

Streuobstwiese am Veybach

Sorte	Herkunft	Frucht	Standort
-------	----------	--------	----------

Kirsche	Prunus 'Burlat'	Frankreich; 1930 in der Nähe von Burlat gefunden	große, dunkelrote und glänzende Frucht; mittel bis hoher Saftgehalt; süßer und aromatischer Geschmack.	20
	Prunus 'Große Schwarze Knorpekirsche'	Frankreich; unbekannte Herkunft; wurde 1540 bereits von Ch. Etienne in Frankreich beschrieben; wird in Österreich Krammekirsche, in Tschechien Chrupavka velka cerna und in Frankreich Bigarreau gros noir genannt	mittelgroße, flachrunde Knorpekirsche; schwarzrote Fruchtfarbe; festes, rotbraunes, mittelfestes Fruchtfleisch; süß; sehr wohlschmeckend; Reifezeit mittelspät	15
	Prunus 'Regina'	Deutschland; in den 1950er Jahren im Alten Land kultiviert	Früchte sehr groß, herzförmig und schwarzrot; Ertrag setzt recht früh ein, ist sehr hoch und regelmäßig; Fruchtfleisch fest, wohlschmeckend süß mit schwacher Säure; ausgezeichnetes Aroma; Früchte platzfest; späte Süßkirschensorte	2 3 7 25 35 36 39

Zwetsche	Prunus 'Bühler Frühzwetsche'	Deutschland; Herkunft aus der Stadt Bühl in der Nähe von Baden-Baden	mittelgroße, ovale Frucht; dunkelblaue Schale; gelbgrünes, mittelfestes, saftiges Fruchtfleisch; löst sich gut vom Stein; etwas säuerlich; wenig druckempfindlich; Reifezeit früh, Mitte August	1
	Prunus 'Ersinger Frühzwetsche'	Deutschland; vermutlich aus dem 19. Jahrhundert Baden-Württemberg	frühe und aromatische Zwetsche mit blauvioletter Schale und gelbem festem Fleisch; Stein löst sich leicht; Ernte beginnt ab Juli oder August; hoher Ertrag; ideal zum Frischessen, Konfitüren, Einfrieren, Einmachen und Backen	6 27 31
	Prunus 'Hauszwetsche Schüfer'	Deutschland; Selektion der bekannten Hauszwetsche; in Mitteleuropa am häufigsten anzutreffende Zwetsche; Anbau bereits seit dem 16. Jahrhundert	blauviolette Früchte mit starker hellblauer Beduftung; innen goldgelb; gut steinlösend, innerhalb der Hauszwetschengenotypen eher spät reifend mit guter Fruchtgröße; sehr aromatisch, süß und würzig; geeignet für den Frischeverzehr genau so wie zur Verarbeitung	19
	Prunus 'Reine Claude Verte'	Armenien oder Syrien; in Frankreich, seit Mitte des 15. Jh.	runde, grüngelbe und bereifte Frucht; gelbes Fruchtfleisch, sehr süß und wohlschmeckend; zum Frischverzehr, Konserven oder Kompott geeignet	21

Birne	Pyrus 'Gellerts Butterbirne'	Belgien, bereits 1820 entdeckt; heute noch weit verbreitet und regelmäßig kultiviert; Synonyme "Hardys Butterbirne" und "Beurre Hardy".	Früchte stumpfkegelig und mittelgroß- groß; exzellente Tafelbirne mit saftig schmelzendem, aromatisch würzigem Geschmack; mehr Säure als die meisten Birnensorten; Schale etwas rau und von gelblicher Farbe, sonnenseits manchmal braunrot; Erträge setzen früh ein und sind hoch	5 9 26 34
	Pyrus 'Clapps Liebling'	Deutschland; erstmals 1869 beschrieben	große Frucht; gelblichgrün, sonnenseits rot; Fruchtfleisch gelblichweiß, saftig, süssauer, schmelzend im Geschmack; Ernte ab Mitte August, Lagerbirne, gnußreif ab Anfang September	29
	Pyrus 'Gräfin von Paris'	Frankreich; erstmals 1889 in einer französischen Gartenzeitschrift beschrieben; weite Verbreitung im deutschen Raum	große, längliche Frucht mit grün-gelblicher Fruchtschale; Fruchtfleisch saftig, schmelzend, süß und feingewürzt; Reifezeit beginnt ab Mitte Oktober oder später; bis Ende Januar lagerfähig; regelmäßig und sehr reich fruchtend	8
	Pyrus 'Vereinsdechantbirne'	Frankreich; erstmals um 1850 beschriebene Herbstbirne; auch Vereinsdechant, Doyenne du Comice oder Comice genannt	mittelgroß-groß; oft unregelmäßig gebaut; grüngelbe Grundfarbe, sonnenseits gerötet; Reifezeit ab Mitte Oktober; saftige Tafelbirne; feinzelliges Fruchtfleisch, zunächst fest, bei voranschreitender Lagerung schmelzend und noch aromatischer	18
	Pyrus 'Williams Christbirne'	England von Lehrer Stair, Aldermaston, Beckshire, vor 1770 gefunden; vom Baumschuler Williams verbreitet und nach ihm benannt; ca. 1797 als 'Barlett' in den USA verbreitet	mittelgroße bis große, glockenförmige Frucht; Schale grünlich, später hellgelb, glatt und dünn, sonnenseits ein wenig gerötet; Reifezeit Anfang September; nicht lange haltbar; sehr saftiges und süßes Fleisch; muskatartiges, feines Aroma; hervorragend für den Frischverzehr und die Verwertung geeignet	4 40

Apfel	Malus 'Blauer Kölner'	Deutschland, seit 1955 in der Gegend um Köln in Anbau	mittelgroßer, flach gebauter Apfel mit dunkelroter Färbung, durch eine Wachsschicht bläulich schimmernd, Ernte im Oktober, gut lagerfähig bis Februar, angenehmer, leicht säuerlicher Geschmack	32 38
	Malus 'Rheinischer Winterrambur'	Deutschland, um 1650	große bis sehr große Frucht mit gelblicher Schale; sonnenseits gerötet; guter Tafel- und Wirtschaftsapfel; weißliches Fleisch, halbfest mit zarter Würze, etwas vorherrschende Säure mit hohem Zuckergehalt	12
	Malus 'Rote Sternrenette'	Belgien/ Niederlande; erstmals 1790 in Maastricht beschrieben	mittelgroße, kugelförmige Frucht; zunächst gelblichgrün, dann rötlich bis dunkelrot mit sternförmigen Tupfen; intensiver Apfelf Duft; erfrischend süß-säuerlich, saftig; genussreif ab Ende November; beliebter Weihnachtsapfel	13
	Malus 'Gravensteiner'	Dänemark, 1669	mittelgroß bis großer Apfel mit bei Reife gelber Schale und roter Flamme; sehr saftig mit edler Würze; brüchiges Fruchtfleisch; angenehm im Geruch; gute verträglich für Allergiker	37
	Malus 'Rheinischer Bohnapfel'	Deutschland; seit ca 1800 im Rheinland angebaut	mittelgroße, ovale und meistens gleichmäßig gebaut; glatte Schale, matt glänzend, zuerst von grüner Farbe, später mehr grünlichgelb, sonnenseits schwache Rötung mit deutlich erkennbaren Streifen; Fruchtfleisch hellgelblich bis gelblichgrün; fest, halbfest und saftig; Geschmack etwas herb, das Zucker-Säure-Verhältnis verändert sich später zugunsten der Süße	16
	Malus 'Riesenboiken'	unbekannt, Sortengruppe der 'Boikenäpfel' an der Niederelbe seit dem 19. Jahrhundert	unterschiedliche und ungleichmäßige Form mit starken Wülsten über die ganze Frucht, groß bis sehr groß, um 280 g schwer, flache, wulstige Kelcheinsenkung mit geschlossenem Kelch; Schale hart, glatt, fettig; bei Reife grüngelb, sonnenseits etwas gerötet, dunkle Schalenpunkte; Fruchtfleisch fast weiß, mürbe, säuerlich-süß mit angenehmem Geschmack	30
	Malus 'Engelsberger Renette'	Deutschland; 1854 als Zufallsfindung in Baden-Württemberg gefunden	kleine bis mittelgroße Frucht; grüngelb und sonnenseits leicht rot gefärbt; besonders saftig, ausgeglichenes Verhältnis zwischen Zucker und Säure; Frucht reife ab Ende September bis Oktober; Verwendung vor allem zur Mostbereitung	14
	Malus 'Landsberger Renette'	Polen; 1850er von Justizrat Burchard aus Landsberg an der Warthe gezogen	mittelgroßer Apfel; glatte, strohgelbe Schale, rundum mit Punkten übersät, Sonnenseite mit rötlichem Schimmer; Fruchtfleisch gelblich-weiß, grobzellig und enorm saftig; Geschmack sehr süß mit einem angenehmen Fruchtroma; Erntezeit Oktober und bis November. Haltbarkeit gekühlt bis Februar	10

Malus 'Topaz'	Tschechien; Kreuzung 1984 per Hand aus den alten Apfelsorten Rubin und Vanda	mittelgroße Kernfrüchte; orange-rote Fruchtschale; festes Fruchtfleisch, voller, süß-säuerlicher, aromatischer Geschmack; Genußreife ab September erreicht, bis in den März hinein haltbar; zum Frischverzehr, zum Backen, für Säfte oder zum Kochen	11 28 33
---------------	--	--	----------------