

Alte Obstsorten für Kochtopf und Ofen



Degustationsvarianten einer Sorte. Dazu gehört: ein frischer Apfel, gedörrte Schnitze, Apfelmus, Apfelfladen und Apfel im Schlafrock (Bild: E. Stäheli)

In der Obstsortensammlung Roggwil (OSSR) stehen 320 Hochstammbäume und fast ebenso viele Sorten. Die Bäume erreichen langsam das Ertragsalter und bringen viele verschiedene Früchte. Die Mitglieder des Vereins pflegen die Bäume und ernten die Früchte. Als Lohn dürfen sie dann Früchte mit nach Hause nehmen. Unter dem Motto „was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“, werden mit Vorliebe nur die bekannten Sorten mitgenommen. Dem möchte das sehr aktive Mitglied Elisabeth Stäheli ein Ende setzen. Sie hat seit fünf Jahren immer wieder weniger bekannte Sorten für die Küche und die Bäckerei getestet. Als langjähriges FRUCTUS-Mitglied möchte sie auch den Leserinnen und Lesern des FRUCTUS-Bulletins ihre Resultate nicht vorenthalten. Sie hat insbesondere Apfelmus, Apfelfladen (Wähen) und Apfel im Schlaf-

rock gemacht. Vereinsmitglieder der OSSR sind jährlich eingeladen, diese verschiedensten Sorten in der Mostgalerie der Familie Stäheli in Frasnacht (TG) zu degustieren.

In dieser Ausgabe finden Sie die Testresultate aus fünf Jahren Kochen und Backen. Die vollständigen Resultate (inkl. Birnen und Handelssorten finden Sie auf unserer Website www.fructus.ch. Sie können sie auch bestellen bei der FRUCTUS-Geschäftsstelle (Adresse: siehe Impressum, Seite 8).

Legende:

- Monatsangabe (Ernte und Lagerzeit): A = Anfang Monat, M = Mitte Monat, E = Ende Monat; Zahl = Nummer des Monats
- Kochtyp/-eignung: fk = festkochend, wk = weichkochend; + gut geeignet, ++ sehr gut geeignet

Eignung von Apfelsorten in Küche und Bäckerei; Degustation ab Saison 2007

Sorte	Ernte	Lagerzeit für Genussreife	Tafel	Dörren	Kochtyp	Apfelmus	Fladen/Kuchen	Schlafrock	Besonderes
Ananas-Reinette	E 9	E 10-M 12	+	++	wk		++	+	weiches, würziges Fruchtfleisch
Baumanns Reinette	M 10	-E 11	++	++	wk	++	++	+	feines Aroma, kompaktes Fruchtfleisch, etwas zähe Haut
Bänziger	A 10	A 10-A 12			wk		+	+	süss, aromatisch, frisches Aroma
Berlepsch	M-E 9	E 9-A 2	++	++	wk	++	++	++	fruchtiger Geschmack mit feiner Säure
Bismarck	M 10	M 10-A 12	+		wk				erntefrisch als Tafelapfel, knackig, wässrige Säure
Boiken	M 10	A 12-E 2	+	++	wk - fk		+	++	saftig, mit feiner Säure, wie milder Glockenapfel, wird besser am Lager!
Breitacher	M 10	E 10-A 1		+	wk		+	+	erinnert an Berlepsch, nur süsser, mild

Sorte	Ernte	Lagerzeit	Tafel	Dörren	Kochen	Apfelmus	Fladen	Schlafrock	Besonderes
Champagner-Reinette	M 10	A 11-E 1	+	++	fk	+	+	++	knackig, saftig, wässrige Säure, herber Nachgeschmack
Damason	A 10	A 11-E 1		+	fk				Boskoop hat bessere Eigenschaften
Eieräckerli	A 10	A 10-E 2	+	+	wk	+	+	+	boskoopähnlich, kräftiges Apfelaroma, zartes Fruchtfleisch, Bittermandel kann durchschlagen!
Elstar	M 9	M 9-E 11	++	++	wk - fk	++	+	+	würzig, mit angenehmer Säure
Fraurotacher	M 10	E 10-M 1	+	++	fk		+	++	süss, leicht herb
Fuchserapfel	A 10	A 10-M 10	+		wk		++	+	mild, süsslich, kurze Haltbarkeit
Gelber Bellefleur	A 10	M 10-E 10	+	+	wk		+	+	süss, kurze Haltbarkeit
Graue Herbstreinette	A 10	-E 11	?	?	sehr wk		?	?	Herbstsorte, wie süsser Boskoop!
Grossherzog Friedrich	M 9	A 10-E 1	++	++	fk	++	++	++	frisch, fruchtig
Hansueliapfel	M 10	?-E 1		+	wk		+		würziger Golden, süss, ohne Säure, aber nicht fad
Harberts Reinette	M 10	M 10-E 12	+	+	wk		++	+	süsslich, mit frischer Säure, weiches Fruchtfleisch
Jonathan	A 10	A 10-E 12	+	++	fk		+	++	leicht säuerlich, Fruchtfleisch behält schöne Farbe
Kaiserapfel	M 9	M 9-E 2	+	+	fk	+	+	+	herb, sauer, süss am 17.11.09!!
Kardinal	E 9	E 9-M 10	?	++	wk	++			leicht säuerlich, rosa Farbe, schnell mehlig
Kasseler Reinette	M 10	A 11-M 1	++	+	fk		+	++	knackig, erinnert an saftigen Berlepsch
Königlicher Kurzstiel	M 10	M 10-E 11(?)	+	+	wk		+	++	leicht säuerlich, boskoopähnlich
Kronstar	A-M 9	A-M 10	+	++	wk		+		süss, behält rote Farbe, nur kurze Haltbarkeit
Kronprinz Rudolf	A-M 9	-M 10	++	+					saftig, knackig, die Jungen lieben ihn
Küttiger Dachapfel	E 9	M 10-E 11	+	++	wk		+	+	leicht säuerlich
Landsberg Reinette	E 9	E 9-E 2	+	+	wk	+	+	+	süss, parfümiert, eher weich im Biss, trotzdem saftig; Schnitzli mit wilder Frische
Leder-Reinette	M 10	E 10-M 12		+					Bittermandel
Melchnauer Sonntags	M 10	M 10-E 12	+	+	wk	+	+	+	leicht süsslich, schöne weisse Farbe, Honig!
Mouler Rosen	A 9	A 10-M 10		+	sehr wk		+	+	anfangs mit viel Gerbstoff, süss, würzig; sehr kurze Haltbarkeit!
Nonparail	A 10	A 10-E 12	+	+	fk		+	++	mild, süss, fruchtig, saftig, feste Schale
Nägeliapfel	A-M 10	-E 12	++	++	wk		++	+	zartes Fruchtfleisch, gutes Zucker-/Säureverhältnis, boskoopähnlich, aber frischer; aromatische, leicht säuerliche Schnitzli
Oetwiler Rtte	A 10	A 11-A 1	+	+	fk		++	++	saftig, knackig, Abgang leicht herb, frische Säure
Oberrieder Galwiler	E 9-A 10	M 10-A 11	+	+	wk		+	++	saftig, knackig als Tafelapfel, süss, mit frischer Säure, kurze Haltbarkeit
Ontario	M 10	?-E 3?	+	+	wk	+	++	++	frische Säure, fruchtig
Oregon	A 10	M 10-E 1	++	+	fk		+	+	lieben die Jungen! saftig, knackig
Osnabrücker Reinette	M 10	E 10-A 1	+	++	fk		++	++	
Pariser R'nette	M 10	?-A 2		+	wk	+	+	++	erinnert an Boskoop
Riegler	A 10	-E 11	+	++	wk	+	++	+	harmonisch
Roter Eiser	E 10	A 11-E 4(?)	+	+	wk - fk		+	+	saftig, süss, fruchtig, mit herbem Nachgeschmack
Rümerling	M 10	A 11-E 12	+	++	wk - fk	+	+	+	saftig, sehr süss!

Seenger Moosapfel	A 10	A 10(?) E 1	+		wk		+	+	süss
SilberreINETTE	M 10	A 1-E 2		++	fk		+		frische Säure
Schmalzacker	E 9	E 9-M 10	+	+	wk		++	+	eher harte Schale, besonders feiner Geschmack
Schneiderapfel	A 10	A 10-E 2(?)	+	+	fk		+	++	frische Säure, fruchtig
Stettiner	E 10	A 1-A 5(?)	+	++	fk		+	++	knackiger Apfel, leicht parfümiert, fettige Schale, süss mit angenehmer Säure; lange haltbar!
Süsser von FetziSloh	E 8	A 9-A 10	+	++	wk				süsser Tafelapfel, für Apfelmus ungeeignet!
Thurgauer Kent	M 10	M 10-M 12	+	+	wk				ehemals der Thurgauer Kochapfel; mild, knackig, saftig
Weisser Wintertafel	M 10	M 10-E 12					+		sehr weiches Fruchtfleisch, leicht würzig mit Säure
Wildmuser	M 10	M 10-E 12	++	++	wk		++	++	süss, angenehme Säure, weiches Fruchtfleisch
Winterzitrone	M 10	A 12-A 2	+	++	wk		+	+	feines Aroma mit frischer Säure

Eignung von Pflaumen- und Zwetschgensorten in Küche und Bäckerei

Sorte	Tafel	Dörren	Fladen/ Kuchen	Kompott	Konfi- türe	Steinlös- lichkeit	Besonderes
Belle de Paris		+	++		++	gut	eher kleine Frucht mit kleinem Stein aber mit viel Fruchtfleisch. beste Frühpflaume!
Bühler		+	+ - ++		++	gut	frische Säure, eher wenig fleischig
Early Laxton		++	+		+	mässig- schlecht	Ausbeute eher mager, da Früchte klein sind; Dörrfrüchte erfrischend säuerlich; nur überschütteln!
Ersinger		+	++		++	mässig-gut	sehr saftig Vor der Vollreife ernten! (Geschmack)
Fellenberg	++	++	++		++	sehr gut	süss, mit verdeckter Säure
Fimmelsberger		+	+		+ - ++	gut	Dörrfrüchte sind frisch mit fruchtiger Säure Brand?
General		+ - ++	+ - ++		++ !	gut	süss, saftig, fleischigste Frucht
Grosse grüne Reineclaude		+	++	?	++	mässig- schlecht	klebrig süss, beste Konserve?
Hausz- wetschge Rudin		++	+		++	?	sehr süss, auffallend gute Konsistenz bei Confi, Brand!
Kirkes		++ !	+ - ++		++	sehr gut	süss, fruchtig, unregelmässig reif, trocken gesprungene Früchte
Löhrpflaume		+	+		++ !	gut	würzig, fruchtig, mit angenehmer Säure
Mirabelle von Nancy		?	?		?	?	Einmach?, Confi? Brand!
President		+	++		+ - ++	sehr gut	mit anhaltend frischem Nachgeschmack, sämige Confi
Reineclaude d'Oullins		++	+ - ++		++	schlecht	sehr druckempfindlich
Schöne von Löwen		+	+	+?	++ !	schlecht	mit leichter Säure, wenig Aroma, unregelmässig reif, Bittermandel
Schwabs Frühzwetschge		+	+		?	mässig-gut	sehr saftig, fleischig
Stäferer Frühz- wetschge		+	+ - ++		++ !	mässig	ausgeprägtes Zwetschgenaroma, süss, mit leicht bitterem Nachgeschmack; nur kurz haltbar, schnell weich
Tegera		+ - ++	?		+	mässig-gut	fruchtig
Viktoria						gut	druckempfindlich
Zimmers		++ !	+		++	mässig	feines Zwetschgenaroma, auffallend sämige Confi