



Stiftung **ÖKOWERK EMDEN**

# APFEL- VIELFALT

Apfelbaumsortiment  
der Baumschule  
im Ökowerk



## Apfelbaumverkauf im Ökowerk

Im Ökowerk in Emden finden Sie das „**Pomarium frisiae**“, den friesischen Obstgarten. Dort erhalten wir über 600 verschiedene Apfelsorten und veredeln auf Wunsch einzelne Sorten für Ihren Garten: Sie suchen sich eine Sorte aus, wir veredeln diese Sorte im Winter und im darauffolgenden Herbst können Sie „Ihren“ Baum abholen. Wir verkaufen die Apfelbäume im Rahmen unseres Stiftungszwecks zum Selbstkostenpreis. (Unsere Preise entnehmen Sie bitte der Übersicht auf der entsprechenden Seite des Faltblatts.)

Bei so vielen Sorten ist „die Qual der Wahl“ groß. Deshalb haben wir eine Auswahl an Sorten getroffen, die in Ostfriesland besonders gut wachsen, die Äpfel zu unterschiedlichen Zeiten tragen (Frühäpfel, Herbstäpfel, Winteräpfel) und verschiedene Geschmacksrichtungen aufweisen.

Die neun beschriebenen Apfelbäume werden im Ökowerk am häufigsten verkauft. Gern beraten wir Sie, welche Sorte für Sie die bestgeeignete Auswahl ist. Auch bei der Größe des Baums gilt es die richtige Wahl zu treffen. Hochstämme entwickeln eine Krone von mehreren Metern Durchmesser und benötigen ausreichend Platz im Garten. Für kleinere Gärten eignen sich Spindelbäume. Möchten Sie Ihren Obstbaum ranken lassen, so können Sie sich auch zum „Spalierobst“ bei uns beraten lassen.



Apfelbäume sollten idealerweise im Winterhalbjahr eingepflanzt werden, am besten im Herbst. Aus diesem Grund starten wir unseren Apfelbaumverkauf im Oktober und beenden ihn im April. In dieser Zeit können Sie sich jeweils **dienstags und donnerstags von 13:00 Uhr bis 15:00 Uhr in unserer Baumschule beraten lassen.**



**ÖKOWERK EMDEN**  
erleben • begreifen • handeln • bewahren

Kaierweg 40a  
26725 Emden  
Tel 0 49 21 - 95 40 23  
Baumschule 0 17 1 48 1 26 36  
info@oekowerk-emden.de  
www.oekowerk-emden.de

## Unsere Preise

<b>Spindel</b> (einjährig)	25,- EUR
<b>Spindel</b> (mehrjährig)	30,- bis 40,- EUR
<b>Halbstamm</b>	30,- EUR
<b>Hochstamm</b>	30,- EUR
<b>Mehrsorten</b>	45,- EUR
<b>Gutscheine</b>	ab 25,- EUR

Das Pomarium frisiae kann ausschließlich im Rahmen von Führungen besucht werden. Gruppenführungen auf Wunsch möglich.

Hier finden Sie weitere Informationen zum Baumverkauf!



[www.oekowerk-emden.de/angebote/baumverkauf](http://www.oekowerk-emden.de/angebote/baumverkauf)

Bildmaterial: Ökowerk Emden, außen: Adobe Stock © Corn Müller (Teil und Bildliste ganz links), Adobe Stock © Beth Van Tress (Kleinkind), Adobe Stock © Alan-D (Kerghäuser)



### George Cave

- Herkunft** England, vom Züchter George Cave erstmals um 1923 beschrieben
- Pflückreife** ab Ende Juli / Anfang August
- Genussreife** ab Ende Juli / Anfang August
- Haltbarkeit** ca. drei bis vier Wochen
- Ertrag** mittel, regelmäßig
- Geschmack** süß-säuerlich
- Boden** nährstoffreich, feucht
- Besonderheiten** guter Pollenspender, geschmacklich einer der besten Frühäpfel
- Verwendung** Direktverzehr



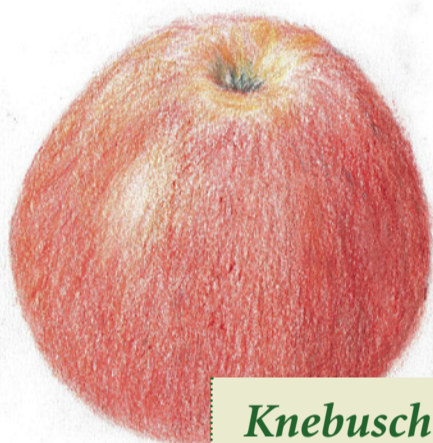
### Hadelner Rotfranch

- Herkunft** Deutschland, um 1800
- Pflückreife** ab September
- Genussreife** ab September
- Haltbarkeit** bis Ende Oktober
- Ertrag** eher wenig, jedoch große Äpfel
- Geschmack** feinwürzig, nussig
- Boden** nährstoffreich, sonst keine besonderen Ansprüche
- Besonderheiten** auf schwach wachsenden Unterlagen höherer Ertrag
- Verwendung** Direktverzehr, Saft- und Küchenapfel



### Geheimrat Dr. Oldenburg

- Herkunft** Deutschland, 1897
- Pflückreife** ab September
- Genussreife** ab September
- Haltbarkeit** bis Dezember
- Ertrag** regelmäßig
- Geschmack** fein säuerlich, saftig
- Boden** nährstoffreich
- Besonderheiten** benötigt gut durchlüfteten Boden, sonst anfällig für Apfelkrebs und Schorf
- Verwendung** Direktverzehr, Küche



### Knebusch

- Herkunft** Deutschland, um 1900
- Pflückreife** Mitte September
- Genussreife** Mitte September
- Haltbarkeit** bis November
- Ertrag** regelmäßig
- Geschmack** süß-sauer, saftig
- Boden** anspruchslos, verträgt auch feuchtere Böden
- Besonderheiten** widerstandsfähig gegen Schorf
- Verwendung** Direktverzehr, Küchenapfel



### Danziger Kantapfel

- Herkunft** vermutlich Holland, um 1760
- Pflückreife** ab Ende September
- Genussreife** ab Oktober
- Haltbarkeit** bis Dezember
- Ertrag** hoch
- Geschmack** süßweinig, erfrischend
- Boden** nicht zu sandig & trocken
- Besonderheiten** guter Pollenspender, wenig schorf- und krebsanfällig
- Verwendung** Direktverzehr, Saft- und Küchenapfel



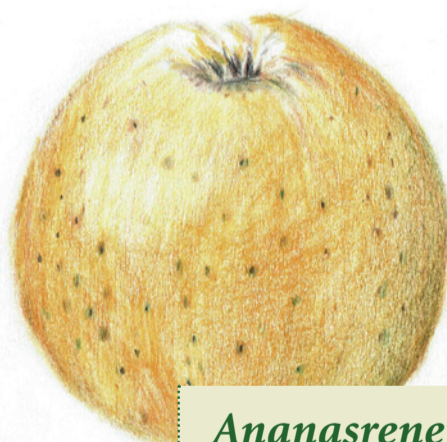
### Groninger Krone

- Herkunft** Holland, 1875
- Pflückreife** Ende September
- Genussreife** ab Oktober
- Haltbarkeit** bis Dezember
- Ertrag** hoch
- Geschmack** leicht säuerlich
- Boden** nährstoffreich, leicht humos
- Besonderheiten** besonders hoher Vitamin-C-Gehalt, guter Bestäuber
- Verwendung** Direktverzehr, Saft- und Küchenapfel



### Seestermüher Zitronenapfel

- Herkunft** Deutschland, 1930
- Pflückreife** Ende September
- Genussreife** ab Oktober
- Haltbarkeit** bis Januar
- Ertrag** regelmäßig hoch
- Geschmack** süß-sauer, aromatisch
- Boden** tiefgründig, frisch, humos
- Besonderheiten** benötigt andere Befruchter, wie z.B. Discovery, Berner Rosenapfel, baut während Lagerung Säure ab
- Verwendung** Direktverzehr, Saft- und Küchenapfel



### Ananasrenette

- Herkunft** Holland, um 1820
- Pflückreife** ab Oktober
- Genussreife** ab November
- Haltbarkeit** bis Februar
- Ertrag** regelmäßig, eher kleine Früchte
- Geschmack** saftig, aromatisch
- Boden** feucht, lehmig, nährstoffreich
- Besonderheiten** anspruchsvoll an den Boden, guter Pollenspender, gut geeignet für Säulenform
- Verwendung** Direktverzehr, Saft- Wein- und Küchenapfel



### Weißer Winterglockenapfel

- Herkunft** vermutlich Schweiz
- Pflückreife** ab Oktober
- Genussreife** ab Dezember
- Haltbarkeit** bis April
- Ertrag** regelmäßig hoch
- Geschmack** säuerlich, erfrischend
- Boden** bevorzugt warme Standorte
- Besonderheiten** empfohlen für Allergiker, guter Befruchter
- Verwendung** Direktverzehr, Koch- und Backapfel

Die hier dargestellten Äpfel gehören zu den beliebtesten und meist erprobten Sorten der Baumschule im Ökowerk Emden. Viele weitere Sorten sind auf Anfrage erhältlich.