



Berner Rosenapfel

Erntereife: Ende September

Genussreife: September bis Januar

Geschmack: Süßlich mit erfrischender Säure

Verwertung: - frisch Essen
- hervorragend für Saft
- in der Küche
- Lagern



Jakob Fischer

Erntereife: Anfang bis Mitte September

Genussreife: Bei der Ernte

Geschmack: saftig, aromatisch und
feinsäuerlich

Verwertung: - frisch Essen (4 Wochen
haltbar)
- Saft
- in der Küche
- brennen



Hedelfinger Kirsche

Erntereife: Mitte bis Ende Juli

Genussreife: Bei der Ernte

Geschmack: Wohlschmeckend und würzig

Verwertung: - frisch Essen
- in der Küche
- Brennen



Napoleon Kirsche

Erntereife: Juni bis Juli

Genussreife: Bei der Ernte

Geschmack: Süß, gewürzt, durch schwache Säure gehoben

Verwertung: frisch Essen



Riesenboiken

Erntereife: Ende September

Genussreife: bis Februar

Geschmack: Mildsauerlich, wenig Aroma

Verwertung: - frisch Essen
- zum Mosten
- in der Küche



Josef Musch

Erntereife: Mitte Oktober

Genussreife: bis Januar

Geschmack: wenig säuerlich, süß, wenig
Aroma

Verwertung: - frisch Essen
- Küche
- zum Mosten



Schweizer Orangenapfel

Erntereife: Oktober

Genussreife: Dezember bis März

Geschmack: Säuerlichsüß, saftig

Verwertung: - frisch Essen im Winter
- Zum Backen und Kochen



Taffetapfel

Erntereife: Ende Oktober

Genussreife: bis Anfang Februar

Geschmack: Saftig, sauer, schwach gewürzt

Verwertung: - frisch Essen im Winter
- Zum Backen und Kochen
- Zum Mosten



Blumberger Langstiel

Erntereife: Oktober

Genussreife: bis Dezember

Geschmack: säuerlich

Verwertung: - Zum Backen und Kochen
- Zum Mosten



Theuringer Rambour

Erntereife: Anfang Oktober

Genussreife: bis Februar

Geschmack: säuerlich

Verwertung: - Bei Lagerung auch zum
direkten Verzehr und Dörrobst
- Zum Mosten



Benjaminler Kirsche

Erntereife: Ende Juni

Genussreife: Bei der Ernte

Geschmack: Zucker- und aromareich



Prinz Albrecht von Preussen

Erntereife: Ende September

Genussreife: bis Dezember

Geschmack: säuerlich

Verwertung: Zum frisch essen



Remo

Erntereife: Anfang bis Mitte September

Genussreife: bis Oktober

Geschmack: säuerlich

Verwertung: - zum Mosten
- in der Küche



Gravensteiner

Erntereife: Ende August bis Anfang
September

Genussreife: Bis Ende November

Geschmack: säuerlich

Verwertung: - Zum frisch Essen
- in der Küche



Dollenseppler

Erntereife: Ende Juli bis Anfang Juli

Geschmack: Aromatisch süß, leichter
Bitterton

Verwertung: - Zum Pressen
- in der Küche



Antonowka

Erntereife: Anfang Oktober

Genussreife: Ab November

Geschmack: Schwach gewürzt, wenig süß

Verwertung: - Zum frisch Essen
- in der Küche



Kardinal Bea

Erntereife: Anfang bis Mitte Oktober

Genussreife: Oktober bis November

Geschmack: Süß, fein, mit wenig Säure

Verwertung: - Zum frisch Essen
- in der Küche
- zum Dörren
- Zum Mosten



Danziger Kant

Erntereife: Ende September

Genussreife: September bis Dezember

Geschmack: Saftig, säuerlich

Verwertung: - Zum frisch Essen
- in der Küche
- Zum Mosten