

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

### Äpfel



#### Champagner Reinette

11026

*Loskrieger, Glasreinette, Jahrapfel, Käsapfel*

Sehr alte Sorte aus der Champagne (FRA). Anspruchsvoll an Boden und Klima. Frucht klein, hellgrün, verwaschen rote Backen. Fleisch fest, saftig, weinsäuerlich, Gewürz schwach. Pflückreif E10, genussreif ab M1, lagerfähig 5-7. Tafel-, Koch- und Mostapfel.

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



#### Edelchrüsler

11038

*Hebelsapfel, Rümehrüslicher, Rümlicher Chrüslicher*

Vielseitig verwendbare Sorte, war im 19. Jhd. weit verbreitet. Wurde von J. P. Hebel in einem Gedicht verewigt. Etwas anspruchsvoll. Frucht klein, gelblich, Deckfarbe rot gestreift. Fleisch fein, saftig, süßsäuerlich, würzig. Reift A10, bis 3 lagerfähig.

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



#### Eierlederapfel

11040

*Fässliapfel*

Die Sorte ist im Kt. Baselland seit 1793 bekannt. Frucht klein, grüngelb, Schale rau, berostet. Fleisch fest, saftig, süßlich, harmonisch und aromatisch, zerfällt nicht beim Kochen. Pflückreif M10, lagerfähig bis E1, schrumpft leicht. Tafel- & Kochapfel.

*Feuerbrandbewertung: robust*



#### Jakob Lebel

11065

*Jacques Lebel*

Französische Sorte, um 1825, in der Schweiz noch häufig. Starkwüchsig, vital. Grosse, grüngelbliche Frucht mit typisch säuerlichem, mürbe werdendem Fleisch. Ernte E9-M10, haltbar bis Neujahr. Zum Dörren und Backen geeignet. Eher feuerbrandanfällig.

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



#### Kaiserapfel

11072

*Limperger, Rudinapfel, Weihermättler*

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

*Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich*



#### Lederapfel Baselland

11079

*Pomme grise de Bâle campagne*

Herkunft unbekannt. Frucht klein bis mittelgross, gelb, hellbraun berostet. Fleisch weiss, fest und wenig saftig. Geschmack süß, würzig, wenig Säure, leicht herb. Zergeht beim Kochen nicht. Vorzüglicher Küchenapfel. Ernte M10, Lagerung 12-4.

*Feuerbrandbewertung: Testergebnisse widersprüchlich*

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



### Metzersur

11086

*Weihnachtsapfel, Palmapfel, Christkindler*

Stammt vermutlich aus der Nordwestschweiz, 1874. Frucht klein, gelbgrün, dunkelrote Deckfarbe. Fleisch fest, saftig mit frisch-säuerlichem Geschmack, leicht gewürzt. Besonders geeignet als Mostapfel. Ernte E10, Lagerung -5.



### 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*



### Portugiesische LederreINETTE

11105

*Grosser Lederapfel*

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



### 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*



### Weisser Basler

11134

*Basler ReINETTE, Mistapfel*

Über 200 Jahre alte Regionalsorte aus dem Baselbiet. Verbreitungsgebiet: Nordwestschweiz. Baum robust, wenig schorfanfällig. Frucht eher klein, grüngelb. Fleisch fest, süss-säuerlich, mässig saftig. Ernte E10, bis März lagerfähig. Koch- und Mostapfel.



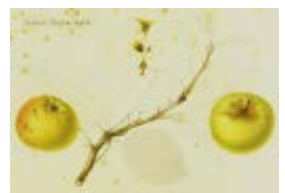
### Spätlauber

11352

*Grünlauber, Kellerapfel, Uttwiler*

Most- und Küchenapfel aus dem Thurgau, vor 1750. Liebt schwere Tonböden und wärmere Lagen. Frucht mittelgross, grün-gelb, rötliche Bäckchen. Fleisch fest, knackig, sauer, ohne Gewürz. Pflückreif A10, bis 7 lagerfähig. Schale verfärbt sich braun-schwarz.

*Feuerbrandbewertung: robust*



### Saurer Maienapfel

20212

*Mäucher, Maiecher*

Alte Sorte aus dem Jura, um 1850 im Aargau, in Baselland und Solothurn verbreitet. Schwachwüchsig, gedeiht fast in jeder Lage. Frucht mittelgross, grün, später gelb. Fleisch mürbe, saftig, süssweinig und delikat. Wirtschaftsapfel. Bis Februar lagerfähig.

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

### Gisiapfel

12507

Sorte stammt aus Oltigen, Baselland. Schwachwüchsig, für Hochstamm geeignet. Frucht mittelgross, grüngelb, rötlich geflammt. Fleisch fest, grobzigelig, mittelsaftig und süsslich. Reift E10, bis 3 lagerfähig. Wird als Koch-, Dörr- und Mostapfel verwendet.

## Birnen



### Esperens Bergamotte

10128

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

Aus Belgien um 1830, selten. Mittelgrosse 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.



### Grosser Katzenkopf

10191

*Catillac, Grosser Französischer Katzenkopf, Grosser Katzenkopf, Klausbirne, Pfundbirne, Poire à livre, Welsche Weinbirne, Winterrolle*

1668 in Frankreich beschrieben, früher häufig. Sehr grosse, meist kreiselförmige Birne. Graugrün, gelb werdende, dicke Schale. Festes, herbsüßes Fleisch, gekocht wohlschmeckend. Ernte M10, haltbar bis 6. Wuchs mittelstark. Für Grenzlagen geeignet.



### Hasenbirne

10218

*Dietzinger, Hasenbirne, Poire lièvre de Dietzingen*

Sorte mit mittelgrossen, weisslich- bis gelbgrünen Früchten. Typische Rostkappe um den Kelch. Fruchtfleisch gelb, saftig, süß, angenehm gewürzt, leicht herb. Eignet sich für den Rohverzehr, zur Verarbeitung in der Küche oder zum Dörren. Lagerung 10-11.



### 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.

### Längler

10289

*Gelbe Wadelbirne, Kannenbirne, Kantenbirne, Längler, Langbirne, Poire d'Etranguillon, Schluckerbirne, Wadelbirne, Würgbirne*

Schweizer Sorte, 1760 erwähnt. Lange, oft gekrümmte Früchte mit gelblichweissem, süßherbem Fruchtfleisch. Ausgereift wohlschmeckend und würzig. Geeignete Sorte für die Küche, zum Dörren oder Brennen. Reife M8-M9.



### Metzter Bratbirne

10341

*Carisi, Carizi, Metzter 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*



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



### Pastorenbirne

10369

*Casslerbirne, Curé, Frauenschenkel, Fürstenbirne, Glockenbirne, Grosse Kalebasse, Pastorenbirne, Pera invernale del Curato*

Stammt aus Clion (F), um 1760. Kräftiger Wuchs. Frucht gross und schlank, graugrün, später grüngelb. Gelblichweisses, grobes Fleisch, schwach würzig und schmelzend. Vielseitig verwertbare Sorte, sowohl als Tafelobst wie auch für die Küche. Lagerung 10-1.

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



### Sommereierbirne

10498

*Beste-Birn, Colmar d'été, Poire d'oeuf, s'Kaneiersbirne, Sommer Eierbirne, Sommereierbirne, Träterbirne, Welsch Bründler*

Alte deutsche Sorte. Eiförmige, mittelbauchige, kleine Birne. Schale rau, dick, gelbgrün, auf der Sonnenseite mit rötlichem Anflug. Überall Rostpunkte, die auf der Sonnenseite rot umzingelt auftreten. Bergtauglich. Reift 8-9. Vielseitig verwendbar.

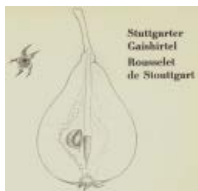


### Sparbirne

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.



### Stuttgarter Gaishirtle

10521

*Honigbirne, Hutzelbirne*

Ausgezeichnete Sommerbirne, verbreitet. Wuchs mittelstark. Frucht klein, grüngelb, blaurote Bäckchen, bereift. Fleisch körnig-schmelzend, saftig, feinsäuerliche Würze, zimtartige Geschmack. Pflückreif M8-A9. Frischverzehr, Einkoch- und Dörrbirne.



### 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*



### Knollbirne

10274

*Knollbirne*

Vermutlich alte Schweizer Sorte, vor 1800. Heute noch verbreitet, aber nicht häufig. Baum wächst stark und gedrungen. Frucht klein-mittलगross, eiförmig, gelbgrün. Fleisch fest, herb-sauer, gewürzt. Reift E10, haltbar bis 11. Wertvolle Mostbirne.

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



### 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.

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

### Kirschen

#### Basler Adlerkirsche

13011

*Adamsjoggi, Birlikirsche, Ziegelkirsche, Zwiebelkirsche*

Angestammte Hauptsorte der Nordwestschweiz, Bestand rückläufig. Frucht schwarzbraun, matt glänzend, recht platzfest. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Vorzügliche Tafel-, Konserven-, Brenn- und Saftkirsche. Reift mittelfrüh.



#### Basler Langstieler

13012

*Dornacher, Muttenzer, Schwarze Lauber, Wildzweigle*

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



#### Braune Herzkirsche

13022

*Alpentörler, Grosse Braune, Kohlmattkirsche*

Früher im Baselland und Schwarzbubenland recht häufige Sorte. Frucht ziemlich gross, schwarzbraun, glänzend, platzempfindlich. Fleisch locker, saftig, vorwiegend süss, angenehm gewürzt, wird bei Vollreife plötzlich weich. Tafelkirsche. Reift mittelfrüh.



#### Hänsikirsche

13070

*Buschkirsche, Frühe Holdinger, Gewöhnliche Hänsi, Hänsikirsche, Kleine Hänsi, Schlattkirsche*

Schweizer Sorte mit ovalen bis herzförmigen, schwarzen Früchten mit schönem Glanz. Widerstansfähig gegen Regen. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich. Tafelobst. Reifezeitpunkt mittel.

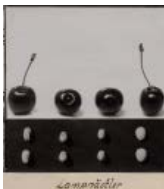


#### Lampnästler

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.



#### Ovale frühe Herzkirsche

13127

*Frühe Herzkirsche, Ovale frühe Herzkirsche*

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



#### 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.



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



### Schumacherkirsche

13162

*Birlikirsche, Bockmättler, Grenzacher, Hofäckler, Karrenhansler, Kracher, Krachioner, Viktoriakracher*

Mittel bis gross, schwarzbraun bis schwarz, mittlerer Glanz, fest, saftig, mit reichlich Zucker und angenehmer Säure, kräftiges Aroma, guter Geschmack, mittelstarker Wuchs. Tafelobst. 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.



### Rosmarin

22868

*Klepfer, Lederkirsche, Oltinger, Pfeffinger*

Alte Tafelkirschensorte, war früher im Baselland und Schwarzbubenland verbreitet. Bildet pyramidale Kronen. Frucht mittelgross, rotbraun-schwarzbraun, glänzend, recht platzfest. Fleisch hellrot, eher fest, süss mit wenig Säure, fein gewürzt. Reift spät.



### Gelterkinder

20017

Hübsche, qualitativ eher durchschnittliche Sorte. War früher im Baselbiet verbreitet. Frucht mittelgross-gross, leuchtend rot-orange, Haut glänzend, dick und zäh. Fleisch mittelfest, etwas trocken, süss-säuerlich, fad. Reift mittelspät. Schaufrucht.



### Grünstieler

22746

*Grünstieler*

Vorzügliche Wähen-, Konfitüren- und Brennkirsche aus Therwil (BL). Schwarze Früchte. Mittlere Reifezeit. Noch einige veredelte Bäume vorhanden.

## 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.



### 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.



### 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.

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



### Geburtstagspflaume

20024

#### *Geburtstagspflaume*

Im Baselbiet gefundene Lokalsorte. Reift Mitte Juli. Rotviolette Ovalpflaume. Gut steinlöslich. Sorte wurzelecht, vermehrt sich selber vegetativ. Geeignet als Tafelobst. Gekocht sehr sauer.