

Apfelsorten		
früh	Weißer Klarapfel Ernte ab Mitte Juli; anspruchslos; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, perfekt für Apfelmus	
	Jakob Fischer Ernte- und genussreif: Mitte September; geringe Ansprüche an Klima und Boden; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
mittel	Alkmene Erntereif: Anfang Sept./Ende Okt.; Lagerung: mind. 2 Wochen; haltbar bis: Nov; bevorzugt nährstoffreiche Böden und warme Lagen; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
	Dülmener Rosenapfel Erntereif: Sept. bis Mitte Okt.; Lagerung: mind. 2-3 Wochen; haltbar bis: Dez.; bevorzugt nährstoffreiche Böden; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
	Wintergoldparmäne Erntereif: Ende Sept./Mitte Okt.; Lagerung: mind. 2-3 Wochen; haltbar bis: Januar; bevorzugt warme Lagen; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
	Topaz Erntereif: Ende Sept./Mitte Okt.; Lagerung: mind. 4 Wochen; haltbar bis: März; unkompliziert und schorfresistent; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen	
	Rote Sternrenette Erntereif: ab Oktober; Lagerung: mind. 4 Wochen; haltbar bis: Februar; bevorzugt durchlässige Böden; geeignet als Tafelapfel, zum Mosten	
spät	Boikenapfel Erntereif: ab Mitte Oktober; Lagerung: mind. 2 Wochen; haltbar bis: Mai; bevorzugt feuchte Böden; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen	
	Freiherr von Berlepsch Erntereif: Okt.; Lagerung: mind. 4 Wochen; haltbar bis März; bevorzugt durchlässigen, milden Standort; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
	Landsberger Renette Erntereif: Okt. Bis Nov.; Lagerung: mind. 4 Wochen; haltbar bis: Februar; bevorzugt offene Lagen; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
	Ontario Erntereif: Mitte Okt./Mitte Nov; Lagerung: mind. 2 Monate; haltbar bis: Mai; bevorzugt geschützte Lagen und nährstoffreiche Böden; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
	Schöner aus Boskoop Erntereif: Mitte Okt; Lagerung: mind. 2 Monate; Haltbar: bis April; sehr winterhart, bevorzugt windgeschützte Lagen; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten und Dörren	
	Birnensorten	
	früh	Doppelte Philippsbirne Ernte- und genussreif: Ende September.; haltbar bis: Oktober; anspruchslos; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Mosten
Williams Christ Ernte- und genussreif: Mitte August; gut winterhart, pflegeleicht und anspruchslos; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Mosten		
mittel	Alexander Lucas Erntereif: ab Sept.; Lagerung: mind. 4 Wochen; haltbar bis: März; kaum Ansprüche an Klima und Boden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen	
	Gellerts Butterbirne Ernte- und genussreif: Sept./Okt.; anspruchslos; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Mosten	
	Gute Luise Erntereif: ab Sept.; Lagerung: mind. 4 Wochen; haltbar bis: Januar; bevorzugt nährstoffreiche Böden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Mosten, zum Dörren	
	Köstliche von Charneux Ernte- und genussreif: Okt./Nov.; bevorzugt nährstoffreiche Böden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Mosten, zum Dörren	
spät	Gräfin von Paris Ernte- und genussreif: Nov.; haltbar bis: Januar; bevorzugt einen sonnigen, tiefgründigen Standort; geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, zum Mosten	

Zwetschgensorten
Bühler Frühzwetschge Ernte- und genussreif: August; sehr widerstandsfähig; bevorzugt humosen Boden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen (geht leicht vom Kern), zum Mosten
Fränkische Hauszwetschge Ernte- und genussreif: Sept.; geringe Ansprüche an Klima und Boden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen (geht leicht vom Kern), zum Mosten, zum Dörren
Mirabelle aus Nancy Ernte- und genussreif: ab August; bevorzugt warme Lagen; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Brennen
Schönberger Ernte- und genussreif: Ende Aug. bis Anfang Sept.; bevorzugt nährstoffreichen, durchlässigen Boden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen (geht leicht vom Kern), zum Brennen
Süßkirsche
Büttners Rote Knorpelkirsche Ernte- und genussreif (KW 5/6) Mitte Juli/Anfang Aug.; robust, pflegeleicht und anpassungsfähig; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen
Große Schwarze Knorpelkirsche Ernte- und genussreif (KW 5/6) Ende Juli; bevorzugt leichte Böden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen
Hedelfinger Riesenkirsche Ernte- und genussreif (KW 5/6) Mitte/Ende Juli; bevorzugt nährstoffreiche Böden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen
Sauerkirsche
Köröser Weichsel Ernte- und genussreif: Juli/August; bevorzugt warme Lagen und nährstoffreiche Böden; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Mosten
Karneol Ernte- und genussreif: Juli; anspruchslos, bevorzugt sonnigen Standort; geeignet als Tafelobst, zum Kochen und Backen, zum Mosten
Sonstiges
Apfelquitte „Muskatnaja“ Ernte- und genussreif: Okt./Nov.; bevorzugt warme Lagen; geeignet zum Mosten, zum Kochen und Backen
Birnenquitte „Robusta“ Ernte- und genussreif: ab Mitte Oktober; bevorzugt warme Lagen; resistent gegen Feuerbrand, Mehltau und Blattfleckenkrankheit, geeignet zum Mosten, zum Kochen und Backen
Walnuss „Mars“ geeignet für kühlere Lagen; robust gegenüber Krankheiten; fruchtet bereits nach 3-5 Jahren; sehr aromatische Früchte