

# Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz

## Äpfel



### Schneiderapfel

11005

*Albisser, Streifacher, Welscher Grünacher*

Beliebter Stammbildner für Hochstammbäume aus dem Kt. Zürich, um 1746. Verbreitet. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe rötlich. Fleisch saftig, etwas zäh, süss-säuerlich, schwach gewürzt. Pflückreif A10, bis 2 lagerfähig. Koch- und Spezialmostapfel.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Bohnapfel

11016

*Schafskopf, Glöckleapfel, Zimmermännle*

Vielseitiger Wirtschaftsapfel vom Niederrhein (D), um 1750. Frucht mittelgross, grün, rötlich marmoriert. Fleisch fest, sauer, wenig Süsse, Aroma. Spezialmostapfel. Wird mürbe, saftig, schwaches Gewürz. Pflückreif E10, genussreif E12, lagerfähig 6.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Charlamowsky

11027

*Borowitsky, Charlamowski, Charlamowsky, Nalivia, Schalemötzger*

In Russland als Sämling entdeckt, 1770. In der Schweiz selten. Früher Sommerapfel, mittelgross, weissgelb, lebhaft rot gestreift. Saures beim Kochen weiss bleibendes Fleisch. Reife 7-8. Kurz haltbar. Wuchs nachlassend, Fruchtholz erneuern, vergeist sonst!



### Harberts Reinette

11060

*Königsapfel, Immapfel*

Guter Tafelapfel aus Westfalen (D), um 1900. Mittelstarker Wuchs. Frucht mittelgross, grüngelb, orangerot verwaschen. Fleisch mittelfest, saftig, süss, harmonischer Geschmack. Reift M10, bis 3 lagerfähig. Geeignet für extensiven Hochstammbau.



### Hauxapfel

11062

*Hux*

Sämling aus Baden-Württemberg (D), um 1920. In der Schweiz selten. Mittelgrosse bis grosse, rotgestreifte Wirtschaftsapfel, fruchtig säuerlich schmeckend. Pflückzeit 10, haltbar bis 3. Robust und starkwüchsig.



### Ohio Reinette

11094

*Ernstapfel, Ohio Pepping, Shannon*

Stammt aus Dayton (USA), 1856. Frucht klein-mittelgross, kugelig, weissgelb bis gelb, selten mit braunroter Deckfarbe. Fleisch grob, saftig. Geschmack erfrischend, angenehm gewürzt. Allzweckapfel und Stammbildner. Ernte M10, Lagerung 11-1.

*Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich*



### Roter Astrachan

11107

*Magdener Erdbeerapfel, Roter Jakobiapfel*

Zufallssämling aus Russland, um 1830. Schorfanfällig. Frucht klein, grüngelb, Deckfarbe leuchtendrot, bläulich beduftet. Fleisch saftig, säuerlich-süss, oft fad, rasch mehlig werdend. Früchte reifen ungleichzeitig von A-M8, 2-3 Wochen haltbar. Tafelapfel.

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



### Roter Eiser

11108

*Klausapfel, Paradiesapfel, Roter Jahrapfel*

Herkunft unbekannt, 16. Jh. Frucht mittelgross, tiefrote Deckfarbe. Fleisch gelblichgrün, trocken, hart, später mürbe. Geschmack süss, wenig Säure und Gewürz. Druckfeste, transportfähige Sorte, geeignet für Küche und rauhe Lagen. Ernte M10, Lagerung -4.



### Roter Stettiner

11126

*Roter Winterstettiner, Malerapfel, Roter Backapfel*

Sehr alter Wirtschaftsapfel, war früher weit verbreitet. Robust. Frucht mittelgross, flachkugelig (Plattapfel), flächig dunkelrot verwaschen. Fleisch fest, mässig saftig, säuerlichsüss, wenig aromatisch. Pflückreif M10, genussreif ab 12, bis 5 lagerfähig.



### Bismarckapfel

11143

*Bismarck*

Kam 1870 von Neuseeland über England nach Europa. Frucht sehr gross, gelblich, dunkelrot marmoriert. Fleisch saftig, mürbe werdend, säuerlich mit schwachem, aber typischen Gewürz. Erntereif M10, genussreif ab 11, lagerfähig bis 3. Tafel- und Kochapfel.



### Grahams Jubiläum

11150

*Grahams Jubiläum, Jubilée de Graham*

England um 1880. Wurde auch als Sämlingsunterlage benutzt, selten. Grosser, gelber, kegelförmiger Wirtschaftsapfel mit lockerem, süsslichem Fruchtfleisch. M9 reif, hält bis 11. Tropfsorte! Mittelstarker



### Landsberger Reinette

11155

*Landsberger Reinette, Reinette de Landsberg*

Polen 1850, in der Schweiz selten. Mittelgrosser Allzweckapfel, weissgelb mit orangeroter Backe. Fleisch süss-säuerlich, aromatisch. Muss ausgedünnt werden. Reift 10. Windfest, geeignet für windoffene, kühle Lagen. Haltbar bis 1, Wuchs mittel.



### Parkers Pepping

11160

Stammt aus Grossbritannien, vor 1800. Frucht mittelgross, grünlichgelb, rot gefleckt oder geflammt. Fleisch gelbweisslich, fest und saftig. Geschmack angenehm süss, weinsäuerlich. Vorzüglicher Tafelapfel. Geeignet zum Transport. Ernte E10, Lagerung 12-3.



### Weltiapfel

11171

*Pomme Welti, Weltiapfel*

Tafelapfel, Mitte des 19. Jhds. in Minnesota aus einem Kern entstanden. Für Höhenlagen und raues Klima geeignet. Frucht mittelgross, gelb, Deckfarbe bläulich-rot gestreift-marmoriert. Fleisch saftig, mild säuerlich, schwach aromatisch. Pflückreif M9-10.



### Weisser Astrachan

11190

*Astrakan blanche, Weisser Astrachan*

Vor 1700 in Russland entstanden, in der Schweiz sehr selten. Mittelgrosser, flachkugelig, weisslicher, gestreifter Sommerapfel. Saftiges, säuerliches Fruchtfleisch. Reift 7, max. 2 Wochen haltbar. Auch im Alter noch wüchsig. Wenig anspruchsvoll.

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



### Transparent von Croncels

11259

*Apfel aus Croncels, Glasapfel, Yellow Transparent*

Stammt aus Troyes (F), um 1869. Frucht mittel-gross. Druckempfindliche Sorte mit lockerem, bald mürbem Fleisch. Ausgezeichneter Geschmack. Besonders geeignet zum Kochen und Dörren, auch als Tafel- und Mostapfel verwendbar. Ernte M8, Lagerung E8.

*Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich*



### Graue Herbstreinette

11310

*Reinette grise d'automne*

Alte, anspruchslose Sorte, erste Erwähnung im 17. Jahrhundert. Frucht mittelgross, Schale ledrig, berostet. Fruchtfleisch saftig, mürbe, feinsäuerlich-süss mit sorteneigenem Gewürz. Erntereif E9-M10, bis 12 lagerfähig. Tafel-, Küchen-, Wirtschaftsapfel.

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



### Rote Sternreinette

11382

*Reinette étoile, Weihnachtsapfel*

Alte Sorte aus den Niederlanden, vor 1830. Ertragreich. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe flächig himbeerrot, bläulich beduftet. Fleisch fest-zäh, mässig saftig, schwach süss-säuerlich. Pflückreif M10, bis 1 lagerfähig. Tafel- und Kochapfel.

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



### Gelber Edelapfel

11460

*Pomme jaune noble*

1769 in Yorkshire (GB) erwähnt, in der Schweiz vorwiegend in Gärten kultiviert. Heute selten. Mittलगrosse, flachrunde Allzweckfrucht. Vollreif zitronengelb, viel Vitamin-C. Fruchtfleisch würzig säuerlich. Ernte 9, haltbar bis 1. Mittelstark wachsend.



### Marmorapfel

11493

*Marbré de Waterville*

Vermutlich um 1885 in den Niederlanden entstanden. Frucht klein-mittelgross, Deckfarbe rot, netzartig berostet. Fleisch knackig, sehr saftig, säuerlich-süss, leicht gewürzt. Pflückreif M10, genussreif ab 12, bis 4 lagerfähig. Tafel- und Küchenapfel.



### Kaiser Wilhelm

11718

*Empereur Guillaume, Imperatore Guglielmo, Kaiser Wilhelm*

Sämling von 1864, gefunden in der Nähe von Solingen (D). Verbreitet, aber selten. Mittलगross, meist flachkugelig. Teils flächig, teils gestreift rot, mit typischen Lentizellen. Wenig saftig, süsslich. Ernte E9 - M10, haltbar bis



### Jakob Fischer

11818

*Synonym: Schöner vom Oberland*

Zufallssämling, 1903 in Baden-Württemberg (D) gefunden. Frucht gross, gelbgrün, sonnenseits rot verwaschen, blauviolett bereift. Fleisch saftig, aromatisch feinsäuerlich. Pflückreif A-M9, nur 4 Wochen haltbar. Tafel- und Wirtschaftsf Frucht.

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

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



### Spätblühender Taffet

11831

Stammt aus Hohenheim (D), um 1860. Frucht klein bis mittelgross, hellgelb. Fleisch saftig mit herbsäuerlichem Geschmack. Dank kurzer Entwicklungsdauer für Höhenlagen geeignet, sehr späte Blüte und frühe Reife, robust und langlebig. Ernte M9, Lagerung 9-11.



### Dülmener Rosen

12050

*Düllmener Rosen, Dülmener Rosen, Rose de Dülmen*

Um 1870 in Westfalen (D) gefunden, in der Schweiz zerstreut vorkommend. Grosse Tafel- und Wirtschaftsäpfel. Vollreif: orangegelb mit roten Streifen, druckempfindlich. Mild-säuerliches Fruchtfleisch.



### Prinz Albrecht von Preussen

12054

*Albrechtapfel*

Stammt aus Schlesien (D), 1865. Sämling von Kaiser Alexander. Frucht gross, gelblich, Deckfarbe kräftig rot bis bläulichrot. Fleisch fein, süss-säuerlich mit schwachem, aber typischem Aroma. Geeignet als Tafel- und Küchenapfel. Ernte E9, Lagerung -12.



### Pfirsichroter Sommerapfel

11104

*Roter Sommerrosenapfel*

Alte französische Sorte. Mittelstark wachsend. Benötigt guten Boden. Reifezeit M 8-A 9. Lagerfähigkeit gering. Frucht klein-mittelgross, weissgrün, rote Deckfarbe, duftet. Fleisch weiss, locker, saftig, rosenapfelartig gewürzt. Tafel- und Mostapfel.



### Virginischer Rosenapfel

11170

*Sommer Gulderling, Sibirischer Glasapfel*

Alte Sorte. Entweder aus den USA oder dem Baltikum. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe schwach rot gestreift. Fleisch mittelfest, saftig, säuerlich-süß, etwas rosenapfelartig gewürzt. Pflückreif E7, 6-8 Wochen haltbar. Tafel- und Wirtschaftsapfel.



### Galloway Pepping

11411

Bereits 1871 in GB erwähnt, aber älter. In der Schweiz selten. Mittलगrosser, flachkugelig, gelber Allzweckapfel mit vielen Roststernen (Lentizellen). Fruchtfleisch saftig, würzig. Ernte E9, lagerbar bis 2. Wuchs schwach.



### Bittenfelder Sämling

11651

*Bittenfelder*

Bewährte Sämlingsunterlage für Hochstamm, vorzüglicher Mostapfel. Höchstens mittelgrosse, zitronengelbe Früchte, saftiges Fleisch mit viel Zucker und Säure. Ernte E10, Verwertung bis 3. Anfangs

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Maunzenapfel

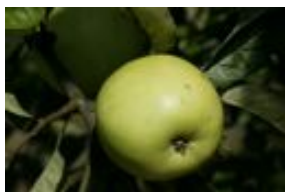
11739

*Maunzenapfel*

Alte Most- und Kochapfelsorte aus Deutschland. Frosthart, als Stammbildner geeignet. Frucht klein-mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe hellrot verwaschen. Fleisch mittelfest, grobzellig, saftig, säuerlich. Pflückreif A10, ab 11 genussreif, bis 2 lagerfähig.

*Feuerbrandbewertung: robust*

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



### Ernst Bosch

12659

*Ernst Bosch*

Ende 19. Jhdt. in Deutschland gezüchtet, in der Schweiz in Gärten verbreitet, heute selten. Eher kleine, grüngelbliche Tafeläpfel mit saftig-süßem Fruchtfleisch. Reich und regelmässig fruchtend, daher



### Brauner Matapfel

20187

*Brauner Matapfel*

Im 18. Jh. im Süden von D verbreitet, auch in der Nordwestschweiz, nun selten. Klein bis mittelgrosse, rundliche, mehrheitlich braunrote Wirtschaftsäpfel mit grobkörnigem, säuerlichem Fleisch. Ernte 10, Lagerung



### Muskatreinette

20205

*Gewürzrenette, Muskatellerrenette, Rote Badener Renette*

Sehr alte Sorte, 1608 erwähnt. Frucht klein bis mittelgross, goldgelb, braunrot marmoriert. Fleisch gelblichweiss. Edler Geschmack, weinsäuerlich und muskatartig. Vorzüglicher Tafelapfel, auch zum Dörren und Kochen. Ernte M10, Lagerung E11.



### Krügers Dickstiel

20838

*Krügers Dickstiel, Farbenschachtel,*

Mecklenburg (D) um 1850, in der Schweiz vereinzelt. Mittelgrosse Tafel- und Allzweckfrucht, speziell vielfarbig gefärbt. Fleisch saftig, feinaromatisch. Ernte 10, genussreif bis 2. Geringe Ansprüche an Boden und Klima. Guter Träger. Mittelstarker Wuchs

### Martini

20841

*Martini*

1875 in Holstein (D), möglicherweise ein Sämling von Cox Orange gefunden. Mittelgrosser Tafelapfel mit feinwürzigem Fruchtfleisch, knackend und saftreich. Ernte A11, lagerbar bis 3. Mittelstarker Wuchs. Für feuchte, windige Lagen.

### Safran Pepping

20883

*Safran Pepping, Safranpepping*

1908 von Mitschurin in Russland aus Samen gezogen, selten. Mittelgrosse, leuchtend rote Allzwecksorte, besonders für kalte, hohe Lagen. Festes leicht aromatisches Fruchtfleisch. Pflückreif 10, lagerbar bis 4. Anspruchslos, robust, mittlere Wuchsstärke.



### Antonowka

21026

*Antonowka*

Russland vor 1800, sehr widerstandsfähig. Wurde deshalb in Züchtung verwendet, selten. Mittelgrosse-grosse, unregelmässige Wirtschaftsäpfel von weissgelber Farbe. Müribes feinsäuerliches Fruchtfleisch, pflückreif 9, haltbar bis 11. Wuchs kräftig.



### Oberländer Himbeerapfel

21598

Lokalsorte aus Oberschwaben. Frucht mittelgrosse. Vorzüglicher Tafelapfel, auch für die Küche und zum Mosten. Ernte M10, Lagerung -12.

*Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich*

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



### Himbeerapfel von Holowaus

22973

*Himbeerapfel von Holowaus*

In Böhmen (Tschechien) vor 1850 gezogen, in der Schweiz verstreut vorkommend. Mittलगrosse, gelbbrot gestreifte Winterfrucht mit himbeerartigem Gewürz. Stielgrube oft durch Nase verengt.

### Sonnenwirtsapfel

31484

*Sonnenwirtsapfel*

Sämling aus Deutschland, um 1919. Frucht mittelgross bis gross, unregelmässig kantig. Grundfarbe grünlichgelb, sonnenseits rot geflammt und marmoriert. Fruchtfleisch fruchtig, saftig, feinsäuerlich. Vielseitig verwendbare Sorte. Ernte E9, haltbar bis 2.

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

### Kleiner Langstiel

32893

Vermutlich aus Halle an der Saale (D), vor 1800. In der Schweiz sehr selten. Sehr robust und wohlschmeckend. Kleiner, regelmässiger Tafel- und Wirtschaftsapfel mit saftigem, geschmackvollem Fruchtfleisch. Ernte 10, lagerbar bis 4. Wuchs mittel bis stark.

## Birnen



### Amanlis Butterbirne

10010

*Amanlis Butterbirne, Beurré d'Amanlis, Wilhelmine*

Herkunft unklar. 19. Jh., selten. Mittलगrosse, in der Form variable, grün bis gelbgrüne Tafel- und Haushaltsbirne, aromatisch, schmelzend. Ernte ab A9, nur 8 Tage haltbar. Frohwüchsig. Für Grenzlagen geeignet.



### André Desportes

10014

*André Desportes, Dr. Desportes*

1854 in Frankreich aus Samen gezogen, in der Schweiz selten. Kegelförmige, mittलगrosse, gelbgrüne Frucht mit roter Deckfarbe. Saftig, süss, etwas säuerlich, eigenartig gewürzt. Reife E7 bis A8, rasch teig. Tafel- und Haushaltsbirne. Mittlere Wuchskraft.



### Bunte Julibirne

10074

*Bunte Julibirne, Colorée de Juillet*

1837 in Rouen (F) aus Samen gezogen, selten. Kleine Frühbirne. Bei Vollreife schön gelbbrot. Angenehm gewürzt. Wird mehlig. Reift M7-A8, sofort verzehren. Bald schwacher Wuchs, deshalb Verjüngungsschnitt erforderlich. Für Grenzlagen geeignet.



### Frühe von Trévoux

10148

*Frühe von Trévoux, Précoce de Trévoux*

1862 in Frankreich entdeckt, häufig. Mittलगrosse, gelbgrüne Tafelbirne. Geschmackvoll, süss-säuerlich. Pflückreife A-M8. Bei einsetzender Gelbfärbung ernten, dann 3 Wochen haltbar. Mittelstarker Wuchs. Geeignet für Grenzlagen.

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

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



### Herzogin Elsa

10229

*Duchesse Elsa*

1879 als Sämling bei Stuttgart gefunden. Anspruchslos, für Höhenlagen geeignet. Frucht mittelgross-gross, grüngelb, berostet. Fleisch saftig, süss mit sortentypischem Aroma. Pflückreif M9-A10, kaum lagerfähig. Tafel-, Koch-, Dörr- und Einkochfrucht.



### Josephine von Mecheln

10257

*Josefine von Mecheln, Josephine de Malines, Josephine von Mecheln*

1830 in Belgien aus Samen gezogen, selten. Höchstens mittelgrosse, grüne, später gelbe Tafelbirne mit feinem, süsswürzigem Geschmack. Ernte M-E10, essreif ab 12 -2. Schwach wachsend, alternierende Erträge, robust.

### Kannenbirne

10265

*Chänlibire, Channebiire, Herbstlängler, Kannenbirne, Längler, Langbirne, Poire channe, Wildlängler, Würgbirne*

Schon um 1390 in der Schweiz erwähnt, selten. Verwertungsbirne. Schale der reifen Frucht hellgelb, sonnenseits rosa bis rot. Fleisch grobzellig, süss, gerbstoffhaltig. Wird schnell teigig. Mittelstarker Wuchs, kann sehr gross werden.

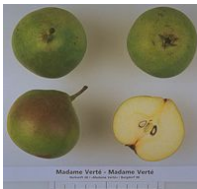


### Köstliche von Charneu

10278

*Légipont, Bürgermeisterbirne*

Herbstbirne, um 1800. Anspruchslos, geringes Wärmebedürfnis. Frucht mittelgross-gross, gelbgrün, sonnenseits ziegelrot. Fleisch schmelzend, saftig, kräftig süss, schwache Säure, feinwürzig. Pflückreif E9-M10, haltbar bis 11. Tafel-, Einkoch-, Dörrbirne.



### Madame Verté

10325

*Madame Verté, Quintilius*

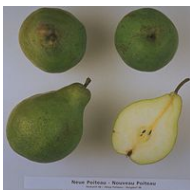
Um 1810 bei Brüssel als Sämling entdeckt, in der Schweiz selten. Mittelgrosse, berostete Tafel- und Kochbirne mit würzigem Geschmack. Ernte 10, genussreif nach etwa 4 Wochen, haltbar bis Januar (aus warmer Lage kurzlebiger). Schwacher Wuchs, garniert gut.

### Marie Luise

10329

*Braddick's Field Standard, Branddick's Field Standard, Corchorus, Forme de Marie-Louise, Marie Louise, Marie Luise, Marie-Louise, Marie-Louise de Jersey, Marie-Louise Donkelaar, Marie-Louise Nouvelle Delcour, Marie-Louise Nova, Marie-Louise de Jersey, Marie-Louise de Jersey, Marie-Louise de Jersey*

1809 in Belgien aus Samen gezogen, selten. Mittelgrosse Tafel- und Wirtschaftsbirne, blassgrün mit Rostfiguren, süss-säuerlicher, leicht würziger Geschmack. M-E9 pflückreif, bis 11 haltbar. Wuchs schwach, muss mehrfach zurückgeschnitten werden.



### Neue Poiteau

10349

*Neue Poiteau, Nouveau Poiteau*

Züchtung von Van Mons, ab 1827 verbreitet, in der Schweiz selten. Mittelgrosse bis sehr grosse Haushaltsbirne mit trübgrünlicher Farbe. Sehr saftig, leicht gewürzt, oft fade. Ernte E9-M10, bis 11 haltbar. Stark wüchsig, ertrageich. Unempfindliche Sorte.

### Petersbirne

10372

*Hornusser, Honigbirne, Lorenzbirne, Rote Margarethenbirne*

Alte Sorte (D), seit 1750 bekannt. Robust, für Höhenlagen. Frucht mittelgross, rötlich-gelb. Fleisch halbschmelzend, saftig, süss, wenig Säure, kräftige, zimtartige Würze. Reift ab M7, bis 20 Tage lagerfähig. Ausgezeichnete Tafel- und Wirtschaftsf Frucht.

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



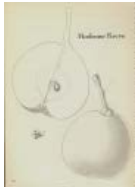
### Schweizer Wasserbirne

10488

*Kugelbirne, Thurgibirne, Kuhbirne*

Uralte Schweizer Sorte, häufig. Kugelförmige, mittelgrosse, Most- und Dörrbirne. Fruchtfleisch saftreich, süssherb, bald essbar. Ernte 10, hält vier bis sechs Wochen. Bei zusagenden Bedingungen sehr wüchsig. Bäume können mächtig und sehr alt werden.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Madame Favre

10322

*Madame Favre*

Alte französische Tafelbirnensorte, um 1850. Anspruchslos, für Hochstamm geeignet. Frucht gross, kugelig, Grundfarbe grüngelb, rötliche Deckfarbe, zahlreiche gelb umhöfte Lentizellen. Fleisch feinkörnig, saftig, süss-würzig, leicht herb. Genussreif E9.



### Palmischbirne

10366

*Böhmische Birne, Mädlesbirne, Schwabenbirne*

1598 von Bauhin erwähnt, heute selten. Berostete, kleine Verwertungsbirne. Fruchtfleisch süssherb, würzig, auch roh angenehm. Reife A-M9, bald teig. Starker, stetiger Wuchs mit Stammauswüchsen. Kaum feuerbrandanfällig. Für trockene, nährstoffarme Böden.

*Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich*

### Karcherbirne

21319

*Kargenbirne*

Sämling aus Schwäbisch Hall, 1854 erwähnt, selten. Mittelgrosse Wirtschaftsbirne, raue, grünliche Schale mit typischen Lentizellen. Fruchtfleisch herbsüss, würzig. E9-A10 reifend, 2 bis 3 Wochen haltbar. Feuerbrandresistent. Starker, gesunder Wuchs.

*Feuerbrandbewertung: robust*

### Bayerische Weinbirne

32484

Erstmals 1906 erwähnt, selten. Grosse, flaschenförmige Most- und Dörrbirne. Sehr saftig, süssherb, leicht würzig. M-E10 reifend, einige Wochen haltbar. Gesunder, gedrungener Wuchs mit hängenden Zweigen. Feuerbrandresistent.

*Feuerbrandbewertung: robust*

### Paulsbirne

34601

Unklare Herkunft, in der Schweiz sehr selten. Grosse, kreiselförmige Allzweckbirne, vollreif sehr ansehnlich. Fruchtfleisch süsslich, wenig herb, ab Dezember auch zum Rohgenuss geeignet. Ernte E10, hält bis 3. Kräftiges Wachstum, anspruchslos und gesund.

### Rote Lederbirne

34602

Alte Sorte aus Oberösterreich, in der Schweiz selten. Mittelgrosse, vorzügliche Mostbirne. Reife E10, mehrere Wochen haltbar. Schlanker, hochstrebender, schmalkroniger Wuchs, auch für steinige, trockenen Standorte. Kaum feuerbrandanfällig.

*Feuerbrandbewertung: robust*



## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz

### Kirschen



#### Rigikirsche

13103

*Grosse Lauerzer, Kleine Lauerzer, Lauerzer, Lowerzer, Rigikirsche*

Hochwertige Brenn-, Tafel- und Konfitürenkirsche aus der Innerschweiz. Kräftiger Wuchs, gesund. Frucht klein, herzförmig bis kugelig, schwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, sehr saftig, süss, kräftig gewürzt. Reift mittelfrüh.



#### Sauerhäner

13150

*Schwarze Saure, Siblinger Weichsel*

Eine natürlich entstandene Kreuzung zwischen Süss- und Sauerkirsche, selten. Wuchs kräftig. Frucht mittelgross, schwarz, glänzend, regenempfindlich. Fleisch weich, sehr saftig, säuerlich-herb, fein gewürzt. Konfitüren- und Tafelkirsche. Reift mittelfrüh.

### Pflaumen



#### Ersinger Frühzwetschge

14031

*Ahlbachs Frühzwetsche, Eisentaler Frühzwetsche, Ersinger Frühzwetschge, Gerbers Frühzwetsche, Goldquelle, Précoce Ersinger, Wills Frühzwetsche*

Stammt vermutlich aus Deutschland, Ende des 19. Jhds. Für höhere Lagen geeignet. Frucht mittel-gross, blauröt, lila bereift. Fleisch ziemlich fest, saftig, vorwiegend säuerlich, schwach gewürzt. Gut steinlöslich. Reift A8. Kuchen- und Tafelzwetschge.



#### Reineclaude Althans

14112

*Alhann Rigolo, Alhans rote Reneklode, Althans Rote Reine-Claude, Althana, Althann, Althann's Reineclaude, Althanova Reneklode, Althans, Althans Reine Claude, Althans Reneklode, Althans rote Reneklode, Conducta, Count Althans*

Stammt aus Böhmen (CZE), um 1850. Wurde aus einem Stein der Grossen Grünen Reineclaude gezogen. Für höhere Lagen. Frucht gross, kugelig, blauröt, violett bereift. Fleisch gelblich, weich, ziemlich saftig, süss und würzig. Reift A9.



#### Viktoriapflaume

14147

*Hulliger-Pflaume, Königin Victoria, Sharp's Emperor*

Wurde in einem Garten in Sussex (GBR) gefunden und 1840 in den Handel gebracht. Trägt jedes Jahr reichlich. Frucht gross, oval, weinrot, bereift, Rostpunkte. Fleisch gelbbraun, saftig, süsslich gewürzt, etwas grob, bei Überbehang fad. Reift E8.



#### Wangenheimer

14152

*Wangenheims Frühzwetschge*

Zufalls sämling, 1837 in Gotha (D) gefunden. Ovale bis eiförmige, blaue Mehrzweckzwetschge von mittlerer Grösse, M8 bis A9 reifend. Reife, voll entwickelte Früchte schmecken süss-säuerlich, würzig, bei Überbehang fader. Wuchs mittelstark. Für höhere Lagen.

#### Hauszwetschge Rudin

14059

*Hauszwetschge Rudin*

Es existieren verschiedene Hauszwetschgen-Typen. Dieser Typ ist eine Selektion der Forschungsanstalt Wädenswil. Bei der Hauszwetschge handelt es sich um eine sehr alte Sorte. Reift E8-E9. Fruchtfleisch fest, würzig, aromatisch. Vielseitig verwendbar.

## Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumen- bzw. Zwetschgensorten / ganze Schweiz



### Ontariopflaume

14091

#### *Ontariopflaume*

Tafelpflaumensorte aus den USA, kam 1874 in den Handel. Starkwüchsig. Frucht gross, kugelig, gelbgrün, Haut platzt leicht, reif kaum transportfähig. Fleisch gelb, weich, saftig, süss, angenehm gewürzt. Reift A8.

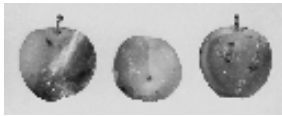


### Opal

14092

#### *Opal*

Schwedische Züchtung, ab 1926 verbreitet, Rotviolette, knapp mittelgrosse, ertragreiche Rundpflaume für raue Lagen. Fruchtfleisch mittelfest, angenehm süsslich. Ernte A8. Mittelstarker Wuchs mit lockerer Krone.



### Emma Leppermann

21356

#### *Emma Lepperman*

1897 in Deutschland gezogen, selten. Gut mittelgrosse, rundliche, gelbrötliche Pflaume mit violetter Bereifung. Gallertiges, süss-säuerliches Fruchtfleisch, reift E7-M8. Starker Wuchs, für Hochlagen.