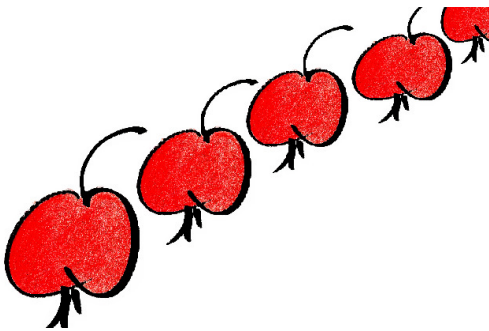




LANDKREIS
ERDING



Die Apfelsorten im Kreisobstlehrgarten



**Eine
Information der
Kreisfachberater**

September 2004



Alantapfel

Reifezeit:

M. November - Februar

Geschmack:

guter Tafel- und Wirtschaftsapfel,
saftig, zimtartig gewürzt

Sonstiges:

Früchte häufig unscheinbar und klein, nur für
den Hausgarten geeignet



Alkmene

Reifezeit:

September

Geschmack:

saftig, edelaromatisch

Sonstiges:

frostempfindlich



Altländer Pfannkuchenapfel

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober – A. November
Genussreife: März - Juni

Geschmack:

genügend saftig, säuerlich, mäßig süß,
gering aromatisch, Wirtschaftssorte für
häusliche und industrielle Verarbeitung

Sonstiges:

feuchte nährstoffreiche Böden, anfällig für
Holz- und Blütenfrost



Ananasrenette

Reifezeit:

M. Oktober,
Genussreife: Dezember - Februar

Geschmack:

süß-weinsäuerlich, saftig, aromatisch

Sonstiges:

für warme, geschützte Lagen, anfällig für Krebs, Obstmade; robust gegen Stippe und Schorf



Baumanns Renette

Reifezeit:

Pflückreife: A. - M. Oktober
Genussreife: Dezember - März

Geschmack:

süßsäuerlich, saftig, schwaches Aroma,
reich an Vitamin C;
guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

liebt kräftige, warme, mäßig feuchte,
nährstoffreiche Böden; schorf- und
krebsanfällig



Berlepsch

Reifezeit:

Oktober – März

Geschmack:

sehr aromatisch, hoher Vitamin-C -Gehalt

Sonstiges:

sehr wertvolle Sorte, jedoch wärmebedürftig



Berner Rosenapfel

Reifezeit:

Oktober – Januar

Geschmack:

schwach aromatisch

Sonstiges:

auch für höhere Lagen, ertragreich,
schorf- und stippeanfällig



Beutelsbacher Rambur

Reifezeit:

Dezember - Februar

Geschmack:

saftreich, aromatisch

Sonstiges:

starkwüchsig, gesund



Biesterfelder Renette

Reifezeit:

Mitte September - November

Geschmack:

süßweinig, aromatisch

Sonstiges:

anspruchlos, reichtragend,
anfällig für Stippe



Bismarckapfel

Reifezeit:

Oktober - März

Geschmack:

säuerlich, saftig, wenig gewürzt

Sonstiges:

guter Wirtschaftsapfel



Bittenfelder

Reifezeit:

E. Oktober – März

Geschmack:

saftig, herbfruchtig bis säuerlich

Sonstiges:

robust gegen Krebs und Frost,
guter Mostapfel



Blenheim

Reifezeit:

Oktober – Februar

Geschmack:

saftig, angenehm aromatisch

Sonstiges:

nur für geschützte Lagen, beste Böden



Böhmer Cox

Reifezeit:

M. September – A. Oktober

Geschmack:

cox-ähnlich

Sonstiges:

robuster als Cox Orange



Boikenapfel

Reifezeit:

Oktober,
Genussreife: Februar - Mai

Geschmack:

säuerlich-süß, kaum gewürzt,
v.a. Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

auch für raue und höhere Lagen,
lange lagerfähig



Boskoop (gelb)

Reifezeit:

Oktober,
Genussreife: Oktober - Februar

Geschmack:

saftig, säuerlich, aromatisch

Sonstiges:

bis in mittlere Höhenlagen, starkwachsend,
schorfanfällig



Brettacher

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober
Genussreife: E. November - März

Geschmack:

saftig, schwaches Aroma,
v.a. Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

je ungünstiger die Lage, desto fader wird
der Geschmack, ansonsten robust



Champagner - Renette

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober

Genussreife: Februar - Mai

Geschmack:

säuerlich, kaum süß; Tafel- und
Wirtschaftsapfel, für Frischverzehr, häuslich
für alle Verarbeitungsarten

Sonstiges:

nicht für kalte, nasse und trockene Böden,
an ungünstigen Standorten anfällig für
Krebs und Schorf



Charlamowski

Reifezeit:

Pflückreife: M. - E. August

Genussreife: E. August - M. September

Geschmack:

saftig, vorherrschend weinsäuerlich, wenig
Würze und Süße

Sonstiges:

durch frühen und überreichen Ertragseintritt
rasche Vergreisung des Baumes;
auf schwerem Boden anfällig für Krebs, auf
trockenem Boden anfällig für Schorf



Cox Orange

Reifezeit:

A. Oktober - Januar

Geschmack:

süß-säuerlich, aromatisch, sehr saftig

Sonstiges:

hohe Ansprüche an Boden und Klima;
anfällig für Krebs, Schorf, Mehltau, Stippe,
Blutlaus



Croncels

Reifezeit:

September bis November

Geschmack:

saftreich, süß-weiniges Aroma

Sonstiges:

anspruchlos, frosthart



Danziger Kantapfel

Reifezeit:

Oktober – Januar

Geschmack:

rosenartig gewürzt, süßweinig, erfrischend

Sonstiges:

anspruchlos



Dülmener Herbstrosenapfel

Reifezeit:

2. Septemberhälfte - November

Geschmack:

saftig, süßsauerlich, fein aromatisch

Sonstiges:

sehr widerstandsfähig, kaum Schorf,
für windgeschützte Lagen



Finkenwerder Prinzenapfel

Reifezeit:

Pflückreife: A. bis Mitte Oktober
Genussreife: Januar bis Februar

Geschmack:

süßsauerlich, angenehm fruchtig; vielseitig
verwendbar als Tafel-, Koch- und Mostapfel

Sonstiges:

für kühle, feuchte Regionen und schwere
Böden geeignet, robust



Florina

Reifezeit:

Oktober bis M. Dezember

Geschmack:

saftig, leicht parfümiert

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Schorf



Französische Goldrenette

Reifezeit:

Genussreife: Dezember bis April

Geschmack:

saftig, renettenartig gewürzt

Sonstiges:

guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, braucht
guten Boden und gute Ernährung



Fromms Goldrenette

Reifezeit:

Anfang Oktober,
Genussreife: November - Februar

Geschmack:

saftig, mittleres Aroma

Sonstiges:

regelmäßiger, hoher Ertrag, auf guten Böden
auch für höhere Lagen geeignet



Gascoynes Scharlachroter

Reifezeit:

Pflückreife: E. September,
Genussreife: Oktober - Dezember

Geschmack:

saftig mit kräftigem Aroma; Tafel- und
Haushaltsapfel, gut zum Backen geeignet

Sonstiges:

für nährstoffreiche Böden,
anfällig für Schorf und etwas für Mehltau



Geflammter Kardinal

Reifezeit:

Oktober bis Januar

Geschmack:

saftig, wenig Aroma

Sonstiges:

anspruchlos, hoher Ertrag, auch Mostsorte,
auf schweren Böden anfällig für Krebs



Gelber Bellefleur

Reifezeit:

Mitte Oktober bis Februar

Geschmack:

saftig, süß, mittelstark gewürzt

Sonstiges:

ausreichend feuchter Boden, sonst
Mehltaubefall, auch für höhere Lagen



Gelber Edelapfel

Reifezeit:

September bis Januar

Geschmack:

saftig, säuerlich, hoher Gehalt an Vitamin C

Sonstiges:

für fast alle Lagen geeignet, robust



Gelber Winterstettiner

Reifezeit:

2. Oktoberhälfte,
Genussreife: Dez. - März

Geschmack:

saftig, wenig gewürzt

Sonstiges:

robust, auch raue Lagen,
sehr guter Wirtschaftsapfel,
geeignet für Streuobstwiesen



Gewürzluiken

Reifezeit:

E. Oktober bis März

Geschmack:

erfrischend säuerlich, fruchtig

Sonstiges:

guter Wirtschafts- und Mostapfel; für wärmere, geschützte Lagen



Glockenapfel

Reifezeit:

Oktober, Genussreife: Februar - April

Geschmack:

feinsäuerlich, wenig saftig

Sonstiges:

geschmacklich gute Qualität nur in warmen Lagen



Gloria Mundi

Reifezeit:

Mitte Oktober, Genussreife: Dez. bis April

Geschmack:

schwach süß, Haushaltsapfel

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Winterfrost



Gloster

Reifezeit:

Oktober bis April

Geschmack:

knackig, saftig, frisksäuerlich

Sonstiges:

nährstoffreiche, frische Böden; anfällig für Schorf und Mehltau



Golden Delicious

Reifezeit:

Pflückreife: A. - M. Oktober

Genussreife: E. Oktober - Januar

Geschmack:

saftig, süß mit wenig Säure, feinaromatisch,
Tafelapfel

Sonstiges:

für warme, nährstoffreiche Böden,
stark schorfanfällig, wenig anfällig für
Mehltau, Blüten und Holz frosthart,



Goldparmäne

Reifezeit:

Oktober bis Februar

Geschmack:

mäßig saftig, nussartig,
süß mit feiner Säure

Sonstiges:

braucht warme Lagen, sonst anfällig



Goldstar

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober

Genussreife wie Golden Delicious

Geschmack:

saftig

Sonstiges:

wenig anfällig für Mehltau



Grahams

Reifezeit:

M. September bis Dezember

Geschmack:

saftig, feinsäuerlich, mehr Wirtschafts– als Tafelapfel,

Sonstiges:

robust und gesund, breit anbaufähig



Gravensteiner

Reifezeit:

September bis November

Geschmack:

edel gewürzt, sehr aromatisch

Sonstiges:

anfällig für Schorf und Mehltau; Anbau nur in geschützten Lagen empfohlen

Großherzog Friedrich v. Baden

Reifezeit:

September - Oktober

Geschmack:

lockeres, feinsäuerliches, saftiges Fruchtfleisch, schnell mehlig werdend

Sonstiges:

robust, widerstandsfähig, auch für rauere Lagen



Harberts Renette

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: Dezember - Februar

Geschmack:

saftig, süßsauer bis süß, aromatisch,
wohlschmeckend, rasch mehlig werdend

Sonstiges:

stark wachsend, anspruchslos, robust,
für kleine Hausgärten wenig geeignet



Himbeerapfel

Reifezeit:

Oktober bis Februar

Geschmack:

mild, wenig Säure

Sonstiges:

widerstandsfähig, auch für raue Lagen



Holsteiner Cox

Reifezeit:

2. Septemberhälfte;

Genussreife: Oktober - Dezember

Geschmack:

feinsäuerlich, aromatisch

Sonstiges:

anfällig gegen Krebs, sonst robust



Horneburger Pfannkuchenapfel

Reifezeit:

Pflückreife: A.nfang Oktober

Genussreife: Januar - März

Geschmack:

saftig, säuerlich, ausgezeichneter Wirtschaftsapfel, guter Back- und Musapfel

Sonstiges:

für frische Böden, wenig anfällig für Schorf und Mehltau



Idared

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober

Genussreife: Dezember - Mai

Geschmack:

saftig, säuerlich, mäßig süß, bei früher Ernte wenig Aroma; Tafelapfel, Lagerapfel

Sonstiges:

stark mehltauanfällig, mäßig anfällig für Schorf



Ingrid Marie

Reifezeit:

Mitte September - Dezember

Geschmack:

saftig, süß, mildsäuerlich, schnell mürbe werdend

Sonstiges:

anfällig für Schorf und Fruchtfäule;
empfehlenswert nur für geschützte Lagen



Jakob Fischer

Reifezeit:

September - November

Geschmack:

saftig, fruchtig, süßsauer, wohlschmeckend

Sonstiges:

starkwachsend, sehr frosthart, anspruchslos, widerstandsfähig



Jakob Lebel

Reifezeit:

September - Dezember

Geschmack:

säurereich, wenig süß, sehr saftig

Sonstiges:

schorfanfällig, auch für raue Lagen geeignet



James Grieve

Reifezeit:

September - November

Geschmack:

saftig, süßsauerlich, aromatisch, wohlschmeckend, guter Tafelapfel

Sonstiges:

sehr reich tragend, daher v.a. für kleinere Baumformen geeignet, anfällig für Monilia



Jonagold

Reifezeit:

1. Oktoberhälfte, Genussreife: Nov. - März

Geschmack:

saftig, süß mit milder Säure, geschmackvoll

Sonstiges:

stippeanfällig, starkwüchsig,
für geschützte Lagen



Jonathan

Reifezeit:

Anfang Oktober - März

Geschmack:

saftig, süßsauerlich

Sonstiges:

warmer Standort, hoher Pflegeaufwand,
anfällig für Mehltau und Krebs



Kaiser Wilhelm

Reifezeit:

November - März

Geschmack:

weinsauerlich, leicht aromatisch

Sonstiges:

sehr anspruchslos, ertragreich



Kalco

Reifezeit:

September - Dezember

Geschmack:

sehr saftig, süßaromatisch; Tafelapfel

Sonstiges:

etwas anfällig für Schorf, widerstandsfähig
gegen Mehltau, sonst anspruchslos



Kardinal Bea

Reifezeit:

Oktober bis November

Geschmack:

fruchtig, süßsauerlich, schwaches Aroma,
Verwendung v.a. als Most- und Kochapfel

Sonstiges:

anspruchlos, robust,
geeignet bis 500 m Höhenlage



Korbiniansapfel

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober

Genussreife: Dezember - Mai

Geschmack:

saftig, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

von Pfarrer Aigner im KZ Dachau
gezüchteter Apfel; robust, bis 500 m
Höhenlage



Landsberger Renette

Reifezeit:

November - Ende Januar

Geschmack:

säuerlich-süß, ohne besonderes Aroma

Sonstiges:

gut geeignet für Höhenlagen



Lanes Prinz Albert

Reifezeit:

Pflückreife: Mitte Oktober

Genussreife: Dezember bis März

Geschmack:

saftig, frisch säuerlich, schwach gewürzt,
Tafel- und Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

bevorzugt windgeschützte Lagen,
anfällig für Apfelwickler, Blattlaus und
Mehltau, schorfresistent



Lavanttaler Bananenapfel

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober,

Genussreife: November - Januar

Geschmack:

aromatisch, süß

Sonstiges:

genügsam, auch für raue Lagen,
kaum Schorf



Lichthardts Renette

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: November - Februar

Geschmack:

saftig, süßlich

Sonstiges:

für warme sonnig Lagen, insgesamt sehr
ähnlich „Adersleber Kalvill“



Lohrer Rambur

Reifezeit:

Pflückreife: Ende Oktober,
Genussreife: Dezember - März

Geschmack:

saftig, wenig aromatisch, überwiegend
Wirtschaftsapfel oder Mostapfel

Sonstiges:

robust, geeignet bis 600 m Höhenlage,
reich tragend, geringer Pflegeaufwand



Luiken

Reifezeit:

September - Ende November

Geschmack:

süßsauerlich, leicht aromatisch

Sonstiges:

Tafel- und Mostapfel



Maschanzker

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober
Genussreife: Dezember - März

Geschmack:

fest und saftig, süßlich, angenehm gewürzt,
idealer Mostapfel

Sonstiges:

bis 500 m Höhenlage anbaufähig, für
nährstoffreiche Böden, in ungünstigen
Lagen schorfanfällig



Mantet

Reifezeit:

August

Geschmack:

sehr saftig, wohlschmeckend

Sonstiges:

krebsanfällig, nicht für ungünstige Lagen



Maunzenapfel

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: November - März

Geschmack:

saftig, sehr festes Fleisch,
gut für Most und Verarbeitung

Sonstiges:

sehr robust, guter Stammbildner



McIntosh

Reifezeit:

2. Septemberhälfte - Dezember

Geschmack:

saftig, mild, süßlich, aromatisch

Sonstiges:

Tafelapfel, kaum Mehltau, schorfanfällig



Minister von Hammerstein

Reifezeit:

Pflückreife: M. Oktober

Genussreife: Dezember - März

Geschmack:

sehr saftig, süß-säuerlich,

Waldmeisteraroma

Sonstiges:

für gute, warme Lagen geeignet,
schorfanfällig



Muskatrenette

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober

Genussreife: M. November - März

Geschmack:

saftig, süßsäuerlich, muskatartig gewürzt
guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

Krebsempfindlich auf schweren Böden,
sonst robust und gesund



Oldenburg

Reifezeit:

Pflückreife: A.nfang bis Mitte September

Genussreife: bis November

Geschmack:

süßlich-säuerlich, mild, ohne besonderes
Aroma, Tafel- und Küchenapfel

Sonstiges:

für nährstoffreiche, mäßig feuchte
Böden, bis zu 400 m Höhenlage,
auf schweren Böden anfällig für Krebs



Ontario

Reifezeit:

Ende Oktober, Genussreife: Dez. - April

Geschmack:

sehr saftig, säuerlich, leicht herb

Sonstiges:

braucht warme Lagen, sonst schlechte Fruchtqualität und Frostschäden



Pilot

Reifezeit:

Oktober, Genussreife: Januar bis Mai

Geschmack:

knackig, süß-säuerlich

Sonstiges:

robust gegen Schorf und Mehltau



Pinova

Reifezeit:

Oktober, Genussreife November - April

Geschmack:

angenehm süßsäuerlich

Sonstiges:

geringe Empfindlichkeit für Frost, Schorf, Feuerbrand



Piros

Reifezeit:

August

Geschmack:

saftig, fruchtig, aromatisch

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Schorf und Mehltau



Prinzenapfel

Reifezeit:

Pflückreife: E. September

Genussreife: Oktober - Januar

Geschmack:

feinsäuerlich

Sonstiges:

geeignet auch für raue Lagen



Purpurroter Cousinot

Reifezeit:

Pflückreife: M. Oktober

Genussreife: Dezember - April

Geschmack:

fest, wenig saftig, säuerlich-süß, wenig
Aroma, Wirtschafts- und Mostapfel

Sonstiges:

Ansprüche an Höhe und Lage gering, auch
noch für raue Lagen, robust, ertragreich



Rajka

Reifezeit:

2. Septemberhälfte - Januar

Geschmack:

süß-säuerlich, mild

Sonstiges:

wenig Mehltau, starker Wuchs, gute
Fruchtholzbiidung



Reglindis

Reifezeit:

M. November

Geschmack:

saftig, säuerlich-süß, auch Mostapfel

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Schorf, Rote Spinne



Remo

Reifezeit:

A. September - Oktober

Geschmack:

mehr Mostapfel

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Feuerbrand,
Mehltau, Schorf, Winterfrost



Retina

Reifezeit:

A. September - A. Oktober

Geschmack:

saftig, süß-säuerlich

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Schorf, Mehltau,
Feuerbrand



Rewena

Reifezeit:

Oktober, Genussreife: Nov. bis Januar

Geschmack:

säuerlich-süß, aromatisch, saftig

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Schorf, Mehltau



Rheinischer Bohnapfel

Reifezeit:

ab Ende Oktober, Genussreife: März bis Juni

Geschmack:

überwiegend säuerlich, kaum aromatisch

Sonstiges:

guter Wirtschaftsapfel, auch für ungünstige Obstlagen, Mostapfel



Riesenboiken

Reifezeit:

Ende Oktober, Genussreife: November - April

Geschmack:

mäßig saftig, schwach süß

Sonstiges:

guter Wirtschaftsapfel, robust, auch für raue Lagen, geringe Ansprüche



Rosana

Reifezeit:

bis Dezember

Geschmack:

feinsäuerlich

Sonstiges:

wenig frostempfindlich, guter Träger



Rote Sternrenette

Reifezeit:

Oktober - Januar

Geschmack:

wenig saftig, leicht würzig

Sonstiges:

widerstandsfähig



Roter Astrachan

Reifezeit:

Ende Juli/ Anfang August, 2– 3 Wochen

Geschmack:

säuerlich-süß, wenig gewürzt, bald mürbe

Sonstiges:

geringe Ansprüche an Boden und Klima,
anfällig für Apfelwickler, Schorf und Monilia



Roter Bellefleur

Reifezeit:

Genussreife: Dezember - April

Geschmack:

saftig, süß

Sonstiges:

robust, sehr widerstandsfähig gegen
Krankheiten und Schädlinge



Roter Boskoop

Reifezeit:

Pflückreife: A. Oktober

Genussreife: Dezember bis Februar

Geschmack:

saftig, säuerlich, aromatisch,
Tafel– und Backapfel

Sonstiges:

starkwachsend, anfällig für Schorf und
Stippe



Roter Eiserapfel

Reifezeit:

E. Oktober, Genussreife: Dezember - Mai

Geschmack:

mäßig saftig, süß, kaum Aroma,
überwiegend Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

robust, widerstandsfähig, auch für
rauere Lagen



Roter Herbstkalvill

Reifezeit:

Oktober - November

Geschmack:

saftig, parfümiertes Aroma

Sonstiges:

anfällig, nicht für raue Lagen, geringe Erträge



Royal Gala

Reifezeit:

Ende September - Dezember

Geschmack:

Saftig und fest, sehr süß, wenig Säure,
aromatisch

Sonstiges:

anfällig für Mehltau, Rote Sinne und Krebs,
sehr stark schorfanfällig



Rubinola

Reifezeit:

E. September - Februar

Geschmack:

aromatisch

Sonstiges:

starkwüchsig, wenig anfällig für Mehltau



Schmidtbergers Renette

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: Dezember - März

Geschmack:

süßsauerlich, renettenartiges Aroma

Sonstiges:

guter Haushaltsapfel, auch für raue Lagen, frosthart, anfällig für Schorf und Mehltau



Schöner von Bath

Reifezeit:

E. Juli - M. August, ca. 4 Wochen

Geschmack:

saftig, würzig, etwas säuerlich

Sonstiges:

nur warme und geschützte Lagen, kaum anfällig für Schorf und Krebs



Schöner von Herrnhut

Reifezeit:

Oktober - Januar

Geschmack:

saftig, schwach, süß-säuerlich, etwas parfümiert

Sonstiges:

sehr frosthart, Anbau auch in rauen Lagen



Schöner von Nordhausen

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: Dezember - März

Geschmack:

süßsauerlich, schwach gewürzt

Sonstiges:

Holz frosthart, auch für raue Lagen



Schöner von Wiltshire

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: November - Februar

Geschmack:

saftig, typisch säuerlich,
Tafel- und Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

genügsam, auch für raue Lagen, sehr frosthart, sehr widerstandsfähig gegen Schorf



Schweizer Orangenapfel

Reifezeit:

Oktober - Dezember

Geschmack:

saftig, mildsauerlich, knackig,
feines Aroma

Sonstiges:

wärmere, geschützte Lagen,
anfällig für Schorf und Mehltau



Signe Tillisch

Reifezeit:

Oktober - November

Geschmack:

saftig, süß, mit milder Säure

Sonstiges:

gute, nicht zu trockene Böden, für geschützte Lagen, sonst krankheitsanfällig



Topaz

Reifezeit:

Ende Sept., Genussreife: Okt. - Januar

Geschmack:

edelsäuerlich, fruchtig, saftig

Sonstiges:

schorfresistent, kaum Mehltau



Vilstaler Weißapfel

Reifezeit:

Herbst

Geschmack:

wenig Fruchtsäure, daher für magenempfindliche Personen gut geeignet

Sonstiges:

im Vilstal verbreitete Lokalsorte, evtl. identisch mit „Ernst Bosch“



Weißer Klarapfel

Reifezeit:

August

Geschmack:

saftig, säuerlich, schnell mehlig werdend

Sonstiges:

krebsanfällig, frosthart, für fast alle Lagen geeignet



Weißer Winterkalvill

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober

Genussreife: November - März

Geschmack:

saftig, edelaromatisch

Sonstiges:

nur für geschützte Lagen, sonst anfällig für Schorf, Mehltau, Krebs



Weißer Wintertaffet

Reifezeit:

Pflückreife: Mitte Oktober

Genussreife: Dezember bis März

Geschmack:

saftig, mildsauerlich,
Wirtschafts- und Tafelapfel, gut zum Mosten

Sonstiges:

frosthart, anspruchslos, wenig Pflegeaufwand, schorfanfällig



Welschisner

Reifezeit:

Mitte Oktober - März

Geschmack:

leicht süßsauer, wenig Aroma,
Wirtschaftsapfel

Sonstiges:

sehr frosthart, bis 800 m Höhenlage,
anspruchlos, robust, widerstandsfähig



Winterrambur

Reifezeit:

Pflückreife: Oktober,

Genussreife: November/Dezember - Februar

Geschmack:

sehr guter Wirtschaftsapfel, saftig,
schwach aromatisch, Vitamin C-reich

Sonstiges:

leicht anfällig für Schorf und Schalenbräune,
sonst robust und ertragreich



Zabergäu

Reifezeit:

Oktober - März

Geschmack:

süßsauerlich, schwach aromatisch

Sonstiges:

guter Tafel-, Wirtschafts- und Mostapfel,
für warme, genügend feuchte Böden



Zuccalmaglio

Reifezeit:

Oktober - Februar

Geschmack:

saftig, mild weinsauerlich, edles Aroma

Sonstiges:

anspruchlos, nicht für trockene Böden,
anfällig für Krebs

Der Kreisobstlehrgarten in St. Wolfgang ist eine gemeinsame Einrichtung von:

Landkreis Erding
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege
Erding e.V.
Gemeinde St. Wolfgang



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, hier das über Jahrhunderte entstandene Kernobstsortiment des Landkreises Erding zusammenzutragen: Äpfel und Birnen.

Dazu kommen aktuelle Sorten – zum Beobachten, Testen, Probieren.

Außerdem interessieren wir uns für Zwetschgen, Pflaumen, Beeren, Wildobst ...

Mit dem vorliegenden Heftchen halten Sie eine **Aufstellung und Kurzbeschreibung der Apfelsorten** in Händen, die Sie im Kreisobstlehrgarten besichtigen und auch kosten können.

Wenn Sie gerne noch mehr über den Garten wissen wollen, wenden Sie sich bitte einfach an die Kreisfachberater des Landkreises Erding

Juliane Friedemann, Peter Arweck
Tel. 08122/58-1253, Fax 08122/58-1142
E-Mail: gartenbau@lra-ed.de

Herausgeber: Landkreis Erding
Presserechtlich verantwortlich:
Landrat Martin Bayerstorfer
Alois-Schießl-Platz 2, 85435 Erding