Rote Sternrenette

Herkunft: Schon über 200 Jahre alte Sorte, stammt wahrscheinlich aus der Umgebung von Maastricht, 1830 erstmals beschrieben.
Verbreitung: Westeuropa.

Allgemeine Beurteilung: Tafelapfel mittlerer Qualität mit hohem Zierwert und zudem sehr widerstandsfähig. Heute wird diese Sorte aufgrund ihres starken Wachstums wieder für den Streuobstanbau entdeckt und eignet sich für die Anpflanzung auf Wiesen, Weiden, Straßen und Wegen sowie für größere Gärten.
Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel.
Fruchtbeschreibung: Mittelgroß. Reift Ende September, genussreif bis Dezember. Fleisch mittelfest, feinzellig, meist zartrosa durchwachsen, ausgeglichen süßsauer, etwas gewürzt, nur mäßig saftig. Form plattrund, ebenmäßig. Schale glatt, trocken, leicht ledrig, vollreif gelb, tiefrot bis scharlachrot an der Sonnenseite, Schalenpunkte zahlreich, sternchenförmig und dreieckig, hell, rostartig. Kelch halb offen bis geschlossen. Kelchgrube mitteltief, weit, eben. Stiel mitteldick, kurz. Stielgrube mäßig weit, tief, strahlig berostet. Kernhaus eng bis mittelweit. Wände breit, unterschiedlich geformt. Kerne mittelgroß bis groß, oval, schwarzbraun.
Baumbeschreibung: Kräftiger Wuchs mit breiter, etwas nach oben strebender, ausladender Krone. Blüht spät und lange, wenig empfindlich. Ertragsbeginn mittelspät, Ertrag unregelmäßig. Wenig anfällig gegen Schorf, Mehltau und Obstbaumkrebs, sehr frosthart. Für tiefgründige, feuchte Böden und luftfeuchte, mittlere Höhen- und Tallagen.
Besondere Erkennungsmerkmale: Viele sternchenförmige, helle Rostpunkte auf bläulich roter Deckfarbe.
Verwechslungen: Mit 'Ingrid Marie'.

Dülmener Rosenapfel

Vollständiger Name: 'Dülmener Herbstrosenapfel'
Herkunft: Um 1870 von Lehrer JÄGER in Dülmen (Westfalen) gefunden.
Eltern: Wahrscheinlich ein Sämling von 'Gravensteiner'.
Verbreitung: Vorwiegend in Norddeutschland.

Allgemeine Beurteilung: Aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit in schorf- und frostgefährdeten Lagen anbauwürdige Herbstsorte, gut geeignet auch für ungünstige Standorte. Allerdings benötigt sie hierfür gut versorgte Böden mit regelmäßiger Wasserführung. Nachteilig sind die Windanfälligkeit und Druckempfindlichkeit der Früchte.
Verwendung: Tafelapfel, Mus und Saft.
Fruchtbeschreibung: Mittelgroß bis groß, wird ab Mitte September genussreif und lagert in guten Naturlagern bis Dezember. Zartes, weißgelbliches Fruchtfleisch, saftig, mit aromatischer und milder Säure. Breitrunde Frucht, unregelmäßig geformt durch zum Teil kräftige Wülste, die vom Kelch über die Frucht laufen. Schale glatt, fettig, duftend, mit vollreif orangegelber Grundfarbe, Deckfarbe oft nur wenige einseitige, dunkelrot verwaschene Streifen. Kelch klein, meist geschlossen, Blätter kurz und breit, dicht gedrängt. Kelchgrube mit breiten Kanten, mittelweit und tief. Stiel kurz, tritt kaum über den Grubenrand hinaus. Stielgrube tief, eng und verschoben, oft deutlich berostet. Kelchhöhle charakteristisch breitbecherförmig, oft mit Röhre, die bis an das Kernhaus reicht. Kernhaus offen, geräumig, mit bohnenförmigen Wänden und zahlreichen, länglich zugespitzten Kernen.
Baumbeschreibung: Wächst mittelstark und bildet ausladende Kronen mit reichlich Fruchtholz. Unempfindlich in der Blüte, guter Pollenspender. Erträge setzen mittelfrüh ein, alterniert mäßig. Anbau auch in höheren, aber windgeschützten Lagen möglich.
Besondere Erkennungsmerkmale: Fettige Schale und Druckempfindlichkeit, sortentypisch breite Kelchröhre.
Verwechslungen: Mit 'Gravensteiner', 'Geflammter Kardinal', 'Jakob Lebel'.

Finkenwerder

Vollständiger Name: 'Finkenwerder Herbstprinz'
Herkunft: Elbinsel Finkenwerder bei Hamburg, Zufallssämling, um 1860.
Verbreitung: Norddeutschland.

Allgemeine Beurteilung: Ein für den Formenkreis der Prinzenäpfel ungewöhnlich wohlschmeckender Winterapfel, also keine Herbstsorte wie der vollständige Name fälschlich ausdrückt. Für kühle, feuchte Regionen und schwere Böden geeignet wie kaum eine andere Apfelsorte. Wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge, deshalb auch für Hausgärten interessant. Wichtig ist eine vergleichsweise hohe Luftfeuchtigkeit auf dem Lager, da der Apfel stark welkt.
Verwendung: Tafel- und Küchenapfel, Saft.
Fruchtbeschreibung: Groß. Reift ab Anfang Oktober, von Januar bis Februar oder März genussreif. Hochgebaut, stumpf- bis spitzkegelförmig, zum Kelch hin stark eingezogen, Stielseite abgeplattet, häufig schief, meist fünf mittelstarke Kanten mit Zwischenrippen. Fleisch weißgelb, fest, süßsäuerlich, angenehm fruchtig gewürzt. Schale glatt, trocken, geschmeidig, dünn, baumreif trüb grüngelb, vollreif hellgelb, schwach bis stärker dunkelrot, gesprenkelt, feine Streifen. Kelchblätter lang und fein. Kelchgrube tief, eng, mit Höckern und Falten. Stiel mittellang, dünn. Stielgrube tief und eng, bucklig, immer olivbraun schuppig berostet. Kernhaus sehr geräumig, bohnenförmig. Kerne gut ausgebildet, mittelgroß, länglich.
Baumbeschreibung: Wächst mittelstark, neigt zu hängendem Wuchs. Bildet gleichmäßig Fruchtholz. Guter Befruchter, blüht mittelspät. Fruchtet früh, gute regelmäßige Erträge. Frost- und krebswiderstandsfähig.
Besondere Erkennungsmerkmale: Zeigt typische 'Prinzenmerkmale': längliche Form, spitz endender Kelchbereich, dünner Stiel, enge Stielgrube, weit offenes Kernhaus.
Verwechslungen: Mit 'Breuhahn', 'Prinzenapfel'.

Schöner aus Wiedenbrück

Synonyme

Keine

Herkunft, Verbreitung

Herkunft unbekannt, 1905 von Obst- und Gartenbauverein bekanntgemacht, in Westfalen verbreitet

Frucht

Eigenschaften

mittelgroß bis groß; Schale rau bis glatt, grüngelb, sonnenseits rot geflammt; Fleisch lockerzellig, schnell mehlig werdend, aromatisch, süßsäuerlich

Pflückreife

Mitte bis Ende September; Früchte hängen windfest

Genussreife

Ende September bis Anfang November

Verwendung

Wirtschaftsapfel, hervorragend für Apfelmus und Kuchenbelag, Frischverzehr nur solange er knackig ist (ca. 1 bis 2 Wochen)

Baum

Wachstum

stark, große Krone

Fruchtbarkeit

mittelspät bis spät einsetzend; regelmäßig, mittelhoch, späte Blüte

Ansprüche

feuchte, durchlässige Böden, mit hoher Luftfeuchte, auch für Windlagen geeignet

Widerstandsfähigkeit

gut

Anbaueignung

Streuobst

Gellerts Butterbirne

Synonyme: 'Hardys Butterbirne', 'Beurré Hardy'
Herkunft: In Frankreich von dem Baumschuler LAURENT 1820 gezüchtet und nach dem Direktor des „Jardin de Luxembourg" HARDY benannt. OBERDIECK erhielt von VAN MONS 1838 Reiser ohne Sortenangabe und benannte sie nach dem Dichter GELLERT.
Verbreitung: In ganz Europa.

Allgemeine Beurteilung: Geschmacklich eine der feinsten Herbstbirnen, die zudem durch geringe Holzfrostanfälligkeit eine hohe Bestandessicherheit garantiert. Den guten inneren Werten steht das Aussehen entgegen. Die Ansprüche an den Standort sind gering.
Verwendung: Hauptsächlich als Tafelbirne, aber auch als Nasskonserve, Dörrfrucht oder für Saft geeignet.
Fruchtbeschreibung: Die Frucht ist mittelgroß bis groß (130–200 g) und variiert von birnenförmig bis stumpfkegelförmig. Insgesamt wirkt die Frucht klobig und gedrungen. Die Kelchgrube ist eng und nur flach bis mittelweit. Mittelgroßer, offener Kelch mit schmalen, aufrechten Kelchblättern. Kleine, schwach eingesenkte Stielgrube, oft fehlt sie auch ganz. Kurzer, dicker Stiel, oft seitlich verdrückt oder höckrig. Die Fruchtschale ist trocken und rau, sie stört beim Verzehr. Stumpfgrüne bis grünlich gelbe Grundfarbe, hochreif ocker- bis bronzefarbig mit einem sortentypisch feinen, bräunlichen Rostüberzug. Gelblich weißes Fruchtfleisch, sehr saftig, schmelzend und süß mit feiner würziger Säure.
Baumbeschreibung: Der Baum ist sehr stark wüchsig mit wenigen steilen Mitteläsen. Dadurch ergibt sich eine hochpyramidale Krone. Hervorragende Verträglichkeit mit Quittenunterlagen, deshalb häufig als Zwischenveredlung benutzt.
Besondere Erkennungsmerkmale: Sortentypisch sind bronzefarbene, fein berostete Früchte sowie dunkelgrüne, glänzende und schiffartig geformte Blätter.
Verwechslungen: Mit 'Herzogin Elsa', 'Gute Graue', 'Doppelte Philipp', 'Verté'.

Mirabelle aus Nancy

Synonyme: 'Nancymirabelle', 'Große Mirabelle', 'Drap d'Or', 'Doppelte Mirabelle'
Herkunft: Ursprung der Sorte nicht bekannt. Schon seit 1490 in Frankreich angebaut und Mitte des 18. Jahrhunderts nach Deutschland gebracht. Erhielt den Namen nach der Stadt Nancy in Lothringen. Verschiedene Typen im Anbau, empfehlenswert Nr. 1510.
Verbreitung: In ganz Mitteleuropa.

Allgemeine Beurteilung: Die bekannteste Mirabellensorte. Geschmacklich sehr gut und durch ihre rötliche Sonnenseite besonders schön, gut als Frischware absetzbar. Beliebte Konserven- und Brennware. Gibt ein aromatisches, vorzügliches Destillat.
Verwendung: Frischware und Brennerei.
Fruchtbeschreibung: Kleine, kugelige bis kurzovale Frucht (L = 25–27 mm, B = 23–26 mm, 9–14 g). Reift Mitte August bis Anfang September, stark folgernd. Gelbe, bei Vollreife goldgelbe Schale, auf der Sonnenseite rötlich bis violett verwaschen, zahlreiche, rot umhöfte Punkte, gelbbläulich beduftet. Bauchnaht nur als feine Linie. Kurzer, dünner Stiel, behaart, in flacher Grube. Goldgelbes Fruchtfleisch, mäßig saftig und bei Überreife mehlig, süß und gut gewürzt, typisches Aroma. Zuckergehalt 18,5 % (70–90° Öchsle). Kleiner, 13–15 mm langer, kurzovaler Stein (Indizes 100 : 48 : 77 : 160).
Baumbeschreibung: Mittelgroße, breitkugelige Krone mit lockerem Aufbau. Dünnes, kurzes Fruchtholz. Auberginefarbige Langtriebe, glänzend, schmale Blattpolster. Kleine, kuppelförmige, leicht abstehende Knospen. Kleine, dünne Blätter, matt, am Rand oft leicht gerollt und fein gesägt. Mittelspäte bis späte Blüte. Kleine Blüten mit ovalen Kronblättern, die sich gegenseitig berühren. Die scharkatolerante Sorte ist selbstfruchtbar und kommt mittelfrüh in Ertrag, sie trägt dann gut und regelmäßig. Am besten gedeiht sie in warmen, geschützten Lagen und entwickelt nur dort das typische Aroma.
Besondere Erkennungsmerkmale: Kleine gelbe Frucht mit rötlich violetten Backen.
Verwechslungen: Möglich mit 'Metzer Mirabelle', diese ist aber nie rot gefärbt.

Wangenheimer

Vollständiger Name: 'Wangenheimer Frühzwetsche'
Herkunft: Die Sorte wurde als Zufallssämling 1837 im Garten des Freiherrn VON WANGENHEIM in Brühlheim bei Gotha gefunden und nach dem Besitzer benannt.
Verbreitung: In ganz Deutschland verbreitet und vor allem noch in höheren Lagen zu finden.

Allgemeine Beurteilung: Keine Frühsorte, wird besonders für höhere Lagen empfohlen, wenn die 'Hauszwetsche' dort nicht mehr ausreift. Problematisch ist der oft zu starke Behang, der zu ausgeprägter Alternanz und schlechter Fruchtqualität führt.
Verwendung: Rohgenuss, Konservenfrucht, Kuchenbelag und Marmeladenbereitung.
Fruchtbeschreibung: Mittelgroße Frucht (L = 38–40 mm, B = 28–34 mm, 20–24 g). Reift Mitte August bis Anfang September. Dunkelblaue, ovale bis eiförmige Früchte mit starker Beduftung und deutlicher Bauchnaht. Grünliches Fruchtfleisch, in Vollreife gerötet, süßsäuerlich und je nach Behang mehr oder weniger gewürzt, bei Überbehang fad. Durchschnittlicher Zuckergehalt 16,5 % (65–75° Öchsle). Ovaler Stein, 19 mm lang (Indizes 100 : 39 : 71 : 184).
Baumbeschreibung: Kräftiger Wuchs, der Baum geht aber mehr in die Breite. Sorte am hängenden, dichten Fruchtholz zu erkennen. Langtriebe braunviolett, mit leicht abstehenden Knospen, Blattpolster etwas schwächer als der Trieb. Mittelgroßes, elliptisches Blatt, am Grund zugespitzt auslaufend. Rand einfach und doppelt gezähnt. Blüte spät, weiße, länglich ovale Kronblätter. Die Sorte ist selbstfruchtbar, kommt früh in Ertrag und bringt hohe Erträge. Gefahr der Alternanz. Die Sorte gilt als frostwiderstandsfähig. In feuchten Jahren Fäulnisgefahr, nicht scharkatolerant.
Besondere Erkennungsmerkmale: Starke Bauchnaht, bildet öfters Zwillingsfrüchte, schmale Blätter, dichtes hängendes Fruchtholz.