

Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / Region Bern

Äpfel



Berner Rosen

11012

Neuer Berner Rosenapfel, Rose de Berne

Zufallssämling aus dem Kanton Bern, Ende des 19. Jahrhunderts, verbreitet. Frucht mittelgross, dunkelrot verwaschen, lila bereift. Fleisch fein, mürbe, saftig, süsslich-himbeerartig gewürzt. Reift A-M10, bis 1 lagerfähig. Beliebter Küchen- und Tafelapfel.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



Danziger Kantapfel

11034

Blutapfel, Rosenapfel, Roter Liebesapfel

Alte Sorte unbekannter Herkunft. Für Höhenlagen geeignet, dort gesünder. Frucht mittelgross, kantig, flächig karminrot. Fleisch rötlich, locker, saftig, leicht süssweinig. Pflückreif E9, lagerfähig bis 11. Druckempfindlich. Wirtschafts- und Tafelapfel.

Feuerbrandbewertung: robust



Jakob Lebel

11065

Jacques Lebel

Französische Sorte, um 1825, in der Schweiz noch häufig. Starkwüchsig, vital. Grosse, grüngelbliche Frucht mit typisch säuerlichem, mürbe werdendem Fleisch. Ernte E9-M10, haltbar bis Neujahr. Zum Dörren und Backen geeignet. Eher feuerbrandanfällig.

Feuerbrandbewertung: anfällig, für den Anbau in Gebieten mit kleinem Feuerbrand-Druck



Menznauer Jäger

11085

Rheinischer Winterrambour, Bellefleur, Haslinger

Alte, verbreitete Sorte. Baum starkwüchsig. Frucht gross, breitwulstig. Grundfarbe gelbgrün, Deckfarbe braunrot, dunkel gestreift. Fruchtfleisch fest, grobzellig, saftig, süsslich mit schwacher Würze. Ernte M10, Essreife 12-E1. Tafel- und guter Kochapfel.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



Sauergrauech

11111

Grauech, Rienggel, Surgrauech, Weinapfel

Ein Zufallssämling aus Bern, um 1830. Das Fruchtfleisch ist grünlich-weiss, fein und sehr saftig. Im Geschmack angenehm weinsäuerlich und sortentypisch gewürzt. Ab November genussreif. Spezialmostapfel, auch Tafelobst. Geeignet für höhere Lagen bis 800m.

Feuerbrandbewertung: robust



Seeländer Reinette

11117

Amerikaner, Islands Grünling

Vermutlich aus Rhode Island (USA), um 1650. Wuchs mässig. Frucht tiefgrün, reif gelbgrün aufgehellt. Fleisch gelb, fein, knackend, fest und ziemlich saftig. Milder, angenehm würziger Geschmack. Ernte E10, essreif A1 bis E2. Sehr guter Tafelapfel.

Feuerbrandbewertung: robust

Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / Region Bern



Melchnauer Sonntagsapfel

11156

Sonntagsapfel

Die Sorte stammt aus dem Kanton Bern, um 1800. Frucht klein-mittelgross, grüngelb, karminrot geflammt. Fleisch duftend, hart, zäh, trocken, wenig gewürzt. Pflückreif M10, ab 11 genussreif, bis 5 lagerfähig. Eignet sich zum Kochen, Dörren und Mosten.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



Schöner von Kent

11163

Belle de Ballaigues, Doppelter Prinzenapfel

Alte englische Tafelapfelsorte, um 1820. Für kühle und höhere Lagen bis 900m geeignet. Frucht gross, walzenförmig, gelb, Deckfarbe rötlich verwaschen, Schale fettig. Fleisch mürbe, saftig, schwach würzig, süss-säuerlich. Reift A10, bis 2 lagerfähig.



Süssgrauech

11256

Lokalsorte aus dem Kanton Bern. Kleiner bis mittelgrosser, schön gefärbter Süssapfel. Besonders als Küchenapfel geeignet, auch als Tafel- und Dörrapfel verwendbar. Ernte M9, lagerfähig bis E11.

Feuerbrandbewertung: robust



Süsser Pfaffenapfel

11501

Wysacher, Süsser Haleras

Süssapfel aus dem Kanton Aargau, um 1868. Frucht mittelgross, grüngelb, sonnenseits rötlich. Fruchtfleisch locker, mürbe, reichlich Zucker, keine Säure, leicht gewürzt. Pflückreif E10, bis 4 lagerfähig. Vor allem zum Kochen und Dörren geeignet.



Süsser Verenacher

11548

Hornussecher, Sigristenapfel

Alte Süssapfelsorte aus dem Kt. Aargau, vor 1800. Frucht klein-mittelgross, grüngelb, rot gestreift, berostet. Fleisch fein, locker, mässig saftig, süss-würzig, bräunt sehr schnell. Pflückreif A10, lagerfähig bis 12. Tafel-, Koch- und Dörrapfel.

Birnen

Deutsche National

10030

Belle et Bonne, Belle sans pépins, Birne ohne Kerne, Deutsche National Bergamotte, Doppelte Herbstbergamotte, Königsbirne, Schön und Gute, Siedenburger Butterbirne, Sommerkönig

Stammt aus Deutschland. Geeignete Sorte für die Küche oder als Tafelobst. Lagerung 9-10.



Berner Dornbirne

10038

Berner Dornbirne, Epine de Berne

Alte Sorte aus dem Kanton Bern, um 1835. Frucht mittelgross, kreiselförmig, mit braunroter Backe. Reifezeit September, hält nur 1 Woche, geschmackvoll, nicht vollaftig. Eignet sich zum Kochen, Dörren, Mosten und als Tafelfrucht.

Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / Region Bern



Büschelbirne

10075

Bozy

Die Sorte stammt aus dem Kanton Bern, vor 1800. Heute selten. Baum wächst mittelstark. Kleine, rundliche Mehrzweckbirne. Grün, teilweise berostet. Fruchtfleisch fest, süss, würzig. Erntreif im Oktober, haltbar bis November.



Doppelte Philippsbirne

10112

Frühe Diel, Sommer-Diel

Zufallssämling, um 1800 in Belgien gefunden. Frucht mittelgross-gross, vollreif gelb, zahlreiche Lentizellen. Fleisch schmelzend, saftig, süss-säuerlich, feinherb. Pflückreif A-M9, genussreif ab A10, nicht sehr lange haltbar. Tafel- und Einkochbirne.

Sommerfeigenbirne

10192

Grundbirne, Sommerfeigenbirne

Uralte Sorte unbekannter Herkunft, Reife 8-9, wird schnell teigig. Zum Kochen und Dörren geeignet, wurde früher als Tafelbirne verwendet. Kleine, eiförmige Früchte mit eigentümlich weisslichem Wachsbelag.



Hanslibirne

10212

Hanslibirne, Poire Hansli

Aromatische, sehr süsse Koch-, Tafel- und Dörrbirne aus dem Kt. Freiburg. Ertragreich, robust. Frucht klein, rundlich, grün mit rötlichen Backen. Schnitt wird schlecht ertragen. Soll traditioneller Bestandteil des Gerichts „Berner Platte“ sein.



Schürbirne

10483

Goldbirne, Schürbirne, Verenabirne

Alte Sorte, soll aus der Gegend von Thun stammen, selten. Mittलगrosse, charakteristisch bauchige Koch- und Wirtschaftsbirne, auch Speisebirne. Saftig, süss-säuerlich, leicht herb-würzig. Ernte 9. Kräftiger Wuchs, neigt zu Kahlastigkeit.

Kirschen

Gravium

13064

Birnwiler, Braune Herzkirsche, Gravium, Klepfer, Königskirsche, Langstieler, Mailänder, Spycherkirsche, Truppler

Alte Sorte unbekannter Herkunft, im Mittelland verbreitet. Schwarzbraune, mittलगrosse Tafelkirsche mit vorwiegend süssem, mittelfestem Fruchtfleisch, mittelspät reifend. Kräftiger, hochstrebender Wuchs.



Kinderbetterinkirsche

13092

Frühe Rote, Kindbetterin, Kinderbetterinkirsche

Lokalsorte aus dem Kt. Bern. Bildet schöne, ebenmässig verzweigte Kronen. Frucht mittलगross, leuchtendrot, gelblich-weiisse Backen, helle Sprickel. Fleisch hell, weich, saftig, süss-säuerlich, leicht würzig. Reift mittelfrüh. Tafel-, Konfitürenkirsche.



Rieskirsche

13134

Inselkirsche, Ryskirsche

Im Bielerseegebiet verbreitet. Wuchs kräftig, anfällig für Schrotschuss. Frucht mittलगross, schwarzbraun, glänzend, platzfest. Fleisch mittelfest, dunkel gefärbt, saftig, süss, angenehm gewürzt. Reifezeit mittelspät. Gute Tafel- und Konservenfrucht.

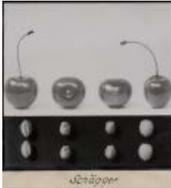
Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / Region Bern

Spielkirsche

13188

Käche Schwarze, Rotstieler, Schwarze Herzkirsche

Lokalsorte der Regionen Bern & Freiburg. Bildet pyramidale Kronen. Frucht mittelgross, schwarz, glänzend. Fleisch mittelfest, saftig, süss mit kräftiger Säure, angenehm gewürzt. Mittlere Reifezeit. Empfehlenswerte Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

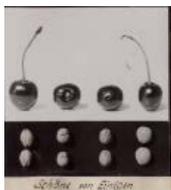


Weisse Herzkirsche

13215

Krachioner, Lyoner, Rote Winiger, Weissbäuchler

Tafel- & vorzügliche Konservenkirsche, gehörte zu den Hauptsorten im Bielerseegebiet. Frucht mittel-gross, rot auf gelblich-weissem Grund, helle Tupfen, regenempfindlich. Fleisch fest, saftig, recht süss, angenehm gewürzt. Reift mittelspät, Wuchs kräftig.



Schöne von Einigen

31481

Schweizer Sorte mit mittelgrossen bis grossen, schwarzbraunen, kugeligen bis herzförmigen Früchten mit mattem Glanz. Fruchtfleisch weich, locker, saftig, süsslich, aber eher fade. Tafelobst. Mittlerer Reifezeitpunkt.

Pflaumen

Bärtschis Frühzwetschge

14005

Bärtschis Frühzwetschge, Schüles Frühzwetschge

Alte Französische Sorte, um 1900. Kräftiger Wuchs, fruchtbar. Frucht mittelgross, blauviolett, bereift, feine Haut. Fleisch grünlichgelb, rote Adern, fest, saftig, süss mit kräftiger Säure, angenehm würzig. Reift M8. Wirtschaftssorte, zum Backen geeignet.



Hauszwetschge

14057

Basler Hauszwetschge, Bauernpflaume, Blaue Hauspflaume

Sehr alte Sorte, soll schon den Römern bekannt gewesen sein. In Mitteleuropa sind viele verschiedene Typen verbreitet. Reift E8-E9. Fruchtfleisch fest, würzig und aromatisch. Vielseitig verwendbar: Tafelfrucht, zum Backen, Kochen, Dörren, Brennen.



Löhrpflaume

14078

Löhrpflaume, Von der Löhr, Zuckerpflaume von der Löhr

Zufallssämling aus dem Kt. BE, in der zweiten Hälfte des 19. Jh. entdeckt. Häufig. Kleine, gelblich-rote Brennpflaume, auch zum Rohverzehr, für die Küche und zum Dörren geeignet. Fruchtfleisch weich, süss, gewürzt. Reife M8-A9. Wuchs mittelstark, aufrecht.



Rote Herrenpflaume

14120

Prune Pêche, Rote Herrenpflaume, Rote Nectarine, Rote Nectarinenpflaume

in Bearbeitung



Süsse von Iffwil

20026

Süsse von Iffwil

Die Sorte ähnelt stark der bekannten Mirabelle de Nancy. Die Beschreibung und Zuweisung dieser Sorte steht erst am Anfang. Ein solcher Prozess erstreckt sich jeweils über mehrere Jahre.