




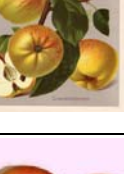










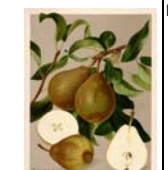










Freie Bäume

		Beschreibung	Verwendung	gepflanzt	Wiese	Pflückreife	Pflückreife	Genußreife
Apfelsorte								
	Berner Rosenapfel	mittelgroß, mittelbauchig und gerippt, Schale: dunkelviolett-rot, typisch: lilafarbene Reif, Lentizellen, glatt, unberostet und hart; Fruchtfleisch: vollreif weißlichgelb mit rötlichen Streifen, knackig und sehr saftig, mittl. Gehalt an Vitamin C, gering anfällig für Stippe. Geschmack: erfrischend süßlich, weniger fruchtig, eigentümlich würzig, schwach aromatisch	Herbstsorte, vorwiegend Wirtschaftsapfel, in höheren Lagen auch Tafelapfel, Mostapfel, geeignet für den Frischverzehr und die häusliche Verarbeitung, neigt bei hohem Ertrag zur Kleinfrüchtigkeit, beachtenswerter Herbst- bzw. Weihnachtsapfel	2006	1	(Sept) Okt	Herbstsorte	(Sept) Okt
	Borsdorfer Apfel		Tafelapfel, Backen, Most	2008	1	E Sept, A Okt	Spätsorte	E Sept, A Okt
	Edel- (Winter-) Borsdorfer, Borsdorfer Apfel	kleiner, flach kugelförmig, Schale: glatt, glänzend, fein, vom Baume grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite sehr schön rot gefärbt, Punkte zahlreich; fein, braun, häufig gelbgraue, erhabene Warzen. Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, säftreich, von feingewürztem, süßweinigem, delikatem Geschmacke, der besonders in nördlichen Gegenden sich ausbildet, zimtarartige Würze.	Spätsorte, Gute Tafelsorte, aber auch zum Backen und Most brauchbar, Apfeledelbrand, Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Küche wertvoll. Verkostung: harte Schale, mürbe, milde im Geschmack	2009	1	E Sept, A Okt	Spätsorte	E Sept, A Okt
	Edel- (Winter-) Borsdorfer,			2009	2	E Sept, A Okt	Spätsorte	E Sept, A Okt
	Edel- (Winter-) Borsdorfer, Borsdorfer Apfel			2009	2	E Sept, A Okt	Spätsorte	E Sept, A Okt
	Gelber Bellefleur	schön, mittel-groß, ungleichmäßig hochgebaut und gerippt. Schale: bei Reife gelb, sonnenseits schwach gerötet. Fruchtfleisch: gelblichweiß ist fest (druckempfindlich) und hat bei Reife einen bananenartigen Geschmack, recht schmackhaft, säuerlich aromatisch, grosser Edelapfel, eiförmige, zitronengelbe Frucht, Fleisch: mürbe, fein, saftig und von ausgezeichnetem parfümiertem Geschmack, 51° Oe, Säure: 6,9 g/l	Spätsorte, noch immer hervorragend als Tafelapfel, auch vielseitig verwertbare Wirtschafts- und Mostsorte, nach Cavoli der zweit Schönste und -beste Tafelapfel, Liebhaber- und Streubst	2008	1	E Sept	Spätsorte	E Sept
	Gelber Richard	mittelgroß - groß, Schale: dünn, glatt, leicht wachsig, hellgelb, sonnenseits schwach rötlich mit typischen hellen Schalenpunkten, leicht duftend, Fleisch: reinweiß, mittelfest, sehr saftig, weinsäuerlich mit würzigem Himbeer-Aroma, in Süddeutschland weniger geschmackvoll	überwiegend Frischverzehr, auch für Wirtschaft, keine Mostsorte Verkostung: süßlich, mildes besonderes Aroma, mürbe, interessant weich	2008	1	A-M Okt	Spätsorte	A-M Okt
	Grahams Jubiläumsapfel	mittelgroß bis groß, hochgebaut mit breiten Rippen. Geschmeidige, hellgelbe bis grünebe Schale, sonnenseits leicht gerötet mit roten Schalenpunkten. Hellgelbes lockeres und saftiges Fruchtfleisch mit feiner Säure, saftig	Herbstsorte. Guter Tafel-, hervorragender Wirtschaftsapfel, Saft- und Mostapfel, die goldgelben Stücke bleiben beim Kochen und Backen fest	2006	1	M Sept	Herbstsorte	M Sept
	Gravensteiner	groß - sehr groß, ungleichmäßig, oft kantig, Schale: gelb, rot gestreift, glänzend, weich, glatt mit wachsigem/fettigem Überzug (gut zum Lagern). Fleisch: cremefarben, sehr saftig, anfangs fest, wird später weich und mehligfest, mit kurzem Bruch, grobzeitig später mürbe, anfällig für Stippe, Geschmack: süß-säuerlich, von vorzüglichem stark gewürzhaften, ananasartigen Geschmack und sehr aromatischem eigentümlich anmutendem Geruch, betonter Apfelduft, ausgezeichnete Qualität, Bei termingerechter Ernte eine Spitzensorte. 7,8mg Vitamin C/100g, hoher Phenolgehalt: 2,10mg/100g	Herbstsorte, ausgezeichneter Tafelapfel, Most, Cidre, Calvados, Gut bekannter und sehr beliebter Tafelapfel, wenn voll entwickelte Früchte angeboten werden. Bei rechtzeitiger Ernte gut transportfähig, frühreifender Mostapfel (hohe Ausbeute, aromatischer Saft), zum Brennen trotz mäßiger Ausbeute geeignet - da sortenreines Obstwasser im Geruch u. Geschmack ausgezeichnet ist	2006	1	E Sept	Herbstsorte	E Sept
	Gubener Warraschke	klein - mittel, 90-120g, kugelförmig abgeflacht, Schale: grüngelb, sonnenseits flächig rot, Schale glatt, schwach glänzend, kurzer Stiel, Fleisch: gelblich, später mürbe, saftig, angenehm süßweinig, lange lagerfähig	Spätsorte, Tafel-, Saft-, Mostapfel	2006	1	A Okt	Spätsorte	A Okt
	Hasenkopf (Berliner) / Prinzenapfel	mittelgroß, überwiegend kegelförmig, stielbauchig und hochgebaut. Die Farbe ist hellgrün bis gelblichgrün, sonnenseits rötlich. Die Schale ist glatt, trocken, dünn und weich. Das Fruchtfleisch ist weiß, knackig und fest, nicht allzu saftig. Der Geschmack ist feinerfruchtig, mildwürzig und erfrischend. mittelgroß gutes Aroma	Vielseitige Verwendbarkeit als Tafel-, Back- und Mostapfel. Dörrrost Verkostung: war schon überreif und mehlig, könnte vorher besser geschmeckt haben	2009	2		Herbstsorte	

		Beschreibung	Verwendung	gepflanzt	Wiese	Pflückreife	Pflückreife	Genußreife
	Jakob Fischer	groß bis sehr groß, flachkugelig, häufig unregelmäßig und betont grobkantig. Schale: gelblichgrün, sonnenseits rot gestreift bis marmoriert, bläulichrot bereift, hart und glatt mit wachsigem/fettigem Überzug (gut zum Lagern). Fleisch: grünlichweiß, rasch bräunend, lockerzellig, weich im Mund fast breiig, saftig, süßfruchtiger bis feinsäuerlicher Geschmack, Weinaroma, milde Säure, gut aussehend, wenig Aroma, angenehme Tafelqualität	Frühherbstapfel, Wohlgeschmeckender Tafelapfel, Mostapfel, im ganzen angenehme Tafelqualität, Frühreifer, frischer, saftiger Herbstapfel mit allerdings begrenzter Haltbarkeit, eingeschränkt Wirtschaftssorte, da an der Luft schnell bräunend	2006	1	M Aug	Herbstsorte	M Aug
	Roter Boskoop	sehr groß, flach bis hochrund, Schale: trocken bis rau, grünlich- gelb, rot gestreifte Deckfarbe, Fleisch: gelblich-weiß, mittelfest, saftig und aromatisch, kräftig weinsäuerlich mit ausreichender Süße und deutlichem Aroma, bekannte Standartsorte	Spätsorte, Tafelapfel, Mostapfel, Für alle Verwendungsarten einschließlich Frischverzehr geeignet.	2009	2	E Sept - M Okt	Spätsorte	E Sept - M Okt Nov
	Signe Tillisch	Gross bis mittelgross; stielbauchig, zum Kelch hin verjüngt (eingeschnürt), weickantig (5) und grobhöckerig, im Ganzen ziemlich gleichmässig. Schale:Grünlichgelb bis gelb mit grünen Flecken, nur sonnenseits schwach oder mässig geflammt bis gestrichelt stumpf orangefot (mit geringem Flächenanteil); glatt, wachsig, glänzend, Lentzellen als grüne Punkte.Kernhaus: anfällig für Fusarium-Fäule. Fruchtfleisch: Cremefarben bis weisslich, unterhalb der Schale mit grünem Schimmer; wenig saftig, eher weichsaftig bis zart, dicht, cavillähnlich. Geschmack: Süsßfruchtig und feinwürzig, ausgewogen.	Aufgrund der zur Vollreife der Früchte hin stark wachsigem Schale welken die Früchte kaum, sie reifen aber nach der Ernte ziemlich rasch. Die geschmackliche Qualität nimmt deshalb nach November deutlich ab. Vorteilhaft ist bei fachgerechtem Anbau der hohe Anteil verkaufsfähiger Früchte, nachteilig demgegenüber die Anfälligkeit für Stippigkeit, dies vor allem nach schwachen Behandlungen.	2008	1	M - E Sept	Herbstsorte	M - E Sept
	Starks Allerfrühester	Kleiner bis mittelgrosser, hochrunder, gleichmässig gebauter Apfel. Fruchtschale gelblichgrün, zur Reifezeit intensiv gerötet und gestreift, Schalenpunkte deutlich. Fruchtfleisch weiss, fest, sehr aromatisch, mit erfrischender Säure	Frühsorte, für den Frischverzehr, eingeschränkt als Wirtschaftssorte brauchbar, aber zum Backen geeignet, Apfeleidelbrand	2008	1	E Juli	Frühsorte	E Juli
	Vampirapfel	klein bis mittelgroß, blutrot, glänzend, nur kurze Zeit haltbar, helle Lentzellen, an Rippen und Kanten teilweise grüne Streifen, Stiel kurz, dick, rote Kerne, großes Kerngehäuse, Fruchtfleisch zart bis blutrot, mitunter marmoriert, angenehm süß-säuerlich und fein aromatisch	Später Sommerapfel - "Naschapel" - Tafel- und Wirtschaftsapfel	2008	1			
	Weißer Rosmarinapfel Weißer Rosmarinapfel Weißer Rosmarinapfel	länglich oval, Schale zart, hellgelb, duftend, gewürzreich, sehr edler Geschmack Fleisch: weiß, fein, saftig, Die Früchte sind mittelgroß und gleichmäßig gebaut. Sie haben eine sehr glänzende hellgelbe bis wachsigartig weiße Schale. Die Sonnenseite ist manchmal zart gerötet. Das weiße, feste Fruchtfleisch schmeckt süßsauer und hat eine melonenartige Würze.	Verkostung: mild säuerlich aromatisch, fest, wenig saftig	2009	1	E Okt - A Nov	Spätsorte	E Okt - A Nov
				2009	2	E Okt - A Nov	Spätsorte	E Okt - A Nov
				2009	2	E Okt - A Nov	Spätsorte	E Okt - A Nov
	Zuccalmaglio	klein bis mittelgross, gleichmässig rund, zum Kelch verjüngend, manchmal schief; grün bis hellgelbe Schale, deutliche rostartige Lentzellen, vom Stiel ausgehend leichter orange-gelber Farbton; weissgelbes Fruchtfleisch, saftig, würzig aromatisch und mild, feine Würze,	Spätsorte, für den Frischverzehr, auch sehr gute Wirtschafts- u. Mostsorte, industriell für Saft; Cidre Calvados, Apfeleidelbrand Verkostung: vanille, viel Säure, fest, knackig	2009	1	A Okt	Spätsorte	A Okt

BIRNE

	Conference	mittelgroß bis groß, lang, teils birnen- teils kegelförmig. Schale: grün bis grünlich- gelb, selten rötlich angehaucht, braun gepunktet, flächig berostet, rau, trocken, hart, dünn (dick - zum Verzehr schälen). Fruchtfleisch:grünlich bis gelblich-weiß, sehr saftig, weichschmelzend,fast melonenartig, (bei mangelhafter Reife grobzeitig u. saftlos) überreif braun u. teigig; Geschmack: süß, schwach aromatisch gut, leicht gewürzt, angenehm.	mittelspäteTafelbirne, Dörrobst, Brennobst , mehrfaches Durchpfücken, Neigung zu innerer Fruchtfäule, in grünem Zustand gut transportfähig, für gute Lagerergebnisse nicht zu spät pflücken, weniger zum Kochen (trüber Saft),	2006	1	E Sept - M Okt	Spätsorte	E Sept - M Okt
	Madame Verte	klein - mittelgroß, abgestumpft birnförmig oder dickbauchig Schale: dick, hart, trocken, rau, matt glänzend und trüb gelb. Sonnenseite matt gerötet mit zahlreichen Schalenpunkten, druckfest. Fleisch: gelblich-weiß, süß mit gutem Aroma, auf gutem Standort schmelzend, sehr saftig, sehr süß und wohlgeschmeckend, nach schlechter Jahreswitterung grieslig, fade und um das Kernhaus körnig	Sehr gute Wirtschaftsfrucht, Tafelbirne, Marmelade färbt sich ansprechend rötlich, auch auf kühleren Standort eine der besten Wintersorten für den Garten, eine gute Pflege vorausgesetzt, Wintersorte, bis zur Reife wind- und sturmfest, so spät wie möglich ernten	2006	1	M - E Okt	Wintersorte	M - E Okt Dez

		Beschreibung	Verwendung	gepflanzt	Wiese	Pflückreife	Pflückreife	Genußreife
Süßkirschensorte								
	Große Schwarze Knorpel	mittelgroß, 6-7g, flachrund, schwarzrot, bei Vollreife fast schwarz; Fruchtfleisch rotbraun, sehr fest, knorpelig, mäßig saftig, süßsauerlich und aromatisch mit leichter Säure, saftreich, wohlgeschmeckend, Saft intensiv gefärbt, in trockenen Jahren leicht bitter, Stein klein, nicht platzfest. mittlere Anfällig für Platzen u. Faulen bei Nässe	Tafelobst, Brennobst, gute Einmachfrucht	2009	2	4.-5. KW, 08.7.-14.7.		4.-5. KW, 08.7.-14.7.
	Werdersche Braune (auf gisela)	Frucht mittelgroß, 6,5g, nierenförmig oder breithertzförmig mit unregelmässigen Buckeln und Kanten. Fruchtfarbe braunrot glänzend. Geschmack süß, verbunden mit leichter Säure, wohlgeschmeckend süßsauerlich, leicht würzig, geschmacklich die beste dieser Reifegruppe.	frisch und (Konserven) Brennirsche		1	28.6.-05.7.		28.6.-05.7.
Sauerkirschen								
	Königin Hortense	mittelgroß, auf beiden Seiten breitgedrückt, rot mit durchscheinener, stark glänzender Haut und feinen Punkten, Früchte meist einzeln sitzend auf einem sehr langen Stiel, Fleisch: mattgelb, sehr zart und saftreich, Saft nicht färbend, von angenehmem süßen, durch milde Säure erfrischendem, ausgezeichnetem Geschmack. Die weichtleisige Frucht ist sehr regen-, wind- und transportempfindlich, großer länglicher Stein	Frischverzehr, Kuchenbelag, marmeladen- und Kompottfrucht, Liebhaberanbau, Verkostung in Köln - sehr schmackhaft!	2009	2			
	Morellenfeuer	dunkelrot, säuerlich, mittelgroße - groß, 4,7g, rundlich, braunrot mit mittelfestem Fruchtfleisch. Der Saftgehalt ist mittel bis hoch, relativ wenig Säure, gut steinlösend, Geschmack: sauersüß, Aroma nur leicht, etwas flach, 54° Oe, Säure 17,0 g/l	Tafelobst, dunkle Weiskirschen mit färbendem Saft, besonders für den Frischverzehr, aber auch für die Verarbeitung, transportfest, stiellose Früchte bluten nicht.	2008	1	E Juli	mittel	E Juli
Pflaumen								
	Nancy Mirabelle	klein 24 - 26 mm, goldgelb, rötlich punktiert, gelbbäulich bereift, Stein gut löslich, Fruchtfleisch gelb mittelfest, überreif mehlig, mäßig saftig, sehr süß, gut gewürzt, süßer aromatischer Geschmack, überreif, 70 - 90 °Oe, in nassen, kalten Jahren fade u. ausdruckslos	Dörrobst, Brennobst, Saftobst Für Frischverzehr, Kuchenbelag, Kompott, Marmelade und Brennerei, am weitesten verbreitet, Destillat aus Nancy Typ 1510: saubere Frucht typisch, sehr klar, frisch süßlich; Typ 1725: sauber und intensiv, leichtes Aroma, typisch, weich, süßlich	2009	2	Aug - Sept	mittel	Aug - Sept
	Oullins Reneklode	gelbgrün, süß, große, rundlich - ovale, saftige, gelbe Reneklode mit gutem Geschmack. Zur Ausbildung einer guten Fruchtqualität ist ein Anbau in warmen Lagen notwendig. Fruchtfarbe gelb (bis rötlich-gelb) mit weislicher Bereifung, Fruchtfleisch gelb, weich, Saftgehalt hoch. Die Steine lösen nur mässig vom Fruchtfleisch. Unter günstigen Bedingungen (warme Lagen oder Jahre) ist der Geschmack gut; vorwiegend süß, wenig Säure und wenig aromatisch. Die Transportfähigkeit ist gering. Bei reichem Fruchtansatz und Nässe besteht die Gefahr des Platzens. Für den Selbstversorgeranbau zum Frischverzehr und evtl. als Konserve und zur Spirituosenherstellung geeignet.	Tafelobst, hervorragend zum Einmachen geeignet	2008	1	M - E Aug		M - E Aug
Castanea sativa								
	Edelkastanien Dore de Lyon	große Hülle mit 2-3 Früchten, dünne Schale, qualitativ hochwertige Frucht, zart und süß	frisch u. verarbeitet	2008	1			
Wildobst								
	Schwarze Maulbeere	Die Früchte sind eiförmig bis kugelig, anfangs noch grün, im Juli orange bis scharlach; kurz vor dem Abfallen werden sie dunkel schwarzrot. Dann sind sie süß, saftig und essbar.	Dörren, Kompott, Saft, Sirup, Gelee und Marmelade	2008	1			