

Hessische Lokalapfelsorten 2003 bis 2020

Kalbfleischapfel

Hessische Lokalsorte des Jahres 2019



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

Herkunft:

Wurde 1914/1915 für die Kreise Dieburg und Offenbach als lokaler Tafelapfel empfohlen. Gehandelt wurde diese Sorte auch als Odenwälder Borsdorfer, Borsdorfer oder Engelberger Winterborsdorfer. Nach 1943 geriet sie in Vergessenheit. 2013/2014 wurde sie wiedergefunden.

Ansprüche:

Geeignet für gute, mäßig feuchte Böden (mittelschwerer bis leicht sandig). Gilt als gesund und sehr robust. Spezielle Anfälligkeiten sind nicht bekannt. Starker Wuchs und breitlegige Krone.

Verwendung:

Trägt viel und regelmäßig (20 – 22 Zentner). Früher als Tafelapfel, heute eher ein guter Wirtschaftsapfel. Die Früchte reifen zwischen Mitte September und Mitte Oktober. Die Haltbarkeit gilt als gut und reicht bis in den Winter (Januar - Februar).

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Gestreifter Matapfel

Hessische Lokalsorte des Jahres 2010



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

Herkunft:

Vor 150 Jahren eine der verbreitetsten Sorten. Eine alte Landsorte die bereits im 18. Jh. verbreitet war. Kommt heute nur noch vereinzelt im Streuobstbau vor. Sein Verbreitungsgebiet ist vorwiegend Südhessen.

Ansprüche:

Anspruchslos an Boden und Klima. Bevorzugt mäßig feuchte Böden. Sehr gesund und im Vergleich zur 'Rheinischer Schafsnase' kaum krebsanfällig. Wächst mittelstark bis stark und bildet große sparrige Kronen. Benötigt einen konsequenter Erziehungs- und mäßiger Erhaltungsschnitt. Blüte relativ spät und ist unempfindlich.

Verwendung:

Erträge hoch und regelmäßig. Massenerträge jedes zweite Jahr (Alternanz). Wirtschaftssorte, besonders wertvoll für die Apfelweinherstellung. Reift Ende September bis Anfang Oktober. Genussreife ab November. Haltbarkeit bis Januar und darüber hinaus.



AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach

Vaterapfel



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

BIO bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2014

Herkunft:

Die Sorte stammte aus Nordhessen. Über die Herkunft ist wenig bekannt. Der Apfel wurde vor einigen Jahren in Holzhausen am Hahn wiederentdeckt. Sein Hauptverbreitungsgebiet liegt südlich und südwestlich von Kassel.

Ansprüche:

Anspruchslos an Boden und Klima (breit anbaufähig). Nicht frostanfällig und kaum anfällig gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Pilzkrankheiten wie Schorf und Krebs wurden bisher nicht beobachtet. Mehltau und Blattläuse treten nur selten auf. Sehr robust und widerstandsfähig. In der Jugend und im Alter stark wachsend. Die Krone ist breitpyramidal. Die Bäume werden groß und sind sehr gesund. Die Blütezeit ist mittelfrüh. Erhaltungsschnitt notwendig.

Verwendung:

Liefert gute Erträge. Im Alter Neigung zur Alternanz. Gute Wirtschaftssorte, aber nicht für sortenreine Obstsäfte geeignet. Durch die geringe Säure bleiben diese fade. Die gelbschalige Herbstsorte reift im Oktober. Haltbar von Dezember bis Januar. Wird dann aber mürbe.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Kloppenheimer Streifling



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2007

Herkunft:

War früher in der Gemarkung Wiesbaden weit verbreitet. Nach dem zweiten Weltkrieg geriet die Sorte in Vergessenheit. Ende der 1990er Jahre wiederentdeckt. Einer der wenigen bekannten Altbäume wurde 1936 gepflanzt und steht in Igstadt.

Ansprüche:

Vermutlich ähnlich widerstandsfähig wie andere Lokalsorten. Gedeiht auch auf flachgründigen, leichten Böden. Keine nachteiligen Anfälligkeiten bekannt. Starkwachsend, bildet eine große kugelförmige Krone. Die unteren Äste senken sich abwärts. In der Jugend straff aufrecht wachsend. Auf Formierung der Krone achten, später regelmäßig auslichten.

Verwendung:

Durch die späte Blüte relativ sicher im Ertrag. Ausgezeichneter Wirtschaftsapfel, besonders für die Saft- und Weinbereitung, Dörrobst und nach kurzer Lagerung auch zum Frischverzehr geeignet. Reife Mitte Oktober und ist haltbar bis März/April.



AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach

bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2003

Herkunft: Entstanden als Zufallssämling im 19. Jh. in Heuchelheim bei Gießen. Renaissance im Jahre 1979. Wird im ökologischen Obstbau wegen seiner guten Verwertungseigenschaften angebaut.

Ansprüche: Er stellt keine Ansprüche an Boden und Klima. Er ist frosthart, aber schwach schorfanfällig. Kommt ohne Pflanzenschutz und Düngung aus. Er wächst mittelstark, breitkugelig, wenig verzweigt. Konsequenter Erziehungsschnitt, später regelmäßig Auslichten. Mittelfrüh bis mittelspät, witterungsunempfindlich.

Verwendung: Ertrag setzt mittelfrüh ein. Wechsel zwischen sehr hohen und geringen Erträgen. Früchte werden als Tafelobst geschätzt. Auch als Wirtschaftsapfel hervorragend geeignet. Das Fruchtfleisch bleibt beim Kochen weiß, geeignet für Obstsalat und sortenreine Säfte und Weine. Reife Ende September bis Mitte Oktober. Äpfel vom Baum essbar. Er hält bis April, neigt aber ab Februar zu Welke und Aromaverlust.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2015

Herkunft:

Entstanden so um 1860 aus Apfelkernen. Im Taunus und im Frankfurter Raum war die Sorte weit verbreitet. Besonders die große Fruchtbarkeit und lange Haltbarkeit sowie die vielseitige Verwendung haben zur weiten Verbreitung geführt.

Ansprüche:

Äußerst anspruchslos an Boden und Klima. Aufgrund ihrer Frosthärte für Höhenlagen geeignet. Für Krankheiten und Schädlinge ist der Baum kaum anfällig. Robust und widerstandsfähig. Sehr starkwüchsig. Sie bildet große, später überhängende Kronen und ist besonders langlebig. Der Wuchs ist relativ locker, teils sparrig.

Verwendung:

Kommt relativ früh in den Ertrag, fruchtet regelmäßig, im Alter alle zwei Jahre überdurchschnittlich gut (Alternanz). Wertvolle Wirtschaftssorte, die besonders für die Apfelweinherstellung geeignet ist. Nach Weihnachten ist der Apfel auch als Tafelfrucht verwendbar. Die Reife beginnt je nach Standort Anfang bis Mitte Oktober. Die Haltbarkeit erstreckt sich bis März/April.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Ruhm aus Kelsterbach



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2018

Herkunft:

Die Sorte stammte aus Kelsterbach. Sie soll um 1900 auf dem Gelände der ehemaligen Ziegelei gestanden haben. Heute sind nur noch Altbäume in der Landschaft zu finden.

Ansprüche:

Geringe Ansprüche an Boden und Klima. Gedeiht auch auf sandigen Böden. Es sind keine besonderen Anfälligkeiten bekannt. Robust und widerstandsfähig. Kräftiges Wachstum. Die Leitäste wachsen schräg aufrecht und später waagrecht. Wird groß, hoch und breit. Häufig schiefer Stamm. Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt fördert die Fruchtqualität und hält die Statik in der Waage.

Verwendung:

Hoch und regelmäßiger Ertrag. Tafel- und guten Wirtschaftsäpfeln. Es lässt sich auch ein guter sortenreiner Saft/Apfelwein daraus erzeugen. Durch die angenehme Säure auch für andere Verarbeitungsformen verwendbar. Die Früchte reifen im Oktober, sie hängen lange fest am Baum (späte Baumreife), die Genussreife beginnt im Dezember und reicht bis März, wobei die Haltbarkeit auch noch länger reicht.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Ditzels Rosenapfel

Hessische Lokalsorte des Jahres 2005



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

bestellbar

Herkunft: Zufallssämling Ende des 19. Jh. in Eckartshausen im Altkreis Büdingen.

Ansprüche: Anspruchslos an Boden und Klima, bis in mittlere Höhenlagen anbaufähig, besonders robust gegenüber Krebs und Schorf, nicht frostempfindlich. Kräftiger Wuchs, hochpyramidale Krone, im Alter überhängend, Blüten am langen Fruchtholz, hin und wieder auslichten.

Verwendung: Der Ertrag setzt früh ein, nach 5-6 Jahren erste Früchte, trotz Alternanz regelmäßige und hohe Erträge, Wirtschaftsapfel, vorwiegend zur Saft- und Apfelweinherstellung geeignet. Reife Mitte Oktober, Haltbarkeit Dezember bis März, Früchte hängen sehr fest.



AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach

Hartapfel



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

Hessische Lokalsorte des Jahres 2017

- Herkunft:** Vermutlich eine Lokalsorte aus dem Kreis Wetzlar wo sie Anfang des 20. Jh. weit verbreitet war. Nach dem Krieg zu Gunsten besserer Sorten verschwunden.
- Ansprüche:** Bevorzugt schwere Böden in Tal- und mittlerer Höhenlage. Er ist frosthart, robust und widerstandsfähig gegen Schorf. Das Holz neigt etwas zu Obstbaumkrebs. Bei jungen Bäumen tritt vereinzelt Glasigkeit und bei sehr großen Früchten Stippe auf. Wächst sehr stark und wird groß und alt. Der Wuchs ist pyramidal und hochgewachsen. Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt wegen dem Obstbaumkrebs ist empfehlenswert.
- Verwendung:** Sehr fruchtbar, kommt allerdings spät in den Ertrag. Zählt zu den sehr guten Wirtschaftsäpfeln. Berichten zufolge gibt die Frucht ein wohlschmeckendes Kompott und eignet sich sehr gut als Kuchenbelag. Auch zur Saft- und Weinbereitung gut geeignet. Die Früchte reifen im Oktober. Genussreife/Haltbarkeit von November bis Februar.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Gacksapfel



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

BIO bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2006

- Herkunft:** Zufallssämling in der zweiten Hälfte des 19. Jh. in Aßlar-Berghausen an der Dill. Der Mutterbaum an der Lehm kaut soll nahezu hundert Jahre alt gewesen sein, bevor er 1968/69 umfiel.
- Ansprüche:** Anspruchslos an Boden und Klima, bis in höhere Lagen anbaufähig. Robust und widerstandsfähig, insbesondere gegenüber Schorf. Große Früchte neigen zu Glasigkeit und Stippe. Der Baum ist frosthart. Mittelstarker bis kräftiger Wuchs und bildet große ausladende Kronen. Regelmäßiger Auslichtungsschnitt zur besseren Verzweigung und stärkerem Neuaustrieb. Blüte mittelspät, witterungsunempfindlich, Befruchtungsverhältnisse.
- Verwendung:** Alternanz. Vorwiegend Wirtschaftsapfel, besonders zur Herstellung von Fruchtsaft und Wein. Durch die lange verlustfreie Lagerung ab Dezember auch als Tafelapfel zum Frischverzehr geschätzt. Reife Ende September bis Mitte Oktober, Genussreife November bis April (Mai).

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2016

- Herkunft:** Erstmals beschrieben 1799. Wahrscheinlich ein Zufallssämling, der seinen Namen von dem Ort an der Lahn trägt. Galt lange Zeit als verschollen. Erst 2009 in Hünfelden wiederentdeckt.
- Ansprüche:** Bevorzugt fruchtbaren und mäßig feuchten Boden. Windoffene Lagen sind zu empfehlen. Die Frosthärte ist ausreichend. Robust und widerstandsfähig. Es sind keine schlechten Eigenschaften bekannt. Relativ starkwachsend. Hat in der Jugend einen pyramidalen Wuchs und bildet hochwachsende Kronen, außerdem ist die Krone gut verzweigt, die Fruchtholzbildung ist gut. Die Jahrestriebe sind lang und dünntriebig. Ein moderater Rückschnitt der Krone fördert die untere Fruchtholzbildung.
- Verwendung:** Der Baum kommt frühzeitig in den Ertrag, fruchtet regelmäßig und reich. Wohlschmeckender Tafel- und Wirtschaftsapfel. Reife und Haltbarkeit von November bis April. Die Pflückreife liegt bei Mitte Oktober.



Ausbacher Roter



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

BIO bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2008

- Herkunft:** Aus der Gemeinde Hohenroda in der Rhön. In der Gemarkung Ausbach um 1870 zuerst beobachtet. Der Überlieferung nach soll sie damals bereits seit über hundert Jahren angebaut worden sein.
- Ansprüche:** Unter weniger guten Anbauverhältnissen bewährte Sorte. Anspruchslos und gedeiht auch noch auf flachgründigen Böden. In Tallagen mit feuchten Böden und zugige, kühle Höhenlagen. Die Anfälligkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen ist gering. Starkwachsend, bildet große aufrechte, später mehr breite Kronen. Nach Aufbauschnitt nur wenig Rückschnitt erforderlich. Blüte mittelfrüh, schnell verlaufend, wenig empfindlich. Schlechter Pollenspender (triploid).
- Verwendung:** Ertrag mittelspät einsetzend, dann aber reichlich, Missernten sind sehr selten, Frucht sturmfest, hochwertige Wirtschafts- und Mostsorte. Reife Anfang bis Mitte Oktober. Haltbarkeit bis März (April/Mai),



AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach

Siebenschläfer

Hessische Lokalsorte des Jahres 2013



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

Herkunft: Lahn Dill Kreis, Ursprung wahrscheinlich im Solmsbachtal bei Braunfels. Der Name 'Siebenschläfer' deuten auf die sehr späte Blüte und den noch späteren Austrieb des Baumes hin. Vorzüge: späte Blüte, schöne Färbung, feste Schale und Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheitserregern.

Ansprüche: Anspruchslos an Boden und Klima, gedeiht auch noch auf leichten Böden. Aufgrund der sehr späten Blüte besonders für Frostlagen geeignet. Sehr widerstandsfähig gegenüber Pilzkrankheiten wie Schorf und Obstbaumkrebs. Wuchs mittelstark bis stark, in der Jugend aufrecht, pyramidenförmig, später überhängend (schirmartig). Die Bäume werden groß und sind sehr gesund. Regelmäßiger Erziehungschnitt und späterer Erhaltungschnitt.

Verwendung: Der Ertrag beginnt relativ früh, ist regelmäßig und mittelhoch. Gute Wirtschaftssorte und baumreif ein leckerer Tafelapfel. Reife Ende September bis Anfang Oktober. Geringe Haltbarkeit bis Mitte Dezember bei stark abnehmender Saftigkeit.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Dornheimer Streifling



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

BIO bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2009

- Herkunft:** Wetterauer Lokalsorte aus Friedberg-Dorheim. Über den Ursprung des Apfels ist nichts bekannt. Im Herbst 1995 wieder entdeckt.
- Ansprüche:** Keine besonderen Ansprüche an den Standort. Robust und widerstandsfähig. Eine Anfälligkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen ist bisher nicht bekannt. Der Wuchs ist mittelstark. Aufgrund des anfänglich schwachen Wuchses eignet sich die Sorte besonders zum Umveredeln älterer Bäume. Regelmäßiger Auslichtungsschnitt erforderlich. Reife Ende September bis Anfang Oktober. Haltbarkeit (Genussreife) November bis März/April.
- Verwendung:** Erträge hoch und regelmäßig, im Alter in Folge der hohen Behangdichte alternierend. Gute Lagereigenschaften, sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Frischverzehr ab November, für die häusliche Verwertung zu Saft, Mus und Obstsalat.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Körler Edelpfel



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

BIO bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2004

Herkunft:

Wahrscheinlich stammt die Sorte aus Norditalien oder Zufallssämling? Dort stand der Mutterbaum bis ca. 1950. Mitte der 50er Jahre wurde er verstärkt in Nordhessen (Raum Melsungen), aber auch in Fulda, Kassel und Wiesbaden verbreitet.

Ansprüche:

Nur gute, warme und ausreichend feuchte Standorte. Auf schlechten Böden leidet die Qualität und die Früchte bleiben zu klein. Mäßig anfällig gegenüber Schorf. Wuchs mittelstark bis stark, breitkugelig, nur wenig in die Höhe gehend, dichte Krone, regelmäßiges Auslichten. Reife Ende September, Haltbarkeit bis Ende Dezember, in guten Kellern auch bis Ende Januar.

Verwendung:

Ertrag regelmäßig hoch bis mittelhoch. Wenig Alternanz. Tafelpfel, auch zur Saft- und Weinherstellung geeignet.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Spitzrabbau

Hessische Lokalsorte des Jahres 2012



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

Herkunft:

Bei dieser Odenwälder Apfelsorte handelt es sich um eine echte alte Lokalsorte. 1915 in der Provinz Starkenburg für mittlere und raue Lagen des Odenwaldes im Altkreis Heppenheim empfohlen. Im Herbst 2008 wieder entdeckt.

Ansprüche:

Scheint ziemlich anspruchslos an Boden und Klima. Sehr robust und widerstandsfähig. Werden sehr alt und sind dabei vital. Sehr starkwüchsig. Bildet große, hohe Kronen. Regelmäßiger Erziehungs- und moderater Erhaltungsschnitt empfehlenswert. Reife Ende September bis Anfang Oktober. Genussreife setzt bereits im Oktober/November ein. Haltbarkeit bis max. März. Die Frucht welkt stark welkt und schmeckt dann nicht mehr gut.

Verwendung:

Ertrag neigt zur Alternanz, ist aber relativ zuverlässig hoch. Robuste Wirtschaftssorte fürs backen, für Kompott oder für Apfelwein verwendbar. Bei guter Lage auch als Tafelapfel genutzt..

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Metzrenette



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

BIO bestellbar

Hessische Lokalsorte des Jahres 2011

Herkunft: Mitte des 19. Jahrhundert in Zennern (heute Ortsteil von Wabern) gefunden. Dort gab es die Frucht bereits ohne Namen Ende des 18. Jahrhunderts. 1910 in einem Versuchsbericht der damaligen Obstversuchsanstalt Kassel-Oberzwehren erwähnt. Heute kommt sie nur noch vereinzelt vor. Mehrere 100-jähriger Bäume steht in der Nähe nördlich von Fritzlar.

Ansprüche: Ziemlich anspruchslos an Boden und Klima. Braucht ausreichend feuchte Böden. Bis in mittlere Höhenlagen. An schlechten Standorten etwas anfällig für Schorf und Krebs. Starker Wuchs, besonders in der Jugend stark aufrecht wachsend. Bildet eine schöne Krone. Regelmäßiger Erziehungs- und Erhaltungsschnitt empfehlenswert. Reife Anfang bis Mitte Oktober. Genussreife ab Dezember. Haltbarkeit bis März.

Verwendung: Kommt relativ spät in den Ertrag. Trägt dann aber reichlich und regelmäßig. Besonders wertvoller Tafelapfel mit edlem Aroma. Auch für andere Verarbeitungsarten zu empfehlen.



AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Biodiversität
in Hessen



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

Andere alte Apfelsorten

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach

Rote Sternrenette



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

bestellbar

Herkunft: 1830 erstmals beschrieben. Wahrscheinlich in der Umgebung von Maastricht entstanden. Der dunkelrot gefärbte Apfel galt früher als „der klassische Weihnachtsapfel“ und war sehr weit verbreitet.

Ansprüche: Der Baum bevorzugt tiefgründige, feuchte Böden und luftfeuchte Lagen. Er ist widerstandsfähig gegen Krankheiten und Frost. Lediglich Stippe und Apfelwickler können Probleme bereiten. Der Baum wächst kräftig; Anfangserträge relativ gering und setzen spät ein (ab dem 10. bis 12. Jahr). Im Vollertrag ist der Behang zufriedenstellend bis gut. Mit seiner hochkugeligen, robusten Krone wirkt der Hochstamm landschaftsprägend. Beim Obstbaumschnitt wird der Hochstamm auf eine breitpyramidale Form erzogen. Die Blüte setzt spät ein und ist langanhaltend. Durch die späte Blüte kann es zu fehlendem Bestäuben und damit zu schwankenden Erträgen kommen.

Verwendung: Pflückreife ist etwa ab Anfang September. Der Apfel reift dann noch nach und ist bis etwa Mitte Januar lagerfähig, bevor er mehlig wird. Die Früchte dieser Sorte eignen sich zum Frischverzehr und für Saft.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



bestellbar

Herkunft:

Die Apfelsorte wurde 1864 als bereits veredelter Baum im Garten von Haus Bürgel in der Urdenbacher Kämpe zwischen Düsseldorf-Urdenbach und Monheim-Baumberg aufgefunden. Aufgrund genetischer Untersuchungen wurde inzwischen festgestellt, dass die Sorte aber schon älter ist und zuvor unter dem Namen Peter-Broich-Apfel bekannt war, benannt nach einem rheinländischen Pfarrer. Kommerziell kaum interessant. Verschwand in den 1950er Jahren aus dem Erwerbsanbau

Ansprüche:

Stark in die Höhe wachsend. Wenig empfindlich.

Verwendung:

Die Sorte wird Ende September geerntet und ist von Ende Oktober bis April genießbar. Sie hat ein wohlschmeckendes, himbeerartiges Aroma. Das anfangs feste Fruchtfleisch wird im Laufe der Lagerung mürbe.

AgFA



Bittenfelder Sämling



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

bestellbar

Herkunft: Bittenfeld, Waiblingen, Baden-Württemberg. Zufallssämling.

Ansprüche: Zeichnet sich durch robuste und langlebige Bäume aus, die eine hohe Widerstandskraft gegen Krankheiten und Frost aufweisen. Die ursprünglich süddeutsche Sorte bildet zwar erst nach drei Jahren einen Stamm, wächst danach jedoch verhältnismäßig stark. Dadurch eignet sie sich gut als Unterlage beim Pfropfen. Der sehr starke Wuchs des Baumes im Alter macht einen jährlichen Auslichtungs- und Instandhaltungsschnitt erforderlich, sonst wird die Krone sehr schnell zu dicht.

Verwendung: Die Äpfel reifen Ende Oktober bis Mitte November und sind bis März lagerfähig. Da die Früchte sehr fest am Baum hängen und so spät reifen, zieren mitunter noch nach den ersten Schneefällen die Früchte den Baum. Die vor der Pflückreife bereits zu Boden gefallen Äpfel faulen im Vergleich zu vielen anderen Sorten außerordentlich langsam, was das händische Auflesen erleichtert.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Gravensteiner



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

bestellbar

Herkunft: Der Gravensteiner wurde 2005 zu Dänemarks Nationalfrucht gekürt. Der Gravensteiner wächst in einer großen Bandbreite von Wärmezonen.

Ansprüche: Kräftigen Wuchs bis ins Alter. Im Kroneninnern kann eine leichte Verkahlung auftreten. Die Kronen sind breit ausladend und groß. Der Baum kann bis zu 100 Jahre alt werden; einzelne bis zu 200 Jahre. Kein guter Pollenspender und frostempfindlich. Braucht ausgesprochen feuchten Boden, der auch im Sommer nicht trocken wird. Eine hohe Luftfeuchtigkeit hilft dem Baum, ebenso wie ein Standort nahe an Wasserläufen. Anfälligkeit besteht gegenüber Schorf und Mehltau. Bei schwachem Behang neigen die Äpfel zur Stippe. Weniger anfällig ist der Apfel für Obstbaumkrebs. Die Sorte ist mit Viren beziehungsweise Phytoplasmen verseucht.

Verwendung: Unregelmäßiger Ertrag. Pflückreife von Ende August bis Mitte September. Gegessen wird der Apfel vom Pflücken bis in den November. Wie alle Sommeräpfel schlechte Lagereigenschaften.

AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach



Landsberger Renette



HESSISCHE
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENROUTE

bestellbar

Herkunft: Landsberg an der Warthe um 1850 aus Sämling von Harberts Renette

Ansprüche: Starkwüchsiger Baum. Die Erträge setzen schon früh ein. Reich tragend. Keine besonderen Ansprüche an den Boden. Eignet sich insbesondere für kühle Lagen. Nässe und nährstoffarme Standorte begünstigen allerdings die Entstehung von Obstbaumkrebs. An warmen, trockenen Standorten ist die Sorte für Apfelmehltau anfällig.

Verwendung: Winterapfel. Sie ist ab November reif und hält sich bis Ende Januar. Weist kein besonderes Aroma auf.



AgFA



Arbeitsgemeinschaft Fledermaus- und Amphibienschutz Seligenstadt und Mainhausen



HGON Arbeitskreis Offenbach