

## Bodenordnungsverfahren: Hilscheid

### **Beschreibung der Apfelsorten**

#### **Bohnapfel**

weitverbreitete Most- und Wirtschaftssorte; der starkwachsende Baum ist anspruchslos und reichtragend  
Eine empfehlenswerte Sorte für Obstwiesen, da sie mit wenig Pflege auskommt  
Hervorragend geeignet für die Süßmost- und Obstweinherstellung  
Baumreife Ende Oktober, Lagerfähigkeit bis Mai

#### **Boikenapfel**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Früchte erst hart u. sauer, erst nach Lagerung weicher werdend;  
weinsäuerlicher Geschmack; der Ertrag ist nicht übermäßig hoch, dafür aber regelmäßig.  
Baumreife Mitte Oktober, Genußreife Januar bis Mai

#### **Boskoop**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; sehr verbreitete Sorte für Frischverzehr und Verarbeitung;  
starker Wuchs mit breiter Krone; Frucht saftig, aromatisch mit feinsäuerlichem Geschmack  
Baumreife Anfang Oktober, haltbar bis Februar

#### **Danziger Kantapfel**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; anspruchslose Sorte für Haushalt, Mosterei und Brennerei;  
erfrischender, weinsäuerlicher Geschmack; Baumreife Mitte Oktober, haltbar bis Januar

#### **Erbachhofer Mostapfel**

Most- und Brennnapfel, für Esszwecke ungeeignet; ideale Sorte für den extensiven Mostobstanbau;  
wenig pflegebedürftig; Baumreife ab Ende September, Verarbeitung bis Oktober

#### **Gelber Bellefleur**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Fruchtfleisch renettenartig und an Banane erinnernd gewürzt;  
Baumreife Oktober, Genußreife Dezember bis Februar

#### **Hauxapfel**

Wirtschafts- und Mostapfel; vorherrschende, angenehme Säure; durch die Robustheit des Baumes und  
der Frucht eine hervorragende Mostsorte; Früchte können ca. 2 Wochen unter dem Baum liegen;  
Baumreife Mitte Oktober, Genußreife November bis März

#### **Jakob Fischer**

Die Frucht ist groß bis sehr groß, flachkugelig und unregelmäßig geformt. Die Schale ist hellgelb,  
die Deckfarbe ein kräftiges Rot mit blauvioletter Bereifung. Blüte sehr früh und lange anhaltend.  
Schlechter Pollenspender. Sowohl als Tafelobst und als Haushaltsapfel geeignet; zum Einmachen,  
Backen, Entsaften oder als Kompott. Früchte sind Anfang bis Mitte September pflückreif.  
Früchte sind sofort genußreif und sollten schnell verbraucht werden, nur etwa vier Wochen haltbar.

#### **Jakob Lebel**

Wirtschafts- und Tafelapfel; gut zum Backen, Fruchtfleisch saftig, gewürzt mit angenehmer Säure;  
robuste Sorte für den Anbau auf Obstwiesen; Baumreife Mitte September, lagerfähig bis Januar

#### **Kaiser Wilhelm**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Fruchtfleisch fein, saftig, gewürzt, etwas vorherrschende Säure  
bei hohem Zuckergehalt; sehr robuste und unempfindliche Sorte;  
Baumreife Mitte Oktober, gute Lagerfähigkeit bis Februar

#### **Landsberger Renette**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; säuerlich - süß mit feinem, zarten Aroma, sehr gut zur Süßmost- und  
und Apfelweinbereitung; Baumreife Anfang Oktober, bis Januar lagerfähig

## Bodenordnungsverfahren: Hilscheid

### **Luxemburger Renette**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; Fruchtfleisch saftig, etwas renettenartig gewürzt; der Baum ist robust und widerstandsfähig; Baumreife Ende Oktober, Genußreife Februar bis Juli

### **Maunzenapfel**

Wirtschafts- und sehr guter Mostapfel, zum Verzehr nicht geeignet; sehr fest und saftig mit hohem Säuregehalt; ideale Sorte für den extensiven Mostobstanbau; Baumreife Mitte Oktober, bis März lagerfähig

### **Nordhausen**

Tafel- und Wirtschaftsapfel; gut geeignet zum Backen, Fruchtfleisch fest, saftig, süß-säuerlich angenehme Säure bei höherem Zuckergehalt; Baumreife Oktober, Genußreife Januar bis März

### **Ontario**

Tafel- Wirtschaftsapfel; erfrischend, angenehm säuerlich, sehr saftig  
Baumreife Mitte Oktober, Frischverzehr ab Januar, lagerfähig bis April

### **Porzenapfel**

besondere Eignung als Mostapfel; robuste und widerstandsfähige Sorte  
Baumreife Mitte Oktober, lagerfähig bis März

### **Remo**

Mostapfel; neue Sorte, sehr resistent gegenüber Krankheiten; anspruchslos; regelmäßiger, sehr hoher Ertrag; hoher Säure- u. Zuckergehalt; Lagerung bis Ende November möglich

### **Roter Bellefleur**

alte Tafel- und Wirtschaftssorte, die sich besonders durch gute Lagerfähigkeit auszeichnet  
Fruchtfleisch saftig, fest, etwas süß; Lagerung bis Mai möglich

### **Roter Eisenapfel (Purpurroter Cousinot)**

sehr alte Wirtschafts- und Mostsorte; in Bauerngärten früher häufig als Weihnachtsapfel angepflanzt  
Baumreife Mitte Oktober, bei guter Lagerung bis Juni haltbar

### **Schafsnase**

alte Wirtschafts- und Keltersorte für extreme Lagen; als Tafelobst nicht geeignet  
Baumreife Ende September, Genußreife Oktober bis Dezember

### **Schöner von Wiltshire**

alte englische Tafel- und Wirtschaftssorte; Fruchtfleisch fest und würzig, leicht säuerlich  
Baumreife Mitte Oktober, lagerfähig bis März (welkt nicht !)

### **Winterrambour**

alte, weit verbreitete Tafel- und Wirtschaftssorte; besonders für Obstwiesen geeignet; Fruchtfleisch fest, saftig, leicht gewürzt mit ausgewogenem Zucker - Säure - Verhältnis  
Baumreife Mitte Oktober, Genußreife November bis März

## Bodenordnungsverfahren: Hilscheid

### **Beschreibung der Birnensorten**

#### **Gelbmöstler**

wertvolle Mostbirne, gute Brennbirne; Frucht mittelgroß, saftig, süß;  
hoher Zucker-, Säure- und Gerbstoffgehalt; Baumreife Mitte September

#### **Gellerts Butterbirne**

robuste Herbstbirne zum Frischverzehr; sehr starkwüchsig; Frucht mittelgroß bis groß, sehr saftig  
weinwürziges, süßsauerliches Aroma; Baumreife Ende September, ca. 3 - 4 Wochen haltbar

#### **Großer Katzenkopf**

gute Wirtschaftsbirne, gute Most- und Brennbirne mit hohem Mostgewicht; beliebte Kochbirne  
Früchte sehr groß (bis 250 g), nur in gekochtem Zustand wohlschmeckend  
Baumreife Ende Oktober, Genußreife ab Dezember bis April

#### **Gute Graue Birne**

gute Tafel- und Wirtschaftsbirne; sehr starker Wuchs; Frucht mittelgroß, saftig, zimtartig, angenehm  
süß - säuerlich; Baumreife ab Ende August, nur kurz lagerfähig

#### **Luxemburger Mostbirne**

wertvolle Mostbirne, beliebte Schnapsbirne; mittelstarkwüchsig;  
Baumreife Mitte Oktober, kann 1 bis 2 Monate gelagert werden

#### **Madame Verte**

Tafel- und Wirtschaftssorte mit guter Fruchtqualität und langer Haltbarkeit; mittelgroße,  
saftige und süße Frucht; Baumreife Mitte Oktober, Genußreife November bis Dezember

#### **Nägelsches Birne**

typische Lokalsorte der Eifel; liefert Birnenschnaps von hervorragender Qualität;  
Baumreife Mitte September, nur wenige Tage haltbar

#### **Oberösterreichischer Weinbirne**

wertvolle Sorte für Obstwein und zum Brennen; guter, sehr langlebiger Straßen- und Feldbaum  
Baumreife ab Mitte Oktober, haltbar bis Dezember

#### **Pastorenbirne**

früher stark verbreitete Tafel- und Wirtschaftssorte; Massenträger;  
Baumreife Mitte Oktober, gute Lagerfähigkeit bis Januar

#### **Pleiner Mostbirne**

robuste Most- und Brennbirne; Früchte liefern einen besonders feinen Süßmost  
Reife Mitte Oktober, Lagerfähigkeit der Früchte nur einige Tage

#### **Schweizer Wasserbirne**

robuste und anspruchslose Mostbirne; vielseitig verwendbar; wenig anfällig gegen Krankheiten  
wenig feuerbrandanfällig; guter Ertrag; wegen der schönen Krone und der Herbstfärbung auch  
wertvoll als Hausbaum

#### **Sievenicher Mostbirne**

bevorzugt als Most- und Brennbirne; sehr saftig mit kräftiger Säure und hohem Zuckergehalt  
Reife: Ende September, Haltbarkeit 1 - 2 Wochen

## Bodenordnungsverfahren: Hilscheid

### **Beschreibung der Kirschen, Zwetschen und sonstigen Sorten**

#### **Büttners Rote Knorpelkirsche**

helle, große Knorpelkirsche mit sehr hohen Erträgen; verträgt offene, windige Lagen;  
Reife: 5. Kirschenwoche

#### **Hedelfinger Riesenkirsche**

sehr große, braunrote Knorpelkirsche; sehr hohe Erträge, aber später Ertragsbeginn;  
Reife 4. bis 5. Kirschenwoche

#### **Spätzwetsche "TOP"**

sehr spät reifende Sorte mit gutem Geschmack; auch für offene und rauhe Lagen;  
früher Ertragsbeginn und hohe Erträge

#### **Hauszwetsche**

wertvolle späte Sorte für alle Verwendungszwecke; stark und rasch wachsend;  
wenig anspruchsvoll an Lage und Klima

#### **Wangenheimer Frühzwetsche**

robuste, frühe Sorte für den Hausgarten; sehr vielseitig verwendbar; frosthart in Blüte und Holz

#### **Große Grüne Reneklode**

große, kugelige, grüngelbe Frucht zum Frischverzehr, Marmeladen- und Kompottherstellung, Brennerei;  
wegen ihrer nur mäßigen Frosthärte etwas wärmere, geschützte Standorte

#### **Nancy Mirabelle**

zum Frischverzehr, hervorragende Einmachfrucht, bevorzugt wird sie auch in Brennereien;  
wegen der nur mäßigen Frosthärte sind wärmere und geschützte Lagen erforderlich

#### **Walnuss**

als unveredelte Sämlingsbäume, daher unterschiedliche Fruchtqualitäten und Erntemengen;  
wegen der Spätfrostgefährdung nur für geschützte Lagen geeignet

#### **Mispel**

Zier- und Obstgehölz; als Strauch bis zu 3 m hoch und breit; anspruchslos; Frucht: 2 - 7 cm groß,  
apfel- oder birnenförmig; zum dämpfen oder braten, Aufkochen zu Püree oder Kompott;  
zur Beimischung zu Obstwein (Haltbarkeit, Geschmack); gut geeignet zum Brennen;  
Schädlinge und Krankheiten sind weitgehend unbekannt.

#### **Essbare Eberesche**

Mittelgroße, sehr robuste, anspruchslose, gut im rauen Klima wachsende Bäume.  
Die leuchtend roten, ca. 1 cm großen Früchte sind im Gegensatz zur normalen Eberesche bitterstofffrei.  
Sehr hohen Vitamingehalt. Verwendung: Marmelade, Säfte, Naturheilmittel, Vogelfutter; Reife: August.

#### **Quitte**

Aus der Quitte kann man Marmelade, Kompott, Mus, Saft und daraus Gelee, Likör oder Schnaps  
herstellen. Von regionaler Bedeutung ist sie als Zugabe in der Apfelweinherstellung.  
Gebacken eignet sie sich als Dessert oder Beilage zu Fleisch.