

Alte Apfel- und Birnensorten

Der Begriff *Alte Obstsorten* wird für alle Sorten verwandt die vom heutigem Erwerbsobstbau nicht mehr angeboten werden. Dabei kann sich um Sorten handeln, deren Ursprünge bis ins 17. Jahrhundert oder noch früher zurückverfolgt werden können. Aber auch Sorten, die erst vor rund 100 Jahren bekannt geworden sind, zählen dazu.

Sie zeichnen sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus, manche Sorten sind zudem für Allergiker geeignet oder ganz besonders säurearm. Hier einige Beispiele aus der Sortenausstellung anlässlich des 2. Streuobstwiesen-Festes:



Nur ein kleiner Ausschnitt der Sortenausstellung vom 28.09.2024 in Ober-Lais



Sorte: Ingrid Marie
Pflückreife: September
Sehr lange lagerfähig, perfekt für Bratäpfel



Sorte: Borowinka
Pflückreife: Ende August bis Oktober
Nicht lange lagerfähig, perfekt für Mus und Gelee



Sorte: Winterambur
 Pflückreife: Oktober
 Sehr lange lagerfähig, perfekt für Kuchen,
 Kompott, Bratapfel oder Saft



Sorte: Speierling
 Reife: September bis Oktober
 Verwendung für Apfelwein



Sorte: Raffe's Liebling
 Pflückreife: September
 Tafelobst, perfekt auch zum Backen
 Sehr lange lagerfähig



Sorte: Lokalsorte



Sorte: Winterglockenapfel
 Pflückreife: Oktober
 Tafel- und Lagerapfel, perfekt in der
 Küche



Sorte: Josephine von Mecheln
 Pflückreife: Oktober - November
 Tafelbirne, perfekt zum Dörren



Sorte: Gräfin von Paris
Pflückreife: Oktober
Tafelbirne, lagerfähig



Sorte: Roter Eiserapfel
Pflückreife: Ende Oktober
Sehr gut lagerfähig



Sorte: Edelborsdorfer
Pflückreife: 2. Oktoberhälfte
Lagerfähig bis März



Sorte: Schweizer Orangenapfel
Pflückreife: ab Ende September
Lagerfähig bis März, Tafelapfel, Allrounder