

Roter Bellefleur

Schöner aus Boskoop

James Grieve

Landsberger Renette

**mittelgroß, unregelmäßig
geformt**

groß, rund

mittelgroß

mittelgroß bis groß

**gelb mit kräftiger, roter
Deckfarbe**

**fein angeraute Schale,
mattglänzend und
grünlichgelb mit
bräunlichen Streifen**

rot gestreifte, glatte Schale

**feine, glatte Schale,
zunächst gelbgrün, später
blassgelb bis strohgelb mit
sehr kleinen bräunlichen
Punkten und nur auf der
Sonnenseite sanft gerötet**

würzig und recht süß

**mittelfest mit kräftigem,
säuerlichem Geschmack**

**saftig und erfrischend süß-
säuerlich**

**Festes Fruchtfleisch,
gelblich-weiß und saftig,
süß mit zartem Aroma**

**Pflückreif im Oktober,
genussreif dann ab
Dezember bis in den Mai**

**Erntezeit zwischen Mitte
Oktober bis November,
Lagerzeit von Oktober bis
April, Verzehr von
Dezember bis April**

Genußreif im frühen Herbst

Oktober

**hervorragend geeignet für
Most und zum Kochen und
Backen**

**gut geeignet zum Kochen
und Backen**

**gut geeignet zum Kochen
und Backen**

Tafelobst

Antonowka	Zuccalmaglio Renette	Kardinal	London Pepping
groß, flachrund	mittelgroß	groß	mittelgroß
hellgelb, saftig	gelb	grün-gelb und auf der Sonnenseite mit einem kräftigen Rot	gelb-rot
leicht weinartig und säuerlich	saftig, mild weinsäuerlich	mittelfest, gelblich und sehr saftig, fein säuerlich bis süß	Süß-säuerlich
Ende September bis Dezember	Geerntet werden sie im Oktober, genussreif sind sie jedoch erst Ende November bis März	November Pflück- und Genussreife, lagerfähig bis in den März	Oktober
Mus, zum Kochen und Backen	hervorragendes Tafelobst	Mus, zum Kochen und Backen	Tafel- und Wirtschaftsobst

Jeanne d´Arc

Gute Luise

Clapps Liebling

Gräfin von Paris

mittelgroß bis groß, beulig mit breiten Kanten, die über die gesamte Frucht laufen

eiförmig, glatt

mittelgroß bis groß, gleichmäßige Form

große längliche Früchte

grün, später hellgelb

gelbgrüne, geschmeidig, sonnenseits braunroten Schale

helle, gelblichgrüne, sonnenseits gelblichrote Schale

grüne bis weißlichgrüne Schale, bei guten Anbaubedingungen gelb mit zimtbrauner Berostung

gelblichweißes Fruchtfleisch, schmelzend und sehr saftig, süß mit milder Säure

sehr saftig, süß mit einer angenehmen Säure

saftig, süßsauer, schmelzend im Geschmack

Schmelzend, schmeckt süß und leicht gewürzt

Pflückreif im Oktober/November, genussreif im November, lagerfähig bis Januar

Ernte Anfang bis Mitte September, Ende September eßreif, haltbar bis Januar

Reifezeit Mitte bis Ende August, Eßreif ab Ende August bis Anfang September

Pflück- und Genussreife im November, haltbar bis in den Januar

Tafelobst

Tafelobst, Konservenobst

Tafelobst

Tafelobst, Wirtschaftsobst

Condo	Prinzessin von Lübeck	Madame Verte	Williams Christ
mittelgroße Früchte, schief birnenförmig	groß	mittelgroß, rundlich	glockenförmig, groß
grüngelb	gelbe Schale, deren Sonnenseite kräftig rötlich gefärbt	Gelb-rot	gelblichgrün
Süß und herrlich saftig	mittelfest mit einem süßsauerlichen Geschmack	aromatisch	saftig, schmelzend, nur 1 Woche haltbar, würzig, typischer Geschmack
Pflückreif Ende September, genussreif von Oktober bis Dezember	September	September	September
Tafelobst	zum Backen und Kochen	Tafelobst	Frischverzehr, Kompott und zum Einmachen, Tafelobst, Likör