



Foto: picture-alliance / Bildagentur-online/MCPPhoto-Mueller

Rote Liste
der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen Deutschlands

Altländer Pfannkuchenapfel
Alte Sorte

Der im Jahre 1840 entdeckte Apfel ist eine wahre Vitaminbombe und reich an Vitamin C.

- Geschmack:** leicht säuerlich
- Ernte:** Ende Oktober bis November
- Lagerung:** bis Juni
- Pflege:** bevorzugt feuchten und lehmigen Boden



Foto: picture-alliance / Peter Endling

Rote Liste
der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen Deutschlands

Goldparmäne
Alte Sorte

Die französische Sortenbezeichnung lautet „Reine des Reinettes“ („Königin der Renetten“).

- Geschmack:** süß-säuerlich
- Ernte:** September bis Oktober
- Lagerung:** bis Dezember
- Pflege:** sehr anspruchsvoll an Boden und Klima



Foto: stock.adobe.com

Rote Liste
der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen Deutschlands

Holsteiner Cox
Neuere Sorte

Der Holsteiner Cox wurde um 1900 in Eutin gezogen. Charakteristisches Merkmal ist seine raue Schale.

- Geschmack:** säuerlich
- Ernte:** Mitte September
- Lagerung:** bis Dezember
- Pflege:** mag feuchte Standorte



Foto: picture-alliance / Stefan Hauser

Weißer Klarapfel
Neuere Sorte

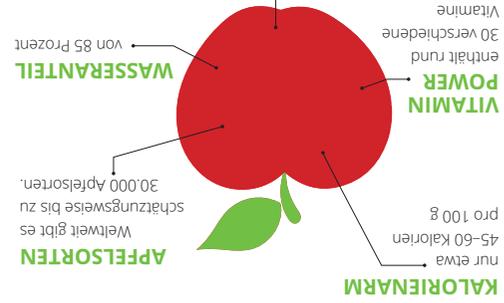
Dieser Apfel reift um den 25. Juli (St. Jakob) herum und wird auch Jakobi-Apfel genannt.

- Geschmack:** mild säuerlich
- Ernte:** ab Mitte Juli
- Lagerung:** nicht lagerfähig
- Pflege:** braucht wegen der breiten Krone Abstand zu anderen Bäumen und dem Dach



Faltanleitung:
Achten Sie bitte beim Falten des Naturführers darauf, dass das Titelbild immer unten rechts liegt.

Äpfel – gesundes Lieblingsobst



Bewahren Sie die Vielfalt unserer Natur mit Ihrer Spende.

Heinz Sielmann Stiftung · Gut Herbigshagen · 37115 Duderstadt
info@sielmann-stiftung.de · www.sielmann-stiftung.de
Spendenkonto: Sparkasse Duderstadt
IBAN: DE62 2605 1260 0000 0003 23 · BIC: NOLADE21DUD

Vielfalt ist unsere Natur

Heinz Sielmann Stiftung
Gut Herbigshagen · 37115 Duderstadt
Tel.: +49 (0) 5527 914-111 · Fax: +49 (0) 5527 914-100
info@sielmann-stiftung.de · www.sielmann-stiftung.de

Spendenkonto:
Sparkasse Duderstadt
IBAN: DE62 2605 1260 0000 0003 23
BIC: NOLADE21DUD

Heinz Sielmann Stiftung

Sielmann Kompakt

Roter Eiserapfel

Kleine Apfelkunde
Vielfalt ist unsere Natur



Elstar
Neuere Sorte

Im Jahr 2012 war der Elstar die meist angebaute Apfelsorte in ganz Deutschland.

Geschmack: süß-säuerlich

Ernte: Ende September bis Oktober

Lagerung: bis Mitte Januar

Pflege: regelmäßiger Schnitt für gesundes Wachstum und reiche Ernte



Jakob Lebel
Alte Sorte

Diese Sorte wurde 1825 in Amiens (Frankreich) von Jacques Lebel entdeckt.

Geschmack: säuerlich

Ernte: Mitte September

Lagerung: bis Dezember

Pflege: windgeschützter Standort, da Früchte locker hängen



Gravensteiner
Alte Sorte

Der Gravensteiner ist bereits seit 1669 bekannt und wird meist als Liebhabersorte gepflanzt.

Geschmack: sehr saftig, süß-säuerlich

Ernte: bis November

Lagerung: bis Dezember

Pflege: sonnige bis halbschattige Lage, nährstoffreicher Boden



Red Delicious
Alte Sorte

Der auffallend rot gefärbte Red Delicious ist einer der bekanntesten und beliebtesten Äpfel. Er entstand Ende des 19. Jahrhunderts.

Geschmack: süß

Ernte: Mitte September

Lagerung: bis Februar

Pflege: im Sommer ausreichend wässern



Roter Eiseraffel
Alte Sorte

Dieser Apfel zählt zu den ältesten Apfelsorten Deutschlands und kann sehr lange gelagert werden.

Geschmack: süß

Ernte: Oktober

Lagerung: bis Juni

Pflege: sonnige bis halbschattige Standorte



Rote Sternrenette
Alte Sorte

Diese mindestens 200 Jahre alte Sorte ist auch heute noch sehr beliebt.

Geschmack: sehr saftig

Ernte: Anfang September bis Mitte Oktober

Lagerung: bis Januar

Pflege: hohe Widerstandskraft gegenüber Krankheiten und Frost



Ingrid Marie
Alte Sorte

Ingrid Marie ist eine der traditionellen Apfelsorten des Alten Landes.

Geschmack: fein säuerlich

Ernte: ab Mitte September

Lagerung: bis Februar

Pflege: bevorzugt warmen, nicht zu feuchten Standort



Geheimrat Dr. Oldenburg
Alte Sorte

Dieser Apfel ging 1897 aus Minister von Hammerstein und Baumanns Renette hervor.

Geschmack: süß-säuerlich

Ernte: ab Mitte September

Lagerung: bis Januar

Pflege: Auslichtungsschnitt, um Vergreisung der Krone vorzubeugen