

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

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



Chüsenrainer

11028

Chüsenrain

Wurde im 19. Jahrhundert als Wildling im Kanton Luzern gefunden und vermehrt. Frucht mittelgross, grüngelb, rötlich marmoriert. Fleisch locker, saftig, süss-säuerlich, schwach gewürzt, etwas herb. Reift E10, genussreif ab 12-1. Schrumpft nicht. Mostapfel.

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



Södliapfel

11164

Hochwertiger Mostapfel aus Risch, Kanton Zug, um 1780. Frucht mittelgross, grün, später gelbgrün, karminrot verwaschen. Fleisch grünlichweiss und saftig. Geschmack weinsäuerlich, schwach gewürzt. Auch als Küchenapfel geeignet. Ernte M10, Lagerung -2.

Feuerbrandbewertung: robust



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 sonenseits rötlich verwaschener Deckfarbe. Derbes, angenehm säuerliches Fruchtfleisch. Ernte 10, haltbar bis 2. Sich verstärkender Wuchs. Noch verbreitet.

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



Wagnerapfel

11379

Buchserapfel, Habermähler, Zelgliapfel

Alte Aargauer Lokalsorte, war um 1860 in Teilen der West- und Zentralschweiz verbreitet. Frucht klein-mittelgross, gelb, hellrot geflammt. Fleisch saftig, mürbe, weinsäuerlich. Pflückreif A10, genussreif ab 11, lagerfähig bis 12. Tafel-, Koch & Dörrapfel.



Grüter Edelapfel

11471

Stammt aus dem Kanton Luzern, 1836. Frucht mittel bis gross, flachkugelig, gerippt. Farbe grüngelb, rote Deckfarbe. Fleisch grünlich bis gelbweisslich, mässig saftig. Arm an Zucker, Säure und Aroma. Geeignet zum Kochen und Mosten. Ernte A10, Lagerung -2.



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.



Aetiapfel

11565

Atisapfel

Regionalsorte aus dem Kanton Luzern, um 1885. Frucht klein bis mittelgross, walzenförmig, grün, rot geflammt. Geeignet als Tafelapfel, auch zum Backen und für Most. Ernte 10, Lagerung bis 1.



Sauerkläusler

11930

Glaisler, Niklausapfel

War Mitte des 19. Jhds. im Kanton Aargau verbreitet. Blüht spät. Frucht klein, hellgelb, Deckfarbe karminrot marmoriert. Fleisch feinzellig, reinettenartig gewürzt. Pflückreif 10, lagerfähig bis 5. Tafelapfel, auch zum Dörren, Kochen und Mosten geeignet.



Chramiser Rosen

12595

Lokalsorte aus dem „Chramis“, Kanton Luzern. Frucht mittelgross. Geeignet als Tafel- und Kochapfel. Ernte 10, Lagerung -12.

Birnen



Bärikerbirne

10023

Bärikerbirne, Bärliker, Beriker, Chilbibirne, Hanse, Heubirli, Islerbirne, Islibirne, Islibirne, Poire Bäriker, Schürbirne, Schwärzenbirne, Schwärzibirne, Schwerzibirne

Uralte Sorte, heute noch verbreitet. Kleine, weissgrüne Tafel- und Allzweckbirne. Ab A9 reifend, hält etwa 10 Tage. Knackend, saftig, süss, kräftiger Geschmack. Der Baum ist rasch wachsend und wird gross.



Hüngler

10245

Hüngelbirne, Hüngler

Alte Innerschweizer Allzweckbirne, selten. Eher kleine Herbstbirne mit grüngelber, sonnseits braunrot verwaschener Schale. Das Fruchtfleisch ist saftreich, süss, ums Kernhaus etwas steinig. Ernte E9-A10, hält zwei Wochen. Mittlere Wuchskraft.

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



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.



Zuger Röteler

10607

Rousselette de Zoug, Wildling von Zug

Lokalsorte aus dem Kt. Zug. Vorzügliche Wirtschaftsfrucht. Reift Anfang bis Mitte September, hält dann 14 Tage. Zum Kochen, Dörren und Mosten geeignet.

Feuerbrandbewertung: robust

Kirschen

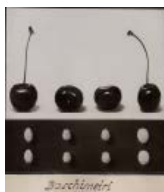


Mischler

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.

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



Zopfkersche

13223

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



Weggiser

22909

Mättihaldenkersche, Weggiserkersche, Wilhelmkersche

War früher am Vierwaldstättersee verbreitet, heute selten. Wuchs kräftig, Blüte spät. Frucht klein-mittelgross, tiefschwarz, glänzend, grosser Stein. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig und angenehm gewürzt. Tafelkersche.

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.