

Liste alt-bewährter Apfelsorten für Gärten und Obstwiesen in der Jade-Region (Friesland, Wilhelmshaven, nördliche Wesermarsch) gelistet nach der Abfolge ihrer Genussreife von Ende Juli – bis Mai

Die Sortliste wurde subjektiv von mir zusammengestellt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder wissenschaftliche Fundiertheit. Sie beinhaltet zumeist schmackhafte, in der Nordseeregion alt-bewährte Tafelsorten für den Privatgarten und die regionale Obstwiese. Sie basiert auf jahrzehntelangen eigenen Erfahrungen sowie auf z.T. detaillierten Sortenbeschreibungen insbesondere in folgenden Veröffentlichungen:

- *Beschreibung und Verzeichnis empfehlenswerter Obstsorten für das Großherzogtum Oldenburg (Friedrich Haller 1911);*
- *Empfehlenswerte alte und neue Obstsorten* (Broschüre Landwirtschaftskammer Weser-Ems, 3. Aufl. 2004);
- *Alte Obstsorten für Hausgarten und Obstwiese* (Faltblatt Landkreis Friesland 2006);
- *Brandts Apfellust* (E. Brandt, 4. Aufl. 2008);
- *Natürlich Obst* (E. Brandt, J. Bernhard 2011);
- *Alte Obstsorten neu entdeckt für Niedersachsen und Bremen* (Pomologenverein Niedersachsen-Bremen e.V., 2. Auflage 2013)
- *Norddeutschlands Apfelsorten* (A. Müller, D. Seipp 2016);
- *Obstwiesen in Wilhelmshaven* (Broschüre Stadt Wilhelmshaven 2016);
- *Alte Apfelsorten im Norden* (K.-J. Paulsen, M. Reichert, W. Denker 2017);
- *Dat Appel-Bookje* (Dr. H. Schmidt, M. Tjarks, H.-H. Buss, M. Bergmann 2017)
- <https://streuobstwiesen-buendnis-niedersachsen.de>

Die meisten aufgelisteten Sorten können von Baumschulen in Niedersachsen und Schleswig-Holstein auch online bestellt werden; Mehrsortenbäume/-büsche sollten im Winter vorher bestellt werden.

Sven Graber, März 2026
Email: svengraber@yahoo.de

Sommeräpfel für die Jade-Region – Genussreife Ende Juli bis September

Sorte	Genussreife	Anmerkungen
Augustapfel / Weißer Klarapfel	Ende Juli – Aug.	Baltikum Anfang 19. Jh., gelb, erfrischend säuerlich, nicht lagerfähig, gut für Apfelmus
Jeverländer Augustapfel	August	galt lange als verschollen und wurde von der Pomologin Marita Tjarks auf der Burg Kniphausen in Wilhelmshaven wiedergefunden
Jamba	Ende Aug. - Sept.	Jork (Altes Land) 1954, Kreuzung aus Melba x James Grieve, grün-rot, saftig-aromatisch
(echter) Prinzenapfel	September	ein echter norddt. Prinz aus dem 18. Jh., früher weit verbreitet, aromatisch, klein, gelb mit roten Streifen, mit der charakteristisch schlanken Prinzenform, dem offenen Klappergehäuse und dem typischen Prinzenapfelaroma, nicht lange lagerbar; es gibt mehrere Spielarten des Prinzenapfels
Doppelter Prinzenapfel	September	Norddeutschland 19. Jh., stammt vom echten Prinzen ab, ähnliche Frucht, aber doppelt so groß
Hadelner Sommerprinz	September	Hadelner Land 19. Jh., leicht säuerlich-würzig, mit schöner, rosa Deckfarbe, nur kurz haltbar

Frühherbstäpfel für die Jade-Region – Genussreife September bis Oktober

Sorte	Genussreife	Anmerkungen
Jeverländer Süßapfel	Sept. – Okt.	vmtl. 19. Jh., gelb mit roter Backe, spitz zulaufend mit auffälligen Kanten, süß, wenig Säure, bitterer Nachgeschmack, weniger zum Frischverzehr als zum Dörren geeignet
Gravensteiner (gelber / echter)	Sept. – Okt.	Ende 17. Jh. von Savoyen nach Gravenstein bei Sonderburg gelangt, gilt als „König der Äpfel“, sehr schmackhaft, starkwüchsig, braucht daher viel Platz; der Rote Gravensteiner ist eine Knospen-Mutante aus dem 19. Jh.
Filippa	Sept. – Okt.	Insel Fünen 19. Jh., Sämling vom Gravensteiner, in Dänemark sehr beliebt, gelb-rot, typisches Aroma
Wohlschmecker aus Vierlanden	Sept. - Okt.	Hamburger Vierlande 19. Jh., gelblich-grün, sonnenseits rot gestreift mit typischer Netzberostung
Knebusch	Sept. - Okt.	Hofstelle von Johann Knebusch in Sittensen 19. Jh., schöner, leuchtend roter Apfel, leicht säuerlich, schmackhaft, auch auf Sandböden
Rotfranch	Sept. – Okt.	seit 1800 beliebter Apfel zwischen Cuxhaven und Bremerhaven, dunkelrot mit sortentypisch großflächig rauer, rosa Berostung, besonderes nussartiges Aroma, sehr schmackhaft
Dithmarscher Paradiesapfel	Sept. – Okt.	Elbmarsch bei Brunsbüttel 19. Jh., sehr aromatisch und schmackhaft, Form ähnelt Prinzenapfel
Manks Küchenapfel	Sept. - Okt.	Irland oder Schottland oder Isle of Man um 1820, im 19. Jh. als einer von mehreren englischen, meist gelben Küchenäpfeln nach Norddeutschland gelangt, wo diese oft als „Zitronenäpfel“ umbenannt wurden, gelb mit rotem Hauch, frisch, leicht säuerlich
Wangerooger Apfel	Sept. – Okt.	Wildling aus den ca. 1970/80er Jahren vom Westrand des Dorfes Wangerooge, Namensgebung und Nachveredelung ab 2010 durch Pomologen Sven Graber; starkwüchsig, robust, reichtragend, grün-gelblich mit sonnenseits rosa Backe, süß-sauer, sehr saftig und mundig, auch auf Sandböden

Herbstäpfel für die Jade-Region – Genussreife Ende September bis Dezember

Sorte	Genussreife	Anmerkungen
Juwel aus Kirchwerder	Ende Sept. – Anf. Nov.	Vierlanden bei Hamburg zwischen 1920-1930, äußerst schmackhafter und beliebter Tafelapfel, rötlich, starker Wuchs, braucht feuchten, kräftigen Boden
Ostfriesischer Herbstkalvill	Ende Sept. – Nov.	In Ostfriesland seit mehr als 250 Jahren bekannt; leuchtend rote, schmackhafte Frucht
Jakob Lebel	Okt. – Nov.	Amiens in Frankreich um 1825, sehr beliebter Apfel zum Backen und Mosten, starker Wuchs
Purpurroter Cousinot	Okt. – Dez.	Deutschland 16. Jh., auch in Norddeutschland seit langem weit verbreitete, kleine, dunkelrot streifige, zierlich wirkende Frucht, leicht säuerlich-aromatisch, nussig
Groninger Krone	Okt. – Dez.	Um 1875 in Noordbroek/Holland gefunden, im Emsland und in Ostfriesland verbreitet
Pannemanns Tafelapfel	Okt. – Dez.	Oldenburg vor 1860, Grundfarbe gelb, sonnenseits mit rot-brauner Backe, säuerlich-aromatisch, saftig
Danziger Kant	Okt. – Dez.	Deutschland 18. Jh., früher weit verbreitet, robust, süß-säuerlich, aromatisch-würzig, dunkelrot, gut für Wein und zum Dörren
Grahams Jubiläum	Okt. – Dez.	England 1888, zu Ehren des 50. Thronjubiläums von Königin Victoria, klassischer englischer Küchenapfel, gelb mit sonnenseits rotem Hauch, robust
Alantapfel/Princess Noble	Okt. – Dez.	Herkunft Frankreich oder Niederlande, seit 19 Jh. im nord-westl. Niedersachsen verbreite, kleine, spitz zulaufende, gelb-rote Frucht, schmeckt nach Zimt
Holsteiner Cox	Okt. – Dez.	Eutin um 1900, Sämling vom empfindlicheren Cox Orange, im Norden beliebt, sehr schmackhaft mit typischem Cox-Aroma, hervorragender Saft, große und breite Krone
Gelber Münsterländer Borsdorfer	Okt. – Dez.	Sehr alte Sorte unbekannter Herkunft, ab 1870 im Oldenburger Münsterland verbreitet, gelblich, robust, mit Mandelaroma

Winter-/Lageräpfel für die Jade-Region - Genussreife November - Mai

(Achtung ! Die Pflückreife ist bei allen Sorten schon im **Oktober**; die Äpfel müssen bis zur Genussreife kühl eingelagert werden)

Sorte	Genussreife	Anmerkungen
Frankenapfel / Sinswünder Cox / Mutterapfel	Nov. – Jan.	Vor 1910 in Sinswürden in der Wesermarsch gefunden, Grundfarbe hellgelb, Deckfarbe rot, saftig, süß-säuerlich aromatisch
Stahls Winterprinz	Nov. – Feb.	Vmtl. bei Elmshorn etwa um 1900 entstanden, aromatisch, schmackhaft, gelb mit roten Flammen, braucht feuchten Boden, auch auf Sand, schmackhaft
Stedinger Prinz	Nov. – Feb.	Ein später Prinzenapfel aus dem Stedinger Land, robust, kantig, gelb-grüne Grundfarbe, rot flambiert
Krügers Dickstiel / Celler Dickstiel	Nov. – Feb.	Norddeutschland 19. Jh., markante grün-rote Farbe, säuerlich-süß, erfrischend-aromatisch, eher für leichte Böden
Schöner von Boskoop und Roter Boskoop	Nov. – Feb.	Boskoop Niederlande 1856, guter Wirtschaftsapfel, grün-rot, saftig, säuerlich; der rote Boskoop von 1923 hat etwas weniger Säure
Riesenboiken	Nov. – März	Vmtl. um 1900 aus Samen des ähnlichen aber kleineren Boikenapfels im Raum Niederelbe entstanden, robuster Wirtschaftsapfel, gut zum Backen
Pison und Doppelter Pison	Nov. – März	Alte, kleine Taubenapfelsorte evtl. aus Frankreich, in Ostfriesland und Friesland verbreitet, aromatisch; der Doppelte Pison ist größer und mit leuchtend roter Deckfarbe
Reitländer	Nov. – März	Seit langem in der Wesermarsch zu Hause, wohlschmeckender, roter Weihnachtsapfel, robust, braucht feuchten Boden, nicht gut auf Sandböden, gut für Apfelmus
Roter Münsterländer Borsdorfer	Nov. – März	Seit mind. 1800 beliebte, gesunde Sorte im Weser-Ems-Gebiet, dunkelrot mit typischer Stielberostung, Weihnachtsapfel, gut für Most, diente auch der Versorgung der Marinesoldaten in Wilhelmshaven
Horneburger Pfannkuchen	Nov. – März	Um 1875 in Horneburg / Kreis Stade entstanden, markant höckrige, breite Wirtschaftsfrucht, grün-rot, bis Mitte 20. Jh. eine der Haupterwerbssorten im Alten Land, große Bäume, feuchte Böden, nicht gut auf Sand

Sorte	Genussreife	Anmerkungen
Finkenwerder Herbstprinz	Nov. - März	Elbinsel Finkenwerder 1880, beliebter, aromatischer Apfel, gelblich-rot, feuchte, schwere Böden
Gloster	Dez. - März	Jork (Altes Land) 1951, Kreuzung aus Weißer Winterglockenapfel x Richard Delicious, dunkelrot-bläulich, wachsig, saftig, starkwüchsig
Martini	Dez. - März	Haseldorfer Elbmarsch 1875, eher klein, grün-rot-verwaschen, wein-säuerlich, guter Tafelapfel
Jeverländer Gelber Osterapfel	Dez.-April	Vmtl. schon im 19. Jh im Jeverland und in seinen Nachbarregionen angepflanzt; robuste, gesunde, lange lagerfähige Sorte, leichtes Bittermandelaroma
Altländer Pfannkuchen	Dez. - April	Altes Land 1840, DER Winterapfel Norddeutschlands im 19. Jh., süß-säuerlich, knackig, schwacher bis mittelstarker Wuchs
Uelzener Kalvill	Dez. - Mai	In Uelzen um 1820 aus Samen gezogen, seit 1900 in ganz Norddeutschland verbreitet, mittel bis große unregelmäßige grüne Frucht mit sonnenseits roter Backe,
Weißer Winterglockenapfel	Dez. - Mai	Altes Land oder Schweiz 19. Jh., Glockenform, gelb, säuerlich, in ganz Norddeutschland und darüber hinaus beliebt
Boikenapfel	Jan. - Mai	Etwa 1800 im Bremer Umland entstanden, sehr robuster, sehr lange lagerfähiger, grüner Apfel mit roter Backe, widerstandsfähig, braucht feuchten Boden, auch für rauhe und windige Standorte
		Sven Graber, März 2026