

# Unser Apfelsortiment

Unsere 20 Äpfel haben wir nach ihrer Reifezeit von früh bis spät sortiert, sowohl in der Tabelle, als auch vor Ihnen hier im Beet.

In den Kurzbeschreibungen finden Sie die Vorzüge und Schwächen aller Sorten dargestellt - *den perfekten Apfel gibt es einfach nicht!*

Aber wir haben unsere Favoriten: Jonas hat seine persönlichen Lieblinge als „**TOP-Sorten**“ gekennzeichnet. Seine Empfehlung für alle, denen die Auswahl schwerfällt ...

## Sommeräpfel:

<b>Weißer Klarapfel</b>	Ende Juli, frühester Apfel, weitverbreitet, grünlich-gelb, weißes Fleisch, säuerlich, <u>nicht</u> lagerfähig, anfällig für Blutlaus und Mehltau, dieser Apfel weckt bei vielen Menschen Kindheitserinnerungen!
<b>Delbarestival</b>	Mitte August, groß, fest, saftig, süßlich-parfümiert, für eine Frühsorte gut lagerfähig (ca. 3-4 Wochen), anfällig für Schorf, neigt zu Alternanz -> Ausdünnung bei überreichem Fruchtbehang vornehmen!
<b>Gerlinde TOP-Sorte!</b>	Ende August, „wie ein früher schorftoleranter Elstar“, saftig-knackig, fest, süß-säuerlich, etwas anfällig für Mehltau, Ersatz für <i>James Grieve</i> , bei guten Bedingungen bis Weihnachten lagerfähig!

## Herbstäpfel:

<b>Gravensteiner</b>	Anfang September, alte Sorte (seit 1795 bekannt), wachsige gestreifte Schale, weißes und sehr saftiges Fleisch, angenehm duftend!, einzigartiges edles vorzügliches Aroma, etwas frostempfindlich, anfällig für Schorf, ist manchmal leider ein „Sensibelchen“ ...
<b>Alkmene</b>	Anfang September, relativ kleine Früchte, goldgelb mit roten Bäckchen, fest, feinsäuerlich, edel-aromatisch, besonders gut für etwas trockenere Böden!, Fruchtausdünnung empfehlenswert, zuverlässiger Frühherbstapfel
<b>Santana</b> <b>TOP-Sorte!</b>	Anfang September, würzig, süß-säuerlich, saftig, ähnlich <i>Elstar</i> , wird von fast allen Apfel-Allergikern vertragen, tolerant gegenüber Schorf, etwas anfällig für Mehltau, ansonsten ein toller Apfel der neueren Generation!
<b>Goldparmäne</b>	Mitte September, uralte Sorte (entstanden um 1510 in der Normandie), herausragendes würzignussiges Aroma, evtl. Probleme mit Schorf und Blutlaus, braucht einen regelmäßigen kräftigen Schnitt, ist ein sehr guter Bestäuber!
<b>Signe Tillisch</b>	Ab Mitte September, saftiges, lockeres Fleisch, süß, wenig Säure, ganz feines parfümiertes Aroma, edler Geschmack!, anfällig für Schorf und Mehltau, einige Wochen lagerfähig

<b>Rubinola</b>	Ab Mitte September, süß mit wenig Säure, saftig, mit gutem feinwürzigen Aroma, schön ausgefärbte Früchte, wenig verzweigte und sparrige Krone -> korrigierende Schnittmaßnahmen sind wichtig
<b>Resi</b>	Ende September, relativ kleine Äpfel, schöne rote Färbung der Schale, süßsauerlich, gutes Aroma, regelmäßiger und hoher Ertrag, lagerfähig bis (mindestens) Weihnachten, tolerant gegen Schorf
<b>Topaz</b> <b>TOP-Sorte!</b>	Anfang Oktober, lagerfähig bis März, flaches Aussehen, streifige rot-gelbe Schale, knackig, saftig, süß-sauerlich, allerbestes ausgeprägtes würziges Aroma!, tolerant gegen Schorf, etwas anfällig für Mehltau
<b>Holsteiner Cox</b>	Anfang Oktober, Genussreife ab Ende Oktober, runde Früchte, etwas berostet, neigt zu Stippe und Glasigkeit, saftig, süßsauerlich, mit dem typischen feinen Cox-Aroma!, liebt Marschboden
<b>Finkenwerder</b> <b>Herbstprinz</b> <b>TOP-Sorte!</b>	Mitte Oktober, aus dem Alten Land, große, etwas unförmige Früchte, festes Fleisch, aromatisch, feinsauerlich, gut lagerfähig, ein robuster und leckerer Apfel für Norddeutschland!
<b>Florina</b>	Mitte Oktober, tiefrot gefärbte Früchte mit leichtem „Blaustich“, saftig, süß, wenig Säure, ähnelt dem bekannten „Jonagold“, wenig verzweigt, etwas anfällig für Mehltau, hochgradig resistent gegenüber Schorf!

## Winteräpfel:

<b>Rewena</b>	Anfang Oktober, essbar November-Februar, tiefrot gefärbte Früchte, saftig, aromatisch, leicht säuerlich, hervorragender Wirtschaftsapfel (für Saft, zum Backen, für Mus, etc.), tolerant gegen alle wichtigen Krankheiten!
<b>Horneburger Pfannkuchenapfel</b>	Mitte Oktober, sofort verwertbar, gleichzeitig auch sehr lange lagerfähig, große grüne Früchte, weißes festes Fleisch, säuerlich, mürbe, perfekt an unser Klima angepasst, sehr robuster Wirtschaftsapfel!
<b>Roter Boskoop</b> <b>TOP-Sorte!</b>	Ernte Mitte Oktober, essbar ab Dezember, Klassiker!, große bis sehr große Früchte, rot berostete Schale, würzig, säuerlich, sehr aromatisch, starkwüchsig, gut auf feuchteren Böden (aber nicht nass!), besser und früher tragend als <i>Schöner von Boskoop</i> , neigt zu Alternanz, gut lagerfähig, auch zum Backen wunderbar geeignet
<b>Ontario</b>	Ernte Ende Oktober, Einlagerung unbedingt erforderlich -> seinen besten Geschmack entfaltet er erst im Frühjahr, sehr lange lagerfähig (bis Mai), ein flacher grüner („UFO“-)Apfel, eher auf trockeneren Böden pflanzen, enthält von allen Äpfeln am meisten Vitamin-C!

## Säulenäpfel:

<b>Sonate</b>	Mitte September, straffer säulenförmiger Wuchs, mittelgroße Früchte, gelblich-rote Schale, sehr saftig, mittelfest, süß mit leichter Säure, schorftolerant
<b>Rondo</b> <b><i>TOP-Sorte!</i></b>	Anfang Oktober, straffer säulenförmiger Wuchs, kugelrunde große Früchte, rote Deckfarbe mit gelben Streifen, fest, knackig, saftig, süß-säuerlich, aromatisch, ausgezeichneter Geschmack, gut lagerfähig, gut schorftolerant