

## Regionale Sortenempfehlung Hochstamm: Kanton Aargau Gemäss Baumschulangebot, 21.05.2012

### Äpfel



#### **Aargauer Herrenapfel**

11001

*Backapfel, Erdbeerapfel, Gelbweiler*

Herkunft Kt. AG 1763. Frucht mittelgross, hochgebaut, meist ungleiche Hälften. Gelbgrüne Grundfarbe, sonnenseitig karminrot gestreift. Schale glatt, nach Neujahr etwas fettig. Ernte E10, essbar -3. Fruchtfleisch weiss, feinkörnig. Guter Wirtschaftsapfel.



#### **Aargauer Jubiläum**

11002

*Neuenhofer*

Stammt aus dem Kanton Aargau, um 1845. Starkwüchsig. Frucht gross, grün-grüngelb. Fleisch eher zäh, saftig, schwach gewürzt, säuerlich. Pflückreif M10, genussreif 12-1. Koch- und Mostapfel. Ausgereift und aus guter Lage besonders für Apfelkuchen geeignet.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



#### **Brugger Reinette**

11021

*Gysiapfel, Reinette von Schinznach, Zwiebelapfel*

Stammt aus dem Kanton Aargau, um 1844. Frucht mittelgross, flachkugelig. Grundfarbe hellgrün, dunkelrot marmoriert oder gestreift. Fleisch weiss, knackig, saftig. Ausgezeichneter Kochapfel, auch Tafel- und Mostapfel. Ernte M10, Lagerung 1-4.



#### **Menznauer Jäger**

11085

*Rheinischer Winterrambour, Bellefleur, Haslinger*

Alte, verbreitete Sorte. Baum starkwüchsig. Frucht gross, breitwulstig. Grundfarbe gelbgrün, Deckfarbe braunrot, dunkel gestreift. Fruchtfleisch fest, grobzellig, saftig, süsslich mit schwacher Würze. Ernte M10, Essreife 12-E1. Tafel- und guter Kochapfel.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



#### **Wilerrot**

11137

*Rouge de Wil, Wilerrot*

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

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



#### **Baarapfel**

11372

*Junkerapfel, Nahtapfel, Stötzlicher, Rothacher*

Kt. Zug vor 1800. Grosser, gerippter Wirtschaftsapfel mit grünlicher Grundfarbe und sonnenwärts rötlich verwaschener Deckfarbe. Derbes, angenehm säuerliches Fruchtfleisch. Ernte 10, haltbar bis 2. Sich verstärkender Wuchs. Noch verbreitet.

## Regionale Sortenempfehlung Hochstamm: Kanton Aargau



### 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.



### Seenger Moosapfel

11539

*Moosapfel*

Aargauer Lokalsorte, 1863 erstmals erwähnt. Frucht klein-mittelgross, grüngelb, braunrot verwaschen. Fleisch cremeweiss, knackig, saftig. Geschmack leicht sauer, mässig an Zucker und Gewürz. Sehr guter Küchen- und Mostapfel. Ernte E9, lagerfähig bis 1.



### 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.



### Aargauer Jägerapfel

11592

*Harderapfel, Küttiger Jägerapfel*

Lokalsorte aus dem Kanton Aargau, vor 1800. Frucht gross, grüngelb, rote Deckfarbe, bläulich beduftet. Fleisch fein, saftig, mürbe, weinsäuerlich. Reift 10, lagerfähig bis 2. Guter Küchen- und Wirtschaftsapfel, auch als Tafelapfel zu verwenden.



### Buchser Rosen

11624

Schweizer Sorte, vor 1880. Wurde vermutlich von der Berner Rose verdrängt. Schorfanfällig. Frucht mittelgross, dunkelrot. Fleisch saftig, süss-sauer, schwach gewürzt. Reift 10, bis 1 lagerfähig. Verwendbar als Tafel-, Küchen- und Wirtschaftsapfel.



### Küttiger Dachapfel

12042

Aargauer Regionalsorte, 1770. Frucht mittelgross, grün, später gelb, Deckfarbe rot. Fleisch gelblichweiss, mürbe, sehr saftig. Geschmack herb, säuerlich, wenig süss. Für Höhenlagen geeignet. Als Tafel- und Küchenapfel verwendbar. Ernte M10, Lagerung 11-1.

## Birnen



### Champagner Bratbirne

10066

*Champagner Bratbirne, Champagner Weinbirne, deutsche Bratbirne, echte Bratbirne, glanzlaubige Bratbirne*

Stammt aus Deutschland. Frucht bergamottförmig, breiter als hoch. Schale anfänglich gelblich-grün, später gelb, mit vielen Punkten bestreut. Fruchtfleisch weiss, körnig, saftreich und herb gewürzt. Reifezeit 10-11. Gute Allzweckbirne.

## Regionale Sortenempfehlung Hochstamm: Kanton Aargau



### 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.



### Reinholzbirne

10439

*Reinhözlzer, 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*



### Wettinger Holzbirne

10575

*Wettinger Birne, Wettinger Holzbirne*

Stammt aus dem Kt. AG, 1675. Frucht klein, gelbgrün. Fruchtfleisch gelblich, knackend, grobkörnig, saftig, mit Zucker und Gewürz, herbsauer. Lagerung M9-A10. Eignet sich zum Kochen, Dörren und Mosten.



### Zuckerbirne

10606

*Kleine Rousselet (Solothurn), Sucré de Zurich, Zuckerbirne, Zuckerbirne (Sammelbezeichnung), Zürcher Rousselet*

Kleine, mittelfrühe Sommerbirne aus dem Kanton Zürich, vor 1820. Der Baum wird sehr gross und trägt spät. Fleisch gelblich-weiss, abknackend, saftig-schmelzend, duftend, von angenehm muskiertem Zuckergeschmack. Verwendung: roh, gekocht und eingemacht.

## Kirschen

### Gravium

13064

*Birrwiler, Braune Herzkirsche, Gravium, Klepfer, Königskirsche, Langstieler, Mailänder, Spycherkirsche, Truppler*

Alte Sorte unbekannter Herkunft, im Mittelland verbreitet. Schwarzbraune, mittelgrosse Tafelkirsche mit vorwiegend süssem, mittelfestem Fruchtfleisch, mittelspät reifend. Kräftiger, hochstrebender Wuchs.



### Holderbanker

13084

*Holderbanker, Rosmarin*

Aargauer Lokalsorte. Robust. Frucht mittelgross, schwarzbraun, glänzend, druckempfindlich. Fleisch weich, locker, saftig, süss-säuerlich, eher schwach, aber angenehm gewürzt. Reift mittelfrüh. Tafel- und Konfitürenkirsche.



### Veltheimer Langstieler

13205

*Veltheimer Langstieler*

Mittelgrosse bis grosse, schwarze, kugelige bis nierenförmige Früchte. Fruchtfleisch mittelfest, mässig saftig, süss-säuerlich, kräftig grob gewürzt. Tafelobst. Reift mittelspät.

## Regionale Sortenempfehlung Hochstamm: Kanton Aargau

### Pflaumen



#### Hauszwetschge

14057

*Basler Hauszwetschge, Basler Zwetschge, Bauernpflaume, Blaue Hauspflaume, Deutsche Hauszwetschge, Deutsche Zwetschge, Gemeine Zwetschge, Hauszwetschge, Quetsche, Salerner Zwetschge, Schöne von Bibern*

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.



#### Pfirsichpflaume

14094

*Herrenpflaume, Monsieur, Pfirsichpflaume, Rote Herrenpflaume*

Sorte unbekannter Herkunft. Frucht kugelig, gelbgrün bis rötlich, fleckig, lila bereift. Fleisch gelb, fest, saftig, säuerlich, schwach angenehm gewürzt. Eignet sich für Küche und als Tafelobst. Reift E7-A8.

#### Starck`s Pflaume

21474

*Starck`s Pflaume*

Stammt aus den USA. Tafel- und Wirtschaftsobst. Lagerung M8.



#### Rote von Birrwil

32932

Rote Zwetschgensorte aus Birrwil (AG). In Birrwil stand bis in die 1950er Jahre vor nahezu jedem Haus ein Baum dieser fruchtbaren, vielseitig verwendbaren Zwetschge. Lagerung E8-M9.