

Apfel- und Birnensorten für kleinere Bäume im Hausgarten

Äpfel



Adamsparmäne

11003

Norfolk Pippin, Spitzkasseler

Wurde 1826 zum ersten Mal in England erwähnt. Frucht mittelgross, gelb, dunkelrot verwaschen, berostet. Fleisch mürbe werdend, säuerlich-süss, kräftig gewürzt. Ernte vor der Baumreife A10, genussreif 11-2. Vorzüglicher Tafelapfel, auch zum Dörren.



Ananas Reinette

11007

Goldapfel, Kindbetter, Ananasapfel

Hervorragender Tafelapfel, vermutlich aus den Niederlanden um 1800. Anspruchsvoll an Klima und Boden. Frucht klein-mittelgross, grüngelb-goldgelb, Roststerne. Fleisch fest, saftig, kräftig süss-sauer, sortentypisches Gewürz. Reift M-E10, lagerfähig bis 2.

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



Berlepsch

11010

Freiherr von Berlepsch, Baron de Berlepsch

Ausgezeichneter Tafelapfel, um 1880 gezüchtet (D). Anspruchsvoll. Frucht mittelgross, gelblich, Deckfarbe orangerot. Fleisch knackig, saftig, süss-weinsäuerlich, himbeerartiges Aroma. Vitamin-C-Gehalt hoch. Pflückreif 10, genussreif ab 12, lagerfähig 2-4.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



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



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



Champagner Reinette

11026

Loskrieger, Glasreinette, Jahrapfel, Käsapfel

Sehr alte Sorte aus der Champagne (FRA). Anspruchsvoll an Boden und Klima. Frucht klein, hellgrün, verwaschen rote Backen. Fleisch fest, saftig, weinsäuerlich, Gewürz schwach. Pflückreif E10, genussreif ab M1, lagerfähig 5-7. Tafel-, Koch- und Mostapfel.

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

Apfel- und Birnensorten für kleinere Bäume im Hausgarten



Damason Reinette

11033

Carpentiner, Roter Damason

Eine der ältesten Lederapfelsorten aus Frankreich, 17. Jhd. Für sonnige Lagen. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe braunrot verwaschen, berostet. Fleisch fest, fein, saftig, süss-säuerlich, gewürzt. Reift E10, genussreif 1-4. Tafel- und Haushaltsapfel.

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



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



Edelchrüsler

11038

Hebelsapfel, Rümmechrüslicher, Rümlicher Chrüslicher

Vielseitig verwendbare Sorte, war im 19. Jhd. weit verbreitet. Wurde von J. P. Hebel in einem Gedicht verewigt. Etwas anspruchsvoll. Frucht klein, gelblich, Deckfarbe rot gestreift. Fleisch fein, saftig, süss-säuerlich, würzig. Reift A10, bis 3 lagerfähig.

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



Eierlederapfel

11040

Fässliapfel

Die Sorte ist im Kt. Baselland seit 1793 bekannt. Frucht klein, grüngelb, Schale rau, berostet. Fleisch fest, saftig, süsslich, harmonisch und aromatisch, zerfällt nicht beim Kochen. Pflückreif M10, lagerfähig bis E1, schrumpft leicht. Tafel- & Kochapfel.

Feuerbrandbewertung: robust



Hans Ulrichs Apfel

11059

Edelreinette, Christenapfel, Krönli Apfel

Stammt vermutlich aus dem Kanton Zürich, um 1900. War jahrzehntelang einer der beliebtesten Tafeläpfel. Frucht klein-mittelgross, grünlichgelb, blaurot verwaschen. Fleisch fest, knackig, saftig. Ausgezeichneter Geschmack. Pflückreif E10, lagerfähig bis 5.

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



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 Hochstammanbau.



Oetwiler Reinette

11098

Reinette d'Oetwil

Tafel- und Wirtschaftsapfel aus Oetwil a.d.Limmat (ZH), um 1890. Frucht gross, gelbgrün, Deckfarbe braunrot verwaschen, gelbe Flecken. Fleisch fest, saftig, süss, kräftige Säure, reinettenartig gewürzt. Pflückreif A10, genussreif ab 12, lagerfähig bis 1.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich

Apfel- und Birnensorten für kleinere Bäume im Hausgarten



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



Schweizer Orangenapfel

11115

Orange suisse

Schweizer Sorte, kam 1955 auf den Markt. Bevorzugt warme Lagen, neigt zur Alternanz. Frucht mittelgross, gelbgrün, orangerot verwaschen. Fleisch mittelfest, mürbe, saftig, mildsäuerlich. Pflückreif A10, bis 3 lagerfähig. Rohgenuss, Kochen, Dörren, Mosten.

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



Usterapfel

11131

Ankebälleli, Schlatter Apfel, Zitronenapfel

Einst die häufigste Sorte im Kt. Zürich, um 1750 eingeführt. Frucht mittelgross, weissgelb, wenig rötliche Deckfarbe. Fleisch fest, grob, saftig, sehr süss, schwach gewürzt, kaum Säure (Süssapfel). Pflückreif E9, bis 12 lagerfähig. Koch- und Dörrapfel.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



Wilerrot

11137

Rouge de Wil, Wilerrot

Regionalsorte aus Wil b. Etzgen (AG). Vermutlich Abkömmling der Sorte Sauergrauech. Für sonnige, freie Lagen. Frucht mittelgross, grün, Deckfarbe rot verwaschen. Fleisch knackig, saftig, süss, säurearm. Erntereif E10, genussreif 1-2. Tafel- und Mostapfel.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



Zürichapfel

11139

Herrecher

Alte Sorte aus dem Raum Zürich, um 1830. Frucht mittelgross, rot marmoriert. Fruchtfleisch hell, unter der Schale rötlich, weich, saftig, schwach gewürzt, mit deutlicher Säure. Pflückreif E9, genussreif 12-2. Verwertung: Dörren, Kochen und Backen, Most.

Feuerbrandbewertung: robust



Gelber Bellefleur

11192

Metzgers Kalvill, Schafsnase, Bellefleur jaune

Vermutlich 1750 in den USA entstanden. Anspruchsvoll an den Standort, krankheitsanfällig. Frucht mittelgross-gross, zitronengelb, Deckfarbe trüborange. Fleisch fest, mässig saftig, fein gewürzt, bananenartig. Pflückreif M-E10, genussreif 11-3. Tafelapfel.

Feuerbrandbewertung: robust

Apfel- und Birnensorten für kleinere Bäume im Hausgarten



Weisser Wintertaffet

11270

SilberreINETte, Glasapfel, Siegelapfel

Sehr alte Sorte, vor 1800. Frucht klein-mittelgross, weissgelb, hellrote Bäckchen. Fleisch knackig, saftig, zartwürzig, süss-säuerlich. Pflückreif E10, ab 12 genussreif, bis 3 lagerfähig. Tafelapfel, ergibt hervorragenden Most, auch zum Dörren & Kochen.



Goldparmäne

11463

Englische Wintergoldparmäne, Reine des Reinettes

Sehr alte englische Sorte, um 1200. Anfällig, anspruchsvoll an Boden und Klima. Frucht mittelgross, goldgelb, Deckfarbe orangerot. Fleisch knackig, saftig, sortentypisch nussig gewürzt. Reift E9, bis 1 lagerfähig. In guten Lagen vorzüglicher Tafelapfel.

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



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.



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.



Coulon Reinette

11437

Coulon Reinette

Vorzüglicher Tafel- und Backapfel aus Belgien, um 1856. Für milde Lagen. Frucht gross, gelbgrün, berostet, ähnelt dem Boskoop. Fleisch fein, saftig, süß, harmonische Säure, sortentypisches Gewürz. Pflückreif E10, genussreif 11-3. Auch zum Dörren, Mosten.

Feuerbrandbewertung: robust



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.

Apfel- und Birnensorten für kleinere Bäume im Hausgarten

Birnen



Esperens Bergamotte

10128

Bergamotte Espéren, Bergamotte Espérens, Decsne, Esperens Bergamotte, Poire d'Espéren

Aus Belgien um 1830, selten. Mittलगrosse Lager-Tafelbirne. Schale rau, mit verstreuten Rostflecken. Nach Lagerung süss-säuerlich und wohlschmeckend. Ernte E10-A11. Essreife ab M12 bis 3. Mittelschwacher Wuchs, braucht guten Standort.



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.

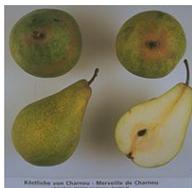


Julidechantsbirne

10258

Doyenné de Juillet, Heubirne, Juli Dechantsbirne, Julidechantsbirne, Julius Dechantsbirne

Herkunft unklar, vor 1800, selten. Kleine, schön gefärbte Frühbirne mit süssem, leicht muskiertem Fruchtfleisch. Reife M-E7, kaum haltbar. Tafelbirne für den Hausgarten. Wuchs zuerst kräftig, dann schwächer.

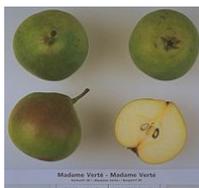


Köstliche von Charneu

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. Mittलगrosse, 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

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

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 Wirtschaftsfrucht.

Apfel- und Birnensorten für kleinere Bäume im Hausgarten

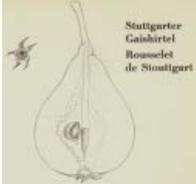


Sommereierbirne

10498

Beste-Birn, Colmar d'été, Poire d'oeuf, s'Kaneiersbirne, Sommer Eierbirne, Sommereierbirne, Träterbirne, Welsch Bründler

Alte deutsche Sorte. Eiförmige, mittelbauchige, kleine Birne. Schale rau, dick, gelbgrün, auf der Sonnenseite mit rötlichem Anflug. Überall Rostpunkte, die auf der Sonnenseite rot umzingelt auftreten. Bergtauglich. Reift 8-9. Vielseitig verwendbar.



Stuttgarter Gaishirtle

10521

Honigbirne, Hutzelbirne

Ausgezeichnete Sommerbirne, verbreitet. Wuchs mittelstark. Frucht klein, grüngelb, blaurote Bäckchen, bereift. Fleisch körnig-schmelzend, saftig, feinsäuerliche Würze, zimtartiger Geschmack. Pflückreif M8-A9. Frischverzehr, Einkoch- und Dörrbirne.



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.



Ulmer Butterbirne

21385

Ulmer Butterbirne

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