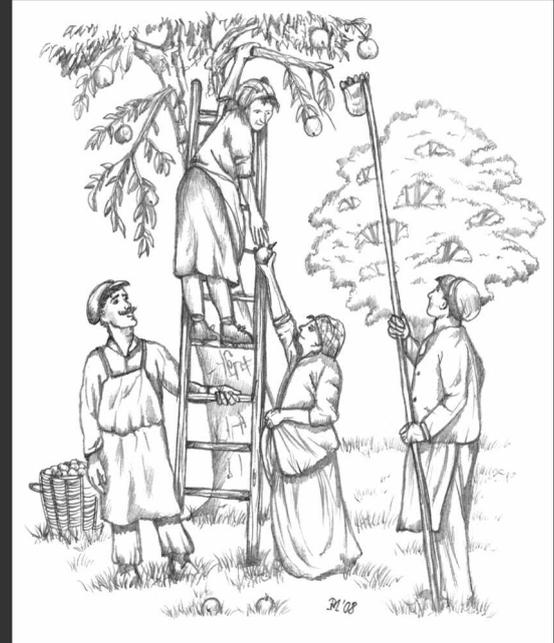


# Alte Obstsorten für die Region Erzgebirge



Ein Ratgeber für die Sortenwahl



Europäische Union

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

[www.eler.sachsen.de](http://www.eler.sachsen.de)

Diese Publikation wird im Rahmen des „Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013“ unter Beteiligung der Europäischen Union und dem Freistaat Sachsen, vertreten durch das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, durchgeführt.

**EPLR** Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013

Freistaat  Sachsen

NATURSCHUTZZENTRUM  
**ERZGEBIRGE** 

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vom Wert alter Obstsorten	1
Alte Obstsorten im Erzgebirge	2
Hinweise zu den Sortenempfehlungen	2
Empfehlenswerte Sorten für den Anbau im Erzgebirge:	
• Äpfel	3
• Birnen	7
• Pflaumen	9
• Süßkirschen	11
Literatur, Links und Baumschulen	12



*Spannenlanger Hansl, nudeldicke Dirn',  
geh'n wir in den Garten, schütteln wir die Birn'...  
(Altes Kinderlied - Autor unbekannt)*



## Vom Wert alter Obstsorten

Als „alt“ wird eine Obstsorte betrachtet, die bereits vor ca. 100 Jahren bekannt war. In Deutschland wuchsen einst zwischen 2.000 - 3.000 Apfelsorten und ca. 500 Birnensorten. Darunter viele regionale und lokale Sorten mit teilweise kuriosen oder sehr klingvollen Namen, die heute kaum einer mehr kennt.

Trotz aktuell ca. 1.400 bekannter Apfelsorten in Deutschland macht ein Blick in Supermarktregale den gravierenden Verlust der Sortenvielfalt deutlich. Da bekommen wir meist nicht mehr als 3 - 7 Apfelsorten angeboten. Die genügen vielleicht optisch einigen Ansprüchen, sind aber geschmacklich oft enttäuschend. Bei der Reduzierung auf wenige Sorten spielen Kriterien wie Lagerfähigkeit und Eignung für den Niederstammobstbau in Plantagen eine entscheidende Rolle.

Und was wird uns da an kulinarischen Geschmackserlebnissen vorenthalten! Wer erinnert sich nicht an den herrlichen Geruch oder das vollmundige Aroma bestimmter Obstsorten aus dem Garten der Großeltern? Farben- und Formenreichtum, besondere Geschmacksnuancen oder spezielle Verwertungsmöglichkeiten (Dörräpfel, Mostäpfel, Kochäpfel...) waren von jeher für die Sortenwahl ausschlaggebend. So ist auch heute noch z.B. die Rote Sternrenette als Weihnachtsapfel beliebt.

Aber nicht nur der Geschmack spricht für alte Obstsorten. Sie sind auch ein Stück Heimat. Streuobstwiesen und Obstgärten können ganze Ort- und Landschaften prägen. Obstbäume erfreuen uns im Frühjahr durch ihre üppige Blütenpracht, im Sommer und Herbst durch den Fruchtbehang und im Spätherbst durch die Laubfärbung. Selbst winterstarre Obstbäume haben ihren Reiz. Zudem machen ca. 5.000 Tier- und Pflanzenarten die Streuobstwiese zu einem der vielfältigsten Lebensräume in Mitteleuropa.

Alte Obstsorten und Streuobstwiesen sind damit nicht nur Teil der biologischen Vielfalt, sondern auch Teil unseres kulturgeschichtlichen Erbes. Dieses gilt es genau so zu bewahren wie alte Bräuche, Traditionen und Baudenkmale.



## Alte Obstsorten im Erzgebirge

Früher war der Anbau bestimmter Obstsorten für die jeweilige Region typisch. Es wurden bevorzugt robuste, gesunde, an die jeweiligen Klima- und Bodenverhältnisse angepasste Sorten angebaut, die sich über die Jahrhunderte bewährt haben. So hat das Erzgebirge zwar keine eigenen Sorten hervorgebracht wie andere sächsische Anbaugebiete, aber es gibt auch hier eine Vielzahl empfehlenswerter alter Sorten, die an das z.T. raue Klima und an die kargen Böden angepasst sind und die sich so für den Anbau im Mittelgebirge besonders eignen.

Zugegeben, die Bedingungen für Obstbau im Erzgebirge waren und sind wahrscheinlich nicht optimal. Das Erzgebirge ist keine klassische Streuobstlandschaft, aber es gibt zahlreiche Belege dafür, dass Obstbäume sowohl in den Gärten als auch in der freien Landschaft (Straßen, Wege, kleine Streuobstwiesen) verbreitet waren. Schon Erzgebirgschronist CHRISTIAN LEHMANN resümierte in seinem "Historischem Schauplatz..." aus dem Jahr 1699: „...Indessen müssen wir uns vergnügen mit wenigen Obst-Bäumen...“ Und „Es wäre höchstnötig und nützlich, dass...allerhand Obst- und nutzbare Bäume... zu pflanzen auch hier im Ober-Erzgebirge möchte eingeführet werden, sonderlich an jenen Orten, die von grimmigem Frost und Schnee nicht so viel Anstoß leiden, auch mildern und fruchtbaren Boden haben.“

## Hinweise zu den Sortenempfehlungen

Wer Obstbäume pflanzen will, muss aus dem vielfältigen Angebot an Obstsorten die für seine Zwecke geeignete herausfinden. Ist man vor allem an einer Eigenversorgung interessiert, wird z.B. die Frage nach den Verwertungsmöglichkeiten ein Auswahlkriterium sein. In höheren oder rauen Lagen dagegen spielt die Frosthärte bei der Sortenwahl eine Rolle. Manchmal sind es aber auch spezielle Erinnerungen oder Geschmackserlebnisse, die zu einer bestimmten Sortenwahl führen.

Bei den Sortenempfehlungen wurde Wert auf folgende Kriterien gelegt, die für eine individuelle Entscheidung von Nutzen sind:

- Standortansprüche
- Anfälligkeit gegenüber Schädlingen und Krankheiten
- Ernte- und Genussreife - Zeitpunkte (z.B. Sommer-, Herbst- oder Lagerapfel)
- Verwertung des Obstes (z.B. Tafel- oder Wirtschaftsobst)
- Geschmack
- Eigenschaften als Pollenspender (viele Sorten sind selbst unfruchtbar)

Daneben spielen Fragen wie Wuchseigenschaften, Pflegeaufwand und Baumform eine Rolle. Die empfohlenen Sorten eignen sich überwiegend als Hochstämme, sind aber auch teilweise als Halb- oder Niederstamm erhältlich.

Die folgenden Sortenlisten basieren auf Sortenempfehlungen aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, einer Zeit, in der der Obstbau eine viel größere Rolle als heute spielte. Die Liste wurde um einige Sorten ergänzt, die durch langjährige Erfahrungswerte von anerkannten Obstkundlern (z.B. W. Müller, Aue †) für einen Anbau im Erzgebirge zu empfehlen sind. Auf sehr seltene und schwer erhältliche Sorten wurde bei den Angaben verzichtet.

## Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)



Äpfel

Sortenname <i>Synonyme</i>	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack	Eigenschaft als Pollenspender
Antonowka	anspruchslos, auch nasse und raue Höhenlagen	kein Schorf, kein Mehltau	Anfang bis Ende September	bis Dezember	Kochen, Backen, Dörren, Tafelobst, guter Mostapfel	mäßig süß mit feiner Säure	gut
Baumanns Renette <i>Baumann</i>	feuchte, nährstoffreiche Böden bis in mittlere Lagen	stark für Feuerbrand, Triebsucht, Schorf, Krebs, anfällig für Stippe, Blatt- und Blütläuse	Anfang bis Mitte Oktober	Ende Oktober bis Februar	Kochen, Backen, Dörren, Tafelobst, gute Kelterfrucht	süßsauerlich	gut
Berner Rosenapfel <i>Neuer Berner Rosenapfel</i>	anspruchslos, auf nicht zu trockenen Böden bis in Höhenlagen	mittelstark für Feuerbrand, tw. Schorf in Tallagen	Mitte bis Ende September	bis Januar	Tafelobst (roter Weihnachtsapfel), Kochen, Backen, Dörren, Mosten	saftig, süßsauerlich, leicht würziges Aroma	gut
Boikenapfel	feuchte, nährstoffreiche Lagen	keine bekannt	Mitte bis Ende Oktober	Februar bis Mai	Tafelobst, Kochen, Backen, gute Dörrfrucht	saftig, frisch säuerlich	nicht bekannt
Cellini	bis in raue Höhenlagen, auf mageren, kalkhaltigen Böden	kein Feuerbrand, kaum Krankheiten und Schädlinge	Mitte September	bis November	Wirtschaftssorte	saftig, säuerlich, wenig Aroma	nicht bekannt
Charlamowsky	anspruchslos, auch in rauen Lagen	mittelstark für Feuerbrand, in ungünstigen Lagen auch Schorf, Krebs, Mehltau	Anfang August	August bis Ende September	Kochen, Backen, Frischverzehr	saftig, säuerlich, ohne großes Aroma, schwacher Duft	gut
Danziger Kantapfel	anspruchslos, aber nicht zu trocken, auch in rauen Lagen	anfällig für Schorf und Mehltau, teilweise auch Krebs	Ende September bis Mitte Oktober	bis Dezember	Tafelobst, Kochen, Backen, Dörren, Mosten	saftig, erfrischend, süßsauerlich, rosenartig gewürzt	gut

# Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)



Äpfel

Sortenname <i>Synonyme</i>	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack	Eigenschaft als Pollenspender
Dülmener Rosenapfel <i>Dülmener Herbstrosenapfel</i>	bis in mittlere Lagen, auf guten, durchlässigen Böden	kaum Schorf, anfällig für Virosen, Mehltau, Blütfläuse	Anfang bis Ende August	bis Oktober	Frischverzehr, Kochen, Dörren	saftig, süßsauerlich, feinaromatisch	gut
Gelber Edelapfel	auf guten Böden bis in Höhenlagen	stark für Feuerbrand, tw. Schorf, Blütfläuse, Krebs	Mitte September	bis Dezember	guter Backapfel, Diabetikerapfel, Kochen, Dörren, Tafelobst	kräftig säuerlich, zartes Aroma	gut
Grahams Jubiläumsapfel <i>Graham</i>	anspruchslos, auch höhere Lagen, auch nasse Böden	stark für Feuerbrand, kein Mehltau, wenig Schorf	Mitte September	bis November	Tafelobst, besonders guter Backapfel („Bäckerapfel“), Kochen, Dörren	saftig, weinsäuerlich-erfrischend, mäßig süß	gut
Harberts Renette	auf nicht zu schweren Böden bis in Höhenlagen	kein Feuerbrand, kaum Schorf und Mehltau, stippeanfällig	Mitte September	bis Dezember	gutes Tafelobst, Mosten, Kochen, Backen	wenig saftig, guter Geschmack	schlecht
Jakob Fischer	anspruchslos an Boden und Klima, bis in raue Höhenlagen	widerstandsfähig gegen Schorf, Feuerbrand und Mehltau	Anfang September	bis Oktober	Backen, Kochen, Tafelobst	saftig, weinsäuerlich-süß mit gutem Aroma	schlecht
Jakob Lebel	auf nicht zu nassen und schweren Böden bis in raue Höhenlagen	stark für Feuerbrand, kein Mehltau	Mitte September	bis Dezember	guter Backapfel, Kochen, Dörren, Mosten, Tafelobst	saftig, spritzig- säuerlicher, angenehmer Geschmack, schwaches Aroma,	schlecht
James Grieve	anspruchslos, bis in mittlere Lagen	stark für Feuerbrand, Schorf	Ende August	bis Oktober	Tafelobst, Backen	sehr saftig, mit feiner Fruchtsäure und gutem Aroma	gut
Kaiser Wilhelm	auf nährstoffreichen Böden bis in höhere Lagen	stark für Mehltau und Krebs, gering für Feuerbrand und Schorf	Ende September	bis Februar	Tafelobst, Kochen, Backen, Dörren	knackig-saftig, feinsäuerlich, würziger Geschmack	schlecht
Klarapfel Weißer Klarapfel	nährstoffreiche Böden bis in Höhenlagen	stark für Feuerbrand, Mehltau, Krebs usw., wenig für Schorf	Ende Juli	bis August	Frischverzehr, Kochen	saftig, erfrischend feinsäuerlich, leichtes Aroma	gut

# Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)



Äpfel

Sortenname <i>Synonyme</i>	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack	Eigenschaft als Pollenspender
Landsberger Renette <i>Landsberger</i>	auf nährstoffreichen Böden und bevorzugt in rauen, auch windigen Höhenlagen, nicht in Tallagen	in Tallagen stark für Feuerbrand und Schorf, tw. Mehltau, Krebs, Blatt- und Blütläuse	Ende September	bis Januar	Tafelobst, Dörren, Kochen, Backen	säuerlich süß, mit wenig Aroma	gut
Lanes Prinz Albert	nährstoffreiche, windgeschützte Lagen auch bis in mittlere Höhen	etwas Mehltau, kein Schorf	Anfang Oktober	bis März	Tafelobst, Kochen, Backen, Mosten	saftig, frisch säuerlicher, weinartiger Geschmack	gut
Lausitzer Nelkenapfel	nährstoffreiche Böden in Höhenlagen	keine bekannt	Ende Oktober	Januar bis Juni	Tafelobst, Kochen, Backen, Dörren, Mosten	feinwürziges Aroma	nicht bekannt
Ontario	nährstoffreiche, nicht trockene Böden in geschützten Lagen	stark für Feuerbrand, Apfelmosaik, Triebssucht, gering für Schorf	Ende Oktober	Dezember bis April	Tafelobst, Kochen, Backen, Mosten, Diabetikerapfel	sehr saftig, feinsäuerlich, herber erfrischender Geschmack	gut
Prinz Albrecht von Preußen <i>Prinz Albrecht, Albrechtsapfel</i>	auf nährstoffreichen, genügend feuchten Böden bis in raue Lagen	nur in Tallagen etwas Schorf und Mehltau, Fruchtfäule	Ende September	bis Dezember	Tafelobst, Kochen, Backen, Mosten	saftig, erfrischend, mild, süßsäuerlich	gut
Rheinischer Bohnapfel <i>Bohnapfel</i>	anspruchslos an Boden und Klima, auch in rauen Lagen	wenig anfällig	Ende Oktober bis Anfang November	Januar bis Juni	begehrte Mostsorte, Kochen, Backen, Dörren, ab Februar auch als Tafelobst	wenig saftig, säuerlich, schwach süß	schlecht
Rheinischer Winterrambur <i>Winterrambur</i>	auf nährstoffreichen Böden auch bis in windgeschützte Höhenlagen	viröse Triebssucht, etwas Schorf und Mehltau	Anfang Oktober	Dezember bis April	Kochen, Backen, Mosten, weniger Tafelobst	saftig, mit vorherrschender Säure	schlecht
Rote Sternrenette	gute Böden bis in raue, windige Höhenlagen	mittelstark für Feuerbrand, sonst wenig anfällig	Ende September	bis Dezember	überwiegend Tafelobst (Weihnachtsapfel), tw. Mosten, Backen	wenig saftig, süßsäuerlich, parfümierter Geschmack	gut

## Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)

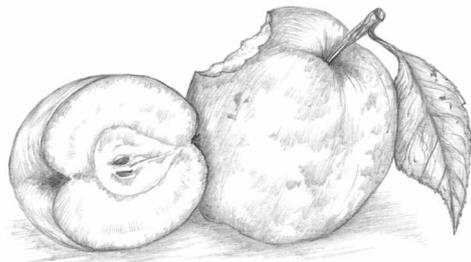


Äpfel

Sortenname Synonyme	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack	Eigenschaft als Pollenspender
Schöner aus Boskoop <i>Boskoop</i>	bis in mittlere Höhenlagen auf nährstoffreichen, ausreichend feuchten Böden	etwas Schorf, Stippe, Krebs usw.	Ende September bis Mitte Oktober	November bis März	begehrter Backapfel, Kochen, Mosten, Tafelobst	angenehm säuerlich mit ausreichender Süße, ausgeprägt frisches und kräftiges Aroma	schlecht
Schöner aus Herrnhut <i>Herrnhut</i>	auf guten Böden bis in raue Höhenlagen	etwas Schorf und Mehltau	Mitte September	bis Dezember	Tafelobst, Kochen, Backen, Mosten	saftig, angenehm süßsäuerlich, parfümierter Geschmack	gut
Schöner aus Nordhausen <i>Nordhausen</i>	ohne Ansprüche an Boden und Klima, bis in raue Lagen	stark für Feuerbrand, Mehltau und Triebssucht	Ende September	November bis März	Mosten, Tafelobst, Kochen, Backen	saftig, süßsäuerlich	gut
Transparent aus Croncels <i>Croncels</i>	nährstoffreiche Böden, auch höhere Lagen	mittelstark für Feuerbrand, teilweise Schorf, Mehltau, Triebssucht	Ende August	bis Ende September	Frischverzehr, Kochen, Backen, Dörren, Mosten	sehr saftig, süßsäuerlich mit feinem Aroma	gut
Von Zuccalmaglios Renette <i>Zuccalmaglio(s) Renette</i>	keine trockenen Böden, bis in mittlere Höhenlagen	wenig anfällig	Anfang Oktober	November bis März	Tafelobst, Kochen, Backen, Dörren, Mosten	saftig, mild säuerlich-süß, mit feinem Aroma	gut

*Über Rosen lässt sich dichten, in den Apfel muss man beißen.*

*J. W. v. Goethe*



## Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)

Sortenname <i>Synonyme</i>	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte (Baumreife)	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack (standort- und witterungsabhängig)	Eigenschaft als Pollenspender
Alexander Lucas	in geschützten Lagen auf nicht zu schweren Böden bis in 500 m Höhenlage	Feuer- und Bakterienbrand, tw. Schorf	Ende September	Ende Oktober bis Mitte November	Tafelobst, Konserve	schmelzend, saftig, süß	schlecht
Boscs Flaschenbirne	bevorzugt wärmere Lagen, gedehlt aber auch auf schlechteren Böden in mittleren Lagen	Feuerbrand, tw. Schorf, Viren	Mitte bis Ende September	2 Wochen nach der Ernte bis November	sehr gutes Tafelobst	schmelzend, süß, sehr saftig, feines, gewürztes Aroma	gut
Bunte Julibirne	bevorzugt wärmere Standorte, aber auch in höheren Lagen	Feuerbrand, kein Schorf	Mitte Juli bis Mitte August	nur wenige Tage haltbar	Frischverzehr	halbschmelzend, saftig, guter Geschmack	gut
Clapps Liebling	bevorzugt warme Lagen, bis in 500 m Höhe	Feuerbrand und Viren, tw. Schorf	Anfang bis Mitte August	nur wenige Tage haltbar	Frischverzehr, Konserve	schmelzend, saftig, süß, würziges Aroma	gut
Conference <i>Konferenzbirne</i>	in geschützten Lagen auf guten Böden bis in mittlere Höhen	Bakterien- und Feuerbrand, wenig Schorf	Ende September bis Anfang Oktober	bis Dezember	Tafelobst, Dörren, Konserve	schmelzend, sehr saftig, süß, würzig, aromatischer Geschmack	gut
Frühe aus Trèvoix	warme, geschützte Höhenlagen bis 500 m, keine nassen, schweren Böden	Feuerbrand, tw. Schorf	Mitte August	2-3 Wochen haltbar	sehr gute Tafelbirne, Konserve	schmelzend, sehr saftig, süß(säuerlich), gewürzt, mildes Aroma	gut
Gellerts Butterbirne	warme, windgeschützte Höhenlagen bis 500 m, keine schweren Böden	Schorf, Krebs, Steinzellbildung, tw. Feuerbrand	Mitte bis Ende September	ab Ende September 3-4 Wochen haltbar	Frischverzehr, Konserve	schmelzend, sehr saftreich, sehr edles Aroma	gut
Gute Graue	geringe Ansprüche an Boden und Klima, bis in hohe Lagen	kaum Schorf	Ende August bis Mitte September	2 Wochen nach Ernte, 2 Wochen haltbar	für alle Verwertungsarten, gutes Dörrobst	schmelzend, sehr saftig, kräftig harmonisch süßsäuerlich, Früchte stark duftend	gut



## Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)



Sortenname <i>Synonyme</i>	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte (Baumreife)	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack (standort- und witterungsabhängig)	Eigenschaft als Pollenspender
Gute Luise <i>Gute Luise von Avranches</i>	warme, geschützte Lagen, bis in mittlere Höhen	Schorf, tw. Feuerbrand	Ende September bis Anfang August	2 Wochen nach Ernte bis Ende November	sehr gut für alle Verwertungsarten	schmelzend, sehr saftig, süß, gewürzt, edles Aroma	gut
Herzogin Elsa	auf tiefgründigen Böden bis in geschützte Höhenlagen	kaum anfällig	Anfang Oktober	bis Ende Oktober	gute Tafel- und Wirtschaftsbirne	halbschmelzend, saftig, süßaromatisch	gut
Josephine aus Mecheln	auf nährstoffreichen Böden bis in Höhenlagen	Schorf, sonst kaum anfällig	Ende Oktober bis Anfang November	November bis Februar	sehr gute Wintertafelbirne, alle Verwertungsarten	vollschmelzend, sehr saftig, süß, feinaromatisch	gut
Köstliche aus Charneux <i>Charneux</i>	auch in windgeschützten, höheren Lagen und auf schweren Böden	Schorf	Ende September bis Anfang Oktober	ab Oktober 4-6 Wochen haltbar	gute Tafel- und Wirtschaftsbirne	schmelzend, sehr süß, saftig, guter Geschmack	gut
Neue Poiteau	auf guten Böden auch in Gebirgslagen	Schorf	Mitte Oktober	November bis Dezember	alle Verwertungsarten, sehr gute Dörrbirne	schmelzend, säuerlich	gut
Petersbirne <i>Weizenbirne</i>	anspruchslos, auch feuchte Böden	keine bekannt	August	August	Sommerbirne für Frisch- verzehr, alle Verwertungsarten	halbschmelzend, süß, mit edlem, zimtartigen Geschmack	nicht bekannt
Phillipsbirne	anspruchslos, auch feuchte Böden	keine bekannt	Ende September	Oktober	Tafelobst, Konserve	sehr saftig, schwach säuerlich	nicht bekannt
Prinzessin Marianne	freie Lagen, sonst anspruchslos	etwas Schorf	Ende September	bis Oktober	alle Verwertungsarten	saftig, säuerlich	nicht bekannt
Williams Christbirne	auf guten Böden in geschützten Lagen bis in mittlere Höhen	Schorf, Feuerbrand, Obstmade	Ende August bis Mitte September	2 Wochen haltbar	hervorragende Herbsttafel- birne, Konserve	schmelzend, saftreich, edles Aroma	gut

## Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)

Sortenname <i>Synonyme</i>	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte (Baumreife)	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack (standort- und witterungsabhängig)	Eigenschaft als Pollenspender selbstfruchtbar?
Althanns Reneklude <i>Graf Althanns Reneklude</i>	auch in kühleren Lagen (aber keine Windlagen), keine trockenen Böden	stark für Fruchtfäule, etwas Monilia, schwache Scharkasymptome	Ende August bis Anfang September	August bis September	Frischverzehr, Kompott, Konserve	saftig, süß, würziger Geschmack mit angenehmer Säure	nicht bekannt, nicht selbst- fruchtbar
Bühler Frühzwetschge	keine feuchten Böden	widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge, mittlere Scharkatoleranz	Anfang bis Mitte August	August	Frischverzehr und weitere Verwertungen	angenehme Säure, aromatisch	gut, selbstfruchtbar
Emma Leppermann	nicht zu trocken, keine Windlagen	keine bekannt	August	August	Frischverzehr	wenig aromatisch aber süß	gut, selbstfruchtbar
Große Grüne Reneklude	warme, windgeschützte Lagen	wahrscheinlich scharkatolerant	Mitte bis Ende August	August	hervorragend für Frischver- zehr, Saft, Kompott, Konserve	sehr saftig, würzig, honigsüß	gut, nicht selbst- fruchtbar
Hauszwetschge	anspruchslos an Boden und Klima, bis in windige, höhere Lagen	in höheren Lagen wenig scharkagegefährdet	Anfang September bis Anfang Oktober	September bis Oktober	die vielseitigste aller Sorten: Frischverzehr, Backen, Kompott, Konserve, Dörren	vollreif aromatisch	gut, selbstfruchtbar
Kirkespflaume	geringe Ansprüche an Boden und Klima, auch Hochlagen	in warmen Lagen nicht scharkatolerant	Ende August bis Mitte September	August bis September	Frischverzehr, Kompott	sehr saftig, süß, sehr guter, würziger Geschmack	nicht bekannt, nicht selbst- fruchtbar
Königin Viktoria <i>Viktoriapflaume</i>	in geschützten Lagen bis in mittlere Höhen	Scharka, etwas Monilia	Ende August bis Mitte September	August bis September	Frischverzehr	süß, sehr saftig	gut, selbstfruchtbar
Mirabelle aus Nancy	nährstoffreiche Böden, bevorzugt in warmen Lagen	scharkatolerant	Ende August bis Mitte September	August bis September	Konserven, Marmeladen, Schnaps	wenig saftig, süßaromatisch	gut, selbstfruchtbar





Pflaumen

Sortenname Synonyme	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte (Baumreife)	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack (standort- und witterungsabhängig)	Eigenschaft als Pollenspender, selbstfruchtbar?
Ontariopflaume	keine besonderen Ansprüche	nur wenig Scharka	Ende Juli bis Mitte August	August	Frischverzehr, Marmelade	süß, schwach gewürzt	gut, selbstfruchtbar
Oullins Reneklode	wärmere Lagen bevorzugt, aber auch noch in höheren Lagen	nur wenig Scharka	Mitte August	August	Frischverzehr, Kompott, Schnaps	sehr saftig und würzig	gut, selbstfruchtbar
Wangenheims Frühzweitschge	wenig anspruchsvoll, bis in höhere (Wind-) Lagen auf fruchtbaren Böden	stark für Scharka	Mitte August bis Anfang September	August bis September	Frischverzehr, Konserve, Dörren	süß, milde Säure, gewürzt, angenehmer Geschmack	gut, selbstfruchtbar
Zarpflaume (The) Czar	nährstoffreiche, nicht zu trockene Böden, bis in höhere (Wind-) Lagen	wenig Scharka	Anfang bis Mitte August	August	Frischverzehr, Kompott, Konserve	saftig, angenehm süßsauerlich, schwach gewürzt	gut, selbstfruchtbar
Zimmers Frühzweitschge	bis in mittlere, nicht zu windige Höhenlagen, auf nährstoffreichen Böden	scharkatolerant	Ende Juli bis Mitte August	August	Frischverzehr und alle Verwertungsarten („Bäckerpflaume“)	saftig, guter Geschmack	nicht bekannt, nicht selbstfruchtbar

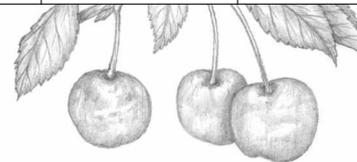
*... Den Pflaumenbaum glaubt man ihm kaum,  
Weil er nie eine Pflaume hat.  
Doch er ist ein Pflaumenbaum,  
Man kennt es an dem Blatt.  
Bertold Brecht*



## Empfehlenswerte Obstsorten für den Anbau im Erzgebirge (Regionen Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Stollberg, Freiberg)

Sortenname Synonyme	Standortansprüche	Anfälligkeiten	Ernte (Baumreife)	Genussreife/ Lagerung	Verwertung	Geschmack (standort- und witterungsabhängig)	Eigenschaft als Pollenspender, selbstfruchtbar?
Büttners Rote Knorpelkirsche	keine besonderen Ansprüche	teilweise Fruchtfäule, Schrotschuss- und Valsakrankheit	Juli 4.-5. Kirschoche	Juli	Frischverzehr, alle Verwertungsarten	süß mit würziger Säure, sehr guter Geschmack	nicht bekannt, nicht selbstfruchtbar
Dönissens Gelbe Knorpelkirsche	keine Windlagen, auch für raue Lagen und trockene Böden	bei Feuchtigkeit Monilia, wird von Vögeln verschont	Juli bis August 5.-6. Kirschoche	Juli bis August	Frischverzehr, alle Verwertungsarten, besonders für Einmachen	sehr süß, würzig, wenig Aroma	gut, nicht selbstfruchtbar
Große Prinzessinkirsche	anspruchsvoll an Boden und Klima, keine Höhenlagen	Monilia	Juli 4.-5. Kirschoche	Juli	Frischverzehr, Konserve	guter Geschmack	gut, (nicht selbstfruchtbar)
Große Schwarze Knorpelkirsche	auf guten Böden bis in windige Höhenlagen	Schorf, Valsa	Juli 5. Kirschoche	Juli	Frischverzehr, Konserve	wohlschmeckend	nicht bekannt, nicht selbstfruchtbar
Hedelfinger Riesenkirsche	sehr anpassungsfähig an Boden und Klima	Schorf, Fruchtfäule, Valsa, Bakterienbrand	Juli bis August 5.-6. Kirschoche	Juli bis August	Frischverzehr, alle Verwertungsarten	süßsauerlich, erfrischend, oft mit leichtem Bittermandel-Geschmack	sehr gut, nicht selbstfruchtbar
Kassins Frühe	wärmebegünstigte Gebiete bevorzugt	Valsa, Schrotschuss, Gummifluss	Juni 2. Kirschoche	Juni	Frischverzehr, alle Verwertungsarten	saftig, süß mit leichter Säure, vollreif sehr wohlschmeckend	gut, nicht selbstfruchtbar
Schneiders Späte Knorpelkirsche	geschützte, wärmere Lagen bevorzugt	Bakterienbrand, Valsa, Schrotschuss, Monilia	Juli bis August 5.-6. Kirschoche	Juli bis August	überwiegend Frischverzehr	bei Vollreife wohlschmeckend	nicht bekannt, nicht selbstfruchtbar

*Wie Kirschen und Beeren behagen, musst du Kinder und Sperlinge fragen.  
J. W. v. Goethe*



## Literatur:

- BARTHA-PICHLER, B., BRUNNER, F., GERSBACH, K. und ZUBER, M.: Rosenapfel und Goldparmäne. AT Verlag, Baden und München 2006
- HARTMANN, W. und E. FRITZ: Farbatlas Alte Obstsorten. Ulmer Verlag, Stuttgart 2008
- Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau (Hrsg.): Obstverzeichnis für Sachsen. Verlag von C. Heinrich, Dresden 1924
- LEHMANN, CHRISTIAN: Historischer Schauplatz derer natürlichen Merkwürdigkeiten in dem Meißnischen Ober-Ertzgebirge. Herausgegeben 1699
- MÜHL, FRANZ: Alte und neue Apfelsorten. Obst- und Gartenbauverlag, München 2001
- MÜHL, FRANZ: Alte und neue Birnensorten. Obst- und Gartenbauverlag, München 1999
- MÜHL, FRANZ: Steinobst und Schalenobst. Obst- und Gartenbauverlag, München 1998
- Naturschutzzentrum Annaberg: Streuobst im Erzgebirge. 1999
- Veröffentlichungen der Landesbauernschaft Sachsen: Verzeichnis der wirtschaftlich wertvollsten Sorten des Kern- und Steinobstes im Gebiet der Landesbauernschaft Sachsen. 1940

**Links:** [www.pomologen-verein.de](http://www.pomologen-verein.de)    [www.streuobst.de](http://www.streuobst.de)    [www.streuobst-in-sachsen.de](http://www.streuobst-in-sachsen.de)

*Das Naturschutzzentrum Erzgebirge hat keinen Einfluss auf Gestaltung und Inhalte fremder Internetseiten.*

*Das Naturschutzzentrum Erzgebirge distanziert sich daher von allen fremden Inhalten, auch wenn in dieser Broschüre auf diese Websites hingewiesen wird.*

## Baumschulen (Baumschulen der Region, in denen Sie Hochstamm-Obstgehölze erhalten)

Baumschulen Freiberg GbR  
Münzbachtal 126  
09603 Großschirma  
Tel.: 03731 / 22673, Fax: 03731 / 23856  
Email: [info@baumschule-freiberg.de](mailto:info@baumschule-freiberg.de)  
[www.baumschule-freiberg.de](http://www.baumschule-freiberg.de)

HEROS-Baumschulen Kontor KG  
Niedergräfenhain 32  
04643 Geithain  
Tel.: 034341 / 42506, Fax: 034341 / 41420  
Email: [mail@heros-baumschulen.de](mailto:mail@heros-baumschulen.de)  
[www.heros-baumschulen.de](http://www.heros-baumschulen.de)

Baumschule Dittersdorf GmbH  
August-Bebel-Straße 25  
09439 Amtsberg, OT Dittersdorf  
Tel.: 037209 7 2898, Fax: 037209 / 3871  
Email: [mail@baumschule-dittersdorf.de](mailto:mail@baumschule-dittersdorf.de)  
[www.baumschule-dittersdorf.de](http://www.baumschule-dittersdorf.de)

*Wenn ich wüsste, dass morgen der jüngste Tag wäre,  
würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen.  
(wird Martin Luther nachgesagt)*



## Alte Obstsorten auf den Streuobstwiesen des Naturschutzzentrum Erzgebirge (Stand 2011)



### Äpfel

1. Adersleber Kalvill
2. Alkmene
3. Altländer Pfannkuchenapfel
4. Antonowka
5. Baumanns Renette
6. Berner Rosenapfel
7. Bischofshut
8. Bismarckapfel
9. Carola
10. Charlamowsky
11. Danziger Kantapfel
12. Freiherr von Berlepsch (Roter Berlepsch)
13. Geheimrat Dr. Oldenburg
14. Gloster
15. Goldparmäne
16. Goldrenette aus Blenheim
17. Grahams Jubiläumsapfel
18. Großherzog Friedrich von Baden
19. Halberstädter Jungfernapfel
20. Hildesheimer Goldrenette
21. Jakob Fischer
22. Jakob Lebel
23. James Grieve
24. Jonathan
25. Kaiser Wilhelm
26. Klarapfel
27. Königinapfel
28. Königapfel
29. Landsberger Renette
30. Lausitzer Nelkenapfel
31. Martens Sämling
32. Oberlausitzer Muskatrenette
33. Öhringer Blutstreifling
34. Reanda
35. Reglindis
36. Remo
37. Rewena
38. Rheinischer Bohnapfel
39. Rheinischer Krummstiel
40. Rheinischer Winterrambur
41. Rote Sternrenette
42. Ruhm aus Kirschwerder
43. Schöner aus Boskoop
44. Schöner aus Herrnhut
45. Schöner aus Nordhausen
46. Schweizer Orangenapfel



### Äpfel

47. Tiefblüte
48. Transparent aus Croncels
49. Uhlhorns Augustkalvill
50. Weißer Winterlockenapfel
51. Welschisner



### Birnen

1. Alexander Lucas
2. Bergamottebirne
3. Clapps Liebling
4. Conference
5. Frühe aus Trévoux
6. Gellerts Butterbirne
7. Gräfin von Paris
8. Gute Graue
9. Gute Luise
10. Josefina von Mecheln
11. Köstliche aus Charneux
12. Nordhäuser Winterforellenbirne
13. Petersbirne
14. Solaner
15. Wildbirne
16. Williams Christ



### Pflaumen

1. Althanns Reneklode
2. Anna Späth
3. Gelber Spilling
4. Große Grüne Reneklode
5. Italienische Zwetschge
6. Mirabelle aus Nancy
7. Ontariopflaume
8. Schöne von Löwen
9. Stanley
10. The Czar
11. Viktoriapflaume
12. Wangenheims Frühzwetschge



### Süßkirschen

1. Bütners Knorpelkirsche
2. Große Schwarze Knorpel
3. Hedelfinger Riesenkirsche
4. Weichselkirsche



## Impressum

Herausgeber: Naturschutzzentrum Erzgebirge gGmbH  
Am Sauwald 1 / OT Dörfel / 09487 Schlettau  
Tel.: 03733 / 5629 - 0 / Fax: 03733 / 5629 - 99  
e-mail: [zentrale@naturschutzzentrum-erzgebirge.de](mailto:zentrale@naturschutzzentrum-erzgebirge.de)  
Homepage: [www.naturschutzzentrum-erzgebirge.de](http://www.naturschutzzentrum-erzgebirge.de)

Diese Broschüre gibt es auch als pdf-Datei zum Download auf der Homepage des Naturschutzzentrums Erzgebirge.