KREISSORTENLISTE

für den Kernobst-, Steinobst- und Wallnussanbau
im Landkreis Neumarkt i.d.OPf.

Empfehlenswerte Sorten für die freie Landschaft
(Stand: Juli 2024)

Äpfel (geordnet nach der Genussreife)
als Hoch- oder Halbstämme auf Sämlingsunterlagen

Sorte	Pflückreife (A=Anfang, M=Mitte, E=Ende Monat)	Genussreife	Frucht (Größe, Aussehen und Geschmack)	Verwendung	Besonderheiten
Sommersorten					
Klarapfel	Mitte Juli	ab Ernte	Klein bis mittelgroße, einfarbig gelbliche, sehr druckempfindliche Frucht; Schale weich, leicht wachsig, duftend; Geschmack feinsäuerlich, saftig, sehr leichtes Aroma	Apfelmus, Frischeverzehr, Backen	• Stark empfindlich gegenüber Feuerbrand • Insgesamt höhere Anfälligkeit gegenüber Krankheiten • Guter Pollenspender
Gravensteiner	Aug.	ab Ernte	Mittel bis groß, kantig, gelb, rotgestreift, saftig, typischer Duft, süßsauer-aromatisch	Tafel, Küche, Most	• Nur bei bodenfrischem Standort Spitzensorte
Jakob Fischer	Aug. – Sept.	ab Ernte	Groß, leuchtend rot-weiß, saftig, süß, duftend aromatisch, Fruchtfleisch weiß und etwas mürbe	Tafel, Most	• Großkronig • Empfindlich bei Spätfrösten • Robust gegenüber Krankheit, wie z.B. Feuerbrand
Herbstsorten					
Rubinola	Aug./Sept.	8/9 - 12	mittelgroße Früchte mit fein-säuerlichem, guten Geschmack, weniger saftig; Schale glatt und geschmeidig, auf dem Lager fettig.	Tafel, Most	• In geringem Maße anfällig für Schorf, Feuerbrand, Mehltau • Eher für warme Lagen geeignet
Croncels	Ende Aug.	9 - 10	Mittel bis groß, blassgelb, erfrischend-säuerlich, weichfleischig	Tafel, Most, Küche	• Schorf, druckempfindlich • Anspruchslos, frosthart • Robust gegenüber Feuerbrand
Grahams Jubiläumsapfel	Sept.	9 - 10	Groß, gelb, saftig, süßsäuerlich	Frischverzehr, Backen	• Fruchtfall • Frost- und schorfresistent • Guter Pollenspender
Geheimrat Dr. Oldenburg	Sept.	9 - 11	Mittel, klein bei starkem Behang, gelbgrün, rotgestreift, mild süß säuerlich;	Frisch, Mus	• Anfällig für Mehltau, Schorf, Krebs, Apfelwickler und Blutlaus

Äpfel (geordnet nach der Genussreife)
als Hoch- oder Halbstämme auf Sämlingsunterlagen

Sorte	Pflückreife	Genussreife	Frucht (Größe, Aussehen und Geschmack)	Verwendung	Besonderheiten
Herbstsorten					
Dülmener Rosenapfel	Anfang Sept.	Sept. – Dez.	Mittel bis groß, kantig, fettig, gelb, rot gestreift, saftig, süßsauer, gewürzt	Frischverzehr, Verarbeitung	• Etwas Stippe • Widerstandsfähig • Guter Pollenspender
Rote Sternrenette	Sept.	Sept. – Dez.	Mittel, Gelb, sonnenseits tiefrot, viele sternchenförmige, helle Rostpunkte, ausgeglichen süß-sauer, etwas gewürzt;	Tafel- und Wirtschaftsapfel	• Sehr frosthart, wenig anfällig für Schorf, Mehltau, Krebs
Prinz Albrecht von Preußen	Sept.	Sept. – Dez.	Frucht etwas druckempfindlich, leichter Duft; Fruchtfleisch mittelfest, feinzellig, saftig; Geschmack angenehm süßsäuerlich, geringes Aroma	Frischeverzehr, Backen, Most	• Auch in höheren Lagen gut geeignet • Geringe Anfälligkeit gegenüber Schorf • Guter Pollenspender
Maunzenapfel	Sept.	Sept. – Jan.	Frucht druckfest, duftend; Fruchtfleisch sehr fest, saftig mit hervortretender Säure	Most, Backen	• Guter Pollenspender • Ausgeprägte Alternanz • Auch in raueren Lagen • Robust gegenüber Krankheiten
Danziger Kantapfel	Sept.	Sept. – Jan.	Mittel, leuchtend rot, saftig, süßsauer, weichfleischig	Tafel ! (vom Baum), Most	• Trockenheitsempfindlich • Schöne Blüte
Jakob Lebel	Sept.	Okt. – Dez.	Mittel bis groß, breitkugelig, gelbgrün, sehr fettige Schale, starker bis sehr starker Wuchs, alternierend	Tafel, Most	• Etwas anfällig für Stippe, Schorf • Schlechter Pollenspender • Früchte werden im Lager fettig
Gelber Edelapfel	Sept.	Okt. – Jan.	Mittel, regelmäßig rund, flach, gelb, gepunktet, säuerlich-aromatisch	Alle Verarbeitungen	• Frucht- und Kernhausfäule • Welkt nicht
Mutterapfel	Sept.	Okt. – Jan.	Mittel bis groß, goldgelb, rot gestreift, sehr aromatisch, süß	Tafel, Wirtschaft, Küche	• Robust, auch gegen Schorf
Berner Rosenapfel	Sept.	Okt. – März	Mittel, dunkelrot, mit Hauch, typisches Parfüm	Most, Tafelobst, Weihnachtssorte	• Krebs, Schorf, • Höhenlagen, spät ernten
Wintersorten					
Schöner von Schönlind	Sept.	Sept. – Dez.	Goldgelb, rot marmoriert, Fruchtfleisch etwas mürbe, weniger saftig, süßaromatisch, milde Säure	Tafel, Most	• Geringe Standortansprüche, bis in hohe Lagen anbaubar
Harberts Renette	Sept.	Sept. – Jan.	Groß, grüngelb bis orange mit Backe, etwas rau, süßsauer, aromatisch	Tafel, alle Verwendungen	• Stippe, nicht windfest • Robust
Geflammter Kardinal	Sept.	Sept. – Jan.	Groß, unregelmäßig, rot-gelb geflammt, saftig, wenig Aroma	Küche, Most, Tafel (vom Baum)	• Etwas Stippe • Widerstandsfähig, ertragreich

Äpfel (geordnet nach der Genussreife) als Hoch- oder Halbstämme auf Sämlingsunterlagen					
Sorte	**Pflückreife**	**Genussreife**	**Frucht** (Größe, Aussehen und Geschmack)	**Verwendung**	**Besonderheiten**
Wintersorten					
Graue Herbstrenette	Oktober	Okt. – Nov.	Mittel, grün, stark berostet, weichfleischig, mild-aromatisch	Tafel, Küche	• Welke • Ertragreich
Florina	Oktober	Okt. – Dez.	mittelgroß bis groß, glatte Schale, grünlich gelb mit dunkelroter Deckfarbe, Geschmack süß, wenig Säure, mild	Tafel	• Schorfresistent • Anfällig für Mehltau • Guter Pollenspender
Wettringer Taubenapfel	Oktober	Okt. – Dez.	Klein bis mittel, grün, mattrote Streifen, saftig süßsäuerlich	Tafel, Verarbeitung	• Robust, frosthart
Graue Französische Renette	September	Okt. – Jan.	Mittel, rot, stark berostet, würzig süßsauer	Tafel, alle Verarbeitungen	• Welkt bei früher Ernte • Schwachwüchsig
Goldrenette von Blenheim	September	Okt. – Feb.	Groß, flach, orange bis rot, berostet, nussig-aromatisch	Tafel, Verarbeitung	• Stippe, Fruchtfall, Kern-hausfäule, Wärme liebend • Starkwüchsig
Brettacher	Oktober	Okt. – Feb.	Groß, leicht fett, grün, rotbackig, säuerlich, sehr saftig	Most, Tafel, Küche	• Widerstandsfähig
Kaiser Wilhelm	September	Okt. – Feb.	Groß, rot, gepunktet, aromatisch süßsauer	Most, Tafel, Küche	• Gesund, schöne Blüte
Landsberger Renette	September	Okt. – Feb.	Mittel, gelb, orangebackig, saftig, aromatisch-süßsauer	Tafel (vom Baum), Most, Wein	• Mehltau, Schorf, Schattenfrüchte fade (Schnitt!) • Welkt nicht
Schöner von Wiltshire	September	Okt. – Feb.	Mittel, blassgelb, schwach rotstreifig, säuerlich, saftig	Most, Tafel	• Holz brüchig • Schorfresistent
Rheinischer Winterrambur	Ende September	Okt. – März	Groß, unregelmäßig, grün, rotbackig, saftig, süß	Most, Küche	• Stippe, alternierend • Robust
Rheinischer Bohnapfel	Oktober	Okt. - April	Mittel, länglich, rotgestreift, fettig, saftig-säuerlich	Most, auch Tafel	• robust, reichtragend, fault nicht
Fromms Goldrenette	November	Nov. – Feb.	Mittel, gelb, gepunktet, süßsauer, würzig, bleibt saftig-säuerlich	Tafel, Most, Küche	• Frostfest
Zabergäu-Renette	Ende Sept.	Nov. – März	Mittel, rund, völlig berostet, knackig, süßsäuerlich-nussig, aromatisch	Tafel, Küche, Most	• Stippe, gute Böden erfordernd
Zuccalmaglios Renette	Oktober	Nov. - März	Klein, länglich, grüngelb, aromatisch, süßsauer	Tafel, Verarbeitung, Küche	• Mehltau, Krebs • Schwacher Wuchs
Roter Boskoop	Oktober	Nov. – April	Groß, unregelmäßig, rot, berostet, säuerlich-aromatisch	Küche, Tafel	• Schorf, Stippe, Welken
Kanada-Renette	Oktober	Dez. – Feb.	Groß, fünfeckig, berostet, gelbgrün, fein gewürzt	Tafel, Most, Küche	• Wärme liebend, Schorf, Stippe, Krebs

Äpfel (geordnet nach der Genussreife) als Hoch- oder Halbstämme auf Sämlingsunterlagen					
Sorte	**Pflückreife**	**Genussreife**	**Frucht** (Größe, Aussehen und Geschmack)	**Verwendung**	**Besonderheiten**
Wintersorten					
Schöner von Nordhausen	September	Dez. - April	Klein, weiß, rosa Backe, säuerlich, am Lager Geschmack gewinnend	Most, Küche, Tafel (Lager)	• Schorf, Mehltau • auch für ungünstige Lagen
Baumanns Renette	September	Dez. - April	Mittel bis groß, rot, sehr festfleischig, säuerlich-aromatisch	Alle Verwendungsarten	• Alternierend • Robust
Roter Eiserapfel	Oktober	Dez. – Juli	Mittel bis groß, blaurot, sehr fest, säuerlich	Most, Küche, Tafel (Lager)	• Muss gelagert werden • Völlig unempfindlich
Welschisner	Oktober	Jan. – Mai	Groß, kantig, grün mit roter Backe, hartfleischig, sauer, wenig süß	Most, Verwertung, Küche	• Robust, langlebig

Birnen (geordnet nach Genussreife)					
Sorte	**Pflückreife**	**Genussreife**	**Frucht** (Größe, Aussehen und Geschmack)	**Verwendung**	**Besonderheiten**
Sommersorten					
Gute Graue	August	Aug. – Sept. (2 Wochen)	Klein, völlig zimtfarben berostet, feinfleischig, saftig, schmelzend, gewürzt	Tafel, Dörren, Verarbeitung (bräunt leicht)	• Alternanz, kurze Haltbarkeit • Sehr frosthart
Herbstsorten					
Doppelte Philippsbirne	Anfang September	Sept. – Anfang Okt.	Groß bis mittel, breit kreiselförmig, trüb grüngelb, sehr saftig, würzig, süßsäuerlich	Tafel, Einmachen	• Empfindlich gegen Feuerbrand • Ertragssicher
Gellerts Butterbirne	Mitte September	Sept. – Okt.	Groß, stark braun berostet, Fleisch schmelzend, aromatisch, sehr saftig	Tafel, Verwertung, vielseitig	• Etwas empfindlich gegen Feuerbrand, Fruchtfall, Frucht wenig druckempfindlich • Qualität kaum witterungsabhängig
Gute Luise	Anfang Sept. – Anfang Okt.	Ende Sept. – Ende Okt.	mittel bis groß; reif schwach rötlichgelbe und rötlichbraune Farbe; Fruchtfleisch vollschmelzend, sehr saftig, harmonisch süßsäuerlich	Tafelbirne, Einmachen, Dörren, Mosten	• Stark anfällig für Schorf • An alten Bäumen kleinfrüchtig
Blutbirne	Sept. – Okt.	ab Ernte	Mittelgroße, dunkelgrüne Birne, Fruchtfleisch rosarot, weiß geädert; süß	Tafel, Verarbeitung	• Geringe Standortansprüche, hält auch trockene Perioden gut aus
Neue Poiteau	Ende Sept. – Mitte Okt.	Okt. – Nov.	Groß, ungleichhälftig, grün bleibend, saftig-süß	Tafel, Wirtschaft	• Qualität witterungsabhängig • Ertrag regelmäßig und hoch
Köstliche von Charneu	Mitte Sept. – Anfang Okt.	Okt. – Ende Nov.	Mittelgroß bis groß, schmelzendes, saftiges Fruchtfleisch; wohlschmeckend	Tafel, Einmachen, Dörren, Mosten	• Örtlich anfällig für Schorf
Konferenz	Mitte Sept. – Anfang Okt	Okt. – Nov.	Mittelgroß, lange Frucht; Saftig, süß, angenehm würzig	Tafel, Verarbeitung,	• Für ausreichend feuchte Lagen • Anfällig für Feuerbrand • Wenig anfällig für Schorf;
Mollebusch	September	Sept. – Nov.	Mittelgroß, unregelmäßig, stark punktiert, aromatisch	Tafel (warme Lagen), sonst Most, Verarbeitung	• Wenig schorfanfällig, sehr alt werdend, frostfest • Guter Pollenspender, sehr frostwiderstandsfähig
Wintersorten					
Gräfin von Paris	Ende Okt. – Anfang Nov.	Okt. – Feb.	Mittel bis groß, grün mit Rostkappen, süß, geschmackvoll	Tafel, Verarbeitung	• Empfindlich, bei Nässe rübig schmeckend, anfällig für Feuerbrand
Madame Verté	Mitte – Ende Okt.	Ende Nov. – Mitte Jan.	Klein bis mittelgroß, flächig braun berostet, sehr süß und wohlschmeckend	Tafel, Wirtschaft	• Robust, auch für Spalier
Pastorenbirne	Anfang Okt.	Dez. – Feb.	Groß, flaschenförmig, grüngelb, saftig, wenig Aroma	Vorwiegend Wirtschaftssorte	• Schorfempfindlich, für Tallagen, Schnitt nötig • Ertrag regelmäßig und hoch

Süßkirschen (nach Pflückreife geordnet)					
Sorten	**Pflückreife**	**Genussreife**	**Frucht** (Größe, Aussehen, Geschmack)	**Verwendung**	**Besonderheiten**
Kassins Frühe Herzkirsche	1.-2. KW (Mai)	ab Ernte	Dunkelbraunrote Herzkirsche mit färbendem Saft, Vollreif fast schwarz; Fruchtfleisch weich, saftig; Geschmack angenehm süßsäuerlich	Frischverzehr	• Früchte anfällig für Platzen und Faulen • Blüht sehr früh, für frühblühende Kirschsorten ein guter Pollenspender • Hohe Anpassungsfähigkeit an verschiedene Standortbedinungen
Burlat	1.-2. KW (Mai)	ab Ernte	Rote bis dunkelbraunrote Herzkirsche mit färbendem Saft, Fruchtfleisch relativ fest; Geschmack süß, leicht aromatisch	Frischverzehr, Konserve	• Mittlere Anfälligkeit für Platzen und Faulen bei Nässe • Blüht früh, guter Pollenspender für frühblühende Sorten • Bevorzugt warme Lagen • Sehr robust gegenüber Krankheiten
Große Schwarze Knorpelkirsche	5.-6. KW (Juli – Aug.)	ab Ernte	Dunkelviolettbraune Kirsche mit färbendem Saft, Fruchtfleisch hart, knorplig, mäßig saftig; Geschmack wohlschmeckend süßsäuerlich, würzig	Frischverzehr, Konserve	• Mittlere Anfälligkeit für Platzen und Faulen bei Nässe • Blüht spät, Blüten überstehen häufig Spätfröste • Bevorzugt warme Lagen • Auch für Höhenlagen geeignet
Hedelfinger Riesenkirsche	5.-6. KW (Juli – Aug.)	ab Ernte	Braunviolett, bei Vollreife mit hellen Stricheln und Punkten; Fruchtfleisch mäßig fest, knorplig, mittelsaftig; Geschmack sehr wohlschmeckend, süßsäuerlich, feinwürzig (bittermandelmäßig)	Frischverzehr, Konserve	• Anfällig für Platzen und Faulen • Guter Pollenspender • Sehr anpassungsfähig
Schneiders Späte Knorpelkirsche	6.-7. KW (August)	ab Ernte	Schwarzbraune Kirsche mit färbendem Saft, Fruhtflisch hart, stark knorplig, mäßig saftig; Geschmack wohlschmeckend süß, schwach säuerlich, würzig	Frischverzehr	• Stark anfällig für Platzen und Faulen • Sehr robust gegenüber Krankheiten
Kordia	Ab 6. KW (August)	ab Ernte	Braunviolette, glänzende Kirsche mit färbendem Saft, Fruchtfleisch hart und knorpelig, mäßig saftig; Geschmack sehr wohlschmeckend, süßsäuerlich, aromatisch	Frischverzehr, Konserve	• Sehr hohe Resistenz gegen Platzen und Faulen bei Nässe • Bewährte Sorte auf unterschiedlichen Standortbedingungen
Regina	6.-8. KW (Aug. – Sept.)	ab Ernte	Dunkelbraunrote bis schwarzbraune Kirsche mit färbendem Saft, dunkle Naht, Fruchtfleisch hart, stark knorplig, mäßig saftig; Geschmack wohlschmeckend süß, schwach säuerlich, aromatisch	Frischverzehr, Konserve	• Starke Resistenz gegen Platzen und Faulen • Blüht spät, wenig Gefahr von Spätfrösten • Keine besonderen Standortansprüche • Robust gegenüber Krankheiten

KW = Kirschwoche, Dauer einer Kirschwoche: 15 Tage, 1. Kirschwoche beginnt mit der Reife der Sorte ‚*Früheste der Mark*'

Zwetschgen und Pflaumen für den Obstgarten und Streuobstanbau					
Sorten	**Pflückreife**	**Genussreife**	**Frucht** (Größe, Aussehen, Geschmack)	**Verwendung**	**Besonderheiten**
Bühler Frühzwetschge	Ende Juli – Anfang Aug. (etwas folgernd)	ab Ernte	Klein bis mittelgroß; braunviolett bis dunkelblau; Haut zäh, hart, abziehbar; Fruchtfleisch schwach gelb, saftig, voll steinlösend, süß-säuerlicher Geschmack	Frisch, Brand	• guter Pollenspender • Selbstfruchtbar • Für warme, trockene Lagen • Wenig anfällig für Krankheiten
Wangenheimer	Aug. – Sept.	ab Ernte	Mittelgroße, rundlich-ovale Frucht, dunkelviolett-blau mit starker Bereifung, deutliche Bauchnaht; Fruchtfleisch saftig, fest und goldgelb bei Vollreife; Geschmack süßsäuerlich	Frisch, Konserve, Kuchen, Marmelade	• Sehr robuste Sorte • Selbstfruchtbar • Stark alternierend • Auch für Höhen- und Windlagen gut geeignet
Stanley	Ende Aug. – September	ab Ernte	Mittelgroße, dunkelblaue Früchte mit starkem Duft, auffällige Bauchnaht	Frischverzehr, Konserve, Mus, Brand	• Für warme Lagen geeignet • Selbstfruchtbar • Hervorragender Pollenspender • Gilt als scharkatolerant
Hauszwetschge	Anfang Sept. – Mitte Okt.	ab Ernte	Klein bis mittelgroße, blaurot bis schwarze Frucht, Fruchtfleisch gelbgrün bis goldgelb und fest, gut steinlösend, ausgeprägtes Zwetschgenaroma, gut haltbar und transportfähig	Kochen, Backen, Dörren, Brand	• hohe Anpassungsfähigkeit an Boden und Klima, aber mag keine kühle und regnerische Witterung vor und während der Blüte • Ertrag hoch, aber nicht immer regelmäßig • Sehr anfällig gegenüber Scharkakrankheit
Hanita	August – Anfang Sept.	ab Ernte	Länglich ovale, mittelgroße dunkelblaue, hervorragend schmeckende Früchte, Fruchtfleisch mittelfest, saftig, gelbgrün, bei Vollreife goldgelb, gut steinlösend	Frischverzehr, Saft, Marmelade, Brand	• Ertrag regelmäßig • Fruchtet stark am einjährigen Langtrieb • Gilt als scharkatolerant • Eignet sich gut für den Anbau in kühleren Lagen
Katinka	ab Mitte Juli	ab Ernte	Mittelgroße, dunkelviolette bis blaue, ovale Frucht mit hellblauer Beduftung, Fruchtfleisch fest, weißlich bis gelblich und aromatischer Geschmack, sehr gut steinlösend	Besonders zum Backen (nässt nicht), Frischverzehr	• Fruchtet am einjährigen Holz • Verträgt auch kühlere Temperaturen während der Blüte • Wenig fäulnisanfällig • Früchte sind gut lagerfähig
Ontariopflaume	ab August	ab Ernte	Große, runde, gelbe Frucht; Fruchtfleisch weich, saftig und süß, die Schale hingegen eher säuerlich	Frischverzehr, Kompott, Marmelade	• Robust gegenüber Schädlingen • Ertrag ist regelmäßig • Selbstfruchtbar
Mirabelle de Nancy	ab Anfang Sept.	ab Ernte	Kleine, bei Vollreife, goldgelbe Früchte, Fruchtfleisch mittelfest, goldgelb, mäßig saftig und nicht mehlig werdend, süß und würzig, gut steinlösend	Einmachen, Marmelade, Brand	• Gilt als scharkaresistent • Sehr ertragreich aber alternierend • Sehr guter Pollenspender • Nur in geschützten Lagen

Walnüsse					
Sorten	**Pflückreife** (fällt von selbst vom Baum)	**Genussreife**	**Frucht** (Größe, Aussehen, Geschmack)	**Verwendung**	**Besonderheiten**
Apollo	Sept. – Okt.	ab Ernte	Mittelgroße, ovale Nuss mit gutem Geschmack	Frischverzehr, Backen, etc.	• Stark wachsender Baum • Auch für rauere Gegenden gut geeignet • Selbstfruchtbar
Geisenheim Nr. 120	Sept. – Okt.	ab Ernte	Sehr große Nuss mit gutem Geschmack	Frischverzehr, Backen, etc.	• Stark wachsender Baum • Geringe Spätfrostgefahr • Nur begrenzt selbstfruchtbar, d.h. eine weitere Sorte zur besseren Befruchtung empfohlen • Relativ anfällig für Blattfleckenkrankheit und Bakterienbrand
Mars	Sept. – Okt.	ab Ernte	Eiförmig bis rundliche Nuss, groß und vollkernig mit gutem Geschmack	Frischverzehr, Backen, etc.	• Stark wachsender Baum • Hohe Robustheit gegenüber Krankheiten • Auch für rauere Gegenden gut geeignet • Selbstfruchtbar
Geisenheim Nr. 139	Sept. – Okt.	ab Ernte	Kleine bis mittelgroße Nüsse mit gutem Geschmack	Frischverzehr, Backen, etc.	• Mittelgroßer Wuchs des Baumes • Recht robust gegenüber Krankheiten • Auch für rauere Gegenden gut geeignet • Selbstfruchtbar
Jupiter	Sept. – Okt.	ab Ernte	Die Schale der Nuss ist fest, glatt, hellgelb und vollkernig; Der Kern löst sich gut aus der Schale, ist sandgelb und hat einen guten Geschmack	Frischverzehr, Backen, etc.	• Spätaustreibend • Sehr frosthart • Selbstfruchtbar, aber die Pflanzung einer anderen Sorte erhöht die Ertragssicherheit