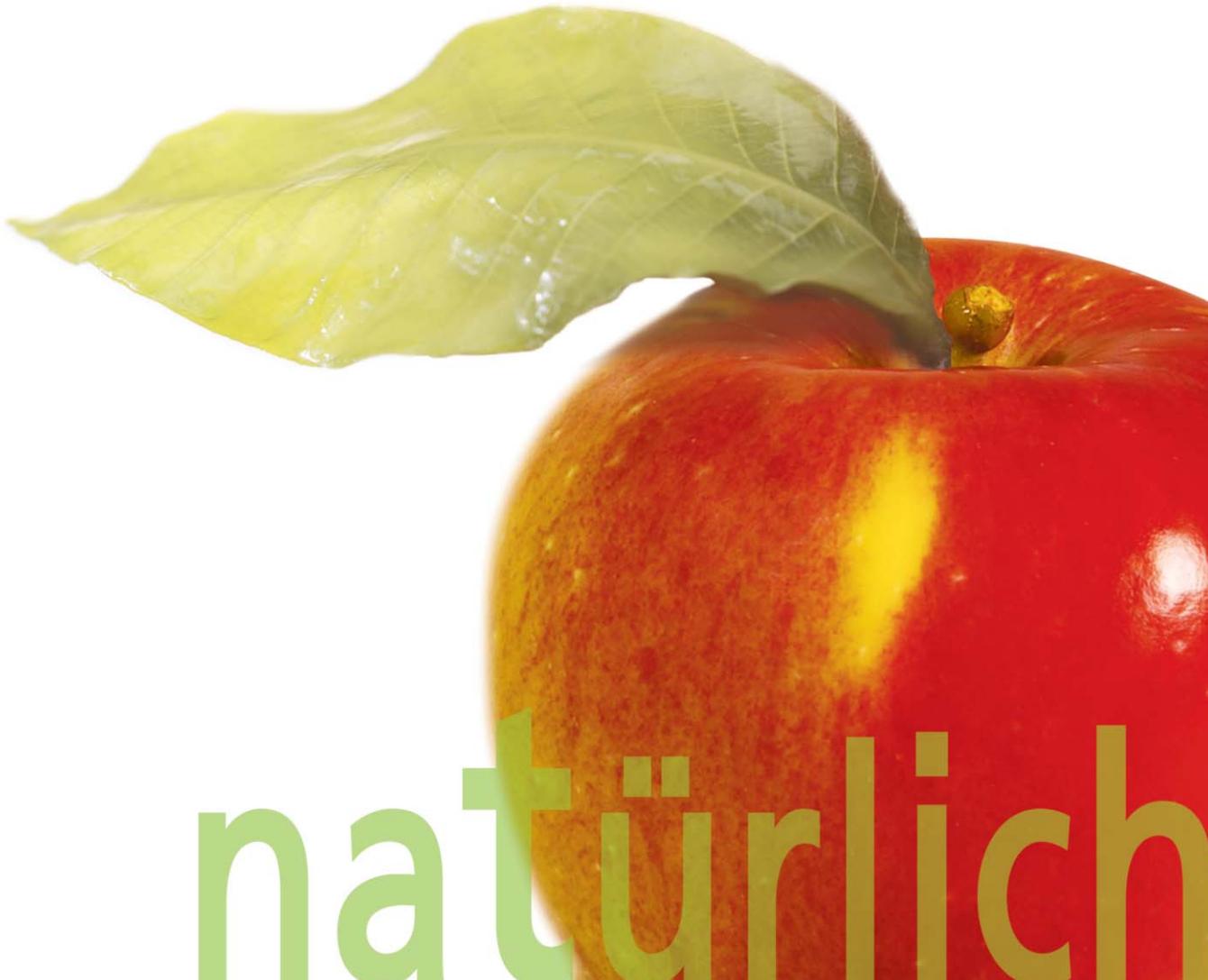




paradiesische Vielfalt...

empfehlenswerte Obstsorten im Landkreis Rottal-Inn



natürlich



■ Grusswort Landrat



Obst schmeckt immer,...

vor allen Dingen, wenn es aus einheimischen Anbaugebieten kommt. Es gibt viele gute Gründe, mehr Obst aus unserer Region zu essen. Ein wichtiger Vorteil – neben kurzen Transportwegen – liegt darin, dass im Landkreis geerntetes Obst natürlich und unbelassen, vor allem aber nicht gespritzt ist.

Bei Obst gilt eine einfache Regel: Den höchsten Gehalt an Inhaltsstoffen hat ausgereiftes und frisch geerntetes Obst. Importäpfel aus Übersee enthalten oft weniger Vitamine, weil die Früchte transportbedingt früher geerntet werden.

Gesund ist Obst alle mal. Alleine die Äpfel, der Deutschen liebstes Obst, gelten mit 20 Mineralstoffen und Vitaminen als ausgesprochene Fitmacher. Geschätzt werden vor allem der hohe Vitamin C Gehalt, der mit der Reifezeit ständig zunimmt.



Die Pomologen des Landkreises haben eine Auswahl an empfehlenswerten Obstsorten zusammengestellt, die sich durch Wuchs und Ertrag in unserer Region bewährt haben.

Gleichzeitig ist diese Broschüre ein Wegweiser zu den Obsterzeugern unserer Heimat. Durch diesen Service gelangen Sie auf direktem Weg zu Qualität und Genuss, Geschmack und Frische.

Denn: Frisch aus unserer Region schmeckt s am besten!

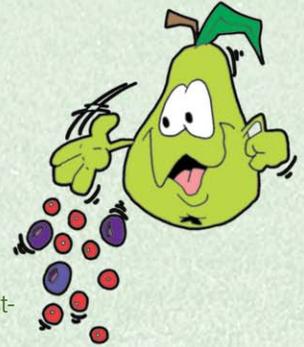
Ihr Landrat

A handwritten signature in black ink, reading "M. Fahr Müller". The signature is written in a cursive style.

Michael Fahr Müller



■ Streuobst



Streuobst im allgemeinen sind 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 Lebensräumen (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 Schattenspendler einen Beitrag zum Klimausgleich 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 Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) oder Vertragsnaturschutzprogramm (VNP) zur Stärkung des ländlichen Raumes gefördert.

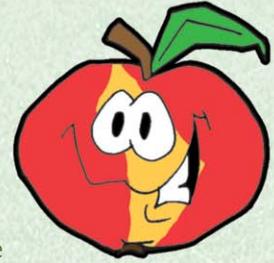
Zu den verschiedenen Streuobstarten zählen das Kernobst (Apfel, Birne, Quitte), das Steinobst (Kirsche, Pflaume), das Schalenobst (Wallnuss) sowie zahlreiche Wildobstarten.

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.



■ Apfel



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 der Kaspischen See. Im Laufe Tausender von Jahren hat er sich über alle Erdteile verbreitet. Der Apfel ist das Lieblingsobst der Deutschen. 40 kg verzehrt der Bundesbürger pro Jahr. 600.000 bis 700.000 t 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 usw., 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

- Herkunft: 1930/62 Müncheberg, Oldenburg x Cox Orange
- Baum: mittelstark wachsend, bis in mittlere warme Höhenlagen
- Ertrag: mittelhoch, regelmäßig
- Frucht: klein bis mittelgroß, für Diabetiker
- Geschmack: saftig, süß-zart-säuerlich, edelaromatisch, mit Cox-Aroma
- Genussreife: September bis November



BERNER ROSENAPFEL

- Herkunft: um 1880 Schweiz, im Wald gefunden
- Baum: Wuchs mittelstark, schorfanfällig
- Ertrag: hoch, regelmäßig, Neigung zur Kleinfrüchtigkeit
- Frucht: mittelgroß, mittelfest, leuchtend purpuro-rote Deckfarbe, wird mehlig, für Obstallergiker
- Geschmack: saftig, süßsäuerlich, schwach aromatisch
- Genussreife: November bis Januar



BIESTERFELDER (Renette)

- Herkunft: um 1905 Zufallssämling beim Schloß Biesterfeld
- Baum: starker Wuchs, anspruchslos, große Krone
- Ertrag: hoch, alternierend (= wechselnd)
- Frucht: groß, breitrund, rotgestreift, neigt zur Stippe
- Geschmack: saftig, süßsäuerlich, angenehme Säure
- Genussreife: September bis November



BERLEPSCH (Freiherr v. Berlepsch)

- Herkunft: um 1880 von Uhlhorn in Grevenbroich gezüchtet, Ananasrenette x Ribston Pepping
- Baum: starkwachsend, krebsanfällig, nährstoffreicher Boden u. geschützte Lage erforderlich, feuerbrandanfällig
- Ertrag: mittelhoch, alternierend
- Frucht: mittelgroß mit 5 typischen Rippen, für Obstallergiker
- Geschmack: saftig, feinsäuerlich, hoch aromatisch, mit hohem Vitamin-C-Gehalt
- Genussreife: Oktober bis März



BOSKOOOP

- Herkunft: um 1856 in Holland gefunden, Roter Boskoop als Knospenmutation im Rheinland gefunden
- Baum: starker Wuchs, gesunder Baum, triploid
- Ertrag: mittelhoch, alternierend
- Frucht: großer Tafel- und Wirtschaftsapfel, neigt zur Kernobstfäule, kein Diabetikerapfel, aber für Ob stallergiker empfohlen
- Geschmack: sehr säuerlich, aromatischer Geschmack
- Genussreife: Dezember bis März



ECOLETTE

- Herkunft: 1996 Wageningen Niederlande, Elstar x Prima, Vf
- Baum: stark wachsend, ähnlich Elstar
- Ertrag: sehr früh und sehr hoch
- Frucht: mittelgroß, fest, rote Deckfarbe, schorffresistent
- Geschmack: mittel saftig, süß mit ausgewogener Säure
- Genussreife: November bis März



ELSTAR

- Herkunft: 1955/78 Niederlande, Golden Delicious x Ingrid Marie
- Baum: mittelstarker Wuchs, guter nährstoffreicher Boden und gute Pflege erforderlich, später Triebabschluß
- Ertrag: mittel bis hoch, meist regelmäßig
- Frucht: mittelgroß, gelb, sonnenseits gerötet
- Geschmack: saftig, fein säuerlich-süß mit kräftigem Aroma, sehr wohlschmeckend
- Genussreife: September bis Januar



FLORINA (Querina)

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



JAKOB FISCHER (Schöner von Oberland)

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



JAMES GRIEVE

- Herkunft: um 1800 Edinburgh Schottland
- Baum: Wuchs schwach bis mittelstark
- Ertrag: hoch, alternierend
- Frucht: mittelgroß bis groß, rotgestreift
- Geschmack: saftig, angenehm süßsäuerlicher Geschmack
- Genussreife: September bis November



MANTET

- Herkunft: 1928 Kanada, Sämling von Tetofsky
- Baum: mittelstarker Wuchs, Ersatz für Klarapfel
- Ertrag: mittel, unregelmäßig
- Frucht: klein bis mittelgroß, gelb mit roter Deckfarbe
- Geschmack: sehr saftig, aromatisch, feine Säure
- Genussreife: Anfang August



MELROSE

- Herkunft: 1932/44 Ohio USA, Jonathan x Red Delicious
- Baum: Wuchs mittelstark, nur für fruchtbare Lehmböden
- Ertrag: mittelhoch, meist regelmäßig
- Frucht: groß, fest, mit dunkelroter Deckfarbe
- Geschmack: kräftig süßsäuerlich, sehr aromatisch
- Genussreife: November bis April



OLDENBURG (Geheimrat Oldenburg)

Herkunft: 1897 Geisenheim Deutschland, Minister von Hammerstein x Baumanns Renette
 Baum: Wuchs stark, Früchte nicht windfest
 Ertrag: mittel, alternierend
 Frucht: mittelgroß, anfällig für Schorf u. Mehltau
 Geschmack: süßsauerlich, schwach aromatisch
 Genussreife: September bis Oktober



PILOT (Pillnitzer Stein)

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



PIROL (Pirella)

Herkunft: 1992 Pillnitz, Golden Delicious x Alkmene
 Baum: Wuchs mittelstark, geringer Schnittaufwand, wenig anfällig für Schorf und Feuerbrand
 Ertrag: hoch bis sehr hoch, teilweise unregelmäßig
 Frucht: groß, hellrot geflammte Deckfarbe
 Geschmack: saftig, kräftig süßsauerlich mit angenehmen Aroma
 Genussreife: September bis Dezember



PIROS

Herkunft: 1985 Pillnitz, Helios x Apollo
 Baum: Wuchs mittelstark, geringer Schnittaufwand, diploid
 Ertrag: mittelhoch, regelmäßig
 Frucht: mittelgroß, mittelfest, rotgeflammte Deckfarbe
 Geschmack: saftig, süß mit ausgewogener Säure, aromatisch
 Genussreife: Anfang bis Ende August



REANDA

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



REMO

- Herkunft: 1990 Pillnitz, James Grieve x BX 44,14, Vf
Baum: Wuchs schwach, etwas dünntriebiger, auch für Streuobst, feuerbrandresistent
Ertrag: früh, sehr hoch, regelmäßig
Frucht: mittelgroß, weinrot, sehr guter Mostapfel, hohe Saftausbeute, bedingt auch als Tafelobst geeignet
Geschmack: saftig, säuerlich
Genussreife: September bis November



RENE

- Herkunft: 1993 Pillnitz, James Grieve x Malus floribunda, Vf
Baum: Wuchs mittelstark, für alle Apfellagen, diploid
Ertrag: sehr hoch, regelmäßig
Frucht: mittelgroß, sehr gute Mostwerte
Geschmack: saftig, säuerlich-süß, aromatisch
Genussreife: November bis Februar



RUBINOLA

- Herkunft: 1995 Prag CZ, Prima x Rubin, Vf
Baum: stark wachsend, ungünstiger Wuchs der Vatersorte
Ertrag: mittelhoch, regelmäßig
Frucht: mittelgroß, karminrote Deckfarbe, fest
Geschmack: mäßig saftig, süßlich mit schwacher Säure, angenehm aromatisch
Genussreife: September bis Dezember



SANTANA

- Herkunft: 1978/98 Wageningen Niederlande, Elstar x Priscilla, Vf
- Baum: Wuchs stark bis sehr stark
- Ertrag: mittelhoch, früh
- Frucht: groß, mittelfest, feinzellig, goldgelb mit 50 - 80%, karminroter Deckfarbe, fest, knackig, besonders für Obstillergiker, Zucker 13,5 % Brix, Säure 11,0 g/l
- Geschmack: saftig, süß mit ausgeprägter Säure, sehr aromatisch
- Genussreife: Oktober bis Dezember



TOPAZ

- Herkunft: 1994/98 Prag CZ, Rubin x Vanda, Vf
- Baum: mittelstark
- Ertrag: hoch, regelmäßige
- Frucht: mittelgroß, dunkelrote Deckfarbe, wird fettig
- Geschmack: sehr saftig, feinsäuerlich aromatisch, geschmacklich einer der besten resistenten Sorten
- Genussreife: November bis März



TESER (TSR 29 T 219)

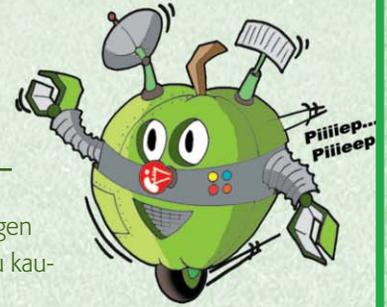
- Herkunft: USA, gehört zur Gruppe TSR
- Baum: mittelgroß, frohwüchsig, wenig Schnittaufwand
- Ertrag: hoch, regelmäßige
- Frucht: mittelgroß, leuchtend rot
- Geschmack: süßsäuerlich, angenehmes Aroma
- Genussreife: Oktober bis Dezember



WILTSHIRE (Schöner von Wiltshire)

- Herkunft: um 1800 Wiltshire, England
- Baum: stark wachsend, robust, dünntriebig, großer Schnittaufwand
- Ertrag: sehr hoch, alternierend
- Frucht: meist mittelgroß, gelb mit roter Deckfarbe
- Geschmack: saftig, süßsäuerlich, mit wenigem Geschmack
- Genussreife: Oktober bis April

■ Apfelsorten der nahen Zukunft



Diese „neuen Zukunftssorten“ werden seit einigen Jahren von den Pomologen des Landkreises getestet. Sie sind bisher aber nur in wenigen Baumschulen zu kaufen.

Die meisten dieser Sorten stammen aus Pillnitz (Dresden), der Schweiz, Frankreich oder der tschechischen Republik (Strizovice und Holovhousy).

Das Ziel dieser Apfelsorten ist die Verbesserung von Resistenz gegen Schorf, Mehltau und Feuerbrand. Verbesserung der Fruchtqualität im Bezug auf Farbe, Größe, Lagerfähigkeit, Aroma, Geschmack, ausgeglichenes Zucker-/Säureverhältnis sowie der regelmäßige Ertrag.





AMETYST

- Herkunft: 1987/05 Strizovice CZ, Nela x Vista Bella, Vf
- Baum: Wuchs mittelstark, ohne spezifische Ansprüche, diploid
- Ertrag: mittel bis hoch, früh
- Frucht: mittelgroß, mittelfest, purpurrote verwaschene Deckfarbe, dicke Schale
- Geschmack: sehr saftig, säuerlich bis süß-säuerlich, angenehm aromatisch
- Genussreife: August bis September



INITIAL

- Herkunft: Angers Frankreich, Gala x Redfree, Vf
- Baum: Wuchs stark, triploid
- Ertrag: hoch, regelmäßig
- Frucht: mittel bis groß, leuchtend rot gestreift, knackig
- Geschmack: saftig, angenehm harmonisch
- Genussreife: Oktober bis Januar



LUNA

- Herkunft: 1993 Strizovice CZ, Topaz x Golden Delicious, Vf
- Baum: Wuchs mittelstark, wie Golden Delicious, diploid
- Ertrag: früh, hoch und regelmäßig
- Frucht: mittelgroß, gelb mit roter Backe, fest, knackig, Zucker 13,1 % Brix, 9,9 g/l
- Geschmack: sehr saftig, harmonisch aromatisch, sehr guter Geschmack, säuerlich-süß
- Genussreife: November bis April



OPAL

- Herkunft: 1992 Strizovice CZ, Golden Delicious x Topaz, Vf
- Baum: Wuchs mittelstark, diploid
- Ertrag: hoch, regelmäßig
- Frucht: mittelgroß, gelb mit roter Backe, fest, knackig, Zucker 14,3 % Brix, Säure 7,4 g/l
- Geschmack: mittelsaftig, säuerlich-süß bis süß, hoch aromatisch, sehr gut im Geschmack
- Genussreife: November bis April

■ Säulenapfelbäume



Herkunft: Ursprung ist die Apfelsorte Mc Intosh, erste Mutationen um 1960, erste Zuchtversuche um 1970 in East Malling, 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)

Verwendungs: 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, Flamenco)

Campanilo (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

- Herkunft: 2001 Litauen
 Baum: Säulenbaum, schorfresistent
 Ertrag: hoch
 Frucht: mittelgroß, sonnenseits rote Backen
 Geschmack: saftig, süß-säuerlich mit gutem Geschmack, ähnlich Jakob Fischer
 Genussreife: Ende August bis September



GOLDCATS

- Herkunft: 1996/2006 Geisenheim, Waltz x Calagolden
 Baum: Säulenbaum, wuchsfreudig, klimatisch sehr robust, mehltauanfällig
 Ertrag: hoch, regelmäßig
 Frucht: gelb, Form und Farbe wie G. Delicious, fest, Zucker 15 % Brix, Säure 11,5 g/l
 Geschmack: mäßig saftig, süß, säurebetont, guter Geschmack
 Genussreife: Oktober bis Januar



RED RIVER

- Herkunft: 2001 Delbard Frankreich
 Baum: Säulenbaum, selbstfruchtbar
 Ertrag: hoch
 Frucht: groß, knackig, gelb mit roter Deckfarbe
 Geschmack: saftig, süß, mild würzig
 Genussreife: September bis Oktober

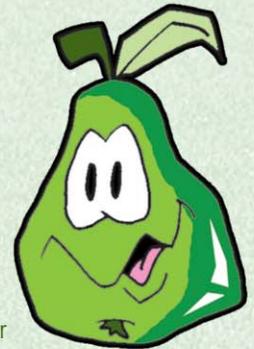


SUNCATS

- Herkunft: 1996/2006 Geisenheim, Waltz x NN
 Baum: Säulenbaum, wuchsfreudig, triploid, klimatisch sehr robust, für Bioanbau geeignet
 Ertrag: hoch
 Frucht: mittelgroß, Form und Farbe ähnlich Pinova, flächig rot knackig, Zucker 14,3 % Brix, Säure 7,2 g/l
 Geschmack: saftig, guter Geschmack, süß milde Säure
 Genussreife: 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 Wachstumsvitamin 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 gelochten Folienbeutel 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 LUKAS

- Herkunft: 1870 Frankreich, von Alexander Lukas im Wald gefunden
- Baum: Wuchs mittelstark, windgeschützt bis 500 m, triploid
- Ertrag: mittelhoch, etwa 75% von Williams Christ
- Frucht: groß, stumpf kegelförmig, druckempfindlich
- Geschmack: halbschmelzend, saftig, schwach säuerlich, Aroma abhängig vom Standort und Witterung
- Genussreife: Oktober bis Dezember



CLAPPS LIEBLING

- Herkunft: 1860 USA, freie Abblüte von Holzfarbige Butterbirne
- Baum: Wuchs stark, bis in mittlere Höhenlagen, Quitte verträglich, diploid
- Ertrag: hoch, alternierend
- Frucht: mittel bis groß, fast schmelzend
- Geschmack: saftig, süß, mild säuerlich
- Genussreife: August



BOSC S FLASCHENBIRNE

(Kaiser Alexanderbirne)

- Herkunft: ungewiss, Frankreich oder Belgien
- Baum: Wuchs mittelstark, Zw. bei Quitte, diploid
- Ertrag: mittelhoch, regelmäßig
- Frucht: mittelgroß, flaschenförmig
- Geschmack: saftig, süß, schwachmildsäuerlich, wohlschmeckend
- Genussreife: Oktober bis November



CONFERENCE (Konferenzbirne)

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



DIELS BUTTERBIRNE

- Herkunft: um 1800 Belgien
Baum: Wuchs stark, geschützte Standorte, Quitte verträglich
Ertrag: mittelhoch
Frucht: groß, halbschmelzend bis grobkörnig
Geschmack: saftig, süß, weinsäuerlich bis herb
Genussreife: Oktober bis November



FRÜHE VON TREVOUX

- Herkunft: 1862 Frankreich
Baum: Wuchs schwach, alle Birnenlagen, Sämling, Quitte mit Zwischenveredelung
Ertrag: hoch, regelmäßig
Frucht: klein bis mittelgroß, halbschmelzend, kaum Steinzellen
Geschmack: saftig, feinsäuerlich-süß, schwach aromatisch
Genussreife: August



GELLERTS (Gellerts Butterbirne – Beurre Hady)

- Herkunft: 1820 Frankreich
Baum: Wuchs stark, für alle Lagen, wird zur Zwischenveredelung auf Quittenunterlagen verwendet, diploid
Ertrag: hoch, sehr spät einsetzend
Frucht: mittelgroß, schmelzend auch bei ungünstiger Witterung
Geschmack: saftig, harmonisch süßsäuerlich
Genussreife: September



GUTE LUISE (Gute Luise von Avranches)

- Herkunft: 1778 Frankreich
Baum: Wuchs mittelhoch, bis in mittlere Höhenlagen, schorfanfällig, Quitte verträglich, diploid
Ertrag: hoch
Frucht: mittelgroß, vollschmelzend
Geschmack: saftig, harmonisch, süßsäuerlich, sortentypisch aromatisch
Genussreife: Ende September



MADAM VERTE

- Herkunft: 1810 Belgien
Baum: Wuchs mittelstark, alle Lagen, Sämling, Quitte m. Zw.
Ertrag: hoch, ziemlich regelmäßig
Frucht: klein, raue Schale, halbschmelzend
Geschmack: saftig, süß, fein weinsäuerlich, zart bis kräftig aromatisch
Genussreife: November bis Januar



NASHI NIJISEIKI

- Herkunft: Japan, aus asiatischer Sandbirne entstanden
Baum: Sämlingsunterlage, robust, regelmäßig schneiden, kaum Birnengitterrost
Ertrag: hoch, regelmäßig
Frucht: mittelgroß, hellschalig, für Frischverzehr
Geschmack: sehr saftig, süß, mit mildem Aroma
Genussreife: September bis Oktober



PHILLIPSBIRNE (Doppelte Phillipsbirne)

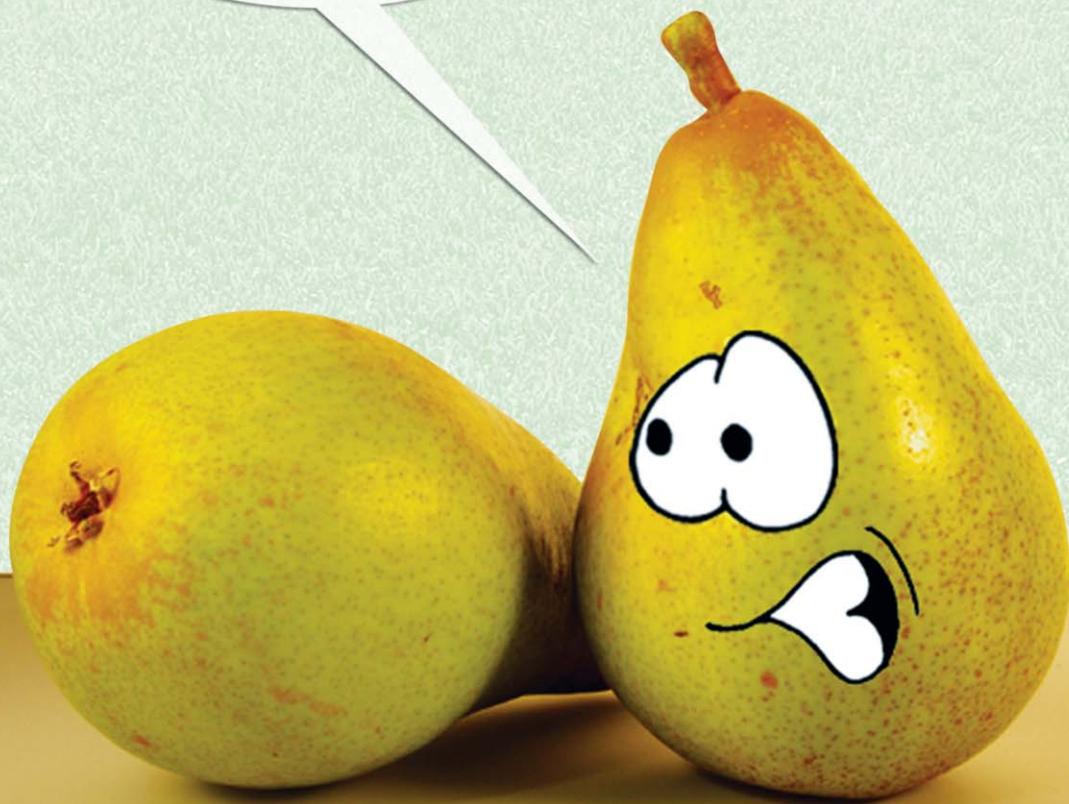
- Herkunft: um 1800 Belgien, gefunden von van Mons
Baum: Wuchs stark, bis in Höhenlagen, Quitte verträglich
Ertrag: sehr hoch, teilweise alternierend
Frucht: mittelgroß, fast schmelzend
Geschmack: saftig, süß, schwach säuerlich
Genussreife: September



WILLIAMS CHRISTBIRNE (Bartlett USA)

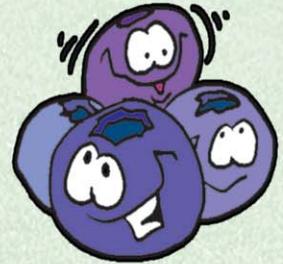
- Herkunft: vor 1779 England
Baum: Wuchs mittelstark, warme Birnenlagen, Sämlinge bevorzugt, diploid
Ertrag: hoch, regelmäßig
Frucht: mittelgroß, schmelzend, druckempfindlich, Weltsorte
Geschmack: sehr saftig, säuerlich-süß, feines muskatisches Aroma
Genussreife: September

ICH HAB DICH GEWARNT !
TRINK NICHT SOVIEL VON
DEM BIRNENSCHNAPS !





■ Heidelbeeren



Die Schale der Beeren ist blauschwarz, das Fruchtfleisch dagegen ist hell mit rötllichem Fruchtsaft. Beim Verzehr bekommt man daher kaum einen blauen Mund. Der Geschmack der Früchte ist süß-säuerlich 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 panzern. 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)

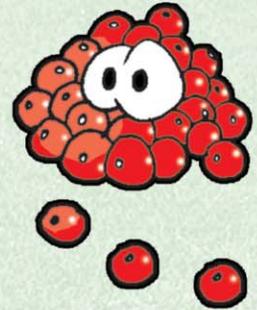
Sorte „**Bluecrop**“ (hellblaue aromatische Beeren, robust, tolle Herbstfarbe, mittelfrüh)

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. 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.

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.

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 schwarzviolett gefärbt.

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

Tipp: Johannisbeeren sind nur beschränkt lagerfähig.

Empfehlenswerte Johannisbeersorten:

Sorte „**Jonkheer van Tets**“ (dunkelrot, leicht säuerliche große Beeren, langtraubig)

Sorte „**Rovada**“ (mittelrot, aromatischer Geschmack, am Strauch lange haltbar, langtraubig)

Sorte „**Silvergieters Schwarze**“ (intensiv schwarze, große Beeren, süß, reichtragend)

Sorte „**Titan**“ (resistente schwarze Sorte, große und feste Beeren, ideales Zucker-Säure-Verhältnis)

Sore „**Weißer Versailler**“ (weiße Sorte, mittlerer Ertrag, süßsauerlich und aromatisch, ideal für Hausgarten)



■ 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/Saison: 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. Kirschoche (Mitte bis Ende Juni die Gefahr von „wurmigen“ Kirschen steigt!

Zubereitung: Süßkirschen („Tafelkirschen“) werden in der Hauptsache 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 Platanfälligkeit, Ende Mai bis Mitte Juni)

Sorte „**Johanna**“ (resistente Sorte, dunkle Frühkirsche, aromatisch, Anfang bis Ende Juni)

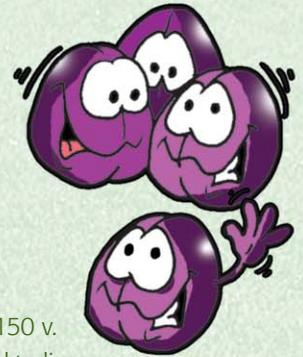
Sorte „**Büttners Rote Knorpelkirsche**“ (mittlere Süßkirsche, große Frucht, leuchtendrote Backe, Ende Juni bis Mitte Juli)

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 2000 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 Zwetsche (Zwetschge) 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 Frucht eigenschaft, 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 & Aprikosen



Herkunft: Die Heimat der Pfirsich und der Aprikose ist China, wo einige Sorten bereits seit etwa 4000 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 Kräuselkrankheit 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 Kräuselkrankheit 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 Fruchtmumien entfernt werden.

Empfehlenswerte Sorten:

Pfirsich (folgende Sorten haben nur geringe Probleme mit der Kräuselkrankheit)

„Benedecte“ (Reife Anfang bis Mitte August, geschmacklich gute, weißfleischige Sorte)

„Revita“ (Reife Anfang August, weißfleischig, etwas faserig)

Aprikose

„Hargrand“ und „Goldrich“ (mittlere Reifezeit, Größe und Geschmack sind Verbesserungen des Sortiments!)

„Kuresia“ (geschmacklich und optisch ansprechend, vor allem in kühleren Regionen sehr gut bewährt)

Mirabellen

„Mirabelle von Nancy“ (Klassiker mit kirschgroßen, gelben Früchten, bei Vollreife rötliche Punkte, wohlschmeckend)

„Bellamira“ (großfruchtige, mirabellenähnliche Kreuzung, frühe und hohe Erträge, lange Erntezeit von Ende August bis Ende September, festes Fruchtfleisch, hoher Zuckergehalt)



■ Weintrauben



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

Trauben sind ideale Durstlöcher, 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)

■ Erzeugerindex nach Orten

Westenhuber Emeran

Landshuter Str. 100 a
84307 Eggenfelden
Tel. 08721-7538
Äpfel: Boskoop, Winterrambur, Cox
Orange
Außerdem: Hedelfinger, Frühkirschen

Fußeder s Heidelbeergarten

Wimmersdorf 12
84140 Gangkofen
Tel. 08735-257
Heidelbeeren (Bluecrop, Duke,
Toro, Reka)

Otte Josef

Holzhäusel
84140 Gangkofen
Tel. 08722-1095
Äpfel: Boskoop, Cox Orange, Delicius,
Geheimrat Oldenburg, Gravensteiner,
Jakob Fischer, Jonathan, Kaiser
Wilhelm, Rheinischer Bohn Mostapfel,
Wiltshire, Winterrambur

Kellnberger Rupert

Reiterbergstr. 34
84332 Hebertsfelden
Tel. 08721-4918
Äpfel: Jakob Fischer, Schmidberger-
renetten, Boskoop, Wiltshire, Schöner
aus Nordhausen, Jakob Lebel
Birnen: Alexander Lukas, Boscs
Flaschenbirne, Tongern, Gute Luise,
Gellerts Butterbirne
Außerdem: Johannisbeeren,
Jostabeeren

Hofmann Xaver

Johannesplatz 14
84381 Johanniskirchen
Tel. 08564-1637
Äpfel: Boskoop, Gloster,
Birnen: Gräfin v. Paris, Gute Luise
Außerdem: Hedelfinger, Zwetschgen

Pichlmaier Hans jun.

Schombach 20 a
84381 Johanniskirchen
Tel. 08564-1495
Boskoop und Kirschen

Steinbeißer Siegfried

Windbaising 6
84381 Johanniskirchen
Tel. 08564-846
Birnen: Pastorenbirne
Außerdem: Zwetschgen, Walnüsse

Lachhammer Ludwig

Unterfeld 3
84375 Kirchdorf a. Inn
Tel. 08571-2559
Äpfel: Boskoop, Retina, Rewena, Sir Prize

Fürstberger Alois

Hauptstr. 78
84375 Kirchdorf a. Inn
Tel. 08571-3643
Äpfel: Alkmene, Berlepsch, Boskoop,
Brettacher, Elstar, Florina, Gala, Idared,
Jakob Fischer, Jakob Lebel, James
Grieve, Jonagold, Melrose, Ontario,
Rianda, Topaz, Wiltshire
Birnen: Conference, Williams Christ

Knott Josef

Gottholbing
84323 Massing
Tel. 08724-641
Äpfel: Florina, Idared, Pinova,
Rewena, Jonagold

Gründmayer Josef

Einbach 3
84347 Pfarrkirchen
Tel. 08561-1058
Heidelbeeren, Himbeeren, Rote
und Schwarze Johannisbeeren

Wimmer Matthias

Rockern 3
84347 Pfarrkirchen
Tel. 08561-1879
Saft- und Mostverkauf,
Saftpressung

Wimmer Waldemar

Rockern 2
84347 Pfarrkirchen
Tel. 08561-8111
Äpfel: Alkmene, Ananasrenette,
Biesterfelder Renette, Boskoop,
Elstar, Florina, Fromm's Gold-
renette, Geheimrat Oldenburg,
Goldrenette von Blenheim,
Gravensteiner, Idared, Jakob
Fischer, James Grieve, Kaiser
Wilhelm, Mantet, Melrose, Pilot,
Pirol-Pirella, Reanda, Remo,
Rewena, Rheinischer Bohnapfel,
Rubinola, Teser (TSR 29), Topaz,
Wiltshire,

Birnen: Alexander Lukas, Boscs Flaschenbirne, Clapps Liebling, Conference, Diels Butterbirne, Doppelte Philippsbirne, Feuchtwanger, Frühe von Frevoux, Gellerts Butterbirne, Madame Verte, Triumph von Vienne, Williams Christbirne, Nashi Nijiseiki
Außerdem: Kirschen, Johannisbeeren, Jostabeeren, Walnüsse, Zwetschgen, Honig, Most

Franz Reitberger

Steinbüchl 1
84389 Postmünster
Tel. 08561-8921

Äpfel: Alkmene, Boskoop, Elstar, Geheimrat Oldenburg, Jonagold, Jakob Fischer, Mantet, Melrose, Prima, Rubinola, Reanda, Pilot, Pinova, Topaz, Ecolette, Red Boy
Birnen: Clapps Liebling, Jeanne d Arc, Conference, Madame Verte, Gute Luise, Vereinsdechants, Williams Christ, Herzogin Elsa, Neue Poiteau, Liegels Winter Butterbirne, Köstliche v. Charneux; Außerdem: Kirschen, Zewtschgen, Honig, Met

Kerscher Walter

Mecklweg 2, Sallach
84326 Rimbach
Tel. 08735-427

Äpfel: Cox Orange, Freiherr von Berlepsch, Geheimrat Oldenburg, Goldparmäne, Idared, Jakob Fischer, Rheinischer Winterrambur
Birnen: Alexander Lukas, Clapps Liebling, Conference, Gräfin von Paris, Neue Poiteau
Außerdem: Amarellen, Herzkirchen, Hauszwetschgen, Obstessig

Dorfmeister Erwin

Osterdorf 2
94439 Roßbach
Tel. 08723-589
Heidelbeeren (Bluecrop)

Brummer Ludwig

Hof 27, Eggstetten
84359 Simbach a. Inn
Tel. 08571-3849
Äpfel: Fromm's Goldrenette, Winterrambur
Außerdem: Walnüsse

Huber Franz

Ed 1
84359 Simbach a. Inn
Tel. 08571-8775
Äpfel: Gravensteiner, Boskoop, Winterrambur, Rheinischer Bohnapfel

Hofmetzgerei Spielbauer

Grafußing 25
84359 Simbach a. Inn
Tel. 08571-1220
Äpfel: Berner Rosenapfel, Boskoop, Jonathan, Rheinischer Bohnapfel, Winterrambur, Steiner, Wiltshire,

Lirsch Josef

Pelkering 3
84371 Triftern
Tel. 08562-870
Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren

Haberger Marianne

Langeneck 13
84329 Wurmansquick
Tel. 08725-1598
Äpfel: Boskoop, Winterrambur
Außerdem: Hedelfinger, Gelbkirschen

Harpf Rudolf

Lohbruck 10
84329 Wurmansquick
Tel. 08721-1461
Äpfel: Biesterfelder Renette, Jonagold, Melrose
Birnen: Conference
Außerdem: Zwetschgen, Hauszwetschgen

Alois Lohr

Freiling 1
84239 Wurmansquick
Tel. 08725-684
Äpfel: Boskoop, Cox Orange, Golden Delicium, Winterrambur
Außerdem: Wallnüsse

Nußbaumer Georg

Langeneck 22
84239 Wurmansquick
Tel. 08725-1741
Äpfel: Renette





■ 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 könnten bereits Erfolge verzeichnen.

(Quelle: Wikipedia)

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

Pomologen im Landkreis Rottal-Inn:

Wimmer Waldemar
Rockern 2
84347 Pfarrkirchen
Tel. 08561-8111
Fax 08561-911934

Harpf Rudolf
Lohbruck 10
84329 Wurmannsquick
Tel. 08721-1461
Fax 08721-913312

Knott Josef
Hellbergerstr. 5
84323 Massing
Tel. 08724-641

Reitberger Franz
Steinbüchl 1
84389 Postmünster
Tel. 08561-8921

Kellnberger Rupert
Reiterbergstr. 34
84332 Hebertsfelden
Tel. 08721-4918

Maier Hans
Tassilostr. 1
84332 Hebertsfelden
Tel. 08721-910666



Landratsamt Rottal-Inn
Ringstraße 4 - 7 | 84347 Pfarrkirchen | www.rottal-inn.de
Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege | Tel. 08561-20148 | kreisfachberatung@rottal-inn.de