

Sortenliste 2010

Äpfel

Ernte/Genussreife/Lagerung: A= Anfang-, M= Mitte-, E= Ende Monat			Verwendung: •• = sehr gut, • = gut, ht=höhentauglich, FB=Feuerbrand				
Sortenname	Ernte	Genuss- reife/ Lagerung	Tafel	Dörren	Kochen/ Backen	Most	Bemerkungen
Sommersorten							
Pfirsichroter Sommerapfel	8	8	••		•		ht
Sommerzitrone	8	9	••				
Transparent von Croncels	M8	E8	•	••	••	•	ht, feines Apfelmus!
Herbstsorten							
Berlepsch	M 10	2	••		•	•	säuerlich, gut, FB anfällig!
Goldparmäne	9	12	••		•	•	feines Nussaroma
Grauer Hordapfel	10	-12			•	••	ht, FB robust
Gravensteiner	9	10	••	•	••	•	sehr saftig, feines Aroma, ht
Roter Jakober	M10	-12	•		•	•	
Lagersorten							
Ananas Reinette	M-E10	11-2	••			•	feines Aroma, nicht so pflegeleicht
Bohnapfel	E10	-6 (!)	•		•	••	ht, ertragreich
Glockenapfel	M10	12-5	••		•	•	
Roter Lederapfel	A 10	1	••		••		
Sauergraeuch	A 10	1	•		••	••	ht

Birnen

Ernte/Genussreife/Lagerung: A= Anfang-, M= Mitte-, E= Ende Monat			Verwendung: •• = sehr gut, • = gut, ht = höhentauglich, FB = Feuerbrand					
Sortenname	Ernte	Genussreife Lagerung	Tafel	Dörren	Kochen/ Backen	Most	Sterili- sieren	Bemerkungen
Sommersorten								
Blutbirne	8	10	••		•			robust, klein, rotfleischig
Frühe Morettini	M7	E7	••					ht
Zuckerbirli	E8	kurz haltbar	••	•	•		•	ht
Herbst- & Lagersorten								
Alexander Lucas	A 10		••		•			gross, lagerfähig
Maseron	M 9		••		•		••	ht
Trübler	E8-A9	kurz haltbar	••	•	•			brennen, FB tolerant
Mostsorten								
Schweizer Wasserbirne	A10	E11		•	•	••		ht
Knollbirne	E10					••		ht
Dörrbirnen								
Rotlängler	10	10-11		••				
Luzeiner Längler	A11	A11	•	••				ht
Mörschwiler Längler				••				

Quitten

Verwendung: es wird darauf hingewiesen, dass Quitten generell sehr anfällig auf Feuerbrand sind! Es empfiehlt sich eine Pflanzung nur in Hausnähe, um sie regelmässig auf Feuerbrand kontrollieren zu können.		
Sortenname	Ernte	Verwendung
Birnenquitten (Früchte sind länglich)		
Robusta	10	Gelees, Sirup, Konfitüre oder Paste, weniger anfällig auf FB, kleinere Früchte
Vranja	10	Gelees, Sirup, Konfitüre oder Paste
Isfahan	10	Gelees, Sirup, Konfitüre oder Paste, Früchte auch ab Baum essbar, nur als Niederstamm!
Apfelquitten (Früchte sind rund)		
Ronda	10	Gelees, Sirup, Konfitüre oder Paste

Zwetschgen und Pflaumen

Zwetschgen: länglicher Stein, behalten beim Kochen die Form und bleiben süss

Pflaumen: zerfallen beim Kochen, werden dann säuerlicher

Mirabellen: kleinfruchtig, runder Stein

Reineclauden: grossfruchtig, wässriger als Mirabellen, runder Stein

Genussreife: A= Anfang-, M= Mitte-, E= Ende Monat		Verwendung: •• = sehr gut, • = gut						
Sortenname	Genussreife	Tafel	Kompott	Kuchen	Marmelade	Brennen	Dörren	Steinlösbarkeit
Fellenberger Zw.	M9	••		••			••	••
Kirkes Pflaume	E8-M9	••			•		•	••
Löhrpflaume	M-E8	••	•		•	•		•
Mirabelle von Nancy	M8-A9	••	•			••		
Reineclaude d'Oullins	M8	••	••					

Kirschen

Sortenname	Reife (von 8 Kirschwochen)	Verwendung: Tafel, Dörren, Küche, Brennen	Bemerkungen
Kirschen			
Büttners Rote Knorpelkirsche	5.	T, K	rot, robust
Schauenburger	7./8.	T	robust, ht, schwarzbraune grosse Früchte, wenig Schrotschuss
Weisse Herzkirsche	6./7.	T	mittelgrosse, weiss-gelb-rote Früchte, ht
Wölflisteiner	6.	T, K, B	kleine, schwarze Früchte, schüttelbar
Sauerkirschen			
Allerheiligenkirsche	Sept.!	K	
Hallauer Ämli	6./7.	T	mittelgrosse, rote Früchte, färbt nicht, selbstbefruchtend
Schattenmorelle	7./8.	T, K	braun, färbend, robust, selbstbefruchtend

Genauere Sortenbeschreibungen siehe auch: www.kernobst-bodensee.org und www.fructus.ch