

**Entstehung:**

Erstbeschreibung 1828.  
Vom Landpfennigmeister  
Harbert im Kreis Soest  
(Westfalen) verbreitet  
und nach ihm benannt.

## Harberts Renette - zum Backen!

**Frucht:** Die **mittelgroßen bis großen Früchte** haben eine flachkugelige Form. Die Schale ist glatt und fest. Die Grundfarbe ist gelbgrün, Deckfarbe orangerot, etwas gestreift mit dunklen, erhabenen Schalenpunkten. Das gelbliche Fruchtfleisch ist süßsauerlich, eher trocken. Deshalb eignet sich die Sorte hervorragend zum Backen, ist aber auch für Saft geeignet.

**Reife:** Ab **Mitte September**, ca. **3 Monate** lagerfähig, danach mürbe werdend. Starker Vorernetfruchtfall, deshalb mehrfach durchpflücken.

**Blüte:** **mittelspät**, lange anhaltend, schlechter Pollenspender (triploid).

**Baum:** Große, breitkugelige, sparrige Krone bis 12 m Durchmesser. Wächst bis ins Alter stark und kann alt werden.

**Standort:** Auf nicht zu schweren Böden bis in Höhenlagen geeignet.

**Sonstiges:** Anfällig für Stippe, besonders an warmen Standorten. Resistent gegen Feuerbrand, fast nie Schorf oder Mehltau. In Süddeutschland früher weit verbreitet.