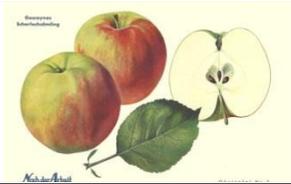
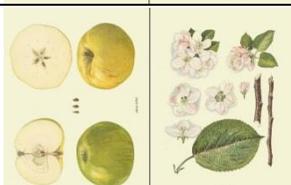
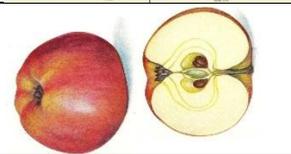
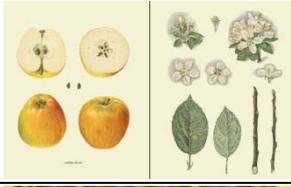
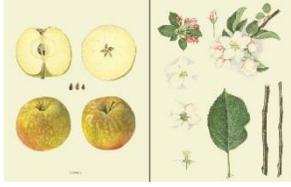
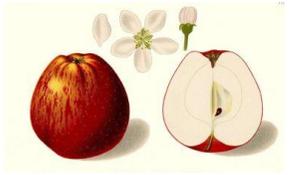
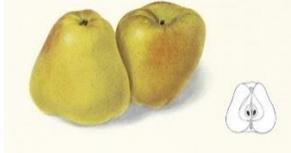
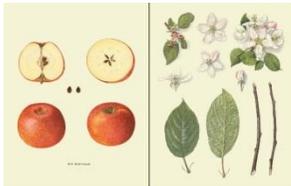


Baum Nr.	Name	Bild der Frucht	Erntezeit	Verwendung	Lagerung	Sonstige Besonderheiten
<b>Apfelbäume</b>						
1	Cox Orange		Nicht vor Anfang Oktober	November bis März		Feiner Geschmack, sehr geschätzt unter Kennern
2	Croncels		Ende August bis Anfang September	bis 2-4 Wochen nach Ernte		Qualitativ sehr hochwertige Tafelfrucht
3	Rheinischer Winterrambur		Anfang Oktober	Dezember bis April		Reich an Vitamin C, sieht besser aus als er schmeckt
4	Gascoynes Scharlachroter Sämling		Oktober	November bis Februar	Schorfanfällig, wenig Verdunstungsverluste	Weniger für Großanbau geeignet
5	Schöner aus Nordhausen(?)		Mitte Oktober	Dezember bis April		Wertvolle Sorte für raue Gegenden, bei ungenügender Pflege nur kleine Früchte

6	Gloster			ab Ende September		Bei zu langer Lagerung neigt die Sorte zu Kernhausverpilzung	Fein aromatischer, würziger Geschmack
7	Kaiser Wilhelm			Ende September bis Mitte Oktober	Februar bis März	Nicht geeignet für Kühlung, wird leicht stippig (=braun)	Qualitativ mittelmäßiger Tafelapfel, verträgt keinen kurzen Fruchtholzschnitt, Blütezeit mittelfrüh bis mittelspät, kein Pollenspender
8	Boikenapfel			Ab Mitte Oktober	Bei guter Lagerung bis Sommer	Lässt sich gut lagern.	Geeignet zum rohen Genuss und besonders auch zum Dörren.
9	Jakob Lebel			Ab Mitte September		Welken und schrumpfen nicht	Vorzüglicher Kochapfel, Früchte sitzen sehr locker
10	Roter Berlepsch			Oktober	Dezember bis März (bei günstigen Lagebedingungen)	gleichmäßig hohe Luftfeuchtigkeit	hervorragender Vitamin C-reicher Tafelapfel und für vorzüglichen Süßmost
11	Ontario			Oktober (nicht zu früh pflücken)	Genussreif ab Dezember bis April-Mai, hält aber auch länger	Sehr gut lagerbar; Welkt und schrumpft nicht	Gute Küchenapfel
12	Harberts Renette			Mitte Oktober	Dezember bis Februar	Früchte neigen sehr zu Stippigkeit	Tafel- und Küchenapfel

13	Klarapfel		Mitte Juli	bis 14 Tage nach Ernte (bis max. Ende August)	Wird schnell mehlig, eher für direkten Verzehr geeignet	Sehr druckempfindlich
14	Goldparmäne		Ab Mitte September	Oktober bis Februar (bei guter Lagerung)	Wird schnell mehlig	Sehr anfällig für Schädlinge
15	Jonagold		Mitte September	Oktober	im Frischluftlager bis Dezember haltbar Langzeitlagerung (CA- Lager) bis Juni und länger	Süßfruchtig-feinsäuerlicher Geschmack
16	Roter Boskoop		Anfang bis Mitte Oktober	November bis April		Sehr gute Sorte – Verfeinerung des Boskoops durch Schmitz- Hübsch; Niedriger Allergengehalt
17	Dülmener Rosenapfel		Ende August	September bis Dezember	Nur kurze Lagerung, da Äpfel schnell mehlig werden	Herbstapfel aus Westfalen. Früchte sind sehr druckempfindlich.
18	(Schöner aus) Boskoop		ab Anfang Oktober	genussreif von Ende November an, hält bis April		Marktfrucht, die besonders zum Versand geeignet ist

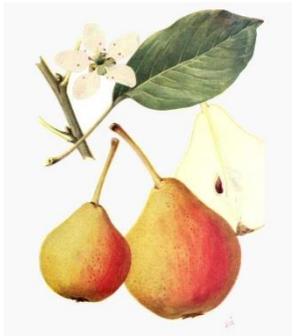
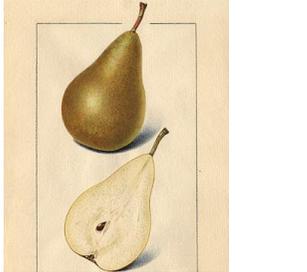
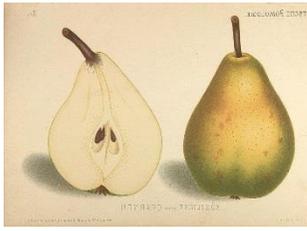
19	Alkmene		Anfang bis Mitte September	genussreif von September bis November	Auch im Kühllager hält sich Alkmene nur bis Ende November.	Die Frucht ist klein bis mittelgroß und rundlich mit goldgelber, orangerot verwaschener Schale. Das Fruchtfleisch ist fest, knackig, fein säuerlich und sehr aromatisch.
20	Rheinischer Bohnapfel		Ende Oktober (nicht früher!)	Dezember bis Juni	Bis in den Sommer lagerbar	Ausgezeichneter Dauerapfel; Sehr herber und saurer Geschmack – geeignet für Kompott, Kraut, Apfelwein – gute Mostsorte
21	Ribston Pepping		Oktober	Ende November bis Frühjahr	Früchte welken schnell	Einer der köstlichsten Tafeläpfel, aber manchmal stippig; bei vielen Früchten deutliche Qualitätsunterschiede am selben Baum
22	Prinz-Albrecht von Preußen		Oktober	Ende Oktober bis Dezember		Freistehende Krone, wenig schneiden; Schöne Tafel- und Wirtschaftsfrucht
23	Geflammtter Kardinal		ab September	ab Ende Oktober bis nur zum Winter, oft auch bei guter Lagerung bis zum Frühjahr		Wertvoller Küchenapfel, auch verwendbar zur Obstweibereitung

24	James Grieve		Anfang September, vereinzelt früher	hält bis Oktober		Vorzügliches Fruchtfleisch, sehr empfehlenswert
25	(Bittenfelder) Sämling		Ende Oktober bis Mitte November	November bis März		Ergibt hochqualitativen Süß- und Gärmost
26	Roter Eiserapfel		Nicht vor Oktober	Januar bis Juli (am besten im Frühjahr)	Fault fast nie, sehr gut lagerfähig	Widerstandsfähig wie eine Kartoffel
27	Weißer Winterglockenapfel		Mitte bis Ende Oktober	Februar bis Mai	gute Lagerfähigkeit, besonders für Kühlung geeignet	Mittlere bis große, glockenförmige Frucht
28	Rote Sternrenette(?)		Mitte Oktober (nicht zu spät, da Früchte locker sitzen)	Dezember bis Februar	Hält sich bei sachgemäßer Lagerung recht gut	Nicht für den Versand geeignet; Sein Wert liegt in der Farbe, weniger im Geschmack.
29	Landsberger Renette(?)		Ab Ende September	Ab November bis Dezember	Welken nicht im Lager	Frühe und reiche Fruchtbarkeit, besonders gut für Kleingärten geeignet; leidet bei Versand aufgrund dünner Schale.

### Süßkirschbäume

K1	Büttners rote Knorpel		ab Mitte Juni		kühl, nur wenige Tage	süßer, aromatischer, süß-säuerlicher Geschmack
K2	unbekannte Süßkirsche		Juli		kühl, nur wenige Tage	
K3	Lapius		Ende Juli - Anfang August		kühl, nur wenige Tage	Frucht: braunrot, sehr groß Geschmack: süß Blütezeit: April – Mai, weiß
K4	Rubin		ab Ende Juni		kühl, nur wenige Tage	mittelgroße bis große, herzförmige, rote aromatische Frucht
K5	Hedelfinger Riesenkirschen		Mitte bis Ende Juli		kühl, nur wenige Tage	braunrote, eiförmige und große Frucht; sehr wohlschmeckend süßsauerlich mit feiner Würze
K6	Süßkirsche – Valeska Herzkirsche		ab Mitte Juli		kühl, nur wenige Tage	schwarzrote Frucht; Süßaromatischer Geschmack

## Birnbäume

<b>B1</b>	Gute Luise von Avranches		Anfang bis Mitte September			Frucht: groß, süß-säuerlich, saftig, aromatisch
<b>B2</b>	Petersbirne-Sommerbirne		Mitte Juli bis August	Juli bis September		Frucht: klein bis mittelgroß, gelblichgrün, halbschmelzend, saftig Fruchtfleisch: mittelfest Geschmack: süß
<b>B3</b>	Conference		Mitte - Ende September	September bis Oktober		eine der meist angebaute und beliebtesten Birnensorten; Frucht: schlank, sehr saftig Fruchtfleisch: mittelfest Geschmack: süßsauerlich
<b>B4</b>	Köstliche von Charneux		Anfang Oktober bis Anfang November	Oktober bis November		Frucht: groß, gelb, sonnenseits gerötet, schmelzend, sehr saftig; Fruchtfleisch: mittelfest Geschmack: süß Blüte: April – Mai, weiß

Weitere Pflanzen

W	Walnuss (Walnussbaum)		ab September, nur vom Boden einsammeln, <i>nicht abreißen!</i>	Mitte September bis Ende Oktober	trocken und mit gleichmäßiger Durchlüftung	
Q1	Apfelquitte – Wudonia (Quittenbaum)		ab Mitte Oktober	bis Januar		Halbaufrechter, mittelstarker, gut verzweigter Wuchs; Frucht: mittelgroß und apfelförmig; Schale: hellgelb, stark befilzt; Fruchtfleisch: gelb und fest; Gut lagerfähig; hoher regelmäßiger Ertrag
Q2	Birnenquitte – Vranja (Quittenbaum)		ab Anfang Oktober	einige Wochen		Frucht: groß und birnenförmig; Rosa dekorative Blüten

P1	Wangenheimer Frühzwetsche (Pflaumenbaum)		Ende August - Anfang September		nur wenige Tage	Frucht: Mittelgroß, süß bis mild säuerlich, saftig; sehr ertragreich, selbstfruchtbar Blüte: weiß, Anfang - Ende Mai
P2	Wildpflaume (Pflaumenbaum)		ab Juli		nur wenige Tage	kugelige, süßsaure Früchte mit zwei bis drei cm Durchmesser Blüte: weiß, Ende März - Anfang April
S	Berberitze (Strauch)					

QUELLEN: BUND Lemgo: [www.bund-lemgo.de](http://www.bund-lemgo.de)  
<http://www.obstsortendatenbank.de/suche.htm>  
<https://www.biologie-seite.de>  
<https://www.baumschule-horstmann.de/>

BILDER: BUND Lemgo , bzw. GartenZeitung/Deutscher Bauernverlag GmbH, Berlin.  
<https://www.biologie-seite.de>.

Roter Eiserapfel, Ribston Pepping Bild aus Lauche: Deutsche Pomologie – Äpfel und Birnen, Berlin 1882-1883.

Jonagold, Walnuss, Berberitze: Wikipedia.

<https://www.pflanzen-fuer-dich.de/>