

Apfelsorten und ihre Eigenschaften

Arznei- und Gewürzpflanzengarten Burg Byhleguhrer Strasse 17 03096 Burg

Apfelsorten	Eigenschaften										Verwendung				Bemerkung	Fruchtfleisch und Geschmack			
Alkmene	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F	IX	X - XII	K	*	*	III		fest, saftig, knackig, süßfruchtig, aromatisch
Altländer Pfannkuchenapfel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF	X	III - VI	F	*	*	V-VI	* Küstenapfel, windfeste Früchte, anfällig für Holz- und Blütenfrost, weniger für Schorf und Mehltau	grünweißliches, festes Fruchtfleisch, schmeckt mäßig süß, säuerlich, saftig, gering aromatisch
Ananasrenette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F	X	bis III	K	*	*	III	* viel Vitamin C, Liebhabersorte	fest, saftig, später mürbe, feinfruchtig und würzig, muskatartig
Baumanns Renette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F	X	XII - III	K	*	*	*		sehr fest, saftig, später mürbe, feinsäuerlich, schwaches Aroma
Berner Rosenapfel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF - MS	IX - X	X - III	K	*	*	I		knackig, sehr saftig, eigentümlich würzig, süßlich mit erfrischender Säure
Biestfelder Renette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF	IX	IX - XI		*	*			wenig fest, schnell mürbe, erfrischend saftig, fein säuerlich
Bittenfelder	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	X - XI	XI - III	F	*	*	*		saftig, fest bis hart, später etwas weicher, herbfruchtig bis säuerlich
Boikenapfel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	X	I - VI	F	*	*	VI	* v.a. im Küstennahen, feuchten norddt. Klima	fest, saftig, wein bis süßfruchtig, eigentümliches Aroma
Brettacher	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	X	bis V	K	*	*	*		sehr saftig, fruchtig-herb bis süßlich fruchtig, wenig Aroma
Champagnerrenette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	X	XII - V	K	*	*	*		saftig, rasch mürbe, weinsäuerlich, schwach gewürzt
Charlamowski	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F	IX	IX		*	*	*	* Küchenfrucht	saftig, säuerlich, wenig gewürzt
Cox Orange	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF	IX	X - XII	K	*	*	*	* sehr anspruchsvoll, einmaliger Geschmack	saftig, später weich, süßfruchtig mit feiner Säure, orangenartig
Danziger Kantapfel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	IX - X	X - I	F	*	*	*		saftig, später weich, süßfruchtig, leicht würzig
Discovery	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F	VIII	bis IX	K	*	*	*		guter Sommerapfel
Dülmener Herbstrosenapfel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		IX	IX - XII		*	*	*		saftig, aromatische und milde Säure
Elstar	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	IX - X	IX - II	K	*	*	*		sehr gute Qualität
Geflammt Kardinal	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF				*	*	*		kräftig süßlich-feinsäuerlich und aromatisch, saftig und fest
Geheimrat Breuhahn	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		X	XI - IV		*	*	*		mürbe, saftig und erfrischend
Geheimrat Dr. Oldenburg	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	IX	IX - XII	K	*	*	*		saftig, fein gewürzt
Gelber Bellefleur	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	X	XII - III	K	*	*	*		fest, saftig, später mürbe und locker, schwach süßlich-säuerlich, wenig Aroma
Gelber Edelapfel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	IX - X	X - III	K	*	*	*		fest, mäßig saftig, fein gewürzt, bananenartig
Gelber Richard	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF				*	*	*		kaum süß, feinvürzige bis kräftige Säure, wenig Aroma
Gewürzluiken	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	X	XII - IV	K	*	*	IV		sehr aromatisch, sehr saftig, weinsäuerlich
Gloster	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	X	XI - II	K	*	*	II		frisch saftig und angenehm säuerlich
Golden Delicious	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	IX - X	IX - II	K	*	*	II		alle Apfellandschaften Mitteleuropas
Goldparmäne	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	IX	X - I	K	*	*	I		in ganz Europa verbreitet
Gravensteiner	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F	VIII - X	IX - XI		*	*	XI		ungleiche Früchte nach Farbe, Größe, Geschmack
Graue franz. Renette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF	X	XII - III		*	*	III		Süd - bis Nordeuropa, Liebhabersorte
Graue Herbstrenette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF	X - XII	bis XII		*	*			feinfruchtig, würzig, einmalig, gute Qualität
Grüner Boskoop	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F - MF	X - XI	XII - III	K	*	*	IV		fruchtig gewürzt, herb, wenig saftig
Goldren. Freih. v. Berlepsch	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	IX - X	bis II	K	*	*	III		harte, ledrige Schale; bei schwerem Boden krebs- und frostanfällig
Goldrenette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		X	bis I		*	*			empfindlich gegen Kupferspritzmittel, nicht unter 4°C lagern
Goldrenette von Blenheim	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	IX	XI - I	F	*	*	*		würzig, weinsäuerlich im Geschmack; hellgrüne Grundfarbe, später gelblich
Gübener Warraschke	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		X	I - VI		*	*	*		Feinschmecker und Kennersorte
Harberts Renette	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	S	X	XII - III	K	*	*	IV		breit anbaufähig
Hasenkopf	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MF	X	bis II	K	*	*	II		sehr guter Tafelapfel, gute Qualität
Holsteiner Cox	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	IX	X - I	K	*	*	I		sehr robust
Idared	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	F	X	X - V	K	*	*	V		mittelfest, saftig, fein aromatisch und süßsäuerlich abgerundet
Ingrid Marie	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	MS	IX	IX - I	K	*	*	I		schwere, tonreiche Lehmböden mit Grundwasseranschluss
															*	*			fest und knackig, wenig Aroma, feinfruchtig bis mildwürzig, süßsäuerlich
															*	*			anspruchlosere Alternative zu Cox Orange
															*	*			gut geeignet für Diabetiker, wenig Zucker
															*	*			sehr saftig, fest, mild, süßlich-schwach feinsäuerlich
															*	*			v.a. im nördl. Europa in luftfeuchten Lagen im Verbreitungsraum anspruchlos an Boden
															*	*			fest und saftig aber schnell mehlig und weich, mild, feinsäuerlich, aromaschwach

