

Vorratsliste Obst Herbst 2019

Verkauf und Beratung am Freitag 25.10.2019 und Freitag 1.11.2019,
jeweils 9-12 Uhr und 13-16 Uhr im Kantonalen Forstgarten in Rodels,
Telefon 081 257 21 10

Unterlage M9	Unterlage Sämling	Stammhöhe NS=Niederstamm HA=Halbstamm HO=Hochstamm	Äpfel	Reife L=Lagersorte H=Herbstsorte F=Frühsorte	Wuchs ST=stark M=mittel S=schwach	Grösse; Grundfarbe, Deckfarbe; Fleisch; Geschmack
			Frühsorten			
	x	NS, HA, HO	Grafensteiner	F	ST	
	x	HA, HO	Hüschiaffel	F	S	mittel-gross; grüngelb,rosa-rot, flächig kompakt 1/2-3/4; mittelfest, saftig; ausgeglichen, aromatisch mit frischer Note, mittel süss
	x	HO	Onegin	F		gross; hellgrün,rot gestreift; fest, mittelsaftig; süss- sauer
	x	NS, HO	Transparent von Croncels	F	M	gross; grüngelb, wenig Deckfarbe, streifig,blaurot marmoriert bis verwaschen; gelblichweiss, locker; schwaches angenehmes Gewürz
x		NS	Vista Bella	F	ST	mittelgross; grünlichgelb, dunkelrot verwaschen 3/4; mittelfest, saftig; angenehm säuerlich, harmonisch
	x	HA	Mela da Sched	F	M	mittel;gelb,rot gestreift;Fest,saftig,säuerlich;aromatisch, parfümiert
			Herbstsorten			
	x	HO	Ceresia	H	ST	gross; gelbgrün, rot bis dunkelrot, gestreift, geflammt, verwaschen; weich,mittelsaftig; wenig sauer, süss, fein aromatisch
	x	HO	Empire	H	M	klein-mittelgross;hellgrün,3/4 dunkelrot verwaschen;fest,knackig,saftig mild,süss-säuerlich; gut gewürzt
x		NS	Empire			
	x	NS	Goldparmäne	H	M	
x		HA	Obenauf	H	ST	gross;gelbgrün,rot-dunkelrot gestreift 3/4- 4/4;weich,mittelsaftig,säuerlich;leicht aromatisch

x		HA	Puroz	H		mittel; grüngelb, rot gestreift; grob, fest, säuerlich; zucker mittel, schwach aromatisch
	x	NS, HA	Roter Herbstkavill	H	ST	mittelgross-gross; grünlichgelb, dunkelblutrot, schwarzrot verwaschen 4/4; feinzellig, locker, saftig, rotfleischig; harmonisch süss-säuerlich, sehr
	x	HA, HO	Vazer Reinette			
	x	NS, HA, HO	Verzückung	H		mittel-gross; gelbgrün, dunkelrot, wenig geflammt, meist flächig kompakt 3/4-1; mittelsaftig; wenig Säure, süsslich, parfümiert
	x	HO	Zulmas	H	M	gross; gelb, orange verwaschen 1/4-1/2; mittelfest, mittelsaftig; süss-sauer, leicht aromatisch
			Lagersorten			
x		NS	Bellefleur de Neon	L	M	mittel-gross; gelb und rot geflammt; fest, saftig; aromatisch
	x	HA, HO	Bellefleur de Neon			
	x	HO	Berlepsch	L	M	mittel-klein; grüngelb, braunrot, streifig verwaschen 1/2-3/4; fest, sehr saftig; erfrischend säuerlich, typisch würziges Aroma, kräftiger Geschmack
	x	HA	Cazner Stern	L		
	x	HA	Champagner Reinette	L	S	klein-mittelgross; grün, schwach rötlich verwaschen; fest, knackend, grob, saftig; erfrischend säuerlich, schwach angenehm gewürzt
x		HA	Christ's gelbe Reinette	L		3/4; fest, mittelsaftig; süsslich, wenig Säure, fein aromatisch
	x	HA, HO	Christ's gelbe Reinette	L		
	x	HA	Glockenapfel	L	S	
			Königinapfel	L	M	gross-sehr gross; weissgrün, hellrot marmoriert und dunkelrot gestreift; lockeres Fruchtfleisch, saftig; angenehm weinsäuerlich, kurz im Geschmack
x		NS	Lugnezer Reinette	L	ST	mittel-gross; grüngelb, rot, gestreift, verwaschen, 1/4-1/2; fest, saftig; ausgeglichen, aromatisch mit frischer Note, mittelsüß
	x	HO	PaPo	L	S	mittel-gross; orange, rot bis dunkelrot flächig kompakt 3/4-1; fest, saftig; ausgeglichen süß-sauer, fein aromatisch, Astringenz fehlt

x		HO	Pygmalion	L		mittel-gross; grüngelb, gering orange verwaschen, 1/4-1/2; fest,saftig; ausgeglichen, aromatisch mit frischer Note, süss ohne Säure;
	x	HO	Pygmalion			
	x	NS, HA	Quarende	L	M	mittel-gross; gelb,orange bis rot geflammt,verwaschen 1/2-3/4; fest,mittelsaftig; ausgeglichen süss-sauer,leicht aromatisch
	x	NS, HA	Roter Eckapfel	L	ST	gross; rot gestreift,geflammt,verwaschen; grünlichweiss,mittelfest,schwammig, saftig; wenig sauer, süss, wenig aromatisch
	x	NS	Sämling von Pany			gross; GF grüngelb, DF rot verwaschen; gelblichweiss, fest, saftig; stark aromatisch, parfümiert, süss-sauer
	x	HA, HO	Schöner von Gottstadt	L	ST	gross; orange,rot,dunkelrot verwaschen 3/4-1; mittelfest,mittelsaftig; ausgeglichen süss-sauer,leicht aromatisch
	x	HA, HO	Kanada Reinette	L		mittel-gross; hellgrün, hellgrünlichgelb-hellgelb, bräunlich roter Anflug; zuerst fest später markig-mürbe, saftig; reinetteartig Gewürzt, sehr angenehm wenig, fast ebenso süss
	x	HO	Weisser Winterkalvill	L	S	gross-sehr gross; grünlichgelb, später gelb 4/4; feinzellig, etwas locker, mürbe, recht saftig; edelkalvillartigem süsseuerlichem Geschmack, wenig vorherrschend wenig, fast ebenso süss
			Mostsorten			
	x	HA, HO	Alant		S	mittel-gross; grüngelb, rot geflammt 1/2-3/4;
	x	HA, HO	Bohnapfel	L	ST	klein-mittelgross; grün-gelbgrün, blaurot marmoriert-gestreift, 1/4-1/2; fest-zäh, saftig; säuerlich, etwas herb, kaum aromatisch
	x	NS	Boskoop	H	ST	
x		NS	Boskoop			
	x	NS	Chestnut	H	S	klein; weissgelb, karminrot marmoriert und gestreift, bis 1/1; fest, knackend, saftig; reich in Zucker, leicht säuerlich, eigenartig gewürzt
	x	NS	Sauergrauch	H	M	klein; grün, hellrot marmoriert und gestreift, 1/4-1/2, mit grauweissen Flecken, bläulich beduftet; knackend, sehr saftig; erfrischend säuerlich, typisch hervortretendes Aroma

	x	HO	Tirangel	H	M	mittel-gross;GF grünelb, DF orange, verwaschen;gelblichweiss, mittelfest, mittelsaftig; ausgeglichen süss-sauer, leicht aromatisch
Unterlage Quitte A	Unterlage Sämling	Stammform NS=Niederstamm HA=Halbstamm HO=Hochstamm	Birnen	Reife L=Lagersorte H=Herbstsorte	Wuchs ST=stark M=mittel S=schwach	Grösse; Grundfarbe, Deckfarbe; Fleisch; Geschmack
			Frühsorten			
x		NS	Williams	F	S	mittelgross; grün, rotbraun, 0-1/2; schmelzend, fein, saftig; Zucker und eigenartigem, charakteristischem Gewürz
	x	HO	Rosaletten	F	S	klein; grün, braunrot -dunkelrot, 1/4-3/4; fest, knackend, ziemlich trocken; reichlich Zucker und kräftigem, angenehmen Gewürz
			Herbstsorten			
	x	HO	Doppelte Philipsbirne	H	ST	gross; grün, blass blaurot verwaschen 0-1/4; vollschmelzend, fein, sehr saftig; wenig Zucker, erfrischend, säuerlich herb, mit schwachem, angenehmen Gewürz
	x	HO	Hardis Butterbirne	H	ST	mittelgross-gross; grün, fleckig blaurot, 0-1/2; schmelzend saftig, gelegentlich auch locker, mehlig; reichlich Zucker, schwache Säure, charakteristisches Gewürz
	x	HA	Lugnezer Honigbirne			
x		NS	Lugnezer Honigbirne			
			Wintersorten			
	x	HO	Comice	L	M	gross; grün, blass rotbraunfleckig verwaschen 0-1/2; schmelzend, sehr fein, vollaftig; reichlich Zucker, kräftigen, angenehmen Gewürz und schwacher Säure
x		NS	Comice			
	x	HO	Conference	L		
	x	NS	Gute Luise	L	M	mittelgross; weislich-gelbgrün,rotbraun 0-1/2 streifig verwaschen; schmelzend, fein, saftig; köstlich gewürzt, süss

	x	HA	Pastorenbirne	L	ST	gross; graugrün, braunrot, 0-1/4; halbscmelzend, grob, saftig; reichlich Zucker, wenn auch nicht edel
	x	HO	Winternelis	L	S	klein-mittelgross; grün, Deckfarbe fehlt; schmelzend, feinkörnig, saftig; reichlich Zucker und Gewürz, angenehm herbsäuerlich
x		NS	Winternelis	L	S	
			Dörrbirnen			
	x	HA	Herbstlängler	H	ST	mittelgross; gelbgrün, ohne Deckfarbe; fest, feinkörnig-grob, ziemlich saftig; wenig Zucker und Gewürz, würgend
	x	HA	Luzeiner Längelen	H	M	mittelgross-gross; grasgrün, rot gestreift 1/5; fest, saftig; süsslich, herb.
Quitte A	Sämling		Quitten	Reifezeit	Wuchs ST=stark M=mittel S=schwach	Wuchs; Grösse; Form; Farbe; Geschmack
		Stammform NS=Niederstamm HA=Halbstamm HO=Hochstamm				
x		NS	Vranja			strauchartig, überhängend, fruchtbar, Frucht sehr gross, birnenform, flaumig, gelb, beulig, wunderbares Aroma
x		HA, HO	Quitte Bär			
			Zwetschgen	Reifezeit	Wuchs ST=stark M=mittel	Farbe; Fleisch; Geschmack
		Stammform NS=Niederstamm HA=Halbstamm HO=Hochstamm				
	x	HO	Fellenberg	E9	ST	blaurot-blauschwarz; fest, saftig; säuerlich-süss, sehr kräftig und angenehm gewürzt
	x	HA, HO	Fellenberg FAW	A9	ST	wie Fellenberg, 2 Wochen früher reif
	x	HO	Reineclaude d'Oullins	E8	ST	orangegelb-gelbgrün; weich-breiiig, ziemlich saftig; süss, je nach Behang sehr unterschiedlich kräftig gewürzt
	x	HO	Reineclaude rot	E8	ST	

	x	HO	Mirabelle Nancy	M8	M	goldgelb, sonnenseits rot gepunktet; festfleischig; sehr süß
	x	HO	Wildpflaume Surava			gelb, süß
	x	HA, HO	Localsorte Tiefencastel		M	
		HO	Löhrpflaume	9	ST	rotviolett; ; saftig, süß; würzig, mit ausgezeichnetem kräftigem Aroma
	Myrabolana	Stammform NS=Niederstamm HA=Halbstamm HO=Hochstamm	Aprikosen	Reifezeit	Wuchs ST=stark M=mittel	
	x	NS,HA, HO	Silser Aprikose		M	zum Andenken an Nino Fasolini, Sils
	Alkavo	Stammform NS=Niederstamm HA=Halbstamm HO=Hochstamm	Kirschen	Reifezeit	Wuchs ST=stark M=mittel S=schwach	Farbe; Fleisch; Geschmack
	x	HO	Basler Langstiel	A7	ST	tiefschwarz; weich-mittelfest, saftig; süß-säuerlich, kräftig angenehm gewürzt, wenn nicht vollreif ganz leicht bitterlich
			Conterser Kirsche	M7	ST	schwarz; weich-mittelfest, saftig; vorwiegend säuerlich, aber mit genügendem Zuckergehalt, wenig, jedoch angenehm gewürzt
	x	HO	Hedelfinger	M7	ST	braunrot-schwarzbraun; fest, süß-säuerlich, angenehm gewürzt
	x	HO	Magda	E6	ST	braunschwarz; mittelfest, saftig; ausgeglichenem Zucker/Säuregehalt, angenehmes Aroma
	x	HA, HO	Kordia	M7	ST	violettbraun-schwarz; knackig, sehr saftig; ziemlich süß mit erfrischender Säure und einem harmonischem Aroma
	x	HO	Edelweiss	M7	ST	leuchtend Rot mit verwaschenen gelben Backen; weich bis mittelfest, saftig, süß-säuerlich, recht kräftig, angenehm gewürzt