



Celler oder Krügers Dickstiel

Die Sorte wurde zuerst 1852 vom Pomologen Oberdieck unter dem Namen Woltmanns Renette beschrieben. Der Rentmeister Woltmann aus Zeven erhielt den Baum unbenannt aus Mecklenburg. Als Lokalsorte besonders im Raum Hannover verbreitet.

Pflückreife	Anfang Oktober
Genussreife	ab Dezember
Haltbarkeit	bis Januar des Folgejahres

Verwendung / Geschmack / Vitamin C

Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Das Fruchtfleisch ist fast weiß, fest, bald locker, fast schmelzend, saftig. Der Geschmack ist angenehm süßsauerlich würzig.

Zum Vitamin C-Gehalt liegen keine Angaben vor.

Gepflanzt 2002



Kaiser Wilhelm

Um 1800 im Gutsgarten des Hauses Bürgel entstanden, 1864 von Hesselmann, Witzhelden aufgefunden. Stammt wahrscheinlich aus Samen der Harberts Renette. Früher auch bekannt unter den Namen „Balkener Renette“ oder „Schöner aus Balken“.

Pflückreife ab Oktober

Genussreife ab November

Haltbarkeit bis Februar/März

Verwendung / Geschmack / Vitamin C

Tafel- und Saftapfel.

Das Fruchtfleisch ist gelb weißlich, fest, saftig. Der Geschmack ist süßweinsäuerlich und ziemlich würzig. Der Apfel zeichnet sich durch einen mittleren Gehalt an Vitamin C aus.





Alter Hannoveraner



Uelzener Rambour

Der Uelzener Rambour, auch als Massmutterapfel, Kehdinger Rambour oder Alter Hannoveraner bezeichnet, wurde vor 1900 als Zufallssämling in Wrestedt bei Uelzen im Garten einer Frau Mass gefunden. Eine Besonderheit dieser Sorte ist ihre Langlebigkeit und Robustheit.

Pflückreife	Oktober
Genussreife	Oktober bis Januar
Haltbarkeit	Januar

Verwendung / Geschmack

Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Das Fruchtfleisch ist fest und sehr saftig, geschmacklich etwas weinsäuerlich und sehr aromatisch.

Gepflanzt 2002



Adersleber Calvill



Adersleber Calvill

Die Sorte wurde um 1865 vom Gärtner Lichthardt auf dem Kloostergut Adersleben gezogen, dessen Pächter Amtsrat Meyer war. Die Elternsorten sind Weißer Winterkalvill und Gravensteiner. Die Sorte wurde in sehr kurzer Zeit in ganz Deutschland verbreitet.

Pflückreife ab Oktober
Genussreife ab November
Haltbarkeit bis März/April

Verwendung / Geschmack / Vitamin C

Tafelapfel.

Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, sehr mürbe, saftig. Der Geschmack ist süßsauerlich, fein würzig. Der Apfel hat einen geringen bis mittleren Vitamin C-Gehalt und ist für Apfelallergiker meist verträglich.

Gepflanzt 2002