

Tafelapfelsorten und Spezialitäten

Äpfel



Adamsparmäne

11003

Wurde 1826 zum ersten Mal in England erwähnt. Frucht mittelgross, gelb, dunkelrot verwaschen, berostet. Fleisch mürbe werdend, säuerlich-süss, kräftig gewürzt. Ernte vor der Baumreife A10, genussreif 11-2. Vorzüglicher Tafelapfel, auch zum Dörren.



Albrechtsapfel

12054

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.



Ananas Reinette

11007

Hervorragender Tafelapfel, vermutlich aus den Niederlanden um 1800. Anspruchsvoll an Klima und Boden. Frucht klein-mittelgross, grüngelb-goldgelb, Roststerne. Fleisch fest, saftig, kräftig süss-sauer, sortentypisches Gewürz. Reift M-E10, lagerfähig bis 2.



Berlepsch

11010

Ausgezeichneter Tafelapfel, um 1880 gezüchtet (D). Anspruchsvoll. Frucht mittelgross, gelblich, Deckfarbe orangerot. Fleisch knackig, saftig, süss-weinsäuerlich, himbeerartiges Aroma. Vitamin-C-Gehalt hoch. Pflückreif 10, genussreif ab 12, lagerfähig 2-4.



Berner Rosen

11012

Zufallssämling aus dem Kanton Bern, Ende des 19. Jahrhunderts, verbreitet. Frucht mittelgross, dunkelrot verwaschen, lila bereift. Fleisch fein, mürbe, saftig, süsslich-himbeerartig gewürzt. Reift A-M10, bis 1 lagerfähig. Beliebter Küchen- und Tafelapfel.

Tafelapfelsorten und Spezialitäten



Boverde

11427

Regionalsorte aus dem Kanton Waadt, um 1800. Frucht mittelgross, flachkugelig. Grundfarbe grün, gelb bis dunkelrot gestreift. Fleisch gelblich, mittelfest. Geschmack aromatisch. Geeignet als Tafel- und Mostapfel, auch zum Kochen. Ernte E10, Lagerung 12-3.



Breitacher

11020

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.



Champagner Reinette

11026

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.



Coulon Reinette

11437

Vorzüglicher Tafel- und Backapfel aus Belgien, um 1856. Für milde Lagen. Frucht gross, gelbgrün, berostet, ähnelt dem Boskoop. Fleisch fein, saftig, süss, harmonische Säure, sortentypisches Gewürz. Pflückreif E10, genussreif 11-3. Auch zum Dörren, Mosten.



Damason Reinette

11033

Eine der ältesten Lederapfelsorten aus Frankreich, 17. Jhd. Für sonnige Lagen. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe braunrot verwaschen, berostet. Fleisch fest, fein, saftig, süsssäuerlich, gewürzt. Reift E10, genussreif 1-4. Tafel- und Haushaltsapfel.



Danziger Kantapfel

11034

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.

Tafelapfelsorten und Spezialitäten



Edelchrüsler

11038

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



Eierlederapfel

11040

Eine alte, im Baselbiet seit langem bekannte, Sorte. 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.



Fraurotacher

11047

Vielseitig verwertbarer Tafelapfel, wurde bereits 1743 in St. Gallen angebaut. Hohe Standortansprüche. Frucht mittelgross, gelbgrün, flächig karminrot. Fleisch fest, saftig, süss-würzig, schwach säuerlich. Pflückreif E10, genussreif 2-4, lagerfähig bis 5.



Geflammtter Kardinal

12638

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.



Glockenapfel

11049

Einst beliebte Handelssorte, vor 1865. Frucht mittelgross, glockenförmig, grüngelb mit roten Backen. Fleisch knackig, saftig, erfrischende Säure, Zuckergehalt ausreichend. Reift E10, bis 5 lagerfähig, genussreif ab Neujahr. Tafelfrucht, auch zum Backen.



Goldparmäne

11463

Sehr alte englische Sorte, um 1200. Anfällig, anspruchsvoll an Boden und Klima. Frucht mittelgross, goldgelb, Deckfarbe orangerot. Fleisch knackig, saftig, sortentypisch nussig gewürzt. Reift E9, bis 1 lagerfähig. In guten Lagen vorzüglicher Tafelapfel.

Tafelapfelsorten und Spezialitäten



Graue HerbstreINETte

11310

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.



Hans Ulrichs Apfel

11059

Stammt vermutlich aus dem Kanton Zürich, um 1900. War jahrzehntelang einer der beliebtesten Tafeläpfel. Frucht klein-mittelgross, grünlichgelb, blaurot verwaschen. Fleisch fest, knackig, saftig. Ausgezeichneter Geschmack. Pflückreif E10, lagerfähig bis 5.



Harberts Reinette

11060

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 Hochstammanbau.



Jonathan

11070

Stammt aus New York (USA), um 1800, ab 1880 in Europa. Ehemals wichtige Handelssorte. Frucht mittelgross, kugelig. Rote Deckfarbe. Fleisch gelbweiss, saftig, schwach würzig, süss-säuerlich. Harmonisches Aroma. Tafel- und Küchenapfel. Ernte E9, Lagerung -1.



Karmeliter Reinette

11088

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.



Marmorapfel

11493

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.

Tafelapfelsorten und Spezialitäten



Muskatreinette

20205

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.



Oberländer Himbeerapfel

21598

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



Oetwiler Reinette

11098

Tafel- und Wirtschaftsapfel aus Oetwil a.d.Limmat (ZH), um 1890. Frucht gross, gelbgrün, Deckfarbe braunrot verwaschen, gelbe Flecken. Fleisch fest, saftig, süss, kräftige Säure, reinettenartig gewürzt. Pflückreif A10, genussreif ab 12, lagerfähig bis 1.



Sauergrauech

11111

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



Schweizer Orangenapfel

11115

Schweizer Sorte, kam 1955 auf den Markt. Bevorzugt warme Lagen, neigt zur Alternanz. Frucht mittelgross, gelbgrün, orangerot verwaschen. Fleisch mittelfest, mürbe, saftig, mildsäuerlich. Pflückreif A10, bis 3 lagerfähig. Rohgenuss, Kochen, Dörren, Mosten.



Seeländer Reinette

11117

Vermutlich aus Rhode Island (USA), um 1650. Wuchs mässig. Frucht tiefgrün, reif gelbgrün aufgehellt. Fleisch gelb, fein, knackend, fest und ziemlich saftig. Milder, angenehm würziger Geschmack. Ernte E10, essreif A1 bis E2. Sehr guter Tafelapfel.

Tafelapfelsorten und Spezialitäten



Spatzehöfler

35522

Vom Bio-Betrieb Spatzenhof in Schönholzerswilen TG erhalten und vermehrt. Stammt ursprünglich aus der Sortensammlung des CH Pomologen Karl Stoll. Ähneln amerikanischen Züchtungen der 1930er. Wohlschmeckender, roter Tafelapfel. Genussreif ab Ernte bis März.



Thurgauer Borsdorfer

11129

Alte deutsche Tafelapfelsorte, um 1870. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe kupferrot verwaschen. Fleisch sehr fest, mässig saftig, leichter Zucker- und Säuregehalt, aromatisch. Pflückreif E10, bis 4 lagerfähig. Auch zum Dörren und Kochen geeignet.



Usterapfel

11131

Einst sehr verbreitet im Kt. Zürich, um 1750 eingeführt. Frucht klein-mittelgross, weissgelb, wenig rötliche Deckfarbe. Fleisch fest, grob, saftig, sehr süss, schwach gewürzt, kaum Säure (Süssapfel). Pflückreif E9, bis 12 lagerfähig. Koch- und Dörrapfel.



Uttwiler Spätlauber

35210

Entspricht gem. neuen Erkenntnissen der Sorte 'Grüner Fürstenapfel' (Deutschland 1766). Frucht grün, Deckfarbe dunkelrot verwaschen. Ernte M 10, bis 1 Jahr lagerbar. Haut bleibt glatt. Deshalb Verwendung in der Kosmetikindustrie. Säuerlicher Allzweckapfel.



Wilerrot

11137

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.



Zürichapfel

11139

Alte Sorte aus dem Raum Zürich. Frucht mittelgross, rot marmoriert. Fruchtfleisch hell, unter der Schale rötlich, weich, saftig, schwach gewürzt, mit deutlicher Säure. Pflückreif E9, genussreif 12-2. Verwertung: Dörren, Kochen und Backen, Most.