

Liste alt-bewährter Apfelsorten für Gärten in der Kiel-Region

(gelistet nach der Abfolge ihrer Genussreife von Ende Juli – bis Mai)

Sorte	Genussreife	Anmerkungen
Augustapfel / Weißer Klarapfel	Ende Juli – Aug.	Baltikum Anfang 19. Jh., gelb, erfrischend säuerlich, nicht lagerfähig, gut für Apfelmus
Blanker Apfel	Mitte Aug. – Sept.	Glücksburg 19. Jh., klein, gelb, aromatisch, reichtragend, selten, deckt die zeitliche Lücke zwischen Augustapfel und Jamba ab
Jamba	Ende Aug. - Sept.	Jork (Altes Land) 1954, Kreuzung aus Melba x James Grieve, grün-rot, saftig-aromatisch,
James Grieve	Ende Aug. – Sept.	Edinburgh um 1880, saftig-aromatisch
(echter) Prinzenapfel / Melonenapfel	September	ein echter norddt. Prinz aus dem 18. Jh., früher weit verbreitet, aromatisch, klein, gelb mit roten Streifen, mit der charakteristisch schlanken Prinzenform, dem offenen Klappergehäuse und dem typischen Prinzenapfelaroma, nicht lange lagerbar
Doppelter Prinzenapfel / Melonenapfel	September	Norddeutschland 19. Jh., stammt vom echten Prinzen ab, ähnliche Frucht, aber doppelt so groß
Dithmarscher Paradies	September	Elbmarsch bei Brunsbüttel 19. Jh., sehr aromatisch und schmackhaft, ähnelt Prinzenapfel; es existiert ein „Typ Elmschenhagen“ aus Kiel von Beginn des 20. Jh., der ab 2010 von Sven Graber nachveredelt und im Raum Kiel an wenigen Standorten neu angepflanzt wurde
Angelner Herrenapfel	September	Angeln 19. Jh. große, rote Frucht, saftreich, erfrischend-aromatisch, starkwüchsig
Sommerparmäne / Herbstparmäne / Schleswiger Erdbeerapfel	September	England 16. Jh., große, kegelförmige Frucht, mattgelb mit sonnenseitig trübrotter Backe; locker-mürbes Fleisch, aromatisch, nicht lange lagerfähig, wird sonst schnell mehlig, seltene Rarität
Gravensteiner (gelber / echter)	Sept. – Okt.	Ende 17. Jh. von Savoyen nach Gravenstein bei Sonderburg gelangt, gilt als „König der Äpfel“, sehr schmackhaft, starkwüchsig, braucht daher viel Platz; der Rote Gravensteiner ist eine Knospens-Mutante aus dem 19. Jh.

Maren Nissen	Sept. - Okt.	19. Jh. Nordschleswig, dunkelrot bis violett, fruchtig-aromatisch, schmackhaft, beliebter Herbstapfel
Manks Küchenapfel	Sept. - Okt.	Irland oder Schottland oder Isle of Man um 1820, im 19. Jh. als einer von mehreren englischen, meist gelben Küchenäpfeln nach Norddeutschland gelangt, wo diese oft als „Zitronenapfel“ umbenannt wurden, gelb mit rotem Hauch, frisch, leicht säuerlich
Filippa	Sept. - Okt.	Insel Fünen 19. Jh., Sämling vom Gravensteiner, in Dänemark sehr beliebt, gelb-rot, typisches Aroma
Jakob Lebel	Sept. – Okt.	Amiens in Frankreich um 1825, beliebter Apfel zum Backen und Mosten, starker Wuchs
Signe Tillisch	Sept. – Okt.	Jütland 1866, beliebte dänische Sorte zum Rohgenuss und Backen, edles Aroma, angenehm duftend
Geheimrat Dr. Oldenburg	Sept. – Nov.	Rheingau 1897, Kreuzung aus Minister von Hammerstein x Baumanns Renette, grün-rot, saftig, etwas aromatisch
Deans Küchenapfel / Holsteiner Zitronenapfel	Ende Sept. – Okt.	England um 1870, englischer Küchenapfel, gelb-grün, säuerlich
Seestermüher Zitronenapfel	Ende Sept. – Nov.	Seestermüher Elbmarsch, Kreis Pinneberg, um 1930, beliebt, robust, gelb, säuerlich
Danziger Kant	Ende Sept. – Nov.	Deutschland 18. Jh., früher weit verbreitet, robust, süß-säuerlich, aromatisch-würzig, dunkelrot, gut für Wein und zum Dörren
Juwel aus Kirchwerder	Ende Sept. – Nov.	Vierlanden bei Hamburg zwischen 1920-1930, äußerst schmackhafter und beliebter Tafelapfel, rötlich, starker Wuchs, braucht feuchten, kräftigen Boden
Grahams Jubiläum	Okt. – Dez.	England 1888, zu Ehren des 50. Thronjubiläums von Königin Victoria, klassischer englischer Küchenapfel, gelb mit sonnenseits rotem Hauch, robust
Gelber Richard	Okt. – Dez.	Mecklenburg 18. Jh., edles mandelartiges Aroma, früher weit verbreitet, grün-gelb, braucht Sonne, Luftfeuchtigkeit und geschützte Lagen, etwas empfindlich
Schöner aus Haseldorf	Okt. – Nov.	Haseldorfer Marsch 1860, überwiegend um Hamburg verbreitet, fruchtig-aromatisch, rötlich, starkwüchsig

Purpurroter Cousinot	Okt. – Dez.	Deutschland 16. Jh., der alte dt. Weihnachtsapfel, klein, dunkelrot, süß-säuerlich
Holsteiner Cox	Okt. – Dez.	Eutin um 1900, Sämling vom empfindlicheren Cox Orange, im Norden beliebt, sehr schmackhaft mit typischem Cox-Aroma, hervorragender Saft, große und breite Krone
Geflammtter Kardinal	Okt. – Dez.	Norddeutschland, erstmals 1801 beschrieben, früher weit verbreitet, gelb mit roten Flammen, robust, erfrischend, starkwüchsig
Wallapfel von Hasseldieksdamm	Okt. – Dez.	Rot gestreifter Herbstapfel, seltene Rarität aus Kiel-Hasseldieksdamm
Ingrid Marie	Okt. – Jan.	Insel Fünen 1910, vermutlich Sämling vom Cox Orange, dunkelrot, süß-säuerlich, grobzeitig, Weihnachtsapfel
“Kieler Renette” (Arbeitsname)	Ende Okt. – Feb.	unbekannte Sorte, (bis) Mitte des 20. Jh. vereinzelt in Kiel vorkommend, wurde ab 2015 von Sven Graber nachveredelt und im Raum Kiel an wenigen Standorten neu angepflanzt, bei Vollreife orange-rot, aromatisch, sehr schmackhaft
Stahls Winterprinz	Nov. – Feb.	Norddeutschland um 1900, aromatisch, schmackhaft, gelb-rot, Klackerapfel, braucht feuchten Boden
Ananasrenette	Nov. – Feb.	Niederrhein 1820, klein, gelb, aromatisch, schmeckt nach schwarzer Johannisbeere, lecker, braucht warme Lagen
Krügers Dickstiel / Celler Dickstiel	Nov. – Feb.	Norddeutschland 19. Jh., markante grün-rote Farbe, säuerlich-süß, erfrischend-aromatisch, eher für leichte Böden
Coulons Renette	Nov. – Feb.	Lüttich um 1850, ähnlich Boskoop, aber weniger sauer, grün-braunrot, robust, starkwüchsig
Bramleys Sämling / Triomphe de Kiel	Nov. – Feb.	Nottinghamshire 1810, heute noch eine bedeutende Kochapfelsorte in England, braunrot, fettig, saftig
Kaiser Wilhelm	Nov. – Feb.	Kreis Solingen 1864, große, rote Frucht, leichtes Aroma, warme Lagen, starkwüchsig
Schöner von Boskoop	Nov. – Feb.	Boskoop Niederlande 1856, guter Wirtschaftsapfel, grün-rot, saftig, säuerlich
Roter Boskoop	Nov. – Feb.	Niederrhein 1923, wie sein Vorgänger, aber etwas weniger Säure

(Trittauer bzw. Altländer) Jakobsapfel	Nov. – Feb.	entweder Trittau östlich Hamburg oder Altes Land um 1900, gelb-rot, saftig, süßlich-aromatisch
Finkenwerder Herbstprinz	Nov. - März	Elbinsel Finkenwerder 1880, beliebter, aromatischer Apfel, gelblich-rot, feuchte, schwere Böden
Klausdorfer Häger	Nov. - März	Klausdorf östlich Kiel 19. Jh., dunkelrot mit typischen Rost-Adern, saftig, süß- sauerlich
Gloster	Dez. - März	Jork (Altes Land) 1951, Kreuzung aus Weißer Winterglockenapfel x Red Delicious, dunkelrot-bläulich, wachsig, saftig, starkwüchsig
Weißer Winterglockenapfel	Dez. - März	Altes Land oder Schweiz 19. Jh., Glockenform, gelb, säuerlich, fest, beliebt
Martini	Dez. - März	Haseldorfer Elbmarsch 1875, eher klein, grün-rot-verwaschen, wein-säuerlich, guter Tafelapfel
Altländer Pfannkuchen	Dez. - April	Altes Land 1840, <i>DER</i> Winterapfel Norddeutschlands im 19. Jh., süß- säuerlich, knackig, schwacher bis mittelstarker Wuchs
Stina Lohmann	Jan. - April	Kellinghusen 1800, eigenes Aroma, robust, für alle Böden, eher Wirtschaftsapfel, gelb-rötlich
Bodil Neergaard	Jan. - April	Lolland um 1850, eigenes beerenartig- süßes Aroma, grünlich mit roter Wange, schmackhaft, in Schleswig-Holstein selten
Roter Winterstettiner	Jan. - April	Ostseeküste, <i>DER</i> Winterapfel Deutschlands im 18. Jh., rot, welkt nicht, süß, robust
Ontario	Jan. - Mai	Amerika 19. Jh., gelb-grün, sonnenseits rötlich-braun mit weiß-bläulichem Schleier, hoher Vitamin C-Gehalt
		<i>Sven Graber, September 2023</i>