



The Apple Tree or Pearmain } 1. Blossom.
 Eric Blackwell delin. sculp. et Pinx. } 2. Fruit.
 } 3. Fruit open.
 } 4. Seed.

Malus sativa.



JANUAR

2. WOCHE

APFEL

Malus domestica

Der Kulturapfel blickt auf eine jahrtausendealte Geschichte zurück, denn bereits vor langer Zeit wählten Menschen die ertragreichsten und schmackhaftesten der eher kleinen, säuerlich schmeckenden Wildäpfel (*Malus sylvestris*) aus. Sicher ist jedenfalls, dass bereits vor etwa viertausend Jahren Kulturformen des Apfels auf dem Kaukasus und im Mittleren Osten zu finden waren. Ursprünglich stammt der Apfel wohl aus Asien und gelangte über Kleinasien nach Griechenland und Rom und schließlich auch in unsere Breiten. In seiner Landgüterverordnung, die vermutlich Ende des 8. Jahrhunderts verfasst wurde, empfiehlt Karl der Große den Anbau verschiedenster Pflanzen auf den Ländereien der Krone. Der Apfelbaum ist eine von sechzehn Baumarten, die darin erwähnt werden, und die einzige, von der im Anschluss noch vier – heute allerdings unbekannt – Sorten explizit genannt werden: Gosmaringer, Geroldinger, Krevedellen und Speieräpfel.

11	12	13	14	15	16	17
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG



MAI

19. WOCHE

ERDBEERE

Fragaria × ananassa

Die Gartenerdbeere ist eine der beliebtesten Obstsorten. Am besten wird sie direkt nach der Ernte verzehrt, sonst ist sie roh nur tiefgekühlt länger haltbar. Stiel und Blätter sollten erst nach dem Waschen entfernt werden, damit die Erdbeere am Stielansatz kein Wasser aufnimmt, was das Aroma abschwächt. Aus der Gartenerdbeere können fruchtig-süße Konfitüre oder alkoholische Getränke wie Erdbeerwein hergestellt werden. Besonders zur Sommerzeit darf die Erdbeere in Kuchen, Torten, Tartes oder Süßspeisen nicht fehlen. Dabei enthält sie sogar noch mehr Vitamin C als eine Orange. Ihren lateinischen Namenszusatz *ananassa* hat die Gartenerdbeere aufgrund ihrer ananas-ähnlichen Form und ihres Aromas erhalten. Daher ist sie auch als Ananaserdbeere bekannt. Diese ist aber nicht zu verwechseln mit der Ananas-Erdbeere, einer Sorte der Gartenerdbeere, welche nicht die typische erdbeerrote Farbe hat, sondern auffallend weiß gefärbt ist.

10	11	12	13	14	15	16
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Pfingstsonntag



Black Berry Bush

Rubus

Eliz. Blackwell delin. sculp. et Pinx.

- 1 Flower
- 2 Fruit
- 3 Seed Vessel



AUGUST

33. WOCHE

BROMBEERE

Rubus fruticosus

Die Bezeichnung *Rubus fruticosus* umfasst die unzähligen und zum Teil nur sehr schwer auseinanderzuhaltenden Arten der Brombeere. Eine ihrer Gemeinsamkeiten ist das gesunde und sehr vitaminreiche Obst, das als heimisches Superfood gilt. Gerne wird die Brombeere frisch oder in Kuchen, Sorbets, Desserts und (alkoholischen) Getränken verköstigt. Brombeerkonfitüre kann mit ihrem süß-säuerlichen Aroma begeistern und gilt daher als wichtigste Speise, die aus Brombeeren hergestellt wird. Die Obstpflanze ist aber nicht nur eine Bereicherung in der Küche. Die Früchte und Blätter werden schon seit Langem als Heilpflanze eingesetzt, beispielsweise bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum. Auch im Volksglauben wird der Brombeere eine schützende Wirkung zugeschrieben. So sollen beispielsweise die Ranken der Sträucher jeden, der unter ihnen hindurchkriecht, vor bösen Mächten schützen.

16 MONTAG	17 DIENSTAG	18 MITTWOCH	19 DONNERSTAG	20 FREITAG	21 SAMSTAG	22 SONNTAG
--------------	----------------	----------------	------------------	---------------	---------------	---------------



No. 96526.
Cydonia oblonga.
 P. J. G. 32882.

R. G. Steadman.
 12 - 3 - '18.
 11 - 16 - '18



DEZEMBER

49. WOCHE

QUITTE

Cydonia oblonga

Das portugiesische Wort für Quitte lautet *marmelo* und gab der Marmelade ihren Namen. Somit ist die Quitte der indirekte Namensgeber des beliebten süßen Aufstrichs. Gerne werden auch ihre eigenen Früchte zu Marmeladen, Gelees und Mus verarbeitet. Aus der Quitte können Säfte und Weine hergestellt oder eine Quittensuppe gekocht werden. In südlichen Ländern wird sie gedünstet zu Fleisch serviert. Traditionell wird aus Quittenmus und Zucker Quittenbrot hergestellt. Während dieses bei uns nur noch vereinzelt erhältlich ist, erfreut es sich in spanisch- und portugiesischsprachigen Ländern als *Dulce de membrillo* zu Käse und Brot größerer Beliebtheit. Die Früchte der in anderen Ländern angebauten Quittensorten werden gerne auch roh verköstigt. Unsere heimischen Quitten werden aufgrund ihres bitteren Geschmacks und der harten Konsistenz üblicherweise nicht roh gegessen. Eine Ausnahme bildet die fränkische Honigquitte.

6 MONTAG	7 DIENSTAG	8 MITTWOCH	9 DONNERSTAG	10 FREITAG	11 SAMSTAG	12 SONNTAG
--------------------	----------------------	----------------------	------------------------	----------------------	----------------------	----------------------



40862
 Travis
 E. H. Kirkpatrick
 McHenry - Collins Co. Tex.

D. G. Passmore
 5. 2. 1908
 5. 7. 1908



DEZEMBER

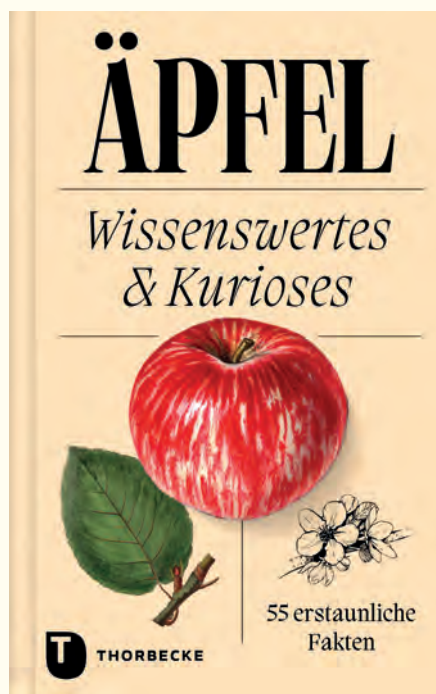
50. WOCHE

MAULBEERE

Morus

Bis ins 20. Jahrhundert wurde die Maulbeere in Europa vor allem für die Herstellung von Seide angepflanzt, weil sie eine ideale Futterpflanze für die Seidenraupe ist. Da sie nicht sehr transportfähig sind, sind frische Maulbeeren im Handel nur schwer erhältlich. Dafür kann man die vitaminreichen Beeren getrocknet oder als Saft kaufen. Aus den Beeren können Gelee oder Kompott hergestellt werden. Maulbeermarmelade schmeckt sehr gut zu Käse. In Süßspeisen oder als Sauce zu herzhaften Gerichten wird die Maulbeere ebenfalls serviert. Man unterscheidet zwischen den Arten Weiße, Schwarze und Rote Maulbeere. Die Früchte der Roten und Schwarzen Maulbeere sind im Vergleich zu denen der Weißen Maulbeere geschmacksintensiver. Allerdings gibt die Farbe der Früchte nicht zwingend Auskunft darüber, welcher Art der Maulbeere die jeweilige Pflanze angehört, da die Rote und die Schwarze Maulbeere farblich kaum zu unterscheiden sind.

13 MONTAG	14 DIENSTAG	15 MITTWOCH	16 DONNERSTAG	17 FREITAG	18 SAMSTAG	19 SONNTAG
--------------	----------------	----------------	------------------	---------------	---------------	---------------



Äpfel

Wissenswertes & Kurioses – 55 erstaunliche Fakten
Thorbeckes Kleine Schätze

11 × 17 cm, 64 Seiten
Hardcover mit zahlreichen historischen Abbildungen
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 pfpfen 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.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass dieser Kalender kein medizinischer Ratgeber ist und den Besuch beim Arzt nicht ersetzen kann. Insofern wird keine Haftung übernommen. Bitte informieren Sie sich vor dem Sammeln von Wildfrüchten, um Verwechslungen mit Giftpflanzen zu vermeiden.

Bildnachweis:

Die nachfolgenden Abbildungen entstammen den Beständen der Württembergischen Landesbibliothek, Stuttgart. Sie sind den folgenden Werken entnommen:
Burgsdorf, Friedrich August Ludwig von: Abbildung der hundert deutschen wilden Holz-Arten nach dem Nummern-Verzeichnis im Forsthandbuch ..., Stuttgart 1790: Woche 53, 1, 7, 32, 46, 47;
Christ, Vollständige Pomologie, 1809: Woche 6, 44;
Kerner, Beschreibung und Abbildung der Bäume und Gesträuche, 1783: Woche 14, 45, 51;
Kerner, Le Raisin, 1803–1815: Woche 43;
Knorr, Thesaurus rei herbariae, 1750 und 1772: Woche 8, 11, 17, 26, 28, 36;
Kraft, Abhandlungen von den Obstbäumen 1792–93: Woche 35;
Sickler, Der deutsche Obstgärtner 1792–1804: Woche 3, 4, 9, 22, 34, 38, 39;
Weinmann, Eigentliche Darstellung, 1735: Woche 13, 20, 30, 41.

Die nachfolgenden Abbildungen entstammen den Beständen der Universitätsbibliothek Erlangen. Sie sind den folgenden Werken entnommen:
Besler, Basilius, Hortus Eystettensis, 1613: Woche 25;
Blackwell, Elizabeth, A Curious Herbal, 1739: Woche 2, 16, 29, 33, 52.

Die nachfolgenden Abbildungen entstammen den Beständen der Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf. Sie sind den folgenden Werken entnommen:
Guimpel, Friedrich/Schlechtendal, Dietrich F. von, Abbildung und Beschreibung aller in der Pharmacopoea Borussica aufgeführten Gewaechse, 1830: Woche 12, 15, 23, 40, 48;
Vietz, Ferdinand Bernhard/Kerndl, Joseph Lorenz, Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum cum earum fructus ususque descriptione, 1819: Woche 10;
Winkler, Eduard, Abbildungen sämtlicher Arzneigewächse Deutschlands, ca. 1835: Woche 42.

Weitere Abbildungen:

U.S. Department of Agriculture Pomological Watercolor Collection. Rare and Special Collections, National Agricultural Library, Beltsville, MD 20705: Cover, Woche 5, 18, 19, 21, 24, 27, 31, 37, 49, 50:

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

Symbole:

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

Impressum

THORBECKES HEIMISCHES OBST KALENDER 2027

Alle Rechte vorbehalten
© 2026 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwaberverlag AG, Senefelderstr. 12,
73760 Ostfildern
produkt sicherheit@verlagsgruppe-
patmos.de
www.thorbecke.de
(Vorstehende Angaben sind zugleich
Pflichtinformationen nach GPSR)

Gestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart
Druck: Staudigl-Druck GmbH & Co.
KG, Donauwörth
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-2164-2