

Typische Verwertung alter Apfelsorten



Schöner aus Boskoop Backen, Mus, Kuchen, Saft;
aromatischer, säurebetonter Koch-/Backapfel; beliebt für Apfelkuchen

Bittenfelder Sämling Mosten, Saft, Lager;
Robuste Mostsorte; sehr ertragreich, gutes Grundgerüst für Cuvées

Brettacher Mosten Backen, Lager;
Späte, große Früchte; guter Mostapfel, auch für herzhaftere Backwaren

Danziger Kantapfel Backen, Mus, Einmachen; Alter Wirtschaftsapfel, gut zum Kochen/Backen

Geheimrat Dr. Oldenburg Tafel, Mus, Kuchen; Frühreif; angenehm säuerlich, gut für Mus/Kuchen.

Gewürzluiken Backen, Kuchen, Saft;
Würziges Aroma; beliebt für Apfelkuchen (z. B. Blechkuchen)

Glockenapfel Lager, Backen, Kompott;
Sehr gute Lagerfähigkeit; fest – gut für Backen/Kompotte

Goldparmäne (Reine de Reinettes) Tafel, Backen, Saft;
Aromatisch-nussig; vielseitig in der Küche

Jakob Fischer Tafel, Saft, Kuchen;
Württembergische Sorte; saftig, mild-säuerlich; beliebt frisch und im Kuchen

Jakob Lebel Kochen, Mus, Backen; Großfruchtig; klassischer Kochapfel, ergibt feines Mus

James Grieve Mus, Kuchen, Kompott; Zerfällt beim Kochen – ideal für Mus; auch für Kuchen

Kaiser Wilhelm Backen, Kompott, Tafel; Würzig; gut zum Backen und für Kompott

Ontario Backen, Strudel, Lager; Späte, feste Sorte; hält Form beim Backen, gut lagerfähig

Berner Rosenapfel Tafel, Backen, Saft; Feines Aroma; gut für Kuchen und frischen Verzehr

Rheinischer Bohnapfel Mosten, Saft, Trocknen;
Typische Mostsorte; hoher Säuregehalt – gute Cider-Basis

Gravensteiner Tafel, Saft, Kuchen; Sehr aromatisch; hervorragend frisch und im Kuchen

Zabergäu Renette Tafel, Backen, Saft; Regionale Renette; breit einsetzbar

Rote Sternrenette Tafel, Backen, Dörrobst; Aromatisch; auch zum Trocknen geeignet

Weißer Klarapfel Mus, Kompott, Kuchen; Frühe Sommersorte; hervorragend für Mus/Apfelbrei

Prinzenapfel (Lanes Prinz Albert) Backen, Braten, Lager;
hält Form beim Garen; gute Lagerfähigkeit

Börtlinger Weinapfel Mosten, Saft, Backen; Württemb. Sorte; v.a. Most, auch i.d. Küche nutzbar