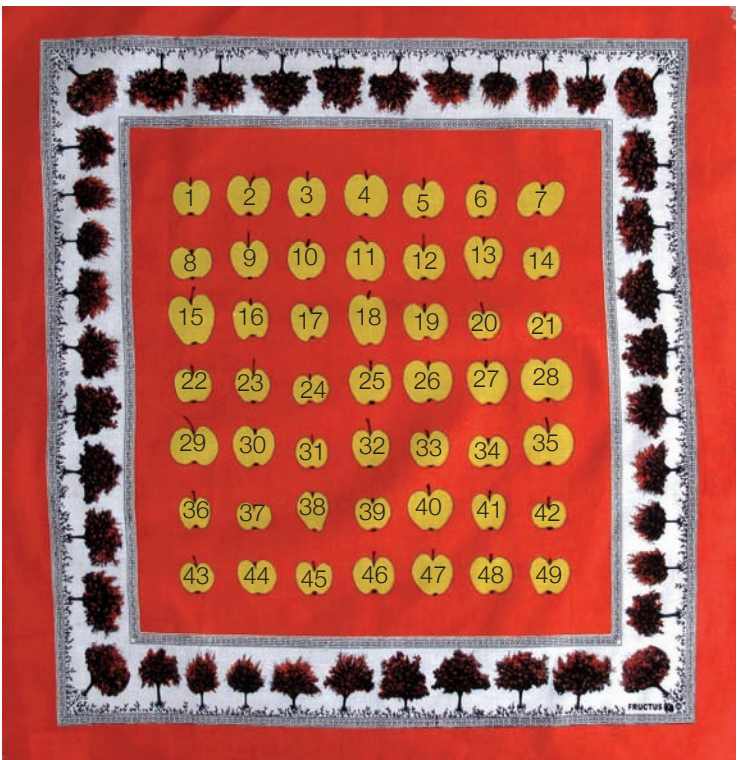


Die Vielfalt im Obstgarten ist bedroht

Über tausend Apfelsorten sind heute in der Schweiz bekannt. Im Handel sind davon gerade noch rund fünfzig erhältlich. Viele der alten Sorten entsprechen nicht mehr den heutigen Konsumgewohnheiten. Alte Sorten sind bedroht, weil deren Anbau sich nicht lohnt. Erhaltenswert sind sie dennoch. Über Jahrhunderte an unser Klima angepasst, eignen sie sich für die verschiedensten Verwendungszwecke und bilden ein genetisches Reservoir in der Pflanzenwelt.



Apfelsorten auf Ihrem Glarnertüechli

- 1 Aargauer Jubiläumsapfel** (um 1900, Neuenhof bei Baden, AG) Kochen/Backen, Most
- 2 Baschiapfel** (1909, BE) Tafel, Kochen/Backen
- 3 Berner Rosen** (1888, Oppligen, BE) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most
- 4 Blauacher Wädenswil** (1968, TG) Most
- 5 Bülleöpfel** (SH) Tafel, Kochen/Backen, Most
- 6 Bombe** (St. Ursanne, JU) Tafel
- 7 Breitleder** (BL) Kochen/Backen
- 8 Brugger Reinette** (AG) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most. Typisch: zähe Haut
- 9 Buchser Rosen** (vor 1880, Buchs bei Aarau, AG) Tafel, Dörren, Kochen/Backen
- 10 Calville de Galmiz** (1870, See-Bezirk, FR) Tafel, Most. Wurde während dem 2. Weltkrieg exportiert.
- 11 Carrée de Chézard** (NE) Most
- 12 Chüsenrainer** (1861, Chüsenrainer Wald bei Sempach, LU) Tafel, Kochen/Backen, Most
- 13 Cohau rouge** (Gruyère, FR) Dörren, Kochen/Backen



- 14 Edelchrüsler** (18. Jh. BL) Tafel, Kochen, Most
- 15 Edelgrauech** (19. Jh. JU) Tafel, Kochen, Most
- 16 Eierlederapfel** (18. Jh. BL) Tafel, Dörren, Kochen, Most. Wegen seiner Form auch Fässliapfel genannt.
- 17 Fraurotacher** (um 1745, Bodenseeraum, TG) Tafel
Ehemals wichtige Marktsorte, Elternsorte von Maigold.
- 18 Hansmüller** (ZH) Tafel, Most
- 19 Heimenhofer** (AR) Tafel, Kochen/Backen, Most
- 20 Hordapfel** (1879, TG) Ostschweizer Mostobstsorte.
- 21 Leuenapfel** (1855, SZ) Most
- 22 Luzerner Weinapfel** (LU) Most
- 23 Madeleine** (VS) Tafel, Kochen/Backen. In Vétroz (VS) ist am 23. oder 26. Juli das Fest der Madeleine.
- 24 Metzersur** (um 1850, Grossraum Basel) Tafel, Kochen, Most. Als „saure Schnitze“ zu Blut und Leberwurst.
- 25 Muoler Rosen** (1864, SG) Tafel, Kochen, Most
- 26 Obenauf** (GR) Tafel
- 27 Petersapfel** (UR) Dörren, Kochen/Backen
- 28 Pomme avancée** (1868, NE) Tafel, Most
- 29 Pomme barbe** (VS) Kochen/Backen. Erwähnung 1540 im Rahmen eines Hexenprozesses in Fribourg.
- 30 Pomme Bovarde** (vor 1800, Region Lausanne, VD) Tafel, Kochen/Backen, Most
- 31 Rigler** (AR) Tafel, Kochen/Backen, Most
- 32 Sauergrauech** (BE) Tafel, Kochen/Backen, Most
- 33 Schneiderapfel** (1764, ZH) Tafel, Kochen, Most
- 34 Schweizer Breitacher** (vor 1774, vermutlich SZ) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most
- 35 Schweizer Orangenapfel** (1950er Jahre, ZH) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most
- 36 Södliaepfel** (um 1780, ZG) Kochen/Backen, Most
- 37 Spätlauber** (um 1750, TG) Kochen/Backen, Most
Schrumpelt nicht - wurde zum Wundermittel gegen Hautalterung (Migros: Zoé Night Renewal Booster).
- 38 Spitzweissiker** (1759, ZH) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most. Wird auch Schafnase genannt.
- 39 Thurgauer Weinapfel** (TG) Most
- 40 Tobiässler** (BL) Kochen/Backen, Most
- 41 Usterapfel** (1760, Uster) Dörren, Kochen, Most
- 42 Wachsreinette** (UR) Tafel
- 43 Waldhöfler** (1845, Lang-Rickenbach TG) Most
- 44 Wildmuser** (SG) Tafel, Dörren, Kochen/Backen
- 45 Wilerrot** (Wil bei Etzgen, AG) Tafel, Most
- 46 Witiker Chüechliapfel** (Zürich-Witikon, ZH) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most, besonders gut für Apfelchüechli geeignet.
- 47 Zeienapfel** (1836 FR) Tafel, Kochen/Backen, Most
- 48 Zürcher Transparent** (vor 1842, ZH) Kochen, Most
- 49 Zürichapfel** (1830 Flaach, ZH) Tafel, Dörren, Kochen, Backen, Most

Weitere Informationen zu alten Obstsorten auf www.fructus.ch.

Glarnertüechli, auch mit Birnensujet, können Sie bestellen unter:

Fructus, Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, www.fructus.ch/shop oder unter Telefon 055 410 42 45.