

Äpfel	Blüte			Ernte	Lagerfähigkeit			Wuchs	Anfälligkeit für Krankheiten und Stoffwechselprobleme			Ertrag	geeigneter Standort				Geschmack	Verwendung	Lokalsorte	Bemerkungen												
	früh	mittel	spät		als Pollenspender geeignet, ja / nein	früh / August	mittel / September		spät / Oktober	Sommer	Herbst (bis November-Dezember)		Winter (bis Februar-März)	Dauersorte (länger als April)	schwach / mittel / stark	Krebs					Schorf	Mehltau	anfällig für Feuerbrand	Stippe	alternierend	robust	breit anbaufähig	geschützte, wärmere Lagen	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	Spätsortlagen: ja / nein	(etwas) anspruchsvoller an Böden und ausgeglichener Wasserhaushalt	bis mittlere Höhenlagen (Ösling)
Empfehlenswerte Sorten	Die Informationen wurden in der Regel aus: F.Mühl (1995): Alte und neue Apfelsorten; H.Petzold (1990): Apfelsorten; Silbereisen, Götz u. Hartmann (1996): Obstsortenatlas; W.Votteler (1998): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten und Einzelliteratur entnommen.																															
Tafeläpfel																																
Adam's Parmäne / Norfolk Pippin / Adams Pearmain		?	?			x		x	x		m								x	x						x	säuerlich-süß, angenehm zimtartig gewürzt, Fleisch knackend und gut saftig, später mürbe	gute Tafel Frucht zum Frischverzehr, für die Verwertungsindustrie in keiner Eigenschaft überragend		hohe und regelmäßige Erträge; auch noch für trockenere Standorte und rauhere Lagen geeignet; Früchte sturmfest; in passenden Lagen auffallend unempfindlich gegen Schorf		
Albrechtapfel (Prinz Albrecht von Preußen)			?			x		x			s-m								x	x					j	xl	erfrischend, mild süßsauerlich, schwach aber typisch aromatisch, Fleisch sehr locker, saftig, überlagert mehlig und welkend	gute Tafelorte zum Frischverzehr, häuslich für alle Verarbeitungsarten, industriell für Saft, nicht für Mus, transportempfindlich		hohe und regelmäßige Erträge; Fruchtfall auf trockenen Böden; anfällig für Faulnis und Fleischbräune; breit anbaufähig auf feuchteren, nährstoffreicheren Böden, v.a. für Höhen- und Rauhlagen		
Berlepsch (Goldrenette Freiherr von Berlepsch) / Reinette Dorée de Berlepsch (Baron de Berlepsch)		x	x	j				x			m-st	x							x	x					n	x	(x)	gut ausgereift weinwürzig mit harmonischem Spiel von Zucker und Säure, aromatisch, Fleisch fest, knackig, sehr saftig, später nachlassend, aber nie mürbe oder trocken	gute Tafelorte zum Frischverzehr, mit hohem geschmacklichen Wert, mit viel Vit. C, hervorragend für Mus, Fallobst für Saft		mittlere, regelmäßige Erträge; die Mutanten "Roter Berlepsch" wachsen etwas schwächer, sind aber fruchtbarer; vorzeitiger Fruchtfall auf trockenen Böden; verstärkte Anfälligkeit für Krebs auf stark tonigen Böden; anfällig für Kragenfäule; Holz empfindlich gegenüber starken Winterfrösten; so spät wie möglich pflücken	
Boiken			x	j				x	x		m-st	(x)	(x)	(x)	(x)	(x)	(x)	(x)	(x)	(x)							xl	frisch säuerlich, wenig süß, ohne ausgeprägtes Aroma, Fleisch fest und saftig	später Speiseapfel für Frischverzehr von Februar bis Mai, vorzüglich für häusliche und industrielle Verarbeitung zu Mus, Saft und Dörrobst		nicht für trockene Lagen; wächst auch noch auf schweren, wechselfeuchten Böden; besonders in offenen Höhenlagen anbauwürdig - in wärmeren Lagen krankheitsanfälliger; hängt windfest	
Boskoop (Roter B.) / Belle de Boskoop (1)	x			n				x			st		(x)						x	x						n	x	kräftig fruchtig-säuerlich; renetteartig gewürzt, erfrischend; mit hohem Vit. C- Gehalt; Fleisch saftig, fest, später mürbe	frisch ab Dezember; häuslich Kompott, Kuchen; industriell Saft		es gibt verschiedene Typen, graue und rote: "Roter Boskoop Schmitz-Hübsch" hat sich am besten bewährt; benötigt durchgehend reichlich Bodenfeuchtigkeit; nicht auf trockenen Böden; auch noch geeignet für schwerere, schlecht durchlüftete Böden; windfeste Früchte	
Brettacher			x	n				x			st	(x)							x	x							(x)	teils fruchtig-herb, teils süßlich-fruchtig, Fleisch sehr saftig, locker, bleibt lange saftig, im Frühjahr noch erfrischende Note	vielseitige Verwendung: Tafelobst zum Frischverzehr, Kochen, Backen, Brennen, guter Mostapfel zum Untermischen (sehr hohe Saftausbeute), sehr gut haltbar		hohe und regelmäßige Erträge, sehr widerstandsfähig gegenüber Schorf und Mehltau; ökologisch sehr anpassungsfähige Sorte; in Höhenlagen Fruchtigenschaften nicht mehr befriedigend, hier nur noch Wirtschaftssorte; zur Reife hin etwas windempfindlich; als Ganzes eine der wertvollsten Apfelsorten für die Landschaft	
Champagner Renette / Reinette Blanche de Champagne			x	j				x			s-m	x	(x)													j	x	(x)	vorwiegend säuerlich, kaum süß, schwach aromatisch, Fleisch fest, saftig	für Frischverzehr ab Februar/ März, häuslich für alle Verarbeitungsarten, guter Mostapfel, transportempfindliche Frucht		eher für etwas wärmere Lagen; nicht für kalte, nasse und trockene Böden; Früchte sehr windfest
Court-pendu rouge			x	j						x	s-m	x									x	x					j		mittelgroße Früchte mit aromatischem Geschmack, ausgewogen süß mit leichter Säure	guter, spät reifender und sehr lagerfähiger Tafelapfel		sehr alte französische Lagersorte
Court pendu gris			x	?						x	m	x															j		kleiner Apfel mit festem, stark aromatischem, süßem Fruchtfleisch	guter Tafelapfel und ebenfalls hervorragender Kochapfel		alte französische Sorte mit weiter Verarbeitung in Nordfrankreich
Dülmener (Herbst-) Rosenapfel	x			j				x			m																	xl	harmonisch süßsauerlich, fein aromatisch, Fleisch locker, saftig; geschmacklich günstig eingeschätzter Apfel	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, industriell und häuslich zu Mus, Saft, Dörrobst, druck- und transportempfindlich		mittelhohe, etwas alternierende Erträge; anfällig für Kernhausfäule und viröse Flachästigkeit; beachtlich widerstandsfähig gegenüber Schorf; nicht windfest, deshalb nur an geschützten Standorten; gute Fruchtqualität auch noch in höheren Lagen
Eifeler Rambur (Dürener Rambur)				?				x	x		st																	x	bis Weihnachten knackig süß-säuerlich, erfrischend und saftig, später mürbe bis manchmal mehlig	leckerer Tafelapfel zum Frischverzehr (bis Weihnachten), später eher zum Backen und Mus	Eifel	hohe aber alternierende Erträge; gut geeignet für feuchte Böden; großer Baum mit hochstrebend, breiter Krone; Regionalsorte von Eifel und Ardennen, die auch auch oft in Luxemburg gepflanzt wurde (hauptsächlich am Ardennenrand); wegen verstärkter Stippeanfälligkeit nicht geeignet für stark gedüngte Wiesen
Fromms Renette		x		n						x	st								x	x							(x)	(x)	etwas vorherrschende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt, gewürzt, Fleisch saftig	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, guter Wirtschaftsapfel		recht hohe, fast regelmäßige Erträge; auf guten Böden auch für Höhenlagen zu empfehlen
Gelber Edelapfel / Drap d'Or / Golden Noble			x	j				x	(x)		st	(x)							(x)	x	x							x	betont fruchtige, erfrischende Note, herzhaft, aber wenig Aroma, Fleisch fest, knackend, kurzbissig, sehr saftig, spritzig, hoher Gehalt an Vit. C	guter Tafelapfel zum Frischverzehr (für Liebhaber säuerlicher Äpfel), begehrt zum Backen und als Diabetikerapfel, Mus, auch für Most gute Eigenschaften		nicht besonders hohe Erträge, die leicht alternieren; nicht in windoffenen Lagen; auf schweren, wechselfeuchten bis feuchten Böden erhöhte Gefährdung durch Krebs; auf guten Böden auch in Höhenlagen; wird gerne vom Apfelwickler befallen; wertvolle Sorte mit geringem Pflegeanspruch
Gewürzluiken			x	j						x	m-st	x	x														x	x	fruchtig und erfrischend, bei mangelhafter Reife grasig und flach, allgemein wenig Aroma, Fleisch knackig, kurzbrechend, saftig	guter Tafelapfel zum Frischverzehr, geschätzt als Koch- und Mostapfel, dank mittelmäßiger bis hoher Zucker- und Säuregehalte ein harmonisch schmeckender Saft von angenehmem Geruch		meist hohe und regelmäßige Erträge; nicht für kühlere, niederschlagsreiche Standorte geeignet, eher für weinbauliche Randlagen; regelmäßiges Auslichten der Kronen notwendig;
Goldparmäne / Reine des Reinettes		x		j						x	m	x	x	x	x	x	(x)											x	süßfruchtig, oft nußartig gewürzt, Fleisch knackig saftig, später weich	sehr guter Tafelapfel zum Frischverzehr, eignet sich auch als Mostapfel und sehr gut zum Brennen		bevorzugt mäßig trockene, wärmere Böden in geschützter Lage; krebsanfällig; störend wirkt der physiologisch bedingte und durch Wind verstärkte Vorernte-Fruchtfall (bis zu 20% Fallobst)
Goldrenette von Blenheim / Reinette Dorée de Blenheim		x	x	n						x	st	(x)															x	x	aromatisch und renetteartig gewürzt bis fein süß-säuerlich, bereits vor Vollreife angenehm, Fleisch abknackend, mittelsaftig, rasch mürbe werdend	Tafelorte zum Frischverzehr mit sehr gutem Geschmack		nur mittelmäßige Erträge; erhöhter Krebsbefall in feuchten Lagen und schweren, feuchten Böden; auch trockene Böden sind ungeeignet; stickstoffreiche Böden sind zu vermeiden (Stippeanfälligkeit); Früchte nicht windfest
Graue Herbstrenette / Reinette Grise d'Automne / Herbst-Rabau / "Gröapel" (1)	(x)	x								x	st								x	(x)							(x)	x	angenehm weinsäuerlich gewürzt, Fleisch sehr mürbe und sehr saftig	Frischverzehr, Kompott, Kuchen		empfehlenswert für Höhenlagen; für gute, tiefgründige, v.a. feuchte Apfelböden; auf trockenen Böden oft vorzeitiger Fruchtfall
Grenadier (RGF*)	x	x								x	m								x	x								?	von erfrischend säuerlichem Geschmack, wenig gewürzt, Fleisch grobkörnig, mürbe	Frühapfel zum Frischverzehr und guter Kochapfel (Mus)		hohe Erträge; in Großbritannien häufig im Ertragsobstbau angebaute Frühsorte;

(1): Der Boskoop wird in Luxemburg oft auch "Gröapel" genannt. Der "Gröapel" ist aber eine eigene Sorte, die wahrscheinlich der "Grauen Französischen Renette" oder der "Grauen Herbstrenette" entspricht.

*RGF: Ressources Génétiques Fruitières: alte, robuste Sorten, die in alten Streuobstbeständen und Hausgärten gefunden worden sind und nach längerer Beobachtung und Einschätzung vom "Département de Lutte biologique et Ressources phylogénétiques du C.R.A. de Gembloux" für den Anbau empfohlen werden

Kirschen	Blüte				Früchte				Wuchs des Baumes	Anfälligkeit für Krankheiten				Baum- und Standort-eigenschaften				Geschmack / Fruchtfleisch	Verwendung	Bemerkungen		
	früh	mittel	spät	guter Pollenspender	Transportierbarkeit (gut, mittel, schlecht)	Platzfestigkeit bei Regen (gut, mittel, schlecht)	Früchte bei Vollreife schüttelbar (gut / mittel / schlecht)	Fruchtfäule bei Regenperioden (gering, mittel stark)		schwach / mittel / stark	Gummifluß	Valse-Krankheit	Spitzendürre	Monilia	robust / breit anbaufähig	Frostempfindlichkeit der Blüten (gering, mittel, hoch)	frostempfindliches Holz (schwach, mittel, stark)				bevorzugt geschützte, wärmere Lage	bis mittlere Höhenlagen
Empfehlenswerte Sorten Die Informationen wurden in der Regel aus: Silbereisen, Götz & Hartmann (1996): "Obstsortenatlas"; Störzter, Wolfram, Schuricht & Männel (1992): "Steinobst" und Einzelliteratur entnommen.																			Beschreibung in der Regel aus: Silbereisen, Götz & Hartmann (1996): "Obstsortenatlas"; Störzter, Wolfram, Schuricht & Männel (1992): "Steinobst"	Tafelobst/ häuslich/ industriell Steinlöschlichkeit	Zeichenerklärung: Anfälligkeit für Krankheiten: "-": sehr gering anfällig; "(x)": mittlere Anfälligkeit; "x": stark anfällig	
Tafelkirschen																						
Adlerkirsche von Bärtschi	x	x			g	m	s	g	st					x				(x)	eine anregende, pikante Säure herrscht vor, bei Vollreife ausreichend harmonisch süß und kräftig gewürzt; mittelfest bis festes Fleisch	sehr wertvolle begehrte Tafelfrucht; Konserve; gut steinlösend	hohe Erträge; Schweizer Lokalsorte; in gut durchlüfteten Böden mit natürlicher Nährkraft auch in mittleren Höhenlagen noch anbauwürdig; nicht in windausgesetzten Höhenlagen	
Bigarreau Empereur François / Kaiser Franz	x	x							s-m										von sehr feinem Geschmack, angenehm aromatisch, knackig, festes, saftiges Fleisch	Tafelfrucht zum Frischverzehr mit hervorragendem Geschmack; gut steinlösend	hohe und regelmäßige Erträge;	
Bigarreau Esperen / Bigarreau Blanc et Rose / Bigarreau des vignes		x		x	g				st	x		x		m			x		große, saftige Früchte mit gelber, rötlich gestreifeter Schale, würzig süßer Geschmack	Tafelfrucht zum Frischverzehr	alte belgische Sorte mit weiter Verbeitung in den Provinzen Namur und Liège; etwickelt sich zu einem stattlichen Landschaftsbaum	
Burlat / Bigarreau Hâtif Burlat	x	x		x	m-g	m	s	m	st	-		x	x	m			x		süß, angenehm, ganz wenig säuerlich und leicht aromatisch; Fleisch für eine Knorpelkirsche mehr weich als fest	Frischverzehr; gut steinlösend	hohe und regelmäßige Erträge; warme, spätfrostfreie Lagen mit geringen Frühsommerniederschlägen sind zu bevorzugen	
Büttners Rote Knorpel		x		x	g	m	g-m	g-m	m-st	-		(x)	x	m				x	vollreif mit feiner Fruchtsäure süß ausgeglichen, feinwürzig; Fleisch mittelfest bis fest	Frischverzehr und Konservierung; löst sich relativ gut vom Stein	ertragssichere Sorte; relativ windunempfindlich; gedeiht auch noch auf leichteren oder flachgründigen Böden	
Choque-Kirsche / Mëll Kiischt					m				m					x					sehr süß, Fleisch saftig, weich, aber doch genügend fest um den Versand auf nicht zu grosse Entfernungen gut auszuhalten	sehr gut geeignet zur Herstellung von Konfitüren	Sorte, die früher stark im Raum Metz- Thionville angepflanzt wurde	
Doennissens Gelbe Knorpel / Bigarreau Blanc / Bigarreau Jaune				x		s	g		m-st					x	g!	s		x	gelbe, süße Frucht mit geringer Säure, wenig Aroma, angenehm würzig, festfleischig	Frischverzehr und Konservenfrucht; gut steinlösend	durch gelbe Frucht kaum Vogelfraß; bevorzugt warme, leichte Böden; verträgt auch mittlere, frostgefährdete Höhenlagen; Früchte sind leider sehr regen- und windempfindlich	
Eltonkirsche / Härzkiischt	x	x			g	g			st	x								(x)	vollsaftige, sehr süße, feinwürzige Herzkirsche, festfleischig	wertvolle Tafelfrucht, die früher verstärkt in Luxemburg angebaut wurde; gut steinlösend, aber es bleibt immer etwas Fleisch am Stein	sichere, regelmäßige Erträge	
Frühe Rote Meckenheimer	x			x	g	g	m-s	m	m-st				x	x				(x)	feinwürzige Herzkirsche mit deutlich wahrnehmbarer und vor der Vollreife hervortretender Säure, sehr aromatisch, pikant; weiches bis mittelfestes Fleisch	Tafelfrucht, Konserve und Saft; gut steinlösend	die Sorte ist reifezeitbedingt madenfrei; hohe und regelmäßige Erträge; auch noch in mittleren Höhegebieten anbauwürdig	
Große Germersdorfer	x	x				s			st					h	s		x		Knorpelkirsche mit würzigem, hervorragendem Geschmack, mäßig festes Fleisch	Tafelkirsche mit hohem Qualitätswert	mittlere bis hohe, aber etwas unregelmäßige Erträge, Hauptbaubsorte im Erwerbsobstbau in Südwestdeutschland; liebt leichtere Böden	
Große Schwarze Knorpel / Bigarreau de Sainte Marguerite / Bigarreau Noir		x		x	g	m	g	m	st	(x)	(x)	(x)		m	m	x	(x)		wohlschmeckend süßsauerlich, würzig; sehr festes Fleisch	Frischverzehr und Konserve; schlecht steinlösend	befriedigende Ernten auch noch in Höhen- und Windlagen, hier auch noch auf mäßig frischen und schweren Böden (nicht in rauhem Klima)	
Hedelfinger (Riesenkirsche)		x		x	g	s	s	st	m-st				x	x	m	m-st		(x)	sehr wohlschmeckend, süßsauerlich, feinwürzig; festes Fleisch	Frischverzehr; schlecht steinlösend	ertragssichere Sorte; gedeiht auch noch auf leichteren oder flachgründigen Böden und verträgt auch mäßig warme Lagen; nicht windempfindlich; nicht in Gebieten mit höheren Sommerniederschlägen oder in geschlossenen Lagen (Platzgefahr bei verzögerter Abtrocknung); Baum kann sehr alt werden	
Kassins Frühe Herzkirsche	x			x	m-g	s	g	st	m-st	x		x		g	m-st	(x)			leicht süße Herzkirsche, mild bis schwach säuerlich, mit feinem dezentem Aroma	Tafelfrucht und Saft	Spätfrostlagen sollten wegen der frühen Blüte gemieden werden; hohe und regelmäßige Erträge; reifezeitbedingt madenfrei	
Königin Hortense	x				s	s			m-st	m								x	hervorragender süß-säuerlicher, erfrischender Geschmack, großfrüchtig für eine Sauerkirsche	auch zum Frischverzehr	Kreuzung aus Süß- und Sauerkirsche, alte holländische Liebhabersorte, geringer Ertrag, selbststeril, sehr druckempfindliche Früchte	
Montmorency à Courte Queue / Grosse Griotte de Montmorency				x	s	g	s	g	m				x	x	x			x	sehr saftige süß-sauere Sauerkirsche mit relativ großen Früchten	Wirtschaftsfrucht, die sich gut für Gebäck, als Konserve und für Konfitüren eignet	wenig anfällige, robuste Sauerkirsche, die sich wegen ihres starken Wuchses gut für den Hochstammobstbau eignet	
Napoleon / Große Prinzessin / Bigarreau Napoleon / Speckkiischt	x	x		x	g-m	g		st	m-st	(x)	(x)	x		h			x		mittelfeste Knorpelkirsche; saftig, süß mit feiner Säure, würzig, wohlschmeckend	wichtige Marktsorte für den Frischverzehr und sehr gute Konservenfrucht	hohe und regelmäßige Erträge; windanfällige Früchte; braucht warme, nährstoffreiche, durchlässige Böden; auf feuchten Böden krankheitsanfällig und Gummifluß; auch für trockene Hanglagen geeignet	
Rote Maikirsche / Royale Anglaise Hätive / May Duke		x		x	s	m-s			s					x	s			x	erfrischend, angenehm süß-sauer; sehr saftiges, weiches Fleisch	Tafelfrucht mit sehr guter Fruchtqualität; auch als Einmach- und Kompottkirsche gut geeignet; gut steinlösend	hohe und regelmäßige Erträge; früher weitverbreitete Sorte; über 2-3 Wochen zeitverzögerte Reife; teilweise selbstfruchtbar; nicht sehr anspruchsvoll an den Boden	
Rouyat					g	g			st										kleine, weißfleischige Früchte mit sehr festem Fruchtfleisch, ausgewogen süß schmeckend	vermutlich gute Konservensorte	traditionelle Sorte in luxemburgischen Kirschanbaugebieten, vermutlich lothringischem Ursprungs	
Schauenburger				x		g			st					x	g				süßsauerliche Knorpelkirsche, angenehmes Aroma; mittelfestes, knackendes, saftiges Fruchtfleisch	gute Spätsorte, Tafelfrucht, Tiefkühlignung	hohe und regelmäßige Erträge; wird im Ertragsobstbau im Raum Basel angebaut	
Schneiders Späte Knorpel / Bigarreau Schneiders				x	x	g	s			st	x		(x)	(x)	g			x	x	große, gutschmeckende feste Früchte	Tafelfrucht	in Deutschland un dem Elsaß weit verbreitete Handelssorte; unsicher im Ertrag, da stark abhängig von Wetter und Standort; nur in guten Kirschenböden ausreichend ertragsfähig; im Ösling nur in freien, windoffenen Lagen
Schreckens Kirsche / Schreckkiischt	x	x							st										süß, geschmacklich sehr lecker; festes, nicht knackendes Fleisch	wertvolle Tafelfrucht, die früher öfters in Luxemburg angebaut wurde; gut steinlösend	regelmäßige Erträge; gesunde Bäume	

Brenn- und Saftkirschen																				
Benjaminler			x			g	g!		st				x				x!		sehr gute Brennkirsche	eine Lokalsorte aus Mittelbaden, die dank der guten Schüttelbarkeit und ihrer Verwertungseigenschaften eine immer größere Verbreitung erlangt
Dolleseppler		x				g!	g!	g	m-st				x	g	s		x!	hohe Zucker- und Aromagehalte, leicht bitterlich; weiches, sehr saftiges Fruchtfleisch	hohe und regelmäßige Erträge; die bekannteste Brennkirschen-Standardsorte; auch gut für die Konservierung und für Saft; gut steinlösend	eine ertragsreiche Lokalsorte aus dem Raum Achern/ Baden, die dank der guten Schüttelbarkeit und ihrer Verwertungseigenschaften eine immer größere Verbreitung erlangt; auch für Höhen- und Windlagen geeignet; auf Böden mit ausreichender Wasserführung
Schwarze Schüttelkirsche vom Bodensee (Schwarze Schüttler)		x							st				x		s		(x)	festfleischig	hochqualitative, schüttelbare Brennkirsche; auch gut als Konservenfrucht	
Stotze	x	x				g	g	g	st				x	m	s		x	sehr starkes Aroma, ähnlich wie Dolleseppler	dunkle Brenn- und Saftkirsche mit sehr guten Verarbeitungseigenschaften	

Nicht empfehlenswerte Sorten:

Early Rivers/Kastanka, Lapins, Regina, Summit, Sunburst, Techlovan, Van

Als nicht empfehlenswert gelten: rezente Züchtungen für den Ertragsobstbau, Sorten mit sehr hohen Ansprüchen an Boden und/oder Klima, sehr krankheitsanfällige Sorten, Sorten mit sehr hohem Pflegeaufwand

Sammelart Pflaume	Blüte			Erntezeitpunkt	Früchte				Wuchs des Baumes	Anfälligkeit für Krankheiten			Baum- und Standort-eigenschaften				Geschmack / Fruchtfleisch	Verwendung	Bemerkungen					
	früh	mittel	spät		Selbst-oder Fremdbefruchtung	guter Pollenspender	Transportierbarkeit (gut, mittel, schlecht)	Platzfestigkeit bei Regen (gut, mittel, schlecht)		Früchte bei Vollreife schüttelbar (gut / mittel / schlecht)	Fruchtfäule bei Regenperioden (gering, mittel, stark)	schwach / mittel / stark	Scharkaanfälligkeit v.a. in warmen Lagen (gering, mittel, stark)	Anfälligkeit für Narrentaschenkrankheit (gering, mittel, stark)	Monilia (gering, mittel, stark)	robust / breit anbaufähig				Frostempfindlichkeit der Blüten (gering, mittel, hoch)	Frostempfindlichkeit des Holzes (gering, mittel, hoch)	bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen		
Empfehlenswerte Sorten Die Informationen wurden in der Regel aus: Silbereisen, Götz & Hartmann (1996); "Obstsortenatlas"; Störzter, Wolfram, Schuricht & Männel (1992); "Steinobst" und Einzelliteratur entnommen.																	Beschreibung u.a. aus: Silbereisen, Götz & Hartmann (1996); "Obstsortenatlas"; Störzter, Wolfram, Schuricht & Männel (1992); "Steinobst"	Tafelobst/häuslich/industriell Steinlöslichkeit						
Zwetschen und Pflaumen																								
Anna Späth		x		S	x				x		s		m	g				g	x	süß mit feiner Säure, würzig; mit festem, saftigem Fleisch	die dicke zähe Haut ist beim Frischverzehr störend; nicht immer steinlösend	nicht auf trockene Böden; etwas unregelmäßige Erträge; befriedigt nur in warmen Lagen (Weinbauklima); verträgt Windlagen		
Belle de Louvain / Schöne von Löwen		x	x	(S) + F	x			x					st!				x	g		x	süß, mäßig sauer, schwach, doch nicht hervorragend gewürzt, etwas fest, wird leicht mehlig	eher für die Verarbeitung, als Tafelobst nicht von erster Güte, löst sich zum Teil schlecht vom Stein; gut transportierbar	hohe und regelmäßige Erträge; robuste Sorte mit geringen Standortansprüchen; wurde früher vielfach als Stammbildner für andere Sorten verwendet	
Belle de Thuin (RGF*) (1)	x			F	x			x			g	m	s-m		g	st	x	h		(x)	sehr saftige, gelbe, süße Pflaume, leicht säuerlich	sehr gute Tafelfrucht (sehr groß); leicht steinlösend	gelbe belgische Pflaume die als RGF-Sorte (1) vom Centre de Recherches agronomiques de Gembloux empfohlen wird; benötigt eine Befruchtersorte (z.B. Prune de Prince); sehr fruchtbare Sorte	
Bleue de Belgique	x	x			x			x					m				x			(x)	süßlich, erfrischend, angenehm säuerlich, Fleisch fest und saftig	gute bis sehr gute Tafelfrucht zum Frischverzehr, häuslich vielseitig verwendbar, die Angaben zur Steinlöslichkeit widersprechen sich	Früchte hängen windfest;	
Bühler Frühzwetsche		(x)	x	S	x			x		g	g	g	st	g			x	m	m	x	frische, z.T. sehr kräftige Säure, die sich nach der Ernte rasch abbaut, relativ niedriger Zuckergehalt; Schale sauer, zäh und hart	mittel bis gut für den Frischverzehr; gelegentlich zum Brennen (jedoch oft zu wenig Zucker); sehr gut für Saft; an zusagenden Standorten voll steinlösend	in warmen Lagen sehr wertvolle Frühzwetsche; verlangt feuchte Böden; hohe Erträge, ausgeprägte Alternanz bei fehlender Pflege	
Czar (The Czar) / Czarpflaume		x		S	x			x		g		m	m-st	st				g	g	(x)	angenehm süßsäuerlich, schwach würzig; Haut sauer, aber beim Frischverzehr kaum störend, beim Kochen Säure stärker hervortretend; Fleisch mittelfest	frisch und Konserve mit Stein, besonders für Kompott; gut steinlösend	hohe und regelmäßige Erträge; nicht in trockenen Böden; auch noch in höheren Lagen anbauwürdig	
Ersinger Frühzwetsche		x		(S)				x		m	s	s	st	g		st		g-m		x	von warmen Standorten und vollreif süß, angenehm würzig und säuerlich erfrischend; mäßig fest bis weiches Fleisch, sehr saftig	gute Tafelfrucht, Kompott, Marmelade, Kuchen, nicht geeignet zum Einmachen; relativ gut steinlösend	verlangt kräftige Böden; nur im milden Klima anbauwürdig; hohe und regelmäßige Erträge (alternierende Erträge bei fehlender Pflege); nur teilweise selbstfruchtbar, für entsprechende Befruchter sollte gesorgt werden; nicht für feuchte Lagen	
Fellenberg / Quetsch d'Italie / Altesse Double			x	(S) + F	x			x		g	s		m-st	st			x		g-m	x	süß, mit angenehm, erfrischender Säure, in Vollreife sehr aromatisch; geschmacklich hochwertige Früchte	v.a. für Frischverzehr, aber auch Konserve, Marmelade, Dörrfrucht und Brennen; sehr gut steinlösend	oft nicht befriedigende Erträge, die auch stark von der jeweiligen Witterung während der Blüte abhängen; Blüten reagieren sehr empfindlich auf tiefe Temperaturen; in kühleren Lagen oft bessere Erträge weil die Sorte hier später blüht und dann meist höhere T. herrschen; reift hier im Herbst auch noch gut aus	
Hartwiss' gelbe Zwetsche								x					m	g?						x	gelbe Pflaume mit plattgedrückten, spitz zulaufenden Früchten, Geschmack saftig süß, ähnlich Huaszwetsche, gut steinlösend	Frischverzehr, für Kuchen	belgische Sorte mit interessanter Fruchtform und Farbe	
Hauszwetsche / Altesse Simple / "Hausquetsch"			x	S	x				x	g	g		m	st	st			g-m		(x)	ausgeglichen süßsauer, würzig, leicht bitterliche Haut, mit typischem "Zwetschenaroma"; Fleisch knorpelig-fest, mäßig saftig	sehr vielseitig: zur Musbereitung (Quetschekraut), als Konserve, zum Trocknen, frisch, als Kuchenbelag, zum Brennen; meist gut steinlösend	sehr wertvolle Sorte: sehr anpassungsfähig an Boden und Klima, gedeiht selbst auf trockenen, flachgründigen Böden; auch Windlagen sind noch für den Anbau geeignet; in kühleren Lagen reift die Sorte oft nicht aus; hohe Erträge, die alternieren können	
Karschnatzpromm						x	x			s			m				x			x	blaue Pflaume mit grünlichem Fruchtfleisch, gut steinlösend, Geschmack eher süß, nicht ausgesprochen saftig	gut geeignet für Marmeladen und Frischverzehr, gut steinlösend	traditionelle, in Luxemburg noch recht verbreitete Frühsorte	
Monsieur Hâtif (Prune Monsieur)	x	x		F									m-st				x				süß, mittelfestes und mittelsaftiges Fleisch	gute Tafelfrucht zum Frischverzehr, sehr gut für Verarbeitung in der Küche, gut steinlösend	wechselnde, nicht immer befriedigende Fruchtbarkeit; sehr robuste Sorte	
Opal	x			S	x			x					m	g			x	g		x	süßlich mit schwacher Säure, aromatisch; mittelfestes Fleisch mit mittlerem Saftgehalt	gute Frühpflaume zum Frischverzehr; gut steinlösend	regelmäßige und sehr hohe Erträge; auch noch für rauhere Lagen geeignet	
Ortenauer Zwetsche	x	x		(S) + F				x					s-m	st	st			h		x	zwetschenartiger Geschmack, der nur in warmen Lagen vollbefriedigend ist; festes Fleisch	Tafel- und Verwertungsfrucht; Steinlöslichkeit gut bis mäßig	hohe und regelmäßige Erträge	
Prenzepromm / Prune de Prince	x			S	x			x	(x)	g	g-m	g	g	s-m		g	g	x			x	mirabellengroße, sehr süße Frucht, wenig saftig, Schale leicht säuerlich; Fruchtfleisch je nach Reifestadium fest-knackig bis weich	früher sehr beliebte Frucht zum Frischverzehr, für Kompott, Konfitüre und zum Trocknen; bei Vollreife gut steinlösend	Lokalsorte aus dem belgischen und französischen Teil von Lothringen und dem Luxemburger Gutland; hohe und regelmäßige Erträge; Früchte selten mit "Wurm"-Befall

(1): Es ist nicht sicher, ob es sich bei der in Luxemburg im Handel befindlichen Sorte wirklich um die hier beschriebene Sorte handelt

*RGF: Ressources Génétiques Fruitières: alte, robuste Sorten, die in der Landschaft und in alten Streuobstbeständen gefunden worden sind und nach längerer Beobachtung und Einschätzung für den Anbau empfohlen werden

Sammelart Pflaume	Blüte				Erntezeitpunkt				Früchte				Wuchs des Baumes		Anfälligkeit für Krankheiten				Baum- und Standort-eigenschaften				Geschmack / Fruchtfleisch	Verwendung	Bemerkungen		
	früh	mittel	spät	Selbst-oder Fremdbefruchtung	guter Pollenspender	Juli	August	September	Oktober	Transportierbarkeit (gut, mittel, schlecht)	Platzfestigkeit bei Regen (gut, mittel, schlecht)	Früchte bei Volleife schüttelbar (gut / mittel / schlecht)	Fruchtfäule bei Regenperioden (gering, mittel stark)	schwach / mittel / stark	Scharkaanfälligkeit v.a. in warmen Lagen (gering, mittel, stark)	Anfälligkeit für Narrentaschenkrankheit (gering, mittel, stark)	Monilia (gering, mittel, stark)	robust / breit anbaufähig	Frostempfindlichkeit der Blüten (gering, mittel, hoch)	Frostempfindlichkeit des Holzes (gering, mittel, hoch)	bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen						
Empfehlenswerte Sorten Die Informationen wurden in der Regel aus: Silbereisen, Götz & Hartmann (1996): "Obstsortenatlas"; Störzter, Wolfram, Schuricht & Männel (1992): "Steinobst" und Einzelliteratur entnommen.																											
Zwetschen und Pflaumen																											
Sainte-Catherine (RGF*)																											
	x	x					(x)	x		g	g	g	g	m			g	x					x	große gelbe Pflaume mit festem Fruchtfleisch	relativ gute Tafelfrucht, sehr gut für Kompott, Konfitüre und Kuchen; nur mittelmäßig steinlösend	hohe und regelmäßige Erträge	
Stanley																											
	x		S	x			x			g		g	g	s-m		g		g			g	x		vollreife Früchte aus dem Weinbauklima süß mit schwacher Säure, gewürzt; oft flacher und fader Geschmack; festes, betont saftiges Fleisch	frisch, Konserve, vollreif für Mus und Brennerie; mäßig, oft auch schlecht steinablösend	benötigt warme, durchlässige Böden in Weinbaulagen; sehr hohe und regelmäßige Erträge; Frucht muß vor der Ernte 2-3 Wochen vollreif am Baum hängen	
Wangenheims Frühzwetsche																											
			S	x			x							st!				x	g	g			x	sehr süß und saftig	Früchte vielseitig verwendbar: zum Frischverzehr, Einmachen, Kuchen und Brennen	wertvolle Sorte für höhere und weniger warme Lagen; Früchte nicht windempfindlich; hohe Erträge die zur Alternanz tendieren	
Wignon (RGF*)																											
	x		S	x			x	(x)		g	m		g-m	m-st			m	x	h				x	relativ saftige, süße, schmelzende rot-violette Frucht mit festem Fruchtfleisch und einer leicht säuerlichen Haut	gute Tafelfrucht, Kompott, Kuchen, relativ gut steinlösend	Lokalsorte aus der Region von Huy (Belgien); mittlere Erträge; nicht in spätfrostgefährdeten Lagen!	
Zimmers Frühzwetsche																											
	x	x	F		x	x							s	m		st		m	x	h	m	(x)		süß, schwach säuerlich, fein zwetschenartig gewürzt, Fleisch mittelfest, saftig	früheste erstklassige Zwetsche zum Frischverzehr, gut steinlösend	mittlere Erträge; benötigt gute Nährstoff- und Wasserversorgung	
Renekloten und Mirabellen																											
Althanns Reneklude / Reine Claude Comte d'Althann / in Belgien auch "Reine-Claude Conducta" genannt (2)																											
		x	F	x		x	x			m-s	s-m			st		g		x	m			(x)	(x)	süß mit angenehmer Säure, aromatisch, durch Haut nicht beeinträchtigt; Fruchtfleisch relativ fest, knorpelig bis weich, wird bei Volleife schnell weich	frisch nur befriedigend, weil schnell weich; Konserve mit Stein (wird jedoch trüb); besonders häuslich für Kompott; gut steinlösend	eine der besten Renekloten; benötigt feuchte und nährstoffreiche Böden, keine trockenen Böden; Anbau auch noch in höheren Lagen möglich; keine Windlage	
Bavay Reneklude / Reine-Claude de Bavay																											
	x	x		x			x	(x)			s			st									x	sehr süß, angenehm parfümiert, Fleisch fest und saftig	späte Reneklude, Tafelfrucht ersten Ranges; gut transportierbar	nicht immer hohe und etwas alternierende Erträge; bei feuchtem Wetter gegen Ende der Reifezeit, erhöhte Platzgefahr; reifen in kühlen Jahren nicht ganz aus, deshalb eher an etwas wärmebegünstigten Standorten; gute Fruchtqualität nur auf besseren Böden; bei Reife windempfindlich	
Frühe Reneklude / Reine-Claude Hätive / Early Green Gage																											
						x								m				(x)						saftreich, sehr süß und vorzüglich gewürzt; Fleisch noch genügend fest	gehört zu den edelsten Tafelfrüchten; gut steinlösend	für frische, nicht zu nasse Pflaumenböden in nicht zu kühler Lage	
Große Grüne Reneklude / Reine-Claude Dorée (Reine-Claude Dorée-Crottée)																											
	x		F	x			x			m-s	s				st				g				x	sehr süß, schwach säuerlich, edel gewürzt, jedoch stark von Standort und Jahreswitterung abhängig; Fleisch fest und sehr saftreich, vollreif weich	ausgezeichnete Tafel- und Konservenfrucht; sehr gut für Kompott und Marmelade, auch Dörrfrucht; meist schlecht steinlösend	anspruchsvolle Sorte; meist nur mittelhohe Erträge, die vom Standort abhängig sind	
Kirke's Pflaume / Kirkes Plum																											
	x	x	S			(x)	x						m-st		g			(x)					x	(x)	süße, genügend gewürzte, großfrüchtige, sehr saftige blauviolette Reneklude mit hervorragenden Geschmackseigenschaften, Fleisch ziemlich fest	erstklassige Tafelfrucht, Konservenindustrie, Dörrfrucht, häuslich vielseitig verwendbar; eine der besten Pflaumensorten; leicht steinlösend	kein Massenträger; alternierende Erträge; Blüten sind empfindlich gegen naßkalte Witterung; gedeiht auch noch an geschützten Stellen in höheren Lagen; Früchte platzen bei Regen nicht leicht auf
Metzer Mirabelle / Mirabelle de Metz																											
	x		(F)	x			x			g	g			s-m				(x)					x	kleinere Früchte als Nancy M., aber zuckerreicher und von gutem fein aromatischem Geschmack; mäßig saftig	vorzüglich für den Rohgenuß; sehr gute Einmachfrucht, sehr gute Dörrfrucht; gut steinlösend (kann im ersten Stadium des Dörrprozesses leicht aus der Frucht gedrückt werden); gute Brennfrucht	durch die hohen und regelmäßigen Erträge erschöpfen sich die Bäume schnell, daher ist es wichtig die Bäume gelegentlich zu verjüngen/ schneiden; benötigen nährstoffreiche, gut feuchte Böden	
Nancymirabelle / Mirabelle de Nancy (die virusfreie französische Auslese Nr. 1510 wird empfohlen)																											
		x	S	x			x	x		g	s-m	g		m-st	g				m	m		x		süß, wenig Säure, aromatisch; Fleisch mehlig, wenig saftig	hervorragend für Konserve, Marmelade und zum Brennen; gut steinlösend	benötigt feuchte, durchlässige, gute Böden; nur an warmen Standorten anpflanzen; kühle Standorte verursachen Kleinfrüchtigkeit und faden Geschmack	
Ontariopflaume																											
	x	x	S	x	x	x				s				m-st				x		m-h			x	sehr süß, schwaches Aroma, festfleischig, saftig, bei Volleife weich	gelbe Rundpflaume, die oft zu den Renekloten gezählt wird, Frischverzehr und häuslich, schlecht steinlösend, erst bei voller Reife gut vom Stein lösend	sehr hohe und regelmäßige Erträge; geringe Boden- und Klimaansprüche; ist besonders dort wertvoll, wo die "Große Grüne Reneklude" fehlt; relativ widerstandsfähige, gesunde Früchte	
Oullins Reneklude (Eierpflaume) / Reine-Claude d'Oullins																											
	x		S	x		x					s	s		st	g		st		m	m		x		vorherrschend süß, schwach aromatisch; Haut säuerlich und bitterlich, den Geschmack aufwertend; sehr saftiges, weiches Fleisch	frisch und Konserve; nur mäßige Fruchtqualität; mäßig steinlösend	hohe, nicht immer regelmäßige Erträge; benötigt warme, nährstoffreiche, durchlässige Böden in warmen und frostgeschützten Lagen, ohne hohe Niederschläge zur Reifezeit	

(2): In Belgien wurde lange Zeit die Sorte "Conducta" unter dem Namen "Reine Claude d'Althann" gehandelt. Hierbei handelt es sich um eine Verwechslung, denn bei der Sorte "Conducta" handelt es sich um eine andere Sorte, die der "Althanns" in vielen Punkten unterlegen ist.
*RGF: Ressources Génétiques Fruitières: alte, robuste Sorten, die in der Landschaft und in alten Streuobstbeständen gefunden worden sind und nach längerer Beobachtung und Einschätzung für den Anbau empfohlen werden

Nicht empfehlenswerte Sorten:

Casaka Beste, Casaks Frühe, Casaks Schöne, Elena, Hanita Zwetsche, Herman, Katinka (Zwetsche), Magna Glauca, President (Pflaume), Ruth Gerstetter, Valor

Als nicht empfehlenswert gelten: rezente Züchtungen für den Ertragsobstbau, Sorten mit sehr hohen Ansprüchen an Boden und/oder Klima, sehr krankheitsanfällige Sorten, Sorten mit sehr hohem Pflegeaufwand

