



- Flurneuordnungsamt -

Austraße 17 • 74653 Künzelsau • ☎ Vermittlung 07940 18-1123 • Telefax 07940 18-1139

Öffentliche Bekanntmachung vom 30.08.2024

Flurbereinigung Krautheim-Altkrautheim  
Hohenlohekreis

Az.: 32.3 / 2797 / B 7.31

Der Vorstand der Teilnehmergeinschaft und das Landratsamt Hohenlohekreis - Flurneuordnungsamt - informieren:

Obstbaumpflanzaktion

— Der Vorstand der Teilnehmergeinschaft hat am 29.07.2024 beschlossen, im Herbst 2024 eine Obstbaumpflanzaktion durchzuführen.

Gegen einen Kostenbeitrag von 10,00 € je Obstbaum (einschließlich Pfahl und Drahtrose) bzw. 20,00 € je Obstbaum bei ökologisch zertifizierten Obstbäumen (einschließlich Pfahl und Drahtrose) können an interessierte Teilnehmer Hochstammobstbäume der nachfolgenden Sorten abgegeben werden:

<u>Tafeläpfel</u>	<u>Mostäpfel</u>	<u>Tafelbirnen</u>
Berner Rosenapfel	Bittenfelder	Alexander Lukas
Boskoop	Bohnapfel	Boscs Flaschenbirne
Brettacher	Gehrsers Rambur	Conference
Gewürzluiken	Hauxapfel	Gellerts Butterbirne
Glockenapfel	Maunzenapfel	Köstliche von Charneux
Goldparmäne		Pastorenbirne
Goldrenette von Blenheim		Vereinsdechantsbirne
Gravensteiner	<b><u>Kirschen</u></b>	
Jakob Fischer	Burlat	<b><u>Most- und Brennbirnen</u></b>
Jakob Lebel	Büttners R. Knorpelkische	Champagner Bratbirne
James Grieve	Gr. Prinzessinnenkirsche	Gelbmöstler
Kaiser Wilhelm	Gr. Schwarze Knorpelkirsche	Kirchensaller Mostbirne
Krügers Dickstiel	Hedelfing. Riesenkirsche	Palmischbirne
Landsberger Renette	Kordia	Schweizer Wasserbirne
Öhringer Blutstreifling	Regina	Wahlsche Schnapsbirne
Ontario	Schneiders Späte Knorpelkirsche	
Rote Sternrenette		
Roter Berlepsch		<b>Zwetschge</b>
Schöner von Nordhausen		<b>Renekloden</b>
Sonnenwirtsapfel		<b>Mirabellen</b>
Wettringer Taubenapfel		
Winterrambur		
Zabergäu Renette		
<b><u>Ökologische zertifizierte Bäume</u></b>		
<b>Sorten Äpfel:</b>	<b>Sorten Birne:</b>	
Boskoop	Metzer Bratbirne	
Rubinola	Wahlsche Schnapsbirne	
Kaiser Wilhelm	Oberösterreicher	
Rheinischer Bohnapfel	Pleiner Mostbirne	
Glockenapfel	Palmischbirne	
Landsberger Renette	Schweizer Wasserbirne	
Zabergäu Renette		
Goldparmäne		
Brettacher		
Gwürzluike		
Öhringer Blutstreifling		
Französische Renette		

Auf Wunsch kann das Flurneuordnungsamt interessierten Teilnehmern eine kurze Beschreibung zu den Obstsorten (Erntezeitraum, Lagerfähigkeit, Aroma u.a.) zur Verfügung stellen (Anfrage unter Tel. Nr. 07940/18-1123 oder 18-1126). Diese Bekanntmachung samt der Beschreibung der Obstsorten kann auch auf der Internetseite des Landratsamts Hohenlohekreis

([www.hohenlohekreis.de/bekanntmachungen](http://www.hohenlohekreis.de/bekanntmachungen)) und auf der Internetseite des Landesamts für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg im oben genannten Verfahren ([www.lgl-bw.de/2797](http://www.lgl-bw.de/2797)) eingesehen werden.

Obstbäume werden ausschließlich an Teilnehmer des Flurbereinigungsverfahrens abgegeben. Jeder Teilnehmer kann maximal 10 Bäume erhalten.

Die Teilnehmergeinschaft bietet zur Pflanzlochherstellung Unterstützung durch einen Bagger an. Wenn Sie dies wünschen, dann geben Sie dies bitte bei der Bestellung an.

Die abgegebenen Obstbäume dürfen nur im Flurbereinigungsgebiet auf den neuen Abfindungsflurstücken gepflanzt werden. Der Vorstand der Teilnehmergeinschaft und das Flurneuordnungsamt behalten sich vor, dies im Einzelfall nachzuprüfen. Jeder Teilnehmer hat sicherzustellen, dass eine sachgerechte Pflege der Obstbäume gewährleistet ist. Die Teilnehmer werden darauf hingewiesen, dass die Einhaltung der gesetzlichen Grenzabstände nach dem baden-württembergischen Nachbarrechtsgesetz (NRG) i.d.F. vom 8.1.1996 (GBl. S. 53) zu beachten ist (§ 16 NRG).

Interessierte Teilnehmer werden gebeten, dem Landratsamt Hohenlohekreis, Flurneuordnungsamt, Austraße 17, 74653 Künzelsau, bis zum 27. September 2024 eine verbindliche Bestellung zu übersenden. Die Bestellung muss folgende Angaben enthalten:

- Name
- Ordnungsnummer
- Anzahl der gewünschten Bäume pro Sorte
- Abfindungsflurstücke auf denen die Bäume gepflanzt werden sollen
- Baggerunterstützung für Pflanzloch gewünscht, ja / nein

gez. Küßner

Landratsamt Hohenlohekreis

-Flurneuordnungsamt-

gez. Schlör

Vorsitzender des Vorstands

der Teilnehmergeinschaft

## Beschreibung Obstsorten Hochstämme

<b>Äpfel</b>	
<b>Tafelapfel:</b>	
Berner Rosenapfel	Tafelapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Januar. Sehr saftig, erfrischende Säure.
Boskoop	Tafel-, Most- und Backapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Februar. Säuerlich mit hohem Vitamin C-Gehalt.
Brettacher	Tafelapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis Mai. Sehr saftig, erfrischende Säure.
Gewürzluiken	Tafel- und Mostapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis März. Saftig, angenehm säuerlich.
Glockenapfel	Tafel- und Backapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis April. Anfangs wenig saftig, feinsäuerlich.
Goldparmäne	Tafelapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Januar. Saftig, nussig gewürzt.
Goldrenette von Blenheim	Tafelapfel. Ernte Anfang Oktober. Lagerung bis Februar. Wenig saftig, mit Walnussaroma.
Gravensteiner	Tafelapfel, Brennfrucht. Ernte Anfang September. Lagerung bis November. Sehr saftig, edles Aroma.
Jakob Fischer	Tafel- und Mostapfel. Ernte Anfang August. Lagerung bis Mitte September. Saftig, aromatisch feinsäuerlich.
Jakob Lebel	Tafel- und Mostapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Dezember. Sehr saftig, leicht säuerlich.
James Grieve	Tafelapfel. Ernte Anfang September. Lagerung bis Ende Oktober. Aromatischer Geschmack.
Kaiser Wilhelm	Tafel- und Mostapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Februar. Anfangs saftig, säuerlich süß.
Krügers Dickstiel	Tafel- und Mostapfel. Ernte Oktober. Lagerung bis Februar. Saftig, feinaromatisch.
Landsberger Renette	Tafel- und Mostapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis Januar. Saftig, süßsäuerlich.
Öhringer Blutstreifling	Tafel- und Mostapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis April. Fest, saftig süß, kaum Säure.
Ontario	Tafel- und Mostapfel. Ernte Ende Oktober. Lagerung bis Mai. Saftig, spritzig säuerlich.
Roter Berlepsch	Tafelapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Februar. Sehr saftig, ausgewogener Geschmack. Viel Vitamin C.
Rote Sternrenette	Tafel- und Mostapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Dezember. Mäßig saftig, süßsauer, meist zartrosa geadert.
Schöner von Nordhausen	Tafel- und Mostapfel. Genussreif Oktober bis Januar. Saftiger, süßweinig und gewürzter Geschmack. Druckempfindlich.
Sonnenwirtsapfel	Tafel- und Mostapfel. Ernte Ende September. Lagerung bis Februar. Saftig und etwas säuerlich mit leichtem Aroma.
Wettringer Taubenapfel	Tafel-, Küchen- und Mostapfel. Ernte September. Lagerung bis Dezember. Säuerlich und mäßig saftig.
Winterrambur	Tafel- und Mostapfel. Ernte Oktober. Lagerung bis April. Süßer Geschmack, wenig Säure.
Zabergäu Renette	Tafel- und Mostapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis März. Anfangs saftig, süß.
<b>Mostapfel:</b>	
Bittenfelder	Mostapfel. Ernte Ende Oktober. Lagerung bis März. Hoher Zucker-Säuregehalt.

Bohnapfel	Mostapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis Juni. Später saftig säuerlich.
Gehrsers Rambur	Mostapfel. Ernte Mitte Oktober. Nicht lagerfähig. Sehr saftig.
Hauxapfel	Most- und Backapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis März. Anfangs wenig saftig, fruchtige Säure.
Maunzenapfel	Mostapfel. Ernte Mitte Oktober. Lagerung bis März. Saftig, säuerlich.

<b>Birnen</b>	
<b>Tafelbirne:</b>	
Alexander Lukas	Tafelbirne. Ernte Anfang Oktober. Lagerung bis Ende Dezember. Süßlich.
Boscs Flaschenbirne	Tafel-, Kompott- und Dörrbirne. Ernte Mitte September. Lagerung bis November. Süß mit leichter Säure.
Conference	Tafelbirne. Ernte Mitte September. Lagerfähig bis Ende November. Schmelzend, sehr saftig, süß mit leicht würziger Säure.
Gellerts Butterbirne	Tafel-, Saft- und Dörrbirne. Ernte Mitte September. Lagerung bis Ende Oktober. Sehr saftig, feine, würzige Säure.
Köstliche von Charneux	Tafel-, Saft- und Dörrbirne. Ernte Ende September. Lagerung bis Mitte November. Sehr saftig, kräftig süß.
Pastorenbirne	Tafel- und Kochbirne. Ernte Anfang Oktober. Lagerung bis Februar. Saftig, schwach gewürzt, süßsäuerlich.
Vereinsdechantsbirne	Tafel- und Konservenbirne. Ernte Ende Oktober. Lagerung bis Ende November. Saftig, süßwürzig.
<b>Most- und Brennbirne:</b>	
Champagner Bratbirne	Most- und Brennbirne. Ernte Anfang Oktober. 2-3- Wochen lagerfähig. Feinherb, wenig und würzig.
Gelbmöstler	Most- und Brennbirne. Ernte Mitte September. Würzig und leicht herb. Noch essbar.
Kirchensaller Mostbirne	Mostbirne. Ernte Ende September. Herbsüß, hoher Gerbstoffgehalt.
Palmischbirne	Most-, Dörr- und Brennbirne. Ernte Anfang September. Süßherb, würzig. Noch essbar.
Schweizer Wasserbirne	Most- und Dörrbirne. Ernte Anfang Oktober. Saftig, süßherb. Noch essbar.
Wahlsche Schnapsbirne	Brennbirne. Ernte Anfang September. Sehr süß und aromatisch.

<b>Kirschen</b>	
Burlat	Frischverzehr, Verarbeitung. Ernte Anfang Juni. Hellbraun bis braunrot. Süß, wenig Säure.
Büttners Rote Knorpelkirsche	Frischverzehr, Verarbeitung. Ernte Mitte Juli. Gelbe Grundfarbe, Sonnenseite rot. Süß, würzig.
Große Prinzessinnenkirsche	Frischverzehr, Konserve. Ernte Anfang Juli. Rötlich-gelbe Grundfarbe mit roter Deckfarbe. Süß mit feiner Säure.
Große Schwarze Knorpelkirsche	Frischverzehr, Konserve. Ernte Mitte Juli. Dunkel braunrot. Süß aromatisch.
Hedelfinger Riesenkirsche	Frischverkehr, Konserve. Ernte Mitte Juli. Braunrot bis schwarz. Süßsauerlich.
Kordia	Frischverzehr. Ernte Ende Juli. Dunkelrot bis violettschwarz. Sehr saftig, sehr süß.
Regina	Frischverzehr. Ernte Ende Juli. Dunkelrot bis schwarz. Mildsauerlich, mäßig saftig.
Schneiders Späte Knorpelkirsche	Frischverzehr. Ernte Ende Juli. Dunkelbraunrot. Würzig.
<b>Zwetschgen</b>	
Anna Späth	Frischverzehr, Konserve. Ernte Mitte September. Saftig und süß mit feiner Säure.
Auerbacher	Frischverzehr, Back- und Konservenfrucht. Ernte Ende August. Bei Vollreife goldgelbes Fruchtfleisch, harmonischer Geschmack.
Bühler Frühzwetschge	Frischverzehr, Kuchen, Konserve, Saft. Ernte Ende Juli. Hoher Säuregehalt.
Ersinger Frühzwetschge	Frischverzehr, Kompott. Ernte Mitte Juli. Sehr saftig, süß.
Fellenberger	Frischverzehr, Verarbeitung. Ernte Anfang September. Süß säuerlich.
Hauszwetschge	Frischverzehr, Backen, Brennen, Trocknen. Ernte Ende August. Leicht herb, angenehm würzig.
<b>Mirabelle</b>	
Nancy	Frischverzehr, Brennen. Ernte Mitte August. Süß, gut gewürzt.
<b>Reneklode</b>	
Große Grüne Reneklode	Frischverzehr, Kompott, Konserve, Brennen. Ernte Mitte August. Sehr saftig, sehr süß.
Oullins Reneklode	Frischverzehr, Kompott. Ernte Mitte August. Saftig, würzig süß. Selbstbefruchter.

## Sortenbeschreibung (ökologisch zertifiziert)

Boskoop: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift Ende September bis Mitte Oktober und ist bis März haltbar.

Er ist frostempfindlich und stippeanfällig, aber sehr robust gegen Feuerbrand.

Rubinola: Tafelapfel. Reift im September und ist bis Januar haltbar. Er ist Schorfresistent und die Apfelschnitze werden nicht braun.

Topaz: Tafelapfel. Reift im September und ist bis März haltbar. Die Sorte ist Schorfresistent.

Florina: Tafelapfel und einsetzbar für Saft. Reift im September und ist bis Februar haltbar. Er ist Schorfresistent.

Kaiser Wilhelm: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift Mitte Oktober und ist bis März haltbar. Er ist relativ robust.

Rheinischer Bohnapfel: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift im November und ist bis Mai haltbar.

Er bringt regelmäßigen Ertrag und ist ein guter Mostapfel.

Glockenapfel: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift im Oktober und ist bis Mai haltbar. Er ist robust aber leicht anfällig für Schorf.

Landsberger Renette: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift im November und ist bis Januar haltbar.

Er hat einen süßweinigigen Geschmack, aber ist an warmen, trockenen Standorten für Apfelmehltau anfällig.

Zabergäu Renette: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift im Oktober und ist bis März haltbar.

Goldparmäne: Guter Tafelapfel. Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift im September und ist bis April haltbar.

Er ist anfällig für Stippe. Wichtige Befruchtersorte.

Brettacher: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most. Reift im Oktober und ist bis Mai haltbar. Es ist eine robuste und ertragsreiche Sorte.

Öhringer Blutstreifling: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most.

Reift im Oktober und ist bis Februar haltbar. Er ist Ertragsstark mit festem Fruchtfleisch.

Gewürzluike: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most.

Reift bis Ende Mitte Oktober und ist bis März haltbar. Er ist frostempfindlich und anfällig auf Holzfrost.

Französische Renette: Vielseitig einsetzbar für Küche, Saft oder Most.

Reift im Oktober und ist bis März haltbar. Ein sehr schmackhafter Wirtschaftsapfel.

Metzer Bratbirne: Einsetzbar für Saft oder Most. Reift Anfang Oktober und ist bis Ende Oktober haltbar. Sie ist sehr gesund aber etwas kleinfruchtig.

Wahlsche Schnapsbirne: Einsetzbar für Säfte. Reift Anfang September und ist bis Oktober haltbar. Sie ist eine hervorragende Brennsorte.

Oberösterreichischer: Einsetzbar für Säfte. Reift Anfang September und ist bis Oktober haltbar. Sie ist eine hervorragende Brennsorte.

Pleiner Mostbirne: Einsetzbar für Säfte und Most. Reift im September und ist bis Ende Oktober haltbar. Sie ist eine gute Brennsorte.

Palmischbirne: Einsetzbar für Säfte. Reift im September und ist bis Oktober haltbar. Sie ist eine gute Brennsorte und feuerbrandresistent.

Schweizer Wasserbirne: Einsetzbar für Most. Reift im Oktober und ist bis November haltbar. Sie ist wenig feuerbrandanfällig und eine gute Mostbirne.