KREISSORTENLISTE

für den Apfel-, Birnen-, Zwetschgen und Kirschenanbau

im Landkreis Neumarkt i.d.OPf.

Empfehlenswerte Sorten für die freie Landschaft

(Stand: Oktober 2004)

☺ = positive Eigenschaften ☹ = negative Eigenschaften * = wenig anfällig für Feuerbrand

Äpfel (geordnet nach der Reifezeit)
als Hoch- oder Halbstämme auf Sämlingsunterlagen

	Sorte	Genußreife	Frucht (Größe, Aussehen und Geschmack)	Verwendung	Besonderheiten
HERBSTSORTEN	Croncels*	9-10	Mittel bis groß, blassgelb, erfrischend-säuerlich, weichfleischig	Tafel, Most, Küche	☹ Schorf, druckempfindlich ☺ anspruchslos, frosthart
	Jakob Fischer*	8-10	Groß, leuchtend rot-weiß, saftig, süß, duftend aromatisch	Tafel, Most	☹ großkronig ☺ robust
	Jakob Lebel	10-1	Mittel bis groß, breitkugelig, gelbgrün, sehr fettige Schale, starker bis sehr starker Wuchs, alternierend	Tafel, Most	☹ etwas anfällig für Stippe,Schorf
	Dülmener Rosenapfel*	9-12	Mittel bis groß, kantig, fettig, gelb, rot gestreift, saftig, süßsauer, gewürzt	Tafel ! Küche	☹ etwas Stippe ☺ widerstandsfähig
	Grahams Jubiläumsapfel	9-12	Groß, gelb, saftig, süßsäuerlich	Alle Verarbeitungen, Tafel (vom Baum)	☹ Fruchtfall ☺ frost- und schorfresistent
	Gravensteiner	9-11	Mittel bis groß, kantig, gelb, rotgestreift, saftig, typischer Duft, süßsauer-aromatisch	Tafel, Küche, Most	☹ nur bei bodenfrischem Standort Spitzensorte
	Geheimrat Dr. Oldenburg	9-11	Mittel, klein bei starkem Behang, gelbgrün, rotgestreift, mild süß säuerlich;	Frisch, Mus	☹ anfällig für Mehltau, Schorf, Krebs, Apfelwickler und Blutlaus
	Graue Herbstrenette	(9)10-11	Mittel, grün, stark berostet, weichfleischig, mild-aromatisch	Tafel, Küche	☹ Welke ☺ ertragreich
	Rote Sternrenette	9-12	Mittel, Gelb, sonnenseits tiefrot, viele sternchenförmige, helle Rostpunkte, ausgeglichen süß-sauer, etwas gewürzt;	Tafel- und Wirtschaftsapfel	☺ sehr frosthart, wenig anfällig für Schorf, Mehltau, Krebs
WINTER-SORTEN	Baumanns Renette	12-4	Mittel bis groß, rot, sehr festfleischig, säuerlich-aromatisch	Alle Verwendungsarten	☹ alternierend ☺ robust
	Berner Rosenapfel	10-3	Mittel, dunkelrot, mit Hauch, typisches Parfüm	Most, Tafelobst, Weihnachtssorte	☹ Krebs, Schorf, ☺ Höhenlagen, spät ernten
	Blenheim	10-2	Groß, flach, orange bis rot, berostet, nussig-aromatisch	Tafel ! Verarbeitung	☹ Stippe, Fruchtfall, Kern-hausfäule, Wärme liebend ☺ starkwüchsig
	Brettacher	10-2	Groß, leicht fett, grün, rotbackig, säuerlich, sehr saftig	Most, Tafel, Küche	☺ widerstandsfähig

WINTERSORTEN	Danziger Kantapfel	9-1	Mittel, leuchtend rot, saftig, süßsauer, weichfleischig	Tafel ! (vom Baum), Most	☹ trockenheitsempfindlich ☺ schöne Blüte
	Fromms Goldrenette	10-3	Mittel, gelb, gepunktet, süßsauer, würzig, bleibt saftig-säuerlich	Tafel, Most, Küche	☺ frostfest
	Geflammter Kardinal	9-1	Groß, unregelmäßig, rot-gelb geflammt, saftig, wenig Aroma	Küche, Most, Tafel (vom Baum)	☹ etwas Stippe ☺ widerstandsfähig, ertragreich
	Gelber Edelapfel	10-1	Mittel, regelmäßig rund, flach, gelb, gepunktet, säuerlich-aromatisch	Alle Verarbeitungen	☹ Frucht- und Kernhausfäule ☺ welkt nicht
	Graue Französische Renette*	10-1	Mittel, rot, stark berostet, würzig süßsauer	Tafel, alle Verarbeitungen	☹ welkt bei früher Ernte ☺ schwachwüchsig
	Harberts Renette*	9-1	Groß, grüngelb bis orange mit Backe, etwas rau, süßsauer, aromatisch	Tafel, alle Verwendungen	☹ Stippe, nicht windfest ☺ robust
	Kaiser Wilhelm*	10-2	Groß, rot, gepunktet, aromatisch süßsauer	Most, Tafel, Küche	☺ gesund, schöne Blüte
	Kanada-Renette	12-2	Groß, fünfeckig, berostet, gelbgrün, fein gewürzt	Tafel, Most, Küche	☹ Wärme liebend, Schorf, Stippe, Krebs
	Landsberger Renette	10-2	Mittel, gelb, orangebackig, saftig, aromatisch-süßsauer	Tafel (vom Baum), Most, Wein	☹ Mehltau, Schorf, Schattenfrüchte fade (Schnitt !) ☺ welkt nicht
	Mutterapfel (Schöner von Schönlind)	10-1	Mittel bis groß, goldgelb, rot gestreift, sehr aromatisch, süß	Tafel, Wirtschaft, Küche	☺ robust, auch gegen Schorf
	Nordhausen	12-4	Klein, weiß, rosa Backe, säuerlich, am Lager Geschmack gewinnend	Most, Küche, Tafel (Lager)	☹ Schorf, Mehltau ☺ auch für ungünstige Lagen
	Rheinischer Bohnapfel	10-4	Mittel, länglich, rotgestreift, fettig, saftig-säuerlich	Most, auch Tafel	☺ robust, reichtragend, fault nicht
	Roter Boskoop*	11-4	Groß, unregelmäßig, rot, berostet, säuerlich-aromatisch	Küche, Tafel	☹ Schorf, Stippe, Welken
	Roter Eiserapfel	12-7	Mittel bis groß, blaurot, sehr fest, säuerlich	Most, Küche, Tafel (Lager)	☹ muss gelagert werden ☺ völlig unempfindlich
	Welschisner	1-5	Groß, kantig, grün mit roter Backe, hartfleischig, sauer, wenig süß	Most, Verwertung, Küche	☺ robust, langlebig
	Wettringer Taubenapfel	10-12	Klein bis mittel, grün, mattrote Streifen, saftig süßsäuerlich	Tafel, Verarbeitung	☺ robust, frosthart
	Wiltshire*	10-2	Mittel, blassgelb, schwach rotstreifig, säuerlich, saftig	Most, Tafel	☹ Holz brüchig ☺ schorfresistent
	Winterrambour	10-3	Groß, unregelmäßig, grün, rotbackig, saftig, süß	Most, Küche	☹ Stippe, alternierend ☺ robust
	Zabergäu-Renette	11-3	Mittel, rund, völlig berostet, knackig, süßsäuerlich-nussig, aromatisch	Tafel ! Küche, Most	☹ Stippe, gute Böden erfordernd
	Zucchalmaglio-Renette	11-3	Klein, länglich, grüngelb, aromatisch, süßsauer	Tafel, Verarbeitung, Küche	☹ Mehltau, Krebs ☺ schwacher Wuchs

Birnen (geordnet nach Reifezeit)				
Sorte	Genußreife	Frucht (Größe, Aussehen und Geschmack)	Verwendung	Besonderheiten
Petersbirne	M 7	Klein bis mittel, rötlich gelb, süß, zimtartig	Frühe (Tafel-) Wirtschaftsbirne	☺ Massenträger ☹ anfällig für Obstmade
Gute Graue	8–9, 2 Wochen	Klein, birnförmig, völlig zimtfarben berostet, feinfleischig, saftig, schmelzend, gewürzt	Tafel, Dörren, Verarbeitung (bräunt leicht)	☹ Alternanz, kurze Haltbarkeit ☺ sehr frosthart
Gelbmöstler	9	Mittel, gelb, würzig, wird schnell teigig,		☹ anfällig für Feuerbrand ☺ schöne Herbstfärbung
Doppelte Philippsbirne	9, ca. 2 Wochen	Groß bis mittel, breit kreiselförmig, trüb grüngelb, sehr saftig, würzig, süßsäuerlich	Tafel, Einmachen	☹ empfindlich gegen Feuerbrand ☺ ertragssicher
Gellerts Butterbirne	9-10	Groß, unregelmäßig, grüngelb, stark braun berostet, wenig druckempfindlich, Fleisch schmelzend, aromatisch, sehr saftig	Tafel, Verwertung, vielseitig	☹ etwas empfindlich gegen Feuerbrand, Fruchtfall ☺ Qualität kaum witterungsabhängig
Blutbirne	9-10	Klein bis mittel, dunkelgrün rot verwaschen; süß	Wirtschafts- u. Tafelbirne	
Alexander Lucas	E 9–12	Groß, stumpf, grüngelb. Saftig, süß, halbschmelzend, wenig Aroma	Tafel, Verarbeitung, Lagerbirne	Gerne Spalier ☹ etwas frostempfindlich ☺ robust, kaum krank
Konferenz	10-11	Mittelgroß, lange Frucht; Saftig, süß, angenehm würzig	Tafel, Verarbeitung,	Für ausreichend feuchte Lagen; ☹ anfällig für Feuerbrand ☺ wenig anfällig für Schorf;
Neue Poiteau	10–11	Groß, ungleichhälftig, grün bleibend, saftig-süß	Tafel (bei günstiger Witterung), Wirtschaft	☹ Qualität witterungsabhängig ☺ Ertrag regelmäßig und hoch
Vereinsdechant	10-11	Groß, kreiselförmig, grüngelb, blassrote Backe, Rostringe am Kelch; Fleisch fein, saftig, schmelzend, süßsäuerlich, delikat gewürzt	Tafel ! Konservierung	☹ später, mittlerer Ertrag, nur warme Lagen und guter Boden ☺ Fruchtqualität
Harrow Sweet	10–12	Mittelgroß, birnenförmig, grüngelb, schmelzend, aromatisch	Tafel, Verarbeitung	☺ resistent gegen Feuerbrand
Madame Verté	10-12	Klein bis mittelgroß, flächig braun berostet, sehr süß und wohlschmeckend	Tafel, Wirtschaft, Marmelade wird rötlich	☺ Robust, auch für Spalier
Mollebusch	10–1	Mittelgroß, unregelmäßig, stark punktiert, aromatisch	Tafel (warme Lagen), sonst Most, Verarbeitung	☺ wenig schorfanfällig, sehr alt werdend, frostfest
Pastorenbirne	10-1	Groß, flaschenförmig, grüngelb, saftig, wenig Aroma	Vorwiegend Wirtschaftssorte	☹ Schorfempfindlich, für Tallagen, Schnitt nötig ☺ Ertrag regelmäßig und hoch
Gräfin von Paris	10–2	Mittel bis groß, grün mit Rostkappen, süß, geschmackvoll	Tafel, Verarbeitung	☹ empfindlich, bei Nässe rübig schmeckend, anfällig für Feuerbrand

Süßkirschen für den Obstgarten und Streuobstanbau

Reifezeit nach Kirschwochen (1. – 8. Kalenderwoche [KW], Mitte Juni bis Mitte August); Anfang (A), Mitte (M), Ende €

Sorten	Genußreife (Monat)	Verwertung	Eigenschaften	Anbaueignung
Kassins Frühe Herzkirsche	1. - 2. KW (M 6)	Frisch	Dunkelrot, weich, angenehm süßsauer	Streuobst (Hausgarten), Liebhabersorte
Burlat	2. KW (M 6)	Frisch, Konserve	Fest, saftig, süß, aromatisch	Streuobst (Hausgarten)
Werdersche Braune	2. – 3. KW (E 6)		Regenfest	Streuobst (Hausgarten)
Teickners schwarze Herzkirsche	2. – 3. KW (E 6)		Regenfest	Streuobst (Hausgarten)
Schmahlfelds Schw.	3. – 4. KW (E 6)		Regenfest	Streuobst (Hausgarten)
Große Prinzessinkirsche	4. KW (M 6))	Frisch, Konserve	Süß, feine Säure, aromatisch	Streuobst (Hausgarten) Hanglage
Haumüllers Mitteldicke	4. – 5. KW (M 7)		Regenfest	Streuobst (Hausgarten)
Büttners Rote Knorpelkirsche	5. KW (M-E 7)	Frisch, Konserve	Anpassungsfähig, hellgelbes Fleisch, süß-würzig mit ausreichender Säure	Streuobst (Hausgarten)
Große Schw. Knorpelkirsche	5. KW (M-E 7)	Frisch	Würzig, dunkelrot, fest	Streuobst (Hausgarten)
Hedelfinger Riesenkirsche	5. KW (M-E 7)	Frisch, Konserve	Rote Knorpelkirsche, erfrischend ausgeglichen süßsäuerlich	Streuobst (Hausgarten)
Hedelfinger Riesenkirsche	6. KW (E 7)	Frisch, Konserve	Rote Knorpelkirsche, mittelsaftig	Streuobst (Hausgarten)
Dönissens Gelbe Knorpelk.	5.- 6. KW (E 7)	Frisch, Konserve	Gelb, vollreif würzig-süß, wenig Säure	Streuobst (Hausgarten)
Schneiders Späte Knorpelk.	5.- 6. KW (E 7)	Frisch	Knorpelkirsche, sehr wohlschmeckend, mittlerer Ertrag	Streuobst (Hausgarten)
Kordia	6. KW (A 8)	Frisch, Konserve	Sehr wohlschmeckend, mäßig saftig	Streuobst (Hausgarten)
Regina	6. – 7. KW (A-M 8)	Frisch, Konserve	Süßsäuerlich, mittelrot, Knorpelkirsche	Streuobst (Hausgarten)

Sauerkirschen für den Obstgarten und Streuobstanbau

Reifezeit nach Kirschwochen (1. – 7. KW)

Sorten	Genußreife (Monat)	Verwertung	Eigenschaften	Anbaueignung
Ludwigs Frühe	2. - 3. KW (E 7)	Frisch, Kuchen, Marmelade, Kompott	Glaskirsche, hellrot, weich, saftig, Saft nicht färbend	Hausgarten
Schattenmorelle	5. – 6. KW (E 7)	Saft, Konserven	Anfällig für Monilia, für starkwüchsige Unterlagen	Hausgarten
Heimanns Rubinweichsel	6. – 7. KW (A-M 8)			Hausgarten
Gerema	7. – 8. KW (M 8))		Anspruchslos	Hausgarten

Zwetschgen und Pflaumen für den Obstgarten und Streuobstanbau

Sorten	Genußreife (Monat)	Verwertung	Eigenschaften	Anbaueignung
Bühler Frühzwetschge	E 7 - 8	Frisch, Konserve, Saft	Zwetschge, süßsauer, würzig	Streuobst (Hausgarten)
Wangenheimer	8-9	Frisch, Konserve, Kuchen, Marmelade	Zwetschge für Hochlagen (ausreifend), neigt zu Überbehang (dann fade) und Alternanz (Ausdünnen)	Streuobst (Hausgarten)
Stanley	9	Frisch, Konserve, Mus, Brand	Zwetschge, süßsauer, würzig	Streuobst (Hausgarten)
Hauszwetschge	8-9	Frisch, alle Verwertungsarten	Späte Zwetschge, herbwürzig süß	Streuobst (Hausgarten)