

## **Apfel**



## **Altnauer Feldapfel**

OB-103791

Die Sorte stammt aus Weinfelden (TG). Die Frucht hat eine dunkelrote Deckfarbe mit vielen Punkten auf der Schale. Reift im Oktober. Sehr guter Geschmack. Tafel- und Verarbeitungsfrucht. Verkocht nicht.



#### **Amliker Lederapfel**

OB-104168

Die Sorte stammt aus Amliken (TG) und kam ins Schweizerische Obstsorteninventar. Die Früchte sind klein, stark berostet und von einer besonderen Optik. Er wird zum Mosten gebraucht. Weitere Verwendungszwecke müssen noch geprüft werden.



## Chrüzgässler

OB-104193

Die Sorte wurde aus Haldenstein (GR) ins Schweizerische Obstsorteninventar gemeldet. Vermutlich ein Sämling von 'Bohnapfel' X 'Close'. Die Frucht ist rotgelb geflammt und schmeckt besonders saftig. Weitere Eigenschaften müssen noch ermittelt werden.



## Cuisinère Villars-Burquin

OB-12708

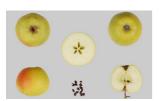
Sorte unklarer Herkunft. Schwachwüchsig, dunkelrot und klein bis mittelgross. Als Tafel-und Küchenapfel wurde die Sorte mehrfach als extrem gut bewertet. Reift E9 bis M10, sehr lange lagerbar. Wenig Krankheitsanfällig, jedoch oft mit Stippe.



#### Holländischer Prinz

OB-12186

Sorte mit Ursprung in Norddeutschland. Gesunder Baum mit geringer Anfälligkeit auf Obstbaumkrebs. Mittelgrosser, grüner Apfel mit wenig roter Deckfarbe. Lässt sich etwas lagern und ist wahrscheinlich auch für höhere Lagen geeignet.



Ischeler

OB-32364

Wurde anlässlich der schweizerischen Obstsorteninventarisierung um 2000 entdeckt. Sehr alte Sorte, vermutlich eine Lokalsorte aus dem Kanton Bern. Frucht grün-gelb. Geschmack mild aromatisch. Erntereif E9, lagerfähig bis November. Tafel- und Kochapfel.



#### King Edward VII

OB-32370

Entstand um 1900 in England. Mittelgrosser bis grosser, rundlicher Apfel. Fruchtschale gelblich grün, gerötet und gestreift. Schale glatt, leicht bewachst. Fruchtfleisch fest, fein, grünlichweiss, säuerlich. Reifezeit sehr spät, blüht spät.



Rastrello

OB-21798

Tessiner Sorte. Rastrello leitet sich vom Rechen ab, mit dem der kleine Apfel aufgelesen wurde. Ertragreich, alternierend. Weissgelb, dunkelrote Deckfarbe. Fest, saftig, süss-säuerlich. Wird auch als Weihnachtsdekoration verwendet. Lager bis 5.



# Räterscher Glasapfel

OB-103771

Die Sorte stammt aus Räterschen (ZH) und kam ins Schweizerische Obstsorteninventar. Starkwüchsiger Baum. Grosse, Glasharte, saftige und sehr schwere Früchte, die Mitte Oktober reifen. Sehr guter Most- und Kochapfel.



Schmalzer OB-12190

Wurde anlässlich der Schweizerischen Obstsorteninventarisierung entdeckt und als erhaltenswert eingestuft.

Guter Tafelapfel, Sorte mindestens 100 Jahre alt. Verwendungszweck: Tafel, Mosten. Blühzeitpunkt: Mittel. Reife: 10A.



# **Schmids Holzapfel**

OB-12139

Wurde anlässlich der schweizerischen Obstsorteninventarisierung um 2000 entdeckt. Guter Mostapfel aus dem Kt. St. Gallen. Unbekannte, erhaltenswerte Lokalsorte. Erntereif Anfang Oktober. Noch nicht detailliert beschrieben.



## **Schönapfel**

OB-11114

Koch- und Mostapfel aus dem Kt. Thurgau. Schwachwüchsig. Frucht mittelgross, gelbweiss, Deckfarbe leuchtend karminrot marmoriert und gestreift. Fleisch fest bis hart, saftig, gering in Zucker und Gewürz, leicht sauer. Pflückreif E9, bis 3 lagerfähig.



#### Schöner aus Pontoise

OB-11251

Frankreich zum Ende des 19. Jh. Frucht gross, flach gebaut, deutliche Rippen. Grundfarbe hellgrün, später gelb, Deckfarbe trüb rot, bläulichweiss bereift. Vorzüglicher Tafelapfel, auch zum Dörren, Kochen und Mosten. Ernte M10, lagerfähig 11 bis 1.



# Seegässler

OB-11349

Ostschweizer Sorte. Anspruchslos an Klima und Boden. Frucht mittelgross, gelb, schmutzigrote Deckfarbe. Fruchtfleisch angenehm säuerlich. Genussreif von November bis März.



#### Seemer

OB-11562

Mostapfel aus dem Kanton Zürich, aus dem Winterthurer Vorort "Seen". Baum starkwüchsig, Schorfanfälligkeit gering. Frucht gross, grüngelb. Fruchtfleisch cremeweiss, fest, saftig, eher wenig Zucker, Säure und Aroma. Erntereif 10, bis 2 lagerfähig.



# **Spitzwissiker**

OB-11180

Stammt aus dem Kanton Zürich, um 1759. Frucht mittelgross, grünweissgelb. Fleisch crèmeweiss, knackig, fest, saftig. Mässig Zucker, viel Säure und leicht gewürzt. Wird erst nach Neujahr genussreif. Guter Allzweckapfel. Ernte M10, Lagerung 11-4.



## **Aprikose**



# Lepontia

OB-21347

Stammt aus dem Tessin. Die Früchte sind gefurcht und oben rot angehaucht. Sie reifen Ende Juni. Die Lepontia mag es milde, unter besonderen Bedingungen gelingt sie aber auch weiter nördlich.

#### **Birne**



#### **Brühlmanns Butterbirne**

OB-10069

Wildling aus Schaffhausen, entdeckt an einer Strasse um 1920. Festfleischig, keine Butterbirne. Zum Dörren, Mosten aber auch für Rohverzehr bei guter Reife. Speziell bauchige Fruchtform mit markanter Rippung. Geschmack süss-säuerlich. Ernte E9-A10.

Cuisse Dame OB-21780

Diese Sorte scheint derzeit genetisch einzigartig. Sie ist nicht mit den Sorten "Frauenschenkel" oder "Römische Schmalzbirne" identisch. Weitere Informationen fehlen noch.



## **Delannoy's Butterbirne**

OB-10104

Belgische Sorte, um 1850. Frucht mittelgross, grau-grün, sonnenseits karminrot gestreift. Fleisch feinkörnig, halbschmelzend, kräftig süss-würzig, wenig Säure. Reift E10, lagerfähig bis E11. Vorzügliche Tafel- und Haushaltsfrucht.

Gascholere OB-10157

Erhaltenswerte Allzweckbirne aus der Ostschweiz, welche mit Bundesgeldern unterstützt wird. Noch keine detaillierte Beschreibung vorhanden.



## Grüne Herbstzuckerbirne Bauhin erwähnte diese Sorte be

OB-10710

Bauhin erwähnte diese Sorte bereits 1598. Sie ist in der Pomona Franconica den Butterbirnen zugeordnet. Das Fleisch ist gelbweiss, feinschmelzend und saftig mit zurückhaltender Aromatik. Die Tafelbirne ist von Oktober bis November genussreif.



Häuflerbirne OB-22936

Erhaltenswerte Wirtschaftsbirne, welche mit Bundesgeldern unterstützt wird. Noch keine detaillierte Beschreibung vorhanden.

Königsbirne

OB-10277

Die Sorte ist im Rigigebiet bekannt. Gross, rund, kugelig, gelb. Nicht lagerfähig, wird teigig. Tafel, Dörren. Auf der Rigisüdseite nicht schorfanfällig, in schlechteren Lagen etwas gefährdet.





# Naghin's Butterbirne

OB-10050

Von Naghin in Belgin aus Samen gezogen, 1858 ausgezeichnet. Braucht warme Lagen. Fruchthaut grasgrün, gelb werdend, vertiefte Punkte. Fruchtfleisch weiss, feinkörnig, wird saftig, schmelzend, süss und würzig. Reift Ende Oktober, lagerbar bis März.



## Salzburger Birne

OB-20170

Als Zufallssämling seit vor 1700 bekannt. Starkwüchsig. Robuste Sorte für rauhe Lagen. Kleine Birne, glatte Schale. Grundfarbe gelblichgrün, Deckfarbe braunrot. Fleisch gelblichweiss, saftig, schmelzend, bald teigig, säuerlich-süss. Konsum 8 bis 9.



Süssbirli OB-32873

Kleine Herbstbirne, fein gewürzt, für alle Zwecke geeignet, zum Dörren und Brennen hervorrragend. Fällt E 8-M9 vom Baum, wird dann schnell teigig. Langlebige nur mittelgrosse Bäume, v.a. noch im Schwarzbubenland und in Teilen des Baselbiets.

Tollbirne OB-36386

Wächst aufrecht und stark. Die Birne ist grün bis grüngelb und hat etwas rote Deckfarbe. Ernte im 10, lager bis 11. Beginnt früh und regelmässig zu tragen. Gut geeignet für rauhe und auch trockene Lagen. Mostbirne



# Wildling von Sargans

OB-10582

Wurde 1627 in Sargans gefunden. Danach durch Reiser verbreitet. Mittelgrosse, köstliche Tafelbirne mit historischem Hintergrund. Reift M8-M9. Der Baum liebt feuchten Boden und eine geschütze Lage, wird dann über 100 Jahre alt.

#### **Kirsche**



#### **Rote von Gersters**

OB-22870

Die Sorte wurde im Rahmen des Kirschensorteninventars der Nordwestund Zentralschweiz Ende der 1990er Jahre entdeckt. Eine detaillierte Beschreibung muss noch erfolgen.



Södemer

OB-22749

Schweizer Sorte, war früher im mittleren und oberen Baselbiet verbreitet. Frucht mittel-gross, dunkel-schwarzrot, glänzend. Fruchtfleisch sehr fest, süss-säuerlich, mässig saftig, herb-bitterer Beigeschmack. Reift spät, sehr platzfest. Konservenfrucht.

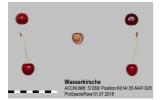


Stockerkirsche

OB-32706

Die Sorte war früher um den Zürichsee verbreitet. Kräftiger Wuchs. Frucht mittelgross-gross, tiefschwarz, glänzend, zähe Haut. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt, manchmal etwas bitter. Reift mittelspät. Tafel- und Kompottkirsche.





Wasserkirsche OB-36691

Es gibt derzeit wahrscheinlich verschiedene Wasserkirschen, diese Wasserkirsche unterscheidet sich genetisch von den Anderen. Weitere Sorteninformation müssen noch gesammelt werden.



## Weissgelbe aus Hildisrieden

OB-104495

Der Name "Weissgelbe aus Hildisrieden" ist derzeit ein Arbeitsname. Die Sorte ist genetisch einzigartig. Weiter Informationen zur Sorte müssen noch zusammengetragen werden. Gelbe Sorten sind weniger Anfällig auf die Kirschessigfliege.

#### **Pflaume**

#### **Aarauer Mirabelle**

OB-103210

Die Sorte wurde in Aarau gefunden. Wahrscheinlich ist es eine wurzelechte Sorte. Bisher ist nur wenig über die Fruchteigenschaften bekannt, genetisch ist es jedoch eine einzigartige Sorte.



Caprane OB-100068

Lokalsorte um Bordeaux. Die genetische Sortenprüfung ist in Bearbeitung. Die Frucht ist Zwetschgenförmig, mittelgross, gelb und schwach bereift. Löst sehr gut vom Stein. Einzigartige und sehr gute Aromatik. Eine der besten gelben Pflaumen. Reife M8.



Ente Blanche OB-100063

Regionalsorte aus Frankreich. Wächst mittelstark. Die Früchte sind mittelgroß, bereift, länglich und mit gelblich-weißer Schale. Das Fruchtfleisch ist gelb, saftig, sehr süß und stark aromatisch. Reift M8-M9. Etwas anfällig auf Rost und Monilia.



# Frühe von Bergthold

OB-31679

Diese gelbe Frühpflaume wurde im Rahmen des schweizerischen Kirscheninventars in Titterten (BL) entdeckt. Eine detaillierte Beschreibung fehlt bis anhin. Reift mit den letzten Kirschensorten.



Mümmeni OB-32752

Stammt von Leissingen BE. Wächst schwach, aufrecht. Die Frucht ist blau, bereift, klein und rund. Der Stein löst schlecht. Dem Baum entströmt während der Reifezeit M8 feiner Pflaumenduft. Sehr fruchtbar, wird geschüttelt, Frucht nie wurmstichig.



## **Roter Perdrigon**

OB-14122

Wurde bereits 1804 erwähnt und beschrieben. Wahrscheinlich aus Frankreich. Die Früchte sind wenig saftig, süß, klein, rund, grau gepunktet, parfümiert und der Stein löst sehr gut. Sie reifen über längere Zeit. Brennen, Dörren oder Einkochen.





# Späth's Früheste

OB-21633

Dunkelrote bis blaue, mittelgrosse Pflaume mit starker Bereifung. Das Fleisch ist gelb, weich, schwach gewürzt, mit süssem Vor- und saurem Nachgeschmack. Löst gut vom Stein und ist Anfang August bereits reif.

# **Zwetschgenfarbene Mirabelle**

OB-20124

Eine Mirabelle mit der Farbe von Pflaumen. Innen haben die Früchte ein gelbes, weiches Fruchtfleisch. Sie schmecken ähnlich wie Pflaumen, nur saftiger.



Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux

Fondazione svizzera per la diversità socioculturale e genetica dei

# **Bestellung Rote Liste Sorten 2023/2024**

Sie können die Bestellung auch direkt per Email an roteliste@prospecierara.ch schreiben, ohne das Formular zu benutzen.

Bitte geben Sie für die Bestellung den Sortennamen und die gewünschte Baumform (Hoch-, Mittel-, oder Niederstamm) an. Es können auch nur Edelreiser bestellt werden.

Datum, Unterschrift*
Tel. Nr.
E-Mail
PLZ/Ort
Strasse/Hausnr.
Name/Vorname

Richtpreise: Edelreiser CHF 10.- pro Stück; verkaufsfertiger Baum je nach Form und Anzahl Sorten zwischen CHF 60.- bis 120.-; allenfalls noch Zuschlag bei Mehrsortenbäume. Zuzüglich Versand-/Lieferkosten. Die Preishoheit liegt bei den Baumschulen.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die bestellte ProSpecieRara-Sorte weder für gewerbliche Zwecke noch für die Züchtung oder/und zu Forschungszwecken verwende oder zu diesen Zwecken an Dritte weitergebe.

Bestellung bis **31. Dezember 2023 einsenden** an:

Florian Bärtschi, Projektleiter Obst, roteliste@prospecierara.ch, 061 545 99 13 Besten Dank für Ihre aktive Unterstützung!

<sup>\*</sup>Die Bestellung ist verbindlich!