



Die Streuobstwiese auf Hof Möhr

Beschreibung der Obstsorten



Streuobstwiesen - vielfältige Lebensräume



Streuobstwiesen sind struktur- und artenreich und damit von großer Bedeutung für den Naturhaushalt. Als Übergangsbiotop zwischen Wald und Offenlandschaft bieten sie sowohl Arten des Waldes als auch des Grünlandes Lebensraum, Nahrung und Unterschlupf.

Die Blüten im Frühjahr sind eine wichtige Nektarquelle für Bienen und die Früchte dienen z. B. Schmetterlingen, Wespen, Hornissen und Vögeln als Nahrung.

In den alten, knorrigen Bäumen entstehen zahlreiche Baumhöhlen, in denen Höhlenbrüter aber auch Hornissen ihre Nester bauen und Fledermäuse Unterschlupf finden.

Die ungemähten Grasstreifen bieten Vesteckmöglichkeiten für zahlreiche Tiere und die markhaltigen trockenen Stängel von Stauden und Gräsern sind Nistmöglichkeiten für Insekten und Spinnen, die wiederum Nahrung für Vögel sind.

Auch die ein- bis zweimal im Jahr gemähten Wiesenstrukturen sind Lebensraum: hier jagen z.B. Waldkauz oder Schleiereule, weil ihre Beute gut zu entdecken ist. Und mit etwas Glück kann der Grünspecht bei der Nahrungssuche beobachtet werden.











Die Streuobstwiese auf Hof Möhr

Das Gelände der heutigen Obstwiese von Hof Möhr war bereits im 19. Jahrhundert mit Obstbäumen bestanden. Früher wuchsen in den Zwischenräumen und im lichten Schatten der Hochstammbäume Spargel, Beerenobst und allerlei Gemüse. Auch Kräuter- und Gemüsebeete gab es dort. Ein Teil der Obstwiese war als Auslauf für Junggeflügel abgezäunt.

Als Anfang der 1980er Jahre die Naturschutzakademie auf Hof Möhr einzog, standen 15 alte Obstbäume auf der Wiese. Hier wuchsen Sorten wie Boskoop, Gravensteiner, Pfannkuchenapfel und ein etwa hundertjähriger rotbackiger Wirtschaftsapfel. Diese Bäume stehen zum Teil heute noch. Andere sind leider Stürmen zum Opfer gefallen, so z. B. ein fast 10 Meter hoher alter Apfelbaum, der im Frühjahr 1995 bei einem Sturm zerbrach.

1988 wurde im Rahmen einer Projektarbeit der Baumbestand durch achtzehn neue Bäume ergänzt und die Sortenvielfalt durch Umveredelungen erhöht. Es wurden Hochstammbäume auf starkwachsenden Unterlagen gepflanzt. Nur diese Bäume erreichen ein hohes Alter (bei Apfelbäumen bis zu 100 Jahren) – eine Voraussetzung, damit Lebensräume wie z.B. Baumhöhlen entstehen können.

Bei der Auswahl wurde darauf geachtet, dass standortgerechte, möglichst robuste und alte Sorten gepflanzt wurden, z.B. ehemals weit verbreitete und auch für die Lüneburger Heide typische Sorten, wie z. B. Gravensteiner, Jakob Lebel, Kaiser Wilhelm, Große Kasseler Renette, Goldparmäne, Rote Sternrenette und Purpurroter Cousinot, die heute aber selten geworden sind. Sie können hier Apfelsorten der norddeutschen Geest entdecken, die früher ihren Verbreitungsschwerpunkt in der Lüneburger Heide hatten: Uelzener Rambour, Uelzener Kalvill und Celler Dickstiel.

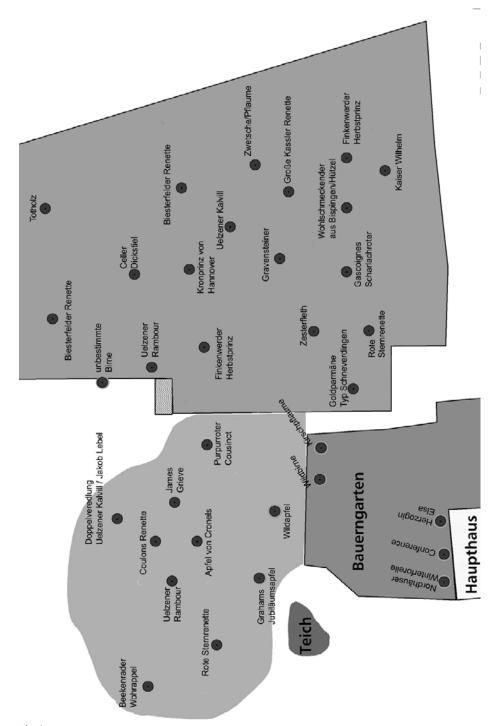
Hof- und Dorfsorten, die als Zufallssämlinge in der Umgebung entstanden sind, würden unwiederbringlich verloren gehen, wenn sie nicht weiter angebaut werden. Zwei dieser Lokalsorten sollen hier auf Hof Möhr erhalten bleiben: Beekenrader Wohrappel und Wohlschmeckender aus Bispingen/Hützel.

Erkunden Sie die Möhrer Obstwiese mit ihrer Vielfalt der Obstsorten, genießen Sie die blühenden Obstbäume im Frühjahr oder den Schatten der Bäume im Sommer oder probieren Sie die leckeren Früchte im Herbst. Nehmen Sie sich Zeit, das vielfältige Leben auf der Wiese zu endecken.





Die Sortenvielfalt auf Hof Möhr



Beschreibungen der Sorten

Apfelsorten:

Apfel von Cronels		S.	6							
Beekenrader Wohra	ppel	S.	7							
Biesterfelder Renett	e	S.	8							
Celler Dickstiel		S.	9	LERI	3	m	HT	bri	7/4	κø
Coulons Renette		S. 1	10			244	H 4 4	111	187	EE
Finkenwerder Herbs	tprinz	S. 1	11			н	344			15
Gascoignes Scharlad	chroter	. S. 1	12	144	ш	111	M		ш	II.
Goldparmäne		S. 1	13	50.8	18.	130	C KAN	263	退步	160
Grahams Jubiläums	apfel	S. 1	14	1688		216				
Gravensteiner		S. 1	15					6		
Große Kassler Renet	ite	S. 1	16		250	100			5	
Jakob Label		S. 1	17		1000					in the same
James Grieve		S. 1	18		1/1	1 3	47			
Kaiser Wilhelm		S. 1	19	TO SEE		T. H		1		
Purpurroter Cousing	ot	S. 2	20	502						
Rote Sternrenette		S. 2	21		The second					
Uelzener Kalvill		S. 2	22		X	Vita				
Uelzener Rambour .		S. 2	23	1		MILI				
Wohlschmeckender	aus Bispingen/Hütze	S. 2	24	SALV.		1.0				
Wildapfel		S. 2	25	含品		UUI				
						MIL				
STATE OF THE STATE	121		150 S	100		Udal				1
									40	
	MARIA	9		多人		11/1	1	A	10	
10				X	K.	11	"Illin			
		-				111				A
	1				16	3	15			4
		12	1			T.				To the second
	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		F	27/15	E al					
			ro-							10
						11/10	74/6			
		-				100			1	
								47		
			1						1	130
- 6		B				275	1			(E
			\$	3				S Y		
	The second secon				THE RESERVE OF THE PERSON NAMED IN					

Apfel von Cronels



Der Apfel von Cronels wurde angeblich als Sämling der aus Russland stammenden Sorte "Antonowka" durch E. Baltet gezogen und ab 1869 von der Baumschule Baltet aus Croncels nahe Troyes (Frankreich) in den Handel eingeführt. Verbreitet war die Sorte früher in ganz Deutschland.

Doppelnamen

Durchsichtiger von Croncels; Eisapfel von Croncels; Glasapfel; Rosenapfel von Croncels; Transparent de Croncels; Weißer Transparentapfel; Yellow Transparent

Die Frucht

Der Apfel von Cronels gehört zu den Frühäpfeln, die bereits Ende August geerntet werden können. Die Früchte sind etwas druckempflindlich. Da die Sorte zum vorzeitigen Fruchtfall neigt, wird man leicht zur verfrühten Ernte verleitet. Die unreifen Früchte reifen aber nicht nach. Der Apfel hat ein angenehmes, würziges und süßsäuerliches Aroma, das aber je nach Standort variieren kann. Er ist außerdem reich an Vitamin C.

Pflückreife: Ende August bis Mitte September

Genussreife: September bis Oktober

Haltbarkeit: nicht länger als ein Monat lagerfähig, wird auf dem Lager schnell mehlig

Form: mittelgroß bis sehr groß, flachkugelig bis kugelig

Fruchtschale: grünlichweiß, später weißgelb, fein und hell bereift, glatt, trocken bis schwach fettig,

mitteldick, fest, typisch sind die zahlreichen hellen Schalenpunkte (Lentizellen)

Fruchtfleisch: gelblichrosa, locker und saftreich, weichbrüchig, grobzellig bis feinfaserig, druckemp-

findlich, angenehm süßweiniges Aroma hoher Vitamin-C-Gehalt

Der Baum

Die Sorte bevorzugt durchlässige, nährstoffreiche Böden und hat wenig Ansprüche an das Klima. Das Holz ist frostunempfindlich und daher auch für raue Lagen geeignet.

Der Baum wächst anfangs stark, später mittelstark. Der Aufbauund Erziehungsschnitt sollte daher sorgsam durchgeführt werden, der spätere Überwachungsschnitt ist aber nur ab und zu notwendig. Die Krone wird kugelig und dicht.

Die Blüte ist langanhaltend und wenig frost- und witterungsempfindlich an 1- und 2-jährigen Kurz- und Langtrieben. Der Baum ist ein guter Pollenspender.

Gute Befruchtersorten: Cox' Orangenrenette, Goldparmäne, James Grieve, Landsberger Renette, Ontario



Beekenrader Wohrappel

Der Beekenrader Wohrappel ist eine lokale Sorte, über die es keine näheren Informationen gibt. Wahrscheinlich handelt es sich um einen Zufallssämling. Die Muttersorte ist nicht bekannt. Der Baum stand in Schneverdingen auf einem Flurstück namens Beekenrade und wurde von dem Besitzer der Baumschule Horstmann entdeckt und wegen der Robustheit und sonstigen guten Eigenschaften weitervermehrt – zum Glück, denn kurz danach fiel der Mutterbaum Wegebauarbeiten zum Opfer.



Die Frucht

Pflückreife: Mitte Oktober Genussreife: ab Ende Oktober

Haltbarkeit: gute bis lange Haltbarkeit Form: mittelgroß bis sehr groß

Der Baum

Informationen zum den Wuchseigenschaften, zu Änfälligkeiten und Standortansprüchen liegen noch nicht vor.





Biesterfelder Renette



Die Sorte wurde 1850 als Zufallssämling im Schlossgarten Biesterfeld (Lippe) entdeckt. Beschrieben und weiter vermehrt wurde sie 1904 von Pfarrer Wilhelm Wilms aus Nieheim (Westfalen). Seit 1905 ist sie im Handel. Heute ist die Biesterfelder Renette eine beliebte Sorte für den Streuobstanbau, die 2004 zur Streuobstsorte des Jahres gekürt wurde.

Doppelnamen

Biesterfelder, Biesterfelder Reinette

Die Frucht

Die Biesterfelder Renette ist ein hervorragender Tafelapfel, der wegen seines sehr saftigen und aromatischen Fruchtfleisches an den Gravensteiner erinnert. Lediglich die begrenzte Haltbarkeit - im Dezember sollten die Früchte verbraucht sein - ist von Nachteil.

Pflückreife: Ende September
Genussreife: ab Oktober
Haltbarkeit: bis Dezember
Form: mittelgroß bis groß

Fruchtschale: grünlichgelb mit roten Streifen auf der Sonnen-

seite

Fruchtfleisch: gelblich, sehr saftig, mürbe, gewürzt.

Der Baum

Der Baum kann auf vielen Standorten, auch auf sandigen Lehmböden angebaut werden und ist wegen der ausreichenden Frosthärte für höheren Lagen bestens geeignet.

Die Sorte ist für Halb- und Hochstamm gleichermaßen geeignet.

Das Wachstum ist anfangs stark. Es lässt aber mit beginnender Tragbarkeit nach. Die Krone entwickelt sich locker, breitausladend, ist mittelgroß mit etwas hängenden Zweigen und sollte regelmäßig ausgelichtet werden, um störende Triebe zu entfernen. Auf einen starken Rückschnitt der Fruchttriebe sollte aber verzichtet werden.

Die Blüten sind unempfindlich. Der Ertrag ist regelmäßig und gut.

Gute Befruchtersorten: Cox' Orangenrenette, Freiherr von Berlepsch, Geheimrat Dr. Oldenburg, Goldparmäne, James Grieve, Ontario, Roter Berlepsch, Weißer Klarapfel



Celler Dickstiel

Der Celler Dickstiel ist ein Zufallssämling, der vor 1850 von Mecklenburg nach Zeven bei Bremen gelangte und von dort vor allem in Norddeutschland, aber auch in Hessen und Oberbayern, verbreitet wurde. Es ist eine alte Sorte, die auch heute noch sehr beliebt und gefragt ist.



Doppelnamen

Woltmanns Renette, Feldkirchener Renette, Sulzbacher Liebling, Waltmann Renette, Achimer Goldrenette, Krügers Dickstiel, Donnerhorster, Krügers Goldrenette

Die Frucht

Der Celler Dickstiel ist ein sehr guter Tafel- und Wirschaftsapfel mit einem würzig-blumigen Fruchtaroma und einem angenehmen Säure-Fruchtzuckerverhältnis. Der Apfel ist kaum schorfanfällig, wird aber leicht stippig und schrumpft bei zu trockener Lagerung.



Pflückreife: ab Anfang Oktober Genussreife: ab Dezember

Haltbarkeit: bis Januar (gute Lagerfähigkeit)
Form: unregelmäßig, mittelgroß, rundlich

Fruchtschale: grüngelb bis silbergrau, marmoriert, matt, verwa-

schen, rot gefleckt, Sonnenseite gestreift, feine,

braungelbe Schalenpunkte

Fruchtfleisch: weiß, locker, angenehmes Aroma, erfrischende

Säure, feinzellig, saftig

Der Baum

Die Sorte stellt an Boden und Klima wenig Ansprüche und sie ist wenig anfällig für Krankheiten. Nur an trockenen Standorten ist sie mehltaugefährdet. Wegen der Unempfindlichkeit gegenüber Frost lohnt sich der Anbau auch in frostgefährdete Lagen.

Der Baum zeichnet sich durch einen schwachen bis mittelstarken Wuchs aus. Die Krone ist rund, hochgebaut und dicht. Die Sorte ist für Halb- und Hochstamm geeignet.

Der Baum blüht spät. Die Blüte ist unempfindlich, aber ein schlechter Pollenspender. Der Ertrag setzt spät ein, ist dann aber hoch und regelmäßig.

Gute Befruchtersorte: Geheimrat Dr. Oldenburg





Coulons Renette



Diese Sorte wurde vom Baumschulbesitzer Coulon in Lüttich entdeckt. Die ersten Früchte erntete man 1856. Der Apfel war früher vor allem im nördlichen Deutschland verbreitet und wurde auch in der Lüneburger Heide häufig angebaut. Auf der Möhrer Obstwiese steht ein stattlicher Baum, der Mitte des 20. Jahrhunderts gepflanzt wurde.

Heute ist die Sorte vielfach durch den Boskoop abgelöst und daher selten geworden.

Die Frucht

Das äußere Aussehen des Apfels ist weniger attraktiv: düster wirkt die Frucht mit der grünlichbronzefarbene und lederartigen Schale. Dafür ist der Geschmack um so bestechender. Saftig und mit einen hervorragenden Säure-Fruchtzuckerverhältnis, aromatisch und etwas würzig sind die Früchte, die sich gut bis ins Frühjahr lagern lassen.

Pflückreife: ab Anfang Oktober Genussreife: ab Dezember

Haltbarkeit: bis April (gute Lagerfähigkeit)

Form: groß bis sehr groß, flachrund, ungleichmäßig gebaut, stark ungleich verlaufende

Rippen

Fruchtschale: zum Teil fein rau, trocken, hart, gelblichgrün, in der Reife gelb, sonnenseits goldgelb

mit verwaschener Rötung und feinen roten Streifen

Fruchtfleisch: qelblichweiß, ziemlich fein, erst abknackend, später mürbe, saftig, etwas gewürzt,

säuerlich aber mit genügend Süße, anfällig für Stippe

Der Baum

Der Baum stellt mittlere Ansprüche an den Boden und das Klima. Er ist widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge. Nur auf zu nassen Böden ist er anfällig für Krebs. Da das Holz frostempfindlich ist, sollten sehr kalte Standorte gemieden werden.

Der Wuchs ist anfangs stark, später mittelstark. Die Krone ist zunächst kugelig, wird dann mit zunehmenden Alter breiter, manchmal sparrig. Coulons Renette ist für Hochstammbäume und damit für Streuobstwiesen bestens geeignet.

Der Baum blüht früh, die Blüte ist frostunempfindlich. Der Ertrag setzt mittelfrüh ein und ist regelmäßig.



Finkenwerder Herbstprinz

Der Finkenwerder Herbstprinz ist eine alte, sehr wohlschmeckende Lokalsorte von der Niederelbe, die als Zufallssämling um 1860 auf der Elbinsel Finkenwerder entdeckt wurde. Wegen der Robustheit und des hohen Ertrags war die Sorte früher ein wichtiger Wirtschaftsapfel - auch in der Lüneburger Heide. Im Intensivanbau hat sie heute an Bedeutung verloren.



Doppelnamen

Finkenwerder Prinzenapfel, Hasenkopf, Klapperapfel

Die Frucht

Der Finkenwerder Herbstprinz ist ein guter Wirtschafts- und Tafelapfel für den Frischverzehr mit einem weißlich-gelben, aromatischen Fruchtfleisch und angenehmer Würze. Auch für die Vermostung ist der Apfel bestens geeignet.

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: ab November Haltbarkeit: bis März

Form: groß, spitzkegelförmig

Fruchtschale: gelb-grün, zur Sonnenseite rot gestreift

Fruchtfleisch: weißlichgelb, gewürzt mit einem ausgewogenem Säure-Zucker-Verhältnis



Der Baum

Der Baum wächst überall dort gut, wo ihm genügend Feuchtigkeit zur Verfügung steht. Bei guten Wuchsbedingungen ist der Herbstprinz widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge und unempfindlich gegen Frost.

Er zeichnet sich durch einen mittelstarken Wuchs aus und ist für Hoch- und Halbstamm geeignet. Anfangs ist die Krone aufrecht, später ausladend. Sobald der Holztrieb nachlässt, ist ein Verjüngungsschnitt erforderlich.

Der Ertrag setzt früh ein, ist reich und regelmäßig.

Der Baum ist ein guter Pollenspender.

Gute Befruchtersorten: Berlepsch, Cox' Orangenrenette, Goldparmäne, Ingrid Marie, James Grieve, Ontario und Weißer Winterglockenapfel.





Gascoygnes Scharlachroter



Der Scharlachrote ist eine Herbstsorte, die 1871 von Gascoyne in England gezüchtet und von der Baumschule Geo Bunyard gehandelt wurde. Sie kam vor 1883 in Deutschland auf den Markt.

Doppelnamen

Gascoignes Sämling, Gascoynes Scarlett Seedling

Die Frucht

Ein sehr guter Tafel- und Herbstapfel für den Frischverzehr. Charakteristisch sind das leuchtend rote Aussehen und der harmonische, feinaromatische Geschmack. Das Fruchtfleisch ist angenehm süß mit einer leichten Säure und schmeckt leicht erdbeerartig.

Pflückreife: Ende September Genussreife: Oktober - Dezember

Haltbarkeit: bis Dezember, mäßige Lagerfähigkeit, neigt zu Monilia-Lagerfäule

Form: mittelgroß bis groß, breitrund, oft ungleichmäßig Fruchtschale: glatt, fettig, gelblichgrün, zur Reifezeit purpurrot

Fruchtfleisch: qrünlichweiß, direkt unter der Schale gerötet, fest, feinzellig, feines, erdbeerartiges

Aroma, süß mit einer leichten Säure.

Der Baum

Die Sorte bevorzugt gute, nährstoffreiche Böden mit ausreichender Wasserversorgung. Das Holz ist wenig anfällig gegen Frost, die Blüten dagegen nur mäßig widerstandsfähig, weshalb ein Anbau ab 400 m über NN wegen der Spätfrostgefahr nicht empfohlen wird.

Der Wuchs ist mittelstark und sparrig. Die Kröne entwickelt sich breitrund. Die Sorte ist für alle Erziehungsformen, auch für Obsthecken geeignet. Ein regelmäßiger (alljährlicher) Überwachungsschnitt ist empfehlenswert, um ein vorzeitiges Vergreisen zu verhindern.

 $\label{eq:definition} \mbox{Der Ertrag ist mittelfr} \mbox{und unregelm} \mbox{\widetilde{a}} \mbox{\widetilde{b}} \mbox{\widetilde{b}}.$

Gute Befruchtersorten: Gelber Bellefleur, Goldparmäne



Goldparmäne

Die Sorte ist schon seit dem Mittelalter bekannt. Es ist vermutlich ein Zufallssämling, der um 1510 in der Normandie entdeckt wurde. Über England gelangte der Apfel nach Deutschland und wurde dort 1853 auf der 1. Versammlung deutscher Pomologen in Naumburg zum allgemeinen Anbau empfohlen wurde.



Doppelnamen

Wintergoldparmäne, Englische Wintergoldparmäne, Herzogsrenette, Goldrenette, Reine des Reinettes, Reinette de Friesland Hâtive, Ventmuss Ellicot, Vermillon Rayé, Queen of the Pippins, King of the Pippins

Die Frucht

Die Goldparmäne ist ein ausgezeichneter Tafel- und Wirtschaftsapfel mit einem herrlich nussartigen Aroma, das sich nur langsam ausbildet, weshalb die Früchte nicht zu früh geerntet werden sollte. Bei zu später Ernte kommt es zum Fruchtfall und die Frucht wird mehlig. Der optimale Erntetermin hängt auch von den örtlichen Gegebenheiten ab.

Pflückreife: ab September (abhängig von den örtlichen Gegenheiten)

Genussreife: ab Oktober

Haltbarkeit: bis Januar und länger (gute Lagerfähigkeit)

Form: gleichmäßig hoch gebauter Apfel mit fast ebenmäßigen Seiten, mittelgroß, fassförmig Fruchtschale: glatt, trocken, in Vollreife grünlichgelb bis gelb, an der Sonnenseite orange- bis braun-

rot gestreift, zahlreiche Lentizellen als grüne Punkte oder als Rostpunkte sichtbar.

Fruchtfleisch: hell, gelblich-weiß, süß mit wenig vorherrschender, feiner Säure, nussartiges Aroma,

das sich aber nur auf der Sonnenseite und in warmen Lagen ausbildet, mäßig saftig

Der Baum

Die Sorte wächst gut an warmen, nährstoffreicheren Standorten mit guter Wasserversorgung, ist aber nicht geeignet für nasse und trockene Böden. Sie ist empfindlich für Schorf, Mehltau, Spitzendürre und bei ungenügenden Standorten stark anfällig für Krebs.

Der Wuchs ist anfangs kräftig, später mittelstark mit steil aufrechten Leitästen. Es bilden sich hohe Kronen aus, die einen guten Erziehungsschnitt benötigen und regelmäßig ausgelichtet werden sollten. Ein kräftiger Verjüngungsschnitt ist notwendig, weil wegen der hohen Fruchtbarkeit die Bildung von neuem Fruchholz schnell nachlässt.

Die Goldparmäne ist ein guter Pollenspender. Die Blüte ist mittelfrüh und widerstandsfähig gegen Nässe und Frost. Der Ertrag setzt früh bis mittelfrüh ein und ist hoch und regelmäßig.

Gute Befruchtersorten: u.a. Baumanns Renette, Berner Rosenapfel, Boikenapfel, Cox' Orangenrenette, Croncels, Freiherr von Berlepsch, Geheimrat Dr. Oldenburg, Ingrid Marie, James Grieve, Jonathan, Prinzenapfel, Ontario, Rheinischer Bohnapfel, Roter Berlepsch, Weißer Klarapfel





Grahams Jubiläumsapfel



Die Sorte wurde von John Graham in England gezogen. Vorgestellt wurde die erste Frucht 1888 zum 50-jährigen Regierungsjubiläum von Königin Victoria. Seit 1893 ist die Sorte im Handel. Auf die Möhrer Streuobstwiese gelangte der Baum als Lokalsorte unter dem Namen "Reinsehlener Jubiläumsapfel". Diese war von einer Schneverdinger Baumschule ausgelesen und vermehrt worden. Spätere Nachbestimmungen haben aber ergeben, dass es sich um keine neue Sorte handelt.

Doppelnamen

Grahams Königin-Jubiläumsapfel, Royal Jubilée

Die Frucht

Die Früchte sind groß bis sehr groß (bis zu 90 mm hoch) und können bis zu 190 g schwer werden. Wegen des wenig ausgeprägten Aromas ist der Jubiläumsapfel vor allem als Saft-, Kochund Kuchenapfel wertvoll. Die Früchte sind druckunempfindlich. Sie können daher gut transportiert werden und eignen sich auch für die maschinelle Sortierung.

Pflückreife: ab Mitte September

Genussreife: ab Oktober Haltbarkeit: bis Dezember

Form: groß bis sehr groß, hochgebaut, breite Rippen

über die ganze Frucht verlaufend

Fruchtschale: gelb bis hellgelb, an der Sonnenseite leicht gerö-

tet, glatt, geschmeidig

Fruchtfleisch: hellgelb bis weißlich, saftig, feine Säure, mäßig

süß und schwach aromatisch

Der Baum

Der Baum bevorzugt nährstoffreiche Böden, ist aber auch für leichtere Böden der Geest geeignet. Die Böden sollten durchlässig, aber ausreichend feucht sein. Wegen seiner Widerstandsfähigkeit gegen Frost kann die Sorte auch in spätfrostgefährdeten Lagen empfohlen werden.

Der Baum wächst mittelstark und bildet eine mittelgroße, breite Krone aus. Der Baum sollte regelmäßig ausgelichtet werden. Ein Verjüngungsschnitt ist aber erst bei alten Bäumen erforderlich. Die Sorte ist für Halb- und Hochstamm, nicht jedoch für Obsthecken geeignet.

An den langen Fruchttrieben bilden sich endständig die Blütenknospen. Die Blüte ist mittelfrüh, lang anhaltend und gegen Witterungseinflüsse und Spätfröste unempfindlich. Der Baum ist ein guter Pollenspender.

Gute Befruchtersorten: Goldparmäne, Kaiser Alexander, Lanes Prinz Albert, Laxtons Superb, Ontario, Rote, Sternrenette, Roter Berlepsch, Roter Jonathan, Trierer Weinapfel

Gravensteiner

Der Gravensteiner ist eine sehr alte Sorte, die seit 1669 in Dänemark und Norddeutschland bekannt und nach dem Schloss Gravenstein bei Apenrade, Nordschleswig benannt ist. Die früher sehr verbreitete Sommersorte mit einem edelen Aroma ist heute wegen der spät einsetzenden und unregelmäßigen Erträge für den Intensivobstbau nicht mehr wirtschaftlich und daher nur noch selten anzutreffen ist.



Doppelnamen

Grafensteiner, Blumen-Calvill, Sommer-Calvill, Sommerkönig, Haferapfel

Die Frucht

Das sehr saftige und knackige Fruchtfleisch mit einem harmonischen Aroma und dem intensiven Duft der Frucht macht diese Sommersorte einzigartig. Es ist ein hochwertiger Tafelapfel, dessen ausgeprägtes Aroma auch bei der Verarbeitung, beim Mosten und bei der Herstellung von Obstwasser erhalten bleibt.

Pflückreife: Ende August bis Mitte September

Genussreife: ab Ende August

Haltbarkeit: bis Oktober (Sommersorte, geringe Lagerfähigkeit)

Form: variabel, rundlich-kegelförmig

Fruchtschale: glatt, fettig, hart, lässt sich vom Apfel abziehen, Farbe der Schale ist grünlichgelb bis

gelb, an der Sonnenseite rot, kurz gestreift.

Fruchtfleisch: mittelfest, angenehme Säure bei hohen Zuckergehalt, sehr saftig mit einem einzigar-

tigen Aroma, anfällig für Stippe und Schorf, sehr druckempfindlich

Der Baum

Die Sorte hat hohe Ansprüche an den Standort. Sie bevorzugt nährstoffreiche, tiefgründige und durchlässige Böden und verträgt keine Trockenheit im Sommer. Der Boden sollte daher immer gut wasserversorgt, aber nicht staunass sein. Der Gravensteiner ist anfällig für Schorf, Mehltau und Krebs, sein Holz ist frostempfindlich und daher in spätfrostgefährdeten Gebieten weniger geeignet. Der Baum wächst stark, die Leitäste bilden sich aufrecht aus. Im Jugendstadium ist ein guter Erziehungsschnitt erforderlich, später sollte der Baum regelmäßig ausgelichtet werden.

Die Blüte beginnt sehr früh und ist lang anhaltend, aber frostempfindlich. Der Ertrag setzt spät bis sehr spät ein und ist nicht sehr hoch und unregelmäßig.

Gute Befruchtersorten: u.a.: Baumanns Renette, Berner Rosenapfel, Boikenapfel, Cox' Orangenrenette, Croncels, Freiherr von Berlepsch, Geheimrat Dr. Oldenburg, Gelber Bellefleur, Gelber Edelapfel, Golden Russet, Goldparmäne, Idared, Ingrid Marie, Ilzer Rosenapfel, James Grieve, Jonathan, McIntosh, Ontario, Pfirsichroter Sommerapfel, Roter von Blenheim, Sauergrauech, Wagener Apfel, Weißer Astrachan, Weißer Klarapfel, Weißer Winterglockenapfel, Weißer Winterkalvill

Große Kassler Renette



Der Name stammt vom kleinen Ort Cassel in den französischen Niederlanden her. Es wird aber angenommen, dass diese alte Apfelsorte aus dem 18. Jahrhundert deutschen Ursprungs ist. Früher war sie sehr verbreitet und geschätzt. Heute findet man sie überwiegend im Streuobstanbau.

Doppelnamen

Holländische Goldreenette, Christs Goldrenette, Deutsch Goldrenette (Westfalen), Deutsch Mignonne, Doppelte Kassler Renette, Grüne Renette (Schleswig-Holstein), Renette de Caux, Reinette Dorée de Holland

Die Frucht

Die Frucht wirkt auch zur Reifezeit am Baum düster und eher unansehnlich grün bis grünlichgelb mit verwaschener Rote auf der Sonnenseite. Erst im Lager entwickelt sich die goldgelbe Farbe mit den attraktiven roten "Bäckchen". Auch der renettenartig gewürzte Geschmack entwickelt sich erst im Winter. Dann ist der Apfel ein hervorragender und geschätzter Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Pflückreife: ab Mitte Oktober, früher sollte der Apfel nicht geerntet werden

Genussreife: wird erst im Winter im Lager genussreif Haltbarkeit: hält sich bis in den Sommer (Juli, August)

Form: groß bis sehr groß (ca. 75 mm breit und 75 mm hoch), flach und ungleichmäßig

gebaut

Fruchtschale: glatt, glänzend, nicht fettig, grünlichgelb mit kurzen roten Streifen auf der Sonnen-

seite, wird erst im Lager schön goldgelb

Fruchtfleisch: gelblichweiß, ziemlich fest, fein, saftig, erst abknackend, später mürbe, saftig, renet-

tenartig gewürzt, säuerlich mit ausreichender Süße, anfällig für Stippe

Der Baum

Der Baum gedeiht auf jedem Boden, zufriedenstellende Erträge gibt es auf guten Apfelstandorten mit ausreichend feuchten Böden. Die hohe Widerstandsfähigkeit lässt auch einen Anbau in rauen Lage zu.

Der Baum wächst mittelstark bis stark, wodurch in den ersten Jahren ein mehrfacher Rückschnitt der Leitäste notwendig ist. Die Krone wird mittelgroß und hochkugelförmig. Bei älteren Bäumen ist ein regelmäßiger Verjüngungsschnitt notwendig, da diese zum Vergreisen neigen.

Der Baum ist ein guter Pollenspender, benötigt selbst keine Befruchtungspartner. Die Blüte ist mittelfrüh, der Ertrag setzt früh ein und ist gut. Die Früchte sitzen sehr windfest.

Jacob Lebel

Die Sorte wurde um 1825 von Jacques Lebel in Amiens (Nordfrankreich) als Zufallssämling entdeckt und 1849 von der Baumschule Leroy in Angers in den Handel eingeführt. Der anspruchslose Apfel ist für den extensiven Streuobstanbau bestens geeignet.



Doppelnamen

Jacque Lebel

Die Frucht

Typisch für den Apfel ist die sich fettig anfühlende Schale, die die Frucht im Lager vor dem Welken schützt. Der Apfel ist sehr saftig und säuerlich und vor allem als Koch- und Backapfel sehr beliebt.



Doppelveredelung
Jacob Lebel und Uelzener
Kalvill an einem Baum

Pflückreife: Mitte September Genussreife: ab Oktober

Haltbarkeit: Dezember bis Januar

Form: mittel- bis sehr groß, breitkugelig, flachgedrückt, Fruchtschale: gelblichgrün, später hellgelb, glatt, fest und zäh,

stark fettig, sonnenseits gerötet

Fruchtfleisch: gelblichweiß, sehr fein und saftig, wenig gewürzt

aber wohlschmeckend und süß mit einer ange-

nehmen Säure

Der Baum

Der Baum hat keine hohen Ansprüche an den Boden und das Klima. Durchlässige Böden eignen sich besonders gut. Die Sorte kann auch noch in raueren Lagen angebaut werden, allerdings ist das Holz frostanfällig. Da die Früchte nicht sehr fest am Baum sitzen, sollte ein windgeschützter Standort gewählt werden. Der Wuchs ist stark bis sehr stark, die Äste sind wenig verzweigt. Die Krone ist breitausladend. Ein jährlicher Überwachungsschnit empfiehlt sich, um zu dichte Kronen zu vermeiden.

Die Blüte währt lang und ist unempfindlich gegen Nässe. Der Ertrag setzt früh bis mittelfrüh ein und ist hoch, aber typisch alternierend.

Gute Befruchtersorten: u.a. Baumanns Renette, Berner Rosenapfel, Cox' Orangenrenette, Croncels, Geheimrat Dr. Oldenburg, Goldparmäne, James Grieve, Ontario, Weißer Klarapfel



James Grieve



James Grieve, Obergärtner der Firma Dickson in Edinburgh (Schottland), hat die Sorte aus einem Samen von "Potts Seedling" gezogen. 1890 wurde sie von der Baumschule unter dem Namen "James Grieve" verbreitet und 1893 als Sorte registriert.

Doppelnamen

Frühe Cox´Orangenrenette, Jems Griev, Grieve, Sommercox

Die Frucht

James Grieve ist ein geschmacklich wertvoller Herbstapfel, der wegen des saftigen Fruchtfleisches früher kommerziell für die Saftgewinnung angebaut wurde. Wegen der Druckempfindlichkeit der Früchte ist die Sorte heute kaum noch im Handel zu finden.

Pflückreife: Ende August

Genussreife: September bis Anfang Oktober Haltbarkeit: keine gute Lagerfähigkeit

Form: mittelgroßer bis großer, hochgebauter bis kugeliger, häufig schwach gerippter Apfel,

Seiten fast ebenmäßig, im Stielbereich häufig grobkantig

Fruchtschale: hell gelblichgrün bis hell rötlichgelb, später zitronengelb, glatt, wachsig, etwas fettig,

Sonnenseite kräftig gestreift und orange bis rot

Fruchtfleisch: gelblichweiß, cremefarben, saftig, angenehme Würze mit milder Säure bei hohem

Zuckergehalt, wird bei Überreife mehlig

Der Baum

Der Bauch hat einen schwachen bis mittelstarken Wuchs und bildet eine breite Krone aus. Auf nährstoffreichen und nicht zu trockenen Boden gedeiht er am besten, bei schlechter Ernährung lässt der Ertrag nach. Er ist widerstandsfähig gegen Mehltau. Das Holz ist sehr frosthart, aber anfällig für Krebs und Schorf. Ein regelmäßiger Verjüngungsschnitt ist notwendig, damit neues Fruchtholz gebildet wird und die Kronen nicht vergreisen. Die rosafarbene Blüten sind sehr auffallend und attraktiv, widerstandsfähig und gute Pollenspender. James Grieve gehört zu den wenigen Apfelsorten, die sich selbst befruchten können. Gute Befruchtersorten: Cox' Orangenrenette, Croncels, Elstar, Freiherr von Berlepsch, Geheimrat Dr. Oldenburg, Goldparmäne, Idared, Ingrid Marie, Landsberger Renette, Ontario, Roter Berlepsch, Weißer Klarapfel, Weißer Winterglockenapfel



Kaiser Wilhelm

1864 wurde der Apfel vom Lehrer Hesselbach bei Solingen als Sämling von Harberts Renette gefunden. 1875 erhielt der Apfel seinen Namen, nachdem Kaiser Wilhelm nach einer Geschmacksprobe der Namensgebung für diesen "wahrhaft majestätischen Apfel" zustimmte. Der Apfel machte unter diesem Namen deutschlandweit und auch international "Karriere". Schon früh fiel die sehr große Ähnlichkeit mit der älteren Sorte "Peter Broich" vom Niederrhein auf. Im Rahmen eines Projektes des Landschaftsverbandes Rheinland wurde durch molekulargenetische Untersuchungen nachgewiesen, dass der Kaiser Wilhelm Apfel eigentlich Peter Broich heißen müsste.



Doppelnamen

Wilhelmsapfel, Kaiser-Wilhelm-Apfel, Peter Broich

Die Frucht

Ein sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, der wegen des guten Geschmacks, der hohen und regelmäßigen Erträge und der langen Haltbarkeit früher eine große Bedeutung hatte.

Pflückreife: Anfang bis Mitte Oktober Genussreife: ab Anfang Dezember

Haltbarkeit: gute Lagerfähigkeit bis März, im Lager anfällig für Stippe

Form: rundlich, nicht immer gleichmäig gebaut

Fruchtschale: meist glatt, glänzend, gelblichgrün, im Lager goldgelb, sonnenseits leuchtend rot Fruchtfleisch: knackig, wird im Lager mürbe, saftig, süß-säuerlich, gutes und würziges Aroma

Der Baum

Der Baum wächst stark bis sehr stark und bildet hohe, große und breite Kronen. Die Sorte ist vor allem für Hochstamm geeignet. Ein regelmäßiges Auslichten der Krone genügt. Durch zu starken Schnitt wird ausschließlich Holztriebe gebildet. Bei schwachem Schnitt dagegen bildet sich reichlich Fruchtholz.

Die Sorte verlangt durchlässige, mäßig feuchte Böden. Das Holz ist sehr frosthart, weswegen der Baum auch für Höhenlagen geeignet ist.

Die Blüte ist mittelfrüh bis spät, frostunempfindlich und ein schlechter Pollenspender. Die Fruchtbarkeit setzt spät ein, der Ertrag ist dann hoch, jedoch ausgeprägt alternierend. Gute Befruchtersorten: Baumanns Renette, Cox' Orangenrenette, Croncels, Geheimrat, Dr. Oldenburg, Gelber Edelapfel, Goldparmäne, Ontario, Weißer Klarapfel, Winterzitronenapfel







Purpurroter Cousinot



Diese sehr alte Sorte, die bereits im 16. Jahrhunder erwähnt wurde, stammt vermutlich aus Deutschland. Der Purpurrote Cousinot ist ein hervorragender, weit verbreiteter Wirtschaftsapfel, der heute als Liebhabersorte angebaut wird.

Durch Polieren der Schale wird der Apfel ein Schmuckstück am Weihnachtsbaum.

Doppelnamen:

Wegen der weiten Verbreitung der Sorte gibt es zahlreiche regionale Doppelnamen, z.B. Blutapfel, Cousinotte Rouge d'Hiver, Cousinotte Rouge-Pourpre, Gemeine Renette, Jagdapfel, Kastanienapfel, Kollerapfel, Römerling, Roter Henscher, Roter Pilgrim, Roter Tafelapfel, Wintercousinot

Die Frucht

Der Purpurrote Cousinot ist ein wohlschmeckender Tafel- und Wirtschaftsapfel, der auch gern zum Keltern genutzt wird. Wegen der intensiven roten Farbe war er früher als "Weihnachtsapfeln" sehr beliebt.

Pflückreife: ab Mitte Oktober, sehr windfest

Genussreife: ab Dezember

Haltbarkeit: sehr gut, bis in den Sommer lagerfähig Form: klein bis mittelgroß, länglich gebaut

Fruchtschale: glatt, glänzend, zunächst gelblichgrün, später gelb, zur Reifezeit leuchtend rot Fruchtfleisch: gelblichweiß, manchmal leicht gerötet, fest und saftig, der leicht gewürzte Ge-

schmack ist in warmen Lagen intensiver ausgeprägt

Der Baum

Der Baum ist sehr anspruchslos und wächst auch auf leichten Böden. Wegen seiner Widerstandsfähigkeit gegen Frost ist die Sorte auch für raue Lagen geeignet. Die Früchte sitzen sehr windfest. Der Baum wächst mittelstark und bildet eine dichte Krone. Er verträgt starken Schnitt gut und kann als Busch-, Halb- und Hochstamm gezogen werden. Wegen seiner Widerstandsfähigkeit wird die Sorte auch gern als Stammbildner genutzt.

Die Blüte setzt mittelfrüh ein und ist sehr wetterfest. Die Sorte ist ein guter Pollenspender. Der Ertrag setzt früh ein und ist hoch bis sehr hoch.



Rote Sternrenette

Dieser klassische "Weihnachtsapfel" ist seit mindestens 200 Jahren bekannt. Die Sorte stammt wahrscheinlich aus der Gegend von Maastricht und wurde vom Niederrhein aus nach ganz Deutschland verbreitet. Typisch sind die hellen sternartigen Tupfen auf der Schale.



Doppelnamen:

Calville Etoilée, Herzapfel, Pomme de Cœur, Reinette Etoilée, Reinette Rouge Etoilée, Starrenette, Roter Weihnachtsapfel

Die Frucht

Durch die leuchtend roten, gleichmäßig und rund gebauten Früchte ist die Sorte ein hervorragender Schmuckapfel und war früher besonders zur Weihnachtszeit sehr begehrt. Der Geschmack ist allerdings etwas enttäuschend - wenig saftig und nur leicht gewürzt ist das Fruchtfleisch.



Pflückreife: Anfang bis spätestens Mitte Oktober sollte ge-

erntet werden, da die Früchte nicht sehr fest

am Baum sitzen.

Genussreife: November

Haltbarkeit: Februar, welkt im Lager

Form: rund, sehr regelmäßig gebaut, mittlere Größe Fruchtschale: glatt, kirschrote Grundfarbe mit hellen, sternar-

tigen Rostpunkten

Fruchtfleisch: gelblich bis weiß, unter der Schale gerötet, leicht

gewürzt, nicht sehr saftig

Der Baum

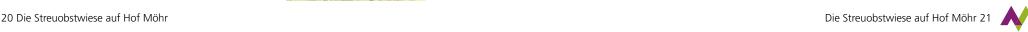
Der Baum bevorzugt feuchte Böden. An trockenen Standorten tritt häufig Spitzendürre auf und die Früchte bleiben klein. Stimmt der Standort, ist der Baum recht unempfindlich.

Er wächst kräftig und bildet runde Kronen aus, die regelmäßig (alle 3 Jahre) ausgelichtet werden sollten. Wenn der Holztrieb nachlässt, ist ein Verjüngungsschnitt notwendig.

Die Blüte beginnt spät, ist aber empfindlich gegen Nässe, wodurch die Erträge häufig nicht hoch sind.

Gute Befruchtersorten: Champagner Renette, Cox' Orangenrenette, Grahams Jubiläumsapfel, James Grieve, Ontario, Weißer

Klarapfel





Uelzer Kalvill



Diese alte Streuobstsorte, die regional im Raum Uelzen und angrenzenden Landkreisen gelegentlich noch anzutreffen ist, war früher im hannoverschen Raum sehr verbreitet, sonst aber in Deutschland unbekannt. Sie wurde Anfang des 19. Jahrhunderts vom Postmeister Hoefft, Uelzen gezüchtet, der sie 1833 dem Provinzialgartenbauverein Lüneburg als neue Apfelsorte vorstellte.

Doppelnamen:

Apfel von Uelzen

Die Frucht

Der Apfel ist saftig und von einem feinen Aroma, das leicht an Quitten erinnert. Es ist ein guter Tafelapfel und wegen des hohen Ertrags und der guten Lagerfähigkeit ein sehr geschätzter Wirtschaftsapfel.

Pflückreife: wird in der Literatur nicht vermerkt

Genussreife: Dezember/Januar

Haltbarkeit: sehr gute Lagerfähigkeit bis in den Sommer Form: klein bis mittelgroß, rund, ungleichmäßig gebaut

Fruchtschale: glänzend, glatt, grünlichgelb, später zitronengelb,

an der Sonnenseite kaum oder nur zart gerötet

Fruchtfleisch: gelblich, mit starker grüngelber Aderung um das

Kerngehäuse, fest, saftig, quittenähnlich gewürzt

Der Baum

Der Baum wächst sehr stark, ist sehr robust und bei ausreichender Wasser- und Nährstoffversorgung sehr fruchtbar.



Doppelveredelung mit Jakob Lebel

Uelzener Rambour

Der Uelzener Rambour ist eine echte Lokalsorte der Norddeutschen Geest. Die Sorte wurde vor 1900 in einem Garten in Wrestedt bei Uelzen entdeckt und nach der Gartenbesitzerin "Maasmutterapfel" benannt. Die im Ort ansässige Obstbaumschule Zinnser vermehrte die Sorte und brachte sie als "Uelzener Rambour" in den Handel.



Die Frucht

Die großen, gelbroten Früchte sind mit ihrem milden, aber intensiven sortenspezifischem Aroma sehr wohlschmeckend. Der Geschmack ist intensiver als der Geruch des Apfels es vermuten lässt. Im Lager wird der Apfel mürbe, Aroma und Süße lassen dann nach. Der Uelzener Rambour ist ein hervorragender Wirtschaftsapfel, der sehr gut vermostet werden kann.

Pflückreife: Oktober Genussreife: ab Oktober Haltbarkeit: bis Januar

Form: mittel- bis große Frucht, breitkugelige Form

Fruchtschale: dünn, grünlich gelb, auf der Sonnenseit intensiv rot

Fruchtfleisch: grünlichweiß, zarte, feine Textur

Der Baum

Der Baum hat keine hohen Ansprüche an den Standort und ist auch für Sandböden geeignet. Der Boden darf allerdings nicht zu trocken sein. Ein kräftiger Wuchs und eine breite Krone zeichnen den Baum aus. Der Blühtermin ist spät (Anfang bis Mitte Mai). Der stattliche Baum auf der Möhrer Obstwiese wurde ca. 1956 angepflanzt.





Wohlschmeckender aus Bispingen/Hützel



Diese alte Lokalsorte wurde Ende der 1980er Jahre im Rahmen des Streuobstwiesenprojektes der NNA auf einem Bispinger Bauernhof gefunden und gelangte so auf die Möhrer Obstwiese. Nähere Informationen liegen derzeit leider nicht vor.



Europäischer Wildapfel (Malus sylvestris)

Der europäische Wildapfel (Malus sylvestris) hat sein natürliches Verbreitungsgebiet in Europa bis zum Ural und kommt auch in Vorderasien vor. Der Baum kann bis zu 15 m hoch werden und ein Alter von 100 Jahren erreichen. Als licht- und wärmeliebendes Gehölz wächst er vor allem in hellen Wäldern, in Auwäldern, in Hecken und Gebüschen und an Waldrändern. Heute ist der Wildapfel in Europa selten geworden und in seinem Bestand bedroht - ein Grund, weswegen er 2013 zum Baum des Jahres gekürt wurde.

Natürliche Vorkommen findet man noch vor allem in Baden-Württemberg, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen. Die kleinen Äpfel sind sauer, adstringierend und hart. Diese Eigenschaften verliehen dem Baum den Namen "Holzapfel". Für den Menschen sind sie nur gedörrt oder gekocht genießbar. Für Zugvögel sind die Früchte dagegen wegen des hohen Gehalt an Vitaminen und Nährstoffen eine beliebte Nahrungsquelle, um für den langen Flug ausreichend Energie zu tanken. Auch Amseln und Drosseln freuen sich im Winter über diese Nahrungsquelle,

Der Baum auf der Möhrer Obstwiese wurde 2013 anlässlich des 25. Jubliäums des Regionalen Umweltbildungszentrum an der NNA von der Stadt Schneverdingen gespendet.

Der Ursprung des Kulturapfels

da sich die Früchte am Boden sehr lange halten.

Die Geschichte unseres Kulturapfels und der großen Sortenvielfalt ist lang und begann bereits vor 4000 Jahren in Zentralasien. Neuere genmolekulare Untersuchungen haben gezeigt, dass die heute noch in den Gebirgen von Kasachstan bis China wachsende asiatischen Wildapfelart (Malus sieversii) der Ursprung für unseren Kulturapfel ist. Griechen und Römer brachten den Apfel nach Europa, der hier über viele Jahrhunderte lang vor allem in Klöstern kultiviert wurde. Immer wieder kam zu Einkreuzungen mit dem europäischen Wildapfel, der damit einen großen Einfluss auf unseren Kulturapfel hat.

Im frühen 19. Jahrhundert begann die gezielte Züchtung neuer Kulturapfelsorten und die Vermehrung von Zufallssämlingen. Diesem Zeitgeist verdanken wir viele unserer beliebten Obstsorten.



Quellenangaben:

- Aas, G. (2013): Der Wildapfel Biologie und Ökologie einer gefährdeten Baumart. LWF Wissen 73, S. 7-13
- Anderβon, O. (2015): Obstsortenportrait Sorte Kaiser Wilhelm. Streuobstblätter. Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V. Nr. 15, S. 10-13
- Andresen, A. (1950): Apfelsorten. Stuttgart: Franckh-Kosmos Bischof, H. (1998): Großvaters Alte Obstsorten. – Stuttgart: Kosmos
- Düllberg, H. G. (2014): Obstsortenportrait Sorte Biesterfelder Renette. – Streuobstblätter. Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V. Nr. 11, S. 8-11
- Düllberg, H.G. (2015): Obstsortenportrait Sorte Finkenwerder Herbstprinz. – Streuobstblätter. Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V. Nr. 13, S. 10-13
- Düllberg, H.G. (2015): Obstsortenportrait Sorte Goldparmäne. Streuobstblätter. Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V. Nr. 9, S. 18-22
- Engelbrecht, T. (1889): Deutschlands Apfelsorten. Braunschweig: Vieweg
- Enzenbach, B.; Lauterbach, M. (2013): Der Wildapfel ein Rundumversorger für Vögel. – LWF Wissen 73, S. 37-40
- Fördergesellschaft Grün ist Leben Baumschulen (Hrsg.) (1985):. Obstgehölze. – Pinneberg: Verlagsges. "Grün ist Leben"
- HGO (2013): Obstsortenportrait Sorte Celler Dickstiel. Streuobstblätter. Informationen des Lüneburger Streuobstwiesen e.V. Nr. 2, S. 6-9
- Kottrup, C. (1991): Das Projekt "Streuobstwiese" an der Norddeutschen Naturschutzakademie 1988 - 1990. – Mitteilungen aus der NNA 2 (H.2), S. 43-48
- Krümmel, H.; Groh, W.; Friedrich, G. (1959): Deutsche Obstsorten. Bd. 2: Äpfel. Berlin: Deutscher Bauernverl.
- Krümmel, H.; Groh, W.; Friedrich, G. (1967): Deutsche Obstsorten. 8. Lfg. Berlin: Deutscher Landwirtschaftsverl.
- Lucas, E.; Oberdieck, J.G.C. (1875): Illustriertes Handbuch der Obstkunde, 1. Band: Äpfel. – Stuttgart: Ulmer
- Lucas, E.; Oberdieck, J.G.C. (1875): Illustriertes Handbuch der Obstkunde, 4. Band: Äpfel. – Stuttgart: Ulmer
- Lucas, E.; Oberdieck, J.G.C. (1875): Illustriertes Handbuch der Obstkunde, 8. Band: Äpfel. – Stuttgart: Ulmer
- LVR-Netzwerk Umwelt mit den Biologischen Stationen im Rheinland (2011): Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland vom Aussterben bedroht!. Köln: LVR
- Müller, A. (1996): Alte Obstsorten. Stuttgart: Franckh-Kosmos Petzold, H. (1990): Apfelsorten. – Radebeul: Neumann

Quellenangaben:

- Pomologen-Verein Niedersachsen-Bremen (2014): Alte Obstsorten neu entdeckt für Niedersachsen-Bremen. – Fischerhude: Verl. Atelier im Bauernhaus
- Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (2013): Der Wildapfel: Malus sylvestris. Bonn: SDW
- Seitzer, J. (Hrsg) (1956): Farbtafeln der Apfelsorten. Stuttgart:
- Unsere besten Deutschen Obstsorten. Band 1: Äpfel. Wiesbaden: Bechtold. 6. Aufl. 1929
- Votteler, W. (1986): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten. München: Obst- und Gartenbauverl.

Internetseiten:

- all-in.de das allgäu online: Experte kartiert traditionelle Obstsorten, um sie zu erhalten – http://www.all-in.de/ nachrichten/rundschau/Experte-kartiert-traditionelle-Obstsorten-um-sie-zu-zu-erhalten;art2757,1001548 (aufgerufen 21.01.2016)
- BUND Lemgo Obstsortendatenbank http://www.obstsortendatenbank.de (aufgerufen: 21.01.2016)
- Bannier, J.: Peter Broich. http://www.obstsortenerhalt.de/ obstart/details/6660 (aufgerufen 21.01.2016)
- NABU Münster: Kaiser Wilhelm: Wahrhaft majestätisch der Apfel des Jahres 2012 im Münsterland. http://www.nabu-muenster.de/projekt-obstwiesenschutz/apfel-des-jahres-im-münsterland/2012-kaiser-wilhelm/ (aufgerufen 21.01.2016)
- Pflanzenforschung.de: Heimische Äpfel stammen vom Asiatischen Wildapfel ab. http://www.pflanzenforschung.de/de/journal/journalbeitrage/heimische-aepfel-stammen-vom-asiatischen-wildapfel-ab-931 (aufgerufen 21.01.2016)
- Streuobst Initiative Hersbrucker Alb e.V.: Wo steht die Wiege des Apfels. http://www.streuobstinitiative-hersbruck.de/geschichte.html (aufgerufen 21.01.2016)
- 3sat: Urapfel aus Kasachstan: Malus sieversii ist der Kulturform genetisch ähnlich. http://www.3sat.de/page/?source=/nano/umwelt/154667/index.html (aufgerufen 21.01.2016)





Impressum

Die Streuobstwiese auf Hof Möhr

Beschreibung der Obstsorten

Herausgeber:

Alfred Toepfer Akademie für Naturschutz Hof Möhr, 29640 Schneverdingen

Telefon: 05199-989-82

Email: nna@nna.niedersachsen.de

Homepage: www.nna.de

Fachliche Redaktion:

Fachbereich Forschung

Bildnachweis:

Alle Fotos stammen, soweit nicht anderts angegeben, aus dem NNA-Archiv

Titelgestaltung:

Meike Bütow,

WIR-Mediendesign UG (haftungsbeschränkt)