



Ernte, Haltbarkeit und Nutzungsmöglichkeiten verschiedener Apfelsorten

Ta=Tafel, Wi=Wirtschaft, Kü=Küche, Mo=Most/Saft, Ci=Cider, Dö=Dörren, Ma=Markt.

Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06
Virginischer Rosenapfel	Ta,Wi,Dö	x	x										
Weißer Klarapfel	Ta,Kü	x	x										
Sommergewürzapfel	Ta,Wi		x										
Früher Viktoria	Ta,Kü		x	x									
Pfirsichroter Sommerapfel	Ta,Wi		x	x									
Sommergoldpepping	Ta,Wi		x	x									
Weißer Astrachan	Ta,Wi		x	x									
Charlamowsky	Ta,Kü		x	x	x	x							
Suislepper	Ta		x	x	x	x							
Lord Grosvenor	Ta, Kü			x	x	x							
Charlamowsky	Wi, Ta			x	x	x	x						
Apfel aus Croncels	Ta,Kü,Mo			x	x	x	x	x					
Großherzog Friedrich	Ta,Kü			x	x	x	x	x					
James Grieve	Ta,Wi			x	x	x	x	x					
Juwel aus Kirchwerder	Ta			x	x	x	x	x					
Roter Gravensteiner	Ta,Kü,Mo			x	x	x	x	x					
Schöner aus Bath	Ta,Kü			x	x	x	x	x					
RubINETTE	Ta,Kü,Mo			x	x	x	x	x	x	x			
Fraas Sommerkalvill	Ta, Ma				x	x	x						
Sommerparmäne	Ta,Ma, Wi				x	x	x						
Müschens Rosenapfel	Ta, Wi				x	x	x	x					
Alkmene	Ta				x	x	x	x	x				
Englischer Prahrambur	Wi,Ma,Kü				x	x	x	x	x				
Dülmener Rosenapfel	Ta,Kü				x	x	x	x	x				
Königinapfel	Ta,Kü				x	x	x	x	x				
Weigelts Zinszahler	Ta				x	x	x	x	x				
Drüwken	Ta,Kü,Dö				x	x	x	x	x	x	x		
Holsteiner Cox	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x		
Knebusch	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x		
Manks Küchenapfel	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x		
Maren Nissen	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x		
Cludius Herbstapfel	Ta,Wi					x	x	x	x				
Sommerzimapfel	Ta,Wi					x	x	x	x				
Scharlachrote Parmäne	Ta,Wi					x	x	x	x	x			
Tannenkrüger	Ta,Wi					x	x	x	x	x			
Gascoynes Scharlachroter	Ta,Kü,Mo					x	x	x	x	x	x		
Bischofshut	Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Glorie van Holland	Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Grahams Jubiläumsapfel	Ta,Kü,Mo					x	x	x	x	x	x	x	
Gravensteiner	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Luikenapfel	Ta,Wi,Mo					x	x	x	x	x	x	x	
Orleans	Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Prinzenapfel	Ta,Wi,Ma					x	x	x	x	x	x	x	x
Schöner aus Wiedenbrück	Kü,Mo					x	x	x	x	x	x	x	x
Graue Herbstrenette	Ta,Kü,Mo					x	x	x	x	x	x	x	x
Halberstädter													
Jungfernapfel	Wi,Ta					x	x	x	x	x	x	x	x
Lanes Prinz Albert	Ta, Kü					x	x	x	x	x	x	x	x
Schöner aus Herrnhut	Ta,Kü,Mo					x	x	x	x	x	x	x	x
Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06



Ernte, Genussreife, Haltbarkeit und Nutzungsmöglichkeiten verschiedener Apfelsorten

Ta=Tafel, Wi=Wirtschaft, Kü=Küche, Mo=Most/Saft, Ci=Cider, Dö=Dörren, Ma=Markt.

Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06
Galloway Pepping	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x			
Gelber Bellefleur	Ta,Wi,Kü				x	x	x	x	x	x			
Hornerburger Pfannkuchenapfel	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Langtons Sondergleichen	Ma,Wi,Ta				x	x	x						
Cellini	Ta				x	x	x	x					
Cox's Pomona	Ta,Ma,Wi				x	x	x	x					
Graue Herbstrenette	Ta,Wi				x	x	x	x					
Renette aus Wormsley	Ta,Wi				x	x	x	x					
Signe Tillisch	Ta				x	x	x	x					
Biesterfelder Renette	Ta				x	x	x	x					
Fromms Goldrenette	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x					
Geheimrat Dr. Oldenburg	Ta,Kü				x	x	x	x					
Gestreifter Herbstkalvill	Ta,Wi				x	x	x	x	x				
Jakob Lebel	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x				
Notaris	Ta,Wi				x	x	x	x	x				
Prinz Albrecht v Preußen	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x				
Roter Jungfernapfel	Wi				x	x	x	x	x				
Roter Herbstkalvill	Wi, Ta				x	x	x	x	x				
Adamsapfel	Ta				x	x	x	x	x	x			
Apfel aus Hawthornden	Wi				x	x	x	x	x	x			
Geheimrat Breuhahn	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Gelber Edelapfel	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Gelber Richard	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Ingrid Marie	Ta				x	x	x	x	x	x			
Kardinal Bea	Ta,Mo				x	x	x	x	x	x			
Krügers Dickstiel	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Rambur Papeleu	Wi,Ma,Ta				x	x	x	x	x	x			
Rote Sternrenette	Ta				x	x	x	x	x	x			
Allington Pepping	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x		
Erwin Bauer	Ta				x	x	x	x	x	x	x		
Geflammtter Kardinal	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x		
Eifeler Rambur	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x		
Johannes Böttner	Ta				x	x	x	x	x	x	x	x	
Luxemburger Triumph	Ta,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	
Finkenwerder Herbstprinz	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Berner Rosenapfel	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	
Bullocks Pepping	Ta, Wi				x	x	x	x	x	x	x	x	
Gewürzluiken	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	
Graue franz. Renette	Ta,Dö,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	
Roter Boskoop	Ta, Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Schöner aus Boskoop	Ta, Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Sertürners Renette	Ta, Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Wöbers Rambur	Ta, Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Doodapfel	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Peter Heusgens Goldrenette	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06



Ernte, Genussreife, Haltbarkeit und Nutzungsmöglichkeiten verschiedener Apfelsorten

Ta=Tafel, Wi=Wirtschaft, Kü=Küche, Mo=Most/Saft, Ci=Cider, Dö=Dörren, Ma=Markt.

Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06
Boikenapfel	Mo,Kü,Dö				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Grüner Stettiner	Wi,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Jonathan	Ta,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rheinischer Krummstiel	Mo,Kü,Ta				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rheinischer Winterrambur	Mo,Kü,Ta				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rheinlands Ruhm	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roter Trierer Weinapfel	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Schöner aus Nordhausen	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kaiser Alexander	Wi,Ta				x	x	x						
Rheinische Schafsnase	Wi,Kü,Mo				x	x	x	x					
Antonowka	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x				
Carola	Ta				x	x	x	x	x				
Danziger Kantapfel	Ta,Wi				x	x	x	x	x				
Kaiser Wilhelm	Ta,Wi				x	x	x	x	x				
Westfälischer Gülderling	Kü,Wi,Mo				x	x	x	x	x				
Goldparmäne	Ta,Wi,Mo				x	x	x	x	x	x			
Luxemburger Renette	Ta, Ci				x	x	x	x	x	x			
Adams Parmäne	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Baumanns Renette	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x			
Dietzer Goldrenette	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Kalvillartige Renette	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Königlicher Kurzstiel	Ta,Wi,Dö				x	x	x	x	x	x			
London Pepping	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Parkers Pepping	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Pigeonartige Renette	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Renette aus Breda	Ta,Ma				x	x	x	x	x	x			
Pommerscher Krummstiel	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x			
Cox Orangenrenette	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Geflammtter Kardinal	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x			
Adersleber Kalvill	Ta				x	x	x	x	x	x	x	x	
Gewürzluiken	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	
Hildesheimer Goldrenette	Ta,Dö				x	x	x	x	x	x	x	x	
Lanes Prinz Albert	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Minister von Hammerstein	Ta				x	x	x	x	x	x	x	x	
Maibiers Parmäne	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Schöner aus Lutten	Ta				x	x	x	x	x	x	x	x	
Wiltshire	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	
Altländer Pfannkuchen	Ta,Kü				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Baldwin	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brettacher	Ta,Kü,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brownlees Renette	Ta,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Extertaler	Wi,Mo				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Renette aus Damason	Ta,Mo, Ci				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Weißer Glockenapfel	Ta				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Weißer Wintertaffetapfel	Ta,Wi				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06



Ernte, **Genussreife**, Haltbarkeit und Nutzungsmöglichkeiten verschiedener Apfelsorten

Ta=Tafel, Wi=Wirtschaft, Kü=Küche, Mo=Most/Saft, Ci=Cider, Dö=Dörren, Ma=Markt.

Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06
Berlepsch, Goldrenette	Ta,Wi,Mo					x	x	x	x	x	x	x	x
Roter Berlepsch	Ta,Wi,Mo					x	x	x	x	x	x	x	x
Roter Bellefleur	Ta,Kü,Mo					x	x	x	x	x	x	x	x
Pomphelias Renette	Wi,Ma					x	x	x	x				
Gays Renette	Wi,Ta					x	x	x	x	x			
Landsberger Renette	Wi,Ta					x	x	x	x	x			
Alantapfel	Ta,Wi					x	x	x	x	x			
Scotts Renette	Ta,Wi					x	x	x	x	x			
Goldrenette aus Blenheim	Ta,Wi,Ma					x	x	x	x	x			
Goldzeugapfel	Ta,Wi					x	x	x	x	x			
Roter Wintertaubenapfel	Ta,Ma					x	x	x	x	x			
Dietzer Goldrenette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x		
Edelborsdorfer	Ta,Kü					x	x	x	x	x	x		
Englische Spitalrenette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x		
Grünling aus Rhode Island	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x		
Hughes Goldpepping	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x		
Kalvill aus St. Sauveur	Ta					x	x	x	x	x	x		
Karmeliter Renette	Ta,Wi,Ci					x	x	x	x	x	x		
Nonparail Russet	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x		
Rötliche Renette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x		
Weißer Winterkalvill	Ta					x	x	x	x	x	x		
Weißkante	Ta,Ma					x	x	x	x	x	x		
Ananasrenette	Ta,Wi,Ma					x	x	x	x	x	x		
Coulons Renette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x		
Claygate Parmäne	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Edelrenette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Grauer Kurzstiel	Ta,Wi,Ma					x	x	x	x	x	x	x	
Harberts Renette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Braddicks Nonpareil	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Königin Sophienapfel	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Jägers Renette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Orleans Renette	Ta,Wi,Ci					x	x	x	x	x	x	x	
Possarts Nalivia	Wi,Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Schmidbergers rote Renette	Ta, Ma					x	x	x	x	x	x	x	
Kanadarenette	Wi,Ta, Ci					x	x	x	x	x	x	x	
Martini	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Muskatrenette	Wi,Ta, Ci					x	x	x	x	x	x	x	
Renette aus Middelburg	Wi,Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Ribston Pepping	Wi,Ta, Ci					x	x	x	x	x	x	x	
Alter Nonpareil	Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Apfel aus Halder	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Deutscher Goldpepping	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	
Lunow	Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Winterzitronenapfel	Wi,Ta					x	x	x	x	x	x	x	
Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06



Ernte, Genussreife, Haltbarkeit und Nutzungsmöglichkeiten verschiedener Apfelsorten

Ta=Tafel, Wi=Wirtschaft, Kü=Küche, Mo=Most/Saft, Ci=Cider, Dö=Dörren, Ma=Markt.

Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06
Gaesdoncker Renette	Ta,Wi,Ci					x	x	x	x	x	x	x	x
Graue franz. Renette	Ta,					x	x	x	x	x	x	x	x
Jansen aus Welten	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	x
Kasseler Renette	Ta,Wi,Ci					x	x	x	x	x	x	x	x
Kleiner Steinpepping	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	x
Limonenrenette	Ta,Wi					x	x	x	x	x	x	x	x
Ontario	Wi,Mo,Kü					x	x	x	x	x	x	x	x
Purpurroter Cousinot	Wi					x	x	x	x	x	x	x	x
Rheinischer Bohnapfel	Wi,Mo					x	x	x	x	x	x	x	x
Gestreifter Winterkalvill	Ta,Wi,Ma						x	x	x				
Oberdiecks Renette	Ta,W						x	x	x				
Laxtons Superb							x	x	x	x	x		
Tiefblüte	Wi						x	x	x	x	x		
Werdersche Wachsrenette	Ta,Wi,Ma						x	x	x	x	x		
Gelbe sächsische Renette	Ta,Kü						x	x	x	x	x	x	
Champagnerrenette	Wi,Dö,Mo						x	x	x	x	x	x	
Boikenapfel	Wi,Ta						x	x	x	x	x	x	x
Grüner Fürstenapfel	Wi						x	x	x	x	x	x	x
Roter Eiserapfel	Wi						x	x	x	x	x	x	x
Name	Gebrauch	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06

Anmerkungen zur Tabelle

Die Tabelle gibt nur ungefähre Angaben zur Pflück- und Genussreife sowie zur Haltbarkeit wieder. Je nach Anbau-region, Boden und Nährstoffversorgung, Standort, Jahreswitterungsbedingungen kommt es zu Veränderungen. Auch der Klimawandel trägt zu Änderungen und Richtung früherer Ernte bei. Ein Zeichen für erntereif sind die Kerne, die dunkelbraun sein müssten. In Sachen Genussreife ist zudem das individuelle Geschmacksempfinden ausschlaggebend, was sich auch durch unterschiedliche Angaben in der Literatur widerspiegelt. Zudem schmecken sonnengreifte Früchte oft anders als Schattenfrüchte. Bei der Lagerdauer wird von einem optimalen Naturlager ausgegangen. Spezielle Lagerungen wurden nicht berücksichtigt. Die Tabelle selbst baut auf Daten der alten Literatur und auf eigene Erfahrungen auf.