



Frankenbund Gruppe Weißenburg

Streuobstwiese Sophienhöhe

Weimersheim

Liste Obstbaumbestand 05.2026



Apfelsorten

A1 Galloway Pepping
A3 Geflammtter Kardinal
A4 Bohnapfel
A5 Kaiser Wilhelm
A7 Grüner Stettiner
A8 Alter Heckenapfel (AT)
A9 Hürther Apfel
A10 Apfel ohne Sortenbestimmung
A11 Rheinische Schafsnase
A12 Ribston Pepping
A13 Kugelapfel
A14 James Grieve
A15 Ostheimer Wintertaubenapfel (AT)
A17 Bamberger Blauapfel
A19 Damasonrenette
A20 Schöner aus Miltenberg
A21 Roter Bellefleur
A22 Fraas´Sommerkalvill
A23 Brauner Matapfel
A24 McIntosh
A25 Gelber Richart
A28 Wohlschmeckender Straßenapfel (AT)
A29 Kesseltaler Streifling
A30 Schöner Limeswegapfel (AT) Berlepsch?
A31 Straßenkurvenapfel (AT)

Birnensorten

B1 Rote Pfalzgräfin
B2 Braun - rostige Straßenbirne (AT)
B3 Sommerapothekerbirne
B4 Weimersheimer Honigbirne
B5 Wahre kleine Sussbirne
B6 Gellerts Butterbirne
B7 Köstliche v. Charneux
B8 Römische Schmalzbirne
B9 Frühes Gaishirtle
B10 Englische Sommerbutterbirne
B11 Salzburger Birne
B12 Jungfernbirne
B13 Brummers Birne (AT)
B14 Gräfin v. Paris
B15 Gelbgraue Rosenbirne
B16 Mollebusch

Sonstige

Z 1 Wildzwetschge

Apfelsorten

1. Galloway Pepping (Altbestand)

Die Sorte entstand um die Mitte des 19. Jh. in Galloway, Schottland. In Österreich und Bayern fälschlicher Weise auch als Fromms Renette bezeichnet (s.a. Nr. 28). Sehr schorffest, für rauhe Lagen.

Pflückreife: Ende September bis Mitte Oktober

Haltbarkeit: bis März

Verwendung: Sehr gute Tafelsorte, guter Pressapfel, herausragend gut für Kuchen geeignet



2. Transparente de Croncels (Altbestand)

Die Sorte entstand in Frankreich (oder Lettland?), sie wurde im 19. Jh. in Frankreich in den Handel gebracht. Synonyme: Durchsichtiger von Croncels; Eisapfel von Croncels; Glasapfel; Rosenapfel von Croncels; Weißer Transparentapfel; Yellow Transparent, Augustapfel, Haferapfel, Grand Sultan, Pomme de Reval, Weißer Klarapfel. Geschmack: locker und saftreich, angenehmes süßweinig Aroma.

Pflückreife: Ende August/Mitte September, reift bei zu früher Ernte nicht nach

Haltbarkeit: ca. 2 Wochen, druckempfindlich, mehlig werdend

Verwendung: Tafelapfel



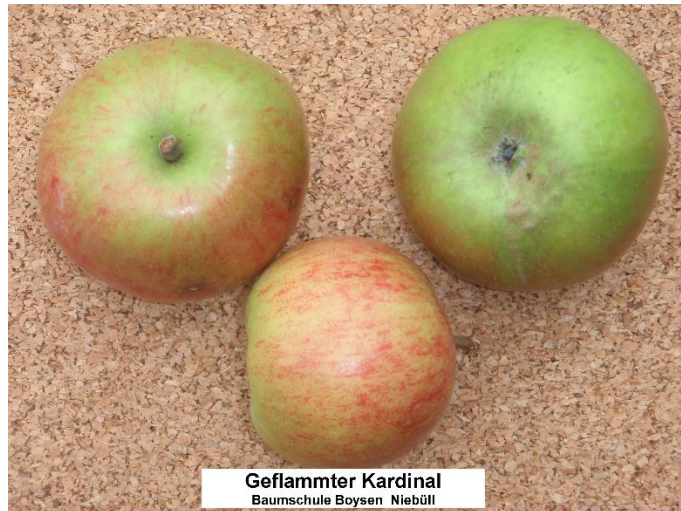
3. Geflammtter Kardinal (Altbestand)

Sehr alte deutsche Apfelsorte, deren Ursprung aufgrund des ursprünglichen Namens „Pleißner Rambur“ vielleicht in Sachsen liegt. Synonyme: Geflammtter Weißer Kardinal, Bischofsmütze; Gestreifter Pfundapfel. Im Jahr 1801 erstmals beschrieben, war sie früher im Landkreis weit verbreitet und wegen ihrer guten Eigenschaften sehr beliebt. So findet man heute noch regelmäßig Altbäume dieser Sorte in Obstwiesen und -gärten. Geschmack säuerlich süß, ohne Würze.

Pflückreife: Mitte September/Oktober

Haltbarkeit: bei günstiger Lagerung bis Februar möglich

Verwendung: Tafelapfel, säuerlich, auch gut zum Dörren geeignet



4. Bohnapfel (Altbestand)

Auch Großer Reinischer Bohnapfel oder nur Rheinischer Bohnapfel genannt, ist eine alte Sorte des Kulturapfels, zwischen 1750 und 1760 im Neuwieder Becken am Mittelrhein als Zufallssämling entdeckt. Synonyme: Anhalter, Jockerle, Weißer Bohnapfel, Pomme Bohn, Koppestill Geschmack: festfleischig, saftig, milde Säure

Pflückreife: Mitte Oktober bis Anfang November

Haltbarkeit: guter Lagerapfel, genussreif Februar bis Juni

Verwendung: Dörrobst, Kochobst, Mostapfel, nach Lagerung auch Tafelapfel



5. Kaiser Wilhelm (Altbestand)

1864 als Zufallssämling im Garten von Haus Bürgel (Monheim am Rhein) aufgefunden. Der Volksschullehrer und Pomologe Carl Hesselmann (1830-1902) aus Witzhelden (Bergisches Land) leistete mit der Benennung einen Beitrag zum Kult um Kaiser Wilhelm I. Der Apfel wurde 1875 Kaiser Wilhelm zur Geschmacksprobe vorgelegt, der daraufhin die Namensverwendung für „diesen wahrhaft majestätischen Apfel“ huldvoll genehmigte und sich mit einer gerahmten Fotografie mit eigenhändiger Unterschrift bedankte. Geschmack: fein, saftig, gewürzt.

Pflückreife: Ende September bis Mitte Oktober

Haltbarkeit: bei guter Lagerung bis März

Verwendung: sehr guter Tafelapfel



7. Grüner Stettiner (Altbestand)

Auch Grüner Rubiner, Winterscheibling, Glasapfel. Die alte deutsche Frucht wurde 1797 vom Pomologen Christ beschrieben. Wegen seiner langen Haltbarkeit war der Grüne Stettiner sehr beliebt. Geschmack säuerlich erfrischend, wenig Zucker. Neben unserem Baum in Weimersheim stehen im Landkreis noch etliche Altbäume, so im Pfarrgarten Gnotzheim, bei Holzingen, Büttelbronn, Roxfeld, Wachstein und Markt Berolzheim (Subal S. 170).

Pflückreife: Oktober

Haltbarkeit: genussreif Januar, Lagerung bis Mai

Verwendung: Wirtschaftsapfel, gut zum Mosten.



8. Alter Heckenapfel (Altbestand)
Sorte unbestimmt – nur Arbeitsname

9. Hürther Apfel (Altbestand) (= Rötliche Renette?)

Weitere Bezeichnungen: Hürther, Hiirder, Hiirderli (mundartlich), Muskatartige Renette (Dettenheim). Der Hürther Apfel ist eine früher sehr beliebte Lokalsorte im Gebiet Weißenburg- Treuchtlingen-Pappenheim, die in fast jedem Garten zu finden war. Nach Erzählungen soll er vom früheren Besitzer des Gutes Hürth bei Dietfurt i. Mfr. namens Zischler in den 1920er bis 1930er Jahren gezüchtet worden sein (Subal S. 172). Mittlerweile sind 30 Altbäume dieser Sorte im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen bekannt. Geschmack angenehm säuerlich-süß, aber wenig aromatisch.

Pflückreife: Anfang Oktober

Haltbarkeit: Ab November zu verwenden, bis Januar

Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel.



10. Apfel ohne Sortenbestimmung (Altbestand)
Sorte unbestimmt



11. Rheinische Schafsnase (2 Bäume Altbestand)

Früherer Name: Glänzende Schafsnase (Ellingen). Weitere Bezeichnungen: Schafsnase. Bezeichnung für verschiedene Apfelsorten, aber auch für einzelne Birnensorten, taucht schon im 18. Jh. in verschiedenen Regionen Deutschlands auf. Geschmack gering aromatisch.

Pflückreife: Ende September

Haltbarkeit: bis Januar

Verwendung: Wirtschaftsapfel; traditionell als Mus oder Kompott, guter Tafelapfel



12. Ribston Pepping (Altbestand)

Alte Sorte die bereits vor 1800 auf dem zum Schloss Ribston bei Knaresborough/Grafschaft Yorkshire gehörenden Ländereien als Zufallssämling (1708 aus einem von drei aus der Normandie erhaltenen Apfeln) entstand und von dort verbreitet wurde (Subal, S. 180)

Synonym: Travers Renette

Reife: Mitte bis Ende Oktober

Haltbarkeit: gut lagerfähig bis ins Frühjahr

Verwendung: ausgezeichnete Tafelapfel



13. Kugelapfel (Altbestand)

Der Kugelapfel wurde erst 1855 beschrieben, obwohl er unzweifelhaft viel älter ist. Die Sorte galt als bis vor wenigen Jahren als verschollen, doch gibt es im Landkreis noch eine Reihe von Altbäumen, so z.B. in Kattenhochstatt, Markt Berolzheim, Ottmarsfeld, Weimersheim sowie im Pfarrgarten Gnotzheim. (Obstarcke Spielberg, Subal, S. 197)

Reife: Ende August bis Mitte September (Mitte Oktober?)

Haltbarkeit: bis in den Sommer

Verwendung: guter Tafelapfel, Mostapfel



14. James Grieve (Altbestand)

Edinburgh / Schottland seit 1880, Sämling von "Potts Seedling" Der Zufallssämling wurde von Obergärtner James Grieve in Edinburgh herangezogen und von seinem Arbeitgeber, der Baumschule Dickson, nach ihm benannt und nach 1880 verbreitet. Synonyme: Frühe Coxorangerenette, James Grieves, James Grive, Jems Griev. Geschmack: saftig, angenehme Würze

Pflückreife: Ende August bis Mitte September

Haltbarkeit: Oktober

Verwendung: guter Tafelapfel



15. Ostheimer Wintertaubenapfel (Pflanzung 2012)

Arbeitsname; Schieblers Taubenapfel ? (siehe: arche noah.at)

17. Bamberger Blauapfel (Pflanzung 2012)

Synonyme: Bläuling, Blauer Luiken, Luiken-Apfel. Der Blauapfel ist eine alte Apfelsorte, welche aus Baden Württemberg stammt. Der genaue Ursprung ist ungeklärt. Der Name Blauapfel bezieht sich auf den blauen Dunst, der die gelbe bis dunkelrote Schale des Apfels überzieht. Im Geschmack ausgewogenes Säure- Zuckerverhältnis.

Reife: Oktober, November, Dezember (Ende September?)

Haltbarkeit: Bis März, wird leicht stippig und trocken (bis Dezember?)

Verwendung: Mostapfel, Dörrapfel



19. Damasonrenette (Pflanzung 2012)

Weitere Bezeichnungen: Lederapfel (Mittelfranken), Graue Renette. (Baumanns Renette, Baumann's rote Winterrenette, Renette Baumann, Rote Winterrenette, Winterrnette?) Die alte französische Sorte wurde bereits 1628 als „Renette de Mascon“ beschrieben. Vor 1800 wurde sie in Deutschland eingeführt. Als oft empfohlene Standardsorte wurde sie bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts sehr stark verbreitet. Geschmack süßsauerlich, etwas gewürzt.

Pflückreife: Ende Oktober

Genussreife: Von Dezember bis April

Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel, gut zu Obstwein.



20. Schöner aus Miltenberg (Pflanzung 2012)

Ursprünglich Lokalsorte aus Miltenberg (Unterfranken), erhielt auf der Internationalen Obstausstellung 1904 in Düsseldorf einen ersten Preis. Regional verbreitet/regionaltypisch häufig im westlichen Unterfranken. Geschmack mild süß-säuerlich.

Pflückreife: Ende September

Genussreife: bis Dezember

Verwendung: Tafel- u. Wirtschaftsapfel



21. Roter Bellefleur (Pflanzung 2012)

Der Ursprung der Sorte wird in Holland vermutet. Die Sorte wurde bereits im Jahre 1760 beschrieben, in Deutschland wird sie hauptsächlich im Mittelrhein-Gebiet angebaut. Synonyme: Siebenschläfer (aufgrund sehr später Blüte), Holländischer Bellefleur, Kronenbaum, Pfingstapfel, Sankt Wendeler. Das gelblichweiße Fruchtfleisch ist saftig, schmeckt gewürzt und etwas süß, robuster Winterapfel.

Pflückreife: Ende Oktober

Genussreife: Dezember – Mai (November bis Frühjahr?)

Verwendung: Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel



22. Fraas' Sommerkalvill (Pflanzung 2016)

Die Sorte wurde 1850 vom Dekan Fraas in Balingen auf der Schwäbischen Alb entdeckt. Synonyme: Blumenkalvill (Bayern), Calville de Gravenstein, Diels Sommerkönig, Ernteapfel (Elsass), Graasten, Grafenapfel (Württemberg), Grafenstein, Grafensteiner, Gravenstein, Haferapfel, Marbapfel, Pomme de Gravenstein, Sommer-Blumenkalvill. Heutzutage ist die alte Apfelsorte kaum noch anzufinden und gilt als gefährdet. Geschmack angenehm süß-weinsäuerlich; robuste Art, wenig krankheitsanfällig.

Pflückreife: Mitte September bis Mitte Oktober (Ende August?)

Haltbarkeit: etwa vier Wochen (bis November)

Verwendung: schmackhafter Tafelapfel, Wirtschaftsapfel



23. Brauner Matapfel (Pflanzung 2012)

Der Braune Matapfel zählt zu den ältesten heute noch bekannten Sorten des Kulturapfels. Synonyme: Badischer Brauner, Echter Kohlapfel, Maedapfel, Mohrenapfel, Schwarzlicher, Schmiedeapfel, Unterländer Apfel und Schwarzer Matapfel. Die Bäume erreichen ein sehr hohes Alter, sie sind widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge und stellen nur geringe Ansprüche an den Boden. Fruchtfleisch hart, nicht für Rohgenuss geeignet.

Pflückreife: Anfang Oktober

Haltbarkeit: Ab Dezember genussreif, bis Mai lagerbar

Verwendung: Wirtschaftsapfel zum Keltern



24. McIntosh (Pflanzung 2020)

Die Sorte geht auf einen Zufallssämling zurück, der von dem Apfelbauern John McIntosh in der kanadischen Provinz Ontario 1796 entdeckt wurde. Die Sorte kam ab 1830 in den Handel, der Name McIntosh kam 1870 auf. Süß-säuerlicher Geschmack. Die Sorte ist stark schorfanfällig und mittelmäßig anfällig für Mehltau, hingegen stark resistent gegen Feuerbrand.

Pflückreife: Mitte bis Ende September

Haltbarkeit: bis Ende November

Verwendung: Apfelmus, Apfelwein, Apfelkuchen



25. Gelber Richard (Pflanzung 2019)

Die Apfelsorte Gelber Richard ist eine Tafelapfel-Sorte aus Körchow bei Wittenburg im Westen Mecklenburgs, entstanden vermutlich vor 1800, aber erst 1859 beschrieben. Synonyme: Grand Richard, Eutiner Gelber Richard, Richard Joaune, Körchower Grand Richard. Geschmack: saftig, süß-säuerlich mit ausgeprägtem Aroma.

Reife: Anfang bis Mitte Oktober

Haltbarkeit: bis Januar (bis Dezember?)

Verwendung: sehr wohlschmeckender Tafelapfel



28. Wohlschmeckender Straßenapfel (Pflanzung 2012)

Sorte unbestimmt – nur Arbeitsname

29. Kesseltaler Streifling (Pflanzung 2016)

Synonyme: Herbststreifling, Winterstreifling, Stroimel, Rotstreifling (in Teilen Frankens).

Herkunft: Nordschwaben (vermutlich im Kesseltal).

Reifezeit: September - Ende Oktober.

Haltbarkeit: Ab Oktober schnell mürbe werdend

Verwendung: Für Frischverzehr und Apfelmus, zum Saften geeignet



30. Schöner Limeswegapfel (Pflanzung 2012)

Sorte unbestimmt – nur Arbeitsname – (Berlepsch, Rötliche Renette, Roter Bellefleur ?)



Fruchtfleisch mürbe, fein säuerlich, aromatisch; Anfang/Mitte September

31. Straßenkurvenapfel (Pflanzung 2016)

Sorte unbestimmt – nur Arbeitsname



Birnsorten

B1 Rote Pfalzgräfin (Pflanzung 2012)

Früherer Name: AT Rote Rostbirne (Bubenheim), Weitere Bezeichnungen: Große Pfalzgräfin, Rote Pfalzgrafenbirne, Falschgriever (Markt Berolzheim, mundartlich), Falschgreefer (Hetzles, mundartlich), Jaköbele (Baden). Um 1850 waren die Große oder Rote und die Kleine Pfalzgräfin zwei in Franken sehr beliebte und geschätzte Birnsorten, die damals zu den fünf häufigsten Sorten zählten. Bis 2013 waren jedoch beide verschollen. Aufgrund von Namensnennungen konnte schließlich zweifelsfrei die Rote Pfalzgräfin identifiziert werden. Geschmack sehr saftig, deutlich gewürzt.

Reife: Ende September, etwa vier Wochen haltbar.

Verwendung: Wirtschaftsbirne (Dörren, Saft, Brennen), zum Frischessen muss sie am Baum ausreifen.



B2 Braun - rostige Strassenbirne (Pflanzung 2019)

Sorte unbestimmt, nur Arbeitsname; auch Alesheimer Straßenbirne

Reife: Mitte September



B3 Sommerapothekerbirne (Pflanzung 2012)

Synonyme: Bon Chretien d'été', Große Zuckerbirne, Herrenbirne, Katelenbirne, Sommer-Christenbirne, Türkenbirne, **Palabirn (Südtirol)**. Die sehr alte Sorte wurde schon 1660 von Olivier de Serres in Frankreich erwähnt, über die genaue Herkunft ist nichts bekannt. Geschmack sehr süß mit feiner Säure, stark gewürzt. Eine äußerst interessante historische Birne

Pflückreife: Ende August, Haltbarkeit etwa 3 Wochen (?)

Verwendung: sehr gute Tafel- und Wirtschaftsbirne, Dörrbirne



B4 Weimersheimer Honigbirne (Altbestand)

Arbeitsname: Sophienhöhe-Honigbirne; Früherer Name: AT Honigbirne. Bei diesen Sorten handelt es sich um einen vorläufigen Arbeitsnamen, der meist den Herkunftsort und eine einfache Sortenbeschreibung beinhaltet. Diese Sorten sind noch nicht eindeutig bestimmt. Geschmack sehr saftig, süß, etwas gerbstoffhaltig.

Reife: Anfang September.

Verwendung: Tafelbirne, vermutlich auch gute Brennbirne.



B5 Wahre kleine Sussbirne (Pflanzung 2019)

Weitere Bezeichnungen: Bocksbirne (üblicher Name im Landkreis), Sousbirn (Emetzheim), Knäckerle (um Windsheim). Unter den vergleichsweise wenigen echten Lokalsorten ragt die Sußbirne als mehrere Jahrhunderte alte „fränkische Nationalfrucht“ heraus. Es gibt riesige Bäume der Sußbirne, die 300 Jahre alt sein sollen. Im Landkreis existieren noch etliche Altbäume, die allesamt schon ein Alter von mindestens 100 Jahren haben. Geschmack herbsüß, etwas bocksartig.

Reife: Oktober, etwa 2-3 Wochen haltbar

Verwendung: früher Koch- und Dörrbirne (Hutzeln), heute als Most- und hervorragende Brennbirne



B6 Gellerts Butterbirne (Altbestand)

Synonyme: Beurre´Hardy, Gellert. Sie wurde um 1820 von M. Bonnet in Frankreich gefunden und gelangte unter dem Namen Beurré Hardy in den Handel. In Deutschland wurde sie 1838 von Oberdieck Gellerts Butterbirne oder kurz Gellert benannt. Geschmack sehr saftig schmelzend und leicht aromatisch. Die Schale ist auch bei der Reife dick und hart.

Pflückreife: Mitte September

Haltbarkeit: bis Oktober

Verwendung: Exzellente Tafelbirne



B7 Köstliche v. Charneux (3 Bäume Altbestand)

Die Sorte ist um 1800 in Charneux Belgien (Provinz Lüttich) aus einem Sämling hervorgegangen. Im französischem Sprachgebiet wird sie nach ihrem Entdecker Legipont benannt, auch Fondante de Charneux. In Norddeutschland ist sie unter dem Namen „Bürgermeisterbirne“ bekannt. Geschmack sehr süß, leicht und fein gewürzt, schwach säuerlich, eine der säureärmsten Birnen.

Pflückreife: Ende September bis Mitte Oktober

Genussreife: Bis Ende November

Verwendung: Wertvolle Tafel Frucht, Dörr- und Saftbirne



B8 Römische Schmalzbirne (Pflanzung 2016)

Weitere Bezeichnungen: Frauenbirne (früher üblich in Mittelfranken), Franzmadam, Sucre´Romain. Die Herkunft des Namens ist unbekannt, jedoch sicher nicht auf die Römer zurückzuführen. Bereits Mitte des 19. Jh. war die Sorte in Mittelfranken weit verbreitet. Zur Obstausstellung in Ansbach 1860 wurde sie als „ausgezeichnete Tafel- und Oekonomiefrucht, die in jeder Lage dauerhaft und fruchtbar ist“ gelobt. Geschmack saftvoll, etwas körnig, unreif leicht herb, in der Reife angenehm süß und gewürzt, mit starkem Moschusgeruch.

Pflückreife: Ende August bis Anfang September, ungleichmäßig – vorreif zu ernten

Haltbarkeit: ca. 14 Tage

Verwendung: Tafel- u. Wirtschaftsbirne



B9 Frühes Gaishirtle (Pflanzung 2019)

Die Sorte wurde angeblich um 1750 bei Stuttgart von einem Ziegenhirten aufgefunden. Das Geishirtle wurde in die Liste der 50 empfohlenen Sorten der siebten Versammlung deutscher Pomologen (Trier) aufgenommen. Synonyme: Wahre Stuttgardter Geishirtenbirne, Chevriers de Stuttgardt, Honigbirne, Hutzelbirne, Stuttgarter Russelet, Zuckerbirne. Geschmack sehr süß und zimtartig gewürzt. Das Fruchtfleisch ist fest und saftvoll.

Pflückreife: Ende August/Anfang September

Haltbarkeit: Etwa acht Tage haltbar, nicht gleichzeitig reif, so dass über einen längeren Zeitraum geerntet werden kann, perfekt bei Farbübergang grün/gelb

Verwendung: Tafelbirne wie auch als Mostbirne und Dörrfrucht verwendbar; Die Hutzeln der Gaishirtle sind neben Dörrzweitschen eine Hauptzutat für Hutzelbrot. Da sie im Vergleich zu anderen Sorten wenig Gerbsäure und weniger Saft enthält, ist sie nicht so gut geeignet als Mostbirne.



B10 Englische Sommerbutterbirne (2 Bäume Pflanzung 2012 u. 2016)

Weitere Bezeichnungen: Englische Butterbirne, Mandelbirne, Je länger je lieber, Beurré d'Angleterre, Beurré Amandé, Poire d'Amande. Die Englische Sommerbutterbirne wurde bereits 1801 in der Würzburger „Pomona franconica“ abgebildet und auch der hessische Pomologe Diel beschreibt die Sorte kurz danach unter drei verschiedenen Namen. Geschmack: sehrsaftig, butterhaft schmelzend, rosen- oder zuckerartig.

Reife: Mitte bis Ende August, vor der Reife zu ernten, da sonst zu schnell teig, hält sich etwa 14 Tage.

Verwendung: Tafelbirne



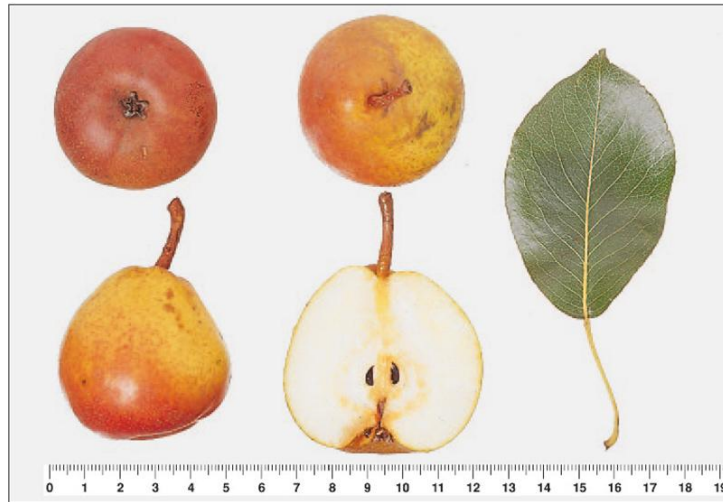
B11 Salzburger Birne (Pflanzung 2016)

Das die Salzburger Birne aus Salzburg stammt ist nicht gesichert, sie könnte mit der in Österreich vorkommenden Augsbirne verwandt sein. Synonyme: Russelet v. Rheims, Braunrote Sommer-russelet, Rote Bergamotte, Zuckerbirne. Geschmack: saftreich, säuerlich süß, sehr angenehm gewürzt.

Pflückreife: Mitte August bis Anfang September, vorreif ernten

Haltbarkeit: Gering ca. 4 Wochen

Verwendung: Sehr gute Tafel- und Wirtschaftssorte



B12 Jungfernbirne (Pflanzung 2016)

Früherer Name: AT Grüne Saftbirne (Trendel). Weitere Bezeichnungen: Schöne Jungfernbirne, La Belle Demoiselle, Gros certeau d'été, Große Sommerhonigbirne, Sommerhonigbirne, Glasbirne, Sparbirne (?). Ihre Herkunft ist unklar, aber sie stammt vermutlich wie viele Birnensorten aus Frankreich. Geschmack vollsaftig, rauschend, süß weinsäuerlich müskiert.

Reife: Ende August bis Anfang September, muss vorreif gebrochen werden

Verwendung: Tafelbirne zweiten Ranges, vor allem Wirtschaftsbirne, besonders auch zum Dörren.



B13 Brummers Birne (Pflanzung 2016)

Sorte unbestimmt – nur Arbeitsname, Bergamott-Art ?



B14 Gräfin v. Paris (2 Bäume Altbestand)

Weitere Namen: Comtesse de Paris. 1882 im Department Eure-et-Loire aus einer gezielten Züchtung entstanden; schnell in Europa verbreitet, in Deutschland seit etwa 1920 eine der empfohlenen Standardsorten, wurde dadurch stark gefördert. Geschmack: Sehr gute butterhaft schmelzende Winter-Tafelbirne, in ungünstigen Jahren und Lagen beeinträchtigt durch Steinzellenbildung und rübrigen Geschmack.

Pflückreife: ab Ende Oktober

Genussreife: Dezember bis Februar

Verwendung: Tafelbirne, auch Wirtschaftsbirne für Kompott und Saft



B15 Gelbgraue Rosenbirne (Pflanzung 2012)

Weitere Namen: Kugelbirne, Pomeranzenbirne. Wurde bereits 1804 von Diel beschrieben, der die Sorte aus Metz bekam. In Franken früher weit verbreitet und besonders für Straßen empfohlen.

Geschmack: Saftvoll, butterhaft schmelzend, mit schwach muskatellerartig.

Pflückreife: Anfang bis Mitte September

Genussreife: Mitte September, nur kurz haltbar und schnell teigig werdend; vollreif zu ernten

Verwendung: Tafelbirne



B16 Mollebusch (Altbestand)

Vom französischen „Mouille bouche“, d. h. „Mund benetzend“ = Mundnetz(birne), leitet sich der Name der früher äußerst beliebten, sehr ertragssicheren Birne ab. Bereits 1908 als „Wahre Mollebusch. (Fränkische Lokalsorte)“ erwähnt, noch nach 1945 eine beliebte und gut verkäufliche Marktfrucht. Geschmack: Sehr wohlschmeckend.

Pflückreife: Ende September

Genussreife: Oktober

Verwendung: Tafelbirne, auch als Konservenfrucht



Sonstige

Z1 Wildzwetschge (Pflanzung 2019)

Reife:

Verwendung:

Quellennachweis:

- www.arche-noah.at
- www.obstgarten.biz
- www.obstsortendatenbank.de/and.htm
- www.arboterra.com/sortenbeschreibungen-und-liste/aepfel
- Pomologenverein e.V. www.obstsortenerhalt.de/obstart/birne
- FRUCTUS www.fructus.ch
- 100 alte Apfel- und Birnensorten, Gustav Pfau-Schellenberg
- Apfel und Birnensorten in Franken, Edwin Balling, Wolfgang Subal, 3. Auflage
- Kulturlandschaft erfassen, Heimat entdecken, Bericht LEADER-Kooperationsprojekt 2020

Lageplan

