

Apfel-, Birnen- und Kirschensorten / Region Graubünden

Äpfel



Ananas Reinette

11007

Goldapfel, Kindbetter, Ananasapfel

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.

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



Baumanns Reinette

11009

Schöner Sämling von der Schafweide

Züchtung von Van Mons aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Schorf- und krebsempfindlich. Süss-säuerlicher Geschmack und mässig saftig. Blutrot verwaschene, gestreifte und marmorierte Färbung. Mittlerer Tafelapfel, lagerfähig bis Februar.



Ontario Reinette

11096

Ontario

Soll 1875 in Ontario (CAN) entstanden sein, kam 1889 nach Europa. Frucht mittelgross, gelbgrün, rote Deckfarbe. Druckempfindlich. Fleisch fest, saftig, weinsäuerlich, wenig Gewürz. Pflückreif E10, genussreif ab 12, bis 6 lagerfähig. Tafel- und Kochapfel.



Wachsreinette

11358

Campanner, Caramel, Deutsch-Campanner, Reinette Cire, Wachs Reinette, Wachsreinette, Welsch-Campanner

Stammt wahrscheinlich aus dem Kt. UR, um 1825. Frucht klein, flachkugelig, gelbgrün, rot verwaschen. Fruchtfleisch gelblichweiss, fest, knackend und saftig. Geschmack süsslich, angenehm sauer, gut gewürzt und etwas herb. Allzweckapfel. Lagerung 10-5.



London Pepping

11489

Stäfner Calviller

Alte englische Lagersorte, 1580. Ab 1850 in der Schweiz. Frucht mittelgross, bläulichgrün, trübbrot verwaschen. Fleisch grünlichgelb, saftig. Geschmack süss, sauer und angenehm würzig. Verkocht nicht. Tafel- und Küchenapfel. Ernte E10, Lagerung 12-3.

Apfel-, Birnen- und Kirschensorten / Region Graubünden

Birnen



Liegels Butterbirne

10304

Beurré Liegel, böhmische Winter-Muskateller, Colma's köstliche Winterbirne, Graf Sternbergs Winterbutterbirne, Kopertsche fürstliche Tafelbirne, Liegels Butterbirne, Liegels Winter-Butterbirne, Poire unique musquée, Princière, Suprême Coloma

Aus Böhmen oder Belgien, um 1770. Mittelgrosse, grasgrüne Birne, wird bei Lagerreife gelblich. Fleisch gelblich-weiss, fein, ausgezeichneter Geschmack. Tafel- und Kochbirne. Lagerung 10-1



Luzeiner Längler

10315

Längler de Luzein, Luzeiner Längler

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



Schweizerhose

10489

Culotte Suisse, Lange Schweizerbergamotte

Gestreifter Typ der Langen Grünen Herbstbirne. Frucht mittelgross, grün, rötliche Längsstreifen. Färbung erinnert an Schweizergardistenhosen: Name! Fleisch feinzellig, saftig-süss, wenig aromatisch. Reift M10, 4 Wochen haltbar. Tafel-, Wirtschaftsfrucht.

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

Kirschen



Conterser

13567

Conterser

Schweizer Sorte, war früher in Graubünden verbreitet. Frucht mittelgross, schwarzrot, glänzend. Fruchtfleisch weich-mittelfest, saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt. Reift mittelspät, ziemlich platzfest. Tafel-, Einmach-, Brenn- und Dörrkirsche.