

Apfelsorte	Beschreibung
<b>Adersleber Kalvill</b>	mittelgroß, saftig, mild säuerlich-süß, sehr aromatisch, früher Ertragseintritt, auch für kleine Baumformen, Bodenansprüche gering, wenig anfällig für Schorf, stärker für Mehltau; Genussreife: November - April, hervorragende Tafelsorte für Hausgarten und landwirtschaftlichen Obstbau
<b>Aldinger George Cave</b>	klein bis mittelgroß, sehr variabel von der Färbung, von durchgehend rot gefärbt bis ohne Färbung, feinzellig, saftig, angenehm süßsäuerlich, aromatisch, reift Anfang August, nur kurz lagerbar, bevorzugt warmes Klima und gute Apfelböden, anfällig für Schorf und Mehltau, Ertrag nur unterdurchschnittlich, aber regelmäßig, geschmacklich sehr guter Sommerapfel
<b>Ananasrenette</b>	mittelgroß bis klein, zitronengelb bis goldgelb, feinzelliges Fruchtfleisch, knackig, edel sortentypisch gewürzt, wenig, etwas süß, für kleinere Baumformen geeignet; braucht guten, warmen, feuchten Boden, kein raues Klima, Ende Oktober pflücken, genussreif ab November, bis März lagerfähig, ausgezeichneter Tafelapfel
<b>Antonowka</b>	stammt aus Russland, dort weit verbreitet, mittelgroß bis groß, Schale weiß bis gelblich, Fruchtfleisch etwas locker, saftreich, wenig, etwas süß vorherrschend, trägt früh und regelmäßig, äußerst winterhart, bis 1.400 m, sehr gesund, reift im November und hält bis Weihnachten, guter Tafelapfel, zur Süßmosterzeugung; nicht für Dörrobst geeignet, da er braun wird
<b>Batullenapfel</b>	Rarität; stammt aus Siebenbürgen, vor allem im Südburgenland verbreitet als "besserer Maschanzker", da geschmacklich besser, mittelgroß, anfangs knackig, saftig, säuerlich-süß, etwas renettenartig gewürzt, breit anbaufähig, auch in Höhenlagen, sehr gut für warme, trockene Lagen, ab Mitte Oktober vom Baum weg essbar, lagerfähig bis Mai/Juni, zuverlässiger Träger, wurmstichige Früchte faulen am Lager nicht
<b>Baumanns Renette</b>	mittelgroß; gelb-grün mit roter Deckfarbe auf halber Frucht; Fruchtfleisch fest, mittelfein bis grobzellig, mittelsaftig bis trocken, gelblichweiß, vorwiegend süß, schwach aromatisch; mittelstarker Wuchs mit regelmäßig hohen Erträgen; in feuchten Lagen schorfanfällig; pflückreif im Oktober, genussreif ab Dezember; Tafel- und Wirtschaftsobst
<b>Berner Rosenapfel</b>	mittelgroß; glatte purpurrote Schale; gelblich-weißes, oft gerötetes Fruchtfleisch, saftig, mürbe, angenehm süßweinig gewürzt; gut geeignet für Hoch- und Halbstamm; benötigt guten, feuchten Boden, sonst wenig anspruchsvoll, auch in rauen Lagen; pflückreif Mitte Oktober, genussreif ab November, bis Februar lagerfähig; ausgezeichnete Tafel- und Wirtschaftsapfel; in Tieflagen anfällig für Schorf
<b>Böhmischer Rosenapfel</b>	Rarität; mittelgroß, wunderschön rot gefärbt, Fruchtfleisch oft gerötet, süßweinig, locker, saftig, Reife August, bis September haltbar, im 19. Jhd. beliebter Speiseapfel am Markt, auch für Dörren und Kompott, war früher in Böhmen weit verbreitet, trägt früh und regelmäßig
<b>Brünnerling (Böhmischer, Oberösterreichischer)</b>	mittelgroß; glatte bis feinraue, fettigwerdende Schale, goldgelb und karminrot leuchtend; reinweißes Fruchtfleisch, sehr fest und saftig, schwach säuerlich, etwas süß; für Hoch- und Halbstamm geeignet; liebt kräftigen Boden, sonst geringe Ansprüche, auch in Höhenlagen über 1000 m; pflückreif Ende Oktober, ab Jänner genussreif, bis Mai und länger lagerfähig; gegen Frühjahr auch als Tafelobst verwendbar, fast frei von Schädlingen
<b>Champagnerrenette</b>	weitere Namen: Zwiebelapfel, Zweijährling, Käseapfel; klein bis mittelgroß; glatte, bald fettige, zitronengelbe Schale mit seltener roter Deckfarbe; weißes, sehr saftiges grobzelliges Fruchtfleisch, mäßig süß, weinsäuerlich; auf guten, nährstoffreichen Böden, nicht auf nassen Böden, auch für Straßenrandbepflanzung; pflückreif Ende Oktober, genussreif ab Februar, lagerfähig bis Mai, Haushaltsapfel und für Saft- und Mosterzeugung; auf nassen Böden krebsanfällig, sonst widerstandsfähig
<b>Charlamowsky</b>	weitere Namen: Duchess of Oldenburg, Borowikzy; mittelgroß; glatte, weiß-gelbe Farbe, rotgestreift, ev. weißlich-grau bereift; weißes, saftiges, weinsäuerliches Fruchtfleisch, wenig würzig und süß, Fruchtfleisch bleibt bei Verarbeitung weiß; für alle Baumformen geeignet; keine hohen Ansprüche an Boden, auch in höheren Lagen; pflückreif Mitte bis Ende August, hält bis Mitte/Ende September; reichtragend; guter Tafel- und hervorragender Wirtschaftsapfel, Fruchtfleisch bleibt beim Dörren weiß; anfällig gegen Schorf und Krebs auf schweren Böden, bei trockenen Böden mehltuanfällig
<b>Chrysofsker</b>	weitere Namen: Roter (böhmischer) Jungfernapfel; klein, knackig, süß-säuerlich bis süß mit kaum Säure, typisch malziger Geschmack, verträgt Trockenheit und Hitze sehr gut, für Spätfrostlagen, da Blüte unempfindlich, Mitte Oktober vom Baum weg essbar, hält bis März, Ertrag früh einsetzend und zuverlässig hoch, beliebt bei Kindern, Christbaumapfel, wenig krankheitsanfällig
<b>Cox Orange</b>	weitere Namen: verbesserte Muskatrenette, Cox Orange Pippin; mittelgroß; glatte, trockene, grünlich bis orange-gelbe Schale mit bis lichter Deckfarbe; gelblich-weißes, saftiges Fruchtfleisch, feinzellig, hart, später mürbe, süßer, edler muskatiger Geschmack; für Halbstämme und niedrigere Baumformen geeignet; tiefgründiger, gut feuchter Boden bevorzugt, verträgt schlecht strenge Kälte, Hitze und Trockenheit; pflückreif Mitte September bis Mitte Oktober, ab Oktober genussreif, lagerfähig bis Februar, trägt regelmäßig und reich; hervorragendes Tafelobst; anfällig für Alternanz, Krebs, Schorf, Stippigkeit, Mehltau
<b>Danziger Kantapfel (Roter Passamaner)</b>	weitere Namen: Erdbeerapfel, Himbeerapfel, Liebesapfel,...; mittelgroß; leicht fettige, sehr rote Schale mit deutlichem Geruch; grünlich-weißes Fruchtfleisch, an den Rändern rot geädert, locker, saftig, säuerlich und etwas gewürzt; eine der besten Sorten für Saft, Tafelsorte für höhere Lagen, Christbaumapfel, pflückreif Ende September, lagerfähig bis Dezember; besonders gut für Höhenlagen, anfällig für Obstbaumkrebs und Schorf, bleibt in rauen Lagen gesünder



Apfelsorte	Beschreibung
Discovery	Rarität: klein bis mittelgroß, Deckfarbe rosa, tlw. dunkelrot, Fruchtfleisch unter der Schale rotadrig, fest, mittelsaftig, säuerlich-süß, aromatisch, reift August bis September, für gut versorgte Böden in mittleren Lagen, gering anfällig für Schorf, aber für Krebs; Ertrag gut und regelmäßig, geschmacklich hervorragender und robuster Tafelapfel für Hausgarten und Erwerbsobstbau
Edelrambour von Winnitza	Rarität; stammt aus der Ukraine, oft auch Schmalzapfel genannt; groß, mäßig saftig, mild süß, wenig mild säuerlich, Ansprüche an Klima und Boden gering, ab Anfang bis Mitte Oktober genussreif, lagerbar bis Jänner, Ertrag mittelhoch und regelmäßig, absolut robust und widerstandsfähig, Sorte für kühle Grenzlagen des Obstbaus
Edelrenette	eine der ältesten Sorten, klein bis mittelgroß, mäßig saftig, fest, aromatisch, mild süßsäuerlich, ab November reif, haltbar bis April, für gute Apfelböden und warme, geschützte Standorte, kaum anfällig für Schorf und Apfelwickler ("wurmig"), Ertrag regelmäßig und mittelhoch
Englische Spitalrenette	klein, gelb, Schale teils feinrau durch Anflüge von Rost, Fruchtfleisch fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, von sehr gutem, edlem, süßweinigem Geschmack, feine Säure bei hohem Zuckergehalt, Reife Ende November, gut lagerfähig (hält bis März), gedeiht auf jedem Boden und fühlt sich in geschützten Lagen am wohlsten, sehr gesund, ausgezeichnete Tafel- und sehr guter Wirtschaftsapfel, ein sicherer und guter Träger
Englischer Scharlachpepping	Rarität; weiterer Name: Early Worcester, mittelgroß, Sonnenfrüchte vollständig rot gefärbt, Fruchtfleisch locker, saftig mit angenehmem zuckerartigem Rosengeschmack, ohne Säure, Reife Mitte August, hält drei Wochen, für raue Gegenden empfohlen, Tafelapfel für Liebhaber süßer Früchte
Erbachhofer	weitere Namen: Erbachhofer Mostapfel; klein; glatte, dunkelrote, wachsige Schale; weißes bis gelblichweißes, feinzelliges, saftiges, süß-säuerliches, leicht herbes Fruchtfleisch; wächst mittelstark mit hochkugeliger Kronenform; pflückreif Ende September, lagerfähig bis März; liebt gute Böden in warmen Lagen; anfällig für Schorf und Mehltau; guter Saft- und Mostapfel
Falchs Gulderling	Rarität; mittelgroß bis groß; Schale glatt, glänzend, dick, fest, bei Genuss aber nicht störend, fettig, Grundfarbe weißlich-gelb, Deckfarbe punktiert, gestreift, leuchtend rot; Fruchtfleisch gelblichweiß, mittelfeinzellig, mittelsaftig, fest und dicht, angenehm mild süß-säuerlich; pflückreif Mitte Oktober; genussreif ab November, lagerfähig bis April, Mai; mittelstark bis stark wachsend, bildet breitpyramidale Kronen, für alle Baumformen geeignet; allgemein robust, schorf- und mehltaufest; für alle Lagen geeignet, auch Höhenlagen; problemloser Tafelapfel, guter Wirtschaftsapfel
Fameuse	Rarität; stammt aus Kanada, wo er früher weit verbreitet war, auch Schneeapfel genannt aufgrund des weißen Fruchtfleisches; klein bis mittelgroß, sehr fein knackig, sehr saftig, rosenaromatisch, angenehm süß-säuerlich, empfohlen für Höhenlagen, gedeiht aber auch in warmen Klima recht gut, pflückreif Anfang Oktober, hält bis Weihnachten, Ertrag früh einsetzend, aber schwankend, große Varianz der Früchte an einem Baum, soll angeblich selbstfruchtbar sein
Florianer Rosmarin	Rarität; OÖ Lokalsorte; mittelgroß; Schale glatt, gelb-grün mit hellroter, glänzend gestreifter bis verwachsener Deckfarbe; Fruchtfleisch weiß, teils rötliche Färbung, mittelfeinzellig, süßlich mild, mittelsaftig mit sortentypischer Note; pflückreif Ende September/Anfang Oktober, lagerfähig bis Ende November; schwachwüchsig, liebt tiefgründige Böden bis mittlere Lagen; Wirtschaftsapfel für Saft und Most
Florina	mittelgroß bis groß; fast flächig mit purpurroter Deckfarbe überzogen, glatt, stark bereift; Fruchtfleisch mittelfest, etwas trocken, cremefarben, leicht süß, schwach aromatisch, parfümiert, wird schnell weich; pflückreif Anfang bis Mitte Oktober, genussreif ab November, lagerfähig bis Jänner; schwankender Ertrag; schorffest, mehltauanfällig, feuerbrandtolerant; Tafelobst, seit 1977 im Handel
Fromms Renette	mittelgroß, anfangs kräftig, später angenehm süß-säuerlich, sehr langsam bräunend, für alle Lagen geeignet, auf schweren Böden gesund, Genussreife: Ende Oktober bis März, Ertrag mittel bis hoch und regelmäßig, guter Tafel- und Pressapfel, hervorragend zum Dörren, robust
Galloway Pepping	fälschlicherweise oft als "Fromms Renette" oder "Schulmeister" bezeichnet, groß, mäßig saftig, anfangs vornehmlich säuerlich, am Lager starker Säureabbau, dann süß, etwas gewürzt, besonders für raue Höhenlagen, Ende September bis Anfang Oktober pflücken, da nicht sturmfest, hält bis März, trägt regelmäßig und sicher, sehr schorffest, herausragend gut für Kuchen
Gascoynes Scharlach-sämling	Rarität; mittelgroß bis groß, mittelhart, Geschmack angenehm süß-säuerlich mit sortentypischem intensiven Geschmack, liebt nährstoffreiche, wärmere, durchlässige, offene Böden bis 400 m, Grasland sagt ihm nicht zu, in feuchten Lagen vermehrt Schorf, Genussreife: Oktober bis Dezember, Ertrag mittelhoch, aber unregelmäßig, Liebhabersorte aufgrund des Geschmackes
Geflammter Kardinal	in der Monarchie zur Auspflanzung empfohlen, auch Semmelapfel, Rasselapfel, Strudelapfel genannt, groß, Fruchtfleisch saftig, locker, erfrischend säuerlich-süß, geringe Ansprüche an Boden und Klima, auch auf trockenen Böden, Früchte nicht windfest, als Gebirgsbaum in den Voralpen empfehlenswert, nicht für kleine Baumformen, reift im Oktober, bis Dezember lagerfähig, trägt regelmäßig und reich, sehr gute Sorte in weniger begünstigten Obstbaugebieten für Tafel und Küche, auch gut geeignet zum Dörren



Apfelsorte	Beschreibung
<b>Gelber Bellefleur</b>	weitere Namen: Blumenkalvill, Metzgers Apfel; mittelgroß; glatte, feinstraue zitronengelbe Farbe, sonnenseitig hellorange marmoriert; gelblich-weißes, feinzelliges, saftiges später mürbes Fruchtfleisch, feiner, gewürzweiner Geschmack; für Hoch-, Halb- und Niederstämme; nährstoffreiche, feuchte Böden, warmes und nicht raues Klima; pflückreif Mitte Oktober, genussreif ab November, lagerfähig bis Jänner max. März; sehr guter Tafelapfel; anfällig für Stippe und Schorf auf ungünstigen Böden
<b>Gelber Edelapfel</b>	weitere Namen: Traumapfel; mittelgroß bis groß; feine, glatte, zitronengelbe Schale; gelblich-weißes, feines, zartes, saftiges Fruchtfleisch, kräftig weinsäuerlich mit erfrischender Säure; für Hoch- und Halbstamm geeignet; keine hohen Ansprüche an Boden, auch für höhere Lagen; pflück- und genussreif September, lagerfähig bis Jänner, wegen Säure weniger Tafelapfel, aber ausgezeichneter Haushaltsapfel, für Mus gut geeignet, da er zerfällt; reich an Vitamin C; widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge
<b>Goldrenette Freiherr von Berlepsch</b>	weitere Namen: Freiherr von Berlepsch; mittelgroß; gelbe Schale mit braun-roter Deckfarbe, gestreift bis marmoriert; gelblich-weißes, festes, sehr saftiges, gut edelaromatisch gewürztes Fruchtfleisch; ertragsmäßig nicht immer befriedigend, keine zu trockenen Böden; pflückreif Ende September, lagerfähig bis März; anfällig gegen Krebs, Spitzedürre und Kragenfäule; hervorragender Tafelapfel
<b>Graue Herbstrenette</b>	weitere Namen: Lederapfelrenette; mittelgroß; gelb-grüne Schale, durch flächige Berostung ledrig; leicht mürbes, feinzelliges, grünlichweißes, saftreiches, weinsäuerlich würziges Fruchtfleisch; reichtragender Baum mit geringen Ansprüchen an Boden und Klima, auf schweren Böden krebsanfällig; pflückreif Mitte Oktober, lagerfähig bis Dezember; mäßiges Tafelobst, aber herrliches Wirtschafts- und Mostobst
<b>Gravensteiner</b>	mittelgroß bis groß; glatte, fettig werdende, gelbe Schale mit roten Streifen und Punkten, duftet ausgezeichnet; hellgelbes bis gelbes, mürbes Fruchtfleisch, saftig, feinweinig und edel gewürzt; geeignet für Hoch- und Halbstamm, kann alt und sehr groß werden; keine hohen Ansprüche an Boden, liebt aber feuchte Böden; pflückreif Ende August bis Mitte September, Früchte reifen nicht gleichzeitig, mit starkem Vorerntefruchtfall, lagerfähig bis max. November; Neigung zur Stippigkeit, schorf- und mehltau-anfällig, herrlicher Herbstapfel
<b>Großer Rheinischer Bohnapfel</b>	weitere Namen: Bohnapfel, Großer Bohnapfel; mittelgroß; glatte, stumpf glänzende hellgelbe Schale mit lichter gestreifter, gesprenkelter Deckfarbe, wachsartige Bereifung; gelblich-weißes Fruchtfleisch, eher derb, fest, saftig, säuerlich und wenig süß; geeignet für Hoch- und Halbstamm; geringe Ansprüche an Boden, auch für rauere Lagen, mäßig warme bis kühle Obstbaugebiete; pflückreif ab Oktober bis November, genussreif ab Februar, lagerfähig bis Juni, gute Lagerfähigkeit; reichtragend; wenig pflegebedürftig, mäßig schorfanfällig, sehr gesunder Baum, Wirtschaftsapfel und sehr guter Saftapfel
<b>Großherzog Friedrich von Baden</b>	groß bis sehr groß, lockeres, mürbes Fruchtfleisch, saftig, angenehm säuerlich mit gutem Aroma, bringt früh und sicher Massenerträge, Reife Anfang September, hält bis Ende Oktober, sehr guter Wirtschaftsapfel, als Tafelapfel weniger geeignet, verlangt schwere Böden, klimatisch nicht anspruchsvoll, auch für Gebirgslagen, Früchte nicht sturmfest, etwas anfällig für Mehltau, Stippe, Glasigkeit, Fruchtfäule
<b>Grüner Fürstenapfel</b>	Rarität; mittelgroß, grüne Schale mit leichter Rötung, sehr knackiges Fruchtfleisch, saftig, erfrischend, mildsäuerlicher Geschmack mit wenig Zucker, Schale zäh - sollte geschält werden, reift am Lager im März und hält bis Juli und länger, trägt jährlich sehr reich und ist äußerst gesund, guter Tafelapfel für Liebhaber feinsäuerlicher Äpfel, für alle Haushaltszwecke und für die Mosterzeugung, gedeiht auch auf trockenen, sandig - kiesigen Böden
<b>Grüner Stettinger</b>	mittelgroß, grün mit leicher Röte, Fruchtfleisch grobzeitig, süß-säuerlich, mittelsaftig, kurzzeitig lagerfähig, Erntereife Ende September, Anfang Oktober, hinsichtlich Klima und Standort unempfindlich, guter Saft- und Mostapfel
<b>Harberts Renette</b>	weitere Namen: Königsapfel, Immapfel, Goldrenette, Harberts Ramburrenette; groß; glatte goldgelbe Schale, hellrot marmoriert bzw. streifig; gelblich-weißes, feines, saftiges, mürbes Fruchtfleisch mit erfrischend säuerlichem Geschmack; starkwachsende Sorte, geeignet für Hoch- bzw. Halbstammerziehung; liebt schwere, gut versorgte Böden im kühleren Obstbaugbiet, bis 500 m; pflückreif ab Mitte Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis März; reichtragend, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel; kaum anfällig für Schorf und Blutlaus, hohe Stippeanfälligkeit
<b>Haslinger</b>	im Weinviertel häufiger anzutreffen; mittelgroß, saftig, lockeres, süß-säuerliches Fruchtfleisch, reift im Dezember und lässt sich bis Mai lagern, Ertrag setzt früh ein und ist sehr hoch, sehr gut für landwirtschaftlichen Obstbau, verlangt kräftigen, feuchten aber, nicht nassen Boden, auch noch für Gebirgslagen geeignet
<b>Herzogin Olga</b>	Rarität; mittelgroßer, grüner Apfel, Fruchtfleisch mittelhart, saftig mit kräftiger aber sehr angenehmer Säure, nicht süß, Reife: Ende August, hält bis Ende September, beginnt früh zu tragen und trägt jährlich, guter Tafelapfel und sehr guter Wirtschaftsapfel, gedeiht im Weinviertel problemlos, in kühleren Gebieten wird er vermutlich noch saurer



Apfelsorte	Beschreibung
<b>Himbeerapfel von Holowaus</b>	Rarität; im Waldviertel (wie auch andere Sorten deren Kerne scheppern) Rodelapfel genannt; mittelgroß; glatte, glänzende, leicht fettige, gelbe Grundfarbe, meist flächig leuchtend rote Deckfarbe; gelblich-weißes Fruchtfleisch, unter der Schale meist gerötet, mäßig saftig, anfangs fest, später lockeres Fruchtfleisch mit mild süß-säuerlichem Geschmack, ev. typisches Himbeeraroma; für alle Baumformen geeignet, bildet große Kronen; anspruchslos an Boden und Klima, besonders für Höhenlagen geeignet; pflückreif Mitte Oktober, genussreif ab Oktober, bis Februar lagerfähig, dann allerdings schon mehlig; regelmäßig tragend; nicht anfällig für Schorf und Krebs, wegen Stippeanfälligkeit nicht auf tonigen Böden, problemloser, ausgesprochen schöner Tafelapfel
<b>Jakob Fischer</b>	weitere Namen: Schöner von Oberland; groß bis sehr groß; hellgelbe, sonnenseits leuchtend rote Schale, blau-violett bereift; grünlich-weißes, rasch braun werdendes, saftiges und feinsäuerlich aromatisches Fruchtfleisch; regelmäßig hoher Ertrag; auf schweren Böden krebsanfällig; pflückreif Ende September, lagerfähig bis Oktober/Anfang November; sehr widerstandsfähig gegen Frost, etwas schorfanfällig, auch für höhere Lagen; Tafel- und Wirtschaftsapfel
<b>Jakob Lebel</b>	weitere Namen: Jaques Lebel; mittelgroß bis groß; gelb-grüne, sonnenseits rotgestreift, fettige Schale; gelblich-weißes Fruchtfleisch, feinkörnig, sehr saftig, später mürbe und leicht säuerlich; stark wachsender, reich tragender Baum; pflückreif Ende September, Anfang Oktober, lagerfähig bis Dezember; etwas anfällig gegen Schorf; Tafel- und Wirtschaftsobst, Saft und Most
<b>James Grieve</b>	mittelgroß bis groß, frisch vom Baum knackig, am Lager mürber werdend, saftig, erfrischende, weinige Säure, genügend süß, ein Sommerapfel von sehr hoher Qualität, Reife: Ende August, Anfang September, max. 6 Wochen lagerfähig, trägt jährlich reich und sicher, begehrte Marktfrucht, für warme und kühle Obstbaugebiete, wenig schorrfempfindlich
<b>Jeanne Hardy</b>	Rarität; groß bis sehr groß, süß-säuerlich, sehr saftig, Genussreife: November bis Jänner, sehr guter Wirtschaftsapfel besonders für leichte Böden, nicht krankheitsanfällig
<b>Jonagold</b>	groß; Schale glatt, später fettig, gelb-grün, sonnenseits orange-rot marmoriert; Fruchtfleisch gelb, saftig, grobzigelig, locker, später weich werdend, sehr gutes Aroma, milde Säure bei hohem Zuckergehalt; verlangt nährstoffreiche, tiefgründige Böden in warmen Lagen, regelmäßig, hoher Ertrag; pflückreif Ende September, genussreif ab Oktober, lagerfähig bis März; hervorragender Tafelapfel
<b>Jonathan</b>	weitere Namen: Ulster Seedling; klein bis mittelgroß; zitronengelbe Grundfarbe fast flächig von dunkelroter Farbe überdeckt, netzartige Berostung; fahlgelbes, saftiges, mildaromatisches und leicht parfümiertes Fruchtfleisch; pflückreif Ende September, genussreif ab November, lagerfähig bis März; regelmäßiger Ertrag bei mittelstarkem Wuchs; wärmeliebend, anfällig gegen Mehltau und Feuerbrand, wenig schorfanfällig; sehr guter Tafelapfel
<b>Julia</b>	Neuzüchtung aus Tschechien, klein bis mittelgroß, fast vollständig rot gefärbt, Fruchtfleisch saftig, süß mit ausgeprägter Säure, aromatisch, reift Ende Juli mit Klarapfel, hält gekühlt 3-4 Wochen, schorffresistent, kaum anfällig auf Mehltau, blüht sehr früh daher Spätfrostlagen meiden, sehr robuste Sommersorte
<b>Kaiser Alexander</b>	weitere Namen: Aporta Nalivia; groß bis sehr groß; glatte, feste, matt glänzende hellgelbe Schale, punktiert gerötet, oft weißlich-gelbe Flecken im Karmesinrot; weißliches, lockeres, mürbes, saftiges, schwach würziges, süßweiniges Fruchtfleisch; Hoch- oder Halbstamm, besonders Niederstamm bringt beste Früchte; anspruchslos gegenüber Boden; pflückreif Mitte Oktober oder später, genussreif Oktober, lagerfähig bis November; noch brauchbarer Tafelapfel, hervorragender Wirtschaftsapfel für Dörren und Backen, Fleisch bleibt blendend weiß; anfällig für Fruchtfäule
<b>Kaiser Wilhelm</b>	weitere Namen: Wilhelmapfel; mittelgroß bis groß; Schale meist mattglänzend, lebhaft goldgelb, später sonnenseits bis mehr als zur Hälfte karmesinrot, große Rostflecken rund um die Stielgrube; gelblich-weißes Fruchtfleisch, abknackend, saftig, angenehm würzig, harmonisch süß; stark wachsend, pflückreif Ende September bis Mitte Oktober; genussreif ab Oktober/November, lagerfähig bis März, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel
<b>Kleine Kasseler Renette</b>	auch Perlrenette genannt, vor allem im Südburgenland und der Steiermark noch verbreitet; klein bis mittelgroß, fest, saftig, angenehm süß-säuerlich und edel gewürzt, sehr wohlschmeckend, reift im November und hält bis April, liebt gute, nährstoffreiche Apfelböden, Wärmeansprüche gering, wenig anfällig für Schorf, wenig wurmig
<b>Kanadarenette</b>	weitere Namen: Kaiserrenette, Weiberrenette,...; mittelgroß bis groß; blass goldgelbe, sonnenseits trüb orange-rot verwaschene Schale, rau und ledrig; gelb geadertes, feinzelliges, sehr saftiges, kräftig aromatisches Fruchtfleisch, ausgewogen säuerlich-süß; kräftiger Wuchs, spät einsetzender Ertrag, dann aber jährlich gut; frost- und krebsanfällig, wenig anfällig für Schorf und Mehltau; pflückreif ab Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis April; verträgt eher trockene Lagen als feuchte, sonst schorfanfällig; Tafel- und Wirtschaftsapfel
<b>Kronprinz Rudolf</b>	klein bis mittelgroß; glatte glänzende grün-gelbe Schale mit später leuchtend roter Deckfarbe; hellgelblich-weißes, sehr saftiges, feinzelliges süß-säuerliches Fruchtfleisch; für Hoch-, Halb- und Niederstamm; verlangt guten Boden, auch für raue Lagen; pflückreif im September, genussreif ab November, lagerfähig bis Jänner, ev. bis März; geschätzte Tafel- und Wirtschaftssorte; anfällig für Schorf



Apfelsorte	Beschreibung
Landsberger Renette	mittelgroß, gelb mit leichter Rötung, Schale feinrau von den Schalenpunkten, Fruchtfleisch saftig, fein, mittelhart, später mürbe, von leichtem süßweinigem Geschmack, leicht gewürzt, Reife Ende Oktober, hält bis Ende Dezember, bevorzugt sind Höhen- und windige Lagen, wo dann kaum Schorf auftritt, nicht für eingeschlossene Tieflagen, auch für kalte bis rauere Obstablagen, guter Tafelapfel und sehr guter Wirtschaftsapfel (weichkochend), zum Dörren, für Süßmost
Langer Bellefleur	Rarität; groß, mittelsaftig, mild süß ohne merkliche Säure, angenehm beerenartig gewürzt, starker Geruch, Genussreife: Mitte Oktober bis Ende April, wurmige Früchte faulen nicht, kaum anfällig für Mehltau, etwas für Schorf, Ertrag hoch und regelmäßig, soll ideal zum Schmoren sein
Lavanttaler Bananenapfel	weitere Namen: Mutterapfel; mittelgroß; dicke feinstraue, stumpf glänzende trübgelbe Schale mit orange-roter Deckfarbe; gelblich-weißes, mürbes, mäßig saftiges, süßes Fruchtfleisch, kräftig gewürzt, bananig in der Reife; für Hoch- und Halbstamm, auch für kleinere Unterlagen; keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima; pflück- und genussreif im September, lagerfähig bis November; regelmäßiger Ertrag; feiner Tafelapfel; gesunde, widerstandsfähige Sorte, nur schwach anfällig für Schorf, wohlschmeckender Tafelapfel
London Pepping	weitere Namen: Englischer Kalvill, London Pippin, Grüner Kalvill, Five Crowned Pepping; mittelgroß, kantig; glatte, teils fette, sehr feine hell- bis sonnengelbe Schale mit einem Hauch rötlicher Deckfarbe; Fruchtfleisch grünlich-weiß, feinzellig, mittelhart, säuerlich-süß, köstlich gewürzt; geeignet für alle Baumformen, speziell auch für niedrigere; verlangt guten, nährstoffreichen Boden, liebt warme Lagen mit hoher Luftfeuchtigkeit, Frostlagen vermeiden; pflückreif im Oktober, wenn auch noch grünlich, genussreif im Dezember, gut lagerfähig bis März; feiner Tafelapfel, wertvolle Liebhabersorte, zerkocht nicht; anfällig für Schorf, Krebs und Mehltau
Mantet	klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch sehr saftig, aromatisch mit feinfruchtiger Säure, Reife Ende Juli bis Mitte August, folgeartig reifend, gering haltbar, breit anbaufähig, anfällig für Mehltau, gute Sommertafelsorte
Maunzenapfel	klein bis mittelgroß; Schale gelblich-grün, sonnenseits hell karminrot gestreift und verwaschen, leicht fettig; Fruchtfleisch gelblich-weiß, saftig, sehr fest und säuerlich; stark wachsend mit hohen Erträgen, frosthart; schorfbeständig, etwas mehltauanfällig; reift Mitte Oktober, lagerfähig bis März; Saft- und Mostapfel
Minister von Hammerstein	mittelgroß bis groß; glatte, gelbe Schale mit seltener bräunlich-roter Deckfarbe; gelblich-weißes, sehr saftreiches, feinzelliges süß-säuerliches Fruchtfleisch mit fein gewürztem Aroma; eher für kleinere Baumformen geeignet; wächst auf guten, nährstoffreichen Böden in warmen Lagen; pflückreif Mitte/Ende Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis März, welkt nicht; regelmäßig tragender ausgezeichneter Tafelapfel und sehr guter Wirtschaftsapfel; mehltauanfällig, in ungünstigen Lagen auch schorfanfällig
Maunzenapfel	klein bis mittelgroß; Schale gelblich-grün, sonnenseits hell karminrot gestreift und verwaschen, leicht fettig; Fruchtfleisch gelblich-weiß, saftig, sehr fest und säuerlich; stark wachsend mit hohen Erträgen, frosthart; schorfbeständig, etwas mehltauanfällig; reift Mitte Oktober, lagerfähig bis März; Saft- und Mostapfel
Minister von Hammerstein	mittelgroß bis groß; glatte, gelbe Schale mit seltener bräunlich-roter Deckfarbe; gelblich-weißes, sehr saftreiches, feinzelliges süß-säuerliches Fruchtfleisch mit fein gewürztem Aroma; eher für kleinere Baumformen geeignet; wächst auf guten, nährstoffreichen Böden in warmen Lagen; pflückreif Mitte/Ende Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis März, welkt nicht; regelmäßig tragender ausgezeichneter Tafelapfel und sehr guter Wirtschaftsapfel; mehltauanfällig, in ungünstigen Lagen auch schorfanfällig
Müschens Rosenapfel	Rarität; mittelgroß, attraktiv, teilweise rot gefärbt, Fruchtfleisch weiß, unter der Schale rot geädert, mittelfest, saftig, säuerlich-süß, aromatisch, reift im August und hält bis September, für warme wie auch kühle Lagen, Ertrag mittelhoch und regelmäßig, Tafelapfel ersten Ranges
Muskatrenette	Rarität; klein, kräftig süß-säuerlich mit einem intensiven, angenehmen Muskatgeschmack, reift Mitte Oktober und kann bis März gelagert werden, vor allem für kühle Höhenlagen, gute Böden, Ertrag früh einsetzend und zuverlässig, robuste und wohlschmeckende Sorte für raue Lagen, auch gut für Saft, Most und zum Dörren
Okabena	Rarität; mittelgroß, teilweise leuchtend rosarot bis rot gefärbt, vom Baum weg erfrischend knackig, mild süß-säuerlich, angenehmes Rosenapfelaroma, Reife Ende September, haltbar bis Dezember, für mittlere und Höhenlagen, sehr robust, wenig wurmig, sehr schorffest, Ertragsbeginn früh und regelmäßig hoch, geschmacklich interessanter Tafelapfel, vor allem für den Sofortverzehr
Ontario	groß; grünlich-gelbe, sonnenseitig braun bis braun-violett verwaschene Schale, glatt, bläulich bereift; grünlich-weißes, festes, saftiges, spritzig säuerliches, wenig aromatisches Fruchtfleisch; mittelhoher Ertrag, Baum trägt nicht jedes Jahr; für warme Lagen auch mit Spätfrostgefahr, nicht in Lagen mit starken Winterfrösten; pflückreif Ende Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis Mai; anfällig für Obstbaumkrebs auf feuchten Böden, auf trockenen für Mehltau, früher sehr beliebtes Tafelobst
Osnabrücker Renette	Rarität; mittelgroß, Schale fast vollständig mit dunkelocker Rost bedeckt (Lederapfel), Fruchtfleisch mäßig saftig, süß-säuerlich, renettenartiges Aroma, Reife ab November, haltbar bis Ende März, verlangt gut wasserversorgte Böden, nicht für Höhenlagen, da nicht frostfest, reichtragender Tafelapfel für Liebhaber von Renetten, sehr gut für Kuchen (festkochend), zum Dörren und für Kompott



Apfelsorte	Beschreibung
<b>Paradeiser</b>	Rarität; OÖ Lokalsorte mit geringer Verbreitung; mittel; Schale grünlich-gelb, rötlich gestreift, wirkt leicht rosa; Geschmack säuerlich-süß; widerstandsfähige Sorte; pflückreif im Oktober, ab November genussreif, lagerfähig bis Februar; sicherer Ertrag; gute Wirtschaftssorte für Strudel, Saft und Most, brauchbares Tafelobst, erhältlich in der Baumschule Junger Ernst
<b>Parkers Pepping</b>	Rarität; gehört zu den Lederäpfeln, klein bis mittelgroß, Schale braun berostet, Fruchtfleisch aromatisch mild süß-säuerlich, feinzellig, Genussreife: ab November bis Ende April, wenig Verlust am Lager, Wuchs schwach, breit anbaufähig auf genügend feuchten Böden, in Höhenlagen eine der verlässlichsten Apfelsorten mit vorzüglichem Geschmack
<b>Pfirsichroter Sommerapfel</b>	Rarität; klein bis mittelgroß, fast vollständig hellrot gefärbt, Fruchtfleisch meist etwas gerötet, sehr saftig, weich, angenehm mild säuerlich, wenig süß, rosenartig gewürzt, für einen Frühapfel sehr gut im Geschmack, Reife: Mitte August, stark folgeartig reifend, breit anbaufähig, auch noch in Höhenlagen um 1.000 m, kaum krankheitsanfällig
<b>Piros</b>	mittelgroß bis groß, Schale grün-gelb mit orange bis roter Wange, Fruchtfleisch locker, saftig, erfrischend, süß-säuerlich, fruchtig aromatisch, sehr wohlschmeckend, Reife August, zwei Wochen lagerfähig, für wärmere Lagen, nicht für spätfrostgefährdete Lagen, kaum anfällig für Mehltau, mäßig für Schorf, wohlschmeckende Tafelsorte vor allem frisch vom Baum
<b>Prinz Albrecht von Preussen</b>	mittel bis groß, oft wie lackiert rot gefärbt, Fruchtfleisch feinzellig, saftig, mürbe und weich, mild süß-säuerlich, sehr harmonisch, reift Ende September bis Mitte Oktober, bis Dezember/Jänner lagerbar, sehr robust, sehr schorffest, für alle Lagen geeignet, vor allem für raue Höhenlagen, schwachwüchsig, Ertrag hoch, regelmäßig, ausgezeichneter Tafelapfel
<b>Prinzenapfel</b>	Rarität; mittelgroß, walzenförmig, attraktiv rot gestreift, Fruchtfleisch feinzellig, vom Baum weg fest, später mürbe, mild süß-säuerlich, sehr intensive, typische Würze, reift Mitte September und kann bis November gelagert werden, vorwiegend für Höhenlagen, in warmen Lagen mehlig, Ertragsbeginn spät, gering bis mittelhoch, regelmäßig, wegen einzigartigen Aromas interessanter Tafelapfel, vor allem für den Sofortverzehr
<b>Rheinischer Krummstiel</b>	mittelgroß; glatte, feste, leuchtend rot gestreifte bzw. marmorierte Schale; grünlich-weißes bis gelblich-weißes Fruchtfleisch, sehr fest, leicht gewürzt, eher säuerlich, mäßiges Aroma, das sich erst am Lager bildet; regelmäßiger, hoher Ertrag; sehr robust auf mittleren, regelmäßig feuchten Böden und warmen Lagen; pflückreif Ende Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis Mai; sehr lang haltbar und zu empfehlen für den Selbstversorgerobstbau
<b>Rheinischer Winterrambour</b>	weitere Namen: Winterrambur; mittelgroß bis groß; gelbe Grundfarbe mit bräunlich-roter Deckfarbe; gelblich-weißes, festes, mäßig saftiges und säuerliches, schwach aromatisches Fruchtfleisch; robuste Sorte in luftfeuchten Lagen und auf durchlässigen Böden, keine trockenen frostgefährdeten Lagen; pflückreif Ende Oktober, genussreif Dezember, lagerfähig bis April; anfällig für Mehltau und Krebs, kaum für Schorf
<b>Rodauner Goldapfel</b>	Rarität; mittelgroß bis groß, rot, sehr saftig, knackig, anfangs spritzig säuerlich, später vorzüglich süß-säuerlich, Genussreife: November bis März, für alle Lagen geeignet, auch sehr raue Lagen, Ertrag mittel bis hoch, regelmäßig, einmaliger Tafelapfel auch für raue Lagen, nicht anfällig für Mehltau, Schorf, Krebs
<b>Roter Astrachan</b>	klein bis mittelgroß, Fruchtfleisch locker, saftig, angenehm säuerlich, reift Ende Juli, nur kurz haltbar, geringe Ansprüche an Boden und Klima, früher Tafel- und Wirtschaftsapfel
<b>Rote Sternrenette</b>	mittelgroß, Schale vollständig mit roter Deckfarbe überzogen, Roststernen; gelblich-weißes oft gerötetes, feinzelliges, mittelsaftiges, süßsäuerliches Fruchtfleisch, angenehm duftend und aromatisch; für alle Baumformen geeignet; pflück- und genussreif Anfang Oktober, lagerfähig bis Jänner; ausgezeichneter Tafelapfel auch für raues Klima, Weihnachts- und Nikolausapfel, robuste Sorte, widerstandsfähig
<b>Roter Berlepsch</b>	mittelgroß; feste, glatte, matt glänzende, meist völlig rote Schale, Rostpunkte; gelblich-weißes, ev. rosa gefärbtes Fruchtfleisch, feinzellig, saftig süß-säuerlich, edel gewürzt; wächst gut auf eher kleineren Baumformen, sonst Kronenveredlung; pflückreif im Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis März, hervorragender Tafel- und guter Saftapfel; auf zu schweren Böden krebsanfällig, Spitzendürre, spritzmittelempfindlich
<b>Roter Boskoop</b>	Knospenmutation der Sorte "Schöner von Boskoop"; groß bis sehr groß, unregelmäßig rippig; raue, matt-glänzende, orange bis braun-rote Schale, netzartige Berostung; gelblich-weißes, mittelmäßig saftiges, bald mürbes, weinsäuerliches, schwach würziges Fruchtfleisch; starkwüchsige Sorte auf Hoch- und Halbstamm; verlangt nahrhafte, genug feuchte Böden, auch bis zu 600 m Höhenlage, keine hohen Wärmeansprüche; pflückreif im Oktober, genussreif im frühen Dezember, lagerfähig bis März, allerdings fäuleanfällig bei zu feuchter Lagerung; etwas schorfanfällig; guter Tafelapfel, ausgezeichneter Haushaltsapfel



Apfelsorte	Beschreibung
<b>Roter Eiserapfel</b>	weitere Namen: Paradiesapfel; mittelgroß bis groß; gerippt; feine, glatte, glänzende, beinahe völlig rote Schale, ev. hellgrau beduftet, große Schalenpunkte; gelblich-weißes, feines, festes, mäßig saftiges, vorherrschend süßes Fruchtfleisch mit geringer Würze; stark wachsend auf Hoch- und Halbstamm; wächst gut auf nahrhaftem, schwerem, feuchtem Boden, bringt dort regelmäßige, reiche Ernten; pflückreif Ende Oktober, genussreif ab Jänner, lagerfähig bis zum Sommer; braucht nur geringe Pflege, wenig krankheits- und schädlinganfällig; mittelmäßiger Tafel-, guter Wirtschafts- und Mostapfel
<b>Roter Griesapfel</b>	mittelgroß, großteils rot gefärbt, Fruchtfleisch mittelsaftig, säuerlich, etwas gewürzt, Reife Oktober, lagerfähig, auch für rauere Lagen, guter Mostapfel für reschen, haltbaren Most (säure- und gerbstoffreich)
<b>Roter Herbstkalvill</b>	Rarität; mittelgroß, auffallend prächtig dunkelrot gefärbt, kantig, Fruchtfleisch großteils kräftig gerötet, locker, saftig, mild harmonisch süß-säuerlich, himbeerartiger Geschmack, Genussreife: Oktober, November, auf kräftigen, mäßig feuchten Böden ein dankbarer Träger, eher warme Obstbaugebiete, an geeigneten Standorten gesund, sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, ergibt eine schön rot gefärbte Marmelade
<b>Roter Trierscher Weinapfel</b>	weitere Namen: Roter Trierer, Roter Weinapfel,...; klein; glatte, derbe, etwas glänzende Schale, Grundfarbe kaum sichtbar, bräunliches bis bläuliches Rot als Deckfarbe; grünlich-gelbes, sehr festes, saftiges, säuerliches und leicht herbes Fruchtfleisch; gute Böden mit genügender Wasserversorgung, Weinbauklima; hohe regelmäßige Ernten; spät ernten, kann bis Dezember am Baum hängen, lagerfähig bis April; leidet oft unter Schorfbefall; Saft- und Mostapfel
<b>Roter Winterhimbeerapfel</b>	weitere Namen: Oberländer Himbeerapfel; mittelgroß, intensiv rot gefärbt, Fruchtfleisch oft leicht gerötet, mäßig saftig, beerenartig gewürzt, feine Säure bei vorherrschendem Zuckergehalt, Reife Ende November, bis März haltbar, wenig anspruchsvoll auf Boden und Lage, auch für raue Lagen auf gutem Apfelboden, Sorte sehr gesund, sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel
<b>Schmidberger-Renette (Plankenapfel)</b>	weitere Namen: Plankenapfel; mittelgroß; glatte, matt glänzende, feste und derbe Schale mit gelber Grundfarbe, rote, streifige Deckfarbe; gelblich-weißes, saftiges, mittelhartes Fruchtfleisch mit angenehm säuerlich-süßem, schwach gewürztem Geschmack; kräftig, breitkronig wachsender Baum für Hoch- und Halbstamm; pflückreif Ende Oktober, genussreif ab November, lagerfähig bis März, hält sich sehr gut am Lager; guter Wirtschaftsapfel und eher zweitklassiger Tafelapfel; sehr gesunde Sorte
<b>Schöner aus Bath</b>	Rarität; mittelgroß, oft fast vollständig attraktiv rot gestreift, duftet, Fruchtfleisch knackig, saftig, säuerlich, leicht gewürzt, reift im Juli und ist etwa ein Monat lagerbar, auch noch für kühlere Lagen, braucht viel Schnitt, damit die Früchte nicht zu klein bleiben, mittelmäßig schorfanfällig, Tafelapfel, der für einen Sommerapfel lang haltbar ist
<b>Schöner von Boskoop</b>	groß, Schale teils intensiv mit braunem Rost überzogen, Fruchtfleisch saftreich, kräftig weinsäuerlich gewürzt, erst hart, später mürbe, Reife Anfang November, lagerbar bis März, kann andere Sorten nicht befruchten, widerstandsfähig gegen Frost, geeignet bis in mittlere Klimlagen, robust, sehr starkwüchsig, ehemals als bester Strudelapfel gefragt, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, für Saft und zum Dörren
<b>Schöner von Wiltshire</b>	weitere Namen: Weiße Wachsrenette; groß; glatte, leicht fettige, hellgelbe Schale mit ganz leichter rötlicher Streifung; gelblichweißes, saftiges, schwach gewürztes Fruchtfleisch mit vorherrschendem Zuckergehalt; stark wachsender Baum mit guter Frosthärte für Hoch- und Halbstamm; geringe Ansprüche an Boden und Klima, auch für hohe Lagen; sehr widerstandsfähig gegen Schorf; pflückreif ab Mitte Oktober, genussreif ab November, lagerfähig bis Dezember; reichtragender sehr guter Wirtschaftsapfel, mäßiger Tafelapfel
<b>Schweizer Orangenapfel</b>	weitere Namen: Orange Swiss; mittelgroß; Schale glatt, mittelfest, gelb-grün bis gelb, mit orange-rot marmorierter bis verwaschener Deckfarbe, weißlicher Schimmer; Fruchtfleisch gelblich, mittelfest, wird etwas bröcklig, saftig, mit mässig Zucker, mild säuerlich, dezentes Aroma, angenehmer Geschmack; pflück- und genussreif Anfang Oktober, lagerfähig bis Ende Dezember; mittelstarker Wuchs; mässig anfällig für Schorf und Mehltau; mittlere Erträge, neigt zu unregelmäßigen Ernten; für wärmere Standorte geeignet; Tafelobst in der Vorwinterzeit
<b>Sepperlapfel</b>	mittelgroß, variiert in der Form; Schale leicht rau, grünlich-gelb, orange-rot fein gesprenkelte Deckfarbe; Geschmack ausgewogen säuerlich-süß, feines Aroma, erinnert an Cox Orangenrenette; treibt und blüht spät; pflückreif im Oktober, genussreif ab Oktober, von Dezember bis Februar (leicht welk) absolute Genussreife; eignet sich für alle Baumformen; Tafelobst und hervorragendes Wirtschaftsobst
<b>Siebenkant</b>	Rarität; wahrscheinlich eine NÖ Lokalsorte, mittelgroß, Fruchtfleisch fest und knackig, saftig, kräftig und ausgeglichen süß-säuerlich mit erfrischender Säure bis ins Frühjahr, edel aromatisch, Genussreife: Dezember bis Mai, wenig anspruchsvoll an den Boden, in raueren Lagen kann Schorf auftreten, einer der besten Lageräpfel mit herausragenden Geschmackseigenschaften auch im späteren Frühjahr



Apfelsorte	Beschreibung
<b>Signe Tillisch</b>	Rarität; groß mit fünf typischen Kanten; glatte, empfindliche, leuchtend gelbe Schale, sonnenseitig oft zart hellrot verwaschen; gelblich-weißes, mürbes und saftiges Fruchtfleisch mit feinem weinsäuerlichen, schwach würzigem Geschmack; kräftiger Wuchs, auf Hoch- und Halbstamm; bevorzugt nährstoffreiche, genügend feuchte, gut durchlüftete Böden, geringe Ansprüche an Klima; pflückreif im September, oft schon im August, genussreif im September, schlecht lagerfähig (nur bis November); reichtragend, edler Herbsttafelapfel und Wirtschaftsapfel; in Ungunstlagen anfällig für Mehltau und Schorf, sonst sehr gesund
<b>Spätblühender Tafelapfel</b>	klein bis mittelgroß; glatte, leicht fettige Schale, gelb, wachsartig weiß, sonnenseits blassrot angehaucht; weißes, feinzelliges, sehr saftiges, zur Reife weich werdendes Fruchtfleisch, süßweinig, vorherrschend säuerlicher Geschmack, bedingt zum Verzehr geeignet; später, aber regelmäßiger und hoher Ertrag; pflückreif ab Mitte September, lagerfähig bis Dezember; ideal für Hochlagen und spätfrostgefährdete Standorte (blüht im Juni und reift schon im September); äußerst widerstandsfähig und langlebig; Wirtschafts- und Mostapfel
<b>Steirische Schafnase</b>	mittelgroß bis groß; Schale gelblich, sonnenseits sanft gerötet oder geflammt, gestreift, blau beduftet; Fruchtfleisch grünlich-weiß, saftreich mit sübaromatischem Geschmack; pflückreif Ende September, lagerfähig bis Dezember; auf guten feuchten Böden und in geschützten Lagen; Früchte nicht windfest, an ungeeigneten Standorten krebsanfällig; Wirtschaftsapfel
<b>Steirischer Maschanzker</b>	weitere Namen: Eisapfel, Winter-Borsdorfer, ...; mittelgroß; Schale glatt, glänzend weißlich-gelb, sonnenseits karminrot verwaschen; Fruchtfleisch gelblichweiß, fein, fest von süßweinigem, würzigem Geschmack; pflückreif Ende Oktober, genussreif ab Dezember, lagerfähig bis Juni; verlangt gute nährstoffreiche Böden, nicht zu schwer, in Höhen bis 500 m auf Hochstamm; in ungeeigneten Lagen schorfanfällig; guter Tafel- und Küchenapfel
<b>Tiroler Spitzleder</b>	Rarität; mittelgroß, Schale flächig braun berostet, gehört zu den Lederäpfeln, mäßig saftig, anfangs knackig fest, kräftig süß-säuerlich mit angenehmen renettenartigen Aroma, Genussreife: November bis Mai, anspruchlos, nicht für raue Lagen, wenig krankheitsanfällig, unter den Lederäpfeln eine der hervorragenden Sorten, Tafelapfel, auch für Most und Saft, Kompott und zum Dörren
<b>Virginischer Rosenapfel</b>	mittelgroß, gelb mit leichter rötlicher Streifung, Fruchtfleisch weich, ausreichend saftig, mit angenehmem, rosenartigem, feinem Weingeschmack, Reife Anfang August, kurz lagerfähig, guter Tafelapfel und sehr guter Küchenapfel
<b>Vista Bella</b>	mittelgroß bis groß, gelb-grüne Grundfarbe mit intensiv roter Wange, Fruchtfleisch unter der Schale teils rötlich, leichtes McIntosh Aroma, aromatisch, angenehm säuerlich, Reife Ende Juli - Anfang August, 10 Tage nach Klarapfel, einige Tage lagerbar, wird dann mehlig, für wärmere Lagen, keine besonderen Ansprüche an den Boden, relativ widerstandsfähig gegenüber Mehltau, etwas schorfanfällig, vorzüglicher Sommerapfel für Sofortverzehr ab Baum
<b>Weberbartapfel</b>	Rarität; OÖ Lokalsorte (St. Marienkirchen /Polsenz); klein; Schale gelblich, mit rotgestreifter, sonnenseitig oft schwarz-purpur geflammter Deckfarbe; Fruchtfleisch gelblich-weiß, mittelfeinzellig, hart, saftig, ohne typische Note; pflückreif Ende Oktober; unregelmäßige Erträge; Mostobst
<b>Weißer Klarapfel</b>	weitere Namen: Weißer Transparent; mittelgroß bis klein; glatte, weißlich wachsartig beduftete, grünlich, weißlichgelbe Schale; weißes, lockeres und feinkörniges Fruchtfleisch mit gut gewürztem Aroma, vollreif schnell mehlig und trocken werdend; mittelgroße Krone für Hochstamm; keine besonderen Bodenanprüche, aber genügend feucht, auch für raue Lagen; pflückreif im August sobald sich die Schale zu verfärben beginnt, sofortiger Verbrauch, Apfel ist nicht lagerfähig; in ungünstigen Lagen anfällig für Mehltau, Obstkrebs und Blutlaus
<b>Weißer Wintertafelapfel</b>	klein bis mittelgroß, grünlich-gelb, teilweise mit roter Färbung angehaucht, Fruchtfleisch saftig, mittelfest, von einem angenehm säuerlichen, eigentümlich parfümierten Geschmack, sehr aromatisch, die Säure wird später etwas schwächer, Reife Dezember, lagerfähig bis März; für mittlere, etwas windige Lagen, da schorfanfällig, nahrhafte, nicht zu feuchte Böden, Ertrag setzt spät ein und ist ziemlich regelmäßig und hoch; die Sorte war zu Beginn des 20. Jhd. am Wiener Markt als Essapfel sehr begehrt, auch für Weinbereitung, Dörren, Kompott und Saft
<b>Wintergoldparmäne</b>	weitere Namen: Englische Wintergoldparmäne, Goldrenette, Goldreineder, ...; mittelgroß; glatte, stumpf glänzende goldgelbe Schale mit orange-roter Deckfarbe; gelblich-weißes Fruchtfleisch, mittelfest, dann mürbe, mäßig saftig, süß, harmonisch säuerlich und gewürzt; für alle Baumformen geeignet; auf guten, gedüngten Böden, Ansprüche an Klima ebenfalls hoch; pflückreif im September, genussreif ab Oktober, lagerfähig bis Jänner; sehr wertvolle Tafelsorte; sehr anfällig gegen Schorf, Blatt- und Blutlaus, Apfelmöckler





Apfelsorte	Beschreibung
Zabergäu-Renette	weitere Namen: Graue Renette vom Zabergäu; groß bis sehr groß; vollständig mit Rost überzogene Schale, zimtbraun, sonnenseitig ev. weinrot marmoriert; gelbliches, mittelfestes, feinzelliges anfangs saftiges, säuerlich-süßes, später eher trockenes, mürbes Fruchtfleisch; für Streuobstbau im wärmeren Klima; mittlerer Ertrag, etwas unregelmäßig; anfällig für Krebs, Mehltau und Stippe; pflückreif Oktober, lagerfähig bis März; Tafel- und Wirtschaftsapfel
Zigeunerin	Rarität; mittelgroß bis groß, schön hellrot gefärbt, Fruchtfleisch weich, saftig, ausgeglichen süß-säuerlich mit leichtem Bananengeschmack, reift Mitte September, hält bis November, scheint gut für Höhenlage geeignet, widerstandsfähig gegen Schorf, Krebs, Apfelwickler, hervorragende Tafelfrucht
Zigeunerapfel (Roter von Simonffi)	klein; glatte, feste, dunkelweinrote Schale, fast schwärzlich, ev. bläulich bereift; grünlich-weißes Fruchtfleisch, abknackend, saftig, leicht säuerlich-süß, mit starkem Rosenaroma; schöne runde Krone für alle Baumformen geeignet; sowohl in warmen als auch in kühleren Lagen, in rauen Lagen schorf- und krebsanfällig; pflück- und genussreif Mitte Oktober, lagerfähig bis März, guter Tafelapfel, Christbaumapfel



Birnensorte	Beschreibung
<b>Alexander Lucas</b>	groß, kegelförmig, gelb, sehr saftreich und süß, fast ganz schmelzend, kaum steinig, leicht gewürzt, Genussreife setzt Anfang bis Ende Oktober ein, haltbar bis Mitte Dezember, bevorzugt sandige Lehmböden, gedeiht auch noch in windgeschützten rauerer Lagen, Ertrag setzt früh ein und ist regelmäßig hoch, für Frischverzehr und Kompott
<b>Amanlis Butterbirne</b>	Rarität; mittel bis groß, kegelförmig, gelb, schmelzend, sehr saftig, fein säuerlich, Reife ab Anfang September, nur wenige Tage haltbar, jährliche Massenerträge, hohe Widerstandsfähigkeit gegen Holzfrost, breit anbaufähig für alle Standorte, an denen Birnen noch gedeihen, auch trockenere, besonders in Gebirgslagen - hier aber ohne die Fruchtgüte von wärmeren Lagen, in höheren Lagen als widerstandsfähige, ertragssichere Sorte bedeutungsvoll, Tafelbirne, für Kompott, gute Dörrfrucht, hartreif für Saft
<b>Bardowieker Sommerbergamotte</b>	Rarität, Lokalsorte aus Mecklenburg; mittelgroß, breit birnförmige, gelbbraune, schmelzend zerfließende, sehr saftig süße, nicht säuerliche Tafelbirne; Ende August pflücken, Genussreife im September, schwachwachsend, sehr früher und regelmäßiger Ertrag; besonders für höhere Lagen geeignet; eine hervorragende Septemberbirne
<b>Bartlmaibirne</b>	Mostbirne; weitere Namen: Bartholomäusbirne, Roggenhoferbirne; klein bis mittelgroß, grüngelb, glockenförmig, Fruchtfleisch sehr saftig, süßherb; Blüte sehr früh, etwas frostempfindlich, gedeiht noch in den rauesten Lagen, benötigt kräftigen, nicht zu trockenen Boden; Reife Ende August, fällt nach und nach vom Baum; Ertrag früh und regelmäßig aber nur bei ausgewachsenen Bäumen zufriedenstellend; früher geschätzt, weil sie den ersten Sturm und Most gab, auch für Dörren (Kletzen)
<b>Blumenbachs Butterbirne</b>	mittelgroß, birnen- bis glockenförmig; Grundfarbe typisch weiß-grün später weißlich gelb; Schale glatt, mit Rostpunkten; Fruchtfleisch gelblich-weiß, halbschmelzend, saftig, feinkörnig, süß, feinsäuerlich mit melonenartiger Würze; regelmäßig hoher Ertrag bei mittelstarkem Wuchs; pflückreif ab Ende September bis Mitte Oktober, genussreif etwa 2 bis 3 Wochen später; breit anbaufähig, auf kühleren Standorten Reifeverzögerung, hervorragende Tafel-, Kompott- und Dörrbirne, örtl. anfällig für Schorf
<b>Blutbirne</b>	weitere Namen: Rotfleischige Mostbirne, Mostputzer; klein, flachkugelig; Schale trüb rot-grün mit roten Flecken und Rostfiguren; Fruchtfleisch unter der Schale stark gerötet, grobzigelig, saftig, süß aber sehr herb; geringe Bodenansprüche, nicht zu nass, auch für raue Lagen; reift Anfang Oktober, kurze Haltbarkeit; enthält viel Zucker, ausreichend Säure und viel Gerbstoff, ergibt einen sattgelben Most, Klärbirne wegen hohem Gerbstoffgehalt
<b>Boscs Flaschenbirne</b>	weitere Namen: Kaiser Alexander, Kaiserkrone, Alexanderbirne; mittelgroß bis groß, flaschen- bis keulenförmig; raue, trockene, jedoch feine Schale, hellgelb, fast gänzlich zimtartig berostet; gelblich-weißes, sehr saftreiches schmelzend süßes Fruchtfleisch, fein, edel gewürzt; auf Halbstamm erziehen; geringer Anspruch an Boden und Klima, liebt eher warme und trockene Lagen, gedeiht aber auch in kühleren Lagen; pflückreif und genussreif Mitte Oktober, nur 3 bis 4 Wochen lagerfähig, zeitiges Pflücken erhöht die Lagerfähigkeit; regelmäßiger Ertrag mit mittleren Erträgen, hervorragende Tafelsorte für den Frischverzehr und Haushalt; schnittbedürftig; nicht schorfanfällig
<b>Bunte Julibirne</b>	mittelgroß; stumpfkegelförmig bis gedrungen birnförmig; glatte, trockene, gelb-grüne Schale mit intensiv orange-roter Deckfarbe, sehr angenehm duftend; gelblich-weißes, sehr saftiges, schmelzendes, geschmacklich sehr gutes Fruchtfleisch, schwach gewürzt, wenig Säure, süßweinig; bei zu später Ernte schnell teigig; auf Hoch- und Halbstamm; auf nährstoffreichen, warmen, tiefgründigen, genug feuchten Böden, in geschützten Lagen auch im rauen Obstbaugelände; pflück- und genussreif Ende Juli/Anfang August, frisch verzehren, hält nur einige Tage; kaum schorfanfällig
<b>Clairgeaus Butterbirne</b>	groß bis sehr groß, flaschen- bis tropfenförmig, gelb mit roter Deckfarbe, häufig mit Rost überzogen Fruchtfleisch saftig, halbschmelzend bis schmelzend, Geschmack vorherrschend süß bis süßschwach-säuerlich, etwas gewürzt, mit gröberen Steinzellen im Fruchtfleisch; Pflückreife Mitte Oktober, Genussreife ab Ende Oktober, gut lagerfähig bis Anfang Dezember, Ertrag ist hoch und regelmäßig; verlangt genügend feuchten, guten Birnenboden sowie eine warme, geschützte Lage, günstig ist Weinbauklima, auch Südhänge bis 200-300m SH oder Spalier, wenig schorfanfällig, gute Tafelbirne (Schauf Frucht) und für alle Haushaltszwecke
<b>Clapps Liebling</b>	mittelgroß bis groß, stumpfkegelig birnförmig; empfindliche, glatte, mittelfeste, stumpf glänzende Schale, hellgelbe Grundfarbe mit sonnenseits orange-roter bis leuchtendroter Deckfarbe; gelblich-weißes, halbschmelzendes, oft etwas körniges, sehr saftiges, angenehm süß-säuerliches Fruchtfleisch, schwach gewürzt; für Hoch- und Halbstamm geeignet; auf nahrhaftem, nicht zu schwerem Boden, warme bis kühle Lagen, windgeschützt; pflück- und genussreif Mitte bis Ende August mit sofortigem Verzehr, geschält sehr gute Dörrfrucht; nicht anfällig für Krankheiten und Schädlinge
<b>Conference</b>	mittelgroß, schlank birnenförmig; feste, raue, grünlich-gelbe Schale mit braunen Rostfiguren, flächige Berostung; gelblich-weißes, sehr saftiges, weiches feinschmelzendes, süßes Fruchtfleisch mit leicht würziger Säure; für Hoch- und Halbstämme auf Sämlingsunterlage; benötigt nährstoffreiche Böden und hat hohe Wärmeansprüche, ist aber bis 500 m anbaufähig; pflück- und genussreif Ende September bis Anfang Oktober, 10 bis 14 Tage lagerfähig; regelmäßiger Ertrag; ausgezeichnete Tafel- und Haushaltsbirne; wenig empfindliche Sorte



Birnensorte	Beschreibung
Doppelte Philippsbirne	Rarität; mittelgroß bis groß, dickbauchig birnenförmig; Schale glatt, trocken, zart, unempfindlich, matt glänzend, Grundfarbe lichtgelb bis hellbraun-gelb, sonnenseits blässrötlich verwaschen; Fruchtfleisch gelblich-weiß, sehr saftig, schmelzend, etwas steinig in Kelchnähe, gehaltreich süß, schwach säuerlich, meist gut gewürzt, nicht zu früh pflücken, sonst geschmacksleer; geeignet für Hoch- und Halbstamm auf Sämlingsunterlage; auch noch für wenig begünstigte Gegenden, wie Alpengebiet, windfest, bei zu trockenem Boden Kleinfrüchtigkeit; pflückreif Anfang September, genussreif September bis Anfang Oktober, nur ca. 14 Tage lagerfähig; hoher Ertrag; gering krankheitsanfällig; sehr gute Tafelbirne für Frischverzehr, Kompott und Saft
Dorschbirne	Mostbirne; weitere Namen: Dornbirne; klein, kugelig, grünlichgelb bis gelb, Fruchtfleisch sehr herb, süß-säuerlich, sehr saftig; stellt keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima, wächst langsam; Blüte früh, wenig frostempfindlich; Reife Ende September - Anfang Oktober, fällt rasch vom Baum; Ertrag mittelfrüh, jedes zweite Jahr, reichtragend; beliebte Mostbirne, der Most besitzt sortentypischen Geschmack, hoher Säure- und Gerbstoffgehalt, in letzter Zeit vermehrt für Schnapsbrennen verwendet
Dr. Jules Guyot	Rarität; groß, birn- bis kelchförmig, grün, sonnenseits goldgelb gefärbt, Fruchtfleisch saftig, schmelzend, angenehm weinsäuerlich, etwas gewürzt; Sorte muss gepflückt werden solange die Schale noch grün ist, etwa Mitte August bis Anfang September, genussreif sobald Schale aufhellt, zwei Wochen lagerfähig, keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima, auch noch für kühlere und raue Lagen; nur mäßig schorfanfällig, starker Befall von Obstmade; Sehr gute Tafelbirne
Esperens Bergamotte	mittelgroß, flachkugelig, grün, Fruchtfleisch mittelfest, schmelzend, feinaromatisch süß, Reife: Jänner, haltbar bis März, lang haltbare Tafelbirne mit frühen, hohen Erträgen, aber nur für warme, geschützte Lagen bis 200 m Seehöhe, Weinberglagen, Hausgärten, an zu kühlen Standorten rübig schmeckend
Esperens Herrenbirne	Rarität; klein bis mittelgroß, rundlich, grün-gelb, Fruchtfleisch feingrißig, schmelzend, saftig, kräftig edelsüß, süßweinig, köstlich aromatisch, von allen Kennern als geschmackliche Spitzensorte der Frühherbstbirnen beurteilt, Reife Ende September bis Anfang Oktober, 14 - 20 Tage lagerfähig, in Höhenlagen als Spalier mit Reife bis November, breit anbaufähig bis in mittlere Höhenlagen, für nährstoffreiche, gut wasserversorgte Böden, auch für etwas kühlere, windige Lagen, trägt hoch und regelmäßig, Spitzentafelbirne für Frischverzehr, für Kompott, Dörren
Forellenbirne	weitere Namen: Herbstforelle, mittelgroß, glockenförmig, gelb, sonnenseits dunkelrot, Reife Mitte bis Ende Oktober bis November, nur auf bestem, lockerem, warmen Birnenboden in geschützten Lagen, Schorflagen meiden, hervorragende Tafelbirne, sehr gute Wirtschaftsbirne
Frühe von Trevoux	groß, gelb mit roter Wange, Fruchtfleisch schmelzend, sehr saftreich, von sehr feinem Geschmack mit feiner säuerlicher Würze, hartreif im August ernten, bis Anfang September haltbar, keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima, auch für raue Lagen, lehmige Böden sagen ihr besonders zu, Ertrag tritt früh ein und ist hoch, vorzügliche Tafelbirne und für Haushalt
Gelbe Wasserbirne	Mostbirne; fälschlich auch als Nagowitzbirne bezeichnet; klein, kugelig, grün mit roter Wange, Fruchtfleisch saftig, wird kernweich, sehr süß, kaum herb; keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima, gedeiht selbst in rauerer Lagen; Reife Anfang bis Mitte September; trägt reich; sehr gut zum Dörren, im weichen Zustand auch für Frischgenuss, schmeckt sehr süß
Gellerts Butterbirne	groß bis sehr groß, Schale grüngelb und berostet, beim Verzehr etwas störend, Fruchtfleisch schmelzend, sehr saftig, erfrischend weinsäuerlich, soll Anfang bis Mitte September kurz vor Baumreife gepflückt werden, bis Oktober haltbar, anspruchslos an Boden und Klima, keine trockenen Lagen und keine Schorflagen, noch für raue Obstlagen, Ertrag erst spät einsetzend, dann bei Vollertrag sehr hoch, alternierend, Frischverzehr, Küche, Saft, Brennfrucht
Gräfin von Paris	mittelgroß bis groß, doppelkegelförmig, grünlich-gelb, Fruchtfleisch halbschmelzend bis schmelzend, etwas körnig, saftig, vorherrschend süß, fein gewürzt, nur für beste Birnenlagen mit gut nährstoffversorgten Böden oder Düngung, Reife: November bis Jänner, Fruchtbarkeit setzt früh ein und ist jährlich sehr reich, wertvolle Winterbirne für Tafel und alle Haushaltszwecke, Säfte
Großer Katzenkopf	Rarität; groß bis sehr groß, kreiselförmig, gelb, Schale dick und rau, Fruchtfleisch bei Vollreife süß, dezent gewürzt, an Mispel erinnernd, Reife ab November, bis ins Frühjahr haltbar, geringe Wärmeansprüche, auch noch in Höhenlagen um 800 m, in Bezug auf Boden anspruchslos, bringt alle zwei Jahre sehr hohe Ernten, gute Kochbirne, die sich lachsrot färbt, im überreifen Zustand auch gute Essbirne zum "Auslöpfeln", da Schale kaum genießbar
Grüne Sommermagdalene	Rarität; klein, eiförmig, grün, Fruchtfleisch saftig, schmelzend, säuerlich süß, aromatisch mit sorteneigener, schwacher Würze und feiner Säure, Reife Mitte Juli im warmen, Ende Juli bis Anfang August im kühlen Obstbaugesbiet, geringe Ansprüche an Boden und Klima, auch für raue Obstbaugesbiete, Ertrag setzt früh ein und ist jedes zweite Jahr hoch, eine der ersten, sehr geschmackvollen Sommerbirnen



Birnensorte	Beschreibung
<b>Grüne Winawitzbirne</b>	weitere Namen: Fasslbirne, Heinreichsbirne,...; mittelgroß, fassförmig; Schale lichtgrün bis gelblich, ev. leicht gerötet; Fruchtfleisch gelblich-weiß, grobkörnig, saftreich, süß-säuerlich, mit sortentypischer Note; für Hochstamm; bevorzugt tiefgründige Böden dann bis mittlere Höhenlagen geeignet, zweijährige alternierend, reift Mitte September, kurz lager- und transportfähig; sehr gute Mostbirne, auch zum Dörren in vollreifem Zustand, gute Brennbirne; widerstandsfähig
<b>Gute Graue</b>	klein bis mittelgroß, kreiselförmig, vollständig zimtartig berostet, Fruchtfleisch saftreich schmelzend, säuerlich-süß, feingrieffig, edel aromatisch, von köstlichem Wohlgeschmack, Reife je nach Höhenlage Ende August, Anfang oder Mitte September, nur wenige Tage lagerfähig, bevorzugt tiefgründige nicht zu trockene Böden, breit anbaufähig, auch noch für Gebirgslagen bis etwa 700 m, Fruchtbarkeit tritt spät ein, dann jedes zweite Jahr Massenerträge, Erziehung als Hoch- oder Halbstamm, vorzüglich für Frischverzehr, Kompott, sehr gute Dörrfrucht, hartreif für Saft
<b>Gute Luise von Avranches</b>	mittelgroß bis groß, birnenförmig, grün mit roter Wange, Fruchtfleisch zart schmelzend, sehr saftig, süß, harmonisch säuerlich, edel gewürzt, Reife zwischen Mitte September und Anfang Oktober, 3-4 Wochen haltbar, im kalten Obstbaugbiet an geschützten Standorten noch hochwertige Früchte, dankbar für tiefgründigen, feuchten Boden aber nicht anspruchsvoll, Ertrag tritt früh ein und meist jährlich hoch, ausgezeichnete Tafelfrucht für Frischverzehr, alle Haushaltszwecke, Konserve, Saft vorzügliche Delikatessdörrfrucht, Schorflagen meiden
<b>Hardenponts Winterbutterbirne</b>	Rarität; mittelgroß bis groß, birnenförmig, Schale grünlich, fest, vor Verzehr schälen; Fruchtfleisch feinzellig, vollschmelzend, sehr saftig, erfrischend süßsäuerlich, zart aromatisch, sehr wohlschmeckend, Pflückreife Ende Oktober, Genussreife November bis Jänner, nur für Weinbauklima, als Spalier an Mauern in warmen Lagen, genügend feuchte Böden, schorfanfällig, von warmen Lagen eine der edelsten Wiinterfafelbirnen zum Frischverzehr, für Kompott und als Kochbirne
<b>Herzogin Elsa</b>	weitere Namen: Duchesse Elsa; mittelgroß bis groß, birnen- bis stumpfkegelförmig; Schale grünlich-gelb bis rötlich-gelb, sonnenseits vereinzelt zinnoberrote Deckfarbe, netzartige Berostung; Fruchtfleisch weiß, halbschmelzend und saftig, süß mit sortentypischem Aroma; pflückreif Mitte September, genussreif ca. 2 Wochen später, nicht lange lagerfähig; anspruchslose Sorte auch für Höhenlagen; gering schorfanfällig; Tafelbirne, für Kompott, hartreif als Saft-, Einkoch- oder Dörrfrucht, Fleisch bleibt beim Einkochen hell
<b>Hofratsbirne</b>	Rarität; groß, flaschenförmig, grün, Fruchtfleisch sehr saftig, halbschmelzend, fein gewürzt, säuerlich mit eigenartigem, außergewöhnlichen Geschmack, Reifezeit ab Mitte Oktober, 3-4 Wochen lagerfähig, keine hohen Ansprüche an Boden und Klima, auch in Höhenlagen, wenn gut wasserversorgt, Holz sehr frostfest, Ertrag hoch und regelmäßig, sehr gesund, Tafelbirne für Liebhaber säuerlicher Birnen, hartreif für Saft, gute Dörrfrucht
<b>Honnellbirne</b>	Mostbirne; weitere Namen: Rosenbirne; groß, glockenförmig, grünlichgelb; Fruchtfleisch sehr saftreich, süß, etwas herb, schwach gewürzt; gedeiht auch in rauen Lagen, keine besonderen Ansprüche an den Boden; Reife Anfang Oktober, fällt rasch vom Baum; Baum trägt früh und ist sehr fruchtbar; zum Dörren besonders wertvoll, wird auch roh gegessen
<b>Jeanne d'Arc</b>	mittelgroß, birnen- bis glockenförmig, Schale grün, fest, vor dem Verzehren schälen; Fruchtfleisch meist vollschmelzend, sehr saftig, süß, mildsäuerlich, edelaromatisch, sehr wohlschmeckend; Pflückreife Ende Oktober, Genussreife Ende November bis Jänner, gut lagerfähig; breit anbaufähig bis in geschützte, mittlere Lagen von 400m, auf nährstoffreichen, genügend feuchten Böden; Blüte wenig frostempfindlich, wohlschmeckende Wintertafelbirne
<b>Josefine von Mecheln</b>	klein bis mittelgroß, kreiselförmig, gelb, Fruchtfleisch um Kernhaus herum teils lachsfarbig, sehr saftig, feinschmelzend, süß, feinaromatisch, Genussreife Jänner bis März, genussreif haltbar ohne gleich teigig zu werden, nährstoffreiche, feuchte, warme Böden, vor allem für warme Lagen aber noch bis 300 bis 400 m befriedigend, gesund, eine der feinsten Wintertafelbirnen
<b>Kieffers Sämling</b>	mittelgroß, birnförmig, grüngelb, Fruchtfleisch saftig, grobzellig, etwas gewürzt, oft astringierend quittenartig, Reife Ende Dezember, Genussreife Mitte November bis Anfang Dezember; wenig anspruchsvoll an den Boden, in wärmeren Gebieten reifen sie besser aus, sehr gesunde und widerstandsfähige Sorte, trägt überreich, eignet sich mehr als Wirtschaftsobst, für Süßmost, Kompott soll gute Geschmacksnote haben
<b>Kleine Landlbirne</b>	weitere Namen: Landlbirne, Weinbirne, Grüne Landlbirne; klein, kreiselförmig; Schale grünlich-gelb, schwach orange; Fruchtfleisch gelblich-weiß, mittelhart, feinkörnig, saftig, herb, süß-säuerlich mit sortentypischer Note; reift Ende Oktober, hält lang; ausgewogenes Zucker-Säure-Gerbstoffverhältnis, gibt einen klaren, schörfärbigen Most, benötigt kräftigen, nicht zu feuchten Boden, gedeiht auch in ziemlich rauen Lagen, schorfanfällig
<b>Konferenzbirne</b>	weitere Namen: Conference, mittelgroß bis groß, lang birnenförmig, grünlich-gelb, Fruchtfleisch weich, vollschmelzend, zuckermelonenartig, sehr saftig, süß, kaum säuerlich, schwach, angenehm würzig, Fruchtgüte in allen Jahren gleich, Reife ab Mitte September bis Mitte Oktober, haltbar bis Anfang November, nährstoffreiche, genügend feuchte Böden, bis zu Grenzlagen des Birnenanbaus, Ertrag sehr früh, jährlich, sollte bei reichem Behang ausgedünnt werden, Tafelbirne und für Haushalt



Birnensorte	Beschreibung
<b>Kleine Landbirne</b>	Mostbirne: weitere Namen: Landbirne, Weinbirne, Grüne Landbirne, Dunjacka; klein, kreiselförmig, grünlichgelb bis gelb, Fruchtfleisch saftig, herb, süß-säuerlich mit sortentypischer Note; benötigt kräftigen, nicht zu feuchten Böden, gedeiht auch noch in rauen Lagen; Reife Ende Oktober, hält lange, vom Baum geschüttelte Früchte sollten nachreifen; Ertrag setzt früh ein und ist zwei bis drei Jahre überreichlich bevor der Baum ein Jahr aussetzt; für Most, ausgewogenes Zucker-Säure-Gerbstoffverhältnis, ergibt reinsortig einen klaren und haltbaren Most,
<b>Kongreßbirne</b>	weitere Namen: Andenken an den Kongress, sehr groß, klobig birnförmig, gelb mit orangeroter Deckfarbe, Fruchtfleisch sehr saftreich und süß ohne merklicher Säure, halbschmelzend, kaum Aroma, Reife Anfang bis Mitte September, einige Tage lagerbar, nährstoffreicher und feuchter Boden günstig, nur für wärmere, windgeschützte Lagen bis 200 - 300 m, Ertrag mittelhoch und regelmäßig, Schaufrucht aufgrund der Größe, für Frischverzehr und Haushalt
<b>Köstliche aus Charneu</b>	mittelgroß bis groß, doppelkegelförmig, grünlich-gelb, Fruchtfleisch meist sehr zart, saftig, schmelzend, sehr süß, leicht und fein gewürzt, mit vorzüglichem Geschmack, schwach säuerlich, eine der säureärmsten Birnen, Reife Ende September, zwei bis sechs Wochen lagerfähig, nährstoffreiche Böden bzw. Düngung erforderlich, klimatische Ansprüche gering, reift auch noch im kalten Obstbaugebiet gut aus, ausgesprochene Frost- und Schorflagen meiden, Ertragseintritt spät, dann aber regelmäßig und reichtragend, wertvolle Tafelfrucht und für Haushalt
<b>Le Lectier</b>	Rarität; groß, länglich birnenförmig, grün, Fruchtfleisch von geeigneten Standorten fein, zart, schmelzend, vollaftig, mäßig süß, edel weinsäuerlich, ohne starkes Aroma, Ernte Ende September - Mitte Oktober, Genussreife November bis Dezember, nur für warme, windgeschützte Lagen und warme, tiefgründige, genügend feuchte Böden, Ertrag mittelhoch, regelmäßig, feine Tafelbirne für Frischverzehr und Kompott
<b>Liegels Winterbutterbirne</b>	weitere Namen: Wintermuskateller; mittelgroß, eirund ev. abgeplattet; Schale glatt, gelbgrün, häufig Rostflecken; Fruchtfleisch gelblich-weiß, fein, schmelzend, sehr saftig, kräftig delikatsüß, ohne merkliche Säure mit typisch köstlichem, unverwechselbarem Gewürz, eine der wohlschmeckendsten Winterbirnen, wächst mittelstark bis stark; ausreichend frosthart, Anbau auf guten Böden ohne Staunässe, breit anbaufähig an wärmeren Standorten bis 300 m, nicht für Schorflagen, da stark anfällig, hoher und regelmäßiger Ertrag; pflückreif im Oktober, nicht zu früh, genussreif ab Mitte November, auch hartreif schon wohlschmeckend, lagerfähig bis Dezember/Jänner, folgeartig reifend, vorzügliche Wintertafelbirne mit langer Haltbarkeit, vorzüglich für Frischmost mit sauren Äpfeln
<b>Madame Favre</b>	mittelgroß, kugelig, grünlich-gelb, Fruchtfleisch feinzellig, halb- bis vollschmelzend, sehr saftig, süß mit feiner auch herben Säure, angenehm würzig, reift Mitte August bis Anfang September, 2-3 Wochen lagerbar, liebt warme, nährstoffreiche Böden, klimatisch breit anbaufähig, in höheren Lagen als feine Herbstbirne am Wandspalier, vor allem interessant an Standorten, wo andere Sorten schorfanfällig sind, hohe, jährliche Ernten, feine Tafelbirne für Frischverzehr und Kompott
<b>Madame Verte</b>	klein bis mittelgroß, stumpfkreiselförmig; Schale rau, gelblich-grün bis hellgelb mit dichtem Rost überzogen, vorm Fruchtverzehr zu schälen; Fruchtfleisch weiß bis lachsfarben, schmelzend, weinsäuerlich würzig und aromatisch, geschmacklich sehr wertvoll, oft von der Mitte teigig; pflückreif Mitte bis Ende Oktober, genussreif im Dezember, lagerfähig bis Jänner, regelmäßige Ernten auf guten warmen Böden, gedeiht auch noch in mittleren Lagen, nicht für kalte und trockene Standorte, gering anfällig für Krankheiten und Schädlinge; als Tafelbirne und für Kompott
<b>Muskatellerbirne</b>	die Sorte ist sehr variabel, meist klein, flaschenförmig, gelb mit roter Wange und langem Stiel, Fruchtfleisch sehr süß und aromatisch, würziger Geruch, Reife August, nur kurz lagerfähig, geringe Bodenansprüche und robust, reichtragend, für Rohgenuss und Edelbrände
<b>Minister Dr. Lucius</b>	groß bis sehr groß, kegelförmig, gelb mit roter Wange, Fruchtfleisch sehr saftig, halbschmelzend bis schmelzend, leicht herb süß-säuerlich, im Weinbauklima mit leichtem, angenehmen Aroma, bei ungeeigneten Böden rübigem Geschmack, Genussreife September bis Mitte Oktober, breit anbaufähig auf wärmeren, genügend feuchten Böden bis 300m, darüber als Spalier möglich, nicht für kalte, nasse Böden, Ertrag setzt früh ein und ist regelmäßig hoch bis sehr hoch, Speisebirne für Liebhaber säuerlicher Birnen, für Kompott, Saft
<b>Nagowitz Birne</b>	Rarität; klein, flaschenförmig, grün, Fruchtfleisch grobkörnig, süß und angenehm gewürzt, Reife Ende Juli bis Anfang August, 2 Wochen haltbar, keine hohen Ansprüche an Boden und Klima, gedeiht sehr gut auch noch in den Voralpen und in rauen Lagen, Ertrag reich und regelmäßig, gesund, noch heute vielfach aufgrund von Kindheitserinnerungen gesucht, Speisebirne für den Eigenbedarf
<b>Neue Poiteau</b>	groß bis sehr groß, sehr unterschiedlich ausgeformt, auf einer Seite dickbauchig, auf der anderen eingeschnürt; glatte bis raue, grasgrüne Schale mit vielen Rostflächen; gelblichweißes, feines, mittelmäßig saftiges, schmelzendes Fruchtfleisch mit schwach gewürztem, weinsäuerlichem, muskiertem Geschmack; starkwüchsiger Baum, für Hoch- und Halbstamm geeignet; nährstoffreicher, genügend feuchter Boden empfehlenswert, sonst bescheiden, auch bis in Höhenlagen von 500 m; pflückreif etwa Mitte Oktober, möglichst spät pflücken, genussreif und lagerfähig bis in den November; sehr gute Tafel- und Haushaltsbirne für Saft, Kompott und Dörren; sehr gesunde Sorte



Birnensorte	Beschreibung
<b>Nordhäuser Forellenbirne</b>	mittel bis groß, kegelförmig, grün-gelb mit roter Deckfarbe, Fruchtfleisch meist halbschmelzend und sehr saftig, teils körnig, schwach süß, kaum säuerlich, kaum gewürzt, Reife ab November, bis Jänner haltbar, warme bis mittlere Lagen auf warmen, humosen, nährstoffreichen Böden, nicht für trockene, kalte Böden, Ertrag regelmäßig, gute Winterbirne im kühleren Birnengebiet
<b>Olivier de Serres</b>	mittelgroß, apfelförmig, Schale grünlich-gelb, zäh, vor Verzehr schälen, Fruchtfleisch feinkörnig, ums Kernhaus steinig, saftig, süß, weinsäuerlich mit feinem Gewürz, schmelzend bis halbschmelzend, Genussreife Jänner bis Anfang März, nur für Weinbauklima an warmen Lagen, auch Sandböden bei Zufuhr von Wasser und Nährstoffen geeignet, Ertrag unterschiedlich, eine der edelsten Wintertafelbirnen
<b>Packhams Triumph</b>	Rarität; mittelgroß bis groß, birnförmig, gelb, Fruchtfleisch saftig, schmelzend, feinsäuerlich, muskatartig gewürzt mit dem Aroma der Williams Christbirne, Genussreife November bis Mitte Jänner, nur für beste Birnenlagen und nährstoffreiche, tiefgründige Böden, Ertrag spät einsetzend, später gut und regelmäßig, hervorragende Tafelfrucht für Frischverzehr und Haushalt
<b>Pastorenbirne</b>	mittelgroß, birnförmig, gelb, Fruchtfleisch unter günstigen Verhältnissen mittelfest, halbschmelzend und saftig, aus ungünstigeren Lagen grob bis rübenartig, je nach Witterung und Lage gehaltreich süß oder säuerlich, Genussreife Dezember bis Februar, keine großen Ansprüche an Boden und Klima, Lage sollte nicht zu frei sein, aus kalten, ungünstigen Lagen derb, Winterbirne die in kühleren Lagen noch ganz gut gedeiht, Massenertragssorte mit hohen, regelmäßigen Erträgen, Speise- und Kochbirne
<b>Petersbirne</b>	Rarität; klein bis mittelgroß, birnenförmig, gelb mit roter Wange, Fruchtfleisch fest, halbschmelzend, feinkörnig, saftig, süß, schwachsäuerlich, kräftig zimtartig aromatisch, Reife Anfang August, 14 - 20 Tage lagerfähig, erst ernten, wenn voll baumreif, breit anbaufähig auf nicht zu trockenen, armen Böden, auch für Grasland, bis in Gebirgs-, Grenzlagen des Birnenanbaus, regelmäßig Massenerträge, gesund, für Frischverzehr, Kompott, gute Dörrfrucht, die Bedeutung der Birne liegt in ihrer Widerstandsfähigkeit, den hohen, sicheren Erträgen und der relativ langen Genussfähigkeit der zwar kleinen, aber aromatischen Früchte
<b>Pitmaston</b>	groß bis sehr groß, birnenförmig, grüngelb; Fruchtfleisch feinzellig, mittelfest, sehr zart, schmelzend, triefend vor Saft, harmonisch edelweinsäuerlich, schwach süß, feinwürzig, Frucht nur vollreif von höchster Güte; Pflückreife Ende September, Anfang Oktober, Genussreife Oktober; breit anbaufähig auf wärmeren, geschützten Standorten bis in mittlere Höhenlagen, in Lagen von 350-450m als Wandspalier, für nährstoffreiche, feuchtere Böden, auf trockenen Böden bei ausreichend Wasserzufuhr, gering anfällig für Schorf, vorrangig für Liebhaber saftiger, weinsäuerlicher Birnen, für Frischverzehr und Kompott
<b>Präsident Drouard</b>	groß bis sehr groß, glockenförmig, beulig; dünne, zarte, glatte und grünliche bis grünlich-gelbe Schale; gelblichweißes, zart schmelzendes, sehr saftiges Fruchtfleisch, beim Kernhaus schwach steinig, gehaltreich süß, schwach säuerlich, wenig würzig; eher für niedrigere Baumformen; liebt windgeschütztes, warmes Obstbauklima (Weinbauklima), nährstoffreiche und humose Böden; pflückreif Ende September bis Mitte Oktober, genussreif und lagerfähig von Dezember bis Jänner; hochwertige, frühe Wintertafelbirne; in feuchten Lagen schorfanfällig, sonst gesund
<b>Prinzessin Marianne</b>	mittelgroß, birnenförmig, grünlich-gelb, stark berostet, Fruchtfleisch saftig, feinschmelzend, süßsäuerlich bis süßweinig, angenehm gewürzt, Reife September bis Oktober, stellt keine hohen Ansprüche, auch für Gebirgslagen mit rauem Klima bis zur obersten Grenze des Birnenanbaus (ca. 600 m), darüber als Wandspalier, gesund, hohe Erträge jedes 2. Jahr, Tafelbirne, hartreif für Saft, in Gebirgslagen kaum durch andere Sorten ersetzbar
<b>Römische Schmalzbirne</b>	mittelgroß, birnenförmig, gelb mit roter Wange; Fruchtfleisch etwas fest, oft körnig, wird nie schmelzend, saftreich, anfangs herb, später süß, würzig mit angenehmen Duft; muss Ende August bis Anfang September mehrere Tage vor der Baumreife gepflückt werden, einige Tage lagerfähig; nicht für feuchte Böden und Standorte da schorfanfällig, sonst widerstandsfähig, vor allem für den Frischgenuss
<b>Rosenhofbirne (Petersbirne, Großvaterbirne)</b>	mittelgroß, flach kegelförmig; Schale derb, glänzend, lichtgelb, sonnenseits leicht gerötet; Fruchtfleisch gelblich-weiß, grobkörnig, sehr saftreich, sehr herb und auch süß; kräftiger Baum auf Hochstamm; geringe Ansprüche an Boden und Klima, allerdings keine zu rauen Lagen und nasse Böden, Straßen- und Feldbaum; reift Anfang Oktober und fällt kontinuierlich vom Baum, kurz lagerfähig; enthält 11 - 11,5 % Zucker, 6 - 8,5 Gew Promille Säure und 5, 2 Gew Promille Gerbstoff, gibt einen klaren, etwas herben Most, muss vom Baum geschüttelt werden
<b>Rote Pichlbirne (Frauenbirne)</b>	weitere Namen: Frauenbirne; mittelgroß, birnenförmig; Schale goldgelb, sonnseitig rot angelaufen; Fruchtfleisch gelblich, sehr saftreich, von herbsüßem Geschmack; Hochstamm auf Sämlingsunterlage; keine hohen Ansprüche, auch in rauen Lagen; hervorragende Dörr- und Brennbirne; reift ab Mitte September bis Oktober, kurz lagerfähig; 10 % Zucker, 2,3 Gew Promille Säure, 0,4 Gew Promille Gerbstoff; reinsortig nicht geeignet für Most (zu wenig haltbar), aber zum Verschneiden mit anderen Sorten oder Äpfeln



Birnensorte	Beschreibung
<b>Salzburgerbirne</b>	weitere Namen: Zuckerbirne, Rote Bergamotte,...; klein bis mittelgroß, stumpf kegelförmig; Schale glatt bis rau, gelblich mit braun-roter Deckfarbe, Berostung; Fruchtfleisch gelblich-weiß, grob, saftreich, halbschmelzend, säuerlichsüß, sehr angenehm gewürzt; kräftiger Wuchs, wird alt, für Hoch- und Halbstamm; geringe Ansprüche an Boden und Klima, Früchte windfest; pflück- und genussreif Mitte August bis Anfang September, ca. 4 Wochen lagerfähig, Früchte kurz vor Baumreife pflücken; sehr hoher Ertrag; widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge; sehr gute Tafelbirne und Wirtschaftssorte
<b>Solaner Birne</b>	Rarität; mittelgroß, birnförmig, grünlich-gelb, Fruchtfleisch saftig, schwach gewürzt, süßweinig, meist fast vollkommend schmelzend, Reife Ende August bis Mitte September, 10 -14 Tage haltbar, anspruchslos gegenüber Boden, aber nur im besten Boden gute Erträge, keine hohen Ansprüche an das Klima, gesund, Ertrag setzt spät ein, ist dann aber sehr hoch, sehr gute, frühe Tafelbirne, für Haushaltszwecke und Kompott
<b>Sommerapothekerbirne</b>	Rarität; groß, breit eiförmig, gelb mit roter Deckfarbe, Fruchtfleisch fest, um das Kernhaus oft steinig, sehr süß, stark gewürzt, halbschmelzend, Reife Ende August, 3 Wochen haltbar, liebt leichten Boden, Ansprüche an Klima gering, bis in höchste Lagen anbaubar, Ertrag mittelhoch, örtlich anfällig für Schorf, Tafelbirne zweiter Güte, für Liebhaber stark gewürzter Birnen, für Höhenlagen gut geeignet, in tiefen entbehrlich, gute Dörrbirne
<b>Späte Gute Luise</b>	Rarität; mittelgroß, tropfenförmig, gelb-grün, sonnseits verwaschen rot, Fruchtfleisch halbschmelzend, sehr saftig, Geschmack angenehm, vorwiegend süß, schwach säuerlich, schwach gewürzt, Reife Februar bis April, sehr gute Lagereigenschaften, Weinbauklima, tiefgründiger, nährstoffreicher Boden, gesund, Tafelsorte, wenn andere inländischen Sorten bereits verbraucht sind, Wirtschaftsbirne
<b>Schweizer Wasserbirne</b>	weitere Namen: Kugelbirne, Glockenbirne,...; groß bis sehr groß, kugelig; Schale glatt, grün-gelb, trübbrot verwaschen, mit Rostflecken; Fruchtfleisch, gelblich-weiß, grobkörnig, süß, etwas herb, außerordentlich saftreich - beim Reinbeißen spritzt der Saft; auf Hochstamm, Krone riesig groß; gedeiht in allen Lagen; reift Anfang bis Mitte Oktober, unbeschädigte Früchte ca. 4 Wochen lagerfähig; gibt einen lichten, klaren, milden Most, wenig haltbar, sehr gute Saft-, Dörr- und Kochbirne, reif auch zum Frischverzehr geeignet
<b>Triumpf de Vienne</b>	mittelgroß bis groß, lang birnenförmig; Schale grünlich-gelb, netzartig berostet, rau und ohne Deckfarbe; Fruchtfleisch gelblich-weiß, feinkörnig, schmelzend und saftig, süß mit schwach weinsäuerlichem Geschmack; reichtragend und wenig schorfanfällig; pflückreif Anfang bis Mitte September, genussreif ca. 10 Tage später, nur 2 -3 Wochen lagerfähig, bevorzugt wärmere Lagen, für nährstoffreiche, genügend feuchte Böden; Tafelbirne, Kompott
<b>Vereinsdechantsbirne</b>	groß, stumpfkegelförmig; glatte bis feinraue, gelbe Schale mit orange-roter, verwaschener Deckfarbe, mit leichter Berostung; gelblichweißes, feines, vollständig schmelzendes, sehr saftreiches, sehr süßes Fruchtfleisch, herrlich wohlschmeckend und sehr gut gewürzt; eher für kleinere Baumformen; liebt tiefgründige, nährstoffreiche Böden in wärmeren Lagen, in mittleren Lagen als Wandspalier, windfest; pflückreif Mitte Oktober bis Anfang November, so spät wie möglich, genussreif und lagerfähig von November bis Dezember; geringe Schorfanfälligkeit
<b>Williams Christbirne</b>	mittelgroß bis groß, länglich birnenförmig, beulig; zarte, empfindliche, glatte, trockene, halbmatte, grünlich-gelbe Schale mit hellorange-roter Deckfarbe sonnenseitig; fast weißes, kaum an der Luft bräunendes, zartschmelzendes Fruchtfleisch, Geschmack angenehm säuerlich, harmonisch süß und gut gewürzt; auch für Hoch- und Halbstamm; nur für beste Birnenböden, geschützte Tal- bis mittlere Höhenlagen, selbst im kühlen Obstbaugbiet nach Ost, Süd oder West ausgerichtet noch ausreifend; pflückreif im Laufe des August, wenn die Schale sich gelblich-grün verfärbt, genussreif sofort nach einer Woche, nicht lagerfähig; wertvolle Tafelbirne, erstklassige Kompott- und Brennfrucht; schwach schorfanfällig, ansonsten gesund



Kirschensorte	Beschreibung
<b>Burlat</b>	Herzkirsche, groß bis sehr groß, leuchtend rote bis dunkelrote Frucht, relativ festes Fruchtfleisch, saftig, aromatisch süß, geringe Platzfestigkeit; Blüte früh, spätfrostgefährdet, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril); Reife früh (2. bis 3. Kirschwoche), früher und hoher Ertrag, Frischverzehr, Vogelschutz notwendig, wegen der frühen Reifezeit besteht fast keine Gefahr für einen Befall mit Kirschfliegenlarven
<b>Büttners Rote Knorpelkirsche</b>	Rotbunte Knorpelkirsche, mittelgroß, Fruchtfleisch knackig, mäßig saftig, sehr süß mit genügend Säure, sehr würzig, Blüte mittelfrüh, mittlere Resistenz gegen Blütenfrost, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril), Reife mittel - 5. Kirschwoche, lange Erntezeit, gedeiht auch noch auf leichten oder flachgründigen Standorten und verträgt auch mäßig warme Lagen, sehr robust und gesund, mittelmäßig platzfest
<b>Dönissens Gelbe Knorpelkirsche</b>	gehört zu den Gelben Knorpelkirschen; mittelgroß; stumpfherzförmig; Haut glänzend, einfarbig gelb, durchscheinend, bisweilen zartrosa sonnenseits, wird leicht braunfleckig beim Transport, leichte Platzgefahr; Fruchtfleisch hellgelb, fest, gut steinlösend, süßlich, nur schwach säuerlich, angenehmer Geschmack, farbloser Saft; keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima, auch für höhere Lagen; Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril); reift in 5. bis 6. Kirschwoche; jährlich hoher Ertrag; wird von Vogelfraß verschont (gelbe Farbe); geringe Krankheitsanfälligkeit
<b>Drogans Gelbe Knorpelkirsche</b>	mittelgroß, hellgelb, heller als Dönissens und Büttners gelbe Knorpelkirschen, Fleisch hellgelb, ziemlich fest, Saft hell, Geschmack sehr angenehm, süß; Blüte spät, selbstunfruchtbar - braucht andere Sorte zum Befruchten, Reife spät, Anfang - Mitte Juli (5. KW); Platzfestigkeit mittelhoch, wegen der gelben Fruchtfarbe nicht anfällig für Kirschfruchtfliege und kaum anfällig für Vogelfress
<b>Eltonkirsche</b>	Bunte Herzkirsche, hellrot, Fruchtfleisch weich, weißlich gelb, in vollreifem Zustand vollsaftig und von sehr feinem Geschmack, wird nach dem Pflücken rasch braun; Blüte mittelfrüh, widerstandsfähig, selbstunfruchtbar - braucht andere Sorte zum Befruchten; Reife früh, Anfang - Mitte Juni (2.-3. KW); gedeiht besonders in leichteren, warmen Böden in warmen Lagen, Ertrag setzt früh ein und ist sicher und regelmäßig
<b>Frühe Rote Meckenheimer</b>	mittelgroß, erst dunkel- dann schwarzrot, sehr saftig, pikant, fein gewürzt, sehr aromatisch; Blüte früh, sehr frostfest, selbstunfruchtbar - braucht andere Sorte zum Befruchten, ist guter Befruchter für andere frühblühende Sorten, Reife früh, Anfang - Mitte Juni (2. KW); sehr platzfest, meist madenfrei, etwas moniliaanfällig, Ertrag setzt früh ein und ist hoch; für Frischgenuss, Saft und Konserve; Äste setzen sehr steil an, benötigt Formierungsschnitt in den ersten Jahren
<b>Früheste der Mark</b>	Frucht ist stumpfherzförmig, klein bis mittelgroß, bei voller Reife dunkelbraunrot; Fruchtfleisch weich, dunkelrot, sehr saftig, Geschmack angenehm, säuerlich; Blüte früh, etwas frost- und witterungsempfindlich, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril); reift in der 1. Kirschwoche, ist die früheste Sorte in Österreich, gute und baldige Fruchtbarkeit, aber nicht besonders hoch; besonders für leichte, warme Böden, für Weinbauklima; Frischverzehr; moniliaanfällig, regenempfindlich
<b>Große Germersdorfer</b>	gehört zu den Rotbraunen Knorpelkirschen; groß bis sehr groß; herzförmig; Haut glatt, glänzend, stark, zäh, leuchtend kirschrot bis zur Reife dunkelbraunrot; Fruchtfleisch dunkelrot gefärbt, mittelfest bis fest, mäßig saftig, harmonisch säuerlich gewürzt mit feiner Süße; Steinlöslichkeit mittel bis gut; bevorzugt leichte, warme Böden mit genügend Feuchte und ausreichender Nährstoffversorgung, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril); reift in der 4. bis 5. Kirschwoche; hoher regelmäßiger Ertrag, vielseitige Verwendbarkeit: Frischverzehr, Marmeladen, Kompotte, Säfte, Brennen, Dörren
<b>Große Schwarze Knorpelkirsche</b>	Bigarreau Noir; mittelgroß, flachrund; Haut schwarzrot, fast schwarz; Fruchtfleisch fest, mittelhoher Saftgehalt, Geschmack süß und aromatisch mit leichter Säure; geringe Platzfestigkeit; reift in der 6. Kirschwoche; Baum stark wachsend, mit mittel bis hohem Ertrag, regelmäßig; für nährstoffreiche, warme Standorte; Gummiflussanfälligkeit
<b>Hedelfinger Riesenkirsche</b>	gehört zu den Schwarzen Knorpelkirschen; mittelgroß bis sehr groß; oval bis herzförmig; Haut fest, mattglänzend, violett-schwarz; Fruchtfleisch fest, fast knackend, saftig, zur Reife bräunlich-rot, süß-säuerlich, erfrischend, mild gewürzt, harmonischer Geschmack, heller Saft; mittelgroßer Stein; an Boden und Klima sehr anpassungsfähig; Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril); reift in der 5. bis 6. Kirschwoche; geringe Platzfestigkeit, ansonsten gesund und widerstandsfähig; als große Knorpelkirsche Eignung als Tafel- und Kompottkirsche mit hervorragendem Geschmack
<b>Kassins Frühe</b>	mittelgroß, stumpfherzförmig, dunkelbraun-rot, Fruchtfleisch ist saftig, von sehr feinem Geschmack, gut steinlösend, Blüte mittelfrüh, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril), Reife früh - 2. Kirschwoche, Fruchtbarkeit früh und regelmäßig, die Qualität ist besser als die 8 - 10 Tage früher reifende "Früheste der Mark", benötigt wärmere, leichte, sandige Böden mit guter Nährstoff- und Wasserversorgung, Holz nur gering frostfest



Kirschensorte	Beschreibung
<b>Kordia</b>	groß, braunviolett, Fruchtfleisch knackig, mäßig saftig, sehr wohlschmeckend süß-säuerlich, aromatisch, sehr platzfest, wenig Fäulnis, mittelspät blühend, geringe Resistenz gegen Blütenfrost, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril), Reife spät - 6. Kirschwoche, keine hohen Ansprüche an den Boden, auch noch für kühle Lagen, aber nicht für spätfrostgefährdete Lagen, sehr robust
<b>Lapins</b>	groß, dunkelrot, Fruchtfleisch knackig, durchgefärbt, süß, angenehmer Geschmack, Blüte mittelspät, selbstfruchtbar - benötigt keine andere Sorte zur Befruchtung, kann andere Sorten befruchten, Reife spät - 6 - 7 Kirschwoche, relativ platzfest, Massenträger, robust, besonders für Einzellagen geeignet, da kein Befruchter notwendig ist
<b>Prinzessin-Kirsche</b>	gehört zu den Bunten Knorpelkirschen; groß, herzförmig; Haut glatt, glänzend, orange, ziegel- bis leuchtendrot; Fruchtfleisch hellgelb, besonders festfleischig, saftig, mit fast farblosem Saft, Geschmack gehaltreich süß, gewürzt, angenehm sauer, gehört zu den sauersten Süßkirschen; leichte Steinlöslichkeit; keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima, zu schwere Böden verursachen Gummifluss; Blüte mittelspät, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril); reift in der 4. Kirschwoche Ende Juni/Anfang Juli, hält sich lange am Baum, für Transport geeignet; hochwertige Tafelsorte, für Kompotte, Mehlspeisen, Dörren, für Saft u. Likör
<b>Regina</b>	Knorpelkirsche; groß, herzförmig; Haut schwarzrot, glatt; Fruchtfleisch fest, Saftgehalt mittelhoch, Geschmack süß; hohe Platzfestigkeit; Blüte spät, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril), späte Blütezeit bei der Wahl der Befruchter beachten (z.B. Schneiders späte Knorpelkirsche), reift in 7. Kirschwoche; ertragreich; für Frischverzehr und zur Verarbeitung, färbender Saft; keine besonderen Ansprüche an den Boden, auch noch für kühlere Lagen, Blattlausanfälligkeit, sonst sehr robust, sehr platzfest, wenig spätfrostgefährdet
<b>Schneiders Späte Knorpelkirsche</b>	Schwarze Knorpelkirsche, Fruchtfleisch mittelfest, knackend, saftig, süßsäuerlich, harmonisch, Saft hellrot färbend; Blüte mittelspät bis spät, etwas empfindlich, selbstunfruchtbar - braucht andere Sorte zum Bestäuben; Reife spät, Anfang - Mitte Juli, (6.-7. KW), günstig sind fruchtbare Lehm-Lößböden, gedeiht auch noch in Sandböden bei ausreichend Wasserzufuhr, warme Lagen, in heißen Lagen oder bei Trockenheit starker Vorfruchtfall; repräsentative Tafelfrucht
<b>St. Veiter Pelzkirsche</b>	mittelgroß, dunkelrot, aromatischer Geschmack, Reife mittel - 4. Kirschwoche, sehr platzfest, Lokalsorte aus St. Veit (Salzburg), hat sich dort wegen ihrer Platzfestigkeit sehr bewährt
<b>Sunburst</b>	sehr groß, purpurrot, weißrotes Fleisch, mittelfest, sehr saftreich, geschmacklich gut; selbstfruchtbar - braucht keine andere Sorte zum Befruchten, Reife mittel bis spät, Anfang bis Ende Juli (4. - 5. KW), Massenträger, sehr robust
<b>Valeska</b>	mittelgroß bis groß, schwarzrot glänzend, mittelfestes bis festes Fruchtfleisch mit süßaromatischem Geschmack und färbendem Saft; Blüte mittelfrüh, hohe Resistenz gegen Spätfrost, selbstunfruchtbar - braucht andere Sorte zum Befruchten (z.B. Schneider Späte Knorpelkirsche); Reife mittel, Anfang - Mitte Juni (2. - 3. KW), Ertrag früh einsetzend und hoch; robust, platzfest, auch besonderes für kühle Lagen geeignet

Weichselsorte	Beschreibung
<b>Beutelsbacher Rexelle</b>	groß, dunkelrot, weiches, saftiges Fruchtfleisch, Saft intensiv färbend; Blüte robust, selbstfruchtbar - braucht keine andere Sorte zum Befruchten; Reife spät, Mitte - Ende Juli (5. - 6. KW); mittel - bis starkwachsender Baum, sehr hohe, regelmäßige Erträge, sehr früh einsetzend, platzfest, wenig moniliaanfällig, hervorragende Sorte, auch für den Erwerbsanbau; Tafel- und Wirtschaftsfrucht
<b>Gerema</b>	Weichsel; robuste Neuzüchtung aus Deutschland, spätreifend - nach Schattenmorelle (6. Kirschwoche), etwa Ende Juli - Anfang August; mittelgroß bis groß, braunrot, platzfest, löst vom Stiel ohne zu bluten, mittelfest bis fest, aromatisch säuerlich; Blüte spät, selbstfruchtbar - braucht keine andere Sorte zum Bestäuben; schwachwachsend, früher, hoher und regelmässiger Ertrag, geringe Anfälligkeit gegen Monilia, Schrotschuss- und Sprühfleckenkrankheit
<b>Königin Hortense</b>	Süßweichsel, groß bis sehr groß, hellrot, außerordentlich dünne Haut, Fruchtfleisch weißlich-gelb, sehr weich, zart und sehr saftig, gegen Wind und Regen empfindlich, Saft nicht färbend, gehaltreich süß, angenehm erfrischend bis pikant säuerlich, von der geschmacklichen Qualität noch heute die "Königin" unter den Weichseln, Blüte früh, frostempfindlich, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril), Reife mittelfrüh - 4. Kirschwoche, benötigt nährstoffreiche, genügend feuchte, leichtere, warme Böden in geschützten, wärmeren Lagen; geschätzte Tafelsorte, für Einkochen zu weich
<b>Königliche Amarelle</b>	Amarelle mit vielen Spielarten; mittelgroß, durchsichtig rot, Fruchtfleisch sehr saftig, mit deutlich hervortretender Säure, gut vom Stein lösend, weich, von hellgelber, glasiger Farbe, Saft nicht färbend; Blüte spät, soll selbstfertil sein - benötigt also keinen Befruchtungspartner, Reife mittel - 3. bis 5. Kirschwoche, geringe Ansprüche an Boden und Klima, auch noch für leichte Sandböden; robust, trägt jährlich, aber nicht reich
<b>Köröser Weichsel</b>	dunkle Weichsel, groß bis sehr groß, rundlich; Haut fest, glänzend, dunkelrot bis später rötlich-braun; Fruchtfleisch fest, dunkelrot werdend, Geschmack fein süß-säuerlich, mit ausgezeichnetem Aroma, übertrifft alle anderen Sorten; Blüte mittelfrüh, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril); Reife mittel - 4. bis 5. Kirschwoche; mittelmäßiger Ertrag, bei mangelnder Fremdbestäubung beinahe ertraglos; edle Tafel- und vielseitig verwendbare Wirtschaftsfrucht; für heiße, trockenere Lagen bei ausreichender Düngung und Wasserzufuhr, zu feuchte Lagen meiden wegen starker Moniliaanfälligkeit
<b>Ludwigs Frühe Amarelle</b>	mittelgroß, hellrot, Fruchtfleisch sehr weich, süß-säuerlich, Saft farblos; Blüte robust, selbstfruchtbar - braucht keine andere Sorte zum Befruchten; Reife früh, Anfang - Mitte Juni (2.-3. KW); sehr robust, moniliafest, frosthart, für Frischgenuss, Kuchen
<b>Morellenfeuer</b>	dunkle Schattenmorelle (Kelleris 16); wohlschmeckende, mittelgroße, dunkle, feste, schwarz-rote, ertragreiche, platzfeste, sauer-süße Frucht, milde Säure, selbstfruchtbar; zur Baumpflege genügt Auslichten; auch für rauere Standorte, die Blüten sind ziemlich robust gegenüber Kälteeinbrüchen; bei Bestäubung durch andere Sorten ertragreicher; kaum anfällig gegen Monilia; empfehlenswert für Busch-, Halb- und Hochstamm; reift in der 4. bis 5. Kirschwoche
<b>Ostheimer Weichsel</b>	dunkle Weichsel, mittelgroß, dunkelbraun-rot, Haut dünn, Fruchtfleisch dunkelrot, weich, sehr saftig, gehaltreich süß mit überwiegender, aber angenehmer Säure, weist ein besonders edles, typisches Weichselaroma auf; Blüte mittelfrüh, gegen Spätfröste etwas empfindlich, Sorte benötigt andere Kirschbäume zur Befruchtung (selbststeril), Reife mittel - 3. bis 4. Kirschwoche, folgeartig reifend; Ansprüche an Boden und Klima gering, schwere, feuchte Böden meiden, auch für Höhenlagen; gegen Monilia ziemlich widerstandsfähig
<b>Schattenmorelle</b>	spätreifende, dunkel fruchtige Strauchweichsel; klein bis sehr groß - je nach Standort; rundlich; Haut fest, mäßig glatt, stumpf glänzend, in der Reife dunkel- bis schwarz-rot; Steinlöslichkeit gut; mittelstarker Wuchs; Blüte spät, benötigt keine Befruchtersorten (selbstfruchtbar); reift in 6. Kirschwoche und später; reicher Ertrag; für Marmeladen, Konserven, Saftbereitung; anspruchslos an Boden und Klima, auch für kühle und kalte Lagen, hitze- und dürreempfindlich, moniliaanfällig
<b>Schwäbische Weinweichsel</b>	klein bis mittelgroß, rot, Fruchtfleisch weich, sauer, sehr aromatisch, blutet nicht beim Pflücken; Blüte unempfindlich, selbstfruchtbar - braucht keine andere Sorte zum Bestäuben, kann auch über Kern vermehrt werden, Reife Mitte - Ende Juni (2.-3. KW); starkwachsend, unempfindlich gegen Gummifluß und im Besonderen gegen Monilia; auch für extrem raue und nebelige Lagen geeignet, auch für trockene, arme Böden, besonders wertvoll für Saft aufgrund hohem Zuckergehalt und schöner Farbe

Sorte	Beschreibung
<b>Anna Späth</b>	mittelgroß, blau-violett bis dunkelblau, Fleisch grünlich-gelb, saftig, süß mit feiner Säure, würzig, nicht immer steinlösend; Blüte mittelfrüh, selbstfertil - braucht keinen Befruchter, widerstandsfähig gegen Blütenfrost; reift sehr spät (Ende September bis Anfang Oktober) - nach der Hauszwetschke, daher nur für sehr warme Lagen mit langer Vegetationsperiode, nicht für sandige Böden, windfest, aber nicht platzfest, nicht scharkaanfällig, für Frischverzehr, kocht sich süß
<b>Bühler Frühzwetschke</b>	Klein bis mittel, Zwetschkenform, dunkelblau mit hellblauer Bereifung, Fleisch schwach gelb, weich, saftig, ausgeglichen süß-säuerlich, zwetschkenartig, Schale sauer, an zusagenden Standorten voll steinlöslich; Blüte mittelspät bis spät, wenig empfindlich, selbstfertil - braucht keinen Bestäuber; Reife Anfang bis Ende August, etwas folgernd; ausreichend feuchter Boden, wärmere Lagen, sonst nicht ausreifend, auf trockenen Böden minderwertig im Geschmack, kaum anfällig auf Scharka, wertvolle Frühsorte für warme Lagen
<b>Ersinger Frühzwetschke</b>	mittelgroße Zwetschke, blau, Fleisch grün-gelb, mäßig fest, saftig, süß und erfrischend säuerlich, angenehm würzig; Reife Mitte Juli bis Anfang August, für wärmere, geschützte Lagen; Frischverzehr, Kuchen, Kompott, kocht sich sauer ein
<b>Formosapflaume</b>	Blaurote Rundpflaume, mittelgroß, meist rund, rot, Fleisch lichtgelb, saftig, süß, schwach säuerlich, gering gewürzt, Schale zäh und schwach bitter; Blüte unempfindlich, Befruchtungsverhältnisse unbekannt; Reife Ende Juli bis Mitte August; für mittelmilde Böden, dankbar für Bewässerung auf trockenen Böden, nicht für rauere Lagen; frühe Tafelfrucht, robust; Züchtung aus japanischen Wildpflaumen
<b>Gelber Spilling</b>	auch Spenling genannt; alter, wurzelechter Formenkreis, gilt als bodenständig, bereits römerzeitlich nachgewiesen; Frucht klein und eilänglich, Schale gelb, Fleisch wachsgelb, mäßig saftreich und sehr süß, gut steinlösend, Reife ab Mitte August bis Ende August, braucht keinen Befruchtungspartner; breit anbaufähig bis 700 m, bevorzugt trocken-warme Bedingungen
<b>Graf Althan's Reneklode (Ringlotte)</b>	Blaurote Reneklode, groß, rundlich, grünlich, an den besonnten Stellen blaurot, Fleisch gelb, fest, jedoch sehr zart, saftreich und süß, ausgezeichnet gewürzt, durch angenehme Säure gehobener Geschmack, nicht immer gut steinlösend (bei trockenem Boden oder kühlem Sommer); Blüte mittelfrüh, frostempfindlich, braucht andere Zwetschkensorte zum Befruchten (selbststeril), Reife Ende August bis Anfang September, ausgezeichnete Tafelfrucht und für den Haushalt
<b>Große Grüne Reneklode (Ringlotte)</b>	Reneklode, mittelgroß, rundlich, grün, sonenseits leicht rötlich angelaufen, Fleisch grünlich-gelb, fest doch sehr zart, saftreich, süß und ausgezeichnet gewürzt, nicht immer steinlösend (auf trockenem Boden, bei kaltem Sommer), Blüte mittelspät, braucht andere Zwetschkensorte zum Befruchten, Samen jedoch meist sortenecht fallend, Reife Ende August bis Mitte September, bevorzugt etwas schwerere und feuchtere, nährhafte Böden, sowie wärmeres Klima, sehr günstig ist Weinbauklima, Frischverzehr und für ausgezeichnete Marmelade, auch zum Dörren, moniliaanfällig, springt bei Regen auf
<b>Hanita</b>	neue, empfehlenswerte Zwetschkensorte, mittelgroß, blau-violett, Fruchtfleisch gelb, saftig, steinlösend, harmonisch im Geschmack mit feiner Säure, aromatisch; Blüte mittelfrüh, selbstfruchtbar - braucht keinen Befruchter; Reife Ende August bis Mitte September; keine besonderen Ansprüche an den Boden, auch für Höhenlagen, Tafelzwetschke und für die Verarbeitung, Brennfucht aufgrund des hohen Zuckergehaltes, nicht anfällig für Scharka, Ertrag früh einsetzend, Erziehungsschnitt notwendig
<b>Hauszwetschke</b>	weit verbreitete, alte Zwetschkensorte, mittelgroß, dunkelblau, Fleisch sehr saftig, süß-aromatisch, gelb-grün bis gelblich, fest, gut steinlösend, zuckerreich, Säuregehalt höher als bei Pflaumen, wird aber beim Kochen nicht sauer, Blüte spät, empfindlich gegen Nässe, selbstfruchtbar - braucht keinen Befruchter, Reife ab zweiter Hälfte September bis Mitte Oktober; bevorzugt feuchtere Böden, sonst nicht anspruchsvoll, auch für kühle und kalte Obstlagen, auf trockenen Standorten kleinere Früchte, eine der besten Tafelfrüchte, für Marmeladen, Powidl, Schnaps, Dörren, ..., robust, anfällig für Scharka, kommt eher spät in Ertrag, dann hoch
<b>Hermann</b>	mittelgroße, ovale, dunkelblaue Zwetschke mit rötlich-violetten Stellen, Fruchtfleisch fest, gelb, steinlösend, säuerlich-süß, zufriedenstellend; Blüte regenfest, selbstfertil - braucht keine andere Sorte zum Befruchten; Ernte ab Mitte Juli, folgernd, eine der frühesten Sorten; scharkatolerant, Ertrag setzt früh ein und ist hoch, Bedeutung liegt in der frühen Reife und der Robustheit
<b>Italienische Zwetschke</b>	auch Bosnische Zwetschke oder Fellenberg genannt, mittelgroß bis groß, dunkelblau gefärbt und bereift, Fleisch ist gelblich-grün, fest saftig und sehr gut im Geschmack, steinlösend, Reife Mitte bis Ende September, besonders für feuchte Böden geeignet, hohe Frostresistenz, Fruchtbarkeit früh und hoch, sehr gute Tafelzwetschke, für Verarbeitung



Sorte	Beschreibung
Jojo ®	Zwetschke, mittelgroß, länglich oval, dunkelviolett mit starker Bereifung, Fruchtfleisch fest, gut steinlösend, guter Geschmack, wird schon lange vor der Genussreife am Baum blau; Blüte mittelfrüh, selbststeril - braucht andere Sorte zum Befruchten; Reife spät, Anfang Oktober, Ertrag früh einsetzend, hoch und regelmäßig; erste absolut scharkaresistente Sorte, Frischverzehr, nicht zum Brennen geeignet
Kirkespflaume	groß, kugelrund, dunkelviolett, Fleisch goldgelb, süß, saftig, steinlösend, eine der besten Pflaumensorten; Reife: Ende August bis Anfang September, für leichte, nährstoffreiche, warme, leicht feuchte Böden, auch für höhere Lagen, Tafelfrucht, empfindlich für Scharkavirus
Königin Viktoria	auch nur Viktoria oder Viktoriapflaume genannt; sehr groß, länglich-oval, goldgelb, an der Sonnenseite rot gefärbt, Fruchtfleisch goldgelb, saftreich, wohlschmeckend, süß, steinlösend; selbstfruchtbar - braucht keinen Befruchter, Reife Ende August bis Anfang September, für wärmere, nährstoffreiche, humose oder lehmige Böden, auch noch in geschützten Höhenlagen anzutreffen, Tafelfrucht, Verarbeitung
Kriecherl	auch Haferpflaume genannt, alter Formenschwarm mit eher kleinfrüchtigen, meist kugeligen Früchten, sehr variabel, eine der ältesten Kulturpflanzen, heute fast verschwunden, fälschlich werden Kirschpflaumen häufig als Kriecherl benannt, Farbe variiert von grün über gelb bis rot, Reife September - Oktober, kernecht, sehr robust, auch für Höhenlagen, für Frischgenuss und Verarbeitung (Saft, Schnaps,...)
Mirabelle von Nancy	Mirabelle, klein, gelb mit roten Punkten, Fleisch goldgelb, mehlig, saftig, süß, wenig Säure, aromatisch, steinlösend, Blüte spät, widerstandsfähig, selbstfruchtbar - braucht keinen Befruchter, Reife Mitte bis Ende August, für feuchte, nährstoffreiche Böden, warme Lagen (Weinbaulagen), schmackhafteste und ertragsicherste Mirabelle, für Frischgenuss und hervorragend für Einkochen und zum Brennen, wenig krankheitsanfällig, nicht scharkaanfällig
Ontariopflaume	Gelbe Rundpflaume, groß bis sehr groß, gelb, grünlich bereift, Fleisch gelb, fest, saftig, süß, schwaches Aroma, bei voller Reife gut steinlösend, Blüte spät, selbstfruchtbar - braucht keinen Befruchter, Reife Anfang bis Mitte August, Boden und Klimaansprüche gering, besonders für Standorte wo die Große Grüne Reneklode nicht mehr gedeiht, auch noch für raue Lagen, robust, Ertrag setzt früh ein und ist regelmäßig, für Rohgenuss und Haushalt
Quillins Ringlotte	Reneklode (Ringlotte), groß bis sehr groß, rund, grün; Fruchtfleisch hellgrün-gelb, sehr saftig weich, mäßig steinlösend, vorherrschend süß, schwach aromatisch, Haut säuerlich; Blüte mittelfrüh, mäßig frostwiderstandsfähig, selbstfertil - braucht keine andere Sorte zum Befruchten; Reife Mitte August; warme, nährstoffreiche Böden in warmen Lagen, scharkatolerant, nicht regenfest, für Frischverzehr oder Marmelade
Schöne von Löwen	Pflaume, groß, eiförmig, dunkelviolett, Fleisch gelb, süß, mäßig sauer, schwach gewürzt, angenehmes Aroma, steinlösend, Blüte mittelfrüh, selbstfruchtbar - braucht keinen Befruchter, Reife Mitte bis Ende August, Baum trägt reichlich und früh, vor allem für Frischverzehr, bei Regen springt die reife Frucht leicht auf
The Czar	auch Czar oder Czarpflaume genannt; mittelgroß, rundlich, blau, Fruchtfleisch steinlösend, gelb, mittelfest, saftig steinlösend, schwach sauern, beim Kochen saurer werdend; Blüte mittelspät, lang, kaum empfindlich, befriedigend frosthart, selbstfertil - braucht keine andere Sorte zum Befruchten, kann andere befruchten; Reife Anfang bis Ende August, reift stark folgeartig, kann ein Monat lang geerntet werden; scharkaanfällig aber keine Beeinträchtigung der Frucht, in feuchten Jahren moniliaanfällig; benötigt genügend feuchte Lehmböden, keine trockenen Standorte, auch noch in höheren Lagen möglich; Ertrag früh einsetzend, regelmäßig und hoch; geschätzt wegen ausgeglichener Ertragslage und Frostwiderstandsfähigkeit
Wangenheims Frühzwetschke	Zwetschke, groß, eirund, dunkelviolett, Fleisch sehr süß, saftig, würziges, gutes Aroma mit milder Säure, selbstfruchtbar - braucht keinen Befruchter, Reife Mitte August, hoher Ertrag, sehr frosthart, geringe Boden und Klimaansprüche, Tafelzwetschke und sehr gut für Haushalt



Marillensorte	Beschreibung
<b>Ananasmarille</b>	Ananasmarillen sind ein Schwarm von ähnlichen Marillentypen, die Früchte sind mittel bis groß, gelb, Fruchtfleisch orangegelb, mittelfest, saftig, melonenhaft gewürzt, unter der Schale säuerlich; Blüte früh, Reife mittelfrüh - etwa in der zweiten Hälfte des Julis, sehr gute Tafel- und Verarbeitungsfrucht
<b>Bergeron</b>	mittelgroß bis groß, Frucht orange gefärbt, sonnseits gerötet, feste, glatte Haut; Fruchtfleisch orange, fest, bei Vollreife sehr saftig; Geschmack aromatisch gewürzt, fein säuerlich, Blüte spät, Reife: Mitte August, gute Transportfähigkeit; Ertrag früh einsetzend; wegen später Blüte sicherer Träger, robust
<b>Frühe Rosenmarille</b>	groß, Schale lichtorange-gelb, sonnseits bis zur Hälfte rot gefleckt, feinwollig, Fruchtfleisch lichtorange, mittelfest, vollreif zart schmelzend, sehr saftig, aromatisch, die Schale bewirkt einen säuerlichen Nachgeschmack, Blüte spät, Reife früh - Mitte Juli, Sorte ist widerstandsfähig gegenüber Frost, trägt bald und ist sehr fruchtbar, relativ widerstandsfähig gegenüber Monilia, für Frischverzehr und Haushalt
<b>Frühmarille aus Kittsee</b>	klein, hellorange, bis zu einem Drittel gerötet, Fruchtfleisch hell orange, süß, zart, sehr saftig, gut aromatisch; Blüte früh und selbststeril - braucht eine andere Marillensorte zum Befruchten, Reife früh - Anfang Juli, etwa 3 Wochen vor Ungarische Beste, stark folgeartig reifend, Ertrag hoch und regelmäßig, ausgezeichnete Tafelfrucht und für Marmelade, wegen kleiner Früchte ideal für Knödel, wegen früher Blüte nur für beste Marillenlagen
<b>Keczkemeter Rosenmarille</b>	mittelgroß bis groß, hellorange-gelb mit dunkler Backe, Fruchtfleisch hellorange, fest, süß, wenig säuerlich, gut gewürzt, Blüte mittel ist spät, Reife spät - Anfang bis Mitte August, beliebte Tafelfrucht
<b>Klosterneuburger</b>	Abkömmling der allseits bekannten "Ungarischen Besten", dieser sehr ähnlich, aber frosthärter, mittelgroß bis groß, orange-gelb mit intensiver Rötung, Fruchtfleisch orange, fest, saftreich, süß-säuerlich und sehr aromatisch, Blüte mittel, Reife mittelfrüh - Ende Juli bis Anfang August, für Rohgenuss und besonders zum Einkochen, hohe Gelierkraft, Aroma tritt beim Einkochen besonders stark hervor, sehr gute Destillatmarille, nur für gute Marillenlagen
<b>Kremser Marille</b>	groß bis sehr groß, Schale wollig orange-gelb, sonnseits mehr oder weniger stark rot punktiert, Fruchtfleisch goldgelb, sehr saftig, weich, angenehm süß-säuerlich, schwach bis mittelmäßig aromatisch, Blüte früh, Reife mittelspät - Ende Juli bis Anfang August, Tafelmarille und ausgezeichnete Marmeladenfrucht, nur für warme Lagen
<b>Nancymarille</b>	groß, Schale grünlich- bis orangegelb, sonnseits stark rötlich verwaschen, Fruchtfleisch hell gelborange, mittelfest, mäßig saftig, süß mit feiner Säure, feines Aroma, wird gekocht säuerlich, Blüte mittelfrüh, nicht regenempfindlich, Reife mittelfrüh - Anfang August, tolerant gegenüber Scharka, Ertrag hoch und regelmäßig
<b>Tiroler Spätblüher</b>	Lokalsorte aus Tirol, wo sie auf 1.600 m wächst, wird von der Baumschule Artner vertrieben, blüht 1 bis 2 Wochen später als die Hauptsorten, deswegen besonders für raueres Klima, Früchte mittelgroß bis groß, sehr süß, sonnseits intensiv orange-rot gefärbt, Reife Mitte bis Ende August
<b>Ungarische Beste</b>	gehört in Österreich zu den verbreitetsten Sorten, mittelgroß bis groß, orangegelb mit intensiver Rötung, Fruchtfleisch orange, fest, saftreich, süßsäuerlich und sehr aromatisch, Blüte mittel, Reife mittelfrüh - Ende Juli bis Anfang August, für Rohgenuss und besonders zum Einkochen, hohe Gelierkraft, Aroma tritt beim Einkochen besonders stark hervor, sehr gute Destillatmarille, nur für gute Marillenlagen