



# Rosenapfel & Pastören- birne



VON ALTEN  
APFEL- & BIRNEN-  
SORTEN

Jan Thorbecke Verlag



# Inhalt

Vorwort	<u>4</u>
Roter Sommer-Rosenapfel	<u>6</u>
Forellenbirne	<u>8</u>
Graue Renette	<u>10</u>
Schweizerhose	<u>12</u>
Zwiebel-Borsdorfer	<u>14</u>
Pastorenbirne	<u>16</u>
Winterrambur	<u>18</u>
Liebesbirne	<u>20</u>
Bismarckapfel	<u>22</u>
Amanlis-Butterbirne	<u>24</u>
Lederapfel	<u>26</u>
Edelborsdorfer	<u>28</u>
Zitronenapfel	<u>30</u>
Rote Bergamotte	<u>32</u>
Roter Herbstkalvill	<u>34</u>
Blutbirne	<u>36</u>
Orleansrenette	<u>38</u>
Catillac-Birne	<u>40</u>





- Gelber Richard [42](#)  
Schönste Sommerbirne [44](#)  
Roter Stettiner [46](#)  
Madame Verté [48](#)  
Gravensteiner [50](#)  
Kleine Muskatellerbirne [52](#)  
Gelber Bellefleur [54](#)  
Frauenschenkelbirne [56](#)  
Rheinischer Bohnapfel [58](#)  
Engelsbirne [60](#)  
Rote Sternrenette [62](#)





*Gelber Bellefleur,  
Metzger's Apfel.*

# Gelber Bellefleur

DER GELBE BELLEFLEUR wird auch

„Metzgersapfel“, „Metzgerskalvill“, „Bellflower“ oder „Schafsnase“ genannt. Er stammt vermutlich aus Nordamerika, von wo aus er in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach Deutschland gelangte. Verbreitet wurde die Sorte bei uns durch den badischen Landschaftsarchitekten Metzger, nach dem sie auch benannt ist. Auch heute noch gehört der Gelbe Bellefleur zu den häufig angebauten Winteräpfeln. Er wird vorwiegend als Tafelapfel genutzt und zeichnet sich durch ein fein-würziges, bananenartiges Aroma aus. Die Schale ist in einem hellen Gelb gefärbt, das sonnenseits in ein Orange bis Braunrot übergeht. Die Früchte können im Oktober geerntet werden, die Genussreife beginnt im November und reicht bis ins Frühjahr hinein.

# Rote Stern- renette

DIE ROTE STERNRENETTE hat viele schön klingende Namen. Dazu gehören zum Beispiel „Pomme de Cœur“ und dessen deutsche Übersetzung „Herzapfel“, „Reinette rouge étoilé“ und „Roter Weihnachtsapfel“. Letzteren Namen verdankt sie der Tatsache, dass man die schmackhaften roten Früchte früher gerne zur Weihnachtszeit als Tafeläpfel verspeiste. Charakteristisch für die Sternrenette – daher auch der Name – sind die vielen Schalenpunkte in Form von Sternchen oder Dreiecken. Belegt ist die Sorte in Deutschland seit mindestens 1820. Sie verbreitete sich vom Niederrhein aus und gelangte bald zu Beliebtheit, was die Sorte ihrem guten Geschmack, ihrer Robustheit und der breiten Anbaufähigkeit verdankt. Leider fällt der Ertrag oft nicht sehr groß aus.



*Rothe Sternreine.*  
(*Malus vulgaris* *Herbstreine*)



**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Bildnachweis:

Sämtliche Abbildungen stammen aus den  
Beständen der Württembergischen  
Landesbibliothek, Stuttgart.

Für die Verlagsgruppe Patmos ist  
Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab  
ihres Handelns. Wir achten daher  
auf den Einsatz umweltschonender  
Ressourcen und Materialien.  
Alle Rechte vorbehalten

© 2017 Jan Thorbecke Verlag,  
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos  
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart  
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding  
Hergestellt in Deutschland  
ISBN 978-3-7995-1187-2

