

1.000 Bäume fürs Ländle - Sortendetails 2023		
<b>Tafeläpfel</b>	<b>alle genannten Apfelsorten sind relativ feuerbrandrobust</b>	
<b>Retina</b>	Anf. Sept.	Dunkelroter Herbstapfel für Tafelanbau, süß-säuerlich, aromatisch, kräftig, bringt frühe, regelmäßige Erträge, mittelgroße Früchte, zum Sofortverzehr, nicht lager-fähig, sehr robuster Baum (gegen Obstbaumspinnmilbe, Schorf, Mehltau und Feuerbrand). Starker Wuchs, <b>für alle Lagen geeignet</b> .
<b>Santana</b>	Anf. Sept.	Früher, gelb-roter Tafel- und Mostapfel, für viele Apfelallergiker verträglich, mittelgroß, sehr fein und saftig, kaum alternierend, starker Wuchs, generell sehr krankheitsrobust, etwas anfällig für Mehltau, <b>nicht für Höhenlagen, Saft:</b> ca. 45 °Oechsle, ca. 12 g Säure/l
<b>Remo</b>	Mitte Sept.	Guter Tafel- und Mostapfel, hohe Erträge, kleine bis mittelgroße Früchte, schorf- und mehltaresistent und unempfindlich gegen Fröste, kleiner Baum, kaum alternierend, <b>für alle Lagen geeignet</b> , Saft: ca. 50 °Oechsle, ca. 9 g Säure/l
<b>Resi</b>	Ende Sept.	Leuchtend roter Herbstapfel für den Tafelanbau, auch für Most geeignet, kleine bis mittelgroße Frucht von hervorragend würzigem Geschmack, süß mit wenig Säure. Bis Jänner lagerfähig. Der Baum ist schwachwüchsig, blüht mittelfrüh bis mittelspät, ist ein guter Pollenspender und früh und reich tragend. Schorffresistent, <b>auch für raue Lagen geeignet</b>
<b>Admiral</b>	Anf. Okt.	Sehr gut schmeckender, großfrüchtiger, gelb-roter Saft- und Tafelapfel mit sehr langer Lagerfähigkeit, starker, etwas sparriger Wuchs, generell sehr krankheitsrobust aber eher marssonina-anfällig, kaum alternierend, im Bio-Anbau verbreitet, <b>Saft:</b> ca. 55 ° Oechsle, ca. 7,5 g Säure/l
<b>Tafelbirnen</b>		
<b>Williams Christ</b>	Ende Aug.	Hervorragende Tafel- und Brennbirne, mittelstarker Wuchs, früher, hoher und regelmäßiger Ertrag, mittelgroße, gelbliche Frucht, saftig, schmelzend, erfrischend säuerlich und harmonisch süß, stark gewürzt, robust gegen Schorf und wg. sehr früher Blüte gg. Feuerbrand-Blüteninfektionen, <b>für höhere und raue Lagen nicht geeignet</b>
<b>Verarbeitungsäpfel</b>	<b>alle genannten Apfelsorten sind relativ feuerbrandrobust</b>	
<b>Erbachhofer Weinapfel</b>	Ende Sept.	Eher kleiner, dunkelroter Most- und Brennapfel, feinzellig, saftig, süßsäuerlich, mittelstarker Wuchs, sehr ertragreich, aber alternierend, generell recht krankheitsrobust, <b>nicht für raue Lagen, Saft:</b> ca. 55 °Oechsle, ca. 8,5 g Säure/l
<b>Danziger Kantapfel</b>	Anf. Okt.	Guter Tafel- und Mostapfel, regelmäßiger Ertrag, mittel anfällig gegen Schorf und Obstbaumkrebs, weniger anfällig gg. Marssonina, <b>besonders gut für Höhenlagen bis 800 m geeignet</b> , wegen gutem Zucker/Säureverhältnis und großer Ausbeute eine der besten Sorten für Saft, auch zum Brennen und Mosten
<b>Florina</b>	Anf. Okt.	Roter Tafel- und Mostapfel, auch für Kuchen und Kompott geeignet, mittelgroße, süßlich-feinsäuerliche, leicht parfümierte, saftige Frucht, starkwüchsig, etwas sparrig, wenig empfindlich gg. Schorf, Monilia, Krebs und Blattläuse, <b>auch für raue Lagen geeignet, Saft:</b> ca. 50 °Oechsle, ca. 5 g Säure/l, mild
<b>Bittenfelder Sämling</b>	Mitte Okt.	Alter, sehr guter Saft- und Mostapfel aus dem Schwäbischen, mittelgroße, zitronengelbe Früchte, hoher Zucker- und Säure-gehalt, reich an phenolischen Antioxidantien, frostrobust wg. später Blüte, alternierend, großer, ausladender Baum, <b>für höhere und raue Lagen nicht geeignet, Saft:</b> ca. 55 °Oechsle, ca. 10 g Säure/l

<b>Boskoop</b>	Mitte Okt.	Bekannter Tafel-, Most- und Wirtschaftsapfel, mit etwas rauer, berosteter Fruchtschale, mittel anfällig gegen Schorf, Stippe und Marssonina, alternierend, <b>für höhere Lagen nur bedingt, für trockene Standorte gut geeignet, Saft:</b> ca. 55 °Oechsle, ca. 8 g Säure/l
<b>Glockenapfel</b>	Mitte Okt.	Alter, grünlich-roter, mittelgroßer, glockenförmiger Tafel- und Backapfel, gut lagerbar, knackig-fest, frisch säuerlicher Geschmack, mittelstarker, etwas sparriger Wuchs, wenig marssonina-anfällig, etwas schorfanfällig, alternierend, <b>nicht für Höhenlagen geeignet</b>
<b>Schöner aus Wiltshire</b>	Mitte Okt.	Saft- und Mostapfel, mittelgroße Frucht, säuerlich würzig, mittlere Böden mit ausreichender Nährkraft, wenig Alternanz, robust, hängende Krone, früher Ertrag, <b>auch für raue Lagen, Saft:</b> 45 °Oechsle, ca. 9 g Säure/l
<b>Rheinischer Bohnapfel</b>	Ende Okt.	Hervorragender Mostapfel, grünrote Frucht mit säuerlichem Geschmack, starkwüchsig, wenig anfällig für Schorf oder Marssonina, spät einsetzende aber dann hohe Erträge, stark alternierend, <b>nicht für späte Lagen geeignet, Saft:</b> ca. 50 °Oechsle, ca. 6 g Säure/l, herb

<b>Verarbeitungsbirnen</b>	<b>alle genannten Birnensorten sind für Birnen relativ feuerbrandrobust</b>	
<b>Wahlsche Schnapsbirne</b>	Anf. Sept.	Hervorragende Brennbirne, auch für Most aber kaum Gerbstoffe, gelblich-weißes, saftiges aber schnell teigig werdendes, würziges Fruchtfleisch, mit recht hohem Zuckergehalt, mittelstarker Wuchs, robust gg. Krankheiten, wenig spätfrostgefährdet, <b>Saft:</b> ca. 50-60° Oechsle
<b>Kirchensaller Mostbirne</b>	Ende Sept.	Alte, gesunde Most- und Brennbirne, stark wachsend, landschaftsprägend, geringe Standortansprüche, eher kleine, gelbe Früchte, regelmäßige, gute Erträge, <b>für alle Lagen geeignet, Saft:</b> 60-80° Oechsle, herbsüß, gerbstoffreich.
<b>Schweizer Wasserbirne</b>	Anf. Okt.	Gute Mostbirne, mittelgroße, gelbgrüne, kugelige Frucht mit etwas rauer Schale, saftig, herb säuerlich, Frischverzehr möglich, sehr starkwüchsiger Baum, <b>für alle Lagen, Saft:</b> 60-70° Oechsle, ca. 6 g Säure/l
<b>Wilde Eierbirne</b>	Anf. Okt.	Hervorragende Most- und Dörrbirne, auch zum Brennen oder als Süßmost geeignet, mittelgroße, grünliche Frucht, sonnenseits evtl. mit rotem Bäckchen, mittlerer Wuchs, robust gg. Krankheiten, früher Ertragsbeginn, regelmäßige, hohe Ernten, anspruchslos, auch <b>für raue Lagen geeignet, Streuobstsorte 2008 in Baden-Württemberg, Saft:</b> würzig, 60-70 °Oechsle, ca. 6 g Säure/l
<b>Bayrische Weinbirne</b>	Ende Okt.	Sehr großfrüchtige Most- und Dörrbirne für hohe Erträge, sehr saftig, wenig schorfanfällig, mittelstarker Wuchs, Blüte etwas empfindlich, bevorzugt nährstoffreiche, tiefgründige, humose, mäßig feuchte Böden, <b>nicht für späte Lagen, Saft:</b> Süß aber herb mit leichter Würze, 60-70 °Oechsle

<b>Zwetschke</b>	<b>Keine Feuerbrandwirtspflanze</b>	
<b>Hauszwetschke</b>	Ende Sept.	Selbstfruchtbar, süßsauer, aromatisch, saftig, goldgelbes Fruchtfleisch, gut steinlösend, mittelgroße bis kleine Früchte, mittelstarker Wuchs, vielseitig verwendbar (Frischverzehr, Marmelade, Dörren, Kuchenbelag, Brennen), humusreiche Böden ohne Staunässe, <b>auch für höhere Lagen, Saft:</b> 70-90° Oechsle

<b>Walnuss</b>	<b>Keine Feuerbrandwirtspflanze</b>	
<b>Mars</b>	Sept.	Dünnschalige, große Frucht, Kern leicht lösbar, regelmäßiger Ertrag ab ca. 5. Standjahr, Baum langsam wachsend, später bis zu 15 m hoch und breit, selbstfruchtbar, treibt spät aus, daher wenig spätfrostgefährdet, robust gg. Blattkrankheiten, mag aber keine Staunässe, <b>auch für höhere Lagen möglich.</b>