

Friedrichsdorfer Obstbaum-Sammelbestellung 2024

AG Streuobst der NABU Ortsgruppe Friedrichsdorf



Bestellformular

Das Sortiment ist ausgewählt aufgrund der besonderen Eignung der Sorten für unsere Region. Es werden nur stark wachsende Bäume für die Pflanzung auf der Obstwiese angeboten (siehe dazu auch unser Informationsblatt).

Name: _____ Adresse: _____ Telefon: _____
(für Rückfragen bitte angeben)

Ich bestelle folgende Obstbäume (bitte in die rechte Spalte der Tabelle eintragen):

Sorte	Verwendung: T = Tafel W = Wirtschaft K = Kelter	Pflückreife/ Haltbarkeit	Fruchtbeschreibung	Anzahl für Bestellung
Äpfel				
Allendorfer Rosenapfel	T, (W)	Okt. – Dez.	mildaromatischer saftiger Apfel mit angenehmer Würze.	
Anhalter	(T), W, K	Okt. – Apr.	Ausgeglichenes Zucker-Säure Verhältnis, mild-herber Geschmack.	
Berkersheimer Roter	K	Okt. – Mrz.	Klassischer Kelterapfel mit hohem Säuregehalt.	
Biesterfelder Renette	T, (W)	Sep. – Nov.	Der Geschmack ist edelaromatisch. Nicht sehr lange haltbar.	
Dorheimer Streifling	T, W, K	Okt. – Apr.	Schmackhafter, fester Apfel mit hohem Saftanteil.	
Gelber Edelapfel	T, W	Sep. – Dez.	Gelber Edelapfel ist saftig und fein und ein beliebter Backapfel.	
Goldparmäne	T, W, K	Sep. – Dez.	Edler, gewürzhafter Geschmack mit weniger Zuckernote.	
Goldrenette von Blenheim	T, W, K	Okt. – Jan.	Fruchtfleisch abknackend und saftreich, später mürbe. Süßweinig und gut gewürzter Geschmack.	
Grau Herbstrenette	T, W, K	Sep. – Dez.	Saftreiche Apfelsorte mit weinsäuerlicher Würze.	
Himbacher Grüner	W, K	Okt – Mrz.	Ein mildsaurer Apfel. Sein Fruchtfleisch ist leicht gewürzt und saftig.	
Hofheimer Glanzrenette	T	Sep. – Dez.	Das mittelfeste, leicht schaumige Fruchtfleisch ist süß und renettenartig gewürzt mit leicht parfümiertem Aroma.	
Kaiser Wilhelm	T, W, K	Sep. – Dez.	Fruchtfleisch anfangs abknackend und saftig, auf dem Lager trocken werdend. Weinsäuerliches, gewürztes Aroma.	
Prinzenapfel	T, W	Sep. – Okt.	Milder, aber kräftig gewürzter und sehr aromatischer Apfel.	
Roter Herbstkalvill	T	Sep. – Nov.	Ein süßsäuerlich schmeckender Apfel. Sein Fruchtfleisch entfaltet ein himbeerartiges Aroma. Er ist saftig und sein Fruchtfleisch fest.	
Schöner von Nordhausen	T, W, K	Nov. – Mrz.	Festes Fleisch, saftig und angenehm gewürzt, erfrischend weinsäuerlich und schwach parfümiert.	
Birnen				
Blumenbachs Butterbirne	T, W	Okt. – Nov.	Das Fruchtfleisch ist fein schmelzend mit erfrischendem, melonenartigem Geschmack.	
Bocs` s Flaschenbirne	T, W	Okt. – Nov.	sehr saftiges Fruchtfleisch, zuckersüßer Geschmack mit leicht gewürztem Aroma.	
Frühe von Trevoux	T	Aug.	Das Fleisch ist vollständig schmelzend und sehr saftreich. Feiner Geschmack bei säuerlicher Würze.	
Gellerts Butterbirne	T, W	Sep. – Okt.	Fruchtfleisch ganz schmelzend mit weinsäuerlichem Geschmack und angenehmer Würze. Eine der besten Tafelbirnen.	
Jeanne d` Arc	T, W	Okt. – Dez.	Fruchtfleisch vollschmelzend und edel gewürzt. Diese Würze unterstreicht den süßen Geschmack der Birne.	
Köstliche aus Charneux	T, W, Brennerei	Sep. – Nov.	Eine vollschmelzende und sehr süß schmeckende Birne.	

Mollebusch	T, W, Brennerei	Okt. – Dez.	Gute Brennfrucht. Mittelgroße, bergamottenförmige, dickschalige, festfleischige, süße, saftige Birne; manchmal grießig	
Vereinsdechant	T, W	Okt. – Nov.	Das weiße Fruchtfleisch ist saftig und vollständig schmelzend mit außerordentlichem Wohlgeschmack.	
Pflaumen				
Graf Althans Renekolde	T, W	Aug. – Sep.	Große, rundliche, feste, saftreiche Renekolde mit weinartigem Geschmack.	
Hauszwetschge	T, W, Brennerei	Sep. – Okt.	Fruchtfleisch ist fest und löst sich gut vom Stein. Süßsäuerlicher, leicht herber Geschmack. Sie ist fein gewürzt und sehr aromatisch.	
Katinka Frühzwetschge	T, W	Jul. – Aug.	Das Fruchtfleisch besitzt eine gute Festigkeit und sehr gute Steinlöslichkeit. Der Geschmack ist süß	
Nancy Mirabelle	T, W, Brennerei	Aug.	Kleine, gelbe, zuckersüße, saftige, würzige, steinlösende Frucht, die hervorragend zum Einmachen geeignet ist.	
Süßkirsche				
Dolleseppler	T, W, Brennerei	Jul.	Eine sehr süße und aromatische Kirsche. Ihr Fruchtfleisch ist sehr saftig und fest.	
Dönissens Gelbe Knorpelkirsche	T, W	Jul.	Süßer Geschmack der durch sehr wenig Säure nur unterstrichen wird. Das feste Fruchtfleisch der Kirsche ist nur mäßig saftig. Wird aufgrund der Farbe nicht von der Kirschfruchtfliege befallen.	
Große Prinzessin	T, W	Jun.	Das weißlich-gelbe Fruchtfleisch ist fest und saftig und sehr aromatisch.	
Kassins Frühe	T	Jun.	Die weichfleischige Frucht ist süß und sehr aromatisch. Ihr Geschmack wird durch eine leichte Säure durchzogen. Die Kirsche platzt nur selten am Baum.	
Quitten				
Apfelquitte Leskovac	W	Okt.	Fruchtfleisch ist sehr saftig und fest. Beim Kochen bleibt es weiß, beim Pressen entsteht ein ausgesprochen klarer Saft. Die ausgereifte Apfelquitte hat einen angenehm würzigen Geschmack.	
Portugiesische Birnenquitte	W, Brennerei	Sep.	Fruchtfleisch ist leicht rosa durchzogen und fest mit saurem Geschmack. Die Frucht wird beim Kochen saftiger und feinzelliger und entwickelt ein feines Aroma.	

Preise:

Hochstamm Apfel, Birne, Kirsche und Pflaume 42,00 € inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten*

Hochstamm Quitte 49,00 € inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten*

*diese richteten sich nach der Menge der bestellten Bäume und werden entsprechend auf alle Besteller umgelegt.

ACHTUNG: Anders als bei unseren Sammel-Bestellungen in der Vergangenheit kann ab 2024 kein Pflanzmaterial wie z.B. Baumpfähle, Bindematerial und Verbiss-Schutz mehr bestellt werden, sondern muss eigenständig organisiert werden.

Annahmeschluss für Bestellungen ist Freitag, 18. Oktober

Das ausgefüllte Bestellformular senden Sie bitte an Silke Pauly unter: s.pauly@posteo.de

Telefon 01520 47 39 158

Alternativ können Sie das Formular auch in den Briefkasten vom Rathaus Friedrichsdorf werfen.

Abholung:

Samstag 9. Nov. 9:00 – 13:00 Uhr bei den Stadtwerken Friedrichsdorf, Färberstr. 13-15 | 61381 Friedrichsdorf