



Paradiesische Vielfalt

Empfehlenswerte Obstsorten
im Landkreis Rottal-Inn





Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Heimat zeichnet sich durch eine bunte Kulturlandschaft aus, in welcher der Obstbau seit jeher einen wichtigen Platz hat. Streuobstwiesen, Hausgärten und engagierte Obstbaubetriebe prägen nicht nur das Erscheinungsbild unserer Region, sondern stehen zugleich für gelebtes Brauchtum, regionale Identität und nachhaltiges Wirtschaften. Heimisches Obst bedeutet kurze Transportwege, Frische sowie Wertschöpfung im Landkreis – und trägt darüber hinaus zum Erhalt wertvoller Sorten und bewährter Traditionen bei.



Mit dieser Obstbroschüre möchten wir die große Vielfalt unserer regionalen Obstkultur vorstellen und sichtbar machen. Sie bietet Informationen zu bekannten wie auch seltenen Obstsorten und enthält praktische Hinweise zu Pflanzung, Pflege und Erhalt. Gleichzeitig soll sie dazu anregen, die Qualität und den besonderen Geschmack heimischer Produkte bewusst wahrzunehmen – sei es beim Einkauf direkt bei unseren Erzeugern und Erzeugern oder durch Ernte aus dem eigenen Garten.

Mein besonderer Dank gilt den Pomologinnen und Pomologen sowie den Obst- und Gartenbauvereinen, die ihr umfangreiches Wissen und ihre Erfahrung mit großem Engagement eingebracht haben. Ihr Einsatz leistet einen wichtigen Beitrag dazu, die regionale Sortenvielfalt zu bewahren und diese wertvolle Kulturtechnik an kommende Generationen weiterzugeben.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Broschüre und beim Entdecken und Genießen unserer regionalen Vielfalt.

Herzlichst, Ihr

Martin Koppmann
Landrat des Landkreises Rottal-Inn



Streuobst

Im Allgemeinen versteht man unter Streuobst großwüchsige Bäume verschiedener Obstarten, Obstsorten und Altersstufen, die an Ortsrändern, auf Feldern und Wiesen in nicht regelmäßigen Abständen „gestreut“ stehen.

Typische Baumform des Streuobstbestandes ist der Hochstamm.

Der Streuobstanbau hat verschiedene Bedeutungen.

Ökologische Bedeutung:

Streuobstbestände gehören aufgrund ihrer Strukturvielfalt zu einem unserer wertvollsten Lebensräume (bis zu 5.000 Tiere und Pflanzen). Auch der Anteil an Totholz spielt dabei eine wichtige Rolle, da die damit verbundenen Baumhöhlen und Hohlräume Nistmöglichkeiten für beispielsweise den Siebenschläfer darstellen.

Streuobstbestände verbinden weiter unterschiedliche Lebensräume (Biotopverbundsystem), liefern als Windbremse und Schattenspenden einen Beitrag zum Klimaausgleich oder dienen als Bodenfestiger zur Vermeidung von Bodenerosion.

Bedeutung für das Landschaftsbild:

Obstbaumbestände überliefern traditionelle ländliche Lebensformen und haben eine sehr wichtige gestalterische Funktion im Bereich der Dörfer und der Landschaft.

Wirtschaftliche Bedeutung:

Die Neuanlage, Erhaltung und Pflege von Streuobstbeständen wird durch staatliche Programme wie das Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) oder das Vertragsnaturschutzprogramm (VNP) zur Stärkung des ländlichen Raumes gefördert.

Zu den verschiedenen Streuobstarten zählen das Kernobst (Apfel, Birne, Quitte), das Steinobst (Kirsche, Pflaume), das Schalenobst (Walnuss) sowie zahlreiche Wildobstarten.

Im Hausgartenbereich allerdings sollte auf starkwüchsige Unterlagen und die Hochstammform verzichtet werden, hier wären vor allem Halbstamm und Busch (kleinwüchsig) mit schwächeren Unterlagen von Vorteil.

Bei der nachfolgenden Sortenwahl handelt es sich um robuste Sorten, die nicht gespritzt werden müssen und zum Teil wenig Pflege erfordern und dennoch einen hohen Anteil an Tafel- und Wirtschaftsobst erzielen.

Die empfohlenen Sorten haben sich bereits im Obstanbau des Landkreises Rottal-Inn bewährt.

Obstbaumschnitt Grundlagen

1. Pflanzung von Obstbäumen

2. Obstbaumschnitt

- **Warum schneiden**
- **Wann schneiden**
- **Aufbau eines Obstbaumes**
 - Unterlage
- **Wuchsgesetze**
 - Spitzenförderung
 - Oberseitenförderung
 - Scheitelpunktförderung
- **Schnittgesetze**
- **Schnitt-Technik**
- **Erziehungsschnitt**
 - Pflanzschnitt
 - Schnitt nach dem 1. Standjahr
 - Schnitt bis Ertragsbeginn
- **Instandhaltungsschnitt**
- **Fruchtholzverjüngung**
- **Verjüngungsschnitt**

geben. Kompost kann auch nach dem Pflanzen nur zum Abdecken der Baumscheibe verwendet werden.

Wurzelschnitt:

Beschädigte und trockene Wurzeln frisch anschneiden, alle Fein- und Faserwurzeln belassen.

Baumpfahl:

Vor dem Pflanzen einschlagen, er darf nicht in die Krone hineinreichen, Abstand vom Stamm 50 – 80 cm. Anbinden mit Kokosstrick oder ähnlichem mit 8er-Schleufe. Schnur am Pfahl sichern.

Wühlmauskorb:

Vor der Pflanzung das Pflanzloch mit einem ca. 1 m² großen Stück verzinktem Maschendraht (16 mm, nicht kunststoffummantelt) auskleiden. Den Baum in den Drahtkorb einpflanzen und dann die Ecken zum Stamm umlegen, so dass ein geschlossener Korb entsteht.

Pflanzung:

Den Baum nicht tiefer pflanzen als er in der Baumschule gestanden ist. Die Veredelungsstelle muss sich 5 – 10 cm über dem Boden befinden. Kräftiges Angießen sorgt für guten Bodenschluss um die Wurzeln und fördert das Anwachsen.

Baumscheibe:

Um den Stamm muss mindestens eine Fläche von 1 m² von Grasbewuchs offengehalten werden. Bei Hoch- und Halbstämmen 4 – 6 Jahre lang, bei Busch und Spindel immer notwendig. Abdecken mit dünnen Schichten von Grasschnitt oder Rohkompost möglich.

Stammschutz:

Drahtgitter oder Kunststoffspiralen gegen Wildverbiss 0,8 – 1 m hoch um den Stamm anbringen. Im Außenbereich unbedingt erforderlich.

2. Obstbaumschnitt

Warum schneiden?

- Aufbau eines stabilen Traggerüsts – hohem Fruchtbehang und Schneedruck muss standgehalten werden
- früherer Ertragsbeginn (bei sachgemäßem Schnitt)
- höhere Fruchtqualität durch bessere Belichtung
- Schnittmaßnahmen und Ernte werden erleichtert
- Langlebigere, leistungsfähigere Bäume
- Ernteschwankungen werden gemildert

Wann schneiden?

Winter: Januar – Mitte März

Kern-, Stein- und Beerenobst nicht bei Temperaturen unter -5° C

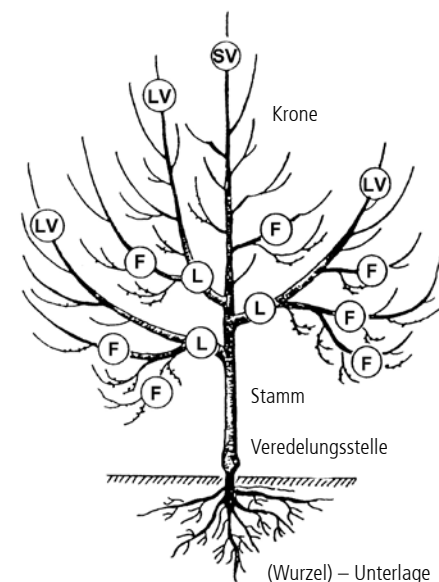
Sommer: Juli – Mitte August Nachschnitt

verjüngter Bäume (Juli) „Juniriß“
Kirschen (nach oder zur Ernte) Jungbäume, Spaliere, Spindel

Vorteile Sommerschnitt:

- Fruchtgröße
- Fruchtfärbung besser
- Blütenknospenförderung
- Wachstumsschwächung bei „triebigen“ Bäumen
- bessere Wundheilung

Aufbau eines Obstbaumes:



SV = Stammverlängerung

L = Leitäste – 3 (bis 4)

Die Leitäste bilden mit der Stammverlängerung das Kronengerüst

LV = Leitastverlängerung

F = Fruchtäste – tragen das Fruchtholz

Die Unterlagen haben

Auswirkungen auf:

- Wuchsstärke, Standfestigkeit schwach – mittel – stark.
Nur starkwachsende Unterlagen ergeben standfeste Bäume.
- Fruchtgröße
In der Regel bringen Sorten auf schwächer wachsenden Unterlagen größere Früchte
- Ertragsbeginn
- Krankheitsanfälligkeit und Frosthärte
- Lebensdauer
schwachwachsend – kürzer
starkwachsend – länger

1. Pflanzung von Obstbäumen

Pflanzzeit:

Oktober bis April bei frostfreiem Boden. Herbstpflanzung bringt bessere Anwachs-ergebnisse. Frostepfindliche Obstsorten im Frühjahr pflanzen (Walnuss, Tafelbirne).

Pflanzloch:

Durchmesser 1 m, 30 – 40 cm tief ausheben, Untergrund nochmals auflockern. Den ausgehobenen Boden nach Schichten getrennt lagern (Unter- und Oberboden) und später genau so wieder einfüllen.

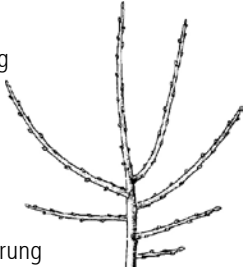
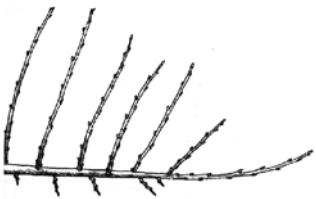
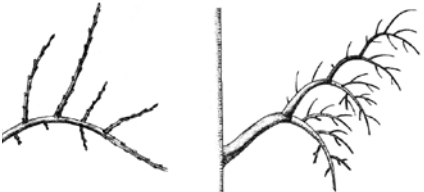
Pflanzerde:

Den Oberboden 5 – 10 Liter Kompost ob Vorratsdüngung beimischen. Niemals in das Pflanzloch den Kompost oder Mist unverdünnt

Unterlagentypen:

- **Sämling:**
Apfel, Birne, Kirsche, Zwetschge, Pfirsich
starkwachsend (Hochstamm, Halbstamm)
langlebig, standfest
- **Apfelunterlagen:**
M27 → M9 → M26 **schwach**
MM106 → M2, M7 → MM111 **mittelstark**
M25 → M11 → Sämling **stark**
- **Birnenunterlagen:**
Quitte C → Pyrodwarf → Quitte A **schwach**
Sämling **stark**
- **Kirschenunterlagen:**
Weiroot → Gi-Sel-A Nr. 3, 5, 6 **schwach**
Colt → Vogelkirsche **stark**
- **Zwetschgenunterlagen:**
St.Julien **mittel**
Kirschpflaumen (Myrobalanen) **stark**

Wuchsgesetze:

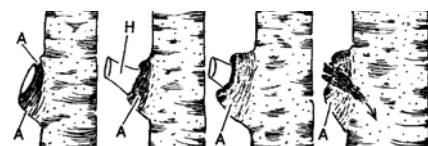
- **Spitzenförderung**

- **Oberseitenförderung**

- **Scheitelpunktförderung/Fruchtbogenbildung**


Schnittgesetze:

- **Starker Rückschnitt**
starker Austrieb
- **Schwacher Rückschnitt**
schwacher Austrieb
- **ungleicher Rückschnitt**
ungleichmäßiger Austrieb

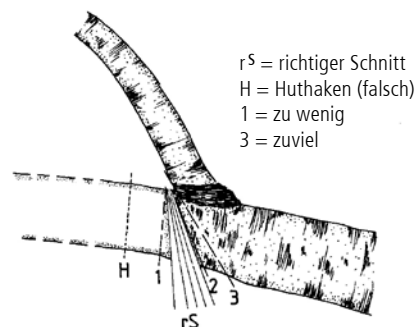
Schnitt-Technik:

- **Rückschnitt**
KEINE Zapfen (Huthaken)!
Schnitt auf Astring



richtig „Huthakenschnitt“ falsch

- Weiterleiten auf Seitenast



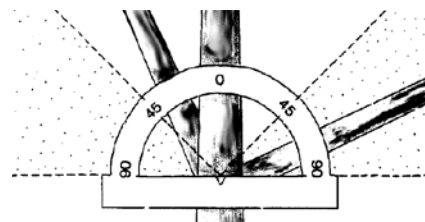
- Absägen starker Äste



- Wundbehandlung

Erziehungsschnitt:

Pflanzschnitt:



- Leitäste auswählen
Abgangswinkel 45° (-90°)
Streuung der Äste am Stamm (kein Quirl)
- Konkurrenztrieb und überzählige Triebe entfernen
- Leitäste formieren – Abspreizen oder Aufbinden
- Rückschnitt der Leitäste, um $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{3}$ auf Knospe
- Da bei einem Schnitt auf ein nach außen gerichtetes Auge diese Knospe oft unbefriedigend austreibt oder gar eintrocknet, lieber auf das nächsthöhere, nach innen oder seitwärts gerichtete Auge anschneiden. Die gewünschte „äußere“ Knospe treibt dann in der Regel kräftig aus. Auf diesen Austrieb wird dann beim folgenden Sommer- oder Winterschnitt zurückgeschnitten! („Schnitt auf Innenaugen“)
- Stammverlängerung ca. 20 cm länger
- Nach innen gerichtete Konkurrenzknospen ausbrechen. Bei der Stammverlängerung die nächsten 2–3 Augen ausbrechen

Schnitt nach dem ersten Standjahr:

- evtl. Konkurrenztriebe entfernen (falls keine Knospen ausgebrochen wurden)
- starke, nach innen wachsende Triebe entfernen (können durch Ausbrechen der „nach innen weisenden“ Knospen von vornherein verhindert werden!)

- Leitäste formieren
- Rückschnitt der Leitäste und der Stammverlängerung
- Saftwaage bei Leitästen, wenn diese gleichmäßig entwickelt sind!
Bei ungleichmäßiger Entwicklung: Stärkeren Leitast weniger – schwächeren Leitast stärker zurück schneiden!

Schnitt bis Ertragsbeginn:

- Überflüssige Triebe entfernen
- Fruchstäbe an den Leitästen anbauen
- Rückschnitt der Leitäste und der Stammverlängerung
- **KEINE** 2. Leitastserie, Stammverlängerung als Spindel erziehen!
- Fruchstäbe nicht anschneiden!

Instandhaltungsschnitt:

- Leitäste nicht mehr anschneiden
- Auslichten und Höhenbeschränkung
- Seitenäste den Leitästen unterordnen
- Saftwaage der Leitäste (bei gleichmäßiger Entwicklung!)
- Kronenüberbauung vermeiden! (Stammverlängerung als Spindel!)

Fruchtholzverjüngung:

- Abgesenkte Fruchstäbe ableiten

Verjüngungsschnitt:

- Leitäste und Mitte suchen
- Einkürzen, bzw. auf günstige Verlängerungen weiterleiten
- Auslichten

ACHTUNG:

**Durch Schnittmaßnahmen wird die Triebleistung immer angeregt!
Deshalb ist immer eine Nachbehandlung erforderlich!**



Äpfel

Sein festes, knackiges Fruchtfleisch, der intensive, süßliche Geschmack und die erfrischende Saftigkeit sowie seine einzigartige Sortenvielfalt – das sind die Gründe für die Beliebtheit von Äpfeln.

Von den über 20.000 existierenden Apfelsorten haben ca. 30 größere Marktbedeutung, wobei ständig Neuzüchtungen auf den Markt kommen.

Die Apfelsorten unterscheiden sich in Pflück- und Genussreife, in Lagerfähigkeit, in Geschmack, Saftigkeit und Konsistenz des Fruchtfleisches.

Herkunft/Saison:

Die Urheimat des Apfels liegt zwischen dem Schwarzen Meer und dem Kaspischen Meer. Im Laufe der Jahrtausende hat er sich über alle Erdteile verbreitet.

Der Apfel ist das Lieblingsobst der Deutschen. 40 Kilogramm verzehrt der Bundesbürger pro Jahr. 600.000 bis 700.000 Tonnen beträgt die deutsche Ernte im Jahr.

Inhaltsstoffe:

Der Apfel hat einen hohen ernährungsphysiologischen und diätetischen Wert. Die Apfelschale ist besonders reich an Pektin, das Fruchtfleisch enthält Apfel- und Zitronensäure, mehrere Zuckerarten, Zellulose, Gerbstoff außerdem noch mehr als 30 Mineralstoffe und Spurenelemente, wobei

vor allem Eisen, Phosphor und Calcium genannt werden müssen. An Vitaminen enthält der Apfel Vitamin A, B1, B2, B6, E, Niacin, Folsäure und vor allem Vitamin C.

Wegen seines Gehalts an Fruchtsäuren gilt der Apfel auch als „Zahnbürste der Natur“.

Tipps:

Die Nährstoffkombination des Apfels ist ideal als Zwischenmahlzeit oder nach dem Sport, in der Schulpause oder auf der Reise.

Äpfel sind einerseits wegen ihres Wasser- und Säuregehaltes durstlöschend, andererseits enthalten sie schnell verwertbare Kohlenhydrate.

Zubereitung:

Der Apfel ist die Hauptobstart für den Frischgenuss. Gern wird er auch zur Zubereitung von Salaten, für Apfelstrudel, Kuchen und Torten verschiedenster Art, für Backäpfel, Rohkostplatten usw. gebraucht. Zu gebratener Leber mit Zwiebeln und Kartoffelbrei ist der Apfel ein kulinarischer Genuss.

Alkmene



FÜR DIABETIKER GEEIGNET

	1930/62 Müncheberg, Oldenburg x Cox Orange
	mittelstark wachsend, bis in mittlere, warme Höhenlagen
	mittelhoch, regelmäßig
	klein bis mittelgroß
	saftig, süß-zart-säuerlich, edelaromatisch, mit Cox-Aroma
	September bis November

Ametyst



	1987/05 Strizovice CZ, Nela x Vista Bella, Vf
	Wuchs mittelstark, ohne spezifische Ansprüche, diploid
	mittel bis hoch, früh
	mittelgroß, mittelfest, purpurrote verwaschene Deckfarbe, dicke Schale
	sehr saftig, säuerlich bis süßsäuerlich, angenehm aromatisch
	August bis September

Berlepsch (Freiherr v. Berlepsch)



FÜR ALLERGIKER GEEIGNET, NUR GERINGES ALLERGIEPOTENTIAL

	um 1880 von Uhlhorn in Grevenbroich gezüchtet, Ananasrenette x Ribston Pepping
	starkwachsend, krebsanfällig, nährstoffreicher Boden und geschützte Lage erforderlich, feuerbrandanfällig
	mittelhoch, alternierend
	mittelgroß mit 5 typischen Rippen
	saftig, feinsäuerlich, hoch aromatisch, mit hohem Vitamin-C-Gehalt
	Oktober bis März

Biesterfelder (Renette)



	um 1905 Zufallssämling beim Schloss Biesterfeld
	starker Wuchs, anspruchslos, große Krone
	hoch, alternierend (= wechselnd)
	groß, breitrund, rotgestreift, neigt zur Stippe
	saftig, süßsäuerlich, angenehme Säure
	September bis November

FÜR ALLERGIKER GEEIGNET, NUR GERINGES ALLERGIEPOTENTIAL

	um 1880 Schweiz, im Wald gefunden
	Wuchs mittelstark, schorfanfällig
	hoch, regelmäßig, Neigung zur Kleinfrüchtigkeit
	mittelgroß, mittelfest, leuchtend purpurrote Deckfarbe, wird mehlig
	saftig, süßsäuerlich, schwach aromatisch
	November bis Januar

Berner Rosenapfel



FÜR ALLERGIKER GEEIGNET, NUR GERINGES ALLERGIEPOTENTIAL

	um 1856 in Holland gefunden, Roter Boskoop als Knospenmutation im Rheinland gefunden
	starker Wuchs, gesunder Baum, triploid
	mittelhoch, alternierend
	großer Tafel- und Wirtschaftsapfel, neigt zur Kernobstfäule
	sehr säuerlich, aromatischer Geschmack
	Dezember bis März

Boskoop



Beutelsbacher Rambur



Foto: © Gerhard Baumgartner

	um 1914 in Beutelsbach bei Ortenburg aufgefunden
	starkwachsend
	mittelhoher Ertrag, später Ertragsbeginn
	sehr groß, kräftig rot
	süßlich, saftreich und aromatisch
	Dezember bis Februar

Bohemia



	um 1990 CZ, rote Knospenmutation von Rubin
	auch für trockene Böden, geringer Schnittaufwand
	mittelhoch
	groß, fest, rot, neigt zur Stippe
	sehr saftig, süßsauerlich, sehr aromatisch
	November bis Februar

Ceres



	1950 Holland, Cox x Jonathan
	leicht überhängender Wuchs, für nährstoffreiche Böden in Höhenlage
	mittelhoch
	mittelgroß, grünlichgelb, später rot geflammt
	aromatisch, etwas säuerlich, ähnlich Cox
	November bis Februar

Danzinger Kantapfel (Nikolausapfel)

	1758 Deutschland
	Wuchs mittelstark bis stark, anspruchslose Sorte, aber keine trockene Böden
	mittelhoch
	mittelgroß, druckempfindlich, kalvillartige Rippen fehlen manchmal, flächig rot, Fleisch an den Rändern rot geädert
	saftig, angenehm gewürzt
	Oktober bis Januar



Florina (Querina)

	1977 Frankreich, Malus floribunda 821 x Rome Beauty, Vf
	stark wachsend, hoher Schnittaufwand, feuerbrandtolerant
	mittelhoch, hoch, regelmäßig
	mittelgroß, mittelfest, rot-purpurfarbene Deckfarbe
	leicht süß, schwach aromatisch
	November bis Januar



Jakob Fischer (Schöner von Oberland)

	1903 Zufallssämling in Biberach Oberschwaben
	als Stammbildner geeignet, auch für raue Lagen, neigt dann zu Krebs
	sehr hoch, alternierend (= wechselnd)
	sehr groß, rotbackig, sehr guter Ess- und Wirtschaftsapfel
	sehr saftig, mit weinsäuerlichem Aroma
	September bis Oktober



James Grieve



	um 1800 Edinburgh, Schottland
	Wuchs schwach bis mittelstark
	hoch, alternierend
	mittelgroß bis groß, rotgestreift
	saftig, angenehm süßsäuerlicher Geschmack
	September bis November

Kaiser Wilhelm



Foto: © Gerhard Baumgartner

	1864 bei Solingen als ausgewachsener Baum in einem Gutsgarten entdeckt. Benannt nach Kaiser Wilhelm I. (1797 – 1888)
	starkwachsend, gesund, reichtragend, sehr frosthart, widerstandsfähig
	mittel, unregelmäßig
	groß, rot gestreifter, schöner Tafel- und Wirtschaftsapfel
	anfangs sehr saftig, aromatisch, feine Säure
	November bis März

Martens Gravensteiner



Foto: © Gerhard Baumgartner

	um 1920 in Norddeutschland als Typ des „Gravensteiners“ entdeckt
	starkwachsend, robuster, schorffester Baum
	Ertrag mittelfrüh und hoch
	groß, breitrunder, bräunlichroter Apfel
	süßer, sehr aromatischer Tafelapfel, schorffest
	September bis Dezember

Mars



	Strizovice CZ, (Jolana x Rubin) x (Dukat x Rubin) schorffresistent (Rvi6)
	Wuchs schwach, größere Unterlagen empfehlenswert, bis mittelhohe Lagen, anspruchslos und gesund, diploid
	hoch, regelmäßig, früh
	mittelgroß, grüngelb mit 50 – 100% dunkelroter Deckfarbe, auffällige Lentizellen, fest, knackig
	saftig, säuerlich-süß, guter Geschmack, angenehmes Aroma
	Oktober bis Februar

Mantet



	1928 Kanada, Sämling von Tetofsky
	mittelstarker Wuchs, Ersatz für Klarapfel
	mittel, unregelmäßig
	klein bis mittelgroß, gelb mit roter Deckfarbe
	sehr saftig, aromatisch, feine Säure
	Anfang August

Melrose



	1932/44 Ohio USA, Jonathan x Red Delicious
	Wuchs mittelstark, nur für fruchtbare Lehmböden
	mittelhoch, meist regelmäßig
	groß, fest, mit dunkelroter Deckfarbe
	kräftig süßsäuerlich, sehr aromatisch
	November bis April

Oldenburg (Geheimrat Oldenburg)



	1897 Geisenheim Deutschland, Minister von Hammerstein x Baumanns Renette
	Wuchs stark, Früchte nicht windfest
	mittel, alternierend
	mittelgroß, anfällig für Schorf und Mehltau
	süßsauerlich, schwach aromatisch
	September bis Oktober

Pilot (Pillnitzer Stein)



	1962/88 Pillnitz, Clivia x Undine
	Wuchs mittelstark, anspruchslos, geringer Schnittaufwand
	früh, hoch, meist regelmäßig
	mittelgroß, druckfest, sonnenseits rotgestreift
	süßsauerlich mit angenehm kräftigem Aroma
	Februar bis Juli

Prinz Albrecht



	von Hofgärtner C. Braun bei Glatz aus „Kaiser Alexander“ und „Baumanns Winterrenette“ 1865 gekreuzt
	kleinkronig, robust
	Ertrag früh, regelmäßig und hoch
	großer, flachrunder, herrlich gefärbter, duftender Tafelapfel
	saftig, süßsauerlicher Geschmack
	September bis Oktober

Foto: © Gerhard Baumgärtner

Piros



	1985 Pillnitz, Helios x Apollo
	Wuchs mittelstark, geringer Schnittaufwand, diploid
	mittelhoch, regelmäßig
	mittelgroß, mittelfest, rotgeflamnte Deckfarbe
	saftig, süß mit ausgewogener Säure, aromatisch
	Anfang bis Ende August

Roter Eiser



	eine der ältesten noch bekannten Apfelsorten, vor 1600 entstanden
	starkwachsend, sehr guter Feld- und Straßenbaum
	Ertrag sehr spät und hoch
	haltbarer, druckunempfindlicher, mittelgroßer, dunkelroter, robuster Lagerapfel
	saftig, süßlich, wenig Aroma
	Dezember bis Juli und länger

Foto: © Gerhard Baumgärtner

Rheinischer Bohnapfel



	weit vor 1750 in Deutschland verbreitet und eine der ältesten noch bekannten Apfelsorten
	mittelstarker Wuchs, anspruchslos und frosthart, rauhe Lagen, schwere Böden
	Ertrag spät und hoch, regelmäßig
	hochgebauter, guter Koch- und Essapfel
	hervorragend ergiebiger Saft- und Mostapfel
	Januar bis Juli

Foto: © Gerhard Baumgärtner

Roter Astrachan



Foto: © Gerhard Baumgartner

	Region um Astrachan, Russland, um 1800. Im Landkreis als „Jakobiapfel“ bekannt
	mittelstarker Wuchs, für hohe, windige Lagen
	reichtragend, Ertragsbeginn mittel
	Tafelapfel mit roten Adern im Fruchtfleisch und überwiegend roter, blaubereifter Schale
	saftiger, angenehm würziger Tafelapfel
	Juli bis August

Reanda



	1993 Pillnitz, Clivia x BX 44,14, Vf
	Wuchs schwach, auch für Streuobst, feuerbrandresistent
	früh, regelmäßig hoch
	mittelgroß, fest, roter Tafel- und Mostapfel
	saftig, süßsauerlich, aromatisch, sehr günstiges Zucker-Säure-Verhältnis
	Oktober bis April

Remo



	1990 Pillnitz, James Grieve x BX 44,14, Vf
	Wuchs schwach, etwas dünntriebig, auch für Streuobst, feuerbrandresistent
	früh, sehr hoch, regelmäßig
	mittelgroß, weinrot, sehr guter Mostapfel, hohe Saftausbeute, bedingt als Tafelobst geeignet
	saftig, säuerlich
	September bis November

Rote Sternrenette



Foto: © Gerhard Baumgartner

	um 1790 aus Lüttich, Belgien, nach Deutschland eingeführt. Von 1830 gibt es erste Beschreibungen der Roten Sternrenette
	mittelstarker Wuchs, für Höhenlagen
	Ertragsbeginn spät
	mittelgroßer, plattrunder, dunkelroter Tafelapfel mit hellen, sternartigen Punkten
	süßlich
	November bis Januar

Rubinola



	1995 Prag CZ, Prima x Rubin, Vf
	stark wachsend, ungünstiger Wuchs der Vatersorte
	mittelhoch, regelmäßig
	mittelgroß, karminrote Deckfarbe, fest
	mäßig saftig, süßlich mit schwacher Säure, angenehm aromatisch
	September bis Dezember

Schmidbergers Winterrenette



Foto: © Gerhard Baumgartner

	Branau/Inn, Österreich, von Pomologen Liegel um 1830 aus einem Apfelkern gezogen
	mittelstarker Wuchs, alte, heimische, ge- sunde, frostharte Sorte, rauhe Gebirgslagen
	Ertrag spät und hoch
	Tafelapfel mit harter Schale, festfleischige, gesunde Früchte
	süßsauerlicher, leicht weiniger Tafelapfel
	Dezember bis April

Santana



 **FÜR ALLERGIKER GEEIGNET,
NUR GERINGES ALLERGIEPOTENTIAL**

	1978/98 Wageningen Niederlande, Elstar x Priscilla, Vf
	Wuchs stark bis sehr stark
	mittelhoch, früh
	groß, mittelfest, feinzellig, goldgelb mit karminroter Deckfarbe, fest, knackig
	saftig, süß mit ausgeprägter Säure, sehr aromatisch
	Oktober bis Dezember

Sirius



	1992 Strizovice CZ, Golden Delicious x Topaz, schorffresistent (Vf)
	Wuchs mittelstark bis stark, auch Hochstamm, triploid
	früh, hoch, regelmäßig, keine Fruchtausdünnung notwendig
	mittelgroß, gelb, fest, knackig, feinzellig
	sehr saftig, süßsauerlich, vollaromatisch, geschmacklich eine der besten gelben Sorten
	November bis März

Topaz



	1994/98 Prag CZ, Rubin x Vanda, Vf
	mittelstark
	hoch, regelmäßig
	mittelgroß, dunkelrote Deckfarbe, wird fettig
	sehr saftig, feinsäuerlich aromatisch, ge- schmacklich einer der besten resistenten Sorten
	November bis März

Teser (TSR 29 T 219)



	USA, gehört zur Gruppe TSR
	mittelgroß, frohwüchsig, wenig Schnittaufwand
	hoch, regelmäßig
	mittelgroß, leuchtend rot
	süßsauerlich, angenehmes Aroma
	Oktober bis Dezember

Welschisner



Foto: © Gerhard Baumgartner

	1659 als „Prinerapfel“ beschrieben, im Landkreis als „Steiner“ bekannt.
	mittelstarker Wuchs, für rauhe Höhen- und Tallagen geeignet
	Ertrag spät und hoch
	mittelgroßer bis großer EBapfel mit grüner und rotbackiger Schale
	sehr saftig, säuerlich, hervorragende Saftfrucht
	Januar bis April

Wiltshire (Schöner von Wiltshire)



	um 1800 Wiltshire, England, im Landkreis als „Weiße Wachsrenette“ bekannt
	stark wachsend, robust, dünntriebig, großer Schnittaufwand
	sehr hoch, alternierend
	meist mittelgroß, gelb mit roter Deckfarbe
	saftig, süßsauerlich, mit wenigem Geschmack
	Oktober bis April



Säulenäpfel

Herkunft:

Ursprung ist die Apfelsorte McIntosh, erste Mutationen um 1960, erste Zuchtversuche um 1970 in East Molling, ab 1989 Beginn mit der Ballerina-Serie.

Besonderheiten:

Fruchtspieße direkt am Stamm, dadurch geringer Platzbedarf, Ertrag setzt zwei Jahre nach der Pflanzung ein, maximale Höhe vier Meter, dadurch einfache Ernte, geringe Schnittmaßnahmen (evtl. auftretende längere Kurztriebe entfernen).

Verwendung:

Zier- und Nutzwert mit geringem Platzbedarf, dekorative Einzel- oder Gruppenpflanzung im Rasen oder Staudenbeet, Obsthecke (Sichtschutz, Raumteiler, Einfassung), in Töpfen oder Trögen für Innenhöfe, Terrassen oder Balkone.

Allgemein:

Unterlage MM106, M111, Mindestpflanzabstand beim Auspflanzen: 60 cm, Mindesttopfinhalt 25 Liter, bei zu starker Blüte und Fruchtansatz kann Alternanz eintreten und die Früchte können sehr klein bleiben, daher überzählige Jungfrüchte unbedingt ausbrechen!

(Quelle: LWG Veitshöchheim)

Entstehungsreihe der Säulenäpfel:

- **Ballerina**
Bolero, Polka, Waltz, Flamenkoo
- **Campanito**
BRD: Primo, Secundo, Tertio, Quattro
- **Pom**
Pomfit, Pomvital, Pomforyou, Pompink, Pomgold, Pomredrobust
- **Cats**
Geisenheim: Suncats, Star-, Red-, Gold-, Greencats
- **Starline**
Frankreich: RedRiver, Golden Gate, Summertime
- **CZ**
Tschechien: Bolero x Vf Rondo, Rhapsodie, Sonate

Arbat



	2001 Litauen
	Säulenbaum, schorffresistent
	hoch
	mittelgroß, sonnen-seits rote Backen
	saftig, süß-säuerlich mit gutem Geschmack, ähnlich Jakob Fischer
	Ende August bis September

Goldcats



	1996/2006 Geisenheim, Waltz x Calagolden
	Säulenbaum, wuchsfreudig, klimatisch sehr robust, mehltau-anfällig
	hoch, regelmäßig
	gelb, Form und Farbe wie Golden Delicious, fest
	mäßig saftig, süß, säurebetont, guter Geschmack
	Oktober bis Januar

Goldstar



	1995 Strizovice CZ, Rubin x Vanda, Schwesternsorte zu Topaz, schorffresistent (Vf)
	Wuchs schwach bis mittelstark
	mittel bis hoch, regelmäßig
	mittel bis groß, fest, knackig, gelb ohne Deckfarbe
	saftig, süß-säuerlich, sehr angenehm aromatisch
	Oktober bis April

Pomforyou (Lancelot)



	2003 Geisenheim, Maypole x Roter Elstar
	Säulenbaum, Wuchs stark, kaum Seitenverzweigung, diploid
	früh einsetzend, hoch, regelmäßig
	mittelgroß, fest, feinzellig, rosarote Deckfarbe
	saftig, süß-säuerlich und aromatisch, ähnlich Elstar
	Oktober bis Dezember

Red River



	2001 Delbard, Frankreich
	Säulenbaum, selbstfruchtbar
	hoch
	groß, knackig, gelb mit roter Deckfarbe
	saftig, süß, mild würzig
	September bis Oktober

Suncats



	1996/2006 Geisenheim, Waltz x NN
	Säulenbaum, wuchsfreudig, triploid, klimatisch sehr robust, für Bioanbau geeignet
	hoch
	mittelgroß, Form und Farbe ähnlich Pinova, flächig rot knackig
	saftig, guter Geschmack, süß milde Säure
	Ende August



Birnen

Wie der Apfel zählt die Birne zum Kernobst.

Man unterscheidet Sortengruppen wie Butterbirnen (saftig, schmelzendes Fruchtfleisch), Bergamotten (rundliche Form), Flaschen- (länglich), Apotheker- (unregelmäßig, schmelzend), Schmalzbirnen und andere.

Es gibt fast 2.500 Birnensorten, die beliebtesten sind u. a. die Sorten Alexander Lucas, Conference, Kaiser Alexander, Williams Christ.

Herkunft/Saison:

Die Birne ist eine uralte Obstart, deren Ursprung im Kaukasus, in Transkaukasien und Anatolien liegt.

Heute werden Birnen weltweit angebaut. China hat einen Anteil von über 40 % an der Weltproduktion; Deutschland liegt an neunter Stelle.

Verglichen mit dem Apfelanbau tritt der Birnenanbau hier an Bedeutung zurück. Hauptgründe sind das für die meisten Birnensorten nicht optimale Klima, die kurze Genussreife und die begrenzte Lagerfähigkeit.

Inhaltsstoffe:

Birnen besitzen einen hohen, dem Apfel ähnlichen, ernährungsphysiologischen Wert. Der süße Geschmack ist bedingt durch einen verhältnismäßig geringen Gehalt an Fruchtsäuren. Neben dem wegen seiner entwässernden Wirkung erwähnenswerten Mineralstoff Kalium enthalten Birnen einen relativ hohen Gehalt an dem Wachstums- vitamin B2 und der Folsäure.

Lagerung:

Nach dem Einkauf sollten Birnen je nach Verwendungszeitraum noch gekühlt oder aber in die Obstschale gelegt werden. Birnen scheiden zwar selbst das Reifegas Ethylen aus, sind aber gleichzeitig ethylenempfindlich, weshalb sie für sich oder im Stoffbeutel gelagert werden sollten und nicht in direkter

Nachbarschaft zu Äpfeln, die auch Ethylen ausscheiden, oder Kartoffeln, die ethylenempfindlich sind.

Zubereitung:

Birnen werden in der Hauptsache roh verzehrt. Verarbeitet werden Birnen zu Kompott, Desserts und auch zu Kuchenbelag.

Wie Äpfel sollten Birnen möglichst oft ungeschält verwendet werden, da ein Großteil der gesunden und wichtigen Inhaltsstoffe direkt unter der Schale sitzt. Waschen oder gründliches Abreiben reichen. Wie Äpfel oxidieren auch geschnittene Birnen sehr schnell und verfärben sich braun, was durch Beträufeln mit Zitronensaft vermieden werden kann.

Alexander Lucas



	1870 Frankreich, von Alexander Lucas im Wald gefunden
	Wuchs mittelstark, windgeschützt bis 500 m, triploid
	mittelhoch, etwa 75 % von Williams Christ
	groß, stumpf kegelförmig, druckempfindlich
	halbschmelzend, saftig, schwach säuerlich, Aroma abhängig von Standort und Witterung
	Oktober bis Dezember

Bosc's Flaschenbirne (Kaiser Alexanderbirne)



	ungewiss, Frankreich oder Belgien
	Wuchs mittelstark, Zwischenveredelung bei Quitte, diploid
	mittelhoch, regelmäßig
	mittelgroß, flaschenförmig
	saftig, süß, schwachmildsäuerlich, wohlschmeckend
	Oktober bis November

Clapps Liebling



	1860 USA, freie Abblüte von Holzfarbige Butterbirne
	Wuchs stark, bis in mittlere Höhenlagen, Quitte verträglich, diploid
	hoch, alternierend
	mittel bis groß, fast schmelzend
	saftig, süß, mild säuerlich
	August

Conference (Konferenzbirne)



	1884 England, freie Abblüte von Leon Leclerc de Laval
	Wuchs mittelstark, alle birnenanbaufähigen Standorte, bevorzugt auf Sämlinge mit Quitte A
	sehr hoch, regelmäßig, möglichst ausdünnen
	mittelgroß, vollschmelzend
	saftig, süß, kaum säuerlich, angenehm würzig
	Oktober bis November

Diels Butterbirne



	um 1800 Belgien
	Wuchs stark, geschützte Standorte, Quitte verträglich
	mittelhoch
	groß, halbschmelzend bis grobkörnig
	saftig, süß, weinsäuerlich bis herb
	Oktober bis November

Frühe von Trevoux



	1862 Frankreich
	Wuchs schwach, alle Birnenlagen, Sämling, Quitte mit Zwischenveredelung
	hoch, regelmäßig
	klein bis mittelgroß, halbschmelzend, kaum Steinzellen
	saftig, fein säuerlich-süß, schwach aromatisch
	August

Gellerts (Gellerts Butterbirne – Beurre Hady)



	1820 Frankreich
	stark, für alle Lagen, wird zur Zwischenveredelung auf Quittenunterlagen verwendet, diploid
	hoch, sehr spät einsetzend
	mittelgroß, schmelzend auch bei ungünstiger Witterung
	saftig, harmonisch süßsauerlich
	September

Gute Luise (Gute Luise von Avranches)



	1778 Frankreich
	mittelhoch, bis in mittlere Höhenlagen, schorfanfällig, Quitte verträglich, diploid
	hoch
	mittelgroß, vollschmelzend
	saftig, harmonisch, süßsauerlich, sortentypisch aromatisch
	Ende September

Madam Verte



	1810 Belgien
	mittelstark, alle Lagen, Sämling, Quitte mit Zwischenveredelung
	hoch, ziemlich regelmäßig
	klein, raue Schale, halbschmelzend
	saftig, süß, fein weinsauerlich, zart bis kräftig aromatisch
	November bis Januar

Nashi Nijiseiki



	Japan, aus asiatischer Sandbirne entstanden
	Sämlingsunterlage, robust, regelmäßig schneiden, kaum Birnengitterrost
	hoch, regelmäßig
	mittelgroß, hellchalig, für Frischverzehr
	sehr saftig, süß, mit mildem Aroma
	September bis Oktober

Phillipsbirne (Doppelte Phillipsbirne)



	um 1800 Belgien, gefunden von van Mons
	stark, bis in Höhenlagen, Quitte verträglich
	sehr hoch, teilweise alternierend
	mittelgroß, fast schmelzend
	saftig, süß, schwach säuerlich
	September

Williams Christbirne (Bartlett USA)



	vor 1779 England
	mittelstark, warme Birnenlagen, Sämlinge bevorzugt, diploid
	hoch, regelmäßig
	mittelgroß, schmelzend, druckempfindlich, Weltsorte
	sehr saftig, süßsauerlich, feines muskatisches Aroma
	September



Quitten

Die Quitte wächst als Frucht an einem Baum oder Strauch, welcher zur Gattung der „Cydonia“ gehört. Quitten sehen aus wie eine Mischung aus Apfel und Birne – die drei Kernobstarten sind eng miteinander verwandt. Benannt nach ihrer Form unterscheidet man die harte, etwas herbere Apfelquitte und die weichere, mildere Birnenquitte.

Beide Quittensorten haben eine gelbe, wollige Haut und im Inneren ein Kerngehäuse. Ihr Geschmack ist aromatisch, fruchtig und zitronig – jedoch erst im gegarten Zustand. Denn von den etwa 200 Quittenarten sind nur sehr wenige roh genießbar.

Herkunft:

Die Wildformen stammen aus Transkaukasien, Turkestan und Persien und kamen von dort über Kleinasien, Nordafrika nach Südeuropa. Heute sind Quitten weltweit zu finden. Quitten sind in Deutschland überwiegend in Hausgärten zu finden.

Inhaltsstoffe:

Die Früchte stecken voller gesunder Nährstoffe. Neben reichlich Kalium liefern Quitten Mineralstoffe und Spurenelemente wie Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan und Fluor, welche unter anderem für den Zellstoffwechsel und Sauerstofftransport im Körper zuständig sind.

Auch mit Vitaminen können Quitten punkten: In ihnen finden sich nicht nur Vitamin A und

die für Schwangere wichtige Folsäure, sondern auch jede Menge Vitamin C, das eine wichtige Rolle bei der Immunabwehr spielt. Für ihre Wirkung auf die Gesundheit sind vor allem die enthaltenen Schleimstoffe, Gerbstoffe und Ballaststoffe verantwortlich.

Zubereitung:

Am häufigsten werden Quitten zu Quitten-gelee oder Quittenmarmelade gekocht. Dabei unterstützt das enthaltene Pektin den Gelierprozess, sodass für die Quittenmarmelade oder das Gelee weniger Gelierzucker als üblich benötigt wird und Quittenkonfitüre vergleichsweise wenige Kalorien besitzt.

Quitten lassen sich aber auch prima entsaften. Gebacken kommt das Obst in Desserts und Kuchen zum Einsatz.

Empfehlenswerte Quittensorten:

- Sorte „**Bereczki**“
Birnenform, sehr groß, bauchig, gering befilzt, Fleisch gelblich, aromatisch, holzfrostopfänglich nur für warme Lagen absolut kernlos, hoher Ertrag, Pilzfest.
- Sorte „**Champion**“ = Meisterquitte
Birnenform, mittelgroß, stark befilzt, Fleisch hellgelb, angenehm aromatisch, stark duftend, relativ holz-frosthart, geringe Bodenansprüche für alle Lagen, robust.
- Sorte „**Konstantinopeler**“
Apfelform, mittelgroß, filzarm, Fleisch saftreich, hocharomatisch, sehr holz-frosthart, relativ geringe Bodenansprüche für alle Lagen, sehr robust.



Heidelbeeren

Die Schale der Beeren ist blau-schwarz, das Fruchtfleisch dagegen ist hell mit rötlichem Fruchtsaft. Beim Verzehr bekommt man daher kaum einen blauen Mund. Der Geschmack der Früchte ist süßsauerlich mit feinem Waldaroma.

Herkunft/Saison:

Heidelbeeren wachsen vor allem auf der nördlichen Halbkugel von der Arktis bis in die Mittelmeerländer. Die Erntezeit geht von Juni bis September.

Inhaltsstoffe:

Heidelbeeren sind besonders reich an Karotenen, die das Immunsystem und die Körperzellen gegen Bakterien und freie Radikale schützen. Ebenso bedeutend ist die Konzentration an Vitamin C (gegen Infektionen und Erkältungen). Außerdem enthalten Heidelbeeren viel Tannin (Gerbstoff), das Schleimhaut bildend wirkt, Entzündungen vorbeugt und hemmt sowie Bakterien abtötet.

Tipp:

Die ungewaschenen Früchte lassen sich bei niedrigen Temperaturen einige Tage im Kühlschrank lagern.

Zubereitung:

Heidelbeeren vor der Zubereitung kalt abbrausen und abtropfen lassen. Sie eignen sich sowohl zum Frischverzehr als auch als Beigabe in Obstsalaten, zu Speiseeis, Puddings, Omeletts oder in Fruchtkaltschalen.

Empfehlenswerte Heidelbeersorten:

- Sorte „**Berkeley**“
großfruchtig, buschiger Wuchs, mittel bis spät.
- Sorte „**Bluecrop**“
hellblaue aromatische Beeren, robust, tolle Herbstfarbe, mittelfrüh.
- Sorte „**Goldtraube**“
dunkelblau, große und süße Beeren, robust und stark wachsend, mittelfrüh.
- Sorte „**Patriot**“
sehr große Früchte, regelmäßig reichtragend, mittelfrüh.



Johannisbeeren

Rote Johannisbeeren wachsen an winterkahlen, 1 – 2 m hohen Sträuchern. Die in Trauben zusammensitzenden Beeren sind 5 – 10 mm groß, rund, glatt, meistens rot bis dunkelrot, mit mehr oder weniger herb-säuerlichem Aroma. Im Innern befinden sich kleine Samenkörner.

Herkunft/Saison:

Die Heimat der Johannisbeere ist Nordosteuropa und Nordwestasien. Der Anbau erfolgt in allen Ländern der gemäßigten und kalten Zone der nördlichen und südlichen Halbkugel. Erntezeit in Deutschland ist von Anfang Juni bis Ende August.

INFO: Johannisbeeren sind nur beschränkt lagerfähig.

Inhaltsstoffe:

Wertvolle Inhaltsstoffe sind: Kalium, Calcium, Phosphor, viel Pektin, reichlich Fruchtsäuren, besonders Zitronensäure und vor allem Vitamin C. Rote Johannisbeeren gehören zu den säurereichsten Früchten und liefern wichtige Ballaststoffe.

Empfehlenswerte Johannisbeersorten:

- Sorte „Jonkheer van Tets“
dunkelrot, leicht säuerliche große Beeren, langtraubig.
- Sorte „Rovada“
mittelrot, aromatischer Geschmack, am Strauch lange haltbar, langtraubig.

Schwarze Johannisbeeren sind die Früchte eines bis 2 m hohen Strauches. Die Beeren sind 5 – 10 mm groß und wegen ihres hohen Anthocyan-Gehalts in der Schale schwarz-violett gefärbt.

Herkunft/Saison:

Die Heimat der schwarzen Johannisbeere ist Mittel- und Osteuropa sowie in einigen asiatischen Ländern. Der Anbau findet in den Ländern der gemäßigten Zone statt. Reifezeit der Beeren aus Deutschland ist im Juli und August.

Inhaltsstoffe:

Schwarze Johannisbeeren sind reich an Kalium, Calcium, Phosphor, Pektin und Fruchtsäuren. Ungewöhnlich hoch ist der

Gehalt an Vitamin C sowie an sogenannten P-Faktoren (P steht für Permeabilität, d.h. Durchlässigkeit der kapillaren Blutgefäße). Vom gesundheitlichen Standpunkt aus ist die Schwarze Johannisbeere die wertvollste Beerenobstart.

Empfehlenswerte Johannisbeersorten:

- Sorte „Silvergieters Schwarze“
intensiv schwarze, große Beeren, süß, reichtragend.
- Sorte „Titan“
resistente schwarze Sorte, große und feste Beeren, ideales Zucker-Säure-Verhältnis.
- Sorte „Weiße Versailler“
weiße Sorte, mittlerer Ertrag, süßsauerlich und aromatisch, ideal für Hausgarten.



Himbeeren

Die in unseren Gärten kultivierte Himbeere entstammt der heimischen Wildhimbeere, deren Ursprung sowie Verbreitungsgebiet den nördlichen Zonen Europas und Westsibiriens zugeordnet wird. Die roten Früchte sind Mitglied der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und gehören wie auch die Brombeere (Rubus fruticosus) der Pflanzengattung Rubus an.

Herkunft/Saison:

Seit etwa 1500 n. Chr. ist die Himbeere in Europa in Kultur. Erntezeit: Juni – September (Oktober).

Tipp:

Damit die kleinen, roten Früchte ihr intensives Aroma und eine typische Konsistenz

behalten, ist es ratsam, sie vor dem Verzehr nur vorsichtig und unter schwachem Brausestrahl mit Wasser zu reinigen.

Inhaltsstoffe:

Himbeeren sind reich an den Vitaminen C, B1 und B2. Außerdem enthalten sie Eisen und Ballaststoffe sowie zahlreiche wertvolle Mineralien wie Kalium, Calcium und Phosphor.

Zubereitung:

Himbeeren lassen sich sehr gut einfrieren. Außerhalb des Tiefkühlfachs sind die Delikatessen allerdings nur begrenzt haltbar, denn Himbeeren sind überaus druckempfindlich. Sie eignen sich hervorragend zum Frischverzehr oder als Kuchenbelag; ebenso als Marmelade oder Gelee und zum Einfrieren.

Empfehlenswerte Himbeersorten:

Frühe Sorten:

- Sorte „**Elida**“
große Früchte, ertragreich, mäßiger Geschmack, früher Reifebeginn.
- Sorte „**Resa**“
remontierende Himbeersorte mit bestechender Fruchtqualität, großfrüchtig, jedoch anfällig für Rutenkrankheiten.
- Sorte „**Autumn Bliss**“
frühest tragende Sorte, sehr gute Erträge, mittelgroße Früchte.

Mittelfrühe Sorten:

- Sorte „**Rubaca**“
widerstandsfähig gegenüber Phytophthora, kleine, gut schmeckende Früchte.

- Sorte „**Meeker**“
robust aber frostempfindlich, mittelgroße Früchte, starker Wuchs.

Späte Sorten:

- Sorte „**Glen Ample**“
gut schmeckende große und feste Früchte, hoher Ertrag, stachellos.
- Sorte „**Tulameen**“
reift 3 Tage nach Glen Ample, hoher Ertrag, sehr gute Fruchtqualität.
- Sorte „**Schönemann**“
robuste Sorte, aromatische große Früchte, ertragreich.
- Sorte „**Sanibelle**“
widerstandsfähig gegenüber Phytophthora.



Erdbeeren

Ursprünglich kommt die Erdbeere aus den gemäßigten Zonen der Nordhalbkugel. In Europa verbreitete sich vor allem die Walderdbeere, die eher kleine Früchte entwickelt.

Die Gartenerdbeere, wie wir sie heute aus dem Anbau kennen, hat allerdings wenig mit der ursprünglichen Form zu tun. Sie ist eine Kreuzung der Chile-Erdbeere und der amerikanischen Scharlach-Erdbeere.

Saison:

Hauptsaison: Juni – August,
Nebensaison: Mai – September

Inhaltsstoffe:

Die kleinen Hingucker punkten durch eine geringe Kalorienanzahl und einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Mit 65 Milligramm pro 100 Gramm Erdbeeren liegt dieser weit über dem von Zitronen und Orangen.

Zubereitung:

Die Kombination von Erdbeeren und grünem Pfeffer oder die Mischung aus Erdbeeren, Balsamico-Essig und frischem Basilikum ist ein echter Höhepunkt für den Gaumen. Der Erdbeersommer lässt sich auch auf Vorrat legen, denn die Früchte sind zehn bis zwölf Monate im Gefrierschrank haltbar. Mit den Erdbeeren als beliebteste Frucht für das Selbermachen von Konfitüre beginnt stets auch die Einmachzeit. So hält die gute Sommerlaune das ganze Jahr über vor.

Tipp:

Beim Einkauf von Erdbeeren auf die Farbe und Konsistenz achten. Feste, rote Exemplare unbedingt in den Korb legen, sie haben ihr volles Aroma entfaltet und duften angenehm aromatisch. Erdbeeren am besten immer sofort verzehren!

Empfehlenswerte Erdbeersorten:

- Sorte „Senga Sengana“
hohe Erträge, etwas fäulnis anfällig.
- Sorte „Kent“
hohe Erträge, Gefahr von Läusebefall.
- Sorte „Polka“ und „Thuriga“
sehr robuste Sorten mit guten Erträgen über mehrere Jahre.
- Sorte „Mieze Schindler“ und „Direktor Paul Wallbaum“
alte, ertragreiche Sorten mit keiner hohen Krankheitsanfälligkeit.
- Sorte „Darrow“
resistente Sorte aus Amerika, allerdings Ertrag und Geschmack mittel, Früchte platzen bei Regen.
- Sorte „Honeye“
sehr frühreif, hohe Erträge, aber nur auf leichten Böden.
- Sorte „Muir“
remontierend, große, feste Früchte, hoher Ertrag, anfällig für Mehltau.
- Sorte „Selva“ und „Tristar“
remontierend, etwas säuerlicher Geschmack, resistent gg. Botrytis, mittlere bis hohe Erträge.



Weintrauben

Weinbeeren sind die Früchte der Weinrebe (*Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera*), einer Kletterpflanze, die zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit gehört.

Herkunft:

Heute sind rund 16.000 Rebsorten bekannt. Es gibt Weinreben mit grünen bzw. gelben („weißen“) Beeren oder mit roten bis dunkelblauen Beeren. Die Weintraube besteht aus den Weinbeeren, kleinen runden oder ovalen Früchten, die in Bündeln, aber klar voneinander getrennt heranwachsen. Morphologisch ist die Bezeichnung „Weintraube“ nicht korrekt, da die echten Blütenstände der Sprossranken, so genannte Gescheine, die zur Blütezeit Mai bis Juni auftreten, keine Trauben sondern Rispen sind.

Weinbeeren können roh gegessen, zu Rosinen getrocknet oder zu Wein oder Traubensaft verarbeitet werden. Wein entsteht durch die alkoholische Gärung der aus den Trauben durch Stampfen oder Pressen hergestellten Moste oder Maischen.

(Quelle: Wikipedia)

Inhaltsstoffe:

Trauben sind ideale Durstlöscher, Traubenzucker liefert Energie und stärkt die Konzentration. Der Vitamin-B-Gehalt ist gut für die Muskeln, Haut, Haare, Augen, Leber und Nerven. Eine Traubenkur wirkt gegen Harnsäureablagerungen (Gicht, Arthrose). Trauben enthalten Mineralstoffe für den ganzen Körper: Kalzium und Phosphor, Magnesium, Natrium, Kalium, Chlor und wichtige

Spurenelemente wie Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Jod. Die in den Trauben enthaltenen Ballaststoffe stärken die Verdauung, senken den Blutzucker- und Cholesterinspiegel, binden Schadstoffe und beugen Darmkrebs vor.

(Quelle: Naturnah Gärtnern, Florenz Legler)

Empfehlenswerte Tafeltraubensorten:

- Sorte „**Fanny**“
goldgelb, große Beeren und Trauben, gut pilzfest, hoher Ertrag, fruchtiger Geschmack.
- Sorte „**Ganita**“
rosa, mittel bis große Beeren und Trauben, kräftiger Wuchs, sehr frühe Reife.
- Sorte „**Nero**“
dunkelblau, mittelgroß, ovale Beeren, pilzfest, sehr guter Geschmack.
- Sorte „**Perle von Zala**“
hellgelb, große lockere Trauben, mittelgroße Beeren, hoher Ertrag.
- Sorte „**Romulus**“
hellgrün, große Trauben, kernlos, kleine Beeren, sehr gut frosthart, geringe Ansprüche.
- Sorte „**Vanessa**“
rose, mittelgroße Trauben und Beeren, absolut kernlos, hoher Ertrag, pilzfest.



Kirschen

Die zum Steinobst zählenden Kirschen wachsen an bis zu 20 m hohen Bäumen.

Jeder kennt sie. Die rundlichen Früchte sind verschiedenfarbig: gelb, rötlich bis fast schwarz. Der Fruchthandel unterscheidet zwischen Süßkirschen, Sauerkirschen und süßsauren Bastardkirschen, wobei letztere weniger von Bedeutung sind.

Herkunft:

Die Heimat der bereits bei den Römern bekannten Kirsche ist das gesamte europäische und asiatische Festland. An der Entstehung der zahllosen zeitgenössischen Kulturformen sind in der Hauptsache die Vogelkirsche und Wildformen der Sauerkirsche beteiligt gewesen. Kirschen werden heute weltweit in der gemäßigten Klimazone angebaut. Europa ist mit 75 % an der Weltproduktion beteiligt, wobei Italien und Deutschland führend sind.

Inhaltsstoffe:

Im Wesentlichen sind Kirschen reich an Kalium, Phosphor, Eisen und den Vitaminen B1, B2, B6 und C.

Tipp:

Kirschen – entsteint oder nicht – eignen sich exzellent zum Einfrieren. Wenn möglich auf frühe Sorten zurückgreifen, da ab der 3. – 4. Kirschwoche (Mitte bis Ende Juni die Gefahr von „wurmigen“ Kirschen steigt).

Zubereitung:

Süßkirschen („Tafelkirschen“) werden hauptsächlich roh und frisch verzehrt, Sauerkirschen weniger. Kirschen werden zubereitet zu Kompotten, Obstsalaten, Desserts, Kaltschalen, Marmeladen, Saft und lassen sich gut einmachen.

Empfehlenswerte Kirscharten:

- Sorte „**Burlat**“
Frühkirsche mit großen Früchten, guter Ertrag und mittlerer Platzanfälligkeit, Ende Mai bis Mitte Juni.
- Sorte „**Johanna**“
resistente Sorte, dunkle Frühkirsche, aromatisch, Anfang bis Ende Juni.
- Sorte „**Büttners Rote Knorpelkirsche**“
mittlere Süßkirsche, große Frucht, leuchtendrote Backe, Ende Juni bis Mitte Juli.
- Sorte „**Hedelfinger Riesenkirsche**“
reichtragend, große Frucht mit kleinem Stein, Anfang bis Ende Juli.
- Sorte „**Schneiders späte Knorpelkirsche**“
reichtragend, große dunkelbraunrote Frucht, Mitte Juli bis Anfang August.



Zwetschgen

Die heutigen Arten der Pflaume/ Zwetschge sind vielfach Kreuzungen und kommen in mehr als 2.000 Sorten vor, welche sich, teils nur geringfügig, durch Größe, Farbe, Form, Steinlösbarkeit, Saftgehalt, Aroma und Reifezeit unterscheiden.

Herkunft/Saison:

Die Urheimat der Pflaume ist Kleinasien. Die Römer brachten sie 150 v. Chr. nach Italien, von wo aus sie sich in ganz Europa verbreitete. Anbauschwerpunkte liegen im Mittelmeerraum, in den Balkanländern und der Bundesrepublik. Die einheimische Ernte ist von Juli bis Oktober. Die Zwetschge (Zwetsche) ist länglich mit spitzen Enden, meist mit tiefdunkelblauer Haut und gelbem Fruchtfleisch und gut steinlösend.

Inhaltsstoffe:

Bei einzelnen Vitaminen hat die Zwetschge keine Rekorde zu melden. Aber das Gesamtangebot macht's!

Außer den Vitaminen A, C und Biotin enthält diese Steinfrucht sämtliche B Vitamine. Eine Zwetschge ist eine Vitamin-B-Pille aus der preiswerten Apotheke Natur. Sie sind der beste Stimulator für den Kohlenhydratstoffwechsel, für gute Nerven, mentale Frische, Antriebs- und Leistungskraft und Stressfähigkeit. Außerdem regen sie die Nieren- und Darmtätigkeit an.

Zubereitung:

Zwetschgen sind eine erfrischende Köstlichkeit zum Rohverzehr. Darüber hinaus sind sie eine pikante Geschmacksverfeinerung für

Saucen, eine leckere Beigabe für Obstsalate oder für Desserts und Aufläufe. Zwetschgen werden zu Kompott oder Marmelade verarbeitet oder sehr gerne als Kuchenbelag verwendet. Sie sind frisch nicht lange haltbar, lassen sich aber sehr gut trocknen. Getrocknete Zwetschgen werden in Kuchen und Fleischfüllungen oder Saucen verwendet. Frische Zwetschgen werden von August bis Oktober angeboten.

Empfehlenswerte Zwetschgensorten:

- Sorte „Herman“
mittelgroß bis große Frucht, früh, Anfang Juli.
- Sorte „Hanita“
sehr große Früchte, mittelspät, Ende August bis Mitte September.
- Sorte „Schönberger“
große und süße Früchte, spät, Ende August bis Mitte September.
- Sorte „Hauszwetschge“
gute Fruchteigenschaft, spät, Anfang bis Mitte September.
- Sorte „Elena“
mittelgroße Frucht, wenig krankheitsanfällig, sehr spät, Ende September bis Anfang Oktober.
- Sorte „Jojo“
mittelgroße Frucht, scharkatolerant sehr spät, Ende August bis Mitte September.



Pfirsiche und Aprikosen

Die Heimat von Pfirsich und Aprikose ist China, wo einige Sorten bereits seit etwa 4.000 Jahren in Kultur sind. In Europa ist der Anbau der Früchte aufgrund der Winterfeste vor allem im südlichen Teil verbreitet.

Frucht:

Im Gartenbereich sind die robusteren weißfleischigen Sorten zu bevorzugen, da sie nicht so stark von der Kräuselerkrankung befallen werden. In Trockenzeiten ist für ausreichend Wasserversorgung während der Fruchtwachstumszeit zu sorgen, sonst bleiben die Früchte klein und pelzig oder fallen ab. Die Größe der Aprikose ist abhängig von Sorte, Standort und der Stärke des Fruchtbehangs. Die Haut ist fast glatt oder leicht wollig und bei Regen nicht immer platzfest.

Reife:

Frühe Pfirsichsorten reifen bereits ab Ende Juni, späte bis Ende September, abhängig von der Witterung während des Fruchtwachstums. Die Hauptreifezeit bei Aprikosen liegt zwischen Anfang Juli und Ende August.

Verwertung:

Vorherrschend ist der Frischgenuss, weitere Verwertungsarten sind Konserven, Saftgewinnung oder die Verwendung als Kuchenbelag.

Anfälligkeit:

Bei Pfirsichen ist besonders die Kräuselerkrankung ein Problem, hauptsächlich bei gelbfleischigen Sorten. Erste Infektionen können bei regnerischem Wetter zur Zeit des Knospenaufbruchs entstehen.

Monilia (Spitzendürre) und Schorf kommen ebenfalls an Pfirsichen vor. Aprikosen sind anfällig für Zweig- und Fruchtmonilia, deshalb sollten stets die Fruchtumhüllen entfernt werden.

Empfehlenswerte Sorten:

folgende Sorten haben nur geringe Probleme mit der Kräuselerkrankung.

Pfirsiche:

- Sorte „Benedecte“
Reife Anfang bis Mitte August, geschmacklich gute, weißfleischige Sorte.
- Sorte „Revita“
Reife Anfang August, weißfleischig, etwas faserig.

Aprikosen:

- Sorte „Hargrand“ und „Goldrich“
mittlere Reifezeit, Größe und Geschmack sind Verbesserungen des Sortiments.
- Sorte „Kuresia“
geschmacklich und optisch ansprechend, vor allem in kühleren Regionen sehr gut bewährt.

Mirabellen:

- Sorte „Mirabelle von Nancy“
Klassiker mit kirschgroßen, gelben Früchten, bei Vollreife rötlich. Punkte, wohlschmeckend.
- Sorte „Bellamira“
großfruchtige, mirabellenähnliche Kreuzung, frühe & hohe Erträge, Erntezeit von Ende August bis September, festes Fruchtfleisch, hoher Zuckergehalt.

Pomologen

Die Pomologie (von lat. Poma = Baumfrucht, Obst bzw. Pomona = Göttin der Gartenfrüchte), die Obstbaumkunde, ist die Lehre von den Arten und Sorten von Obst sowie von deren Bestimmung und systematischer Einteilung.

Die historischen Autoren (die Pomologen) beschrieben die Obstsorten meist nicht nur, sondern züchteten selbst, beschäftigten sich mit der Verbesserung und Auswahl und widmeten einen großen Teil ihrer Zeit der Systematik (Klassifizierung) und Namensgebung.

Die aktuellen Tätigkeitsgebiete für Pomologen haben sich jedoch stark in neue Bereiche verlagert. Eine der wichtigsten Aufgaben ist die Sammlung und der Erhalt alter, vom Aussterben bedrohter Sorten.

Zusätzlich wird nach verschollenen Obstsorten gefahndet, die aus der Literatur oder dem Volksmund bekannt sind. Diese, teilweise internationalen Suchen konnten bereits Erfolge verzeichnen.

Weitere Aufgabenbereiche der Pomologen sind Information und Beratung von Mitgliedern und Interessierten im Bereich Obstverarbeitung, Durchführung von Ausstellungen sowie die Zusammenarbeit mit Instituten oder Verbänden auf dem Gebiet der Obstlehre und der Aufbau einer Sortendatenbank für unseren Landkreis.

Ansprechpartner Pomologie im Landkreis Rottal-Inn:

Gerhard Baumgartner

☎ 08726 205
☎ 0151 10020202
✉ baumgartner@baumgartner-baumschulen.de

Xaver Baumgartner

☎ 08726 525

Franz Bruckmeier

☎ 08725 1385
☎ 0170 1710503
✉ franz_bruckmeier@web.de

Robert Hallschmid

☎ 08723 978930
☎ 0175 7098588
✉ ar.hallschmid@web.de

Stefanie Höfeller

☎ 0151 21249473
✉ stefanie-hoefeller@web.de

Rupert Kellnberger

☎ 0175 5358319
✉ r.kellnberger@gmail.com

Josef Ott

☎ 08724 1215
✉ ott-massing@t-online.de

Xaver Pongratz

☎ 0160 7857290
✉ Xaver-pongatz@t-online.de

Tipps zur Mostherstellung

- Nur reifes und gesundes Obst verwenden, das Obst erst kurz vor dem Pressen sammeln.
- Nur saubere Gärgefäße verwenden.
- Benutzen Sie einen Gärspond zum Schutz vor Fehlgärungen.
- Die Gärgefäße maximal zu 90 % befüllen (beim Gären schäumt der Most und würde sonst überlaufen).
- Um eine saubere Vergärung zu erhalten, wird der Einsatz von Reinzuchthefer empfohlen. Hefen können in jeder Apotheke gekauft werden.
- Die optimale Gärtemperatur für Apfel und Birnenmost liegt bei ca. 15 – 18° C
- Nach einigen Wochen ist die Gärung beendet und der Fruchtzucker des Saftes wurde von den Hefen zu Alkohol umgewandelt. **(Das Ende der Gärung sieht man am Gärspond, wenn er sich nicht mehr bewegt.)**
- Im Fass befindet sich jetzt ein Bodensatz (teilweise Fruchtschwebstoffe und zum anderen die abgestorbene Hefe).
- Der fertige Most sollte unbedingt von diesem Bodensatz abgezogen werden (Hefeabstich). Je länger der Most auf der Hefe liegt, desto größer ist die Gefahr, dass er einen Fremdgeschmack, den sogenannten Hefeböckser, annimmt.
- Am besten das Mostfass vor Beginn der Gärung etwas höher stellen, z. B. auf einen Tisch oder Stuhl und am Ende der Gärung mit einem Schlauch den fertigen Most von oben in ein neues Fass umfüllen.
- Das neue Fass sollte randvoll gefüllt werden, damit kein Sauerstoff im Gefäß bleibt. Soll der Most längere Zeit gelagert werden, empfiehlt es sich, beim Hefeabstich den Most leicht zu schwefeln

(ca. 10 g Schwefel pro 100 Liter, Packungsbeilage beachten). Schwefel gibt es in der Apotheke.

- Der Most ist jetzt trinkfertig, lässt man ihn jedoch noch einige Zeit im Fass reifen, baut sich der Geschmack weiter aus und es entstehen fruchtige mildere Moste.

Die richtige Lagerung:

- Kühl und dunkel lagern.
- Fässer randvoll machen.
- In den Gärspond Alkohol oder Schwefelwasser geben (Achtung: Alkohol verdunstet im Laufe der Zeit).
- Besser mehrere kleine Fässer als ein großes verwenden.
- Angebrochene Fässer sollten zügig entleert werden.

Es sollte alles unternommen werden, damit an den Most möglichst kein Sauerstoff kommt, da dieser die größte Gefahr für das edle Getränk darstellt.

Diese Hinweise sind kein starres Regelwerk, die in keinem Punkt eine Abweichung zulassen, sondern sie sind als Leitfaden zu verstehen.

In jeder Gegend und auf jedem Hof wird der Most etwas anders zubereitet. Entscheidend ist, dass das Endprodukt schmeckt.

In diesem Sinne: Viel Spaß bei der Mostherstellung und vor allem bei der anschließenden Verkostung.



Obstverkäufer im Rott- & Inntal

Äpfel

Knott Sepp

Gottholbing, 84323 Massing
☎ 08724 641

Äpfel

Maier Gerhard

Aicha 2, 84329 Wurmannsquick
☎ 08725 1487

Äpfel

Schieblsberger Christian

Schilling 5, 84329 Wurmannsquick
☎ 08725 1623

Saft- und Mostpressung

Parsdorfer Ursula

Bachham 4, 84329 Wurmannsquick
☎ 08725 967031

Äpfel, Birnen

Harpf Reinhard

Lohbruck 10, 84329 Wurmannsquick
☎ 08721 1461

Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen

Kellnberger Rupert

Reiterbergstraße 34, 84332 Hebertsfelden
☎ 08721 4918

Erdbeeren

Erdbeeren Greinsberger

Höhenberg 1, 84337 Schöna
☎ 08726 1321

Heidelbeeren

FuBeder's Heidelbeergarten

Wimmersdorf 12, 84140 Gangkofen
☎ 08735 257

Saft- und Mostpressung

Mosterei Resch

Grub 1, 84385 Egglham
☎ 08543 1383
✉ info@hofladen-resch.de

Heidelbeeren

Biohof Gründmayer

Einbach 3, 84347 Pfarrkirchen
☎ 08561 985224
✉ biohof.gruendmayer@t-online.de

Saft- und Mostverkauf, Saftpressung

Biohof Wimmer

Rockern 3, 84347 Pfarrkirchen
☎ 08561 1879
✉ biohofwimmer@t-online.de

Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Sagstetter Hofladen (Stöbig)

Degernbach 2a, 84347 Pfarrkirchen
☎ 08561 1343
✉ info@sagstetter-gbr.de

Erdbeeren, Heidelbeeren

Erdbeerhof Reitberger

Woching 3, 84347 Pfarrkirchen
☎ 08561 1458
✉ info@erdbeeren-reitberger.de

Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Johannisbeeren

Wimmer Waldemar

Rockern 2, 84347 Pfarrkirchen
☎ 08561 8111
✉ waldemar-wimmer@t-online.de

Äpfel

Spielbauer Hofmetzgerei

GrafuBing 25, 84359 Simbach am Inn
☎ 08571 1220

Äpfel

Höfellner Walter

Voglarn, 84371 Triftern
☎ 08562 2313

Heidelbeeren, Erdbeeren, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen

Katharina und Ludwig Lirsch GbR

Pelkering 3, 84371 Triftern
☎ 08562 870
✉ info@lirsch.de

Saft- und Mostpressung

Maierhof No. 2

Maierhof 2, 94086 Bad Griesbach
☎ 08532 610
✉ mail@maier-hof.net

Saft- und Mostpressung

Mosterei Moser

Hofreith 1, 94149 KöBlarn
☎ 08536 638
✉ info@mosterei-moser.de

Äpfel, Verkauf von Edelbränden aus alten Streuobstsorten

Wieland Fritz

Maierhof 3, 94166 Stubenberg
☎ 08571 2841
✉ info@hofbrennerei-stubenberg.de

Saft- und Mostpressung, Verkauf von Edelbränden aus Streuobst

Mosterei Prienbach

Hauptstraße 19, 94166 Stubenberg
☎ 08571 1006

Saft- & Mostpressung, Obstbrandverkauf

Harbeck Wolfgang

Untere Kreppe 19a, 94496 Ortenburg
☎ 08542 2886
✉ info@most-harbeck.de



Die Bedeutung der Biene

Die Schönheit der Natur- und Kulturlandschaft im Landkreis Rottal-Inn ist verbunden mit Lebensräumen für Bienen und andere Insekten, dies gilt es zu erhalten.

Ohne Blütenbestäuber wie Honig- und Wildbienen, Hummeln, Wespen, Schwebfliegen und viele andere gibt es kein Obst und keine Wildfrüchte – und keine Stabilität unseres Ökosystems. Diese Insekten üben eine entscheidende Funktion in der Natur aus, mehr als 80 % der einheimischen Blütenpflanzen sind darauf angewiesen.

Viele, z. B. Wildbienen sind durch die veränderte Umwelt akut bedroht oder bereits ausgestorben. Hier kann und muss die Honigbiene die Lücke füllen und, soweit möglich, auch die Wildblumen bestäuben.

Durch die zurückgehende Bienenhaltung und dem Verschwinden anderer Blüten besuchender Insekten ist die Bestäubung an vielen Orten gefährdet oder nicht mehr gewährleistet. Der Landkreis Rottal-Inn weist noch eine sehr hohe Bienendichte auf, aber trotzdem muss für Nachwuchs in der Imkerei gesorgt werden.

Blütenbestäuber tragen nicht nur entscheidend zum volkswirtschaftlichen Gewinn in Landwirtschaft, Gartenbau und Saatzucht bei, die bedeutendste Rolle spielen sie bei der Erhaltung der Wildflora.

Die Wildpflanzen sind Teil der Nahrungskette und mit einer ausbleibenden Bestäubung ist unsere gesamte Kulturlandschaft und der Fortbestand vieler Tierarten bedroht.

Zum Beispiel das winterliche Überleben zahlreicher Vogelarten, die sich von Wildfrüchten ernähren, wie das Rotkehlchen.



Für alle Blütenbesucher sind blühende Landschaften wichtig. Ohne ausreichendes und vielseitiges Angebot, ist ein dauerhaftes Überleben nicht gewährleistet, so auch nicht für den farbenprächtigsten Blütenbesucher, den Schmetterling.

Die Gestaltung unserer Kulturlandschaft ist Gemeinschaftsaufgabe von Landbewirtschaftern und Landnutzern. Im Zusammenwirken von Landwirten, Jägern, Imkern, Naturschützern, Landschaftspflegern, Behörden und Kommunen liegt auch die Vielfalt unserer Landschaft begründet.





Die Blütenbestäubung

Wir können zwar Honig importieren, nicht aber die Bestäubung der Blüten.

Wenn eine Pflanze Samen oder Früchte hervorbringen will, müssen Blüten zuvor bestäubt werden. Honigbienen übernehmen bei ihrem Flug von Blüte zu Blüte ganz nebenbei die Bestäubung. So sorgen sie bei Wild- und Nutzpflanzen für reichen Fruchtansatz.

Ein Bienenvolk verbraucht im Lauf eines Jahres etwa 35 kg Blütenstaub, daran kann man ermesen, wie großartig die Leistung ist.

Besonders der Obstbau zieht einen unverzichtbaren Nutzen von den emsigen Bienen, sie übernehmen 80 % der Bestäubungsleis-

tung. Honigbienen überleben den Winter als Volk und sind deshalb zur Frühjahrsblüte mit Tausenden von Bienen voll einsatzfähig. Im Gegensatz zu allen anderen Insekten sind die Honigbienen „blütenstetig“, sie bleiben einer Blütenart treu, bis diese ausgeschöpft ist. Daraus ergibt sich ihre große Bedeutung für die Befruchtung: denn niemals könnte beispielsweise Blütenstaub einer Apfelblüte eine Birnbaumblüte befruchten.

Wer denkt schon beim Biss in einen Apfel daran, dass dieser ohne die Leistung der Bienen gar nicht erst entstanden wäre.

Die Honigbiene sorgt für hohe Erträge bei Obst, Raps, Sonnenblumen und anderen Kulturpflanzen und garantiert eine gute Qualität.

Der Einfluss der Bienenbestäubung auf den Ertrag kann zum Beispiel bei Kernobst eine Steigerung bis zum Zehnfachen ausmachen. Die Honigbiene ist durch ihre Bestäubungsleistung an Nutzpflanzen in Europa das drittwertvollste Haustier des Menschen.

Der Wert des Bienenfleißes lässt sich aber auch in anderen Zahlen ausdrücken: der volkswirtschaftliche Wert der Blütenbestäubung liegt mindestens um das 15-fache höher als der Erlös aus dem Verkauf von Honig und anderen Bienenprodukten.





Faszinierende Bienenwelt

Die Honigbiene heißt mit wissenschaftlichem Namen *Apis mellifera*, was so viel wie Honigtragende Biene bedeutet. Seit 30 Millionen Jahren gibt es Bienen auf der Erde und noch immer sind nicht alle Ihre Geheimnisse entschlüsselt.

Die Menschen sind seit jeher fasziniert vom Bienenvolk, ein hochorganisierter Staat, in dem Tausende auf engem Raum friedlich zusammenleben und funktionieren. Sie sind Architekten beeindruckender Wabenkonstruktionen – die immer senkrecht ausgerichtet sind, ohne Lot und Kompass, nur mit Hilfe ihrer eigenen Sinne. Moderne Soziobiologen sprechen von einem Superorganismus, die alten Bienenväter haben von dem „Bienen“ gesprochen.

Jeder Bienenstaat hat nur eine einzige Königin, die zum Fortbestand eines Volkes bis zu 2.000 Eier am Tag legt. Im Sommer hat ein Bienenvolk 50.000 bis 70.000 Arbeitsbienen und mehrere hundert Drohnen (männliche Bienen), den Winter überlebt es mit rund 20.000 Tieren.

Die Arbeitsbienen durchlaufen in ihrem Leben mehrere Berufe, wie Putzbiene, Baubiene, Brutpflegebiene, Wächterbiene. Erst im letzten Lebensabschnitt verlässt sie als Seniorin das Nest als Sammelbiene und besucht bis zu 3.000 Blüten am Tag.

Mit Hilfe ihrer Tanzsprache können Honigbienen im Stock mitteilen, in welcher Richtung und Entfernung sich eine ergiebige Futterquelle befindet. Ist eine Blume abgeblüht, verliert sich auch rasch ihre Attraktivität für die Honigbienen.

Bienenfleiß – für 500 Gramm Honig sind etwa 30.000 Blütenbesuche notwendig, dafür legen die Bienen eine Wegstrecke zurück, die dem dreifachen Erdumfang entspricht.





Die Tradition der Imkerei

Die Imkerei gibt es schon, seit Menschen sesshaft sind. Die erste Hochblüte erreichte sie in Ägypten, auch im antiken Griechenland und im alten Rom wusste man die Produkte der Bienen zu schätzen. Honig war ihnen Götterspeise und ein begehrtes Handelsgut. Im Mittelalter verbreitet sich unter Führung der Klöster die Hausbienenzucht.

In Bayern hat die Imkerei eine lange Tradition, die Zeidler waren geachtete Männer und in einer eigenen Zunft vereinigt – sie bearbeiteten Bienenvölker noch in hohlen Baumstämmen. Waren die Bienenvölker bisher in Beuten mit fest eingebauten Waben untergebracht, so wurde im 19. Jahrhundert das Rähmchen und damit die herausnehmbare Wabe entwickelt. Viele Entdeckungen fallen in diese Zeit: die Erfindung der Honigschleu-

der ließ es zu, dass die Waben nach der Honiggewinnung wiederverwendet werden konnten. Ein technischer Fortschritt war auch die Erfindung der Mittelwandpresse.

Seit Jahrhunderten stehen die Honigbienen unter der Obhut des Menschen. Dennoch haben sie die ihnen von der Natur mitgegebenen Lebensgesetze beibehalten und sind trotz Haltung und Pflege durch den Imker ein Wildtier geblieben.

Der Imker muss die biologischen Eigenheiten des Bienenvolkes sehr sorgfältig beachten. Die moderne Imkerei versucht, die Völkervermehrung und Honiggewinnung im Einklang mit dem Lebensrhythmus zu nutzen. Das Bienenvolk ist ein sensibler Organismus, der nur in einer intakten Umwelt gedeiht.



Umweltveränderungen, weniger naturnahe Lebensräume, Krankheiten und Feinde belasten die Völker – Honigbienen können heute ohne Imker nicht mehr existieren.

Der Imker hat ein umfassendes Fachwissen über die Zusammenhänge zwischen Naturhaushalt und Bienenhaltung. Er sorgt mit

geeigneten Pflegemaßnahmen zum richtigen Zeitpunkt für Nistmöglichkeiten, ausreichende Nahrungsquellen und für Gesundheit und Vitalität der Völker.

Die Imker sind unverzichtbare Unterstützer für unsere Umwelt und leisten einen aktiven Beitrag zur Erhaltung der Vielfalt unserer Natur.





Die Kunst der Imkerei

Wer sich von der „Bienen-Begeisterung“ anstecken lässt, findet eine faszinierende und erholsame Freizeitbeschäftigung. Kinder und Erwachsene entdecken die Geheimnisse eines Bienenstaates und freuen sich auf die erste eigene Honigernte.

Imker kann jeder werden, den die Liebe zur Natur auszeichnet und der sich für das biologische Geschehen interessiert. Alles andere lässt sich erlernen.

Imkerei ist immer wieder spannend: kein Jahr gleicht dem anderen, Wetter, Trachtverhältnisse und die Pflegemaßnahmen stehen in engem Zusammenhang. Wie jede Art der Tierhaltung bedeutet auch die Imkerei, Verantwortung für andere Lebewesen zu übernehmen.

Die in unserem Landkreis bevorzugten Bienenrassen sind äußerst sanftmütig. Nur wenn Bienen sich bedroht fühlen, wehren sie sich. Doch ein erfahrener Imker weiß, wie man mit den Bienen umgehen muss.

Bienenzuchtvereine im Landkreis Rottal-Inn:

Imkerverein Arnstorf e.V.

Heinrich Hilmer, ☎ 08723 3961
Weinbergstr. 15, 94424 Arnstorf
✉ iv.arnstorf@gmx.de

Imkerverein Bad Birnbach

Markus Neumayer, ☎ 08563 3957
Luderbacher Str. 3, 84364 Bad Birnbach
✉ neumayer-m@t-online.de

Imkerverein Dietersburg e.V.

✉ info@lehrbienenstand-dietersburg.de
🌐 www.lehrbienenstand-dietersburg.de

Imkerverein Eggenfelden

Wolfgang Seemann, ☎ 08721 2411
Waldstraße 3, 84307 Eggenfelden
✉ wolfgang.seemann@kabelmail.de

Imkerverein Gangkofen e.V.

Agnes Würdinger, ☎ 08722 324
Bermering 1, 84140 Gangkofen
✉ baios@web.de

Bienenzuchtverein Gschaid e.V.

Hans Maier, ☎ 08565 429
Lederling 4, 84364 Bad Birnbach
✉ flugloch@bienenzuchtverein-gschaid.de
🌐 www.bienenzuchtverein-gschaid.de

Imkerverein Pfarrkirchen

Markus Aigner, ☎ 0171 8743487
Brunningerstraße 18, 84371 Triftern
✉ aignerm76@gmail.com

Imkerverein Tann

Rupert Hofer, ☎ 08725 9658653
Gallau 10, 84567 Erlbach
✉ hofer.rupert1@gmail.com

Bienenzuchtverein Tann-Walburgskirchen

Hans Eichinger, ☎ 0160 1683034
Rupprechtsaigen, 84367 Zeilarn
✉ an-ortmeier@t-online.de

Bienenzuchtverein Simbach a. Inn e.V.

Martin Zellhuber, ☎ 08571 4125
Erlenweg 2, 84387 Julbach
✉ bienenzucht-simbach-inn@web.de
🌐 www.bienenzucht-simbach-inn.de

Imkerverein Wittibreut

Angela Aschbauer, ☎ 08574 919495
Walking 6, 84384 Wittibreut



Der Bienenhonig

Haben die Bienen ihre Honigwaben gefüllt und zu $\frac{2}{3}$ mit Wachsdeckeln versehen, so kann der Imker mit der Ernte des Honigs beginnen. Die reifen Honigwaben werden dem Volk entnommen und ausgeschleudert. Der Honig wird erst gesiebt, um Wachs- teilchen zu entfernen und dann sorgfältig weiterverarbeitet.

Bei der Ernte ist Honig immer klar und dickflüssig. Doch nach einer gewissen Zeit kristallisiert der Traubenzucker und der Honig wird trüb und teigig. Dieser Vorgang ist allerdings vollkommen natürlich.

Wie die Jahreszeiten mit ihrer Pflanzenviel- falt ändern sich auch Aroma, Geschmack, Farbton und Zusammensetzung des Honigs.

- **Blütenhonig**
Nektar vieler Blüten und Pflanzenarten. Farbe, Bukett, Konsistenz variieren.
- **Frühtracht**
Nektar von Weiden, Obstgehölzen, Ahorn. z.B. Rapshonig mit milden Aroma.
- **Sommertracht**
wechselnde Anteile an Nektar und Honigtau.
- **Waldhonig**
entstammt zahlreichen Baumarten und weist stets eine dunkle Färbung auf, ist besonders reich an Mineralstoffen und hat ein malzig-würziges Aroma.



Seit 1925 besteht das Markenzeichen „Echter Deutscher Honig“.

Die Qualitätsanforderungen sind viel höher als die gesetzlichen Vorschriften und jeder Imker akzeptiert die Überwachung durch den Dachverband Deutscher Imkerbund e.V.

Diese Imker erzeugen und vermarkten besonders schonend naturbelassene Honige, denen keine Stoffe entzogen oder hinzuge- fügt werden. Dies ist durch Pollenanalyse nachweisbar.

Der Imker bürgt als Erzeuger und Abfüller auf jedem Imker-Honigglas mit Namen und Adresse für Echtheit und Qualität und für die Herkunft aus unserer Region.



**ECHTEN DEUTSCHEN HONIG
KAUFT MAN AM BESTEN
DIREKT BEIM IMKER**



Die Bienenapotheke

„Der Wert des Honigs liegt in seinem Charakter als Arzneimittel“, sagte schon vor langer Zeit Sebastian Kneipp.

Doch schon die alten Ägypter, Chinesen und Römer sahen im Honig mehr als ein Nahrungsmittel und setzten ihn als Heilmittel ein.

Honig ist ein bewährtes Hausmittel aus der Schatztruhe der Natur. Naturbelassener Honig wirkt z. B. wohltuend bei Halsschmerzen, bei fiebrigen Erkältungen oder Darmbeschwerden. Heiße Milch mit Honig ist bekanntlich ein uraltes Rezept bei Erkältungen und stammt von keinem Geringerem als Hippokrates. Aufgrund seiner antiseptischen Wirkung trägt Honig zur Wundheilung bei.

Honig-Rückenmassagen wirken mit hautpflegenden Inhaltsstoffen und eine reinigende Wirkung entzieht der Haut und dem Bindegewebe Gift- und Schadstoffe.

Blütenpollen (Blütenstaub) sind die Eiweißquelle des Bienenvolkes. Sie sind reich an Nährstoffen und wirken positiv auf den menschlichen Immunhaushalt.

Die Biene sammelt an Knospen, Früchten, Blüten und Blättern der Pflanzen Harze, die sie als Kittharz, das so genannte Propolis, im Stock einbaut. Es besteht aus Balsamen, Harzen und anderen pharmakologisch wirksamen Stoffen. Die Wirksamkeit für den Menschen ist auf zahlreichen Gebieten anerkannt, z. B. bei Hautleiden, HNO-Beschwerden oder für die Zahnpflege.



Gelée Royale dient als Futter für die Königin im Bienenstaat. Es enthält eine Kombination von Fettsäuren, Vitaminen, Aminosäuren und Spurenelementen. Zwar weiß man um die Wirkstoffvielfalt von Gelée Royale, indes sind die Wirkmechanismen zum großen Teil ein Geheimnis des Bienenvolkes, denn nicht alle Substanzen wurden bisher identifiziert.

Bei Apitherapie kommen die Produkte der Biene in gezielter Weise zur Anwendung. Die Anwendung von Bienengift als Salbe oder in reiner Form durch die Bienenstichbehandlung hat gute Erfolge bei Rheuma und Multipler Sklerose gebracht.



Landkreishonig

Das Projekt „Landkreishonig“ der Unteren Naturschutzbehörde und Kreisentwicklung im Landkreis Rottal-Inn wurde im Jahr 2018 gestartet.

Regelmäßig durften die Bundesfreiwilligendienstler der Unteren Naturschutzbehörde – unter Anweisung von professionellen Imkern – mit den Bienen agieren und später den Honig ernten und in Gläser abfüllen.

Mittlerweile wird das Projekt von der Kreisentwicklung allein betreut. Die Koordinierungsstelle für ökologische Maßnahmen ist dafür zuständig. Um den Blühwiesen mit ihren Insekten die Aufmerksamkeit zu schenken, die sie verdienen, lässt der Landkreis Rottal-Inn einen eigenen Honig aus den Blühflächen des Landkreises anfertigen.

Dazu wurden sechs Bienenvölker angemietet, die von den erfahrenen Imkern der Familie Höfellner aus Vogllarn betreut werden.

Jährlich werden in den Monaten Mai, Juni und Juli zwei Honigsorten geerntet. Zuerst wird von den Bienen Blütenhonig eingeholt und wenige Zeit später auch große Mengen Waldhonig.

Der Waldhonig hat eine dunklere Farbe als der deutlich hellere Blütenhonig. Auch geschmacklich unterscheiden sich beide. Es gibt Waldhonig von verschiedenen Waldpflanzen, etwa von Fichten oder Tannen. Im Ursprung wird Waldhonig aus Honigtau gewonnen und Imker, die diese leckere Spezialität herstellen, sind äußerst abhängig vom Wetter.

Die landkreiseigenen Blühwiesen in Steinbach bei Zimmern sind der ideale Ort für die Bienen, um genügend Nektar zur Honigerzeugung ergattern zu können. Diese Ökofläche wurde vor mehr als zehn Jahren angelegt und wird seither vom Landschaftspflegeverband Rottal-Inn gepflegt.

Die Fläche dient unter anderem dem Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen für Bienen und Hummeln. Zudem bietet dieser Lebensraum auf ganz natürliche Art Futterquellen und Rückzugsmöglichkeiten für andere Insekten und kleinere Wildtiere. Vor allem die Wildbienen sind wichtig für das Ökosystem und die Artenvielfalt. Denn sie bestäuben auch die Blüten von seltenen Blumenarten, die von der Honigbiene nicht angeflogen werden.



Impressum

Kontakt:

Kreisfachberatung für Gartenkultur & Landespflege
Ringstraße 4-7
84347 Pfarrkirchen
Tel.: 08561 20-148
kreisfachberatung@rottal-inn.de
www.rottal-inn.de

Konzeption und Gestaltung:

ET7 Design
Schuhöd 7, 84381 Johanniskirchen
www.et7-design.de

Druck:

Leonhart Druck GmbH
Industriesiedlung 1, 84140 Gangkofen
www.druckerei-leonhart.de

Bildnachweis:

Bildarchiv LRA, Mediaserver Bad Birnbach, Franz Mühl, Waldemar Wimmer,
BrummSummsel Claudia Renz, Hofbrennerei Stubenberg.
Bildagentur: www.stock.adobe.com

Titelbild: © Maria Zernigaleite | nr118705502

S. 6-9: Obstbaumstücken Grundlagen; Bilden, Hans Walter Riser / Textnachweis: OGV Oberbergen | S. 10/11: © Nitr | nr118705502 | S. 24/25: © hansenn | #319305265

S. 28/29: Nitr | #417604342 | S. 34/35: © Vladyslav Siaber | #45522997 | S. 36/37: © Amelia | #241886613 | S. 38/39: Nitr | #520224418

S. 40/41: © pirotechnik | #85962908 | S. 42/43: © mikrogau | #112344597 | S. 44/45: © andrewhagen | #96345345 | S. 46/47: © Nitr | #217604402

S. 48/49: © Fotu Laupheing | #21068867 | S. 50/51: © Dusan Kostic | #87039096 | S. 54: © myrthja | #47998982 | S. 57: gury | #99505898

S. 60/61: © marina_foteva | #164923084 | S. 61: © Carlo | #70768025 | S. 62/63: © New Africa | #54768587 | S. 63: © topodra | #89758586

S. 64/65: © kosolovskyy | #20998213 | S. 68: © Carlo | #75893420 | S. 69: © kosolovskyy | #128511520 | S. 70/71: © Olena Norda | #54741013

S. 71: © Alliance | #54918415 | www.stock.adobe.com

Alle Angaben ohne Gewähr
Stand: Juli 2026



[instagram.com/rottal_inn](https://www.instagram.com/rottal_inn)



facebook.com/rothtalinn



Landkreis Rottal-Inn

Notizen



Herausgeber:

Landkreis Rottal-Inn

Ringstraße 4-7

84347 Pfarrkirchen

Telefon 08561 20-0

www.rottal-inn.de