

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz gemäss Baumschulangebot, 21.05.2012

### Äpfel



#### **Schneiderapfel**

11005

*Albisser, Streifacher, Welscher Grünacher*

Beliebter Stammbildner für Hochstammbäume aus dem Kt. Zürich, um 1746. Verbreitet. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe rötlich. Fleisch saftig, etwas zäh, süss-säuerlich, schwach gewürzt. Pflückreif A10, bis 2 lagerfähig. Koch- und Spezialmostapfel.

*Feuerbrandbewertung: robust*



#### **Bohnapfel**

11016

*Schafskopf, Glöckleapfel, Zimmermännle*

Vielseitiger Wirtschaftsapfel vom Niederrhein (D), um 1750. Frucht mittelgross, grün, rötlich marmoriert. Fleisch fest, sauer, wenig Süsse, Aroma. Spezialmostapfel. Wird mürbe, saftig, schwaches Gewürz. Pflückreif E10, genussreif E12, lagerfähig 6.

*Feuerbrandbewertung: robust*



#### **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: robust-anfällig*



#### **Charlamowsky**

11027

*Borowitsky, Charlamowski, Charlamowsky, Nalivia, Schalemötzger*

In Russland als Sämling entdeckt, 1770. In der Schweiz selten. Früher Sommerapfel, mittelgross, weissgelb, lebhaft rot gestreift. Saures beim Kochen weiss bleibendes Fleisch. Reife 7-8. Kurz haltbar. Wuchs nachlassend, Fruchtholz erneuern, vergreist sonst!



#### **Danziger Kantapfel**

11034

*Blutapfel, Rosenapfel, Roter Liebesapfel*

Alte Sorte unbekannter Herkunft. Für Höhenlagen geeignet, dort gesünder. Frucht mittelgross, kantig, flächig karminrot. Fleisch rötlich, locker, saftig, leicht süssweinig. Pflückreif E9, lagerfähig bis 11. Druckempfindlich. Wirtschafts- und Tafelapfel.

*Feuerbrandbewertung: robust*



#### **Harberts Reinette**

11060

*Königsapfel, Immapfel*

Guter Tafelapfel aus Westfalen (D), um 1900. Mittelstarker Wuchs. Frucht mittelgross, grüngelb, orangerot verwaschen. Fleisch mittelfest, saftig, süss, harmonischer Geschmack. Reift M10, bis 3 lagerfähig. Geeignet für extensiven Hochstammbau.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Hauxapfel

11062

*Hux*

Sämling aus Baden-Württemberg (D), um 1920. In der Schweiz selten. Mittलगrosse bis grosse, rotgestreifte Wirtschaftsäpfel, fruchtig säuerlich schmeckend. Pflückzeit 10, haltbar bis 3. Robust und starkwüchsig.



### Kaiserapfel

11072

*Limperger, Rudinapfel, Weihermättler*

Sämling aus Sissach (BL), um 1840, heute selten. Frucht mittलगross, hellgrün, blassrot marmoriert. Fleisch saftig, schwach gewürzt, säuerlich, zähe Haut. Reift E9, ab 11 genussreif, bis 12 lagerfähig. Most- & Küchenapfel. Früher beliebte Konservenfrucht.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



### Klarapfel

11076

*Weisser Transparent, Durchsichtiger Sommerapfel*

Beliebte Frühsorte, um 1800. Für höhere Lagen geeignet. Frucht eher klein, grün, später gelblich mit charakteristischem Duft. Fleisch fest, grobzigelig, saftig, säuerlich. Reift 7, kaum lager- und transportfähig. Tafelapfel, zum Kochen und Backen.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



### Ohio Reinette

11094

*Ernstapfel, Ohio Pepping, Shannon*

Stammt aus Dayton (USA), 1856. Frucht klein-mittलगross, kugelig, weissgelb bis gelb, selten mit braunroter Deckfarbe. Fleisch grob, saftig. Geschmack erfrischend, angenehm gewürzt. Allzweckapfel und Stammbildner. Ernte M10, Lagerung 11-1.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



### Portugiesische Lederreinette

11105

*Grosser Lederapfel*

Stammt wahrscheinlich aus Portugal, vor 1800. Frucht mittलगross, grünlich, lederbraun berostet. Fleisch grünlichweiss, fein, zuckerreich, säurearm und würzig. Neigt zum Schrumpfen, verkocht aber nicht. Ernte E10.



### Roter Astrachan

11107

*Magdener Erdbeerapfel, Roter Jakobiapfel*

Zufallssämling aus Russland, um 1830. Schorfanfällig. Frucht klein, grüngelb, Deckfarbe leuchtendrot, bläulich beduftet. Fleisch saftig, säuerlich-süss, oft fad, rasch mehlig werdend. Früchte reifen ungleichzeitig von A-M8, 2-3 Wochen haltbar. Tafelapfel.



### Roter Eiser

11108

*Klausapfel, Paradiesapfel, Roter Jahrapfel*

Herkunft unbekannt, 16. Jh. Frucht mittलगross, tiefrote Deckfarbe. Fleisch gelblichgrün, trocken, hart, später mürbe. Geschmack süss, wenig Säure und Gewürz. Druckfeste, transportfähige Sorte, geeignet für Küche und rauhe Lagen. Ernte M10, Lagerung -4.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Sauergrauech

11111

*Grauech, Rienggel, Surgrauech, Weinapfel*

Ein Zufallssämling aus Bern, um 1830. Das Fruchtfleisch ist grünlich-weiss, fein und sehr saftig. Im Geschmack angenehm weinsäuerlich und sortentypisch gewürzt. Ab November genussreif. Spezialmostapfel, auch Tafelobst. Geeignet für höhere Lagen bis 800m.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Roter Stettiner

11126

*Roter Winterstettiner, Malerapfel, Roter Backapfel*

Sehr alter Wirtschaftsapfel, war früher weit verbreitet. Robust. Frucht mittelgross, flachkugelig (Plattapfel), flächig dunkelrot verwaschen. Fleisch fest, mässig saftig, säuerlich-süss, wenig aromatisch. Pflückreif M10, genussreif ab 12, bis 5 lagerfähig.



### Bernhardzeller

11142

*Jährler, Zweitholzapfel*

War in der Ostschweiz schon im 17. Jahrhundert verbreitet, heute selten. Frucht klein, grüngelb, Deckfarbe braunrot. Fleisch fest, saftig, feinzellig, süss-weinsäuerlich. Reift E10, lagerfähig bis 6. Verwendbar als Koch-, Most-, Dörr- und Tafelapfel.



### Bismarckapfel

11143

*Bismarck*

Kam 1870 von Neuseeland über England nach Europa. Frucht sehr gross, gelblich, dunkelrot marmoriert. Fleisch saftig, mürbe werdend, säuerlich mit schwachem, aber typischen Gewürz. Erntereif M10, genussreif ab 11, lagerfähig bis 3. Tafel- und Kochapfel.



### Grahams Jubiläum

11150

*Grahams Jubiläum, Jubilée de Graham*

England um 1880. Wurde auch als Sämlingsunterlage benutzt, selten. Grosser, gelber, kegelförmiger Wirtschaftsapfel mit lockerem, süsslichem Fruchtfleisch. M9 reif, hält bis 11. Tropfsorte! Mittelstarker



### The Queen

11154

*Königinapfel, La Reine, Sürler*

Vor 1880 als Sämling in England gezogen. In der Schweiz noch verbreitet, selten. Grosser, gestreifter Wirtschafts- und Schauapfel, mildsäuerlich, saftig. Reift 9 -10, hält bis 11. Für windgeschützte Lagen und nahrhafte Böden. Mittelstarker Wuchs.



### Nägeliapfel

11158

*Palmapfel, Campaner, Eisenapfel, Jahrapfel*

Die Sorte soll im Kanton Thurgau schon um 1650 verbreitet gewesen sein. Heute selten. Frucht klein, grüngelb, Deckfarbe karminrot. Fleisch fest, saftig, weinsauer, gerbstoffhaltig. Pflückreif E10, ab E12 genussreif, bis 4 lagerfähig. Most- und Tafelapfel.



### Parkers Pepping

11160

Stammt aus Grossbritannien, vor 1800. Frucht mittelgross, grünlichgelb, rot gefleckt oder geflammt. Fleisch gelbweisslich, fest und saftig. Geschmack angenehm süss, weinsäuerlich. Vorzüglicher Tafelapfel. Geeignet zum Transport. Ernte E10, Lagerung 12-3.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Schöner von Kent

11163

*Belle de Ballaigues, Doppelter Prinzenapfel*

Alte englische Tafelapfelsorte, um 1820. Für kühle und höhere Lagen bis 900m geeignet. Frucht gross, walzenförmig, gelb, Deckfarbe rötlich verwaschen, Schale fettig. Fleisch mürbe, saftig, schwach würzig, süss-säuerlich. Reift A10, bis 2 lagerfähig.



### 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*



### Weltiapfel

11171

*Pomme Welti, Weltiapfel*

Tafelapfel, Mitte des 19. Jhds. in Minnesota aus einem Kern entstanden. Für Höhenlagen und raues Klima geeignet. Frucht mittelgross, gelb, Deckfarbe bläulich-rot gestreift-marmoriert. Fleisch saftig, mild säuerlich, schwach aromatisch. Pflückreif M9-10.



### Weisser Astrachan

11190

*Astrakan blanche, Weisser Astrachan*

Vor 1700 in Russland entstanden, in der Schweiz sehr selten. Mittलगrosser, flachkugelig, weisslicher, gestreifter Sommerapfel. Saftiges, säuerliches Fruchtfleisch. Reift 7, max. 2 Wochen haltbar. Auch im Alter noch wüchsig. Wenig anspruchsvoll.



### Süssgrauech

11256

Lokalsorte aus dem Kanton Bern. Kleiner bis mittelgrosser, schön gefärbter Süssapfel. Besonders als Küchenapfel geeignet, auch als Tafel- und Dörrapfel verwendbar. Ernte M9, lagerfähig bis E11.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Transparent von Croncels

11259

*Apfel aus Croncels, Glasapfel, Yellow Transparent*

Stammt aus Troyes (F), um 1869. Frucht mittel-gross. Druckempfindliche Sorte mit lockerem, bald mürbem Fleisch. Ausgezeichneter Geschmack. Besonders geeignet zum Kochen und Dörren, auch als Tafel- und Mostapfel verwendbar. Ernte M8, Lagerung E8.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



### Graue Herbstreinette

11310

*Reinette grise d'automne*

Alte, anspruchslose Sorte, erste Erwähnung im 17. Jahrhundert. Frucht mittelgross, Schale ledrig, berostet. Fruchtfleisch saftig, mürbe, feinsäuerlich-süß mit sorteneigenem Gewürz. Erntereif E9-M10, bis 12 lagerfähig. Tafel-, Küchen-, Wirtschaftsapfel.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Baarapfel

11372

*Junkerapfel, Nahtapfel, Stötzlicher, Rothacher*

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



### Rote SternreINETTE

11382

*ReINETTE étoile, Weihnachtsapfel*

Alte Sorte aus den Niederlanden, vor 1830. Ertragreich. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe flächig himbeerrot, bläulich beduftet. Fleisch fest-zäh, mässig saftig, schwach süss-säuerlich. Pflückreif M10, bis 1 lagerfähig. Tafel- und Kochapfel.



### Gelber Edelapfel

11460

*Pomme jaune noble*

1769 in Yorkshire (GB) erwähnt, in der Schweiz vorwiegend in Gärten kultiviert. Heute selten. Mittलगrosse, flachrunde Allzweckfrucht. Vollreif zitronengelb, viel Vitamin-C. Fruchtfleisch würzig säuerlich. Ernte 9, haltbar bis 1. Mittelstark wachsend.



### Marmorapfel

11493

*Marbré de Waterville*

Vermutlich um 1885 in den Niederlanden entstanden. Frucht klein-mittelgross, Deckfarbe rot, netzartig berostet. Fleisch knackig, sehr saftig, säuerlich-süss, leicht gewürzt. Pflückreif M10, genussreif ab 12, bis 4 lagerfähig. Tafel- und Küchenapfel.



### 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.



### Kaiser Wilhelm

11718

*Empereur Guillaume, Imperatore Guglielmo, Kaiser Wilhelm*

Sämling von 1864, gefunden in der Nähe von Solingen (D). Verbreitet, aber selten. Mittलगrosse, meist flachkugelig. Teils flächig, teils gestreift rot, mit typischen Lentizellen. Wenig saftig, süsslich. Ernte E9 - M10, haltbar bis



### Spätblühender Taffet

11831

Stammt aus Hohenheim (D), um 1860. Frucht klein bis mittelgross, hellgelb. Fleisch saftig mit herbsäuerlichem Geschmack. Dank kurzer Entwicklungsdauer für Höhenlagen geeignet, sehr späte Blüte und frühe Reife, robust und langlebig. Ernte M9, Lagerung 9-11.



### Dülmener Rosen

12050

*Dülmener Rosen, Dülmener Rosen, Rose de Dülmen*

Um 1870 in Westfalen (D) gefunden, in der Schweiz zerstreut vorkommend. Grosse Tafel- und Wirtschaftsäpfel. Vollreif: orangegelb mit roten Streifen, druckempfindlich. Mild-säuerliches Fruchtfleisch.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Prinz Albrecht von Preussen

12054

*Albrechtapfel*

Stammt aus Schlesien (D), 1865. Sämling von Kaiser Alexander. Frucht gross, gelblich, Deckfarbe kräftig rot bis bläulichrot. Fleisch fein, süss-säuerlich mit schwachem, aber typischem Aroma. Geeignet als Tafel- und Küchenapfel. Ernte E9, Lagerung -12.



### Geflammtter Kardinal

12638

*Bischofsmütze, Dickapfel, Strudelapfel*

Alte, sehr robuste Sorte, wahrscheinlich aus Norddeutschland. Verbreitet. Frucht gross, gelbgrün, Deckfarbe rot geflammt. Fleisch saftig, mürbe, süss-sauer. Pflückreif E9-M10, lagerfähig bis 2. Vielseitig verwertbar, vor allem für Apfelkuchen geeignet.



### Pfirsichroter Sommerapfel

11104

*Roter Sommerrosenapfel*

Alte französische Sorte. Mittelstark wachsend. Benötigt guten Boden. Reifezeit M 8-A 9. Lagerfähigkeit gering. Frucht klein-mittelgross, weissgrün, rote Deckfarbe, duftet. Fleisch weiss, locker, saftig, rosenapfelartig gewürzt. Tafel- und Mostapfel.



### Virginischer Rosenapfel

11170

*Sommer Gulderling, Sibirischer Glasapfel*

Alte Sorte. Entweder aus den USA oder dem Baltikum. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe schwach rot gestreift. Fleisch mittelfest, saftig, säuerlich-süss, etwas rosenapfelartig gewürzt. Pflückreif E7, 6-8 Wochen haltbar. Tafel- und Wirtschaftsapfel.



### Galloway Pepping

11411

Bereits 1871 in GB erwähnt, aber älter. In der Schweiz selten. Mittलगrosser, flachkugelig, gelber Allzweckapfel mit vielen Roststernen (Lentizellen). Fruchtfleisch saftig, würzig. Ernte E9, lagerbar bis 2. Wuchs schwach.



### Bittenfelder Sämling

11651

*Bittenfelder*

Bewährte Sämlingsunterlage für Hochstamm, vorzüglicher Mostapfel. Höchstens mittelgrosse, zitronengelbe Früchte, saftiges Fleisch mit viel Zucker und Säure. Ernte E10, Verwertung bis 3. Anfangs

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Maunzenapfel

11739

*Maunzenapfel*

Alte Most- und Kochapfelsorte aus Deutschland. Frosthart, als Stammbildner geeignet. Frucht klein-mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe hellrot verwaschen. Fleisch mittelfest, grobzigelig, saftig, säuerlich. Pflückreif A10, ab 11 genussreif, bis 2 lagerfähig.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Ernst Bosch

12659

*Ernst Bosch*

Ende 19. Jhdt. in Deutschland gezüchtet, in der Schweiz in Gärten verbreitet, heute selten. Eher kleine, grüngelbliche Tafeläpfel mit saftig-süßem Fruchtfleisch. Reich und regelmässig fruchtend, daher

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### **Brauner Matapfel**

20187

*Brauner Matapfel*

Im 18. Jh. im Süden von D verbreitet, auch in der Nordwestschweiz, nun selten. Klein bis mittelgrosse, rundliche, mehrheitlich braunrote Wirtschaftsäpfel mit grobkörnigem, säuerlichem Fleisch. Ernte 10, Lagerung



### **Muskatreinette**

20205

*Gewürzrenette, Muskatellerrenette, Rote Badener Renette*

Sehr alte Sorte, 1608 erwähnt. Frucht klein bis mittelgross, goldgelb, braunrot marmoriert. Fleisch gelblichweiss. Edler Geschmack, weinsäuerlich und muskatartig. Vorzüglicher Tafelapfel, auch zum Dörren und Kochen. Ernte M10, Lagerung E11.



### **Krügers Dickstiel**

20838

*Krügers Dickstiel*

Mecklenburg (D) um 1850, in der Schweiz vereinzelt. Mittelgrosse Tafel- und Allzweckfrucht, speziell vielfarbig gefärbt. Fleisch saftig, feinaromatisch. Ernte 10, genussreif bis 2. Geringe Ansprüche an Boden und Klima. Guter Träger. Mittelstarker Wuchs

### **Safran Pepping**

20883

*Safran Pepping, Safranpepping*

1908 von Mitschurin in Russland aus Samen gezogen, selten. Mittelgrosse, leuchtend rote Allzwecksorte, besonders für kalte, hohe Lagen. Festes leicht aromatisches Fruchtfleisch. Pflückreif 10, lagerbar bis 4. Anspruchslos, robust, mittlere Wuchsstärke.



### **Antonowka**

21026

*Antonowka*

Russland vor 1800, sehr widerstandsfähig. Wurde deshalb in Züchtung verwendet, selten. Mittelgrosse-grosse, unregelmässige Wirtschaftsäpfel von weissgelber Farbe. Müribes feinsäuerliches Fruchtfleisch, pflückreif 9, haltbar bis 11. Wuchs kräftig.



### **Oberländer Himbeerapfel**

21598

Lokalsorte aus Oberschwaben. Frucht mittelgross. Vorzüglicher Tafelapfel, auch für die Küche und zum Mosten. Ernte M10, Lagerung -12.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



### **Himbeerapfel von Holowaus**

22973

*Himbeerapfel von Holowaus*

In Böhmen (Tschechien) vor 1850 gezogen, in der Schweiz verstreut vorkommend. Mittelgrosse, gelbrot gestreifte Winterfrucht mit himbeerartigem Gewürz. Stielgrube oft durch Nase verengt.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz

### Birnen



#### Amanlis Butterbirne

10010

*Amanlis Butterbirne, Beurré d'Amanlis, Wilhelmine*

Herkunft unklar. 19. Jh., selten. Mittलगrosse, in der Form variable, grün bis gelbgrüne Tafel- und Haushaltsbirne, aromatisch, schmelzend. Ernte ab A9, nur 8 Tage haltbar. Frohwüchsig. Für Grenzlagen geeignet.



#### André Desportes

10014

*André Desportes, Dr. Desportes*

1854 in Frankreich aus Samen gezogen, in der Schweiz selten. Kegelförmige, mittलगrosse, gelbgrüne Frucht mit roter Deckfarbe. Saftig, süss, etwas säuerlich, eigenartig gewürzt. Reife E7 bis A8, rasch teig. Tafel- und Haushaltsbirne. Mittlere Wuchskraft.

#### Deutsche National

10030

*Belle et Bonne, Belle sans pépins, Birne ohne Kerne, Deutsche National Bergamotte, Doppelte Herbstbergamotte, Königsbirne, Schön und Gute, Siedenburger Butterbirne, Sommerkönig*

Stammt aus Deutschland. Geeignete Sorte für die Küche oder als Tafelobst. Lagerung 9-10.



#### Bunte Julibirne

10074

*Bunte Julibirne, Colorée de Juillet*

1837 in Rouen (F) aus Samen gezogen, selten. Kleine Frühbirne. Bei Vollreife schön gelbrot. Angenehm gewürzt. Wird mehlig. Reift M7-A8, sofort verzehren. Bald schwacher Wuchs, deshalb Verjüngungsschnitt erforderlich. Für Grenzlagen geeignet.

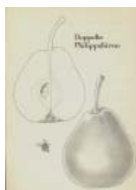


#### Büschelbirne

10075

*Bozy*

Die Sorte stammt aus dem Kanton Bern, vor 1800. Heute selten. Baum wächst mittelstark. Kleine, rundliche Mehrzweckbirne. Grün, teilweise berostet. Fruchtfleisch fest, süss, würzig. Erntreife im Oktober, haltbar bis November.



#### Doppelte Philippsbirne

10112

*Frühe Diel, Sommer-Diel*

Zufallssämling, um 1800 in Belgien gefunden. Frucht mittलगross-gross, vollreif gelb, zahlreiche Lentizellen. Fleisch schmelzend, saftig, süss-säuerlich, feinherb. Pflückreif A-M9, genussreif ab A10, nicht sehr lange haltbar. Tafel- und Einkochbirne.



#### Esperens Bergamotte

10128

*Bergamotte Espéren, Bergamotte Espérens, Decsne, Esperens Bergamotte, Poire d'Espéren*

Aus Belgien um 1830, selten. Mittलगrosse Lager-Tafelbirne. Schale rau, mit verstreuten Rostflecken. Nach Lagerung süss-säuerlich und wohlschmeckend. Ernte E10-A11. Essreife ab M12 bis 3. Mittelschwacher Wuchs, braucht guten Standort.



## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Frühe Weinbirne

10149

*Elsässerbirne, Fassfüllerbirne, Frühe Frankfurterbirne, Frühe Weinbirne, Herbstgürtel, Knausbirne, Pfulligerbirne, Röthelbirne, Vineuse précoce, Weinbergbirne, Weinbirne, Zankbirne*

Bereits vor 1800 nachgewiesen, Herkunft aber unbekannt, heute selten. Grosse, schöne Dörr- und Wirtschaftsbirne, saftig, herbsüss, würzig, teigt schnell. M-E9 reifend, nur eine Woche haltbar. Starker Wuchs, gibt im Alter sehr grosse, wuchtige Bäume.

### Sommer-Feigenbirne

10192

*Grundbirne, Sommerfeigenbirne*

Uralte Sorte unbekannter Herkunft, Reife 8-9, wird schnell teigig. Zum Kochen und Dörren geeignet, wurde früher als Tafelbirne verwendet. Kleine, eiförmige Früchte mit eigentümlich weisslichem Wachsbelag.



### Gute Graue

10203

*Graue Sommerbutterbirne, Schöne Gabriele*

Sehr alte Sorte, anspruchslos, widerstandsfähig. Frucht klein, berostet, grosse Lentizellen. Fleisch saftig, schmelzend, süss, leicht weinsäuerlich-aromatisch. Reift E8-M9, nur sehr begrenzt lagerfähig. Tafelfrucht, auch zum Dörren und Einkochen geeignet.



### Herzogin Elsa

10229

*Duchesse Elsa*

1879 als Sämling bei Stuttgart gefunden. Anspruchslos, für Höhenlagen geeignet. Frucht mittelgross-gross, grüngelb, berostet. Fleisch saftig, süss mit sortentypischem Aroma. Pflückreif M9-A10, kaum lagerfähig. Tafel-, Koch-, Dörr- und Einkochfrucht.



### Heulampen

10232

*Heulampen, Muotataler Birne*

Herkunft Innerschweiz, heute selten. Mittलगrosse, grüngelb-rotgestreifte Dörr- und Kochbirne. Festes, saftiges Fruchtfleisch, zuckerreich, herbsäuerlich, gewürzt. Ernte M10, 2 bis 3 Wochen lagerbar. Starkwüchsig.

*Feuerbrandbewertung: robust*

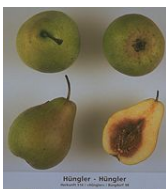


### Hofratsbirne

10238

*Conseiller à la Cour, Conseiller de la Cour, Hofrats Butterbirne, Hofratsbirne, Maréchal de la Cour*

Von Van Mons (B) um 1840 gezüchtet, selten geworden. Recht grosse, grünbraune Speise- und Haushaltsbirne, wenig bräunlichrote Deckfarbe. Saftiges, feinwürziges Fruchtfleisch. Pflückreif E9, nach drei Wochen genussreif. Kräftiger Wuchs.



### Hüngler

10245

*Hüngelbirne, Hüngler*

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



### Josephine von Mecheln

10257

*Josefine von Mecheln, Josephine de Malines, Josephine von Mecheln*

1830 in Belgien aus Samen gezogen, selten. Höchstens mittलगrosse, grüne, später gelbe Tafelbirne mit feinem, süsswürzigem Geschmack. Ernte M-E10, essreif ab 12 -2. Schwach wachsend, alternierende Erträge, robust.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Julidechantsbirne

10258

*Doyenné de Juillet, Heubirne, Juli Dechantsbirne, Julidechantsbirne, Julius Dechantsbirne*

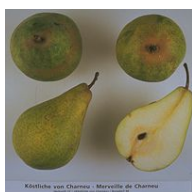
Herkunft unklar, vor 1800, selten. Kleine, schön gefärbte Frühbirne mit süssem, leicht muskiertem Fruchtfleisch. Reife M-E7, kaum haltbar. Tafelbirne für den Hausgarten. Wuchs zuerst kräftig, dann schwächer.

### Kannenbirne

10265

*Chänlibire, Channebiire, Herbstlängler, Kannenbirne, Längler, Langbirne, Poire channe, Wildlängler, Würgbirne*

Schon um 1390 in der Schweiz erwähnt, selten. Verwertungsbirne. Schale der reifen Frucht hellgelb, sonnenseits rosa bis rot. Fleisch grobzigelig, süss, gerbstoffhaltig. Wird schnell teigig. Mittelstarker Wuchs, kann sehr gross werden.



### Köstliche von Charneu

10278

*Légipont, Bürgermeisterbirne*

Herbstbirne, um 1800. Anspruchslos, geringes Wärmebedürfnis. Frucht mittelgross-gross, gelbgrün, sonnenseits ziegelrot. Fleisch schmelzend, saftig, kräftig süss, schwache Säure, feinwürzig. Pflückreif E9-M10, haltbar bis 11. Tafel-, Einkoch-, Dörrbirne.



### Luzeiner Längler

10315

*Längler de Luzein, Luzeiner Längler*

Im Kt. GR verbreitet, sonst selten. Mittलगrosse, grasgrüne Dörrbirne, Schale typische gebändert. Fleisch fest, süssherb, speziell gewürzt. Ernte E10, wird plötzlich kernteig - dann dörren! Nur in lufttrockenen Lagen schorffrei. Wuchs mittelkräftig.



### Madame Verté

10325

*Madame Verté, Quintilius*

Um 1810 bei Brüssel als Sämling entdeckt, in der Schweiz selten. Mittलगrosse, berostete Tafel- und Kochbirne mit würzigem Geschmack. Ernte 10, genussreif nach etwa 4 Wochen, haltbar bis Januar (aus warmer Lage kurzlebiger). Schwacher Wuchs, garniert gut.

### Marie Luise

10329

*Braddick's Field Standard, Branddick's Field Standard, Corchorus, Forme de Marie-Louise, Marie Louise, Marie Luise, Marie-Louise, Marie-Louise de Jersey, Marie-Louise Donkelaar, Marie-Louise Nouvelle Delcour, Marie-Louise Nova, Marie-Louise de Jersey*

1809 in Belgien aus Samen gezogen, selten. Mittलगrosse Tafel- und Wirtschaftsbirne, blassgrün mit Rostfiguren, süss-säuerlicher, leicht würziger Geschmack. M-E9 pflückreif, bis 11 haltbar. Wuchs schwach, muss mehrfach zurückgeschnitten werden.



### Metzger Bratbirne

10341

*Carisi, Carizi, Metzger Bratbirne*

Aus Frankreich stammend, in der Schweiz vereinzelt, selten. Kleinfrüchtige, rau berostete Mostbirne, stark gerbstoffhaltig, zuckerreich. Reift M-E10, einige Wochen haltbar. Kräftiger Wuchs, kaum feuerbrandanfällig. Für trockene Böden geeignet.

*Feuerbrandbewertung: robust*

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Neue Poiteau

10349

*Neue Poiteau, Nouveau Poiteau*

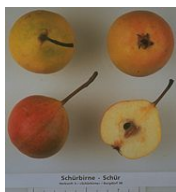
Züchtung von Van Mons, ab 1827 verbreitet, in der Schweiz selten. Mittलगrosse bis sehr grosse Haushaltsbirne mit trübgrünlicher Farbe. Sehr saftig, leicht gewürzt, oft fade. Ernte E9-M10, bis 11 haltbar. Stark wüchsig, ertragreich. Unempfindliche Sorte.

### Petersbirne

10372

*Hornusser, Honigbirne, Lorenzbirne, Rote Margarethenbirne*

Alte Sorte (D), seit 1750 bekannt. Robust, für Höhenlagen. Frucht mittलगross, rötlich-gelb. Fleisch halbschmelzend, saftig, süss, wenig Säure, kräftige, zimtartige Würze. Reift ab M7, bis 20 Tage lagerfähig. Ausgezeichnete Tafel- und Wirtschaftsfrucht.



### Schürbirne

10483

*Goldbirne, Schürbirne, Verenabirne*

Alte Sorte, soll aus der Gegend von Thun stammen, selten. Mittलगrosse, charakteristisch bauchige Koch- und Wirtschaftsbirne, auch Speisebirne. Saftig, süss-säuerlich, leicht herb-würzig. Ernte 9. Kräftiger Wuchs, neigt zu Kahlastigkeit.



### Schweizer Wasserbirne

10488

*Kugelbirne, Thurgibirne, Kuhbirne*

Uralte Schweizer Sorte, häufig. Kugelförmige, mittलगrosse, Most- und Dörrbirne. Fruchtfleisch saftreich, süssherb, bald essbar. Ernte 10, hält vier bis sechs Wochen. Bei zusagenden Bedingungen sehr wüchsig. Bäume können mächtig und sehr alt werden.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Sparbirne

10505

*Beau Présent, Beurré de Paris, Brüffelerbirne, Comini, Cominibirne, Cuisse Madame, Epargne, Epargne d'été, Franzmadame, Frauenbirne, Frauenschenkel, Grosse Frühbirne, Grosse Madeleine, Grosse Sommerbergamotte, Heilige*

Alte Sorte, vermutlich aus Frankreich, selten. Mittलगrosse Tafel- und Wirtschaftsbirne mit langem Stiel. Grundfarbe weissgrün, blaurote Deckfarbe. Saftiges, süsses, leicht herbsaures Fruchtfleisch. Ernte 8, wird plötzlich teig. Mittelstark wachsend.



### 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.



### Wilde Eierbirne

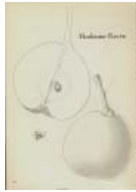
20802

*Poire oeuf sauvage, Wilde Eierbirne*

Erstbeschrieb 1854 von Lucas, in der Schweiz selten. Mittलगrosse, eiförmige Dörr- und Mostbirne. Grünlich, sonenseits rötlich angelaufen. Süssherbes Fleisch, E9 reifend, bis 10 haltbar. Kaum feuerbrandanfällig, mittelstark wachsend, bildet schöne Krone.

*Feuerbrandbewertung: robust*

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Madame Favre

10322

*Madame Favre*

Alte französische Tafelbirnensorte, um 1850. Anspruchslos, für Hochstamm geeignet. Frucht gross, kugelig, Grundfarbe grüngelb, rötliche Deckfarbe, zahlreiche gelb umhöfte Lentizellen. Fleisch feinkörnig, saftig, süss-würzig, leicht herb. Genussreif E9.



### Palmischbirne

10366

*Böhmische Birne, Mädlesbirne, Schwabenbirne*

1598 von Bauhin erwähnt, heute selten. Berostete, kleine Verwertungsbirne. Fruchtfleisch süssherb, würzig, auch roh angenehm. Reife A-M9, bald teig. Starker, stetiger Wuchs mit Stammauswüchsen. Kaum feuerbrandanfällig. Für trockene, nährstoffarme Böden.

*Feuerbrandbewertung: robust-anfällig*



### Schwarzrädler

10486

*Schwarzrädler*

Seit dem 18. Jh. im Kt. TG bekannt. Verwendung vor allem als Koch- und Dörrbirne, selten. Kleine rundliche Frühbirne, grüngelb, sonnenwärts rötlich verwaschen. Saftiges, süsswürziges Fruchtfleisch. Ernte A9, hält drei bis vier Wochen. Wüchsig und gesund.

### Sommerblutbirne

20774

*Sanguinole, Granatbirne*

Sehr alte Sorte, Herkunft unbekannt, selten. Kleine, kugelförmige Frucht. Fleisch grobkörnig, eigenartig rötlich marmoriert. Kaum Gerbstoff, süsslicher Geschmack, wenig Würze. Reift M8-A9, wird schnell teigig. Geeignet für Frischverzehr, Dörren, Kompott.

### Karcherbirne

21319

*Kargenbirne*

Sämling aus Schwäbisch Hall, 1854 erwähnt, selten. Mittelgrosse Wirtschaftsbirne, raue, grünliche Schale mit typischen Lentizellen. Fruchtfleisch herbsüß, würzig. E9-A10 reifend, 2 bis 3 Wochen haltbar. Feuerbrandresistent. Starker, gesunder Wuchs.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Ulmer Butterbirne

21385

*Ulmer Butterbirne*

Sämling aus der Ulmer Gegend, Erstbeschreibung 1868. Kleine, kugelförmige, helle Mehrzweckbirne, sonenseits hell- bis braunrot überzogen. Langer, dünner Stiel. Frucht süßfleischig, saftig, wenig gewürzt. Reife E9, zwei Wochen haltbar. Kräftiger Wuchs.

### Bayerische Weinbirne

32484

Erstmals 1906 erwähnt, selten. Grosse, flaschenförmige Most- und Dörrbirne. Sehr saftig, süssherb, leicht würzig. M-E10 reifend, einige Wochen haltbar. Gesunder, gedrungener Wuchs mit hängenden Zweigen. Feuerbrandresistent.

*Feuerbrandbewertung: robust*

### Paulsbirne

34601

Unklare Herkunft, in der Schweiz sehr selten. Grosse, kreiselförmige Allzweckbirne, vollreif sehr ansehnlich. Fruchtfleisch süsslich, wenig herb, ab Dezember auch zum Rohgenuss geeignet. Ernte E10, hält bis 3. Kräftiges Wachstum, anspruchslos und gesund.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz

### Rote Lederbirne

34602

Alte Sorte aus Oberösterreich, in der Schweiz selten. Mittलगrosse, vorzügliche Mostbirne. Reife E10, mehrere Wochen haltbar. Schlanker, hochstrebender, schmalkroniger Wuchs, auch für steinige, trockenen Standorte. Kaum feuerbrandanfällig.

*Feuerbrandbewertung: robust*

## Kirschen

### Basler Langstieler

13012

*Dornacher, Muttenzer, Schwarze Lauber, Wildzweigle*

Alte Baselbieter Sorte. Frucht mittलगross, tiefschwarz, glänzend, platzfest, reift ungleichmässig. Fleisch eher weich, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche. Liefert qualitativ vorzügliche, gut gefärbte Kompotte.



### Frühe Luxburger

13052

*Frühe Langstieler*

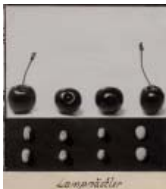
Früher im Kanton Thurgau, Raum Bodensee verbreitet. Frucht mittलगross, herzförmig, schwarzrot, glänzend. Ziemlich platzfest. Fruchtfleisch weich-mittelfest, saftig, angenehm gewürzt. Reift früh-mittelfrüh. Eignet sich als Tafel- und Konfitürenkirsche.

### Gravium

13064

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

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



### Lampnästler

13101

*Brenzer, Kleine Holdinger, Schlampnästler, Süsshäner*

Brenn- und Konfitürenkirsche, war früher vor allem im Fricktal verbreitet. Schrotschussanfällig. Frucht eher klein, tiefschwarz, glänzend, platzfest. Fleisch mittelfest, süss-säuerlich, kräftig gewürzt, leicht bitter. Mittlere Reifezeit.



### Rigikirsche

13103

*Grosse Lauerzer, Kleine Lauerzer, Lauerzer, Lowerzer, Rigikirsche*

Hochwertige Brenn-, Tafel- und Konfitürenkirsche aus der Innerschweiz. Kräftiger Wuchs, gesund. Frucht klein, herzförmig bis kugelig, schwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, sehr saftig, süss, kräftig gewürzt. Reift mittelfrüh.

### Mischler

13115

*Grosse Lauerzer, Honigkirsche, Mistler*

Benötigt sonnige Lagen, sonst schrotschussanfällig. Wuchs kräftig. Frucht klein-mittलगross, schwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, saftig, mild, angenehm gewürzt. Reifezeit mittelfrüh. Tafel- und Konfitürenkirsche, auch als Brennfrucht geeignet.



### Ovale frühe Herzkirsche

13127

*Frühe Herzkirsche, Ovale frühe Herzkirsche*

Tafelkirsche unbekannter Herkunft, nur noch wenige Bäume im Baselbiet. Benötigt milde Lage, guten Boden. Frucht mittलगross, rot, helle Backen, matt glänzend, platzempfindlich. Fleisch mittelfest, mässig saftig, süss-säuerlich, mild gewürzt. Reift früh.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Rote Lauber

13141

*Klausen*

Bewährte Oberbaselbieter Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche, leuchtend rot auf gelblichem Grunde. Reifezeit mittel. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, süss-säuerlich, erfrischend gut. Wuchs kräftig, langastig.



### Sauerhäner

13150

*Schwarze Saure, Siblinger Weichsel*

Eine natürlich entstandene Kreuzung zwischen Süss- und Sauerkirsche, selten. Wuchs kräftig. Frucht mittelgross, schwarz, glänzend, regenempfindlich. Fleisch weich, sehr saftig, säuerlich-herb, fein gewürzt. Konfitüren- und Tafelkirsche. Reift mittelfrüh.



### Späte Holinger

13183

*Seltisberger, Seltisberger Holinger, Wildzweigle*

War früher Hauptsorte im Baselbiet. Robust, für höhere Lagen geeignet. Frucht mittelgross, tiefschwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, locker, saftig, kräftig süss-säuerlich, angenehm würzig. Reift mittelspät. Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

### Rote Schwyzer

22869

Die Sorte wurde im Rahmen des Schweizerischen Obstsorteninventars gefunden. Ihre Eigenschaften sind noch wenig bekannt und die Sorte muss noch näher beschrieben werden.



### 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.



### Zopfkirsche

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 Tafelkirsche meist zu klein.

## Pflaumen



### Belle de Paris

14008

*Belle de Paris, Bonne de Bry*

1820 bei Bry sur Marne (F) entdeckt, in der Schweiz selten geworden. Kugelige, meist kleine, blaue Frühpflaume von ausgezeichnetem Geschmack. Ernte E7-A8. Für Frischverzehr und Konfitüre geeignet. Wuchs mittelkräftig, breit.



### Ersinger Frühzwetschge

14031

*Ahlbachs Frühzwetsche, Eisentaler Frühzwetsche, Ersinger Frühzwetschge, Gerbers Frühzwetsche, Goldquelle, Précoce Ersinger, Wills Frühzwetsche*

Stammt vermutlich aus Deutschland, Ende des 19. Jhds. Für höhere Lagen geeignet. Frucht mittel-gross, blaurot, lila bereift. Fleisch ziemlich fest, saftig, vorwiegend säuerlich, schwach gewürzt. Gut steinlöslich. Reift A8. Kuchen- und Tafelzwetschge.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Flotow Mirabelle

14033

*Flotow Mirabelle, Mirabelle von Flotow*

In der ersten Hälfte des 19. Jh. bei Dresden als Sämling gezogen. Kleine, kugelige, gelbe Mirabelle, teils blaurote Deckfarbe. Fruchtfleisch saftig, süss, leicht gewürzt. Ernte E7-A8, ungleich reifend. Tafelfrucht. Wuchs mittelstark, gute Garnierung.



### Reineclaude Althans

14112

*Alhann Rigolo, Alhans rote Reneklode, Althans Rote Reine-Claude, Althana, Althann, Althann's Reineclaude, Althanova Reneklode, Althans, Althans Reine Claude, Althans Reneklode, Althans rote Reneklode, Conducta, Count Althans*

Stammt aus Böhmen (CZE), um 1850. Wurde aus einem Stein der Grossen Grünen Reineclaude gezogen. Für höhere Lagen. Frucht gross, kugelig, blaurot, violett bereift. Fleisch gelblich, weich, ziemlich saftig, süss und würzig. Reift A9.



### Schöne von Löwen

14131

*Belle de Louvain, Bischoffspflaume, Eierpflaume, Schöne aus Löwen, Schöne von Löwen*

Alte belgische Sorte, in der Schweiz auf 1200 m.ü.M noch vorhanden. Sehr grosse, ovale, rötliche Backpflaume, auch für Konfitüre geeignet. Fleisch weich, saftig, süss-säuerlich, angenehm. Reift 8. Wuchs besenartig aufrecht, Fruchtholz hängend. Baum robust.



### Viktoriapflaume

14147

*Hulliger-Pflaume, Königin Victoria, Sharp's Emperor*

Wurde in einem Garten in Sussex (GBR) gefunden und 1840 in den Handel gebracht. Trägt jedes Jahr reichlich. Frucht gross, oval, weinrot, bereift, Rostpunkte. Fleisch gelbbraun, saftig, süsslich gewürzt, etwas grob, bei Überbehang fad. Reift E8.

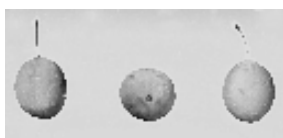


### Wangenheimer

14152

*Wangenheims Frühzwetschge*

Zufallsämling, 1837 in Gotha (D) gefunden. Ovale bis eiförmige, blaue Mehrzweckzwetschge von mittlerer Grösse, M8 bis A9 reifend. Reife, voll entwickelte Früchte schmecken süss-säuerlich, würzig, bei Überbehang fader. Wuchs mittelstark. Für höhere Lagen.



### Katalonischer Spilling

20139

*Spillig, Spilling*

Sehr alte, anspruchslose Pflaume. War noch um 1900 auf Märkten zu finden, heute selten. Mittelstarker Wuchs, ertragreich. Frucht klein, gelb, bereift. Fleisch anfangs fest, süss, mirabellenartig. Reift M7. Tafel- und Kompottpflaume.

### Hauszwetschge Rudin

14059

*Hauszwetschge Rudin*

Es existieren verschiedene Hauszwetschgen-Typen. Dieser Typ ist eine Selektion der Forschungsanstalt Wädenswil. Bei der Hauszwetschge handelt es sich um eine sehr alte Sorte. Reift E8-E9. Fruchtfleisch fest, würzig, aromatisch. Vielseitig verwendbar.



### Löhrpflaume

14078

*Löhrpflaume, Von der Löhr, Zuckerpflaume von der Löhr*

Zufallsämling aus dem Kt. BE, in der zweiten Hälfte des 19. Jh. entdeckt. Häufig. Kleine, gelblich-rote Brennpflaume, auch zum Rohverzehr, für die Küche und zum Dörren geeignet. Fruchtfleisch weich, süss, gewürzt. Reife M8-A9. Wuchs mittelstark, aufrecht.

## Sortenempfehlung Hochstamm Schweiz



### Ontariopflaume

14091

*Ontariopflaume*

Tafelpflaumensorte aus den USA, kam 1874 in den Handel. Starkwüchsig. Frucht gross, kugelig, gelbgrün, Haut platzt leicht, reif kaum transportfähig. Fleisch gelb, weich, saftig, süss, angenehm gewürzt. Reift A8.



### Opal

14092

*Opal*

Schwedische Züchtung, ab 1926 verbreitet, Rotviolette, knapp mittelgrosse, ertragreiche Rundpflaume für raue Lagen. Fruchtfleisch mittelfest, angenehm süsslich. Ernte A8. Mittelstarker Wuchs mit lockerer Krone.



### Stäfer Zwetschge

14140

*Stäfer Zwetschge*

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

## Sauerkirschen

### Hallauer Aemli

13071

*Aemli, Hallauer Aemli, Landschäftler Weichsel*

Alte Schweizer Sauerkirschsorte, es existieren viele ähnliche Typen. Frucht mittelgrosse, leuchtend rot, durchscheinend. Fleisch weich, saftig, säuerlich-herb, hoher Zuckergehalt, angenehm gewürzt. Reifezeit mittel. Tafel- & Konfitürenkirsche.



### Schattenmorelle

13154

*Griotte du Nord, Grosse lange Lotkirsche, Schattenmorelle*

Vermutlich aus den Gärten des Château de Moreille (F), 1598. Gross, dunkelbraunrot, mittlerer Glanz, weich, sehr saftig, mit ziemlich Zucker und kräftiger Säure, leicht herb, erfrischend harmonischer Geschmack, schwacher bis mittelstarker Wuchs.



### Königin Hortense

13237

*Reine Hortense*

Kreuzung zwischen Süss- und Sauerkirsche. Stammt vermutlich aus Frankreich, um 1800. Kräftiger Wuchs. Frucht gross, länglich, leuchtend rot. Dünne, empfindliche Haut. Fleisch saftig, gelblich mit angenehmem, erfrischendem, süss-säuerlichen Geschmack.

### Ludwigs Frühe

13241

*Königliche Amarelle, Ludwigs Frühe*

Aus dem Raume Metz-Nancy, 1892. Mittelgrosse, leuchtend rot, leicht durchscheinend, starker Glanz, weich, saftig, mit ziemlich Zucker und angenehm erfrischender Säure, mildes Aroma, harmonischer Geschmack, mittelstarkes Wachstum.