

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

Äpfel



Breitacher

11020

Fuchsapfel, Schiebler, Pomeranzenapfel

Alte Schweizer Sorte, vor 1774. Mittelschwacher Wuchs. Frucht klein, plattrund, grüngelb, rot angehaucht. Angenehm gewürztes, festes und süsslich-saftiges Fruchtfleisch. Ernte E10, bis März lagerfähig. Früher beliebte Tafelsorte, heute selten.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



Brünerling

11022

Brinerling, Oberösterreichischer Brünerling

Alte österreichische Sorte, um 1600. War früher im St.Galler-Rheintal verbreitet. Frucht mittelgross, grün, Deckfarbe leuchtendrot verwaschen. Fleisch fest, grob, süss-säuerlich, Gewürz schwach. Pflückreif E10, genussreif 12-3. Koch-, Saft- und Mostapfel.



The Queen

11154

Königinapfel, La Reine, Sürler

Vor 1880 als Sämling in England gezogen. In der Schweiz noch verbreitet, selten. Grosser, gestreifter Wirtschafts- und Schauapfel, mildsäuerlich, saftig. Reift 9 -10, hält bis 11. Für windgeschützte Lagen und nahrhafte Böden. Mittelstarker Wuchs.

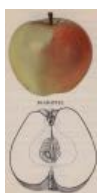


Kupferschmiediker

11226

Saurer Kupferschmied

Soll vor 1800 im Kanton Glarus entstanden sein. Frucht mittelgross, grün, violett-rot geflammt. Fleisch fest, grobzellig, sehr saftreich. Viel Fruchtsäure, ausreichend Zucker und Gewürz. Reift E10, ab 12 genussreif, bis 3 lagerfähig. Koch- und Saftapfel.



Baarapfel

11372

Junkerapfel, Nahtapfel, Stötzlicher, Rothacher

Kt. Zug vor 1800. Grosser, gerippter Wirtschaftsapfel mit grünlicher Grundfarbe und sonnenseits rötlich verwaschener Deckfarbe. Derbes, angenehm säuerliches Fruchtfleisch. Ernte 10, haltbar bis 2. Sich verstärkender Wuchs. Noch verbreitet.



Küssnacher

11865

Stammt aus dem Kanton Schwyz, 19. Jh. Frucht mittelgross. Fleisch gelblich, fest und eher trocken. Geschmack mässig süss, mit leichter Säure und parfümiert. Geeignet als Küchen- und Mostapfel. Ernte M10, Lagerung -1.



Geflammtter Kardinal

12638

Bischofsmütze, Dickapfel, Strudelapfel

Alte, sehr robuste Sorte, wahrscheinlich aus Norddeutschland. Verbreitet. Frucht gross, gelbgrün, Deckfarbe rot geflammt. Fleisch saftig, mürbe, süss-sauer. Pflückreif E9-M10, lagerfähig bis 2. Vielseitig verwertbar, vor allem für Apfelkuchen geeignet.

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



Erdbeerapfel Giswil

12546

Lokalsorte aus der Innerschweiz. Diese hübsche, wohlschmeckende Sorte wird mit finanzieller Unterstützung des Bundes erhalten. Erntereif im Oktober, haltbar bis Ende November.

Birnen



Gute Graue

10203

Graue Sommerbutterbirne, Schöne Gabriele

Sehr alte Sorte, anspruchslos, widerstandsfähig. Frucht klein, berostet, grosse Lentizellen. Fleisch saftig, schmelzend, süss, leicht weinsäuerlich-aromatisch. Reift E8-M9, nur sehr begrenzt lagerfähig. Tafelfrucht, auch zum Dörren und Einkochen geeignet.



Heulampen

10232

Heulampen, Muotataler Birne

Herkunft Innerschweiz, heute selten. Mittलगrosse, grüngelb-rotgestreifte Dörr- und Kochbirne. Festes, saftiges Fruchtfleisch, zuckerreich, herbsäuerlich, gewürzt. Ernte M10, 2 bis 3 Wochen lagerbar. Starkwüchsig.

Feuerbrandbewertung: robust



Reinholzbirne

10439

Reinhölzler, Reinholzbirne

Stammt aus dem Kt. SG, 1835. Frucht sehr klein, grüngelb, braunrot verwaschen, netzartig berostet. Fruchtfleisch gelblich, fest, knackend, grob, saftig, süss-säuerlich, herb gewürzt. Lagerung 10-11. Eignet sich zum Kochen, Dörren und Mosten.

Feuerbrandbewertung: robust



Schweizerhose

10489

Culotte Suisse, Lange Schweizerbergamotte

Gestreifter Typ der Langen Grünen Herbstbirne. Frucht mittelgross, grün, rötliche Längsstreifen. Färbung erinnert an Schweizergardistenhosen: Name! Fleisch feinzellig, saftig-süss, wenig aromatisch. Reift M10, 4 Wochen haltbar. Tafel-, Wirtschaftsfrucht.

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



Theilersbirne

10532

Streuler, Theiligsbirne, Fässlibirne

Uralte Schweizer Sorte, heute wenig angepflanzt. Meist kleine Allzweckbirne von veränderlicher Gestalt und knackendem, süssherbem Fruchtfleisch. Ernte A-M9, wird bald teig. Schorfanfällig, sortentypischer mittelstarker Wuchs.



Ulmer Butterbirne

21385

Ulmer Butterbirne

Sämling aus der Ulmer Gegend, Erstbeschreibung 1868. Kleine, kugelförmige, helle Mehrzweckbirne, sonenseits hell- bis braunrot überzogen. Langer, dünner Stiel. Frucht süssfleischig, saftig, wenig gewürzt. Reife E9, zwei Wochen haltbar. Kräftiger Wuchs.

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

Kirschen

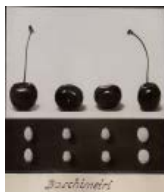


Mischler

13115

Grosse Lauerzer, Honigkirsche, Mistler

Benötigt sonnige Lagen, sonst schrotschussanfällig. Wuchs kräftig. Frucht klein-mittelgross, schwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, saftig, mild, angenehm gewürzt. Reifezeit mittelfrüh. Tafel- und Konfitürenkirsche, auch als Brennfrucht geeignet.



Baschimeiri

13010

Lokalsorte vom Vierwaldstättersee. Wuchs kräftig, schrotschussanfällig. Frucht eher klein, tiefschwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Reifezeit mittelfrüh. Hochwertige Brenn- und Konfitürenkirsche.

Lauerzer

13142

Rigikirsche

Innerschweizer Hauptsorte. Wuchs kräftig, widerstandsfähig gegen Schrotschuss. Frucht eher klein, schwarz, glänzend. Fleisch weich, sehr saftig, süss, kräftig gewürzt. Hochwertige Brenn-, Tafel- & Konfitürenkirsche. Als Marktfrucht zu klein und zu weich.



Zopfkiirsche

13223

Alte Brennkiirschensorte aus Arth (SZ), selten. Wächst mittelstark. Frucht klein bis mittelgross, schwarz, nicht sturmfest. Fleisch mittelfest, saftig, süss und kräftig, angenehm gewürzt. Mittelfrüh reifend. Als Tafelkiirsche meist zu klein.

Pflaumen



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.