
**Apfel**



**Pflück-/Genussreife:** beides ab Mitte - Ende Juli

**Frucht:** mittelgroß - groß, GF gelb, DF rot gestreift, saftig, säuerlich mit geringer Süße, aromatisch

**Standort:** warme Lagen, ausreichend tiefgründige Böden

**Wuchs:** mittelstark, gute Verzweigung, lockerer Kronenaufbau, für kleine und mittlere Baumformen

**Verwertung:** hervorragender Tafelapfel zum Direktverzehr

**Besonderes:** qualitative Spitzensommersorte, hervorragender Geschmack und Haltbarkeit von 3-4 Wochen, robuste Sorte

**Tipp**  
**Malus Piros**  
Attraktiver, gut schmeckender Apfel.  
Gehört mit zu den besten Frühapfelsorten.



**Malus Red Elstar -S- ▲**  
**Apfel**



**Pflück-/Genussreife:** ab September / - März

**Frucht:** mittelgroß, GF gelb, DF dunkelrot, weiß-gelbes Fruchtfleisch, saftig, aromatisch

**Standort:** warme Lagen, nicht geeignet für Höhen über 800 m

**Wuchs:** aufrecht und breit

**Verwertung:** Tafelapfel, mittel lagerfähig

**Besonderes:** guter Ertrag, guter Pollenspender





### ◀ Malus Relinda -S- Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Mitte Oktober / November - März

**Frucht:** mittel - groß, GF gelbgrün, DF rot, Geschmack ist säurebetont, ab Februar sind die Früchte knackig saftig

**Standort:** an warmen Standorten Ausbildung zu Tafelfrucht

**Wuchs:** mittel - stark, durch starke Verzweigung dichte Kronen

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** robust gegen Feuerbrand, schorftolerant, auffällig gesundes Laub, mit spezifischem Wuchscharakter, sehr gut landschaftsprägend

### Malus Retina -S- ▶ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Anfang September / September

**Frucht:** groß, DF dunkelrot, grünliche GF um Blüte herum sichtbar, saftiges Fruchtfleisch, angenehm süßsäuerlicher Geschmack

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** stark, mittlere bis starke Verzweigung

**Verwertung:** Direktverzehr

**Besonderes:** mehrfach resistente Spätsommersorte, die am frühesten reifende Pillnitzer Re-Sorte, für Bioanbau geeignet



### ◀ Malus Rewena -S- Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Ende September / November - März

**Frucht:** mittelgroß - groß, GF grünlich, DF braunrot, knackig, saftig, säurebetont, aromatisch

**Standort:** auch für kalte Regionen geeignet, Höhenlagen  
**Wuchs:** schwach, locker verzweigt, auch für Hochstamm geeignet

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel

**Besonderes:** 5-fach resistente Winterapfelsorte, für Obstbrände gut geeignet, für den Bioanbau





### Malus Rheinischer Krummstiel ▲ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Oktober / ab Dezember, haltbar - April/Mai

**Frucht:** mittelgroß, GF gelb, DF rötlich-braun, saftiges, festes Fruchtfleisch, fein süßsäuerlicher, leicht würziger, angenehm aromatischer Geschmack

**Standort:** genügend feuchte und nährstoffreiche, offene Böden, auch für mittlere Höhenlagen

**Wuchs:** kräftig, auch im Alter mittelstark - stark, große, dichte Krone, als Halb- oder Hochstamm

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** gesunder, robuster Baum, der sehr alt wird, Regionalsorte

### ◀ Malus Rheinischer Bohnapfel Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende Oktober / ab Nov.

**Frucht:** mittelgroß, GF gelblichgrün, später hellgelb, sonnenseits braunrot verwaschen, saftig, säuerlich

**Standort:** geringe Ansprüche an Boden und Klima, auch für höhere Lagen geeignet

**Wuchs:** stark, große Krone, zu Beginn Aufbauschnitt, später wenig Pflege, als Halb- und Hochstamm, Baum wird sehr alt

**Verwertung:** Tafelapfel ab Februar, Mostapfel, lagerfähig

**Besonderes:** gute Dauersorte, hoher Zuckergehalt, Früchte halten sehr gut am Baum, robust, Regionalsorte



### Malus Rheinischer Winterrambur ▲ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** Mitte Oktober / Dez. - April

**Frucht:** sehr groß, GF grün, DF rot, gestreift, süß, duftend

**Standort:** frische, tiefgründige Böden, gedeiht auch in Höhenlagen

**Wuchs:** sehr stark, sehr hohe und breite Kronen, für Hochstämme geeignet

**Verwertung:** Koch- und Backapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** nicht zu stark schneiden, sonst Anstieg der stippigen Früchte, Regionalsorte



**Malus ▼**  
**Rote Sternrenette**  
**Apfel**

**Pflück-/Genussreife:** ab Anfang Oktober / November - Januar

**Frucht:** mittelgroß, GF kaum sichtbar, hellgelb, DF hell- bis dunkelrot, wenig saftig, säuerlich mit wenig Süße, charakteristisches Aroma

**Standort:** ausreichend tiefgründige, nicht zu nasse Böden

**Wuchs:** mittel - stark

**Verwertung:** Tafelapfel, Mostapfel, Dekorationsapfel zur Weihnachtszeit

**Besonderes:** sehr gut für Obstwiesen, geringe Krankheitsanfälligkeit, widerstandsfähig gegen Schorf



**Malus ▼**  
**Roter Berlepsch**  
**Apfel**

**Pflück-/Genussreife:** Anfang Sept. - November / November - März

**Frucht:** mittelgroß, GF gelb, DF rot, saftig, aromatisch und leicht würzig

**Standort:** windgeschützt, Spätfröste geschützt

**Wuchs:** stark

**Verwertung:** Tafelapfel, Lagerapfel

**Besonderes:** hoher Vitamin C-Gehalt



**Malus ▼**  
**Roter Boskoop**  
**Apfel**

**Pflück-/Genussreife:** Oktober / November - April

**Frucht:** groß, rotschalig, gelbweißes Fruchtfleisch, saftig, milde Säure, erfrischend

**Standort:** auch für Höhenlagen geeignet, gute Wasserversorgung notwendig

**Wuchs:** stark bis sehr stark, breitkronig

**Verwertung:** Mostapfel, Lagerapfel, Tafelapfel, zum Backen und Kochen

**Besonderes:** sehr frosthart





### Malus Roter Gravensteiner ▲ Apfel

**Pflück-/Genussreife:** ab Ende August / ab Anfang September

**Frucht:** mittelgroß bis groß, GF gelb, DF rotstreifig, saftig, weniger aromatisch als Gravensteiner

**Standort:** für maritime Gebiete geeignet, braucht gute Wasserversorgung

**Wuchs:** stark bis sehr stark, breit ausladende Krone

**Verwertung:** vorzüglicher Tafelapfel

**Besonderes:** nicht durch gute Ausfärbung zu früher Ernte verleiten lassen



### Malus RubINETTE -R- ▲ Apfel

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte September

**Frucht:** klein - mittelgroß, GF grüngelb, DF braunrot gestreift, gelbes Fruchtfleisch, fest und saftig, schmeckt süßsauerlich - würzig

**Standort:** warme Lagen

**Wuchs:** mittelstark

**Verwertung:** Tafelapfel

**Besonderes:** eine der aromatischsten Herbst- und Wintersorten, die leider nur selten angeboten wird



### Malus Schneiderapfel ► Apfel

**Pflück-/Genussreife:** Anfang Oktober / Januar - März

**Frucht:** mittelgroß, gelbgrün, schwach gerötet mit weißgelbem, halbfestem, saftigem Fruchtfleisch, harmonisches Zucker-Säureverhältnis

**Standort:** auch für Höhenlagen

**Wuchs:** stark wachsend, breite Krone

**Verwertung:** Tafelapfel, Apfel zum Mosten

**Besonderes:** wenig anfällig für Krankheiten, frosthart





## ◀ Malus Topaz -S- Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Anfang Oktober / November - Februar

**Frucht:** mittelgroß, GF gelb, DF rot - orange, grünlich-gelbes, festes, knackiges, sehr saftiges Fruchtfleisch mit würzigem, süßsäuerlichem Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig, auch für Höhenlagen

**Wuchs:** mittelstark, gute Verzweigung, kompakte Krone, bevorzugt im Niederstammanbau

**Verwertung:** Direktverzehr, etwas lagerfähig, zum Backen geeignet

**Besonderes:** Verwendung im Bioanbau, schorfresistent

## Malus Weißer Klarapfel ▶ Apfel



**Pflück-/Genussreife:** identisch, wichtig ist Erntezeitpunkt ab Ende Juli

**Frucht:** mittelgroß, duftend, GF gelbgrün, bei Reife gelblichweiß, saftig, süßlich, schwach aromatisch

**Standort:** nährstoffreiche, durchlässige und genug feuchte Böden, auch in höheren Lagen

**Wuchs:** als Jungbaum mittelstark, ab Ertrag zunehmend schwächer, für alle Baumformen geeignet

**Verwertung:** Tafelapfel, für Apfelmus, zum Backen

**Besonderes:** bekannte Sommersorte, mehrmaliges Pflücken, da Früchte nur wenige Tage haltbar



## ◀ Malus Weißer Winterglockenapfel Apfel



**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Oktober / Dezember - Mai

**Frucht:** mittelgroß - groß, glockenförmig, GF gelb, leicht gerötet, fest und knackend, nicht sehr saftig, säuerlich

**Standort:** warme Standorte mit leichten bis mittleren Böden, schwere Böden nur bei guter Entwässerung

**Wuchs:** mittelstark und steil, mit Ertrag lässt Trieb nach

**Verwertung:** guter Tafelapfel im Frühjahr, Lagerapfel

**Besonderes:** an geschützten Standorten sehr gute Fruchtqualität, Früchte bis weit ins Frühjahr lagerfähig





## Pflück- und Genussreife

### Apfel

	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	März	Apr	Mai	Juni
<b>Säulen-Apfel</b>												
Rhapsodie				■	■	■	■					
Rondo				■	■	■	■	■				
Sonate				■	■	■	■					
<b>Zwerg-Apfel</b>												
Discovery			■	■	■							
Galiwa				■	■	■	■	■	■			
Red Windsor				■	■	■						
Topaz					■	■	■	■	■			
<b>Busch, Halb-, Hochstamm</b>												
Berner Rosenapfel				■	■	■						
Bittenfelder Sämling					■	■	■	■	■			
Boskoop					■	■	■	■	■			
Braeburn						■	■	■	■	■		
Brettacher Sämling					■	■	■	■	■			
Champagnerrenette							■	■	■	■	■	■
Cox Orange Renette				■	■	■	■					
Danziger Kantapfel				■	■	■						
Delbarestivale				■	■	■						

## Pflück- und Genussreife

### Apfel

	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	März	Apr	Mai	Juni
Elstar				■	■	■	■	■				
Florina				■	■	■	■	■	■			
Gala				■	■	■	■	■	■			
Geheimrat Dr. Oldenburg				■	■	■						
Gehrsers Rambur				■	■	■						
Gewürzluikenapfel				■		■	■	■	■			
Golden Delicious				■	■	■	■	■				
Goldparmäne				■	■	■						
Graue Herbstrenette				■	■	■	■	■				
Idared				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Jakob Fischer				■	■							
Jakob Lebel				■	■	■						
Jonagold				■	■	■	■	■				
Kaiser Wilhelm				■	■	■	■	■				
Karneval				■	■	■	■	■				
Kohlenbacher					■	■	■	■	■			
Öhringer Blutstreifling				■	■	■	■	■	■	■		
Ontario				■	■	■	■	■	■	■	■	■

## Pflück- und Genussreife

### Apfel

	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	März	Apr	Mai	Juni
Pilot				■	■	■	■	■				
Pinova				■	■	■	■	■	■			
Piros	■	■										
Red Elstar			■	■	■	■	■	■				
Relinda				■	■	■	■	■	■	■	■	
Retina			■	■								
Rewena			■	■	■	■	■	■				
Rheinischer Bohnapfel					■		■	■	■	■	■	■
Rheinischer Krummstiel				■		■	■	■	■	■		
Rheinischer Winterrambur				■		■	■	■	■	■		
Rote Sternrenette				■	■	■	■					
Roter Berlepsch			■	■	■	■	■	■	■			
Roter Boskoop				■	■	■	■					
Roter Gravensteiner		■	■	■								
RubINETTE			■	■	■	■	■					
Schneiderapfel			■	■	■	■	■	■	■			
Topaz				■	■	■	■	■				
Weißer Klarapfel	■	■										
Weißer Winterglockenapfel				■		■	■	■	■	■	■	■



## Streuobstwiese



## Prunus armeniaca

Aprikosen sind Kleinbäume mit bis zu 4 m Höhe. Sie können gut als Spalierform gezogen werden z. B. süd- oder westseitig an Hauswänden. Die feinen Früchte finden eine Vielzahl an Verwendungen in der Küche. Ob gedörrt, frisch verzehrt oder eingemacht, sie sind einfach köstlich!



### ◀ Prunus armeniaca Bergeron

#### Aprikose

**Reife:** ab Anfang August

**Frucht:** sehr große safranfarbene Früchte, sehr feine Haut, fest, saftig, süß

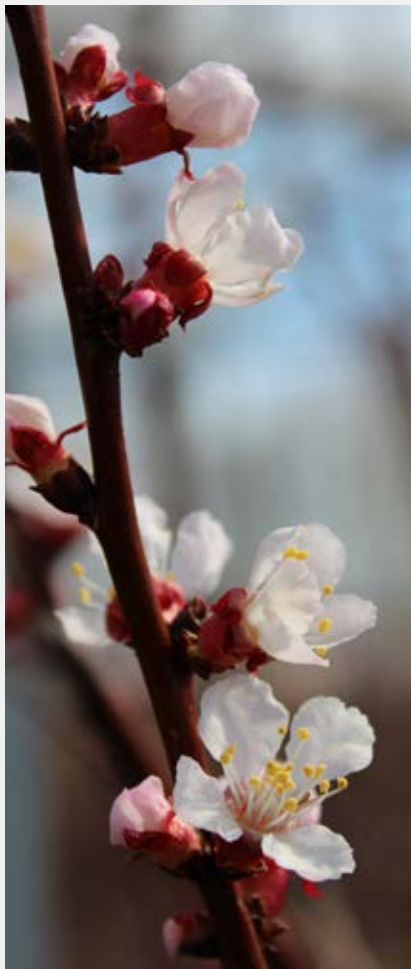
**Standort:** sonnig - halbschattig

**Wuchs:** gut als Busch, Spalier, Halbstamm

**Verwertung:** Direktverzehr, zum Backen, Einmachen, für Marmeladen

**Besonderes:** gut resistent gegen Frühjahrsfrost, sehr gesund, selbstfruchtbar





### ◀ Prunus armeniaca

Goldrich

Aprikose

**Pflück-/Genussreife:** ab Anfang August

**Frucht:** sehr große gelborange Früchte mit festem, saftigem Fleisch, aromatisch

**Standort:** sonnig, warm

**Wuchs:** aufrecht, 6 - 8 m hoch

**Verwertung:** zum direkten Verzehr und zur Verarbeitung

**Besonderes:** selbstfruchtbar, hübsche weiße duftende Blüten im März/April, robust, wenig anfällig für Spätfrost



### Prunus armeniaca ▲

Hargrand

Aprikose

**Pflück-/Genussreife:** Ende Juli

**Frucht:** sehr große, hellorange Früchte, oranges, festes Fruchtfleisch, leicht säuerlich, gut steinlösend

**Standort:** sonnig, warm

**Wuchs:** aufrecht, 6 - 8 m hoch

**Verwertung:** Direktverzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** wenig druckempfindlich, weiße duftende Blüten



### Prunus armeniaca Heidesheimer Frühaprikose ▶

Aprikose

**Reife:** Juli - August

**Frucht:** groß, gelb - karminrot, saftig, süß aromatisch

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Wuchs:** schnell wachsender Kleinbaum

**Verwertung:** Frischverzehr und Herstellung von Marmeladen und Gelees

**Besonderes:** robust, braucht gute Wasserversorgung während der Fruchtbildung, Auslichtungsschnitt wird empfohlen





### ◀ **Prunus armeniaca Mellili**

#### **Wild-Aprikose**

**Reife:** Juli - August

**Frucht:** klein, mittelfest, gelb mit leichter Rötung, aromatisch, süßsauerlich

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Wuchs:** breit wachsender Kleinbaum

**Verwertung:** gut für Marmeladen und Likör, haben feine Säure

**Besonderes:** alte Sorte am Kaiserstuhl, widerstandsfähig, auch für schlechtere Lagen, später Ertrag, da meist Sämlinge, selbstfruchtbar



### ◀ **Prunus armeniaca Ungarische Beste**

#### **Aprikose**

**Reife:** Juli - August

**Frucht:** mittelfest, gelb mit leichter Rötung, aromatisch süß, löst sich gut vom Stein

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Wuchs:** aufrecht wachsender Kleinbaum

**Verwertung:** gut für Marmeladen, da sich das Aroma beim Einkochen entfaltet

**Besonderes:** gut widerstandsfähig gegen Kälte, regelmäßiger Ertrag, selbstfruchtbar, guter Befruchter



## **Erziehungsformen Obst**

### **Säulenform Pflanzabstand ca. 1,5 - 2 m**

Genetisch schmal wachsende Sorten, die wenig geschnitten werden müssen

### **Spaliererziehung Pflanzabstand 3 - 5 m**

Am Gerüst erzogen mit waagrechten Seitenästen, viele Formen möglich, intensiver Schnitt nötig

### **Spindelform Pflanzabstand 2 - 3 m**

Schnitt/Erziehung mit einem Mitteltrieb, Seitenäste werden 3-4 mal jährlich ausgetauscht. Meist in Reihen gepflanzt und an Gerüst befestigt

### **Niederstamm mit Rundkrone Pflanzabstand 4 - 6 m**

Pflanze mit ca. 60 cm Stammhöhe und einem runden Kronenaufbau.

### **Halbstamm mit Rundkrone Pflanzabstand 6 - 8 m**

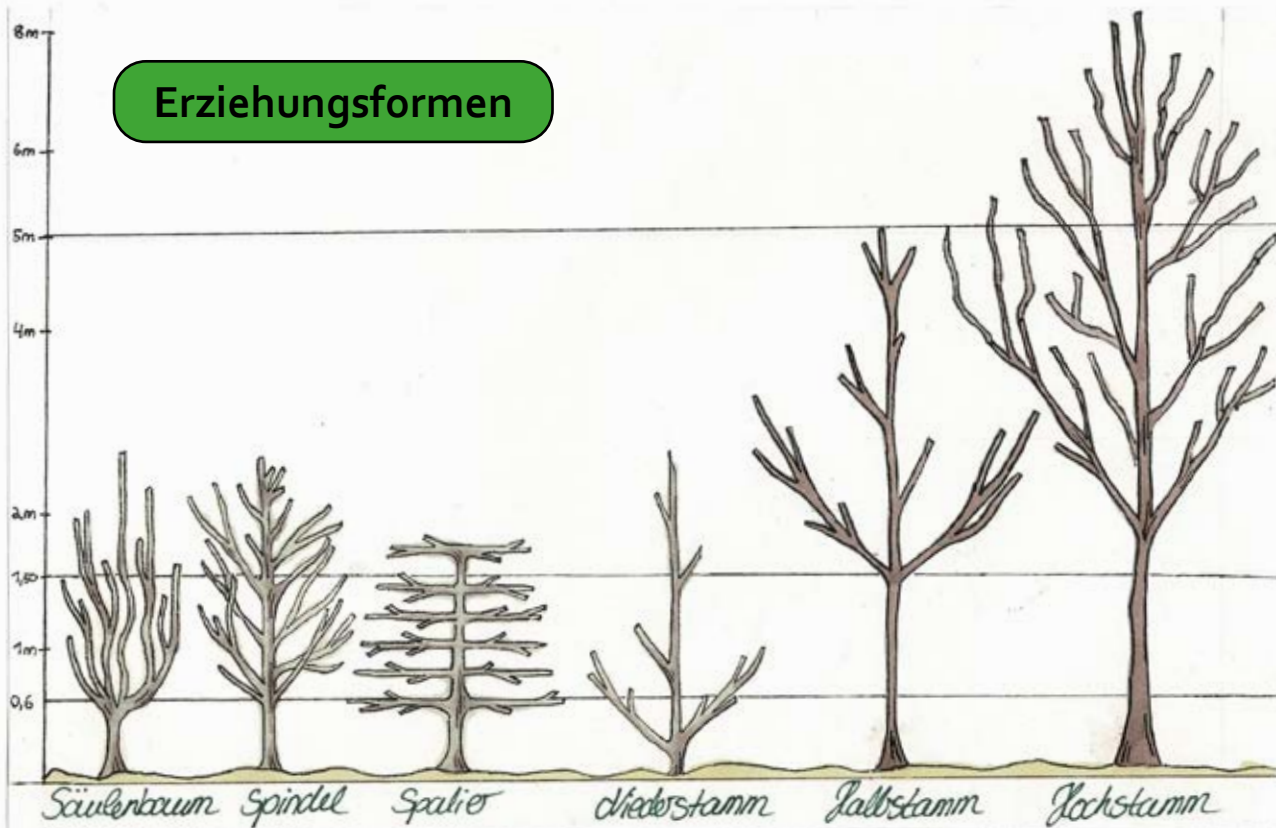
Pflanze mit ca. 1,20 - 1,50 m Stammhöhe und einem runden Kronenaufbau.

### **Hochstamm mit Rundkrone Pflanzabstand 10 m (- 15 m bei großkronigen wie Nuss)**

Pflanze mit 1,80 – 2,00 m Stammhöhe und einem runden Kronenaufbau.



## Erziehungsformen



## Prunus avium

Süßkirschen werden von vielen Lebewesen gemocht: Vögel, wie wir Menschen, lieben die Früchte, Bienen den Nektar der Blüten, das Wild die jungen Triebe und Spechte bauen in ihnen ihre Bruthöhlen. Die Zuchtformen, die gezielt angebaut werden, haben größere Blätter und Früchte als die Wildform.



### ◀ Prunus avium Benjaminler Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** spät, in der 6. - 7. Kirschwocche  
**Frucht:** klein, schwarz, zuckerreich mit gutem Aroma  
**Standort:** sonnig, auch für kühlere Lagen  
**Wuchs:** stark aufrecht mit breitpyramidaler Krone  
**Verwertung:** sehr gute Brennkirsche  
**Besonderes:** Sorte aus Mittelbaden, gut schüttelbar, platzfest, Streuobst des Jahres 2015



**Prunus avium Burlat ▲**  
**Süßkirsche**

**Pflück-/Genussreife:** früh,  
in der 2. Kirschose

**Frucht:** mittelgroße, dunkelrote  
Herzkirsche, süß, aromatisch  
**Standort:** warme, spätfrostfreie  
Lagen

**Wuchs:** in der Jugend stark, später  
nachlassend, gute Verzweigung

**Verwertung:** für Haus- und Klein-  
garten, Tafelobst

**Besonderes:** kaum Befall von Kirsch-  
fruchtfliege



**Prunus avium ▲**  
**Büttner's Rote Knorpelkirsche**  
**Süßkirsche**

**Pflück-/Genussreife:** mittel,  
ab der 5. Kirschose

**Frucht:** breitrund, GF hellrötlich,  
gelb mit leuchtend roter DF, sehr süß  
und würzig mit genügend Säure

**Standort:** anpassungsfähig an unter-  
schiedliche Standorte

**Wuchs:** stark mit steil aufrechten  
Gerüststäben

**Verwertung:** Direktverzehr, gut  
geeignet für Konservierung

**Besonderes:** robust, hohe und  
sichere Erträge



**Prunus avium ▲**  
**Dönissens**  
**Gelbe Knorpelkirsche**  
**Süßkirsche**

**Pflück-/Genussreife:** mittel,  
ab der 4. Kirschose

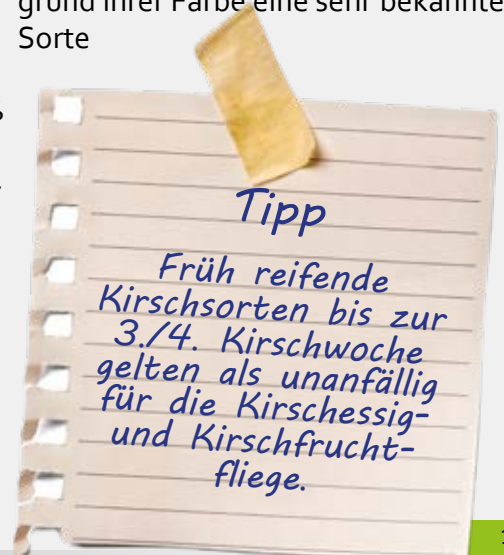
**Frucht:** kleine, gelbe Kirschen, süß  
und saftig

**Standort:** leichte, warme Böden,  
auch für mittlere Höhenlagen

**Wuchs:** stark, steil aufrechte Leit-  
triebe, waagerechte Seitentriebe

**Verwertung:** Tafelobst, zum Ein-  
machen geeignet

**Besonderes:** robuste Sorte, auf-  
grund ihrer Farbe eine sehr bekannte  
Sorte



**Tip**

*Früh reife  
Kirscharten bis zur  
3./4. Kirschose  
gelten als unanfällig  
für die Kirschesig-  
und Kirschfrucht-  
fliege.*



### ◀ Prunus avium Georgia Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** früh, ab der 2. Kirschwoche  
**Frucht:** sehr groß, dunkelrot, herzförmig, sehr aromatisch

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** stark, gut verzweigt

**Verwertung:** Direktverzehr, für Marmeladen und Gelees, zum Backen und für Fruchtsäfte

**Besonderes:** wegen früher Reife wenig Befall durch Kirschessigfliege

### Prunus avium ▶ Große Schwarze Knorpelkirsche Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** mittel, in der 4. - 5. Kirschwoche  
**Frucht:** dunkelrot-violett, süß-säuerlich, mit würzigem Geschmack

**Standort:** warme Lagen mit warmen, gut durchlüfteten und nährstoffreichen Böden

**Wuchs:** stark, große, breitkugelige Kronen

**Verwertung:** Tafelobst, Konservierung

**Besonderes:** älteste Süßkirschsorte, sehr gute Fruchtqualität und Ertragssicherheit



### ◀ Prunus avium Hedelfinger Riesenkirsche Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** mittel, in der 6. Kirschwoche  
**Frucht:** groß, braunrot bis braunviolett, länglich bis eiförmig, süßsäuerlich, fein würzig

**Standort:** sehr anpassungsfähig an Standortgegebenheiten, jedoch nicht zu eng pflanzen

**Wuchs:** zu Beginn stark und aufrecht, später breit ausladend mit großen Kronen und vielen Verzweigungen

**Verwertung:** gut zum Einmachen geeignet

**Besonderes:** Bäume können sehr alt werden, ausgezeichnete Fruchtqualität und regelmäßiger Ertrag





### ◀ Prunus avium Kordia -R- Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** spät, in der 6. Kirschwoche  
**Frucht:** groß, herzförmig, dunkelrot glänzend, süß-säuerlich, aromatisch  
**Standort:** keine besonderen Ansprüche, auch für kühlere Klimatalagen  
**Wuchs:** stark, schräg aufrechte Gerüstäste, breit ausladende Kronen  
**Verwertung:** für den direkten Verzehr sowie fürs Einmachen geeignet  
**Besonderes:** hoher Ertrag, neigt wenig zum Platzen, bei Standortwahl Spätfrostempfindlichkeit berücksichtigen

### Prunus avium Lapins ▶ Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** spät, in der 6. Kirschwoche  
**Frucht:** groß, breit herzförmig bis rund, rote GF und weinrote DF, süßlich, schwach aromatisch  
**Standort:** nicht für Regionen mit vielen Sommerniederschlägen  
**Wuchs:** mittelstark, schlank wachsend  
**Verwertung:** sehr gute Tafelkirsche  
**Besonderes:** selbstfertile Sorte und somit guter Pollenspender, hoher Ertrag, robust



### ◀ Prunus avium Oktavia Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** mittel, in der 5. Kirschwoche  
**Frucht:** groß, dunkelbraun, flachrund, kräftig im Geschmack und aromatisch süß  
**Standort:** sonnig mit durchlässigen, nährstoffreichen Böden  
**Wuchs:** mittelstark mit steil aufrechten Ästen  
**Verwertung:** Frischverzehr, zum Weiterverarbeiten  
**Besonderes:** gut platzfest, gesund



**Prunus avium Regina ▲**  
Süßkirsche

**Pflück-/Genussreife:** spät, in der 6. - 7. Kirschwuche  
**Frucht:** groß, dunkelbraunrot, wohlschmeckend süß, schwach säuerlich, aromatisch

**Standort:** auch in kühleren Lagen möglich

**Wuchs:** mittelstark mit aufstrebenden Gerüstästen, mittelgroße Krone

**Verwertung:** Tafelobst

**Besonderes:** resistent gegen Platzen und Faulen bei Nässe, langer Erntezeitraum, hoher Ertrag



**Prunus avium Summit ►**  
Süßkirsche

**Pflück-/Genussreife:** mittel, in der 4. Kirschwuche  
**Frucht:** sehr groß, typische Herzform, hellrot, süß-aromatisch

**Standort:** warme, frostfreie Lagen

**Wuchs:** kräftig und aufwärtsstrebend

**Verwertung:** Tafelobst

**Besonderes:** Sorte für Könner und Kenner, hervorragende Fruchtqualität, platzfest



**Prunus avium ▲**  
**Schneiders Späte Knorpelkirsche**  
**Süßkirsche**



**Pflück-/Genussreife:** mittel, in der 5. Kirschwuche

**Frucht:** groß, dunkelrot, breit herzförmig, süß, würzig, schwach säuerlich

**Standort:** warme Lagen mit durchlässigen, nährstoffreichen Böden und guter Wasserversorgung

**Wuchs:** stark, pyramidale Krone mit 2-3 durchgehenden Mitteltrieben

**Verwertung:** Tafelkirsche

**Besonderes:** regelmäßiger und hoher Ertrag bei warmem Klima





## ◀ Prunus avium Sunburst Süßkirsche



**Pflück-/Genussreife:** mittel, Ende der 4. Kirschwuche  
**Frucht:** sehr groß, hellrot-dunkelrot mit hellen Sprenkeln, angenehm süß-säuerlich  
**Standort:** hohe Ansprüche an den Standort  
**Wuchs:** mittelstark bis stark, steil aufrechte Gerüstäste, runde Kronen  
**Verwertung:** Direktverzehr  
**Besonderes:** frühe und hohe Erträge

## Prunus cerasus

Die Sauerkirschen sind das Gegenstück zu den Süßkirschen. Auch sie werden von Vögeln und uns Menschen geschätzt, allerdings verzehren wir die sauren Früchte, die reich an Eisen sind, nur verarbeitet. Sauerkirschen werden in Europa häufiger angebaut als Süßkirschen. Sie kommen gut mit Frost zurecht und stellen weniger Ansprüche an ihre Umwelt als die ‚süßen Schwestern‘.



### Prunus cerasus Gerema -S- ▲ Sauerkirsche



**Pflück-/Genussreife:** spät, ab Mitte August  
**Frucht:** dunkelrot, festes Fruchtfleisch, süßlich  
**Standort:** keine besonderen Ansprüche, auch für Höhenlagen geeignet  
**Wuchs:** schwachwüchsig, funktioniert mit allen Unterlagen  
**Verwertung:** zum Einmachen und Gefrieren geeignet, ideal als Belegfrucht  
**Besonderes:** resistent gegen Sprühfleckenkrankheit, regenbeständig, platzfest, wenig empfindliche Frucht, deshalb gut fürs maschinelle Ernten geeignet



### Prunus cerasus Morellenfeuer ▲ Sauerkirsche

**Pflück-/Genussreife:** spät, ab Mitte August  
**Frucht:** dunkelrot, süß-säuerlich im Geschmack  
**Standort:** keine besonderen Ansprüche, auch für Höhenlagen  
**Wuchs:** starkwüchsig  
**Verwertung:** für Marmeladen und Gelees  
**Besonderes:** robuste Sorte



**Prunus cerasus** ▶  
**Schattenmorelle Bonn**  
**Sauerkirsche**



**Pflück-/Genussreife:** früh, Mitte Juli - Anfang August  
**Frucht:** dunkelrot, breitrund, mittelfestes Fruchtfleisch, hoher Säuregehalt  
**Standort:** zu trockene Standorte sollten gemieden werden, auch für Höhenlagen  
**Wuchs:** schwach bis mittelstark, breitrunde Krone  
**Verwertung:** sehr gut für Saft und Most, aber auch gute Frucht zum Einmachen  
**Besonderes:** ideale Befruchtersorte, hoher und regelmäßiger Ertrag



## Reifezeiten in Kirschwochen

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
<b>Süßkirschen</b>							
Benjaminler						■	■
Burlat		■					
Büttners Rote Knorpelkirsche					■		
Dönissens Gelbe Knorpelkirsche				■			
Giorgia		■					
Große Schwarze Knorpelkirsche				■	■		
Hedelfinger Riesenkirsche						■	
Kordia						■	
Lapins						■	
Oktavia					■		
Regina						■	■
Schneiders Späte Knorpelkirsche					■		
Summit				■			
Sunburst				■			
<b>Sauerkirschen</b>							
Gerema							■
Morellenfeuer							■
Schattenmorelle Bonn					■	■	

Die verschiedenen Kirscharten haben unterschiedliche Blühzeitpunkte.

Kirschen, die früh blühen, sind meistens auch die, die früh reif sind.

Die Reifezeit der Kirschen wird in sogenannten Kirschwochen angegeben:

1. 24.05. - 06.06.
2. 08.06. - 18.06.
3. 20.06. - 30.06.
4. 02.07. - 12.07.
5. 14.07. - 24.07.
6. 26.07. - 08.08.
7. 10.08. - 20.08.

# Prunus domestica

Zwetschen sind einheimische Bäume, die vielerorts rar geworden sind. Sie sind wichtige Nahrungsquelle für Wildbienen und Schmetterlinge. Sie kommen gut mit dem sich ändernden Klima zurecht und auch kalte Winter stellen sie nicht vor große Probleme. Uns begeistern sie mit ihren leckeren Früchten, die in verschiedenen Farbtönen an den Ästen hängen.



## Prunus domestica ▲ Bühler Frühzwetsche Typ Schofer Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** spät, z. T. auch sehr spät  
**Frucht:** dunkelblau, rundlich - eiförmig oder länglich oval, hoher Säuregehalt  
**Standort:** Anbau im Weinbauklima  
**Wuchs:** kräftig, mit steil aufstrebenden Leitästen, gut um als Spindel zu ziehen  
**Verwertung:** Direktverzehr, gut als Belag für Backwaren, zum Einmachen und auch zum Saften  
**Besonderes:** scharkatolerant, hohe Erträge, gute Baumgesundheit, guter Pollenspender

## Prunus domestica ▲ Cacaks Schöne Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** früh, Anfang - Mitte August  
**Frucht:** dunkelblau, länglich oval, mittelgroß - groß, gelbgrünes und saftiges Fruchtfleisch, aromatisch  
**Standort:** keine besonderen Ansprüche  
**Wuchs:** mittelstark, breite und relativ lockere Krone  
**Verwertung:** sehr gut für Backwaren und zum Konservieren  
**Besonderes:** scharkatolerant, gleichmäßige Reife, hoher Ertrag, gut als Spindel, volles Aroma erst bei Vollreife

## Prunus domestica ▲ Ersinger Frühzwetsche Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** früh, Anfang - Mitte August  
**Frucht:** blau-violett, mittelgroß, langoval, grünliches Fruchtfleisch, saftig, süß-säuerlich, aromatisch  
**Standort:** sonnig - halbschattig, durchlässige - lehmige, nährstoffreiche Böden  
**Wuchs:** starkwachsend  
**Verwertung:** sehr gut als Tafelobst, gut zum Backen  
**Besonderes:** sehr schmackhafte Sorte



**Prunus domestica ▲**  
**Geisenheimer Toptaste**  
**Zwetsche**

**Pflück-/Genussreife:** Mitte August (7. - 8. Reifewoche; kurz nach Hanita)

**Frucht:** mittelgroß, dunkelblau, bereift, bauchig, hellgelbes und festes Fruchtfleisch, saftig, würziger Geschmack

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** mittelstark

**Verwertung:** Tafel- und Backfrucht, auch zum Brennen

**Besonderes:** robust, scharkatolerant, gleichmäßig reifend



◀ **Prunus domestica Hanita -S-**  
**Zwetsche**



**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte August - Anfang September, Lücke zwischen mittelfrühen und späten Sorten

**Frucht:** dunkelblau, mittelgroß - groß, eiförmig, stark bereift, saftig, harmonische Zucker-Säure-Balance

**Standort:** auch für kühlere Lagen geeignet

**Wuchs:** zuerst stark, mit zunehmendem Ertrag abnehmend, lockere Krone

**Verwertung:** vor allem für den Frischverzehr, aber auch zum Saften und für Marmeladen, gute Brenn-eignung

**Besonderes:** scharkatolerante Sorte, hervorragender Geschmack, nicht für Spindelform geeignet

**Prunus domestica Haroma -S- ►**  
**Zwetsche**



**Pflück-/Genussreife:** Anfang September

**Frucht:** mittelgroß, dunkelblau, länglich oval, starke Bereifung, Fruchtfleisch fest, saftig, goldgelb, sehr gut im Geschmack mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** schwacher Wuchs

**Verwertung:** gut lagerfähig, wird häufig in der Brennerei verwendet

**Besonderes:** robust, scharkatolerant, hoher, regelmäßiger und früh einsetzender Ertrag







## ◀ Prunus domestica Hauszwetsche Wolff Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** spät, Mitte September

**Frucht:** klein - mittelgroß, dunkelviolett, goldgelbes Fruchtfleisch, angenehm würzig, gutes Aroma

**Standort:** große Anpassungsfähigkeit an Boden und Klima

**Wuchs:** relativ stark und steil, mit hochovalen Kronen

**Verwertung:** Direktverzehr, zum Brennen und Konservieren

**Besonderes:** hoher Ertrag

## Prunus domestica Jofela -S- ▶ Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** September

**Frucht:** mittelgroß, länglich oval, dunkelviolett - dunkelblau, stark bereift, goldgelbes, festes Fruchtfleisch, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis bei hohem Zuckergehalt

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** mittelstarker Wuchs mit flach abgehenden Ästen

**Verwertung:** zum direkten Verzehr geeignet

**Besonderes:** lange Erntezeit, tolerant gegenüber Sommerhitze, sehr gesund



## Zwetschen-Crumble



### Zutaten Zwetschen

750 g reife Zwetschen

3 EL Zucker

1 TL Zimt

### Zutaten Streusel

180 g Mehl

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

etwas Butter zum einfetten

100 g weiche Butter

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

Zwetschen waschen, halbieren, entsteinen und nochmals halbieren.  
3 EL Zucker mit Zimt mischen, zu den Zwetschen geben und vermengen.  
Die Zwetschen in die gebutterte Auflaufform geben.  
Den Backofen auf 160 °C Umluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Alle Streuselzutaten zu einem bröseligen Teig verkneten und über die Zwetschen verteilen.

Den Crumble nun ca. 45 Minuten goldbraun backen und anschließend warm oder kalt mit geschlagener Sahne, Eis oder pur genießen.



### ◀ Prunus domestica Jojo -S- Zwetsche

**Pflück-/Genussreife:** früh, Anfang - Mitte August  
**Frucht:** mittel - groß, länglich oval, violett-dunkelblau, stark bereift, saftig, bei Vollreife süß-säuerlich  
**Standort:** für Scharkagebiete empfohlen  
**Wuchs:** mittelstark, flachen Astabgangswinkel, gute Verzweigung, alle Erziehungsformen möglich  
**Verwertung:** Direktverzehr, als Kuchenbelag, zum Einmachen  
**Besonderes:** erste absolut scharkaresistente Sorte, regelmäßiger und hoher Ertrag

### Prunus domestica Katinka -S- ▶ Zwetsche

**Pflück-/Genussreife:** früh, Mitte Juli  
**Frucht:** mittelgroß, violett - blau, oval, hellblaue Bereifung, gelbliches Fruchtfleisch, fest, saftig, süß und aromatisch  
**Standort:** an trockenen Standorten wird nicht immer eine ausreichende Fruchtgröße erreicht  
**Wuchs:** mittelstark mit lockerem Kronenaufbau  
**Verwertung:** Direktverzehr und Kuchenbelag (nässt als einzige Frühsorte nicht beim Backen)  
**Besonderes:** scharkatolerant, fruchtet am 1-jährigen Holz, hervorragende Frühsorte, löst gut vom Stein



### ◀ Prunus domestica Königin Viktoria Zwetsche

**Pflück-/Genussreife:** Mitte August  
**Frucht:** groß, rotviolett, bläulich bereift, gelbes Fruchtfleisch, süß, feines Aroma  
**Standort:** sonnig - halbschattig mit durchlässigen und nährstoffreichen Böden  
**Wuchs:** stark wachsend  
**Verwertung:** Frischverzehr, für Marmeladen und Gelees, zum Backen  
**Besonderes:** Frucht löst sich gut vom Stein, gute Sorte für Spalier und den Nasch- und Hausgarten







### ◀ Prunus domestica Presenta -S- Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** spät, Mitte September

**Frucht:** mittelgroß, dunkelblau, stark bereift, länglich oval, süßes, gelbes Fruchtfleisch, gut im Geschmack

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** mittelstark, lockerer Aufbau, für alle Anbauformen

**Verwertung:** zum direkten Verzehr, als Kuchenbelag, gute Lagerfähigkeit

**Besonderes:** späteste Sorte, sehr ertragreich, scharkatolerant

### Prunus domestica Ruth Gerstetter ▶ Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** früh, Mitte Juli

**Frucht:** groß, dunkelweinrot - violett, gelb-oranges Fruchtfleisch, saftig, süß-säuerlich

**Standort:** für warme Lagen

**Wuchs:** erst mittelstark, später schwach, kleine Kronen mit kurzem Fruchtholz

**Verwertung:** Frischverzehr

**Besonderes:** am frühesten reifende aller Pflaumen- und Zwetschensorten, scharkatolerant



### ◀ Prunus domestica Topend Plus -S- Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** sehr spät, Ende September - Mitte Oktober

**Frucht:** sehr groß, länglich, stahlblau, festes, saftiges Fruchtfleisch

**Standort:** sonnige, warme Plätze mit durchlässigen und nährhaften Böden, auch für rauhe Lagen

**Wuchs:** mittelstark, sehr gute Verzweigung, kompakte Krone

**Verwertung:** Tafelzwetsche

**Besonderes:** ertragreich, lange lagerfähig, robust, hervorragende Spätsorte





## Prunus domestica ◀ Topfive -S- Zwetsche



**Pflück-/Genussreife:** Mitte - Ende August

**Frucht:** dunkelblau, bereift, rundlich-längliche Früchte, hellgelbes Fruchtfleisch, sehr guter Geschmack, süß

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** mittelstark wachsend

**Verwertung:** Tafelfrucht und Backzwetsche

**Besonderes:** sehr robust und gesund, früher und hoher Ertrag, wertvolle Sorte



## Prunus domestica Tophit -S- ▲



**Pflück-/Genussreife:** Mitte - Ende Sept.  
**Frucht:** groß - sehr groß, eiförmig, dunkelblau, stark bereift, grünliches Fruchtfleisch, saftig, aromatisch, süß mit harmonischer

Säure

**Standort:** keine besonderen Ansprüche

**Wuchs:** mittelstark bis stark, für alle Erziehungsformen geeignet

**Verwertung:** Direktverzehr, für Saft und Marmelade

**Besonderes:** scharkatolerant, bei starkem Fruchtansatz wird empfohlen, auf Einzel Früchte auszudünnen

### Reifezeiten Zwetschen

	Juli		August		September		Oktober	
Bühler Frühzwetsche Typ Schofer								
Cacaks Schöne								
Ersinger Frühzwetsche								
Geisenheimer Toptaste								
Hanita								
Haroma								
Hauszwetsche Wolff								
Jofela								
Jojo								
Katinka								
Königin Viktoria								
Presenta								
Ruth Gerstetter								
Topend Plus								
Topfive								
Tophit								

## Prunus italica

Die Reneclade ist eine Unterart der Pflaume. Sie trägt runde Früchte, die in der Größe zwischen den Pflaumen und Mirabellen zu platzieren sind. Die Edel-Pflaumen bevorzugen sonnige und warme Standorte. Die Früchte eignen sich für den direkten Verzehr, zum Einmachen und zum Backen.



### Prunus italica Große Grüne Reneklode ▲



**Pflück-/Genussreife:** spät, Ende August - Anfang Sept.

**Frucht:** mittelgroß, grün - goldgelb, sehr süß

**Standort:** windgeschützte, warme Lagen

**Wuchs:** wächst mittelstark, breitkugelige Krone

**Verwertung:** Frischverzehr, für Kompott und als Konservenfrucht, für Marmelade und zum Brennen

**Besonderes:** hervorragende Fruchtqualität, wertvollste aller Renekloten, alte Sorte

### Prunus italica Oullins Reneklode ▲



**Pflück-/Genussreife:** Mitte August

**Frucht:** groß, gelb-gelbgrün, gelbliches Fruchtfleisch, sehr saftig, leicht würzig im Geschmack

**Standort:** windgeschützte Lagen

**Wuchs:** starkwüchsig, große und breitkugelige Krone

**Verwertung:** zum direkten Verzehr, für Marmelade

**Besonderes:** robust gegen Scharka, guter Pollenspender

## Spalier



## Prunus nucipersica

Nektarinen sind eine Selektion der Pfirsiche, von denen sie sich mit ihrer glatten Fruchthaut statt der pelzigen der Pfirsiche unterscheiden. Es sind kleine Bäume mit ausladenden Kronen, die unbedingt einen warmen und sonnigen Standort benötigen und generell sehr anspruchsvoll an diesen sind. Mit ihren rosa Blüten begeistern sie uns im März und April und später dann mit ihren schmackhaften Früchten im Juli und August. Sie können gut als Baum oder Spindel erzogen werden. Eine regelmäßige Verjüngung der Bäume ist notwendig.



### ◀ Prunus nucipersica Crimson and Gold Nektarine

**Pflück-/Genussreife:** August

**Frucht:** süß-säuerlich, feste

**Standort:** sonnig, warm, windgeschützt mit durchlässigem, humosem und nährstoffreichem Boden

**Wuchs:** aufrecht und kompakt wachsender Kleinbaum, bis 4 m hoch und breit

**Verwertung:** Direktverzehr, Marmelade, Likör

**Besonderes:** Nahrungsquelle für Bienen, Hummeln und andere Insekten, schönes Solitärgehölz aufgrund von Blüten, Blättern und Früchten

### Prunus nucipersica Fantasia ▶ Säulennektarine

**Pflück-/Genussreife:** Mitte - Ende August

**Frucht:** dunkelrot DF, gelbes Fruchtfleisch, sehr saftig, gut im Geschmack

**Standort:** sonnig, warm, windgeschützt mit durchlässigem, humosem und nährstoffreichem Boden

**Wuchs:** säulenförmiger Kleinbaum, bis 3 m hoch und 1,5 m breit

**Verwertung:** zum direkten Verzehr, für Marmelade und Likör

**Besonderes:** für Kübel geeignet und somit auch auf Balkon und Terrasse möglich





## Prunus nucipersica Rhonegold ▶ Nektarine



**Pflück-/Genussreife:** ab August

**Frucht:** große, runde, gelbrote Früchte mit glatter Schale, saftig, aromatisch süß, gut steinlösend

**Standort:** sonnig, warm, windgeschützt

**Wuchs:** aufrechter Kleinbaum mit 4 - 5 m Höhe

**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** rosa Blüten



## ▲ Prunus nucipersica Tellernektarine Nektarine



**Pflück-/Genussreife:** ab Juli

**Frucht:** kleine flache rote Früchte, süß und saftig, mit kräftigem Aroma

**Standort:** sonnig

**Wuchs:** aufrecht wachsender Kleinbaum, 2 - 3 m hoch

**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** rosa Blüten im April, winterhart, selbstfruchtbar

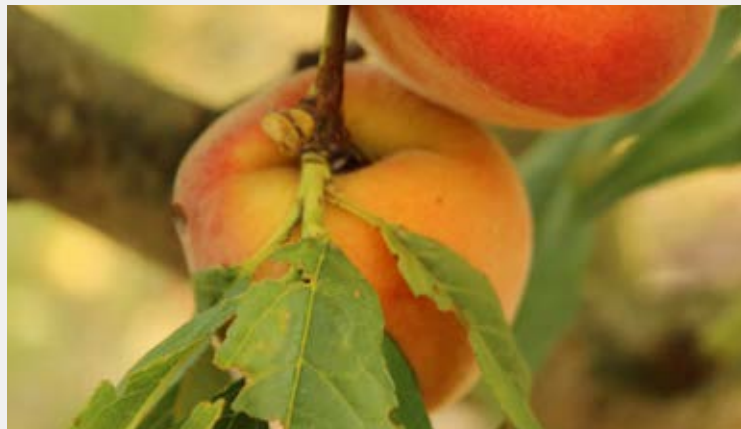
## Prunus persica

Der Pfirsich stammt aus Asien und wächst als kleiner Baum mit ausladender Krone. Aus den rosa Blüten bildet er große, mit einem samtigen Pelz behaarte Früchte. Er liebt die Wärme und stellt höhere Ansprüche an seinen Standort als andere Obstsorten: sonnig, warm, geschützt mit lockerem, gut durchlässigem, nährstoffreichem Boden, der nicht austrocknen darf.



### Prunus persica ► Kernechter vom Vorgebirge Pfirsich

**Pflück-/Genussreife:** ab September  
**Frucht:** mittelgroße, dunkelrote Früchte mit weißem Fruchtfleisch, säuerlich  
**Standort:** sonnig, windgeschützt  
**Wuchs:** breit wachsender Kleinbaum, 3 - 4 m hoch  
**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** rosa Blüten ab März



### ◀ Prunus persica Benedicte Pfirsich

**Pflück-/Genussreife:** ab August  
**Frucht:** mittelgroße, dunkelrote Früchte mit weißem Fruchtfleisch, süß, saftig  
**Standort:** sonnig, windgeschützte Lage  
**Wuchs:** breit wachsender Kleinbaum, 3 - 4 m hoch  
**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** rosa Blüten ab März, gut steinlösend, robuste Sorte



### ◀ Prunus persica Red Haven Pfirsich

**Pflück-/Genussreife:** ab Anfang August  
**Frucht:** mittelgroß - groß, GF gelb, DF rot, gelbfleischig, angenehme Säure, sehr guter Geschmack  
**Standort:** sonnig, guter Boden, geschützter Standort  
**Wuchs:** mittelstark - stark  
**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** gut anpassungsfähig, hoher Ertrag



## Prunus persica Rekord von Alfter ▶ Pflirsich



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende August - Anfang Sept.

**Frucht:** rot-gelbe behaarte Früchte mit weißem Fruchtfleisch, säuerlich, aromatisch

**Standort:** sonnig, geschützt

**Wuchs:** breit wachsender Kleinbaum, 4 - 5 m hoch

**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** rosa Blüten ab März, gut steinlösend



## Prunus persica Revita ▶ Pflirsich



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende August

**Frucht:** gelbe, rotbackige Früchte mit weißem Fruchtfleisch, süß, aromatisch

**Standort:** sonnig, geschützte Lage

**Wuchs:** breit wachsender Kleinbaum, 3 - 4 m hoch

**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** rosa Blüten ab März, vitale Sorte



## ◀ Prunus persica Roter Ellerstädter Pflirsich



**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte September

**Frucht:** mittelgroße, gelbe, sonnenseitig rote Früchte mit weißem Fruchtfleisch, süß

**Standort:** sonnig, windgeschützt

**Wuchs:** breit wachsender Kleinbaum, 3 - 5 m hoch

**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** sehr fruchtbare und robuste Sorte, rosa Blüten ab März





**Prunus persica** ▲  
**Roter Weinbergpfirsich**  
**Pfirsich**

**Pflück-/Genussreife:** ab September  
**Frucht:** rosarote runde Steinfrüchte, süß aromatisch, rotes Fruchtfleisch, gut steinlösend, behaarte Schale  
**Standort:** sonnig  
**Wuchs:** breit wachsend, 3 - 4 m Höhe  
**Verwertung:** Verzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** rosarote duftende Blüten ab März



**Prunus persica Tellerpfirsich** ▲  
**Pfirsich**



**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte Juli  
**Frucht:** rot-gelbe flache Früchte mit weißem Fruchtfleisch, süß  
**Standort:** sonnig  
**Wuchs:** breiter Wuchs mit bis zu 4 m Höhe  
**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung  
**Besonderes:** rosa Blüten im Frühjahr

*Tipp*

*Roter Weinbergpfirsich*

*Sehr gut für unzählige  
Gaumenfreuden:  
Obstbrände, Likör,  
Marmeladen, Chutneys, Senf,  
Essig, Sirup, Saucen, Eis.*

## Prunus syriaca

Die Früchte der Mirabellen, die auch Gelbe Zwetschen genannt werden, sind kirschengroß, rund und gelb, zum Teil mit roter Deckfarbe und schmecken sehr süß. Die meisten Sorten sind selbstfruchtbar. Für einen regelmäßigen Ertrag von guter Qualität sollten die Bäume im Spätherbst / Winter auf die Blütenknospen am mehrjährigen Holz geschnitten werden.



### ◀ Prunus syriaca Bellamira -S-Mirabelle

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte August

**Frucht:** große, orangegelbe Früchte, gelbfleischig, süß

**Standort:** sonnig

**Wuchs:** aufrechter, schlank wachsender Kleinbaum mit 6 - 10 m Höhe

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** weiße Blüten ab März, resistent gegen Scharka-Virus, Monilia, Rost



### Mirabellenmarmelade

#### Zutaten für 5 Gläser

1,20 kg Mirabellen  
1 Vanilleschote  
1 EL Zitronensaft  
500 g Gelierzucker (2:1)

Mirabellen waschen, entsteinen und halbieren. Die Früchte mit Zitronensaft und Vanilleschotenmark in einem Topf erhitzen. Gelierzucker zu den Früchten geben und unter ständigem Rühren mind. 4 Minuten sprudelnd kochen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein grobes Sieb streichen. In 5 Gläser à 300 ml füllen und direkt verschließen.

### ◀ Prunus syriaca Mirabelle de Nancy Mirabelle

**Pflück-/Genussreife:** Ende August - Anfang September

**Frucht:** klein, gelb, sehr süß

**Standort:** sonnig und warm, geschützt

**Wuchs:** kräftiger Wuchs

**Verwertung:** zum Einkochen und Einmachen, als Brennobst

**Besonderes:** selbstfruchtbar, robust, alte Sorte, die sich gut bewährt hat

## Pyrus communis

Die Birnen, wie wir sie heute kennen, stammen alle von der heimischen Birne ab, die über Jahrhunderte weitergezüchtet wurde und uns eine enorme Sortenvielfalt beschert hat. Birnen sind neben Äpfeln eine der wichtigsten Obstarten zur Safterstellung und in der Küche sehr vielfältig einsetzbar. Viele Birnensorten haben eine wunderschöne orangene Herbstfärbung. Alle Birnen sind Tiefwurzler.



**Pyrus communis** ▲  
**Abbe Fetel**  
**Birne**

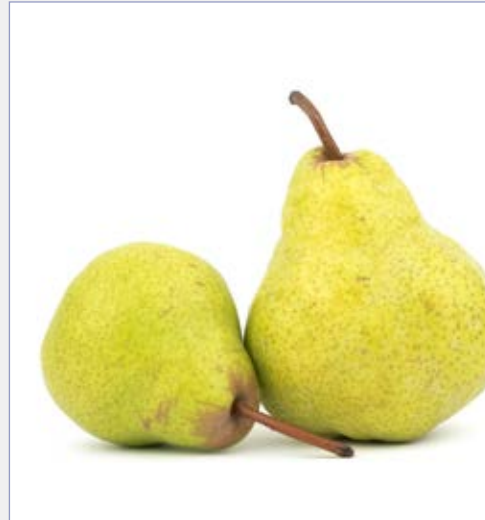
**Pflück-/Genussreife:** ab Oktober /  
Oktober - Januar

**Frucht:** große, gelbe - braun bereifte  
Früchte mit süßem, aromatischen  
Geschmack

**Standort:** warmes Klima, stadt-  
klimaverträglich, lockerer und  
lehmiger Boden

**Wuchs:** schwachwüchsige Sorte  
**Verwendung:** Direktverzehr, Lager-  
birne

**Besonderes:** Tiefwurzler, auch zu  
finden unter dem Namen Abate  
Fetel



**Pyrus communis** ▲  
**Alexander Lucas**  
**Birne**

**Pflück-/Genussreife:** beides ab  
Mitte Oktober

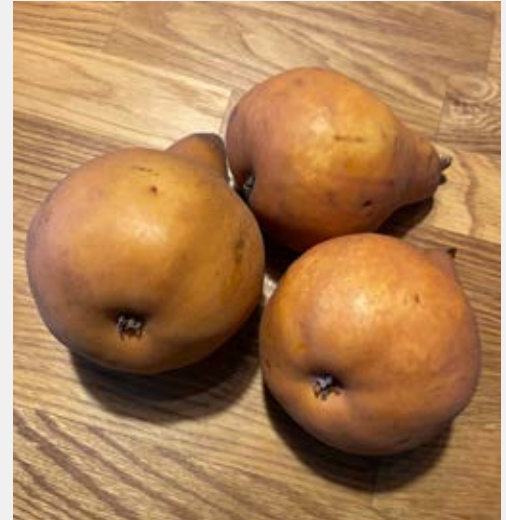
**Frucht:** groß - sehr groß, grüngelb  
mit leichtem Rot, gelblich weißes  
Fruchtfleisch, süß, schwach saures  
Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Wuchs:** mittelstark

**Verwertung:** Direktverzehr,  
Verarbeitung

**Besonderes:** frosthart, kaum schorf-  
anfällig, kaum anfällig für Feuer-  
brand, Hauptwintersorte mit guten  
Erträgen



**Pyrus communis** ▲  
**Boc's Flaschenbirne**  
**Birne**

**Pflück-/Genussreife:** Mitte Sept.

**Frucht:** groß, grünbraun bereift,  
länglich, würzig süßes Fruchtfleisch

**Standort:** sonnig - halbschattig,  
nährstoffreich, frischer Boden

**Wuchs:** mittelstark, anfangs straff  
aufrechte, später hängende Frucht-  
ruten bildend

**Verwendung:** Tafelbirne, Direkt-  
verzehr, mäßig lagerbar

**Besonderes:** sehr alte Sorte, auch  
für mittlere Höhenlagen geeignet,  
unempfindlich bei Spätfrösten, auch  
unter Kaiser Alexander auf dem  
Markt





## **Pyrus communis Clapps Liebling** ▶ **Birne**



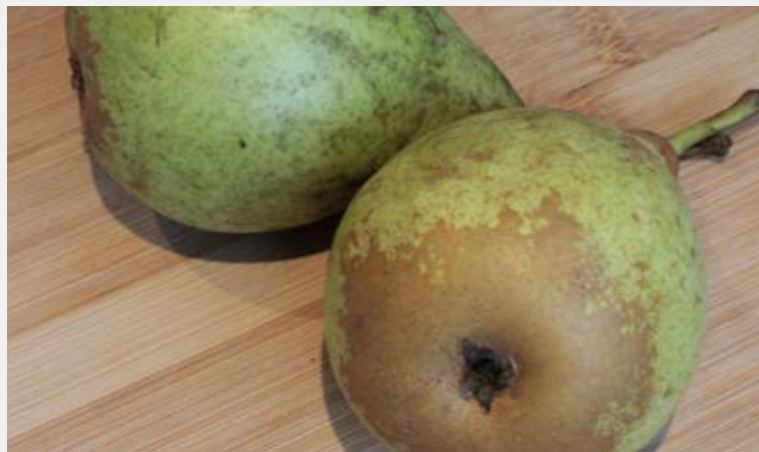
**Pflück-/Genussreife:** beides August - September  
**Frucht:** grüngelbe, große Früchte mit rotgestreifter Deckfarbe, sehr saftig mit feinem Aroma  
**Standort:** sonnig - halbschattig, nährstoffreich, bevorzugt warme Lagen  
**Wuchs:** aufrechter und kräftiger Wuchs  
**Verwendung:** Tafelbirne zum Direktverzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** beliebte frühe Birne, nicht lange lagerbar



## **Pyrus communis Conference** ▶ **Birne**



**Pflück-/Genussreife:** beides ab Ende September  
**Frucht:** kleine, gelbgrüne Früchte mit brauner DF, feste Schale, knackig, saftig, süß mit festem Fruchtfleisch  
**Standort:** sonnig - halbschattig  
**Wuchs:** mittelstark  
**Verwertung:** Direktverzehr, Verarbeitung  
**Besonderes:** wenig Schnittaufwand, gut lagerfähig



## ◀ **Pyrus communis Frühe von Trevoux** **Birne**



**Pflück-/Genussreife:** beides ab August  
**Frucht:** gelbe, eher rundliche Früchte rotbrauner DF, süß-säuerlich im Geschmack  
**Standort:** sonnig - halbschattig, auch für Höhenlagen geeignet, stadtklimafest  
**Wuchs:** kegelförmig und aufrecht, eher schwachwüchsig  
**Verwendung:** Tafelbirne, direkte Verwertung  
**Besonderes:** nicht sehr standortempfindlich, nicht lange lagerfähig



**Pyrus communis** ▶  
**Gellerts Butterbirne**  
**Birne**

**Pflück-/Genussreife:** beides ab September  
**Frucht:** rundliche, grün-braun bereifte Früchte, groß-mittelgroß, herrlich saftig und schmelzend  
**Standort:** sehr anspruchslos, bis mittlere Höhenlagen geeignet  
**Wuchs:** sehr starker Wuchs  
**Verwendung:** Tafelbirne, sehr vielfältig einsetzbar in der Verwertung  
**Besonderes:** Allrounder mit superschmelzendem Fruchtfleisch



◀ **Pyrus communis Gelbmöstler**  
**Birne**

**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte September - Oktober / sofortige Verarbeitung  
**Frucht:** goldgelbe leicht rundliche Birne, saftiges und festes Fruchtfleisch, gut würzig  
**Standort:** sonnig - halbschattig, anspruchslos  
**Wuchs:** starker aufrechter Wuchs  
**Verwendung:** Mostbirne, Schnaps, Streuobstwiesen  
**Besonderes:** alte Mostbirne aus der Schweiz, trägt früh, auch für Höhenlagen geeignet



◀ **Pyrus communis Gräfin von Paris**  
**Birne**

**Pflück-/Genussreife:** Mitte Oktober - Anfang November / Oktober - Januar  
**Frucht:** grüne, längliche Birne mit festem, gelb-weißen Fruchtfleisch und würzigem Geschmack  
**Standort:** für warme Lagen  
**Wuchs:** hoch wachsend, pyramidal, mittelstark wachsend  
**Verwendung:** Tafelbirne, Verwertung, Lagerbirne  
**Besonderes:** sehr ertragreich, früh einsetzend, lagerfähig







## ◀ **Pyrus communis Gute Graue** **Birne**



**Pflück-/Genussreife:** beides Ende August - Anfang Sept.

**Frucht:** klein, rund, grün mit zimtbrauner Bereifung, saftreich, schmelzend

**Standort:** frischer Boden, nicht zu trocken

**Wuchs:** stark wachsend, als Halb- und Hochstamm geeignet

**Verwertung:** Direktverzehr, Verarbeitung, zum Dörren sehr gut geeignet

**Besonderes:** sehr alte Sorte, auch für Lagen bis 700 m geeignet, nicht lagerfähig

## **Pyrus communis** ▶ **Gute Luise von Avranches** **Birne**



**Pflück-/Genussreife:** ab Ende September

**Frucht:** mittelgroß, GF grünlichgelb, DF rötlichbraun, gelblichweißes Fleisch, saftig, süßsauerlich

**Standort:** sonnig - halbschattig, nährstoffreicher Boden

**Wuchs:** mittelstark

**Verwertung:** Direktverzehr, Verarbeitung

**Besonderes:** auch für mittlere Höhen



## ◀ **Pyrus communis** **Nordhäuser Winterforelle** **Birne**



**Pflück-/Genussreife:** ab Mitte September / Oktober - Dezember

**Frucht:** rundlich, grüne Frucht mit sonnenseits roten Backen, süß, würzig

**Standort:** sonnig - halbschattig, lockerer, lehmiger Boden

**Wuchs:** kegelförmig, aufrechter Wuchs

**Verwertung:** Direktverzehr, Mostbirne, zur Verarbeitung geeignet

**Besonderes:** stadtklimafest







**Pyrus communis ▲**  
**Obelisk -R-  
 Säulen-Birne**

**Pflück-/Genussreife:** Oktober /  
 Oktober - November

**Frucht:** rundlich, mittelgroß,  
 grüne Frucht mit roten Backen,  
 feines Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig,  
 durchlässiger, frischer Boden

**Wuchs:** schmaler, säulenförmiger  
 Wuchs

**Verwertung:** Tafelbirne, etwas  
 lagerfähig

**Besonderes:** sehr schmaler Wuchs,  
 schönes Gestaltungselement im  
 Garten



**Pyrus communis ▲**  
**Pastorenbirne  
 Birne**

**Pflück-/Genussreife:** September /  
 November - Januar

**Frucht:** große, zartschmelzendes  
 Fleisch, mit sehr ausgewogenem  
 Süße-Säure-Verhältnis

**Standort:** sonnig - halbschattig,  
 nicht zu trockener Boden

**Wuchs:** starkwachsend, pyramidal  
 Kronenaufbau

**Verwertung:** Direktverzehr, zum  
 Einmachen

**Besonderes:** liefert hohen Ertrag,  
 alte Streuobstsorte, 'Feinschme-  
 ckerbirne' mit etwas harter Schale



**Pyrus communis ▲**  
**Rote Williams Christ  
 Birne**

**Pflück-/Genussreife:** ab August /  
 - Oktober

**Frucht:** rote, mittelgroße süße  
 Birnen mit aromatischem, saftigen  
 Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig,  
 lehmiger und lockerer Boden

**Wuchs:** kegelförmig, mittelstar-  
 wachsend

**Verwertung:** Direktverzehr,  
 Verarbeitung, Schnaps

**Besonderes:** sehr schöne Frucht,  
 wunderbare Süße





**Pyrus communis ▲**  
**Schweizer Wasserbirne**  
**Birne**



**Pflück-/Genussreife:** September - Oktober  
**Frucht:** mittelgroß, hellgrün verwaschen mit roten Backen, grobkörnig, sehr saftig  
**Standort:** sonnig - halbschattig, frischer Boden  
**Wuchs:** mittelstark wachsend  
**Verwertung:** Mostbirne, direkte Verwertung ab Baum  
**Besonderes:** sehr hoher Saftgehalt

**Pyrus communis ▲**  
**Stuttgarter Geißhirtle**  
**Birne**



**Pflück-/Genussreife:** beides Ende August  
**Frucht:** kleine bis mittelgroße Birne, gelblichgrün, Sonnenseite gerötet, sehr süß  
**Standort:** sonnig - halbschattig, warme Lagen, keine hohen Ansprüche  
**Wuchs:** mittelstark  
**Verwertung:** Tafelbirne, direkter Verzehr  
**Besonderes:** leichtes Zimtaroma, sehr zarte Fruchtschale

## Zutaten

für 3 mittlere Weggen

- 1 rolle Kuchenteig rechteckig
- 50 g getrocknete Apfelringe
- 75 dunkle Sultaninen
- 350 g weiche Dörrobirnen
- etwas Wasser
- 50 g Orangeat
- 150 g Dörropflaumen
- 50 g Baumnußkerne
- 50 g Zucker
- 125 Dörrofeigen
- 2 EL Kirschwasser
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Ei zum Teig anstreichen

## Birnenweggen

Speckbirnen, Dörropflaumen, Dörrofeigen und Apfelringe in einen Topf geben. Mit Wasser übergießen bis sie gerade überdeckt sind und so ca. 1 Std. leicht köcheln. Danach beiseite stellen und abkühlen lassen. 3dl Flüssigkeit zur Seite stellen und die Fruchtmasse durch die Flotte-Lotte in den Topf zurück treiben.

Baumnußkerne grob hacken und mit der beiseite gestellten Flüssigkeit, dem Kirsch, den Sultaninen, dem Orangeat, dem Zucker und der Lebkuchensmischung mischen. Das ganze unter Rühren aufkochen und die ganze Masse mit reduzierter Hitze köcheln, bis eine streichfähige dicke Masse entsteht, dann auskühlen lassen.

Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Teig dritteln und jeweils mit der Masse bestreichen und rollen, an den Seiten umschlagen. Die Weggen mit Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Dann 25 Min. in der Mitte des Ofens goldbraun backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Pyrus communis** ▶  
**Vereins Dechantsbirne**  
**Birne**



**Pflück-/Genussreife:** Ende September -  
 Anfang Oktober / September - Januar

**Frucht:** grünelbe, sehr große Birnen mit  
 rostiger Bereifung, würzig, hervorragendes  
 Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig, lehmiger  
 Boden

**Wuchs:** sehr schöner, starker Wuchs

**Verwertung:** Tafelbirne, lagerfähig

**Besonderes:** gilt als eine der besten Birnen-  
 sorten, auch unter dem Namen Comice  
 erhältlich



## Reifezeiten Birnen

	August		September		Oktober	
Abbe Fetel						
Alexander Lucas						
Boscs Flaschenbirne						
Clapps Liebling						
Conference						
Frühe von Trevoux						
Gelbmöstler						
Gellerts Butterbirne						
Gräfin von Paris						
Gute Graue						
Gute Luise v. Avranches						
Nordhäuser Winterforelle						
Obelisk						
Pastorenbirne						
Rote Williams Christ						
Schweizer Wasserbirne						
Stuttgarter Geißhirtle						
Vereins Dechantsbirne						
Williams Christbirne						



## **Pyrus communis Williams Christbirne** ▶

### **Birne**

**Pflück-/Genussreife:** beides Anfang September

**Frucht:** mittelgroß - groß, gelbgrün, gelblichweißes Fruchtfleisch, saftig, süßsauerlich, Muskataroma

**Standort:** sonnig - halbschattig, guter Standort notwendig

**Wuchs:** mittelstark, warme Lagen

**Verwertung:** Direktverzehr, Brennbirne

**Besonderes:** Frucht hat Spitzenqualität zum Brennen



## **Pyrus pyrifolia**

Nashi's oder Asiabirnen sind sommergrüne Bäume, die Höhen von 15 - 20 m erreichen können und sehr eng verwandt mit Birnbäumen sind. Die verschiedenen Sorten können durch Unterlage, Schnitt und Pflege auch in kleineren Formen gehalten werden. Die interessante Frucht kommt aus Asien, ist aber bei uns problemlos zu kultivieren.



## ◀ **Pyrus pyrifolia Hosui**

### **Nashi**

**Pflück-/Genussreife:** ab September

**Frucht:** groß, rund, bronzefarben, knackiges, saftiges und süßes Fruchtfleisch

**Standort:** sonnig, nährstoffreicher und feuchter Boden

**Wuchs:** 4 - 6 m hoch, 2 - 3 m breit

**Verwertung:** Verzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** nicht anfällig für Birnengitterrost



## **Pyrus pyrifolia Nijisseiki** ▶

### **Nashi**

**Pflück-/Genussreife:** ab September

**Frucht:** groß, grünlich-gelbe, glatte Schale, knackiges, saftiges und süßes Fruchtfleisch

**Standort:** sonnig, nährstoffreicher und feuchter Boden

**Wuchs:** 4 - 6 m hoch, 2 - 3 m breit

**Verwertung:** Verzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** der starke Fruchtbehang sollte zu Gunsten von Qualität der Früchte minimiert werden, frosthart



