



No. 56562.  
 Delicious  
 B.B. Pratt  
 Corvallis, Ore.  
 from Dr. Wakarusa  
 15 days out of storage when sent to me, found fresh

F.L. Schmitt.  
 June 1-12  
 " 28-12

Lot 7. Picked 10/11/11  
 Stored 10/11/11  
 Out 5-10-12  
 15 year old tree

"Limit in storage May 15"  
 B.B.P.



## JANUAR

### 2. WOCH E

#### Das Kerngehäuse

Um die tausenden von Apfelsorten der Welt auseinanderzuhalten, reicht es oft nicht, nach Farbe und Form der Frucht zu sehen. Das Kerngehäuse und die Lage der Kerne bieten wichtige zusätzliche Anhaltspunkte. Darum sieht man auf alten Bildern wie bei modernen Fotos von bestimmten Apfelsorten meist einen aufgeschnittenen Apfel neben der ganzen Frucht. Wenn man von oben nach unten schneidet, sieht man, auf welcher Höhe das Kerngehäuse sitzt: näher zum Stil oben oder zum Kelch unten? Beim waagerechten Schnitt erkennt man dagegen die kleinen Höhlen, in denen die Kerne sitzen, wie fünf kleine Blütenblätter um die Mitte angeordnet. Je nach Sorte sind diese weiter voneinander entfernt oder sogar miteinander verbunden.

|        |          |          |            |         |         |         |
|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|
| 5      | 6        | 7        | 8          | 9       | 10      | 11      |
| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |



*Api étoilé.*

*Platanus pinnatifida*

*De l'Imprimerie de Langlois*

*H. Leprince*



## MAI

20. WOCHE

### *Sternapi*

Der Sternapi sieht aus wie das Ergebnis moderner Züchtung oder gar Gentechnik, doch wird die Sorte mit ihrer typisch fünfeckigen Form zum ersten Mal im 16. Jahrhundert, also in der Renaissance, beschrieben. Die Gebildeten dieser Zeit bewunderten die Antike über alles und vermuteten daher, dass auch der Sternapi aus der Römerzeit stammen könnte – was aber wohl reines Wunschdenken war. Wahrscheinlich stammt der Apfel aus der Bretagne. Doch es ist allein schon erstaunlich, dass eine 500 Jahre alte Sorte heute noch zu kaufen ist. Die kleinen Api-Äpfel werden spät geerntet und müssen bis in den Januar nachreifen, um ihre Säure zu verlieren. Man nutzt sie vor allem zur Dekoration.

11

MONTAG

12

DIENTAG

13

MITTWOCH

14

DONNERSTAG

15

FREITAG

16

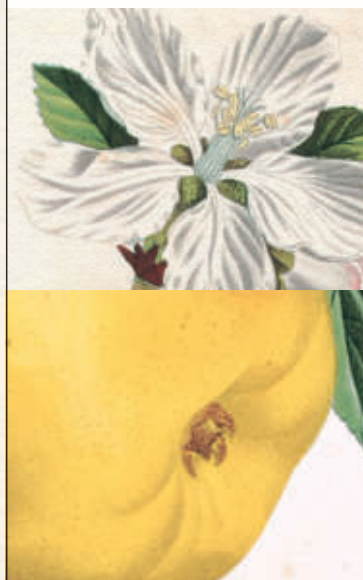
SAMSTAG

17

SONNTAG



*Reinette du Canada.*



## JULI

30. WOCH E

### *Kanadarenette*

Die Kanadarenette wird schon im 18. Jahrhundert mit diesem Namen beschrieben, wird aber heute vor allem in Europa bzw. besonders Frankreich angebaut und gebraucht. Als typische Renette hat sie kleine, graue Punkte aus Kork, manchmal auch größere Flecken in der Art. Ihr Fruchtfleisch ist bei der Ernte sauer, wird aber durch die Lagerung süßer. Man benutzt sie gerne für Apfelstrudel.

Mit der Zeit haben sich verschiedene Unterarten herausgebildet: Inzwischen gibt es die Weiße, die Graue und die Gestreifte Kanadarenette. Die Graue Kanadarenette lässt sich nicht so gut lagern wie die Weiße, hat aber einen besonders fein-würzigen Geschmack.

|        |          |          |            |         |         |         |
|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|
| 20     | 21       | 22       | 23         | 24      | 25      | 26      |
| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |



## SEPTEMBER OKTOBER

40. WOCHE

### *Alfriston*

Der Alfriston ist ein großer Kochapfel, der aus England stammt. Dort wurde er Ende des 18. Jahrhunderts an der englischen Südküste gezogen. Bis in die 1930er Jahre war er ein Handelsapfel, heute dagegen findet man ihn in Privatgärten.

Der Baum wächst kräftig heran und ist nicht anfällig für Krankheiten. Er mag ein feuchtes Klima. Wie so viele alte Apfelsorten neigt der Alfriston zur „Alternanz“, das heißt, dass er nur jedes zweite Jahr eine gute Ernte bringt.

Bei der Ernte im Oktober sind die Äpfel sehr sauer, doch beim Kochen zerfallen sie zu einem milden Püree, das sich auch im Kuchen gut macht. Wenn man den Apfel länger lagert, lässt die Säure nach.

|        |          |          |            |         |         |         |
|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|
| 28     | 29       | 30       | 1          | 2       | 3       | 4       |
| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |



## NOVEMBER DEZEMBER

49. WOCH E

### Kein Stammbaum

Apfelsorten sind schon immer eifrig gekreuzt worden, sei es durch Zufall oder mit Absicht. Oft kann man die genaue Herkunft einer Sorte nicht mehr nachvollziehen. Die moderne DNA-Analyse soll da Abhilfe schaffen. Was bisher herauskam, ist jedoch kein Stammbaum, sondern eher ein Cluster oder Netz. Anders als bei Menschen können Sorten, die „Eltern“ von anderen Sorten sind, sich zwei Generationen später wieder mit den Nachkommen dieser Sorten kreuzen, es geht also kreuz und quer. Immerhin zeichnet sich in der Forschung ab, dass es einige „Elternsorten“ aus dem 19. Jahrhundert gibt, die mit besonders vielen späteren Sorten verwandt sind. Dazu gehören die Französische Edelrenette aus der Normandie, Cox Orange aus Großbritannien und zwei Sorten aus Russland, nämlich Kaiser Alexander und Charlamowsky.

|        |          |          |            |         |         |         |
|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|
| 30     | 1        | 2        | 3          | 4       | 5       | 6       |
| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |

Barbaratag

2. Advent  
Nikolaus

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben



Kathrin Salzwedel, Ramin Madani

### Äpfel, Birnen, Quitten

Herzhaftes und Süßes für Herbst und Winter

ISBN 978-3-7995-1559-7

Wir lieben es, die Schätze des Herbstes in all ihren Formen zu genießen: Äpfel, Birnen und Quitten – ob säuerlich, süß oder salzig, warm oder kalt: Unter den beliebten herbstlichen Obstsorten ist für jedes Gericht und jeden Geschmack etwas Passendes dabei.

Dieses Buch bietet von Apfelgalette und Apfel-Sellerie-Salat über Birnen-Kardamom-Kuchen und Birnen-Mirabellen-Porridge bis hin zu Kürbis-Quitten-Eintopf und Marzipanwaffeln mit Quittenkompott eine umfangreiche Rezeptsammlung des erfolgreichen Autorenduos.

## Impressum

THORBECKES  
APFEL-KALENDER  
2026



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website [www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben) Übereinstimmend mit der EU-Verordnung zur allgemeinen Produktsicherheit (GPSR) stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Sicherheitsstandards erfüllen. Näheres dazu auf unserer Website [www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit). Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an [produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de](mailto:produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de)

Alle Rechte vorbehalten  
© 2025 Jan Thorbecke Verlag  
Verlagsgruppe Patmos in der Schwaben-verlag AG, Senefelderstr. 12,  
73760 Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller,  
Stuttgart  
Texte: Jan Thorbecke Verlag  
Druck: Staudigl-Druck GmbH & Co. KG,  
86609 Donauwörth  
Hergestellt in Deutschland  
ISBN 978-3-7995-2106-2



### Äpfel – Wissenswertes und Kurioses

55 erstaunliche Fakten

ISBN 978-3-7995-2059-1

Wussten Sie schon, dass es in Deutschland etwa 2000 Apfelsorten gibt? Kennen Sie Johnny Appleseed, den amerikanischen Pionier, der im Westen umherzog und Apfelbäume pflanzte? Wissen Sie, warum sich Apfelbäume pfropfen lassen? Oder dass die Graue Renette von Zisterziensermönchen in Europa verbreitet wurde?

Über Äpfel in der Natur, im Garten, in der Küche, in Legenden und in der Geschichte lässt sich unglaublich viel erzählen. 55 erstaunliche Fakten finden Sie in diesem Buch.

### Bildnachweis:

Duhamel Monceau, H./ Redouté, P.J.: *Traité des Arbres fruitiers*, Berlin 1835, urn:nbn:de:kobv:83-goobi-1374056; Digitalisat der Universitätsbibliothek der Technischen Universität Berlin: KW 4, 8, 9, 15, 21, 26, 30, 34, 35, 36, 41, 47, 51, 53  
Knoop, J.H.: *Fructologie*, Amsterdam 1771 (Cornell University Library): KW 14  
Reiter, I.D.: *Abbildung der hundert deutschen wilden Holz-Arten*, Stuttgart 1805: KW 22  
Sickler, Der Teutsche Obstgärtner, Weimar 1794: KW 11, 37, 44, 52  
Universitätsbibliothek Erlangen: Blackwell, E.: *A Curious Herbal*, London 1739, urn:nbn:de:bvb:29-bv009520030-0: KW 6; Mattioli, P.: *Kreutterbuch*, Frankfurt a. M. 1586, urn:nbn:de:bvb:29-bv009000910-8: KW 10  
Universitätsbibliothek Düsseldorf: Hayne, F. G.: *Getreue Darstellung ... der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse*, Ratzeburg 1816, urn:nbn:de:hbz:061:2-135579: KW 19;  
Anlijn, N.: *Afbeelding der artsenijgewassen*, Leiden 1832, urn:nbn:de:hbz:061:2-193657: KW 12  
USDA Pomological Watercolors: KW 1, 2, 3, 5, 7, 13, 16, 17, 23, 24, 25, 28, 29, 31, 32, 33, 38, 39, 40, 42, 43, 45, 46, 48, 50,  
Weinmann, J.W.: *Phytanthoza Iconographia*, Regensburg 1734–1745: KW 17, 49

Wikimedia Commons: Brown Brothers Continental Nurseries Catalog, New York 1909: KW 27  
Coverabbildung: Knorr, G.W.: *Regnum Florae*, Nürnberg 1750–1772  
(außer den Pomological Watercolors und der Farblithographie KW 27 sind alle Abbildungen kolorierte Kupferstiche).

Der Verlag dankt allen Rechteinhabern für die freundliche Genehmigung zum Abdruck.

### Symbole:

- Vollmond
- ◐ Halbmond, abnehmend
- ◑ Halbmond, zunehmend
- Neumond