



Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera per la diversità socio-culturale e genetica dei vegetali e degli animali

Rote Liste Obst 2022/2023

bitte bei der Sorte jeweils die Priorität angeben

<p>Wegen der geringen Verfügbarkeit (es sind seltene Sorten) kann in der Regel pro Sorte nur 1 Baum bzw. 1 Edelreis bestellt werden. Geben Sie deshalb auch Ersatzsorten an und schreiben Sie Ihre Priorität hin. Der Auftrag für pflanzfertige Bäume wird an die Baumschule mit dem jeweiligen Sortenangebot vergeben. Berücksichtigung der Bestellungen nach Eingang. Weitere Angaben finden Sie ganz unten.</p>			Pflanzfertiger Baum (bitte gewünschte Baumform Hochstamm (HS), Mittelstamm (MS) oder Niederstamm (NS) eintragen)	Edelreis	Mehr-sortenbaum (bitte Details im Bemerkungsfeld ganz unten eintragen)
Äpfel:					
OB-12139	Basler Wildling	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.			
OB-12058	Bienenberger Süssapfel	Lokalsorte aus dem Oristal, Baselland. Heute sehr selten. Schwachwüchsig, für Hochstamm geeignet. Frucht klein, grün-gelb, violett geflammt, fettige Haut. Fruchtfleisch weich, mittelsaftig, süsslich, parfümiert. Pflückreif ab M10. Tafel- und Kochapfel.			
OB-12067	Candil Sinap	Diese Sorte stammt aus dem 18. Jahrhundert, die Herkunft wird im Gebiet von Russland oder der Ukraine vermutet. Wenig anfälliger, mittelgrosser Eiförmiger Apfel. Festes, saftiges und ausgeglichenes Fruchtfleisch mit mildem, aussergewöhnlichem Aroma. Als Most und Tafelapfel verwendbar.			
OB-104605	Edelioter (Name noch fraglich)	Sorte aus dem Tessin (Avegno). Mutterbaum in Avegno gestorben. Sehr einfach zum Veredeln. Reife Ende August, Früchte sind nicht lagerfähig (für 2-4 Wochen), gut für Safterstellung.	Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.		Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.
OB-32427	Gelber von Rätterschen	Zufallssämling, fälschlicherweise als "Sämling Ernst Bosch" bezeichnet, die Muttersorte ist aber laut Genetik eine andere (ev. Goldparmäne). Angenehmer Herbstapfel. Seine Erhaltung wird mit Bundesgeldern im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes unterstützt. Noch keine detaillierte Beschreibung vorhanden.			
OB-11214	Haberech	Der „Haberech“ ist eine alte Herbstapfelsorte aus dem Kanton Bern. Der Baum wächst aufrecht und recht stabil, er verzweigt sich mittelstark. Die eher kleinen Früchte sind kugelig, grüngelb, wovon ein Viertel verwaschen orange, rosa und rot bedeckt ist. Das weiche, saftige Fleisch ist ausgewogen süss mit einem Spritzer Säure. Die Äpfel können Anfang Oktober geerntet und bis November gelagert werden. Der Haberech eignet sich für alle Verarbeitungen in der Küche wie auch für einen milden Most.			
OB-36289	Heslacher Gereutapfel	Sehr spät blühend, Mostapfel. Reife Ende September; bis Dezember haltbar. Rote graubläulich bereifte Schale, mittelgross			
OB-12615	Huppulene	Um 1900 aus Deutschland eingeführt. Geeignet für höhere Lagen, robust, pflegeleicht. Frucht klein, rund, Deckfarbe flächig rot. Fruchtfleisch locker, süssweinig. Reift E9-A10, lagerfähig bis 12. Guter Tafelapfel.			
OB-11480	Joseph Pape	Sehr alte Sorte, stammt aus Syrien zur Zeit der Kreuzzüge. Kleiner, gelber Apfel, rot gestreift. Fruchtfleisch cremeweiss, fest, mässig saftig, Zucker und Gewürz vorhanden, wenig Säure, aber viel Gerbstoff. Lagerung A1-12. Qualität eher gering als Tafelapfel.			

OB-12147	Klebpapfel	Verschwunden geglaubte Aargauer Lokalsorte aus dem Raum Lenzburg, selten. Robust, widerstandsfähig. Fruchtfleisch süsslich. Reift Mitte September. Zum Kochen und Dörren geeignet.			
OB-103270	Ruggine Vira Gambarogno	Die Sorte wurde schon um 1600 erwähnt worden. Früchte sind in Trauben aufgehängt. Kleine Früchte, die Ende September/Anfang Oktober geerntet werden und bis Januar/Februar oder sogar noch länger gelagert werden können. Früchte geeignet zum Kochen. Die gefallenen Früchte bleiben lang am Boden in einem guten Zustand.	Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.		Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.
OB-11349	Seegässler	Ostschweizer Sorte, stammt wahrscheinlich aus dem Kanton Zürich, vor 1876. Anspruchslos an Klima und Boden, auch für höhere Lagen. Frucht mittelgross, gelb, schmutzige Deckfarbe. Fruchtfleisch angenehm säuerlich, wenig gewürzt. Ab Oktober pflückreif, als Tafelapfel nach zwei Monaten genussreif. Besonders zum Mosten geeignet.			
OB-12022	Streitapfel	Regionalsorte aus dem Kanton Zürich. Die Sorte ist erhaltenswert und wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes finanziell unterstützt. Noch keine detaillierte Beschreibung vorhanden.			
OB-32880	Umbrail	Diese Sorte wurde als erhaltenswert eingestuft. Sie muss aber noch detailliert beschrieben werden. Ernte im Oktober, primär als Mostapfel verwendet.			
OB-32471	Witiker Chüechliapfel	Über den im nationalen Obstsorteninventar verzeichneten „Witiker Chüechliapfel“ wird noch geforscht. Er stammt aus der Region um Witikon (ZH), wo er als Küchen- und Wirtschaftsapfel bekannt ist. Der Baum wächst aufrecht, verzweigt sich stark und sparrig. Die handlichen, kugeligen Früchte sind fast ganz orangerot geflammt und marmoriert bedeckt. Unser Experte sagt, direkt ab Baum schmecken sie mild, saftig und knackig mit wenig Säure. Erntereif sind sie im Oktober und bis im Januar lagerfähig.			
Birnen:					
OB-32502	Cent-Grappes Rouge	Die Birne „Cent-Grappes Rouge“ stammt aus Eysins, nahe Nyon. Bereits 1847 wird die Erntemenge eines Cent-Grappes Rouge Baumes aus Eysins erwähnt mit 50 Viertel (ca. 750 l). «Cent Grappes» verweist auf die vielen Früchte an den Ästen. Die eher grossen Früchte sind länglich, grüngelb mit roter Wange. Das weisse, saftige und angenehm süsse, aromatische Fruchtfleisch soll sich, nach gewissen Quellen, beim Kochen rötlich färben. Erntezeit ist Mitte Oktober wobei die Birnen bis Januar lagerfähig sind.			
OB-20135	Gränggelbirne	Wertvolle Mostbirne, unbekannt Herkunft, selten. Wenig anspruchsvoll, gesund. Frucht klein, zimtbraun berostet. Fleisch mittelfest, säurereich, gerbstoffhaltig. Reift E9-M10, ca. 3 Wochen lagerfähig. Für den landschaftsprägenden Anbau empfohlen.			
OB-102950	Kleine aus Liesberg	Die „Kleine aus Liesberg“ wird als alte Lokalsorte im schweiz. Obstsortenreg. aufgeführt. Sie ist ein in Liesberg gefundener einzigartiger Genotyp. Der Baum ist breitwüchsig mit wenig Verzweigung. Die kleinen Früchte sind ohne Rost, grün, manchmal vollständig rot behaucht. Das Fruchtfleisch ist gelb-weiss, mürbe, sämig und trocken. Der aromatische Geschmack wird von wenig Süsse und moderater Säure ergänzt. Erntereif ist sie von Mitte September bis Mitte Oktober und wird zum Brennen verwendet.			
OB-10338	Rebenbirne Maseron	Wurde im Rahmen des Schweizerischen Obstsorteninventars entdeckt, auch als Maseron bezeichnet. Blüht früh, reift von A8 bis M8. Sehr gute Tafelbirne. Auch gut geeignet zum Mosten, Dörren, Kochen und zum Einmachen.			
OB-102947	Urige aus Buchberg	Der Ursprung der "Urigen aus Buchberg" ist unbekannt, sie wurde bei Schaffhausen gefunden. Sie ist eine eher kleine kreiselförmige gelblich-weiße Birne mit starker Berostung aber ohne Deckfarbe. Das Fruchtfleisch ist gelblich weiss, grob mit sämiger Konsistenz. Der Geschmack ist eine charakterstarke aromatische süss-saure Melange. Erntereif ist sie von Mitte bis Ende September. Man kann sie kochen und mosten.			

Pflaumen:					
OB-31658	Imperiale Epineuse	Sämling, der um 1840 im Departement Lot-et-Garonne entdeckt wurde, wo er schon lange vor seiner Einfuhr nach Kalifornien durch Felix Gillet einen guten Ruf genoss. Saftig, süsse, sehr grosse, hellviolette Pflaumensorte. Reift spät mitte September. Gute Dörrpflaume, sowohl wegen ihrer Größe als auch wegen ihres Zuckergehalts.			
OB-32936	Ramassin Giallo	Gelbe schmale langgezogene Pflaume. Löst schlecht vom Stein. Stein sehr spitzig. Vollreif sehr aromatisch und eine gute Pflaume für den Frischverzehr.			
OB-103269	Ramassin	Wird auch auf Dialekt "Brügnitt" genannt. Seit ca. 2 Jahrhunderte im Locarnese (Region um Locarno) angebaut, soll dagegen in anderen Tessiner Regionen nicht bekannt sein. Ursprünglich aus dem Piemont, wo verschiedenen Typen vorhanden sind. Im Locarnese soll nur eine dieser Piemontherkünften vorhanden sein. Mutterpflanzen aus Cugnasco und Gordola. Sehr kleine, süsse und duftende blaue Früchte. Reife Ende Juli.	Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.		Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.
OB-35504	Blaue Aprikosenpflaume	Blaue, grössere und rundliche Pflaume mit einzigartiger Genetik. Weitere Beschreibungen müssen noch erstellt werden.			
OB-14121	Rote Mirabelle	kleine Frucht mit dunkel- bis hellroter Haut. Duft hellbläulich, Frucht gelb, zart saftig zuckersüss			
OB-31733	Sainte Cathérine	St. Catherine ist eine uralte Pflaume unbekannter Herkunft, gelb reifend, deutlich geteilt, Reife September, aus guter Lage süss und wohlschmeckend, seit Anfang des 16 Jhdts. um Tours begehrte und wichtige Exportfrucht (gedörrt als Katharinenpflaume).			
OB-21633	Späth's Früheste	Gestalt mittelgross, kurz eiförmig, breit und flach gefurcht. Farbe dunkelblaurot, stark bereift, Fleisch gelb, weich, saftig, schwach gewürzt, mit süssem Vor- und saurem Nachgeschmack, etwas fad. Mittelqualität. Löst gut vom Stein. Reifezeit Anfang August. Grösser als die gleichzeitig reife Belle de Paris, aber qualitativ geringer. Brauchbar, wo Wert auf eine frühe, blaue, etwas grössere Marktfrucht gefragt wird.			
Kirschen:					
OB-13196	Frühe Lauber	Auch Süsse Lauber genannt. Dunkelrote bis leicht bräunliche Tafel- und Brennkirsche mit sehr zahlreichen gelblichen oder hellroten Sprickeln. Mittelfrüh reifend und von mittlerer Grösse. Kugelig bis kurz herzförmig, von der Bauchseite etwas mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Fleisch weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend süss, aber mit genügender Säure, angenehm gewürzt, nicht kräftig. Saft ungefärbt. Diese gute, sich von der Roten Lauber durch die süssere Frucht, die frühere Reifezeit und durch die bessere Transportfähigkeit unterscheidende Kirsche kommt in Gipf und Oberfrick vor. Sie soll früh blühen, abträglich sein und schöne Bäume bilden.			
OB-13068	Guggerkirsche	Alte Kirschensorte aus dem Baselbiet und dem Solothurner Jura. Schwarze mit Stich ins Braune und starkem Glanz. Widerstandsfähig gegen Regen, gut transportierbar. Mittelfest, recht süss, angenehm gewürzt. Saft dunkel. Fällt leicht vom Stiel.			
OB-21734	Lauwiler	Eine alte robuste Sorte aus Bretzwil (BL). Sehr gute, platz- und wetterfeste Tafelkirschensorte, von brauner Farbe. Auch zum Brennen gut geeignet. Genussreife mittelspät in der 6./7. Kirschenwoche.			
OB-13414	Öpfelichriesi	Hellrote, mittelgrosse bis grosse Früchte mit deutlich erkennbaren Sprickeln. Frühe bis mittelfrühe Sorte.			
OB-21742	Scheuerhof	Rote und grosse Kirsche mit eher schlechter Steinlöslichkeit. Reife früh bis Mittel	Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.		Aus Gründen der Pflanzengesundheit nur Edelreiserbestellung an Privatadressen möglich.
OB-13191	Steinerkirsche	Leitet sich ab von der Ortschaft Steinen, Kt. SZ. Schwarzbraune, glänzende Früchte von breiter Form. Fruchtfleisch mittelfest bis fest, knackend, saftig, süss, fade oder wenig gewürzt. Tafelobst. Reift eher spät.			

OB-13216	Weisse von Dielsdorf	Gelbe Tafelkirsche mit empfindlichen Früchten. Frucht mittelgross, gelb, glänzend, durchscheinend, regenempfindlich. Fleisch eher weich, saftig, süss-säuerlich, wenig gewürzt, fad. Reifezeit mittelspät.			
OB-13553	Zuckerkirsche	War früher Hauptsorte am Bielersee. Frucht mittelgross, karminrot, grosse gelblich-weisse Backen, regenempfindlich. Fleisch gelblich, weich, saftig, vorwiegend süss, fein gewürzt. Reift früh-mittelfrüh. Ausgezeichnete Tafel-, Konfitüren-, Kompottkirsche.			

Name/Vorname

Strasse/Hausnr.

PLZ/Ort

E-Mail

Tel. Nr.

Datum, Unterschrift* _____

*Die Bestellung ist verbindlich!

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 2022 einsenden** an:

Florian Bärtschi, Projektleiter Obst, roteliste@prospecierara.ch, 061 545 99 13

Bemerkungen Mehrsortenbaum, Sonstiges