NABU Obstbaum-Sammelbestellung 2026

AG Streuobst der NABU Ortsgruppe Friedrichsdorf

Bestellformular

Das Sortiment wurde sorgfältig 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 Infoblatt).

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

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

Sorte	**Verwendung** T = Tafel W = Wirtschaft K = Kelterei	**Pflückreife/ Haltbarkeit**	**Sorten-Kurzbeschreibung**	**Anzahl**
Äpfel				
Ananasrenette	T	Frühestens Okt. - Febr.	Sehr edler, gewürzter, aromatisch süßweiniger Geschmack, saftig, bissfest, zum Ende der Lagerung mürbe werdend	
Baumanns Renette	T, W	Okt. – Apr.	Das Fleisch ist gelblich-weiß, ziemlich fest und saftig, ohne besondere Würze.	
Damason Renette	T, W, K	Okt. – Mrz.	Qualitativ herausragender Apfel für Saft oder Apfelwein. In der Küche zum Dörren oder Backen. Nach Lagerung ausgezeichneter Tafelapfel.	
Dorheimer Streifling	T, W, K	Okt. – Apr.	Schmackhafter, fester Apfel mit hohem Saftanteil.	
Geflammter Kardinal	T, W, K	Okt. – Mrz.	Sehr saftig. Bei Genuss entfaltet sich ein sehr erfrischendes weinsäuerliches Aroma, welches ohne Würze auskommt.	
Gelber Bellefleur	T	Okt. – Mrz.	Der saftreiche Apfel entfaltet während des Genusses einen edlen, weinsüßlichen Geschmack.	
Gelber Edelapfel	T, W	Okt. – Jan.	Kräftig weinsäuerliches Aroma, sehr guter Backapfel.	
Goldparmäne	T, W, K	Sep. – Dez.	Edler, gewürzhafter Geschmack mit weiniger Zuckernote. Sehr alte Sorte.	
Goldrenette von Blenheim	T, W, K	Okt. – Jan.	Fruchtfleisch abknackend und saftreich, später mürbe. Süßweiniger und gut gewürzter Geschmack.	
Grau Herbstrenette	T, W, K	Sep. – Dez.	Saftreiche Apfelsorte mit weinsäuerlicher Würze.	
Große Kasseler Renette	T, W, K	Okt. – Mrz.	Sehr saftig und daher beliebte Keltersorte. Vielseitig verwendbar. Sein guter Geschmack macht ihn zu einem vorzüglichen Tafelapfel.	
Harberts Renette	T, W, K	Okt. – Mrz.	Ein erfrischend saurer Apfel. Er ist angenehm aromatisch und saftig.	

Sorte	Verwendung T = Tafel W = Wirtschaft K = Kelterei	Pflückreife/ Haltbarkeit	Sorten-Kurzbeschreibung	Anzahl
Äpfel				
Himbacher Grüner	W, K	Okt. – Mrz.	Ein mildsaurer Apfel. Sein Fruchtfleisch ist leicht gewürzt und saftig.	
Ingrid Marie	T, W	Okt. – Jan.	Ein milder, süßsäuerlich schmeckender Apfel. Ausgewogenes Zucker- zu Säureverhältnis und Cox ähnliches Aroma.	
Jakob Lebel	W, K	Sep. – Dez.	Ein sehr guter Wirtschaftsapfel. Besonders gefragt ist Jakob Lebel aufgrund seiner hohe Saftausbeute und als Backapfel	
Kaiser Wilhelm	T, W, K	Sep. – Dez.	Fruchtfleisch anfangs abknackend und saftig, auf dem Lager trocken werdend. Weinsäuerliches, gewürztes Aroma.	
Korbiniansapfel	T, W	Okt. – April.	Ein süßsaurer, gut gewürzter Tafelapfel, lagerfähig, Genussreife ab Dezember, zum Backen und Kochen verwendbar	
Martens Sämling	T, W	Sep. – Nov.	Ein hervorragender Tafelapfel der bereits direkt vom Baum gegessen werden kann. Auch im Haushalt gut vielseitig verwendbar.	
Metzrenette	T	Okt. – Mrz.	Sehr guter Tafelapfel mit typischer, renettenartiger Würze und einem ausgewogenem Zucker-Säure Verhältnis und edles Aroma.	
Ontario	T, W	Okt. – Mai	Hervorragender Küchen- und Tafelapfel. Schmeckt am besten von Dezember – Mai.	
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.	
Roter Trierer Weinapfel	K	Nov. – Mrz.	Begehrter, süßsäuerlich schmeckender Kelterapfel. Sein Fruchtfleisch ist fest und würzig.	
Ruhm aus Kelsterbach	T, W, K	Okt. – Mrz.	Vielseitig nutzbar, saftreich, lagerfähig. Sehr gut für Apfelwein.	
Schöner aus Boskoop	T, W, K	Okt. – Mrz.	Der Apfel ist sehr aromatisch und zählt zu den qualitativ besten säuerlich schmeckenden Äpfeln.	
Schöner aus Miltenberg	T, W, K	Okt. – Dez.	Ein aromatischer, leicht saurer Apfel. Sein feinzelliges Fruchtfleisch ist saftig und fest.	
Schöner von Nordhausen	T, W, K	Nov. – Mrz.	Festes Fleisch, saftig und angenehm gewürzt, erfrischend weinsäuerlich und schwach parfümiert.	
Signe Tillisch	T, W	Sep. – Dez.	Fein gewürzter und edelaromatischer Geschmack. Sein Fruchtfleisch ist saftig und locker.	
Weißer Matapfel	W, K	Okt. – Mrz.	Ein süßweinig schmeckender Apfel. Sein Fruchtfleisch ist grobzellig, saftig und aromatisch. Eine der besten Sorten für Apfelwein.	
Weißer Winterglockenapfel	T, W	Okt. – Mai	Ein süßsäuerlich schmeckender Apfel. Sein Fruchtfleisch ist fest und aromatisch. Sehr lange lagerfähig.	

Sorte	Verwendung T = Tafel W = Wirtschaft K = Kelterei	Pflückreife/ Haltbarkeit	Sorten-Kurzbeschreibung	Anzahl
Zabergäu Renette	T, W, K	Okt. – Mai	Das gelb-weiße Fruchtfleisch ist fein und leicht mürbe mit einem feinen, süßen Aroma.	
Birnen				
Gräfin von Paris	T, W	Okt. – Mrz.	Winterbirne mit gutem Geschmack für die Tafel und zum Brennen. Lange haltbar.	
Köstliche aus Charneux	T, W, Brennerei	Sep. – Nov.	Eine vollschmelzende und sehr süß schmeckende Birne.	
Winterdechant	T	Ende Okt. / Anfang Nov. – Okt. – Dez.	Süßlich bis süß-säuerlich, Früchte windfest, nicht druckempfindlich, schorfanfällig	
Pflaumen				
Große Grüne Reneklode	T	Aug.	Große, rundliche, weiche, grün-gelbe, saftreiche Reneklode mit sehr süßem 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.	
Wangenheims Frühzwetsche	T, W	Aug.	Das gelbgrüne Fruchtfleisch ist mittelfest und saftig und schmeckt vordergründig süß mit leichter Würze. Es löst sich gut vom Stein.	
Quitten				
Vranja	W	Anf. Okt. – bis Ende Dez.	Fein säuerlicher Geschmack bei schwachem Quittenaroma, typischer Quittenduft; späte Blüte, hohe Saftausbeute und Saftqualität	

Preise*:

Hochstamm Apfel, Birne und Pflaume **29,00 €**, Hochstamm Ananasrenette **35,-€**, Hochstamm Quitte **37,00 €**

* Die Stadt Friedrichsdorf fördert jeden gekauften Obstbaum mit 10,- Euro, wodurch die günstigen Preise zustande kommen.

*erreicht die NABU-Sammelbestellung insgesamt eine Anzahl von > 50 Bäumen, erhalten wir einen Rabatt, den wir auf alle Besteller umlegen. Die Versandkosten trägt der NABU.

ACHTUNG: Pflanzmaterial wie z. B. Baumpfähle, Bindematerial und Verbiss-Schutz kann nicht bestellt werden, sondern muss eigenständig organisiert werden.

Annahmeschluss für Bestellungen ist Samstag, der 14. November 2026

Rückfragen unter
Barbara Völksen
Telefon 01577- 83 40 365 barbara.voelksen@outlook.de

Abholung:

HINWEIS:
Dürre und Hitze des Sommers 2026 haben die Böden tiefgründig stark ausgetrocknet. Das Ausmachen der Bäume in der Baumschule könnte den Wurzeln schaden. Die Jungbäume sollen daher in der Erde bleiben, bis der Boden ausreichend durchfeuchtet ist und sich gelockert hat.

Pflanzvorbereitung
Dementsprechend empfehlen wir, das Einpflanzen der Obstbäume vorzubereiten:

- Pflanzgrube ca. 1 Woche vor dem Einpflanzen ausheben,
- an zwei Tagen jeweils 10 Liter Wasser in die Pflanzgrube gießen, um den Boden tiefgründig zu durchfeuchten

Die Witterung der kommenden Wochen entscheidet über den genauen Liefertermin.

Abholtermin	Bei ausreichenden Niederschlägen voraussichtlich **Samstag 05.12.2026** **9:00 – 13:00 Uhr** Bei Änderung informieren wir die Besteller per Email
Wo:	Parkplatz Stadtwerke Friedrichsdorf Färberstr. 13-15 61381 Friedrichsdorf

Bitte geben Sie für kurzfristige Rückfragen eine Telefonnummer an.
Vielen Dank!