

Sorte Apfel	Blüte	triploid	Reife	Verwertung
Königlicher Kurzstiel	extrem spät, guter Pollenspender		Ende September	alle, sehr gut für Most
Roter Bellefleur	extrem spät, guter Pollenspender		Mitte September	alle Verwertungen
Boskoop	früh	ja	Anfang Oktober	Tafel, backen, Most, lagern
Topaz	früh		Ende September	alle Verwertungen
Baya Franconia	früh	ja	ab Mitte September	Tafel, backen, Most, lagern
Adams Parmäne	früh bis mittelfrüh		Anfang Oktober	Tafel, backen, Most
Geflammtter Kardinal	früh, schlechter Pollenspender	ja	Ende September	Tafel, sehr gut zum backen
Florina (schorftolerant)	mittelfrüh		Anfang Oktober	Tafel, Saft, lagerfähig
Roter Trierer Weinapfel	mittelfrüh		Ende September	sehr gute Mostsorte
Signe Tillisch	mittelfrüh		Ende September	Frischverzehr
Rheinischer Bohnapfel	mittelfrüh	ja	Mitte Oktober	sehr gute Wirtschaftssorte
Wettringer Taubenapfel	mittelfrüh		Mitte Oktober	Frischverzehr, Most, backen
Graue Herbstrenette	mittelfrüh		Oktober-Dezember	sehr gut für Most
Baumanns Renette	mittelfrüh, guter Pollenspender		ab Mitte September	Tafel, backen, Most
Ananasrenette	mittelfrüh, guter Pollenspender		Anfang Oktober	Tafel, backen, Most
Croncels	mittelfrüh, guter Pollenspender		Ende August	Tafel, backen, Most
Adersleber Kavill	mittelfrüh, schlechter Pollenspender		ab Mitte September	Tafel, backen, Most
Goldrenette v. Blenheim	mittelfrüh, schlechter Pollenspender	ja	Mitte September	Tafel, backen, Most
Kaiser Wilhelm	mittelspät	ja	Ende September	Tafel, backen, Most
Roter Herbstkalvill	mittelspät		Mitte September	alle, dörren
Jakob Fischer	sehr früh	ja	Mitte August	Tafelsorte, dörren
Champagner Renette	sehr spät, guter Pollenspender		Ende Oktober	lagern vor Verwertung, Most
Danziger Kantapfel	spät		Anfang September	Tafel, backen, Most
Finkenwerder Prinzenapfel	spät		Ende September	alle auch dörren
Rheinischer Winterrambur	spät	ja	Mitte Oktober	sehr gute Wirtschaftssorte
Weißer Wintertaffet	spät, guter Pollenspender		Ende Oktober	alle Verwertungen
Rote Sternrenette	spät, guter Pollenspender		Mitte September	Frischverzehr, Weihnachtsapfel
Gelbe sächsische Renette			Dezember	einer der besten Wirtschaftssorten
Retina				
Harberts Renette	mittelspät	ja	Mitte September	alle, sehr guter Backapfel
wenn spezielle alte Sorten gewünscht sind einfach anfragen, Voraussetzung ist nur Hochstamm auf Sämlingsunterlage				

Sorte Birne	Blüte	tri?	Reife	Verwertung
Stuttgarter Geishirtle			ab August	Tafel, brennen, einmachen
Clapps Liebling			ab August	Tafel
Madame Verte			ab Dezember	gut lagerfähig, Tafel, einmachen
Alexander Lucas			ab Oktober	gut lagerfähig, Tafel, einmachen
Mollebusch			ab Oktober	Tafel und sehr gut für Brände
Köstliche v. Charneux			ab Oktober	Tafel, kochen
Vereinsdechantsbirne			ab Oktober	eine der besten Tafelsorten
Boscs Flaschenbirne			ab Oktober	gut lagerfähig, alle Zwecke
Schweizer Wasserbirne			ab Oktober	Most, dörren,kochen
Gellerts Butterbirne			ab September	Tafelsorte, einmachen
Palmischbirne			ab September	Most und Brände
Gräfin von Paris			Anfang November	gut lagerfähig, Tafel, einmachen
Gute Graue			September	Tafel, dörren
Trockener Martin				
Champagner Bratbirne				hervorragend für Most, Cider....
Bayerische Weinbirne				Most und Brände
Sorte	Blüte	tri?	Reife	Verwertung
Bühlers Frühzwetschge			August	Backen, Saft, einmachen
Wangenheimer Zwetschge			Ende August	Frischverzehr
Oulins Reneklode			August	Frischverzehr, Verwertung
Burlat	relativ sicher vor Kirschfruchtfliege		2.-3. KW	Frischverzehr
Kassins frühe Herzkirsche	relativ sicher vor Kirschfruchtfliege		2.-3. KW	Frischverzehr
Haumüllers Mitteldicke			4.-5. KW	Frischverzehr
Hedelfinger Riesenkirsche			4.-5. KW	alle

Wildobst				
Speierling	große, landschaftprägende Bäume			brennen, Most klären
Esskastanie	große, landschaftprägende Bäume			Maronen
Maulbeeren	verschiedenste Größen und Wuchsformen			Saft, direkt, Marmelade, Brand
Walnuss veredelt	große, landschaftprägende Bäume			Direktverzehr, Öl, Mus
Quitte				Saft, Gelee, Süßspeisen
Mispel				verschiedene Speisen
Elsbeere				Marmelade, trocknen