

Äpfel	Blüte			Ernte	Lagerfähigkeit				Wuchs	Anfälligkeit für Krankheiten und Stoffwechselprobleme	Ertrag	geeigneter Standort				Geschmack	Verwendung	Lokalsorte	Bemerkungen														
	früh	mittel	spät		als Pollenspender geeignet: ja / nein	früh / August	mittel / September	spät / Oktober				Sommer	Herbst (bis November-Dezember)	Winter (bis Februar-März)	Dauersorte (länger als April)					schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau	anfällig für Feuerbrand	Stippe	alternierend	robust	breit anbaufähig	geschützte, wärmere Lagen	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	Spätfrostlagen: ja / nein (etwas anspruchsvoller an Boden und ausgedehnten Wasserhaushalt bis mittlere Höhenlagen (Ösling))		
Empfehlenswerte Sorten Die Informationen wurden in der Regel aus: F.Mühl (1995): Alte und neue Apfelsorten; H.Petzold (1990): Apfelsorten; Silbereisen, Götz u. Hartmann (1996): Obstsortenatlas; W.Votteler (1998): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten und Einzelliteratur entnommen.																																	
Tafeläpfel																																	
Adam's Parmäne / Norfolk Pippin / Adams Pearmain		?	?			x		x	x		m							x	x							x	säuerlich-süß, angenehm zimtartig gewürzt, Fleisch knackend und gut saftig, später mürbe	gute Tafelfrucht zum Frischverzehr, für die Verwertungsindustrie in keiner Eigenschaft überragend		hohe und regelmäßige Erträge; auch noch für trockenere Standorte und rauhere Lagen geeignet; Früchte sturmfest; in passenden Lagen auffallend unempfindlich gegen Schorf			
Albrechtapfel (Prinz Albrecht von Preußen)			?			x		x			s-m							x	x						j		erfrischend, mild süßsauerlich, schwach aber typisch aromatisch, Fleisch sehr locker, saftig, überlagert mehlig und welkend	gute Tafelsorte zum Frischverzehr, häuslich für alle Verarbeitungsarten, industriell für Saft, nicht für Mus, transportempfindlich,		hohe und regelmäßige Erträge; Fruchtfall auf trockenen Böden; anfällig für Fäulnis und Fleischräune; breit anbaufähig auf feuchteren, nährstoffreicheren Böden, v.a. für Höhen- und Rauhlagen			
Berlepsch (Goldrenette Freiherr von Berlepsch) / Reinette Dorée de Berlepsch (Baron de Berlepsch)		x	x	j		x		x			m-st	x								x	x				n	x	(x)	gut ausgereift weinwürzig mit harmonischem Spiel von Zucker und Säure, aromatisch, Fleisch fest, knackig, sehr saftig, später nachlassend, aber nie mürbe oder trocken	gute Tafelsorte zum Frischverzehr, mit hohem geschmacklichen Wert, mit viel Vit. C, hervorragend für Mus, Fallobst für Saft		mittlere, regelmäßige Erträge; die Mutanten "Roter Berlepsch" wachsen etwas schwächer, sind aber fruchtbarer; vorzeitiger Fruchtfall auf trockenen Böden; verstärkte Anfälligkeit für Krebs auf stark tonigen Böden; anfällig für Kragenfäule; Holz empfindlich gegenüber starken Winterfrösten; so spät wie möglich pflücken		
Boiken			x	j		x			x	x	m-st	(x)	(x)	(x)						(x)	(x)	(x)					xl	frisch säuerlich, wenig süß, ohne ausgeprägtes Aroma, Fleisch fest und saftig	später Speiseapfel für Frischverzehr von Februar bis Mai, vorzüglich für häusliche und industrielle Verarbeitung zu Mus, Saft und Dörrobst		nicht für trockene Lagen; wächst auch noch auf schweren, wechselfeuchten Böden; besonders in offenen Höhenlagen anbauwürdig - in wärmeren Lagen krankheitsanfälliger; hängt windfest		
Boskoop (Roter B.) / Belle de Boskoop (1)	x			n		x		(x)	x		st		(x)							x	x					n	x	kräftig fruchtig-säuerlich; renetteartig gewürzt, erfrischend; mit hohem Vit. C- Gehalt; Fleisch saftig, fest, später mürbe	frisch ab Dezember; häuslich Kompott, Kuchen; industriell Saft		es gibt verschiedene Typen, graue und rote: "Roter Boskoop Schmitz-Hübsch" hat sich am besten bewährt; benötigt durchgehend reichlich Bodenfeuchtigkeit; nicht auf trockenen Böden; auch noch geeignet für schwerere, schlecht durchlüftete Böden; windfeste Früchte		
Brettacher			x	n		x		x			st	(x)							x	x							(x)	teils fruchtig-herb, teils süßlich-fruchtig, Fleisch sehr saftig, locker, bleibt lange saftig, im Frühjahr noch erfrischende Note	vielseitige Verwendung: Tafelobst zum Frischverzehr, Kochen, Backen, Brennen, guter Mostapfel zum Untermischen (sehr hohe Saftausbeute), sehr gut haltbar		hohe und regelmäßige Erträge, sehr widerstandsfähig gegenüber Schorf und Mehltau; ökologisch sehr anpassungsfähige Sorte; in Höhenlagen Fruchteigenschaften nicht mehr befriedigend, hier nur noch Wirtschaftssorte; zur Reife hin etwas windempfindlich; als Ganzes eine der wertvollsten Apfelsorten für die Landschaft		
Champagner Renette / Reinette Blanche de Champagne			x	j		x			x		s-m	x	(x)													j	x	(x)	vorwiegend säuerlich, kaum süß, schwach aromatisch, Fleisch fest, saftig	für Frischverzehr ab Februar/ März, häuslich für alle Verarbeitungsarten, guter Mostapfel, transportempfindliche Frucht		eher für etwas wärmere Lagen; nicht für kalte, nasse und trockene Böden; Früchte sehr windfest	
Court-pendu rouge			x	j		x				x	s-m	x																	mittelgroße Früchte mit aromatischem Geschmack, ausgewogen süß mit leichter Säure	guter, spät reifender und sehr lagerfähiger Tafelapfel		sehr alte französische Lagersorte	
Court pendu gris			x	?		x			x		m	x																	kleiner Apfel mit festem, stark aromatischem, süßem Fruchtfleisch	guter Tafelapfel und ebenfalls hervorragender Kochapfel		alte französische Sorte mit weiter Verbeitung in Nordfrankreich	
Dülmener (Herbst-) Rosenapfel	x			j		x			x		m																	xl	harmonisch süßsauerlich, fein aromatisch, Fleisch locker, saftig; geschmacklich günstig eingeschätzter Apfel	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, industriell und häuslich zu Mus, Saft, Dörrobst, druck- und transportempfindlich		mittelhohe, etwas alternierende Erträge; anfällig für Kernhausfäule und viröse Flachästigkeit; beachtlich widerstandsfähig gegenüber Schorf; nicht windfest, deshalb nur an geschützten Standorten; gute Fruchtqualität auch noch in höheren Lagen	
Eifeler Rambur (Dürener Rambur)				?		x		x	x		st									x	x	x						x	bis Weihnachten knackig süß-säuerlich, erfrischend und saftig, später mürbe bis manchmal mehlig	leckerer Tafelapfel zum Frischverzehr (bis Weihnachten), später eher zum Backen und Mus	Eifel	hohe aber alternierende Erträge; gut geeignet für feuchte Böden; großer Baum mit hochstrebend, breiter Krone; Regionalsorte von Eifel und Ardennen, die auch auch oft in Luxemburg gepflanzt wurde (hauptsächlich am Ardennenrand); wegen verstärkter Stippeanfälligkeit nicht geeignet für stark gedüngte Wiesen	
Fromms Renette		x		n		x			x		st									x	x						(x)	(x)	etwas vorherrschende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt, gewürzt, Fleisch saftig	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, guter Wirtschaftsapfel		recht hohe, fast regelmäßige Erträge; auf guten Böden auch für Höhenlagen zu empfehlen	
Gelber Edelapfel / Drap d'Or / Golden Noble			x	j		x	x		x	(x)	st	(x)								(x)	x	x						x	betont fruchtige, erfrischende Note, herzhaft, aber wenig Aroma, Fleisch fest, knackend, kurzweilig, sehr saftig, spritzig, hoher Gehalt an Vit. C	guter Tafelapfel zum Frischverzehr (für Liebhaber säuerlicher Äpfel), begehrt zum Backen und als Diabetikerapfel, Mus, auch für Most gute Eigenschaften		nicht besonders hohe Erträge, die leicht alternieren; nicht in windoffenen Lagen; auf schweren, wechselfeuchten bis feuchten Böden erhöhte Gefährdung durch Krebs; auf guten Böden auch in Höhenlagen; wird gerne vom Apfelwickler befallen; wertvolle Sorte mit geringem Pflegeanspruch	
Gewürzluiken			x	j		x			x		m-st	x	x															x	fruchtig und erfrischend, bei mangelhafter Reife grasig und flach, allgemein wenig Aroma, Fleisch knackig, kurzweilig, saftig	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, geschätzt als Koch- und Mostapfel, dank mittelmäßiger bis hoher Zucker- und Säuregehalte ein harmonisch schmeckender Saft von angenehmem Geruch		meist hohe und regelmäßige Erträge; nicht für kühlere, niederschlagsreiche Standorte geeignet, eher für Weinbauliche Randlagen; regelmäßiges Auslichten der Kronen notwendig;	
Goldparmäne / Reine des Reinettes		x		j		x		x			m	x	x	x	x	x	(x)													süßfruchtig, oft nußartig gewürzt, Fleisch knackig saftig, später weich	sehr guter Tafelapfel zum Frischverzehr, eignet sich auch als Mostapfel und sehr gut zum Brennen		bevorzugt mäßig trockene, wärmere Böden in geschützter Lage; krebsanfällig; störend wirkt der physiologisch bedingte und durch Wind verstärkte Vorente-Fruchtfall (bis zu 20% Fallobst)
Goldrenette von Blenheim / Reinette Dorée de Blenheim		x	x	n		x		x	x		st	(x)																	aromatisch und renetteartig gewürzt bis fein süß-säuerlich, bereits vor Vollreife angenehm, Fleisch abknackend, mittelsaftig, rasch mürbe werdend	Tafelsorte zum Frischverzehr mit sehr gutem Geschmack		nur mittelmäßige Erträge; erhöhter Krebsbefall in feuchten Lagen und schweren, feuchten Böden; auch trockene Böden sind ungeeignet; stickstoffreiche Böden sind zu vermeiden (Stippeanfälligkeit); Früchte nicht windfest	
Graue Herbstrenette / Reinette Grise d'Automne / Herbst-Rabau / "Gröapel" (1)	(x)	x				x	x		x		st									x	(x)							(x)	angenehm weinsäuerlich gewürzt, Fleisch sehr mürbe und sehr saftig	Frischverzehr, Kompott, Kuchen		empfehlenswert für Höhenlagen; für gute, tiefgründige, v.a. feuchte Apfelböden; auf trockenen Böden oft vorzeitiger Fruchtfall	
Grenadier (RGF*)	x	x				x					m									x	x							?	von erfrischend säuerlichem Geschmack, wenig gewürzt, Fleisch grobkörnig, mürbe	Frühapfel zum Frischverzehr und guter Kochapfel (Mus)		hohe Erträge; in Großbritannien häufig im Ertragsobstbau angebaute Frühsorte;	

(1): Der Boskoop wird in Luxemburg oft auch "Gröapel" genannt. Der "Gröapel" ist aber eine eigene Sorte, die wahrscheinlich der "Grauen Französischen Renette" oder der "Grauen Herbstrenette" entspricht.

*RGF: Ressources Génétiques Fruilières: alte, robuste Sorten, die in alten Streuobstbeständen und Hausgärten gefunden worden sind und nach längerer Beobachtung und Einschätzung vom "Département de Lutte biologique et Ressources phytogénétiques du C.R.A. de Gembloux" für den Anbau empfohlen werden

Äpfel	Blüte				Ernte				Lagerfähigkeit				Wuchs				Anfälligkeit für Krankheiten und Stoffwechselprobleme				Ertrag				geeigneter Standort				Geschmack	Verwendung	Lokalsorte	Bemerkungen			
	früh	mittel	spät	als Pollenspender geeignet: ja / nein	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Sommer	Herbst (bis November - Dezember)	Winter (bis Februar - März)	Dauersorte (länger als April)	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau	anfällig für Feuerbrand	Stippe	alternierend	robust	breit anbaufähig	geschützte, wärmere Lagen	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	Spätfrostlagen: ja / nein	(etwas) anspruchsvoller an Boden und ausgeglichene Wasserhaushalt	bis mittlere Höhenlagen (Ösling)	Geschmack und Fruchtfleisch	Tafelobst / häuslich / industriell	Lux / Lothringen Trier-Eifel-Saarland / Wallonien (Belg.)					Zeichenerklärung: Anfälligkeit für Krankheiten: "(x)": mittlere Anfälligkeit; "x": stark anfällig; "xl": sehr stark anfällig		
Empfehlenswerte Sorten																																			
Die Informationen wurden in der Regel aus: F.Mühl (1995): Alte und neue Apfelsorten; H.Petzold (1990): Apfelsorten; Silbereisen, Götz u. Hartmann (1996): Obstsortenatlas; W.Votteler (1998): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten und Einzelliteratur entnommen.																																			
Tafeläpfel																																			
Gris Braibant (RGF*) (=Damason Renette?)		x		n				x			x	(x)	m	x		(x)			x	x					n		(x)	sehr süß aber auch säuerlich, mit einem leichten herben Geschmack (Tannine) direkt nach der Ernte, die Tannine bauen sich bei der Lagerung zu Gunsten der Süße ab, Fleisch mittelsaftig, halbweich, etwas elastisch, welkt bei der Lagerung, wird jedoch nicht mehlig	guter Tafelapfel zum Frischverzehr für Liebhaber etwas würziger, herber Apfel, guter Kochapfel, sehr guter Mostapfel (Süßmost, Cidre) mit guter Saftausbeute		Früchte zum Erntezeitpunkt nicht sehr windfest, deshalb früh genug pflücken; in feuchteren und oft auch höheren Lagen krebsanfälliger				
Harberts Renette		x		n				x			st				xl	xl			x	x					x	j		x	harmonisch süßsauerlich, fein aromatisch, sehr wohlschmeckend, Fleisch mittelfest, später mürbe, saftig, bei Überlagerung mehlig	sehr gut schmeckender Apfel zum Frischverzehr, häuslich und industriell für Mus, Kuchenbelag, Dörrobst und Saft		mittelhohe bis hohe, meist jährliche Erträge; nicht auf stickstoffreichen oder nassen tonigen Böden, weil stark stippeanfällig (Hauptnachteil der Sorte); bei Überreife starker Fruchtfall, Früchte nicht windfest;			
Hauxapfel		x	x	j				x			st	(x)	(x)						x	x					n	x	x	x	vorherrschende angenehme Säure, Zuckergehalt mittelhoch, Aroma nicht ausgeprägt, Fleisch sehr fest, mäßig saftig	Tafelapfel zum Frischverzehr für Liebhaber säuerlicher Apfel; hervorragender Koch- und Backapfel; sehr gute Keltersorte (Säureträger); guter Saft zum Verschnitt mit süßlichen Äpfeln		hohe und regelmäßige Erträge; robuste Sorte für fast alle Lagen, jedoch nicht in geschlossenen feuchten Lagen (Schorfbefall); Früchte sind nicht windfest; vielfältig verwendbare Frucht			
Herrnhut (Schöner von H.)								x			m							(x)	x	x						x	xl	x	xl	schwach säuerlich süß, ohne ausgeprägtes Aroma, etwas parfümiert, Fleisch mittelfest, saftig	Speiseapfel für Frischverzehr, häuslich für alle Verarbeitungsarten, industriell für Saft, nicht für Mus		hohe etwas alternierende Erträge; Holz sehr frosthart; reichtragende Speise- und Wirtschaftssorte in Höhenlagen		
Himbeerapfel (von Holowaus)				?				x			m					x	x	x	x	x						?	xl	xl	x	himbeerartig gewürzt, Geruch merklich, wenig vorherrschende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt, Fleisch saftig	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, guter Wirtschaftsapfel		hohe aber alternierende Erträge; auch in rauheren Lagen noch gute Fruchtqualität; anfällig für Stippe und Glasigkeit, daher nicht in stickstoffreichen Böden		
Jakob Fischer	x			n				x			st								x	x							x	x	x	süßlich-fruchtig bis feinsäuerlich, Fleisch lockerzellig, weichsaftig, im Munde fast breilig	Herbstapfel mit im Ganzen angenehmer Tafelqualität		hohe und regelmäßige Erträge; befriedigende Herbstsorte, die gering anfällig ist für Krankheiten und Schädlinge; dank der ausgezeichneten Frosthärte und des kräftigen, geraden Wuchses der Stämme wurde die Sorte früher oft als Gerüst- und Stammbildner verwendet; zur Pflückreife verstärkt Fruchtfall		
Jakob Lebel / Jacques Lebel		x		n				x			st					x		x	x	x							x	x	x	mildfruchtig bis fein säuerlich, Aroma und Gewürz treten kaum hervor, dennoch angenehm; sehr saftig und knackig, später mürbe; Schale zäh	frisch, Mus, Dörren, gut für Most (Apfelwein)		gut geeignet für rauhere, kühlere Lagen (Ösling); keine windoffenen Lagen (Fruchtfall)		
James Grieve		x		j	(x)	x		x	(x)		s-m					x	x		x	x							(x)	(x)	x	feine Fruchtsäure, würzig, aromatisch; geschmackvoller Herbstapfel; saftiges, später lockeres und mürbes Fleisch	frisch, Mus, Kuchen und Brennen, jedoch nicht geeignet für Saft		windempfindliche Früchte; ertragssichere Sorte		
Joseph Musch (RGF*)	x			n				x	x		m					(x)			xl	x							xl	x	n	xl	angenehmer Geschmack, wenig Säure und Aroma, grobzigeliges, festes, wenig saftiges Fleisch, später mürbe, teilweise weich	gutes Tafelobst zum Frischverzehr, hauptsächlich in Höhenlagen	Wallon.	reichtragende belgische Sorte, die auch im deutschsprachigen Raum im Streuobstanbau empfohlen wird; besonders für Höhengebiete ausgewiesene Sorte; in tieferen Lagen gibt es sicher geschmacklich bessere Äpfel; wächst auch noch auf Böden mit geringer Nährkraft; in stickstoffreichen Böden verstärkt stippig	
Kanada Renette (Graue Kanadarenette) / Reinette du Canada / Gris du Canada	x	x		n				x			st	x	x				(x)				x	x								n	süßfruchtig, würzig mit milder Säure, vollreife Früchte geschmackvoll, schlecht entwickelte Früchte nur säuerlich, Fleisch kurzbrechend, fast bröckelig, mäßig saftig bis mürbe, im Mund breilig	leckerer Tafelapfel zum Frischverzehr, häuslich für alle Verarbeitungsarten, mittlerer bis hoher Gehalt an Vit. C, bei Lagerung schnell mürbe,		hohe etwas alternierende Erträge; windfeste Früchte; Weinbauklima oder lokalklimatisch begünstigte Lagen mit wenig Niederschlag; in ungünstigen Lagen verstärkt Schorf, Krebs und Winterfrostschäden am Holz; gut als Spalierbaum	
Landsberger Renette / Reinette de Landsberg		x		j				x			m	(x)	x	x					x											(j)	xl	mild-säuerlich, schwach fruchtig und leicht aromatisch; Fleisch mittelsaftig, locker, weich, wird später mürbe	frisch und alle Verwendungsarten; gut zum Dörren; Früchte sind ziemlich druckempfindlich, schlecht transportierbar		v.a. für rauhe, windige Höhenlagen geeignet; in trocken-warmen Lagen stark anfällig für Mehltau; windfeste Früchte; in feuchten, schweren Böden und luftfeuchten Lagen höherer Krebs- und Schorfbefall; nicht in Tallagen
Linsenhofener Renette			x	j				x			m							(x)	x		x	x					j	x	(x)	(x)	fruchtig bis schwach säuerlich, ohne besonders kräftiges Aroma	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, auch zum Kochen und Backen, für Most günstiges Zucker-Säureverhältnis (hoher Zucker und mittlerer Säuregehalt), liegt in einem für selbstständige Süßmoste vorteilhafter Bereich		höchstens mittelhohe und auf weniger geeigneten Böden auch alternierende Erträge; Sorte, die ähnlich wie Goldparmäne wärmere Lagen und bessere Böden benötigt um eine gute Fruchtqualität zu erbringen; insgesamt robuste Sorte, die für den Streuobstanbau in etwas wärmeren Lagen geeignet ist;	
Luxemburger Renette / Grüne Renette / Reinette des vergers			x					x			st								x	x							j	xl	x	x	sehr saftig, sehr angenehm und von würzigem Reinettengeschmack, wenig vorherrschende Säure bei ausgewogenem Zuckergehalt	sehr guter Tafelapfel; auch zur Verwendung in der Küche sehr gut geeignet; sehr druckempfindlich	Lux.	Ertrag setzt spät ein, dann aber regelmäßige, hohe Erträge; widerstandsfähiger, genügsamer Baum in Hinsicht auf Boden und Klima, sehr krebsresistent; Sorte die sich besonders für feuchte Frostlagen eignet, sehr feiner Tafelapfel, der in etwas schlechteren Lagen dem Triumph bevorzugt werden sollte	
Pfirsichroter Sommerapfel		x						x			m								x	x							j				saftig, mürbe und feinsäuerlich geschmackvoll	Tafelapfel, Kompott		sehr gute, robuste Sommersorte mit gutem Geschmack, nach wenigen Tagen jedoch schon mehlig, deshalb nur zum Direktverzehr	
Président Roulin (RGF*)	x	x						x			s-m	?							x	x							n		x	x	angenehmer Geschmack, mit erfrischender Säure, Fleisch mürbe	zum Frischverzehr und häuslich besonders für Mus; Früchte sind druckempfindlich	Belg.	hohe und regelmäßige Erträge; bei einer Unternutzung (Weide, Mahd) können die weit herabhängenden Äste stören; Früchte reifen zum gleichen Zeitpunkt wie Jacques Lebel - sind dieser Sorte aber in der Fruchtqualität und der Haltbarkeit überlegen	
Radoux (RGF*)		x						x	x		m					(x)	(x)	x	x											?	?	angenehmer Geschmack, festes, abknackendes Fleisch	Tafelfrucht zum Frischverzehr	Belg.	Lokalsorte aus dem Lütticher Raum; manchmal etwas glasig

*RGF: Ressources Génétiques Fruitières: alte, robuste Sorten, die in alten Streuobstbeständen und Hausgärten gefunden worden sind und nach längerer Beobachtung und Einschätzung vom "Département de Lutte biologique et Ressources phytogénétiques du C.R.A. de Gembloux" für den Anbau empfohlen werden

Äpfel	Blüte				Ernte		Lagerfähigkeit		Wuchs		Anfälligkeit für Krankheiten und Stoffwechselprobleme		Ertrag		geeigneter Standort		Geschmack	Verwendung	Lokalsorte	Bemerkungen										
	früh	mittel	spät	als Pollenspender geeignet: ja / nein	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Sommer	Herbst (bis November-Dezember)	Winter (bis Februar-März)	Dauersorte (länger als April)	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau	anfällig für Feuerbrand					Stippe	alternierend	robust	breit anbaufähig	geschützte, wärmere Lagen	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	Spätfrostlagen: ja / nein	(etwas) anspruchsvoller an Boden und ausgeglichene Wasserhaushalt	bis mittlere Höhenlagen (Ösling)	
<p>Empfehlenswerte Sorten</p> <p>Die Informationen wurden in der Regel aus: F.Mühl (1995): Alte und neue Apfelsorten; H.Petzold (1990): Apfelsorten; Silbereisen, Götz u. Hartmann (1996): Obstsortenatlas; W.Votteler (1998): Verzeichnis der Apfel- und Bimensorten und Einzelliteratur entnommen.</p>																														
Wirtschaftsobst/ Mostäpfel																														
Bittenfelder			x	j			x			x			st						x	x				j			herbfruchtig bis säuerlich; Zuckerreichtum durch Säure überdeckt, dennoch viel Körper; saftig fest, später weicher, bleibt aber saftig	außerordentlich wertvoller Mostapfel (sehr hohe Zucker- und Säuregehalte) gut lagerfähig, kann auch noch später gekeltert werden		häufigste Sämlingsunterlage für Hochstämme; langlebiger Baum; in Höhenlagen reifen die Äpfel nicht aus; windfeste Früchte;
Börtlinger (Weinapfel)		x		j			x						st						x	x				(x)	(x)	fruchtig-säuerlich mit schwachem Aroma, Fleisch knackig und saftig, kleine bis sehr kleine Früchte; nicht zu spät ernten, weil sich die Säure abbaut	sehr guter Mostapfel mit hoher Saftausbeute und einem ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis, ergibt einen eigenständigen aromatischen Saft mit feiner Säure		nicht immer hohe, dafür aber regelmäßige Erträge; bewährte, bestandssichere und pflegeleichte Sorte für den Streuobstanbau; Äpfel lassen sich leicht schüteln; Krone bedarf einer regelmäßigen Auslichtung; sehr wenig anfällig für Schorf	
Erbachhofer		x		j			x			x			st					(x)	x	x				j		x	süßsäuerlich, saftig	säurereicher, wertvoller Mostapfel; günstig bei der Marmeladenherstellung die dunkelrote Saftfärbung; sehr haltbare Frucht, die gerne in Obstbestecken oder zum Basteln genommen wird		hohe und regelmäßige Erträge; windfeste Früchte; auch für schlechtere Böden geeignet
Gehrens Rambour	x			n			x			x			m					(x)	x	x				n		(x)	säuerlich bis sauer, erfrischend, gut ausgereift sogar leicht süßlich-säuerlich mit schwachem Aroma, Fleisch sehr saftig, fest und kurzbrechend	guter Mostapfel mit mittleren Zucker- und sehr hohen Säuregehalten, schnell verarbeiten, weil anfällig für Fruchtfäule; hervorragende Verschnittsorte zur Saftherstellung; überdurchschnittlich hohe Saftausbeute		sehr hohe und regelmäßige Erträge; sehr wenig anfällig für Schorf und Mehltau; höherer Schnittaufwand notwendig; Äste stärker hängend; anfällig für Befall durch Apfelwickler; in Höhenlagen über 500 m zu niedrige Zuckergehalte
Hauxapfel		x	x	j			x			x			st	(x)	(x)				x	x				n	x	x	vorherrschende angenehme Säure, Zuckergehalt mittelhoch, Aroma nicht ausgeprägt, Fleisch sehr fest, mäßig saftig	Tafelapfel zum Frischverzehr für Liebhaber säuerlicher Äpfel; hervorragender Koch- und Backapfel; sehr gute Keltersorte (Säureträger); guter Saft zum Verschnitt mit süßlichen Äpfeln		hohe und regelmäßige Erträge; robuste Sorte für fast alle Lagen, jedoch nicht in geschlossenen feuchten Lagen (Schorfbefall); Früchte sind nicht windfest; vielfältig verwendbare Frucht
Hilde							x			x			st						x	x						x	ideale Sorte für die Verarbeitung (Most, Mus) mit guten Verarbeitungswerten und hoher Saftausbeute	ideale Sorte für die Verarbeitung (Most, Mus) mit guten Verarbeitungswerten und hoher Saftausbeute		hohe bis sehr hohe, regelmäßige Erträge; Krone baut sich von Natur aus gut auf; ideal auch für extensive Nutzung; schorfrisistent und weitestgehend resistent gegen Mehltau
Himbacher Grüner				?			x			x			m					x	x	x				?		x	sehr fest und saftig	sehr gute Keltersorte, seltener als Tafelobst		hohe aber alternierende Erträge; fast ohne Schorf- und Krebsbefall; anspruchslos an Boden und Klima; Früchte sind windfest; hervorragende Sorte für den Streuobstanbau;
Porzenapfel		x					x			x			m						x	x						x	mittlerer Zuckergehalt, hoher Fruchtsäuregehalt, wenig Aroma, Fleisch fest	guter Mostapfel		hohe und regelmäßige Erträge
Purpurroter Cousinot (Eisenapfel) / Cousinotte Rouge-Pourpre	x			j			x			(x)	x								x	x						xl	hervortretende Säure bei schwächerem Zuckergehalt, etwas gewürzt, sehr festes Fleisch, weniger saftig	als Tafelsorte zum Frischverzehr nicht brauchbar, aber hervorragende Most- und Wirtschaftsfrucht besonders in Extremlagen		hohe und regelmäßige Erträge; windfeste Früchte; bis in rauhe, windige Höhenlagen
Rheinische Schafsnase / Gueule de mouton			x	?			x			x			m-st	(x)	(x)	(x)		x	(x)	(x)				j	(x)	x	vorherrschende angenehme Säure bei ausreichendem Zuckergehalt, ohne Aroma, Fleisch mittelfest und saftig	ausschließlich Wirtschaftsobst; gute Keltersorte; bleibt bei der Verarbeitung weiß		hohe Erträge nur in guten Böden; auch in rauen Höhenlagen anbaufähig; Früchte bis zur Reife windfest, dann starker Fruchtfall
Rheinischer Bohnapfel / Pomme Bohn / "Koppestill"		x		n			x			x	(x)	st	(x)					x	x	x				(j)	x	xl	je nach Standort von herb-säuerlich über wässrig-säuerlich bis schwach süß, wenig Aroma; Fleisch anfänglich sehr fest, später saftig bis mürbe	gute Mostapfelsorte; geschätzter Aromaträger für die Saftindustrie; gut transportierbar; gut für Mus, Kuchen, Dörren, auch frisch		große ökologische Anbaubreite; wenig pflegebedürftige Landschaftsbäume; windfeste Früchte
Roter Trierer Weinapfel			x	j			x			x		m		xl	(x)				x	x				j			säuerlich und etwas herb, gut gewürzt; sehr saftig	sehr guter Mostapfel	Trier	hohe und regelmäßige Erträge; nicht für kalte, arme Böden; nicht in feuchten Tallagen
Wiesenapfel (luxemburger Lokalname)			x				x	(x)		x	(x)	m-st	(x)						x	x				j		x	weinsäuerlich und gut aromatisch; abknackendes, saftiges Fleisch; relativ wenig Gerbstoffe	frisch, Mus, gut für Most (Süßmost und Apfelwein)	(Lux)	traditionell in Lux. angebaute Sorte, die wahrscheinlich aus Belgien kommt; hohe und regelmäßige Erträge; in feuchten Lagen etwas anfällig für Krebs

*RGF: Ressources Génétiques Fruitières: alte, robuste Sorten, die in alten Streuobstbeständen und Hausgärten gefunden worden sind und nach längerer Beobachtung und Einschätzung vom "Département de Lutte biologique et Ressources phytogénétiques du C.R.A. de Gembloux" für den Anbau empfohlen werden

Nicht empfehlenswerte Sorten:

Akame, Alkmene, Ananas Renette, Angold, Arlet, Ballerina, Baluacher, Celeste, Cox Orange, Croncels (Apfel von C.)/Transparent de Croncels, Delbarestival, Delcorf, Discovery, Ellisons Orangen(pepping), Elstar, Falstaff, Fiesta, Florina, Fuji, Gala Mondial, Gelber Richard / Richard Jaune, Generos, Glockenapfel/Weißer Winterglockenapfel, Gloster, Golden Delicious, Grany Smith, Gravensteiner/Pomme de Gravenstein, Idared, Ingrid Mary, Jamba, Jonagold, Jonathan, Judaine, Kasseler Renette, La Paix (RGF), Laxtons Superb, Liberty, Mac Intosh, Mac Jersey, Malling Kent, Melrose, Mutsu, Oldenburg/Geheimrat Dr. Oldenburg, Pia, Piflora, Pilot, Pingo, Pinova, Pionier, Pirella, Prima, Querina, Reanda, Reglindis, Relinda, Rema, Resista, Retina, Rewena, Royal Gala/Gala Royal, Rubinette, Schweizer Orangenapfel, Stark Earliest, Vanda, Weißer Wintercalvill/Calville Blanc d'Hiver, Winston

Als nicht empfehlenswert gelten: rezente Züchtungen für den Ertragsobstbau, Sorten mit sehr hohen Ansprüchen an Boden und/oder Klima, sehr krankheitsanfällige Sorten, Sorten mit sehr hohem Pflegeaufwand

Äpfel	Blüte			Ernte			Lagerfähigkeit			Wuchs	Anfälligkeit für Krankheiten und Stoffwechselprobleme			Ertrag	geeigneter Standort			Geschmack	Verwendung	Lokalsorte	Bemerkungen									
	früh	mittel	spät	als Pollenspende geeignet: ja / nein	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Sommer	Herbst (bis November-Dezember)		Winter (bis Februar-März)	Dauersorte (länger als April)	schwach / mittel / stark		Krebs	Schorf	Mehltau					anfällig für Feuerbrand	Slippe	alternierend	robust	breit anbaufähig	geschützte, wärmere Lagen	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	Spätfrostlagen: ja / nein	(etwas) anspruchsvoller an Boden und ausgeglichene Wasserhaushalt
Empfehlenswerte Sorten Die Informationen wurden in der Regel aus: F.Mühl (1995): Alte und neue Apfelsorten; H.Petzold (1990): Apfelsorten; Silbereisen, Götz u. Hartmann (1996): Obstsortenatlas; W.Votteler (1998): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten und Einzelliteratur entnommen.																														
Tafeläpfel																														
Rambo / Rheinischer Winterrambour / Rambour d'Hiver du Rhin	x	x	n			x			x			st	(x)	(x)		x			x	x			j		x	süßlich, mild, wenig Aroma und Würze, fruchtige Säurekomponente nur schwach vorhanden; geschmacklich eher flach; Fleisch anfänglich noch saftig und fest, später mürbe, weich und leicht trocken	frisch, Mus, Kuchen, Saft, als Mostapfel jedoch nicht die erste Wahl (es fehlt Zucker und Säure), gut zum Verschnitt mit anderen Sorten; gut transportierbar		benötigt durchgehend reichlich Bodenfeuchtigkeit; nicht auf trockenen Böden; auch noch geeignet für schwerere, schlecht durchlüftete Böden; windempfindliche Früchte; in feuchten Lagen etwas anfällig für Krebs; wenig pflegebedürftige Landschaftsbäume mit hohen Erträgen	
Reinette Evagil (RGF*)		x		j		x		x	(x)			s	x	x					x	x			(x)			süßsauerlich mit besonders feinem Aroma, etwas gewürzt, Fleisch halbfest abknackend, halbsaftig	sehr guter Apfel zum Frischverzehr, aber auch gut geeignet für die häusliche Verarbeitung (Mus)	Belg.(?)	gute und regelmäßige Erträge; Sorte aus Ostflandern; zum Reifezeitpunkt erhöhter Fruchtfall, deshalb nicht an windigen Standorten; feuchte Lagen und feuchte Böden sollten vermieden werden (Krebsbefall)	
Reinette Hernault (RGF*)		x		n		x			x			st	(x)		(x)	(x)			x	x			(x)		(x)	erfrischend süßsauerlich, festes, abknackendes, saftiges Fleisch	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, Mus, sehr gut als Kuchenapfel, sehr gut für Most	Belg.	gute und regelmäßige Erträge; wenig verbreitete Sorte aus dem Raum Anderlecht; in stickstoffreichen Böden verstärkt stippig; in feuchten Gegenden und auf feuchten Böden stärker anfällig für Krebs	
Rote Sternrenette / Calville étoilée			x	j		x		(x)	x			st							x	x			j!		x	vorherrschend angenehme Säure bei ausreichendem Zuckergehalt, etwas gewürzt und parfümiert, Fleisch mittelfest und nur mäßig saftig	roter Weinachtsapfel zum Frischverzehr, Mus bräunlich, als Mostobst brauchbar		kaum anfällig für Krebs; nicht windfest; unbedingt für spätblühende Befruchtersorten sorgen	
Roter Bellefleur / Siebenschläfer (Rheinland) / Belle Fleur Rouge (Double Belle Fleur, Belle Fleur de France)			x	?		x			x	(x)		s-m							x	x			j!		x	gewürzt, etwas süß, saftiges Fleisch	für Frischverzehr, häuslich für alle Verarbeitungsarten; Früchte lange haltbar, ohne zu welken		durch sehr späte Blüte auch noch in ungünstigen Jahren gute Erträge; gering anfällig für Krebs, deshalb auch noch gut geeignet für feuchtere, schwere Böden; Früchte windfest	
Roter Eiseraffel / Pomme Eiser Rouge			x	n		x				x		st							x	x			j		x	schwach süß-sauerlich, Fleisch sehr fest und mäßig saftig	überwiegend Wirtschaftsorte, v.a. für Most; Speiseapfel bis zum Frühsommer		eine der ältesten, bekannten Apfelsorten; Früchte nicht windfest; gut geeignet für Extremlagen (rauhe Lagen)	
Roter Herbstkalvill / Calville Rouge d'Automne		x				x		x				m-sl	(x)	x	x				x		(x)				x	x	harmonisches Zucker-Säureverhältnis, parfümiertes Aroma, Fleisch locker, saftig	Tafel- und Wirtschaftsapfel, guter Dörrapfel		in guten Böden auch für rauhe, windige Lagen, gut geeignet für Auenböden; häufig vorzeitiger Fruchtfall
Ruhm von Kirchwärdler	x			j		x			x			m-st	(x)						x						x	x	feinsäuerlich, schwach aromatisch, ohne besondere Note, aber erfrischend, Fleisch fest und saftig	guter Herbstapfel für die Tafel		hohe und regelmäßige Erträge; keine windoffenen Lagen (Fruchtfall); nicht auf zu trockenen Böden; benötigt gute Apfelböden
Schöner von Nordhausen / Belle de Nordhausen			x	j		x			x			m			x	x	(x)		x	x					x	x	süß-weinsäuerlich, Fleisch mürbe und saftig, bleibt bei der Lagerung lange saftig	wohlschmeckend als Tafelfrucht zum Frischverzehr, vielseitig verwendbar, bleibt saftig ohne zu welken bis zum Frühjahr, gute Wirtschaftssorte für den Streuobstbau		gut geeignet für rauhere, kühlere Lagen (Ösling); Frucht hängen windfest
Triumph von Luxemburg	(x)	x		n		(x)	x		x	(x)		st	x	(x)		x	(x)		(x)	x				n	x	(x)	sehr süß-fruchtig, leicht säuerlich, sehr angenehm im Geschmack; Fleisch saftig-knackig; Schale etwas störend	bis Anfang Dezember exzellente Tafelfrucht, später Kompott, Kuchen	Lux./Wallon.	die Jungbäume sind stärker anfällig für Krebs; keine feucht-kalten Lagen; im Ösling nur an geschützten, wärmeren Stellen mit gutem Apfelboden; nicht in stärker kali- und voll-dünger-gedüngtem Grünland (erhöhte Stippeanfälligkeit)
Wiltshire (Schöner von W.)	x	x							x			m-st			x				x	x						x!	süßweinig Geschmack, Fleisch zunächst fest und saftig, später markig und brüchig	für Apfelwein und zum Brennen geeignet, auch guter Backapfel, bei Lagerung läßt die innere Fruchtqualität rasch nach		hohe und regelmäßige Erträge; für höhere und feucht-kühle Lagen ein wichtiger und leistungsfähiger Wirtschaftsapfel; v.a. an warmen Standorten, höhere Anfälligkeit für Mehltau; Holz sehr frosthart; herausragende Widerstandsfähigkeit gegenüber Schorf; meist Kronen mit hängenden Ästen (Anschneiden der Triebe in den ersten Jahren zweckmäßig); regulierende Schnittgriffe notwendig
Zabergäu Renette (Graue Renette vom Zabergäu)			x	n		x			x			m-sl	x!		x				x	x				n	x		süß, mild säuerlich, schwach aromatisch, ähnlich wie Boskoop aber insgesamt süßer und milder, Fleisch mittelfest, mäßig saftig	Tafelapfel zum Frischverzehr, häuslich für alle Verarbeitungsarten, welken auf dem Lager		mittelhohe, alternierende Erträge; Früchte windfest; benötigt genügend feuchte Böden; in trockenen Böden verstärkt Mehltaubefall;
Zuccalmaglio Renette / Reinette de Zuccalmaglio		x		j		x			x			s-m	x		(x)				x	x			(j)		x	(x)	süßlich-weinsäuerlich mit feiner Frucht, würziges Aroma, hervorragend; Fleisch fest, mittelsaftig, später mürbe werdend	sehr gute Tafelfrucht; begehrte Keltersorte		nicht für kühl-feuchte Lagen geeignet (Krebsbefall); nicht auf zu trockenen Böden; sehr wenig schorfanfällig

*RGF: Ressources Génétiques Fruitières: alte, robuste Sorten, die in alten Streuobstbeständen und Hausgärten gefunden worden sind und nach längerer Beobachtung und Einschätzung vom "Département de Lutte biologique et Ressources phytogénétiques du C.R.A. de Gembloux" für den Anbau empfohlen werden