

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

Äpfel



Hediger

11000

Hedinger, Salenapfel

Englische Sorte, wurde um 1835 in Hedingen (ZH) angebaut. Frucht gross, grün-gelb, rot marmoriert. Fleisch mürbe, mässig saftig, süsslich, mit erfrischender Säure. Reift 11-12. Lagerfähig bis E12. Tafel-, Koch-, Most- und Dörrapfel.



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



Karmeliter Reinette

11088

Französische GoldreINETTE, Möriker

Wintertafelapfel unbekannter Herkunft. Mitte des 17. Jahrhunderts in Frankreich erwähnt. Frucht mittelgross. Fruchtfleisch fein, saftig, mürbe werdend. Geschmack würzig-zimtartig. Pflückreif 10, genussreif 12-2. Für milde Lagen, etwas schorfanfällig.

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



Oberrieder GlanzreINETTE

11093

Borsdorfer ReINETTE, Citronenapfel, Diels Glanz ReINETTE

Alte englische Sorte. Seit 1870 in der Region Zürich verbreitet. Mittलगrosse Frucht mit gelblich-weissem, festem und saftigem Fleisch. Weinsäuerliches, sortentypisches Aroma. Sehr feiner Tafelapfel. Bis März lagerfähig.



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



Pariser ReINETTE

11100

Marthaler Kanada

Tafel-, Koch- & Dörrapfel, vermutlich ein Sämling der Kanada ReINETTE. Schwachwüchsig, robust, ertragreich. Frucht mittelgross, braun, netzartig berostet. Fleisch grob, wenig saftig, süss-sauer, schwach gewürzt. Reift E10, genussreif ab 1, bis 3 haltbar.

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



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



Stäfner Rosen

11181

Rose de Stäfa, Stäfener Rosen, Stäfner Rosen

Mitte des 19. Jahrhunderts in die Schweiz importierte Sorte. Frucht gross, schwer, gelbgrün, braunrot verwaschen, helle Schalenpunkte. Fleisch fest, grob, mässig saftig, schwach gewürzt, säurearm. Pflückreif E10, genussreif 2-4. Tafel- und Küchenapfel.

Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich



Zitronenreinette

11184

Reinette citron

Tafelapfel aus dem Zürcher Oberland, 1911 erwähnt. Wuchs schwach bis mittelstark, blüht spät. Frucht klein-mittelgross, gelbgrün. Haut rau, oft berostet. Fleisch hart, saftig, zuckerreich, spezifisch gewürzt. Ernte M10, lagerfähig bis April.



Zürcher Transparent

11185

Horgener Milchapfel, Wachsapfel

Stammt aus dem Kanton Zürich, 1842. Frucht mittelgross, weissgrün bis -gelb, ohne Deckfarbe. Fruchtfleisch weiss, locker und saftig. Geschmack leicht in Zucker und Säure, schwach gewürzt. Geeignet als Küchen- und Mostapfel. Ernte E9, Lagerung -11.



Schinzenapfel

11403

gestreifter Schinzenapfel, Schinzacher

Stammt aus dem Kanton Zürich, 18. Jh. Frucht mittelgross, weisslichgrün, hellrot geflammt. Fleisch wenig saftig, schwach säuerlich mit angenehmem Geschmack. Hochstammsorte für Most, Schnaps und Selbstversorgung im Herbst. Ernte M9, Lagerung -11.



Dübendorfer Milchapfel

11446

Milchapfel

Zürcher Regionalsorte, um 1870. Baum starkwüchsig und robust. Frucht gross, weissgelb. Fleisch cremeweiss, weich, saftig, wenig Zucker, Säure und Gewürz. Reift M10, bis Januar lagerfähig. Most- und Tafelapfel.

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

Birnen



Bärkerbirne

10023

Bärkerbirne, Bärliker, Beriker, Chilbibirne, Hanse, Heubirli, Islerbirne, Islibirne, Islisbirne, Poire Bärker, 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.



Kirschenbirne

10270

Kirschbirne, Kirschenbirne, Kriesibirne, Poire cerise



Marxenbirne

10337

Katzenbirne, Märxler, Marxenbirne, Scheidebirne, Schwarzbirne, Spätler

Herkunft unbekannt, 1863 beschrieben, damals im Kt. ZH verbreitet. Frucht mittelgross, grün mit dunklen Rostpunkten. Fruchtfleisch gelblich, fest, grob, saftig, mit Zucker und Gewürz, ausgesprochen herb. Mostbirne. Lagerung E10-M11.



Ottenbacher Schellerbirne

10364

Ottenbacher Schellerbirne, Schellenbirne

Herkunft Kt. Zürich, häufig. Mittलगrosse, farbige Mostbirne, zuckerreich, herbsauer, parfümiert. Ernte E10, hält vier Wochen. Starker, gesunder Wuchs.

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



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.

Zürcher Zuckerbirne

10609

Rousselet rouge d'été, Sucré de Zurich, Zürcher Zuckerbirne

Schweizer Sorte, im Kanton Zürich verbreitet. Frucht klein, gelbgrün, auf der Sonnenseite blutrot verwaschen, duftend. Fleisch fein, saftig, schmelzend, angenehm muskierter Zuckergeschmack. Reift 8. Tafelfrucht, auch zum Kochen und Dörren geeignet.

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

Kirschen



Winigerkirsche

13220

Harte Aarauer, Kneller, Kurzstieler

Festfleischige Tafel- und Konservenkirsche. War früher vor allem am Zürichsee und im Bündner Rheintal verbreitet. Frucht mittelgross, schwarz, matt, sehr regenempfindlich. Fleisch fest, mässig saftig, süss-säuerlich, schwach gewürzt. Reift mittelspät.



Webers Sämling

13210

Sämling von Weber, Webers Sämling

Die Sorte wurde 1920 als Sämling in Männedorf (ZH) gefunden, häufig. Kleine bis mittelgrosse, schwarze, glänzende Konserven- und Tafelkirsche. Fruchtfleisch mittelfest, mässiger Zucker- und Säuregehalt, harmonischer Geschmack. Reifezeit mittelspät.

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.



Stäfner Zwetschge

14140

Stäfner Zwetschge

Liebhabsorte aus Stäfa, Kt. Zürich. Frucht mittelgross, langoval, blaurot-schwarzrot, bereift. Fleisch gelb, mittelfest, saftig, sehr süss, mit süssem, etwas aufdringlichen Nachgeschmack. Reift A9. Für Konfitüre und Kuchen geeignet.