

Sortenliste per 03.10.2022

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-11001	Apfel	Aargauer Herrenapfel	Herkunft Kt. AG 1763. Frucht mittelgross, hochgebaut, meist ungleiche Hälften. Gelbgrüne Grundfarbe, sonnenseitig karminrot gestreift. Schale glatt, nach Neujahr etwas fettig. Ernte E10, essbar -3. Fruchtfleisch weiss, feinkörnig. Guter Wirtschaftsapfel.	ja
OB-11592	Apfel	Aargauer Jägerapfel	Lokalsorte aus dem Kanton Aargau, vor 1800. Frucht gross, grüngelb, rote Deckfarbe, bläulich beduftet. Fleisch fein, saftig, mürbe, weinsäuerlich. Reift 10, lagerfähig bis 2. Guter Küchen- und Wirtschaftsapfel, auch als Tafelapfel zu verwenden.	ja
OB-11002	Apfel	Aargauer Jubiläum	Stammt aus dem Kanton Aargau, um 1845. Starkwüchsig. Frucht gross, grün-grüngelb. Fleisch eher zäh, saftig, schwach gewürzt, säuerlich. Pflückreif M10, genussreif 12-1. Koch- und Mostapfel. Ausgereift und aus guter Lage besonders für Apfelkuchen geeignet.	ja
OB-11397	Apfel	Aargauer Quittenapfel	Stammt aus dem Kanton Aargau. Frucht mittelgross. Fleisch mit quittenähnlichem Geschmack, harte Textur. Geeignet als Tafel- und Mostapfel oder zum Backen. Ernte M10, Lagerung -12.	ja
OB-11004	Apfel	Adersleber Calvill	Stammt aus Adersleben (D), um 1830. Nur für warme Lagen. Frucht mittelgross-gross, weissgrün, hellrote Deckfarbe. Fleisch saftig, süss, leichte Säure, kräftig gewürzt. Reift E9-E10, genussreif 11-12, bis 4 lagerfähig. Vorzüglicher Tafel- und Dörrapfel.	ja
OB-35090	Apfel	Akerö	Tafel- und Allzweckapfel, lagerbar bis im Februar, für höhere Lagen geeignet. Die Sorte ist nach einem Herrschaftsgut in Schweden benannt.	ja
OB-35059	Apfel	Alantapfel		ja
OB-21026	Apfel	Antonowka	Russland vor 1800, sehr widerstandsfähig. Wurde deshalb in Züchtung verwendet, selten. Mittelgrosse-grosse, unregelmässige Wirtschaftsäpfel von weissgelber Farbe. Mürbes feinsäuerliches Fruchtfleisch, pflückreif 9, haltbar bis 11. Wuchs kräftig.	ja
OB-21546	Apfel	Apfelsorte in Abklärung		offen
OB-11008	Apfel	Arlet	Eine Züchtung der Forschungsanstalt Wädenswil. Kam 1984 auf den Markt. Frucht gross, grüngelb, leuchtendrote Deckfarbe. Fleisch fest, saftig, feinzellig, süss-sauer und aromatisch. Reift M10, bis 4 lagerfähig. Guter Tafelapfel, auch zum Kochen und Mosten.	nein
OB-11372	Apfel	Baarapfel	Kt. Zug vor 1800. Grosser, gerippter und einst bedeutender Wirtschaftsapfel mit grünlicher Grundfarbe und sonnenseits rötlich verwaschener Deckfarbe. Derbes, angenehm säuerliches Fruchtfleisch. Ernte 10, haltbar bis 2. Sich verstärkender Wuchs.	ja
OB-11191	Apfel	Baschiapfel	Sehr alte Sorte, Herkunft unbekannt. Frucht gross, grüngelb, rötlich geflammt. Fleisch fest, fein, saftig, weinsäuerlich, angenehm gewürzt. Pflückreif M10, Äpfel fallen oft schon vorher vom Baum. Genussreif ab 12, bis 3 lagerfähig. Tafel- und Kochapfel.	ja
OB-11941	Apfel	Battlerapfel	Tafelapfel früher am Brienersee verbreitet. Baum robust, wird sehr gross, ertragreich. Frucht mittelgross-gross, hochgebaut, gelb, rosa Backen. Fleisch zart und fest, mild. Reift 10, genussreif ab 12, lagerfähig bis 2.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-11423	Apfel	Belle de Vaumarcus		ja
OB-11010	Apfel	Berlepsch	Ausgezeichneter Tafelapfel, um 1880 gezüchtet (D). Anspruchsvoll. Frucht mittelgross, gelblich, Deckfarbe orangerot. Fleisch knackig, saftig, süss-säuerlich, himbeerartiges Aroma. Vitamin-C-Gehalt hoch. Pflückreif 10, genussreif ab 12, lagerfähig bis 3.	ja
OB-11012	Apfel	Berner Rosen	Zufallssämling aus dem Kanton Bern, Ende des 19. Jahrhunderts, verbreitet. Frucht mittelgross, dunkelrot verwaschen, lila bereift. Fleisch fein, mürbe, saftig, süsslich-himbeerartig gewürzt. Reift 9, bis 11 lagerfähig. Beliebter Küchen- und Tafelapfel.	ja
OB-36461	Apfel	Bibersteiner	Es handelt sich um eine Lokalsorte aus Biberstein AG, deren Eigenschaften noch näher beschrieben werden müssen.	ja
OB-11651	Apfel	Bittenfelder	Bewährte Sämlingsunterlage für Hochstamm, vorzüglicher Mostapfel. Höchstens mittelgrosse, zitronengelbe Früchte, saftiges Fleisch mit viel Zucker und Säure. Ernte E10, Verwertung bis 3. Anfangs schwach, später sich verstärkender Wuchs.	ja
OB-11016	Apfel	Bohnapfel	Vielseitiger Wirtschaftsapfel vom Niederrhein (D), um 1750. Frucht mittelgross, grün, rötlich marmoriert. Fleisch fest, sauer, wenig Süsse, Aroma. Spezialmostapfel. Wird mürbe, saftig, schwaches Gewürz. Pflückreif E10, genussreif E12, lagerfähig 6.	ja
OB-11017	Apfel	Boiken	Norddeutscher Tafel- und Kochapfel, um 1800. Nicht für warm-trockene Lagen geeignet. Frucht mittelgross-gross, hellgrün, Deckfarbe braunrot. Fleisch weiss, knackig, saftig, weinsäuerlich, schwach gewürzt. Pflückreif E10, genussreif ab 1, lagerfähig bis 5.	ja
OB-21101	Apfel	Borsdorfer		nein
OB-11018	Apfel	Boskoop	Holländische Sorte, um 1850. Häufig. Frucht gross, grün, rötlich marmoriert, berostet. Fleisch mürbe werdend, saftig, weinsäuerlich. Pflückreif E9-M10, genussreif ab 12, lagerfähig bis 3. Vielseitig verwertbar. Beliebter Kuchenapfel. Spezialmostapfel.	nein
OB-20187	Apfel	Brauner Matapfel	Im 18. Jh. im Süden von D verbreitet, auch in der Nordwestschweiz, nun selten. Klein bis mittelgrosse, rundliche, mehrheitlich braunrote Wirtschaftsäpfel mit grobkörnigem, säuerlichem Fleisch. Ernte 10, Lagerung - 5. Starker Wuchs, im Alter mächtige Bäume.	ja
OB-32307	Apfel	Breitleder	Stammt aus Ittingen BL. Die Sorte wurde im Rahmen des Schweizerischen Obstsortenteinventars gefunden und muss noch näher beschrieben werden. Eignung als Tafel-, Küchen- und Mostapfel. Reift E9, lagerfähig bis 2.	ja
OB-11021	Apfel	Brugger Reinette	Stammt vermutlich aus dem Kanton Aargau, seit ca. 1800. Frucht mittelgross, flachkugelig. Grundfarbe hellgrün, dunkelrot marmoriert oder gestreift. Fleisch weiss, knackig, saftig. Ausgezeichneter Kochapfel, auch Tafel- und Mostapfel. Ernte M10, Lagerung 1-4.	ja
OB-11624	Apfel	Buchser Rosen	Schweizer Sorte, vor 1880. Wurde vermutlich von der Berner Rose verdrängt. Etwas schorfanfällig. Frucht mittelgross, dunkelrot. Fleisch saftig, süss-sauer, schwach gewürzt. Reift 10, bis 1 lagerfähig. Verwendbar als Tafel-, Küchen- und Wirtschaftsapfel.	ja
OB-11432	Apfel	Bühlers Erdbeerapfel	Französische Sorte, seit 1911 im Kanton Bern, später auch in der Deutschschweiz verbreitet. Frucht mittelgross-gross, blaurot-karmin geflammt. Fleisch grobzellig, trocken, viel Säure. Ernte M10, bis 3 lagerfähig. Wirtschafts- und Tafelapfel.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-32314	Apfel	Cavalle		ja
OB-35850	Apfel	Close	Sämling von Anfang des 20. Jhdts aus den USA. Baum ist wüchsig und fruchtbar. Frucht reift sehr früh, im Juli noch vor 'Klarapfel'. Sonnig gewachsen mit schön roter Deckfarbe. Richtiger Pflückzeitpunkt währt kurz. Guter Tafel- und Allzweckapfel.	ja
OB-11031	Apfel	Cox Orange	Ausgezeichneter Tafelapfel aus England, 19. Jhd. Braucht intensive Boden- und Baumpflege. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe rotorange-verwaschen. Fleisch saftig feinzellig, süss-säuerlich, muskatartig gewürzt. Erntereif E9-M10, lagerfähig bis 3. Noch häufig, keine ProSpecieRara-Sorte.	nein
OB-11033	Apfel	Damason Reinette	Eine der ältesten Lederapfelsorten aus Frankreich, 17. Jhd. Für sonnige Lagen. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe braunrot verwaschen, berostet. Fleisch fest, fein, saftig, süss-säuerlich, gewürzt. Reift E10, genussreif 1. 4. Tafel- und Haushaltsapfel.	ja
OB-11034	Apfel	Danziger Kantapfel	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.	ja
OB-11294	Apfel	Edelborsdorfer	Wurde angeblich bereits um 1560 in der Nähe von Meissen (D) angebaut. Frucht mittelgross, gelb, sonnenseits dunkelrot. Fleisch mässig saftig, zimtartig gewürzt. Pflückreif M10, genussreif ab 11, lagerfähig bis 3. Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel.	ja
OB-11038	Apfel	Edelchrüsler	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.	ja
OB-11040	Apfel	Eierlederapfel	Eine alte, im Baselbiet bekannte Sorte. Frucht klein, grüngelb, Schale rau, berostet. Fleisch fest, saftig, süsslich, harmonisch und aromatisch, zerfällt nicht beim Kochen. Pflückreif M10, lagerfähig bis E12, schrumpft leicht. Tafel- & Kochapfel.	ja
OB-12036	Apfel	Elsreinette	Oberthurgauer Sorte seit über 200 Jahren bekannt. Mittel- bis starkwüchsig und für Hochstamm geeignet. Gesund, nur für Lagen bis 450 m geeignet. Bei starkem Behang reifen die Früchte nicht mehr aus. Sonst ist der Ertrag hoch. E10 pflückreif.	ja
OB-11595	Apfel	Entfelder	Die Sorte geht vermutlich auf einen Sämling aus Entfelden im Kanton Aargau zurück. Mittlgrösser bis grosser Apfel, Grundfarbe grüngelb, rote Streifen, deutliche weisse Punkte. Die Qualitätseigenschaften sind noch wenig bekannt.	ja
OB-35976	Apfel	Erwin Baur		nein
OB-35977	Apfel	Erzherzog Johann	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-11682	Apfel	Ettlins Reinette	Zufallssämling, wurde 1863 im Kt. Unterwalden entdeckt. Robust. Frucht mittelgross, zitronengelb, hellrote Bäckchen. Fleisch fein, süssweinsäuerlicher Reinettengeschmack. Pflückreif 10, genussreif ab 12, lagerfähig bis 6. Tafel-, Koch-, Dörr- & Mostapfel.	ja
OB-22972	Apfel	Falchs Gulderling	Informationen oder Bilder sind zu dieser Sorte teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-103159	Apfel	Fameuse		nein

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-11456	Apfel	Fiessers Erstling	Wirtschafts- und Mostapfel aus Südwestdeutschland, Ende des 19. Jhds. Wächst stark, sehr gesund, robust, ertragreich. Frucht mittelgross, gelbgrün, roter Anflug. Fleisch saftig, weinsäuerlich, erfrischend. Pflückeif M9, genussreif ab 11, lagerfähig bis 2.	ja
OB-35978	Apfel	Filippa		nein
OB-11645	Apfel	Findling von Bedfordshire		nein
OB-11688	Apfel	Gäsdonker Reinette	Stammt vom Kloster Gäsdonk (D), 1800. Kleine Frucht. Fruchtfleisch saftig, mürbe und weich. Herber, würziger Geschmack, zuckerreich. Sehr guter Tafelapfel, auch zum Kochen und Mosten. Ernte 10, Lagerung 11-3.	ja
OB-12638	Apfel	Geflammtter Kardinal	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.	ja
OB-12084	Apfel	Gelber Richard	Stammt aus Mecklenburg (D), um 1810. Mittelgrosse Frucht, hochgebaut. Farbe hellgrünlichgelb bis gelb. Fleisch weiss, fest und saftig. Süss-säuerlicher Geschmack. Vielseitig verwendbar, vorzüglicher Tafelapfel. Ernte A10, Lagerung -12.	ja
OB-20184	Apfel	Gestreifter Herbstcalvill	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-11049	Apfel	Glockenapfel	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.	ja
OB-35980	Apfel	Goldmohr		nein
OB-11463	Apfel	Goldparmäne	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.	ja
OB-11310	Apfel	Graue Herbstreinette	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.	ja
OB-11055	Apfel	Gravensteiner	Alte Tafelapfelsorte, vor 1800. Mittelgrosse Frucht, grüngelb, karminrot geflammt mit sortentypischem Duft. Vollreif geerntet ist der Apfel saftig, süss-säuerlich, sehr würzig. Reift ab E8, bis 11 lagerfähig. Eignet sich auch zum Kochen, Mosten, Dörren. Die Sorte ist zurzeit noch häufig, keine ProSpecieRara-Sorte.	nein
OB-35981	Apfel	Grazer Süss		nein
OB-21658	Apfel	Grosiapfel Seon		ja
OB-11519	Apfel	Herbstrambour	Alte Sorte aus Frankreich. Frucht gross, kugelförmig. Farbe gelbgrün, braunrot gestreift und verwaschen. Fleisch weiss, knackig und saftig. Harmonisches Aroma. Guter Tafelapfel, auch für Küche und zum Mosten. Ernte A10, Lagerung -12.	ja
OB-20455	Apfel	Herbststreifling	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-11061	Apfel	Herzogin Olga	Haushaltsapfel aus dem Stuttgarter Raum (D), um 1860. Frucht mittelgross, gelbgrün, sortentypischer Duft. Fleisch locker, mürbe, wenig gewürzt, weinsäuerlich. Reift E8, nur 3 Wochen haltbar. Koch- und Tafelapfel, auch zum Mosten geeignet.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-36289	Apfel	Heslacher Gereutapfel	Sehr spät blühend, Mostapfel. Reife Ende September; bis Dezember haltbar. Rote graubläulich bereifte Schale, mittelgross	ja
OB-11013	Apfel	Hessenreuter Blauacher	Ausgezeichneter Most- und Wirtschaftsapfel aus dem Kt. Thurgau, vor 1820. Frucht mittelgross, grasgrün, Deckfarbe hellrot gestreift. Transportfähig. Fleisch fest, grob, trocken, süss-weinsäuerlich, schwach gewürzt. Pflückreif A10, lagerfähig bis 3.	ja
OB-11064	Apfel	Idared	Tafelapfel aus den USA, kam 1942 in den Handel. Stark anfällig für Mehltau und Feuerbrand. Benötigt wärmeren Standort. Frucht gross, braunrote Deckfarbe. Fleisch saftig, flach süss-säuerlich, schwaches Aroma. Pflückreif A M10, genussreif 12-6.	nein
OB-11065	Apfel	Jakob Lebel	Französische Sorte, um 1825, in der Schweiz einst verbreitet. Starkwüchsig, vital. Grosse, grüngelbliche Frucht mit typisch säuerlichem, mürbe werdendem Fleisch. Ernte E9-M10, haltbar bis Neujahr. Zum Dörren und Backen geeignet.	ja
OB-11069	Apfel	Jonagold	Zuchtsorte aus den 1940er aus den USA, seit 1968 im Handel. Krankheitsanfällig, stellt hohe Ansprüche an den Standort. Frucht gross, grüngelb, leuchtendrot verwaschen. Fleisch saftig, locker, süss-säuerlich, aromatisch. Reift A10, bis 3 lagerfähig. Tafelapfel.	nein
OB-11070	Apfel	Jonathan	Stammt aus New York (USA), um 1800, ab 1880 in Europa. Ehemals wichtige Handelssorte. Frucht mittelgross, kugelig. Rote Deckfarbe. Fleisch gelbweiss, saftig, würzig, süss-säuerlich. Harmonisches Aroma. Tafel- und Küchenapfel. Ernte 10, Lagerung -3.	ja
OB-12281	Apfel	Kardinal Bea	Tafel- und Wirtschaftsapfel. Gilt auch als Spezialmostapfel. Weitere Informationen oder Bilder zu dieser Sorte müssen von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-11074	Apfel	Kasseler Reinette	Alte Tafel- und Wirtschaftsapfelsorte, vermutlich aus Holland, 1766 erstmals erwähnt. Schorf- und krebsanfällig. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe trübbrot, berostet. Fleisch fest, saftig, kräftig süss-sauer, würzig. Pflückreif M10, genussreif 1-4.	ja
OB-35982	Apfel	Kienberger	Mostapfelsorte von einem 70 Jahre alten Baum aus Kienberg SO (Schweizerisches Obstsorteninventar um 2000). Die Apfelkerne sind zum Teil kugelig. Reift zirka Mitte Oktober. Weitere Eigenschaften müssen noch näher beschrieben werden.	ja
OB-11076	Apfel	Klarapfel	Beliebte Frühsorte, um 1800. Für höhere Lagen geeignet. Frucht eher klein, grün, später gelblich mit charakteristischem Duft. Fleisch fest, grobzigelig, saftig, säuerlich. Reift 7, kaum lager- und transportfähig. Tafelapfel, zum Kochen und Backen.	ja
OB-12147	Apfel	Klebapfel	Verschwunden geglaubte Aargauer Lokalsorte aus dem Raum Lenzburg, selten. Robust, widerstandsfähig. Fruchtfleisch süsslich. Reift Mitte September. Zum Kochen und Dörren geeignet.	ja
OB-35249	Apfel	Klingar		ja
OB-11077	Apfel	Königlicher Kurzstiel	Eine der ältesten Sorten, die heute noch angebaut werden. Schwachwüchsig, robust. Frucht mittelgross, goldgelb, braunrot marmoriert. Fleisch knackig, kräftig würzig, süss mit frischer Säure. Reift E9, genussreif 12-4. Vorzüglicher Tafel- & Dörrapfel.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-21660	Apfel	Korbiniansapfel	Vom Apfelpfarrer Korbinian Aigner um 1940 als Häftling im Konzentrationslager Dachau gezüchtete Apfelsorte namens KZ-3. 1985 zum 100. Geburtstag Aigners offizielle Taufe auf Korbiniansapfel. Blüht früh, reift E10. Widerstandsfähige Allzwecksorte.	ja
OB-12042	Apfel	Küttiger Dachapfel	Aargauer Regionalsorte, 1770. Frucht mittelgross, grün, später gelb, Deckfarbe rot. Fleisch gelblichweiss, mürbe, sehr saftig. Geschmack herb, säuerlich, wenig süss. Für Höhenlagen geeignet. Als Tafel- und Küchenapfel verwendbar. Ernte M10, Lagerung 11-1.	ja
OB-12028	Apfel	Lädersuur	Sehr seltene Lederreinette aus Oberdorf BL, ursprünglich ziemlich sicher aus Frankreich. Sie ist mittelstarkwüchsig und für Hochstamm geeignet. guter Ertrag, pflückreif E 10. Esreife von März bis Mai. Geschmack säuerlich-harmonisch, Allzweckapfel.	ja
OB-34914	Apfel	Langenbrucker		ja
OB-11487	Apfel	Liberty	Schorf- und feuerbrandresistent. USA, seit 1978 im Anbau. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe rot verwaschen, bläulich bereift. Fleisch saftig, schwach säuerlich, wenig Aroma. Reift E9, bis 1 lagerfähig. Tafel- und Haushaltsapfel. Wertvoller Mostapfel.	nein
OB-11331	Apfel	Luikenapfel	Stammt aus Süddeutschland, 1831. Frucht mittelgross. Farbe grün bis gelb, blutrote Deckfarbe. Fleisch weiss, locker und sehr saftig. Geschmack angenehm, weinsäuerlich. Geeignet als Küchen- und Mostapfel. Ernte E9, Lagerung -12.	ja
OB-11081	Apfel	Maigold	Moderne Schweizer Tafelapfelsorte, seit 1964 im Handel. Nur für milde Lagen geeignet, schorfanfällig. Frucht mittelgross-gross, grüngelb, Deckfarbe leuchtendrot. Fleisch fest, saftig, süss-säuerlich, parfümiertes Aroma. Erntereife E10, bis 3 lagerfähig.	nein
OB-35505	Apfel	Martens Sämling		ja
OB-21084	Apfel	Mela de Puppina		ja
OB-11237	Apfel	Morgenduft		ja
OB-11495	Apfel	Moringer Rosen	Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe leuchtend rot gestreift, fettige Schale. Fleisch saftig, rosenapfelartig gewürzt. Etwas vorherrschende, aber angenehme Säure bei ausreichendem Zuckergehalt. Genussreife A10-11.	ja
OB-11158	Apfel	Nägeliapfel	Die Sorte soll im Kanton Thurgau schon um 1650 verbreitet gewesen sein. Heute selten. Frucht klein, grüngelb, Deckfarbe karminrot. Fleisch fest, saftig, weinsauer, gerbstoffhaltig. Pflückreif E10, ab E12 genussreif, bis 4 lagerfähig. Most- und Tafelapfel.	ja
OB-11098	Apfel	Oetwiler Reinette	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.	ja
OB-11094	Apfel	Ohio Reinette	Stammt aus Dayton (USA), 1856. Frucht klein-mittelgross, kugelig, weissgelb bis gelb, selten mit braunroter Deckfarbe. Fleisch grob, saftig. Geschmack erfrischend, angenehm gewürzt. Allzweckapfel und Stammbildner. Ernte M10, Lagerung 11-1.	ja
OB-11334	Apfel	Orléans Reinette	Sehr alte französische Tafelapfelsorte, vor 1770. Wächst mittelstark. Frucht mittelgross, Grundfarbe gelbgrün. Deckfarbe braunrot marmoriert, teilweise berostet. Fleisch saftig, süss mit feiner Säure, reinettenartig gewürzt. Pflückreif A10, lagerfähig bis 1.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-11101	Apfel	Parmentier Reinette	Tafelapfel aus Belgien, erstmals erwähnt um 1833. Lagerfähig von November (Naturlager) bis Januar (Kühlager). Fruchtfleisch mürbe und saftig, kräftig würziger Geschmack. Einst beliebte Sorte in der Westschweiz.	ja
OB-11431	Apfel	Pomme Brusatte	Stammt aus dem Jura, vermutlich 19. Jahrhundert. Die Frucht ist eher klein. Deckfarbe dunkelrot gestreift. Grundfarbe grün, später gelb. Fruchtfleisch fest, weiss, feinaromatisch. Verwendung als Tafel- und Kochapfel. Robuste Sorte. Genussreif ab E 10.	ja
OB-32411	Apfel	Reders Goldreinette	Züchtung aus Deutschland, erstmals 1885 beschrieben. Frucht hellgelb, sonnseits lackrot überzogen, undeutlich gestreift. Fleisch fast reinweiss, mürbe, saftig. Ernte 9, bis 10 haltbar. Stark wachsend auch für höhere Lagen. Tafel- und Allzweckapfel.	ja
OB-11523	Apfel	Reinette de Chevroux	Stammt aus dem Kt. Freiburg, vor 1836. Frucht mittelgross, zitronengelb, rot marmoriert bis gestreift. Tafel-, Koch- und Mostapfel. Lagerung M9-1. Fleisch gelbgrünlich, knackend, fest, saftig, in Zucker mässig, leicht sauer, schwach aber typisch gewürzt.	ja
OB-100162	Apfel	Rote Damason Reinette	Die Herkunft dieser Sorte ist unbekannt. Robuster Tafelapfel mit dunkelroter Deckfarbe. Fruchtfleisch weiss, trocken mit gutem Gewürz. Reift anfangs Oktober und ist im Naturkeller bis März lagerbar, schrumpft jedoch.	ja
OB-11107	Apfel	Roter Astrachan	Zufallssämling, Herkunft unbekannt, 1780 in Schweden erwähnt. Schorfanfällig. Frucht klein, Deckfarbe leuchtendrot, bläulich beduftet. Fleisch saftig, säuerlich-süss, rasch mehlig werdend. Früchte reifen ungleichzeitig von A-M8, 2-3 Wochen haltbar. Tafelapfel.	ja
OB-11109	Apfel	Roter Herbstcalvill	Sehr alter französischer Tafelapfel, schon 1617 erwähnt. Anspruchsvoll an Boden und Klima. Frucht mittelgross, leuchtend wein-schwarzrot. Fleisch rötlich, fein, locker, saftig, säuerlich, himbeerartig gewürzt. Erntereif E8-9, lagerfähig bis 11-12.	ja
OB-36787	Apfel	Roter Margarethenapfel		ja
OB-101931	Apfel	Rotfleischiger aus Riggisberg	Regionalsorte aus Riggisberg, BE. Stammt von einem 120jährigen Baum und ging um die Jahrtausendwende ins Schweizerische Obstsorteninventars des Bundes ein. Fruchtfleisch rosa, säurebetont. Reift gegen Ende September. Besonders zum Mosten und Dörren.	ja
OB-20883	Apfel	Safran Pepping	1908 von Mitschurin in Russland aus Samen gezogen, selten. Mittलगrosse, leuchtend rote Allzwecksorte, besonders für kalte, hohe Lagen. Festes leicht aromatisches Fruchtfleisch. Pflückreif 10, lagerbar bis 4. Anspruchslos, robust, mittlere Wuchsstärke.	ja
OB-11111	Apfel	Sauergrauech	Ein Zufallssämling aus Bern, um 1830. Das Fruchtfleisch ist grünlich-weiss, fein und sehr saftig. Geschmack angenehm weinsäuerlich und sortentypisch gewürzt. Genussreif von 10-12. Spezialmostapfel, auch Tafelobst. Geeignet für höhere Lagen bis 800m.	ja
OB-11005	Apfel	Schneiderapfel	Beliebter Stammbildner für Hochstammbäume aus dem Kt. Zürich, um 1746. Verbreitet. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe rötlich. Fleisch saftig, etwas zäh, süss-säuerlich, schwach gewürzt. Pflückreif A10, bis 2 lagerfähig. Koch- und Spezialmostapfel.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-11568	Apfel	Siebensüss		ja
OB-31484	Apfel	Sonnenwirtsapfel	Sämling aus Deutschland, um 1919. Frucht mittelgross bis gross, unregelmässig kantig. Grundfarbe grünlichgelb, sonnenseits rot geflammt und marmoriert. Fruchtfleisch fruchtig, saftig, feinsäuerlich. Vielseitig verwendbare Sorte. Ernte E9, haltbar bis 2.	ja
OB-11121	Apfel	Spartan	Handelsorte aus Kanada, um 1936. Für Höhenlagen geeignet. Frucht mittelgross, grün, Deckfarbe dunkelrot, bläulich bereift. Fleisch mittelfest, saftig, leicht säuerlich, leichtes McIntosh-Parfüm. Pflückreif E9, bis 1 lagerfähig. Spezialmost-, Tafelapfel.	ja
OB-11352	Apfel	Spätlauber	Most- und Küchenapfel aus dem Thurgau, vor 1750. Liebt schwere Tonböden und wärmere Lagen. Frucht mittelgross, grün-gelb, rötliche Bäckchen. Fleisch fest, knackig, sauer, ohne Gewürz. Pflückreif A10, bis 7 lagerfähig. Schale verfärbt sich braun-schwarz.	ja
OB-21439	Apfel	Spitalreinette	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-31589	Apfel	St. Galler Herrenapfel		ja
OB-11127	Apfel	Strauwaldparmäne	Aus D 1920. Hoher Ertrag und M10 pflückreif. Mittलगrosse Frucht, gelbgrün mit dunkelroter Deckfarbe. Als Tafelapfel und zum Kochen, im Naturlager bis M12 lagerfähig. Festes Fruchtfleisch, eher trocken, mit süsslichem Geschmack und schwachem Aroma.	ja
OB-35971	Apfel	Suislepper		nein
OB-12731	Apfel	Süsser Basler	Süssapfel unbekannter Herkunft. Für Höhenlagen geeignet. Frucht mittelgross, hellgelb, Deckfarbe fehlt. Fleisch fest, knackig, süss, ohne Säure. Pflückreif 8, bis 10 lagerfähig. Tafelapfel.	ja
OB-12658	Apfel	Süsser Jakob Lebel	Eine spezielle Ausprägung der Sorte 'Jakob Lebel'. Wuchs stark, gesund. Robust bezgl. Schorf oder Mehltau. Schmeckt etwas süsser und ist früher reif als 'Jakob Lebel'. Sehr guter Kochapfel.	ja
OB-11259	Apfel	Transparent von Croncels	Stammt aus Troyes (F), um 1869. Frucht mittel-gross. Druckempfindliche Sorte mit lockerem, bald mürbem Fleisch. Ausgezeichneter Geschmack. Besonders geeignet zum Kochen und Dörren, auch als Tafel- und Mostapfel verwendbar. Ernte M8, Lagerung E8.	ja
OB-11383	Apfel	Tuchmesser	Die Sorte wurde anlässlich der schweizerischen Obstsorteninventarisierung in verschiedenen südwestaargauischen Gemeinden entdeckt und als erhaltenswert eingestuft. Die Sorte muss noch detailliert beschrieben werden.	ja
OB-11379	Apfel	Wagnerapfel	Alte Aargauer Lokalsorte, war um 1860 in Teilen der West- und Zentralschweiz verbreitet. Frucht klein-mittelgross, gelb, hellrot geflammt. Fleisch saftig, mürbe, weinsäuerlich. Pflückreif A10, genussreif ab 11, lagerfähig bis 12. Tafel-, Koch & Dörrapfel.	ja
OB-36408	Apfel	Wehntaler Hagapfel		ja
OB-11190	Apfel	Weisser Astrachan	Vor 1700 in Russland entstanden, in der Schweiz sehr selten. Mittelgrosser, flachkugelig, weisslicher, gestreifter Sommerapfel. Saftiges, säuerliches Fruchtfleisch. Reift 7, max. 2 Wochen haltbar. Auch im Alter noch wüchsig. Wenig anspruchsvoll.	ja
OB-20186	Apfel	Weisser Matapfel		nein

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-11365	Apfel	Weisser Wintercalvill	Berühmter Tafelapfel aus Frankreich, um 1560. Anfällig. Benötigt fruchtbaren Boden, mildes Klima und geschützte Lagen. Frucht gross, gerippt, gelbgrün. Fleisch saftig, fein, süss-säuerlich, erdbeerartig gewürzt. Pflückreif E10, bis 2 lagerfähig.	ja
OB-11135	Apfel	Wellington	Alte Koch- und Backapfelsorte aus Mittelengland, 1718 erstmals beschrieben. Für milde Lagen. Frucht mittelgross, grüngelb, blassrote Streifen. Fleisch fest, saftig, sehr sauer, ohne Gewürz. Pflückreif E10, genussreif 1-3. Transport- und lagerfähig.	ja
OB-11171	Apfel	Weltiapfel	Tafelapfel, Mitte des 19. Jhds. in Minnesota aus einem Kern entstanden. Für Höhenlagen und rauhes Klima geeignet. Frucht mittelgross, gelb, Deckfarbe bläulich-rot gestreift-marmoriert. Fleisch saftig, mild säuerlich, schwach aromatisch. Pflückreif M9-10.	ja
OB-11137	Apfel	Wilerrot	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.	ja
OB-11138	Apfel	Winterzitroneapfel	Wurde vor 300 Jahren in Frankreich erstmals erwähnt. War früher ein begehrter Küchenapfel. Frucht mittelgross gross, gelbgrün, braunrot verwaschen. Fleisch grobzellig, saftig, süsslich-sauer, schwach gewürzt. Reift E10, genussreif ab 12, bis 3 lagerfähig.	ja
OB-11603	Apfel	Zetzwiler Holzapfel	Lokalsorte aus dem Aargauer Wynental. Entdeckt im schweizerischen Obstinventar 2002, erhaltenswert. Muss noch detaillierter beschrieben werden. Wuchs eher schwach, starke Verzweigung, hängend. Schöne, recht gute und saftige Frucht. Reife E 10.	ja
OB-11559	Apfel	Zuccalmaglio	Stammt aus Deutschland, 1878. Frucht klein bis mittel, gelblichgrün bis gelb, hellorangerot verwaschen. Fleisch gelblichweiss, mittelhart, später mürbe, saftig, süss-säuerlich und mittelstark gewürzt. Guter Tafel- und Küchenapfel. Ernte M10, Lagerung 11-2.	ja
OB-11185	Apfel	Zürcher Transparent	Stammt aus dem Kanton Zürich, vor 1842. Frucht mittelgross, weissgrün bis hellgelb, ohne Deckfarbe. Fruchtfleisch weiss, locker und saftig. Geschmack leicht, säurearm schwach gewürzt. Geeignet als Küchen- und Mostapfel. Ernte E9, Lagerung -11.	ja
OB-10005	Birne	Affelträngler	Dörrbirne aus gleichnamiger Gemeinde im Kt. Thurgau. Starkwüchsig, robust. Frucht klein, grüngelb-goldgelb. Fleisch körnig, halbschmelzend, wenig saftig, süss-sauer. Nur kurz vor dem Teig werden geniessbar, sonst herb. Reift E9, max. 2 Wochen haltbar.	ja
OB-10007	Birne	Alexander Lucas		ja
OB-10010	Birne	Amanlis Butterbirne	Ursprung unklar, 19. Jahrhundert. Mittलगrosse, in der Form variable, grün bis gelbgrüne Tafel- und Haushaltsbirne, aromatisch, schmelzend. Ernte ab A9, nur 8 Tage haltbar. Frohwüchsig. Für Grenzlagen geeignet.	ja
OB-10718	Birne	Andenken an den Kongress		ja
OB-10023	Birne	Bärikerbirne	Uralte Sorte, heute noch verbreitet. Kleine, weissgrüne Tafel- und Allzweckbirne. Ab A9 reifend, hält etwa 10 Tage. Knackend, saftig, süss, kräftiger Geschmack. Der Baum ist rasch wachsend und wird gross.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-32484	Birne	Bayrische Weinbirne	Erstmals 1906 erwähnt, selten. Grosse, flaschenförmige Most- und Dörrbirne. Sehr saftig, süssherb, leicht würzig. M-E10 reifend, einige Wochen haltbar. Gesunder, gedrungener Wuchs mit hängenden Zweigen. Feuerbrandrobust.	ja
OB-10035	Birne	Bergamotte von Ballaigues		ja
OB-10038	Birne	Berner Dornbirne	Alte Sorte aus dem Kanton Bern, um 1835. Frucht mittelgross, kreiselförmig, mit braunroter Backe. Reifezeit September, hält nur 1 Woche, geschmackvoll, nicht vollsaftig. Eignet sich zum Kochen, Dörren, Mosten und als Tafelfrucht.	ja
OB-21536	Birne	Birnensorten in Abklärung		offen
OB-10063	Birne	Boscs Flaschenbirne		nein
OB-10074	Birne	Bunte Julibirne	1837 in Rouen (F) aus Samen gezogen, selten. Kleine Frühbirne. Bei Vollreife schön gelbbrot. Angenehm gewürzt. Reift M7-A8, sofort verzehren, wird sonst mehlig. Bald schwacher Wuchs, deshalb Verjüngungsschnitt erforderlich. Für Grenzlagen geeignet.	ja
OB-10075	Birne	Büschelbirne	Die Sorte stammt aus dem Kanton Bern, vor 1800. Heute selten. Baum wächst mittelstark. Kleine, rundliche Mehrzweckbirne. Grün, teilweise berostet. Fruchtfleisch fest, süss, würzig. Erntreif im Oktober, haltbar bis November.	ja
OB-10088	Birne	Clairgeaus Butterbirne	Vom Gärtner Clairgeau in Nantes (F) 1848 gezogen. Sehr gute Spalierbirne. Frucht charakteristisch gekrümmt. Grundfarbe grün, reif gelblich. Deckfarbe leuchtend rot verwaschen. Schmelzend, saftig, süss, leicht herb. Reife 11 -12. Tafel- und Dörrbirne.	ja
OB-10090	Birne	Clara Frijs	Dänische Sorte, Mitte des 19. Jhdts. Spaliersorte, auch für höhere Lagen. Frucht gross. Fleisch schmelzend, feinzelig, saftig. Muss grün gepflückt werden, reif goldgelb. Ernte M - E 9 zum direkten Konsum. Ausgezeichnete Tafelfrucht mit gutem Ertrag.	ja
OB-10098	Birne	Conférence	Bekannte Tafelbirne, seit 1894 im Handel, verbreitet. Wenig schorfempfindlich. Frucht mittelgross, grün, berostet. Fleisch schmelzend, saftig, süss mit leicht würziger Säure. Reift M9-A10, bis 11 lagerfähig. Geeignet für Frischverzehr und zum Dörren.	nein
OB-10119	Birne	Egnacher Mostbirne	Zufallssämling. Wurde Anfang der 1970er Jahre in Egnach TG gefunden. Heute dort verbreitet. Frucht mittel-gross, Haut glatt, weissgrün-gelb. Fleisch grobkörnig, fest, süsslich, hoher Gerbstoffgehalt. Reift E9-A10. Mostbirne. Eher feuerbrandanfällig.	ja
OB-10618	Birne	Emile Heyst		ja
OB-10128	Birne	Esperens Bergamotte	Aus Belgien um 1830, selten. Mittelgrosse Lager-Tafelbirne. Schale rau, mit verstreuten Rostflecken. Nach Lagerung süss-säuerlich und wohlschmeckend. Ernte E10-A11. Essreife ab M12 bis 3. Mittelschwacher Wuchs, braucht guten Standort.	ja
OB-10493	Birne	Esperens Herrenbirne	Herkunft unklar, vermutlich in Frankreich um 1820 aus Samen gezogen. Einst verbreitete Sorte, heute selten. Gelbgrüne Tafelbirne für warme Lagen. Reife von M9 bis A10, nur zwei Wochen lagerbar. Regelmässiger Schnitt notwendig um Fruchtgrösse zu halten.	ja
OB-35858	Birne	Feigenbirne		ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-10140	Birne	Forellenbirne	Alte Sorte, um 1800 beschrieben. Baum wüchsig, schorfanfällig. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe fleckig dunkelrot, rot umhöfte Schalenpunkte. Fleisch halbschmelzend, feinkörnig, saftig, schwach gewürzt. Reift E10, bis 11 haltbar. Tafelbirne.	ja
OB-10148	Birne	Frühe von Trévoux	1862 in Frankreich entdeckt. Mittelgrosse, gelbgrüne Tafelbirne. Geschmackvoll, süss-säuerlich. Pflückreife A-E8. Bei einsetzender Gelbfärbung ernten, dann 3 Wochen haltbar. Mittelstarker Wuchs. Geeignet für Grenzlagen.	ja
OB-10149	Birne	Frühe Weinbirne	Bereits vor 1800 nachgewiesen, Herkunft aber unbekannt, heute selten. Grosse, schöne Dörr- und Wirtschaftsbirne, saftig, herbsüß, würzig, teigt schnell. M-E9 reifend, nur eine Woche haltbar. Starker Wuchs, gibt im Alter sehr grosse, wuchtige Bäume.	ja
OB-10161	Birne	Gelbmöstler	Zufallssämling aus der Schweiz, seit Ende des 18. Jahrhunderts verbreitet. Flachkugelige Most- und Brennbirne mit süss-würzigem, leicht herbem Fruchtfleisch, essbar. Reift M-E9, wird schnell teigig. Fruchtbare Sorte, stark feuerbrandanfällig.	ja
OB-10163	Birne	Gellerts Butterbirne	Zufallssämling aus Frankreich um 1820. Tafelbirne auch für höhere Lagen. Starker Wuchs. Frucht mittel bis gross. Stielansatz unregelmässig, asymmetrisch. Schale trocken, grünlichgelb mit feiner Berostung. Schmeckt hervorragend, saftig, schmelzend. Reif E 9.	ja
OB-10178	Birne	Goldschmeckler		ja
OB-31473	Birne	Graue Herbstbutterbirne	Alte, aus Frankreich stammende Sorte. Benötigt warme Lagen & eher trockene Böden. Für Hochstamm nur bedingt geeignet. Fruchtform veränderlich. Schale rau, rötlichgrau berostet. Fleisch schmelzend, süß, feine Muskatwürze & Säure. Hervorragende Tafelbirne.	ja
OB-10191	Birne	Grosser Französischer Katzenkopf	1668 in Frankreich beschrieben, früher häufig. Sehr grosse, meist kreiselförmige Birne. Graugrün, gelb werdende, dicke Schale. Festes, herbsüßes Fleisch, gekocht wohlschmeckend. Ernte M10, haltbar bis 6. Wuchs mittelstark. Für Grenzlagen geeignet.	ja
OB-10203	Birne	Gute Graue	Sehr alte Sorte, anspruchslos, widerstandsfähig. Frucht klein, berostet, grosse Lentizellen. Fleisch saftig, schmelzend, süß, leicht weinsäuerlich-aromatisch. Reift E8-M9, nur sehr begrenzt lagerfähig. Tafelfrucht, auch zum Dörren und Einkochen geeignet.	ja
OB-10204	Birne	Gute Luise von Avranches	Zufallssämling aus einem Landgut bei Avranches F 1778. Heute noch häufige und beliebte Tafelbirne. Langer Stiel, gegen die Frucht fleischig verdickt. Grundfarbe grün, Deckfarbe rotbraun. Fruchtfleisch weiss, süß, schmelzend, würzig. Essreife: 9 bis A11.	nein
OB-10212	Birne	Hanslibirne	Aromatische, sehr süße Koch-, Tafel- und Dörrbirne aus dem Kt. Freiburg. Ertragreich, robust. Frucht klein, rundlich, grün mit rötlichen Backen. Schnitt wird schlecht ertragen. Soll traditioneller Bestandteil des Gerichts „Berner Platte“ sein.	ja
OB-10218	Birne	Hasenbirne (Dietzinger)	Sorte mit mittelgrossen, weisslich- bis gelbgrünen Früchten. Typische Rostkappe um den Kelch. Fruchtfleisch gelb, saftig, süß, angenehm gewürzt, leicht herb. Eignet sich für den Rohverzehr, zur Verarbeitung in der Küche oder zum Dörren. Lagerung 10-11.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-10232	Birne	Heulampen	Herkunft Innerschweiz, heute selten. Mittelgrosse, grüngelb-rotgestreifte Dörr- und Kochbirne. Festes, saftiges Fruchtfleisch, zuckerreich, herbsäuerlich, gewürzt. Ernte M10, 2 bis 3 Wochen lagerbar. Starkwüchsig.	ja
OB-20195	Birne	Holzfarbige Butterbirne	Informationen oder Bilder sind zu dieser Sorte teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-10245	Birne	Hüngler	Alte Innerschweizer Allzweckbirne, selten. Mittlere Wuchskraft. Eher kleine Herbstbirne mit grüngelber, sonnenseits braunrot verwaschener Schale. Das Fruchtfleisch ist saftreich, süss, ums Kernhaus etwas steinig. Ernte E9-A10, hält zwei Wochen.	ja
OB-10258	Birne	Julidechantsbirne	Herkunft unklar, vor 1800, selten. Kleine, schön gefärbte Frühbirne mit süssem, leicht muskiertem Fruchtfleisch. Reife M-E7, kaum haltbar. Tafel- und Dörrbirne für den Hausgarten. Wuchs zuerst kräftig, dann schwächer.	ja
OB-36623	Birne	Kaiserbirne mit dem Eichenblatt		ja
OB-10082	Birne	Kannenbirne aus Prangins		ja
OB-21319	Birne	Karcherbirne	Sämling aus Schwäbisch Hall, 1854 erwähnt, selten. Mittelgrosse Wirtschaftsbirne, raue, grünliche Schale mit typischen Lentizellen. Fruchtfleisch herbsüß, würzig. E9-A10 reifend, 2 bis 3 Wochen haltbar. Feuerbrandresistent. Starker, gesunder Wuchs.	ja
OB-10269	Birne	Kiefferbirne	Aus den USA, seit ca. 1860 bekannt. Mittelgrosse, breit-spindelförmige oder ovale Birne mit Wülsten. Haut feinhöckrig. Grüne Grundfarbe goldgelb werdend. Fruchtfleisch schmelzend, saftig, körnig mit spezieller Würze. Tafel- und Kochbirne.	ja
OB-10274	Birne	Knollbirne	Vermutlich alte Schweizer Sorte, vor 1800. Heute noch verbreitet, aber nicht häufig. Baum wächst stark und gedungen. Frucht klein-mittelgross, eiförmig, gelbgrün. Fleisch fest, herb-sauer, gewürzt. Reift E10, haltbar bis 11. Wertvolle Mostbirne.	ja
OB-10278	Birne	Köstliche von Charneu	Herbstbirne, um 1800. Anspruchslos, geringes Wärmebedürfnis. Frucht mittelgross-gross, gelbgrün, sonnenseits ziegelrot. Fleisch schmelzend, saftig, kräftig süß, schwache Säure, feinwürzig. Pflückreif E9-M10, haltbar bis 11. Tafel-, Einkoch-, Dörrbirne.	ja
OB-10289	Birne	Längler (Gelbe Wadelbirne)	Schweizer Sorte, bereits 1390 in der Schweiz. Lange, oft gekrümmte Früchte mit gelblichweissem, süssherbem Fruchtfleisch. Ausgereift wohlschmeckend und würzig. Geeignete Sorte für die Küche, zum Dörren, Brennen, Mosten. Reife M8-M9.	ja
OB-10300	Birne	Lederbirne	Braune Tafel- und Mostbirne. Weitere Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-35502	Birne	Lübecker Prinzessin		ja
OB-10322	Birne	Madame Favre	Alte französische Tafelbirnensorte, um 1850. Anspruchslos, für Hochstamm geeignet. Frucht gross, kugelig, Grundfarbe grüngelb, rötliche Deckfarbe, zahlreiche gelb umhöfte Lentizellen. Fleisch feinkörnig, saftig, süß-würzig, leicht herb. Genussreif E9.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-10325	Birne	Madame Verté	Um 1810 bei Brüssel als Sämling entdeckt, in der Schweiz selten. Mittelgrosse, berostete Tafel- und Kochbirne mit würzigem Geschmack. Ernte 10, genussreif nach etwa 4 Wochen, haltbar bis Januar (aus warmer Lage kurzlebiger). Schwacher Wuchs, garniert gut.	ja
OB-10341	Birne	Metzer Bratbirne	Aus Frankreich stammend, in der Schweiz vereinzelt, selten. Kleinfrüchtige, rau berostete Mostbirne, stark gerbstoffhaltig, zuckerreich. Reift M-E10, einige Wochen haltbar. Kräftiger Wuchs, kaum feuerbrandanfällig. Für trockene Böden geeignet.	ja
OB-10400	Birne	Muskateller	In der historischen Sortenliste von Pfarrer Nüsperli aus dem Jahre 1810 erwähnt. Weitere Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-10347	Birne	Nägelibirne	Die Sorte wurde 1854 erstmals erwähnt. Baum wird sehr gross. Frucht mittelgross, länglich-eiförmig, honigsüßer Geschmack. Schale zimtfarben berostet, viele Punkte. Dörrbirne.	ja
OB-10349	Birne	Neue Poiteau	Belgien, ab 1827 verbreitet, in der Schweiz selten. Mittelgrosse bis sehr grosse Haushaltsbirne mit trübgrünlicher Farbe. Sehr saftig, leicht gewürzt, oft fade. Ernte E9-M10, bis 11 haltbar. Stark wüchsig, ertragreich. Unempfindliche Sorte.	ja
OB-10360	Birne	Olivier de Serres	Aus Rouen F, Sämling 1861. Olivier de Serres, dem grossen Förderer der Landwirtschaft, gewidmet. Nur für niedrige Baumformen. Verlangt gute, sonnige Lagen. Edle Tafelbirne. Fleisch gelbweiss, schmelzend, saftig, süss und würzig. Essreif ab Mitte Dezember.	ja
OB-10363	Birne	Osterbirne		ja
OB-10364	Birne	Ottenbacher Schellerbirne	Herkunft Kt. Zürich, noch recht verbreitete traditionelle Sorte. Mittelgrosse, farbige Mostbirne, zuckerreich, herbsauer, parfümiert. Ernte E10, hält vier Wochen. Starker, gesunder Wuchs.	ja
OB-10369	Birne	Pastorenbirne	Stammt aus Clion (F), um 1760. Kräftiger Wuchs. Frucht gross und schlank, graugrün, später grüngelb. Gelblichweisses, grobes Fleisch, schwach würzig und schmelzend. Vielseitig verwertbare Sorte, sowohl als Tafelobst wie auch für die Küche. Lagerung 10-1.	ja
OB-34601	Birne	Paulsbirne	Unklare Herkunft, in der Schweiz sehr selten. Grosse, kreiselförmige Allzweckbirne, vollreif sehr ansehnlich. Fruchtfleisch süsslich, wenig herb, ab Dezember auch zum Rohgenuss geeignet. Ernte E10, hält bis 3. Kräftiges Wachstum, anspruchslos und gesund.	ja
OB-10372	Birne	Petersbirne	Alte Sorte (D), seit 1750 bekannt. Robust, für Höhenlagen. Frucht mittelgross, rötlich-gelb. Fleisch halbschmelzend, saftig, süss, wenig Säure, kräftige, zimtartige Würze. Reift ab M7, bis 20 Tage lagerfähig. Ausgezeichnete Tafel- und Wirtschaftsfrucht	ja
OB-10414	Birne	Präsident Déviolaine	Diese Tafelbirnensorte stammt aus Frankreich. Vermutlich aus dem 19. Jahrhundert oder noch früher. In der ersten Hälfte Oktober ist sie erntereif, lagerbar gut einen Monat. Weitere Eigenschaften müssen noch näher beschrieben werden.	ja
OB-10439	Birne	Reinholzbirne	Stammt aus dem Kt. SG, 1835. Frucht sehr klein, grüngelb, braunrot verwaschen, netzartig berostet. Fruchtfleisch gelblich, fest, knackend, grob, saftig, süss-säuerlich, herb gewürzt. Lagerung 10-11. Eignet sich zum Kochen, Dörren und Mosten.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-10449	Birne	Rotbärtler	Traditionelle gute Most- und Scheidbirne. Sehr robust. Birne rot, klein, kugelig und langstielig, wird am Boden schnell teig. Fruchtfleisch sehr grobkörnig, ziemlich saftig. Zucker und Gewürz vorhanden, aber vom Gerbstoff überdeckt. Reife Ende September.	ja
OB-34602	Birne	Rote Lederbirne	Alte Sorte aus Oberösterreich, in der Schweiz selten. Mittलगrosse, vorzügliche Mostbirne. Reife E10, mehrere Wochen haltbar. Schlanker, hochstrebender, schmalkroniger Wuchs, auch für steinige, trockenen Standorte. Kaum feuerbrandanfällig.	ja
OB-103755	Birne	Safranbirne		ja
OB-10472	Birne	Schafbirne	19. Jh. aus der Region Vorarlberg, Ostschweiz. Benannt nach dem Familien-Beinamen "Schaf". Robust, auch für Höhenlagen. Verschiedene Typen. Gute Tafel- und Kompottbirne. Früchte: klein, glockenförmig, gelb-rote Backen, Fleisch fest, körnig, aromatisch.	ja
OB-10533	Birne	Schmelzende von Thirriot	Alte französische Sorte, um 1850. Mittलगrosse Frucht, grün mit roten Backen. Fleisch schmelzend, fein, etwas sandig, saftig, süss und würzig. Reift E9, nur 3 Wochen haltbar. Vielseitig verwertbar. Wertvolle Hochstammsorte, wüchsig und fruchtbar.	ja
OB-10481	Birne	Schoggolabirne	Vielseitig verwendbare Sorte für Küche, zum Mosten, Dörren oder als Tafelobst. Lagerung 10-11.	ja
OB-35033	Birne	Schönste Sommerbirne	Diese wunderschöne Birne war bereits um 1570, zu Zeiten Bauhins bekannt. Ihr geschmackliche Qualität ist allerdings gering. Trotzdem war sie früher begehrt als Marktfrucht. Reife von Anfang bis Ende August.	ja
OB-10483	Birne	Schürbirne	Alte Sorte, soll aus der Gegend von Thun stammen, selten. Mittलगrosse, charakteristisch bauchige Koch- und Wirtschaftsbirne, auch Speisebirne. Saftig, süss-säuerlich, leicht herb-würzig. Ernte 9. Kräftiger Wuchs, neigt zu Kahlständigkeit.	ja
OB-10486	Birne	Schwarzrädler	Seit dem 18. Jh. im Kt. TG bekannt. Verwendung vor allem als Koch- und Dörrbirne, selten. Kleine rundliche Frühbirne, grüngelb, sonnenwärts rötlich verwaschen. Saftiges, süsswürziges Fruchtfleisch. Ernte A9, hält drei bis vier Wochen. Wüchsig und gesund.	ja
OB-32608	Birne	Schweizer Heubirne	Alte Ostschweizer Tafel- und Wirtschaftsbirne. Seit ca. 1700 bekannt und verbreitet. Frucht klein, grüngelb-gelb, teilweise berostet. Fleisch fest, ziemlich saftig, süss, etwas fade. Pflückreif E7, höchstens 8 Tage haltbar, wird schnell teigig.	ja
OB-10488	Birne	Schweizer Wasserbirne	Uralte Schweizer Sorte, häufig. Kugelförmige, mittलगrosse, Most- und Dörrbirne. Fruchtfleisch saftreich, süssherb, bald essbar. Ernte 10, hält vier bis sechs Wochen. Bei zusagenden Bedingungen sehr wüchsig. Bäume können mächtig und sehr alt werden.	ja
OB-10489	Birne	Schweizerhose	Gestreifter Typ der Langen Grünen Herbstbirne. Frucht mittलगross, grün, rötliche Längsstreifen. Färbung erinnert an Schweizergardistenhosen. Fleisch feinzellig, saftig-süss, wenig aromatisch. Reift M10, 8 Wochen haltbar. Tafel-, Wirtschaftsfrucht.	ja
OB-10492	Birne	Sept en Gueule	Sehr alte Sorte, erste Aufzeichnungen aus dem 14. Jhd. (Romandie). Frucht sehr klein, rund, langer Stiel, gelb-grün. Geschmack angenehm, sehr süss. Wurden früher ganz getrocknet. Alte Bäume sind riesig und haben einen Kronendurchmesser bis zu 20 m.	ja
OB-10018	Birne	Sommerapothekerbirne		ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-10521	Birne	Stuttgarter Gaishirtle	Ausgezeichnete Sommerbirne, verbreitet. Wuchs mittelstark. Frucht klein, grüngelb, blaurote Bäckchen, bereift. Fleisch körnig-schmelzend, saftig, feinsäuerliche Würze, zimtartiger Geschmack. Pflückreif M8-A9. Frischverzehr, Einkoch- und Dörrbirne.	ja
OB-10523	Birne	Sucré de Monluçon		ja
OB-102946	Birne	Tafelbirne aus Buchberg		ja
OB-10532	Birne	Theilersbirne	Uralte Schweizer Sorte, heute wenig angepflanzt. Meist kleine Allzweckbirne von veränderlicher Gestalt und knackendem, süssherbem Fruchtfleisch. Ernte A-M9, wird bald teig. Schorfanfällig, sortentypischer mittelstarker Wuchs.	ja
OB-10539	Birne	Triumph von Vienne		ja
OB-10542	Birne	Trübler	Ostschweizer Sorte, Alter unbekannt. Blüht spät, für höhere Lagen. Frucht klein, kugelig, unteres Drittel berostet. Fruchtfleisch gelblich, fest, grobkörnig, saftig, süss-aromatisch. Vielseitig verwendbar. Ernte von E9 bis A12, wird rasch teig.	ja
OB-21385	Birne	Ulmer Butterbirne	Sämling aus der Ulmer Gegend, Erstbeschreibung 1868. Kleine, kugelförmige, helle Mehrzweckbirne, sonnseits hell- bis braunrot überzogen. Langer, dünner Stiel. Frucht süssfleischig, saftig, wenig gewürzt. Reife E9, zwei Wochen haltbar. Kräftiger Wuchs.	ja
OB-10094	Birne	Vereins-Dechantsbirne	Zufallssämling aus Frankreich, um 1850. Vorzügliche Tafelbirne für wärmere Lagen. Frucht gross, stumpfkegelförmig, Deckfarbe graugrün-gelbgrün, sonnenseits schwach orangerot. Fleisch weissgelb, sehr saftig, edles Aroma. Reift E10, hält bis E11/A12.	ja
OB-10559	Birne	Wagners Wildbirne	Mostbirne, mittelgross, gelb mit roter Backe, gehaltvoll, bis 600 m ü. M., mittlerer Wuchs. Ernte 10.	ja
OB-20793	Birne	Wahlsche Schnapsbirne	Sämling In der zweiten Hälfte des 20. Jhd. in Schwäbisch Hall-Hessental entdeckt. Starker Wuchs. Früchte mittelgross, rundlich. Fruchtfleisch feinzellig, süss, aromatisch, kaum Gerbstoffe. Ausgezeichnete Brennsorte, vergleichbar mit "Williams". Reift A-M9.	ja
OB-10563	Birne	Weihnachtsbirne	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-10565	Birne	Weinbirne (Sammelbezeichnung)		nein
OB-10572	Birne	Welschberger	Regionalsorte aus der Ostschweiz. Grosse, leicht rötliche Birne. reift A 10, schnell überreif, fast selbstfallend. Wuchs ähnlich Schweizer Wasserbirne. Schönes Holz. Eine charaktervolle, aromatische Brennbirne.	ja
OB-10575	Birne	Wettinger Holzbirne	Stammt aus dem Kt. AG, 1675. Frucht klein, gelbgrün. Fruchtfleisch gelblich, knackend, grobkörnig, saftig, mit Zucker und Gewürz, herbsauer. Lagerung M9-A10. Eignet sich zum Kochen, Dörren und Mosten.	ja
OB-20802	Birne	Wilde Eierbirne	Erstbeschrieb 1854 von Lucas, in der Schweiz selten. Mittelgrosse, eiförmige Dörr- und Mostbirne. Grünlich, sonnseits rötlich angelaufen. Süssherbes Fleisch, E9 reifend, bis 10 haltbar. Kaum feuerbrandanfällig, mittelstark wachsend, bildet schöne Krone.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-10583	Birne	Williams Christbirne	Alte Sorte, schon um 1770 bekannt. Frucht mittelgross-gross, grüngelb, duftet. Fleisch schmelzend, saftig, süss, charakteristisch gewürzt. Erntereif E8-A9, nur begrenzt lagerfähig. Ausgezeichnete Tafelfrucht, auch zum Kochen, Backen, Brennen geeignet.	nein
OB-10588	Birne	Winterdechantsbirne	Aus einem Klostergarten in Löwen Belgien, 1825 von Van Mons entdeckt. Hochfeine, anspruchsvolle Tafelbirne. Als Spalier für regengeschützte Südwände. Saftig, süss mit kräftigem Gewürz. Muss möglichst lang am Baum bleiben. Essreife 12 bis 3 oder 4.	ja
OB-10590	Birne	Winternelis	Zufallssämling aus Belgien, um 1800. Frucht kleinstmittelgross, Grundfarbe grün-gelb, teilweise berostet. Fleisch feinkörnig, schmelzend, saftig, süss-würzig, angenehm herb-säuerlich. Früher in den USA als Tafelsorte beliebt. Genussreif M11-A1.	ja
OB-10607	Birne	Zuger Röteler	Lokalsorte aus dem Kt. Zug. Vorzügliche Wirtschaftsfrucht. Reift Anfang bis Mitte September, hält dann 14 Tage. Zum Kochen, Dörren und Mosten geeignet.	ja
OB-10606	Birne	Zürcher Zuckerbirne	Kleine, mittelfrühe Sommerbirne aus dem Kanton Zürich, vor 1820. Der Baum wird sehr gross und trägt spät. Fleisch gelblich-weiss, abknackend, saftig-schmelzend, duftend, von angenehm muskiertem Zuckergeschmack. Verwendung: roh, gekocht und eingemacht.	ja
OB-13000	Kirsche	Adlerkirsche von Bärtschi	Früher am Thunersee verbreitete Tafelkirsche. Frucht mittelgross, schwärzlichbraun, glänzend. Fleisch fest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Grosser Stein. Reift mittelspät-spät.	ja
OB-13228	Kirsche	Adriana		nein
OB-13002	Kirsche	Alfa	Eine Schweizer Züchtung der 1950er Jahre, eine Kreuzung der Sorten 'Basler Adler' mit 'Erstfrühe'. Fruchtfarbe schwarz. Frühreife Tafelkirsche mit kräftigem, harmonischem Geschmack.	ja
OB-13006	Kirsche	Attiswiler	Sorte mit kleinen bis mittelgrossen, ovalen bis herzförmigen, rotbunten Früchten. Fruchtfleisch saftig, schwach würzig, bei Vollreife süss, sonst bitter. Tafelobst. Reift mittelspät.	ja
OB-13272	Kirsche	Bachkirsche	Die Sorte wurde im Rahmen des schweizerischen Obstsorteninventares aufgefunden. Die Sorteneigenschaften müssen noch näher beschrieben werden.	ja
OB-13010	Kirsche	Baschimeiri	Lokalsorte vom Vierwaldstättersee. Wuchs kräftig, schrotschussanfällig. Frucht eher klein, tiefschwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Reifezeit mittelfrüh. Hochwertige Brenn- und Konfitürenkirsche.	ja
OB-22745	Kirsche	Basler (Sammelbegriff)		nein
OB-13011	Kirsche	Basler Adlerkirsche	Angestammte Hauptsorte der Nordwestschweiz, Bestand rückläufig. Frucht schwarzbraun, matt glänzend, recht platzfest. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Vorzügliche Tafel-, Konserven-, Brenn- und Saftkirsche. Reift mittelfrüh.	ja
OB-13012	Kirsche	Basler Langstieler	Alte Baselbieter Sorte. Frucht mittelgross, tiefschwarz, glänzend, platzfest, reift ungleichmässig. Fleisch eher weich, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche. Liefert qualitativ vorzügliche, gut gefärbte Kompotte.	ja
OB-32806	Kirsche	Berner Herzkirsche	Sortentext in Erarbeitung	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-13020	Kirsche	Blaserkirsche	Brennkirsche aus der Innerschweiz. Raschwüchsig, schrotschussanfällig. Frucht klein, dunkelrot, hellrote Tupfen. Fleisch weich, locker, wässrig, süss-säuerlich, fad. Reifezeit mittelfrüh. Kann trotz hoher Erträge qualitativ nicht befriedigen.	ja
OB-13289	Kirsche	Boniswiler	Die Sorte wurde im Rahmen des Kirschensorteninventars der Nordwest- und Zentralschweiz Ende der 1990er Jahre entdeckt. Auch als 'Moserkirsche' gehandelt. Eine detaillierte Beschreibung muss noch erfolgen.	ja
OB-21718	Kirsche	Bregenzer	Schwarze, mittelspäte, robuste Kirschensorte aus der Ostschweiz. Von Horst Nugent, Bregenz, als erhaltenswert ins Kirschenprojekt eingebracht.	ja
OB-13031	Kirsche	Büttners Späte Rote Knorpelkirsche	Um 1795 in Halle/Saale (D) gefunden. Gelbrote Knorpelkirsche. Frucht mittelgross, glänzend, breit-herzförmig. Geschmack süss-würzig. Reift in der 5. Kirschenwoche. Junger Baum wächst stark, bei Ertragsbeginn lässt Wuchskraft nach.	ja
OB-13567	Kirsche	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 Dörrekirsche.	ja
OB-13037	Kirsche	Dolleseppler	Sämling aus Deutschland. Mittelgrosse, schwarze, schüttelbare Kirsche. Reift mittelfrüh, trägt regelmässig und gut und ist ziemlich witterungsbeständig. Geeignet für höhere Lagen. Kann sowohl als Konserven- wie auch als Brennkirsche genutzt werden.	nein
OB-22792	Kirsche	Dönissens Gelbe Knorpelkirsche	Um 1820 als Sämling in Deutschland gefunden. Frucht klein, gelb, stumpfherzförmig, glänzend, druckempfindlich. Geschmack würzig-süss, wenig Säure. Reift 5-6 Kirschenwoche. Baum stark wachsend, anfällig für Monilia.	ja
OB-13312	Kirsche	Effinger		ja
OB-21458	Kirsche	Eiächerli	Von Andreas Erlach, Rütliweid in Diegten (BL) ungefähr Ende des 19. Jahrhunderts gezüchtet. Der Mutterbaum stand auf der Parzelle Eiächerli. Lokal zeitweise verbreitet und beliebt. Frühe Kirschensorte. Früchte schwarz, aromatisch und süss. Guter Baumwuchs.	ja
OB-13043	Kirsche	Erstfrühe	Die früheste der auf dem Markt erscheinenden Schweizer Sorten. In Riehen, BS einst grosse Bestände. Blüht früh. Reif ist die Kirsche schwarz, schmeckt aber bereits in braunem Zustand süss. Mittelgross, herzförmig. Fleisch eher weich, saftig.	ja
OB-13045	Kirsche	Falsche Hedelfinger		ja
OB-103894	Kirsche	Falsche Weisse Herzkirsche Suter		nein
OB-13049	Kirsche	Franzosenkirsche	Früher vor allem in der Westschweiz verbreitete Tafelkirschen. Frucht mittelgross, schlank herzförmig, schwarzbraun, matter Glanz, nicht platzfest. Fleisch eher weich, saftig, vorwiegend süsslich, fein würzig. Reift früh-mittelfrüh.	ja
OB-13050	Kirsche	Fricktaler Rotstieler		ja
OB-13055	Kirsche	Frühschwarze	Lokalsorte aus Dachsen, Kt. SH. Frucht mittelgross, schwarz mit schönem Glanz. Widerstandsfähig gegen Regen. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, nur bei Vollreife nicht bitter, schwach angenehm gewürzt. Tafelobst. Reift früh.	ja
OB-13058	Kirsche	Gamma	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-13059	Kirsche	Geissmättler		ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-20017	Kirsche	Gelterkinder	Hübsche, qualitativ eher durchschnittliche Sorte. War früher im Baselbiet verbreitet. Frucht mittelgross-gross, leuchtend rot-orange, Haut glänzend, dick und zäh. Fleisch mittelfest, etwas trocken, süss-säuerlich, fad. Reift mittelspät. Schauffrucht.	ja
OB-13336	Kirsche	Gravionen		ja
OB-13064	Kirsche	Gravium	Alte Sorte unbekannter Herkunft, im Mittelland verbreitet. Schwarzbraune, mittelgrosse Tafelkirsche mit vorwiegend süssem, mittelfestem Fruchtfleisch, mittelspät reifend. Kräftiger, hochstrebender Wuchs.	ja
OB-22823	Kirsche	Grepperkirsche	Schweizer Lokalsorte, selten. Wurde im Rahmen des schweizerischen Kirscheninventars Ende der 1990er Jahre entdeckt. Baum robust. Frucht gross, platzfest. Fruchtfleisch wohlschmeckend. Mittlere Reifezeit. Tafelkirsche.	ja
OB-32837	Kirsche	Grosse Schwarze Knorpelkirsche	Alte Sorte, schon um 1540 beschrieben. Frucht gross bis sehr gross, dunkelbraunrot. Fleisch fest, saftig, sehr süss und aromatisch. Baum wächst kräftig. Reifezeit spät (Ende der 5. Kirschenwoche). Gute Tafel- und Wirtschaftsf Frucht.	ja
OB-21733	Kirsche	Harte Lauber	Wurde von der Baumschule Toni Suter aus Kilchberg BL ins Kirscheninventar der Nordwest- und Zentralschweiz Ende der 1990er Jahre eingebracht. Rotbunt, mittelfrüh, mittlere Qualität und Grösse.	ja
OB-13073	Kirsche	Hedelfinger Riesenkirsche	Zufallssämling aus Hedelfingen (D), um 1850. War früher weit verbreitet. Kräftiger Wuchs, bildet ausladende Kronen. Frucht gross, oval bis schlank herzförmig, braunrot, sehr regenempfindlich. Fleisch fest, würzig und wohlschmeckend. Reift mittelspät.	ja
OB-13075	Kirsche	Helener	War früher in der Innerschweiz verbreitet. Stark schrotschussanfällig. Frucht mittelgross, dunkelrot, Sprickel, etwas regenempfindlich. Fleisch hell, eher weich, saftig, süss-säuerlich, leicht würzig. Reift mittelfrüh. Tafel-, Konfitüren-, Brennkirsche.	ja
OB-13076	Kirsche	Hemmiker	Die Sorte stammt aus dem oberen Baselbiet. Wuchs kräftig, robust. Frucht mittelgross, tiefschwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich-mittelfest, saftig, süss-säuerlich, leicht gewürzt. Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche. Reift mittelspät.	ja
OB-13077	Kirsche	Hertemer	Schweizer Sorte, teilweise noch im Baselland verbreitet. Frucht herzförmig, relativ klein, schwarzbraun. Fruchtfleisch mittelfest, mässig saftig, süss, angenehm gewürzt, dunkler Saft. Reift mittelspät, platzempfindlich. Verwendung als Tafelkirsche.	ja
OB-13081	Kirsche	Hirseggkirsche Rot	Lokalsorte, früher im Oberaargau und im Emmental verbreitet. Frucht eher klein, leuchtend rot, Sprickel, glänzend, mässig platzempfindlich. Fleisch weich, saftig, süsslich-säuerlich, fad, schwach gewürzt. Mittlere Reifezeit. Konfitüren- und Brennkirsche.	ja
OB-13082	Kirsche	Hofkirsche	Leitet sich ab von der Besetzung "Hof" in Arth, wo die Sorte seit langer Zeit vorhanden ist. Mittelgrosse bis grosse, schwarzbraune, herzförmige Früchte. Fleisch mittelfest, saftig, süss-sauer, angenehm gewürzt. Tafelobst. Reift mittelspät.	ja
OB-13084	Kirsche	Holderbanker	Aargauer Lokalsorte. Robust. Frucht mittelgross, schwarzbraun, glänzend, druckempfindlich. Fleisch weich, locker, saftig, süss-säuerlich, eher schwach, aber angenehm gewürzt. Reift mittelfrüh. Tafel- und Konfitürenkirsche.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-20018	Kirsche	Hüentsche	Kleine Brennkirsche, karminrot mit verwaschenen gelben Stellen und Sprickeln, stark glänzend. Kugelig, mit abgestutzter Stempelseite und flacher Stielseite. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig aber ohne Gewürz, nicht edel.	ja
OB-13362	Kirsche	Italiener		nein
OB-13092	Kirsche	Kindbetterinkirsche	Lokalsorte aus dem Kt. Bern. Bildet schöne, ebenmässig verzweigte Kronen. Frucht mittelgross, leuchtendrot, gelblich-weisse Backen, helle Sprickel. Fleisch hell, weich, saftig, süss-säuerlich, leicht würzig. Reift mittelfrüh. Tafel-, Konfitürenkirsche.	ja
OB-21557	Kirsche	Kirschensorte in Abklärung		offen
OB-13094	Kirsche	Knonauer	Die Sorte wurde auf dem Rosenberg in Zug gefunden, sie stammt nicht aus Knonau (ZH). Frucht mittelgross-gross, schwarzbraun, matter Glanz, sehr platzempfindlich. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig und angenehm gewürzt. Tafelkirsche.	ja
OB-13095	Kirsche	Kogelikirsche	Schweizer Sorte. Mittelgrosse bis grosse, schwarze, ovale bis herzförmige Früchte mit schönem Glanz. Dicke, zähe Haut. Fruchtfleisch mittelfest bis fest, saftig, vorwiegend süss, angenehm gewürzt. Tafelobst. Mittlerer Reifezeitpunkt.	ja
OB-21731	Kirsche	Krachioner		nein
OB-13098	Kirsche	Krallenkirsche	Baselbieter Lokalsorte, heute selten. Wuchs kräftig, schrotschussanfällig. Frucht mittelgross, schwarz, glänzend. Fleisch mittelfest, nicht ganz vollsaftig, süss mit leichter Säure, kräftig gewürzt. Reifezeit spät. Tafel- und Konservenkirsche.	ja
OB-13099	Kirsche	Labächler		ja
OB-13101	Kirsche	Lampnästler	Brenn- und Konfitürenkirsche, war früher vor allem im Fricktal verbreitet. Schrotschussanfällig. Frucht eher klein, tiefschwarz, glänzend, platzfest. Fleisch mittelfest, süss-säuerlich, kräftig gewürzt, leicht bitter. Mittlere Reifezeit.	ja
OB-13385	Kirsche	Lauber (Sammelbegriff)		ja
OB-13100	Kirsche	Läubler	Grosse, breit herzförmige Tafelkirsche. War früher im Basbiet verbreitet. Kräftiger Wuchs. Frucht braunrot bis schwarzbraun, regenempfindlich. Fleisch mittelfest-fest, saftig, hell weinrot, sehr süss, eher schwach gewürzt. Reift spät.	ja
OB-13106	Kirsche	Leutschenhalder	War früher im Baselland verbreitet. Schrotschussanfällig. Frucht mittelgross, schwarzbraun, glänzend, platzfest. Fleisch eher weich, saftig, locker, süss-säuerlich, recht kräftig gewürzt. Reifezeit mittelfrüh. Tafelkirsche. Transportempfindlich.	ja
OB-13108	Kirsche	Magda	Vermutlich ein Sämling der Sorte Basler Adler, von H. Bürgi, Magden AG, ausgesät. Selektioniert durch Agroscope, seit 1973 im Handel. Geeignet für höhere Lagen. Frucht mittelgross-gross, dunkelrot. Fleisch eher weich, sehr saftig, mittelmässig im Aroma.	nein
OB-13107	Kirsche	Märgelikirsche	Sorte für höhere Lagen geeignet. Herz- bis nierenförmige, schwarze Früchte mit schönem Glanz. Widerstandsfähig gegen Regen. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, oft leicht bitter, angenehm kräftig gewürzt. Tafelobst. Reift mittelspät.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-13115	Kirsche	Mischler	Benötigt sonnige Lagen, sonst schrotschussanfällig. Wuchs kräftig. Frucht klein-mittelgross, schwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, saftig, mild, angenehm gewürzt. Reifezeit mittelfrüh. Tafel- und Konfitürenkirsche, auch als Brennfrucht geeignet.	ja
OB-13118	Kirsche	Napoleons Knorpelkirsche	Alte Sorte aus Deutschland, um 1830. Baum mittelstarkstark wachsend. Frucht sehr gross, herzförmig, gelb mit leuchtend roter Deckfarbe. Fleisch fest, saftig, süss mit feiner Säure. Mittlere Reifezeit.	ja
OB-103892	Kirsche	nicht Baschimeiri		nein
OB-13127	Kirsche	Ovale Frühe Herzkirsche	Tafelkirsche unbekannter Herkunft, nur noch wenige Bäume im Baselbiet. Benötigt milde Lage, guten Boden. Frucht mittelgross, rot, helle Backen, matt glänzend, platzempfindlich. Fleisch mittelfest, mässig saftig, süss-säuerlich, mild gewürzt. Reift früh.	ja
OB-13129	Kirsche	Pilatuskirsche	Mittelgrosse, herz- oder nierenförmige, schwarzbraune Früchte. Gegen Regen widerstandsfähig. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, locker, saftig, mit vorherrschender Säure, wenig gewürzt, aber angenehm und erfrischend. Tafelobst. Reift spät.	ja
OB-21737	Kirsche	Riesenkirsche		nein
OB-21739	Kirsche	Rosmarin Kurzgestielte	Diese kurzgestielte Sorte wurde im Rahmen des schweizerischen Kirscheninventars Ende der 1990er Jahre unterhalb der Farnsburg in Ormalingen/Baselland gefunden. Frucht braun-rot, wohlschmeckend. Reift mittelspät. Tafelkirsche.	ja
OB-103211	Kirsche	Rotbunte Feste		ja
OB-36640	Kirsche	Rotbunte Köstliche		ja
OB-13141	Kirsche	Rote Lauber	Bewährte Oberbaselbieter Tafel-, Konfitüren- und Brennfrucht, leuchtend rot auf gelblichem Grunde. Reifezeit mittel. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, süss-säuerlich, erfrischend gut. Wuchs kräftig, langastig.	ja
OB-32688	Kirsche	Rote Schwyzerkirsche	Innerschweizer Tafel- und Konfitürenkirsche, ab ca. 1890 auch in anderen Schweizer Regionen verbreitet. Frucht mittelgross, dunkelkarminrot, helle Sprickel, glänzend. Fleisch hell, mittelfest, saftig, süss-säuerlich, leicht würzig. Mittlere Reifezeit.	ja
OB-13148	Kirsche	Sammetkirsche	Schweizer Sorte mit mittelgrossen bis grossen, rot- bis schwarzbraunen, ovalen oder herzförmigen Früchten. Widerstandsfähig gegen Regen. Fruchtfleisch mittelfest, saftig, mit vorherrschender Säure, oft bitter, grob gewürzt. Tafelobst. Reift mittelspät.	ja
OB-13150	Kirsche	Sauerhäner	Eine natürlich entstandene Kreuzung zwischen Süss- und Sauerkirsche, selten. Wuchs kräftig. Frucht mittelgross, schwarz, glänzend, regenempfindlich. Fleisch weich, sehr saftig, säuerlich-herb, fein gewürzt. Konfitüren- und Tafelkirsche. Reift mittelfrüh.	ja
OB-13155	Kirsche	Schauenburger	Die Tafelkirschenart stammt aus dem Libanon, wurde um 1900 in die Nordwestschweiz eingeführt. Wuchs stark. Frucht mittelgross, schwarzbraun, glänzend, recht platzfest. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt. Reift mittelspät.	ja
OB-20078	Kirsche	Schneiders Späte Knorpelkirsche	Dieser stark wachsende Sämling aus Deutschland hat ein Herr Schneider auf seinem Grundstück entdeckt. Seit 1865 weltweit verbreitet. Frucht sehr gross, rotbraun bis braunschwarz, fest, knackend, saftig, süss-säuerlich, würziges Aroma, harmonisch.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-31481	Kirsche	Schöne von Einigen	Schweizer Sorte mit mittelgrossen bis grossen, schwarzbraunen, kugeligen bis herzförmigen Früchten mit mattem Glanz. Fruchtfleisch weich, locker, saftig, süsslich, aber eher fade. Tafelobst. Mittlerer Reifezeitpunkt.	ja
OB-13162	Kirsche	Schumacherkirsche	Mittel bis gross, schwarzbraun bis schwarz, mittlerer Glanz, fest, saftig, mit reichlich Zucker und angenehmer Säure, kräftiges Aroma, guter Geschmack, mittelstarker Wuchs. Tafelobst. Reift mittelfrüh.	ja
OB-32700	Kirsche	Schüpfkirsche	Stammt aus Faulensee am Thunersee BE, selten. Mittelgrosse, schwarze Tafel- und Mehrzweckkirsche mit mittlerer Reifezeit. Fruchtfleisch eher weich, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Kräftiger Wuchs, soll schöne Kronen bilden.	ja
OB-13163	Kirsche	Schüttler	Mittelgrosse, breit herzförmige Konservenkirsche. Frucht löst sehr leicht vom Stiel und kann deshalb vom Baum geschüttelt werden (Name). Frucht leuchtend dunkelrot. Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt. Reift mittelfrüh, blüht spät.	ja
OB-13166	Kirsche	Schwarze Emmentaler	Sorte mit ovalen bis herzförmigen, schön glänzenden, schwarzen Früchten. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, oft leicht bitter, kräftig und angenehm gewürzt. Tafelobst. Reift mittelspät.	ja
OB-13173	Kirsche	Seeländer Langstieler	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-13174	Kirsche	Seengener Klepfer	Tafelobstsorte mit schwarzen, mittelgrossen, ovalen bis herzförmigen Früchten mit starkem, unstemtem Glanz. Zäh Haut. Fruchtfleisch mittelfest bis fest, saftig, vorwiegend süss, angenehm gewürzt. Reift mittelspät.	ja
OB-21743	Kirsche	Seidenkirsche	Schweizer Tafelkirsche. Frucht mittelgross, braun. Fleisch fest, knackig, süss-sauer. Mittlere Reifezeit.	ja
OB-13255	Kirsche	Souvenir de Charmes	Es handelt sich um ein alte Sorte aus Frankreich. Die Sorteneigenschaften müssen noch näher beschrieben werden.	ja
OB-13183	Kirsche	Späte Holinger	War früher Hauptsorte im Baselbiet. Robust, für höhere Lagen geeignet. Frucht mittelgross, tiefschwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, locker, saftig, kräftig süss-säuerlich, angenehm würzig. Reift mittelspät. Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.	ja
OB-13188	Kirsche	Spielkirsche	Lokalsorte der Regionen Bern & Freiburg. Bildet pyramidale Kronen. Frucht mittelgross, schwarz, glänzend. Fleisch mittelfest, saftig, süss mit kräftiger Säure, angenehm gewürzt. Mittlere Reifezeit. Empfehlenswerte Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.	ja
OB-13497	Kirsche	Spitzkirsche	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-13190	Kirsche	Star		nein
OB-13198	Kirsche	Tannlikirsche	Soll in Beinwil a. See als Sämling gefunden worden sein. Wuchs kräftig, in die Höhe strebend. Frucht mittel-gross. Haut tiefschwarz, glänzend, recht dick und zäh. Fleisch fest, mittelsaftig, süss, kräftig gewürzt, leicht bitter. Reift mittelspät.	ja
OB-13517	Kirsche	Veltheimer Chlöpfer	Sorte mit Schweizer Herkunft, muss noch näher beschrieben werden.	ja
OB-13205	Kirsche	Veltheimer Langstieler	Mittelgrosse bis grosse, schwarze, kugelige bis nierenförmige Früchte. Fruchtfleisch mittelfest, mässig saftig, süss-säuerlich, kräftig grob gewürzt. Tafelobst. Reift mittelspät.	ja
OB-13209	Kirsche	Wallbacher	Sortentext in Erarbeitung	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-13210	Kirsche	Webers Sämling	Die Sorte wurde 1920 als Sämling in Männedorf (ZH) gefunden, häufig. Kleine bis mittelgrosse, schwarze, glänzende Konserven- und Tafelkirsche. Fruchtfleisch mittelfest, mässiger Zucker- und Säuregehalt, harmonischer Geschmack. Reifezeit mittelspät.	ja
OB-13215	Kirsche	Weisse Herzkirsche	Tafel- & vorzügliche Konservenkirsche, gehörte zu den Hauptsorten im Bielerseegebiet. Frucht mittel-gross, rot auf gelblich-weissem Grund, helle Tupfen, regenempfindlich. Fleisch fest, saftig, recht süss, angenehm gewürzt. Reift mittelspät, Wuchs kräftig.	ja
OB-13220	Kirsche	Winiger	Festfleischige Tafel- und Konservenkirsche. War früher vor allem am Zürichsee und im Bündner Rheintal verbreitet. Frucht mittelgross, schwarz, matt, sehr regenempfindlich. Fleisch fest, mässig saftig, süss-säuerlich, schwach gewürzt. Reift mittelspät.	ja
OB-22914	Kirsche	Wittnauer Wyssbüchler	Lokalsorte aus Wittnau (AG), selten. Bildet grosse, breit kugelige Kronen. Frucht klein-mittelgross, karminrot mit verwaschenen gelblichen Backen und Sprickeln. Fleisch weich-mittelfest, saftig, vorwiegend süss, etwas gewürzt, leicht bitter. Brennkirsche.	ja
OB-13222	Kirsche	Wölflinsteiner	Kleine bis mittelgrosse, schwarze, schüttelbare Brennkirsche, die teilweise auch als Konservenkirsche nutzbar ist. Kräftig gewürzt, etwas speziell im Geschmack. Wuchs kräftig.	nein
OB-13223	Kirsche	Zopf-kirsche	Alte Brennkirschensorte aus Arth (SZ), selten. Wächst mittelstark. Frucht klein bis mittelgross, schwarz, nicht sturmfest. Fleisch mittelfest, saftig, süss und kräftig, angenehm gewürzt. Mittelfrüh reifend. Als Tafelkirsche meist zu klein.	ja
OB-13553	Kirsche	Zuckerkirsche	War früher Hauptsorte am Bielersee. Frucht mittelgross, karminrot, grosse gelblich-weiße Backen, regenempfindlich. Fleisch gelblich, weich, saftig, vorwiegend süss, fein gewürzt. Reift früh-mittelfrüh. Ausgezeichnete Tafel-, Konfitüren-, Kompottkirsche.	ja
OB-13227	Kirsche	Zweitfrühe	War früher eine der Hauptsorten im Baselbieter Kirschengebiet. Schrotschussanfällige, kräftiger Wuchs. Frucht mittelgross, tiefschwarz, matt glänzend, druckempfindlich. Fleisch mittelfest, saftig, oft etwas säuerlich, aromatisch. Reift früh. Tafelkirsche.	ja
OB-15603	Nashi	Nijisseiki		nein
OB-31598	Pflaume/Zwetschge	Angelina Burdett	Grossbritannien, um 1850, gezüchtet von Mr Dowling in Southampton. Saftiges Fleisch mit gutem Aroma. Pflückreif Ende August bis Mitte September.	ja
OB-104307	Pflaume/Zwetschge	Aprikosenpflaume (Sammelbegriff)		nein
OB-14075	Pflaume/Zwetschge	Auerbacher	Mittelgrosse, eiförmige, rot-violette bis blaue, bereifte Früchte. Anfangs starker Wuchs. Erträge hoch und früh einsetzend. Genussreife ab 9. Auch für Höhenlagen. Geeignet zum Brennen, in der Küche und als Tafelzwetschge.	nein
OB-35276	Pflaume/Zwetschge	Balgacher Zwetschge	Sehr aufrechter und hoher Baum. Früchte sind mittelgross und die dunkelblaue Haut ist violett bereift wenn sie reif sind. Der Stein ist klein im Verhältnis zum Fruchtfleisch und ist gut lösbar.	ja
OB-14093	Pflaume/Zwetschge	Baringel		ja
OB-14005	Pflaume/Zwetschge	Bärtschis Frühzwetschge	Alte Elsässer Sorte, um 1900. Kräftiger Wuchs, fruchtbar. Frucht mittelgross, blauviolett, bereift, feine Haut. Fleisch grünlichgelb, rote Adern, fest, saftig, süss mit kräftiger Säure, angenehm würzig. Reift M8. Wirtschaftssorte, zum Backen geeignet.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-14008	Pflaume/Zwetschge	Belle de Paris	1820 bei Bry sur Marne (F) entdeckt, in der Schweiz selten geworden. Kugelige, meist kleine, blaue Frühpflaume von ausgezeichnetem Geschmack. Ernte E7-A8. Für Frischverzehr und Konfitüre geeignet. Wuchs mittelkräftig, breit.	ja
OB-14011	Pflaume/Zwetschge	Berudge	Ausgezeichnete, kleine, gelb-orange bis dunkelrote, zuckersüsse Pflaume. Der Wuchs ist mittelstark, der Ertrag hoch. Fleisch löst sich gut vom Stein, geeignet für Konfitüren, Kuchen und zum Brennen.	ja
OB-32727	Pflaume/Zwetschge	Blaue Zuckerpflaume		ja
OB-14021	Pflaume/Zwetschge	Bühler Frühzwetschge	Alte deutsche Sorte, um 1850. Es gibt verschiedene Typen. Früher im Handel. Robust. Ertrag hoch, setzt spät ein. Frucht mittelgross, dunkelblau, bereift. Fleisch saftig, süsslich, hoher Säuregehalt. Reift E7-M8. Für Frischverzehr, zum Backen und Kochen.	ja
OB-14024	Pflaume/Zwetschge	Chrudiemer		ja
OB-14028	Pflaume/Zwetschge	Dattelpflaume	Alte Sorte, stammt wahrscheinlich aus Ungarn oder der Türkei. Mehrere Typen. Frucht länglich, violettrot, stark beduftet. Fleisch grünlich-gelb, fest. Geschmack angenehm und süss-weinig. Kommt häufig wurzelecht vor.	ja
OB-35128	Pflaume/Zwetschge	Dittlespflaume	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-14035	Pflaume/Zwetschge	Early Laxton	Englische, mittelgrosse Sorte, anfänglich gelb, dann hellrot, saftig, angenehm säuerlich, weich, mit kräftigem Wuchs auf gutem Boden. Reift ungleichmässig ab E7, hoher Ertrag. Geeignet zum Einmachen. Nur für Hausgarten oder Nahverkauf zu empfehlen.	ja
OB-21356	Pflaume/Zwetschge	Emma Leppermann	1897 in Deutschland gezogen, selten. Gut mittelgrosse, rundliche, gelbrötliche Pflaume mit violetter Bereifung. Gallertiges, süss-säuerliches Fruchtfleisch, reift E7-M8. Starker Wuchs, für höhere Lagen geeignet.	ja
OB-36086	Pflaume/Zwetschge	Feinbacher Hauszwetschge	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-21370	Pflaume/Zwetschge	Feys Gelbe Zwetschge	Die Sorte wurde durch die Baumschule Fey im Rheinland (D) im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts vermehrt und in den Handel gebracht. Diese besondere gelbe Zwetschgensorte ist bei der Baumschule Fritz Walti, Dürrenäsch erhältlich.	ja
OB-35049	Pflaume/Zwetschge	Frankenzwetschge		ja
OB-20024	Pflaume/Zwetschge	Geburtstagspflaume	Im Baselbiet gefundene wurzelechte Sorte. Reift Mitte Juli. Rotviolette Ovalpflaume. Gut steinlöslich. Sorte wurzelecht, vermehrt sich selber vegetativ. Geeignet als Tafelobst. Gekocht sehr sauer.	ja
OB-31599	Pflaume/Zwetschge	Gelbe Aprikosenpflaume	Stammt aus Deutschland um 1897. Pflaume gross, gelborange. Süsslicher geschmack. Genussreif Mitte Juli bis Anfang August.	ja
OB-35209	Pflaume/Zwetschge	Gelbe aus Oltingen	Erstmals 1842 in Siebenbürgen beschrieben. In Oltingen BL wieder entdeckt. Hautfarbe gelb bis dunkelgelb. Deckfarbe mit roten Ringen und Punkten. Fruchtfleisch weich. Reif sehr wohlschmeckend und köstlich zum Backen. Interessant für die Direktvermarktung.	ja
OB-14040	Pflaume/Zwetschge	Gelbe Elbenthaler Zwetschge	Die Beschreibung und Zuweisung dieser Sorte steht erst am Anfang. Ein solcher Prozess erstreckt sich jeweils über mehrere Jahre.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-34793	Pflaume/Zwetschge	Gelbe Fellenberg	Eine Lokalsorte aus Zuben TG. Frucht gelb, lang, eiförmig mit schräger Spitze. Haut etwas zäh. Reift Anfangs September. Fruchtfleisch aromatisch, süss-säuerlich, fest-saftig. Caramelaroma. Tafel- und als Brennfrucht.	ja
OB-21355	Pflaume/Zwetschge	Gelbe Palogen		nein
OB-32933	Pflaume/Zwetschge	Gelbe Zwetschge Gränichen	Die Baumschule Walti in Dürrenäsch (AG) hat die Sorte aus Gränichen (AG) erhalten. Der Standort des Mutterbaumes ist heute überbaut. Sie ist wüzig, wohlschmeckend und gut steinlöslich. Reife Früchte sind rosa behaucht. Trägt regelmässig.	ja
OB-21441	Pflaume/Zwetschge	Gelbe Zwetschge Schmid	Aromatische grosse gelbe Zwetschge. Sie wurde im Rahmen der Schweizerischen Obstsorteninventarisierung entdeckt und als erhaltenswert eingestuft. Steinlöslichkeit mässig bis gut.	ja
OB-103184	Pflaume/Zwetschge	Gelbroter Spilling	Sorte war bereits den Römern bekannt. Baumartiger Strauch, mittelstarkes Wachstum. Früchte sichelförmig, länglich. 2,6-4,0 cm lang, 7-8 g schwer. Färbung gelbgrün bis rot. Fruchtfleisch süss-säuerlich, aromatisch. Reife 7-8. Regelmässig hoher Ertrag.	ja
OB-35140	Pflaume/Zwetschge	Gisbornes Gelbe		ja
OB-34794	Pflaume/Zwetschge	Gremasit		nein
OB-14057	Pflaume/Zwetschge	Hauszwetschge	Sehr alte Sorte, soll schon den Römern bekannt gewesen sein. In Mitteleuropa sind viele verschiedene Typen verbreitet. Reift E8-E9. Fruchtfleisch fest, wüzig und aromatisch. Vielseitig verwendbar: Tafelfrucht, zum Backen, Kochen, Dörren, Brennen.	ja
OB-14059	Pflaume/Zwetschge	Hauszwetschge Rudin	Es existieren verschiedene Hauszwetschgen-Typen. Dieser Typ ist eine Selektion der Forschungsanstalt Wädenswil. Bei der Hauszwetschge handelt es sich um eine sehr alte Sorte. Reift E8-E9. Fruchtfleisch fest, wüzig, aromatisch. Vielseitig verwendbar.	ja
OB-103161	Pflaume/Zwetschge	Hauszwetschge Wolff		ja
OB-14061	Pflaume/Zwetschge	Herrenpflaume	In der Literatur sind verschiedene Herrenpflaumen beschrieben: mit der Frucht und dem Stein werden die Experten herausfinden, um welche es sich genau handelt. Noch keine detaillierte Beschreibung vorhanden.	ja
OB-21621	Pflaume/Zwetschge	Jefferson	Sorte aus den USA von 1825. Grosse, grün-gelb gestreifte, sonnenseits schwach gerötete Früchte. Fleisch weich, saftig, süss, gut gewürzt. Blüht mittelfrüh. Reift A9. Gut im Ertrag. Schöne und qualitativ gute Tafelpflaume für den Hausgarten.	ja
OB-14069	Pflaume/Zwetschge	Kirkes Pflaume	Englische Sorte, 1810. Starkwüchsiger Baum, bevorzugt Sonne/Halbschatten und fruchtbaren Boden. Blüht 4-5, weiss. Früchte gross, dunkelblau. Fruchtfleisch süss, saftig. Reift 8-M9, bei Vollreife kaum transportfähig. Geeignet für Rohverzehr, Einmachen.	ja
OB-35972	Pflaume/Zwetschge	Liegels gelbe Zwetschge		ja
OB-14078	Pflaume/Zwetschge	Löhrpflaume	Zufallssämling aus dem Kt. BE, in der zweiten Hälfte des 19. Jh. entdeckt. Kleine, gelblich-rote Brennpflaume, auch zum Rohverzehr, für die Küche und zum Dörren geeignet. Fruchtfleisch weich, süss, gewürzt. Reife M8-A9. Wuchs mittelstark, aufrecht.	ja
OB-21419	Pflaume/Zwetschge	Lützelsachser	Sämling, wurde 1914 in einem Weinberg (D) gefunden. Benötigt warme Lagen, Wuchs kräftig. Frucht klein, langoval, blauschwarz, beduftet. Fleisch grüngelb, weich, mässig saftig, süss-säuerlich, schwach gewürzt. Reift E7-A8. Tafel- und Haushaltzwetschge.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-100574	Pflaume/Zwetschge	Majorees Seedling		nein
OB-14033	Pflaume/Zwetschge	Mirabelle von Flotow	In der ersten Hälfte des 19. Jh. bei Dresden als Sämling gezogen. Kleine, kugelige, gelbe Mirabelle, teils blaurote Deckfarbe. Fruchtfleisch saftig, süß, leicht gewürzt. Ernte E7-A8, ungleich reifend. Tafelfrucht. Wuchs mittelstark, gute Garnierung.	ja
OB-14087	Pflaume/Zwetschge	Mirabelle von Nancy	Alte Sorte, Herkunft unbekannt. Seit dem 15. Jhd. in F angebaut. Frucht klein, kurzoval, orange-gelb, blaurote Bäckchen, bereift. Fleisch saftig, sehr süß, kräftig gewürzt. Reift A9. Vollreife Früchte platzen leicht. Brenn-, Tafel-, Konfitürenfrucht.	ja
OB-14090	Pflaume/Zwetschge	Muskierte aus Debrecen	Informationen oder Bilder sind zu dieser Sorte teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-14091	Pflaume/Zwetschge	Ontariopflaume	Tafelpflaumensorte aus den USA, kam 1874 in den Handel. Starkwüchsig. Frucht gross, kugelig, gelbgrün, Haut platzt leicht, reif kaum transportfähig. Fleisch gelb, weich, saftig, süß, angenehm gewürzt. Reift A8.	ja
OB-14092	Pflaume/Zwetschge	Opal	Schwedische Züchtung, ab 1926 verbreitet, Rotviolette, knapp mittelgrosse, ertragreiche Rundpflaume für raue Lagen. Fruchtfleisch mittelfest, angenehm süßlich. Ernte A8. Mittelstarker Wuchs mit lockerer Krone.	ja
OB-14094	Pflaume/Zwetschge	Pfirsichpflaume	Sorte unbekannter Herkunft. Frucht kugelig, gelbgrün bis rötlich, fleckig, lila bereift. Fleisch gelb, fest, saftig, säuerlich, schwach angenehm gewürzt. Eignet sich für Küche und als Tafelobst. Reift E7-A8.	ja
OB-21545	Pflaume/Zwetschge	Pflaumensorte in Abklärung		offen
OB-34807	Pflaume/Zwetschge	Prune Coco		ja
OB-34825	Pflaume/Zwetschge	Prune jaune de Montsevelier	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-34837	Pflaume/Zwetschge	Prunolen	Sortentext in Erarbeitung	ja
OB-14110	Pflaume/Zwetschge	Reineclaude blanche	Stammt aus der Region Saxe-sur-Ayent im Wallis auf rund 1000m ü. M. Runde, eher kleine, blassgelbe Frucht mit schwachem Duft und schlecht lösendem Stein. Das Fruchtfleisch ist mittelfest, wenig saftig und angenehm süß.	ja
OB-21643	Pflaume/Zwetschge	Reineclaude Diaphane		ja
OB-35141	Pflaume/Zwetschge	Rodersdorferli	Kleine, sehr feine und sehr gut steinlösliche Zwetschgensorte aus Rodersdorf SO. Es ist eine wurzelechte Landsorte. Sie vermehrt sich demnach vegetativ über Wurzelschosse oder Wurzelausläufer. Reift im Juli, August.	ja
OB-21375	Pflaume/Zwetschge	Rosarote Reineclaude	Die Sorte erhielt die Baumschule Fritz Walti, Dürrenäsch aus Eningen (AG). Sie soll von israelitischen Emigranten aus ihrer Heimat mitgebracht worden sein. Vollreif wird die Frucht blau. Runde, wohl schmeckende mittelgrosse Pflaume. Alterniert, gut steinlöslich.	ja
OB-32932	Pflaume/Zwetschge	Rote von Birrwil	Rote Zwetschgensorte aus Birrwil (AG). In Birrwil stand bis in die 1950er Jahre vor nahezu jedem Haus ein Baum dieser fruchtbaren, vielseitig verwendbaren Zwetschge. Reift Mitte August, bis Mitte September haltbar. Gut schüttelbar mit feinem Aroma.	ja
OB-14128	Pflaume/Zwetschge	Ruth Gerstetter	Stammt aus der Baumschule A. Gerstetter, Besigheim (D), um 1930. Wuchs mittelstark, benötigt warme Lage, nährstoffreichen Boden. Frucht mittelgross, eiförmig, blaurot. Fleisch fest-locker, saftig, wenig Zucker, frische Säure, schwaches Gewürz. Reift M-E7.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-14133	Pflaume/Zwetschge	Schönenberger Zwetschge	Schweizer Sorte. Mittelgrosse, längliche, violettblaue Zwetschge. Mild, aber angenehm gewürzt. Stein löst gut. Reift E 8. Wuchs mittelstark, sparrig, gesund.	ja
OB-14140	Pflaume/Zwetschge	Stäfner Zwetschge	Liebhabsorte aus Stäfa (ZH). Frucht mittelgross, langoval, blaurot-schwarzrot, bereift. Fleisch gelb, mittelfest, saftig, sehr süss, mit süssem, etwas aufdringlichen Nachgeschmack. Reift A9. Für Konfitüre und Kuchen geeignet.	ja
OB-20026	Pflaume/Zwetschge	Süsse von Iffwil	Die Sorte ähnelt stark der bekannten Mirabelle de Nancy, ist aber etwas grösser. Die Sorte trägt regelmässig. Die Beschreibung und Zuweisung dieser Sorte stehen erst am Anfang. Ein solcher Prozess erstreckt sich jeweils über mehrere Jahre.	ja
OB-21626	Pflaume/Zwetschge	Suter-Pflaume	Stammt aus St. Gallen, 1931. Mittelgrosse bis grosse, kugelige Frucht, schwarzrot, blau bereift. Fleisch grünlichgelb, blass, weich, fein, ziemlich saftig, süsslich, sehr unterschiedlich gewürzt. Für die Küche oder als Tafelobst. Lagerung M-E8.	ja
OB-14142	Pflaume/Zwetschge	The Czar		ja
OB-21632	Pflaume/Zwetschge	Violette Dattelzwetschge		ja
OB-34514	Pflaume/Zwetschge	Von Hartwiss Gelbe Zwetschge	Auch für höhere Lagen (um 600m) geeignet. Bei Vollreife sehr wohlschmeckend, aprikosenähnlicher Geschmack. Eignet sich auch zum Backen und Dörren. In Oltingen stehen noch mindestens fünf Bäume dieser Sorte. Reift 8-9.	ja
OB-32771	Pflaume/Zwetschge	Weisse Zwetschge	Lokalsorte des Kantons Bern. Sehr alte, wurzelechte Sorte. Früchte schön, mittelgross, hellgrün, Fleisch goldig, sehr süss, saftig und aromatisch. Mittlere bis gute Steinlöslichkeit. Reift Anfang bis Mitte September. Für Tafel und Küche.	ja
OB-14156	Pflaume/Zwetschge	Zimmers Frühzwetschge	Zufallssämling aus Süddeutschland, um 1900. Benötigt guten Boden. Ertrag alternierend. Frucht mittelgross, blauschwarz, bläulich bereift. Fleisch fest, saftig, säuerlich-süss, angenehm gewürzt, löst sich gut vom Stein. Reift A8. Wirtschafts-, Tafelfrucht.	ja
OB-14160	Pflaume/Zwetschge	Zuckerzwetschge	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.	ja
OB-20124	Pflaume/Zwetschge	Zwetschgenfarbene Mirabelle	Die Beschreibung und Zuweisung dieser Sorte steht erst am Anfang. Ein solcher Prozess erstreckt sich jeweils über mehrere Jahre.	ja
OB-102134	Primitivpflaume	Ziparte gelb	Eines der ältesten Kulturgehölze. Früchte rundlich, grüngelb, werden während der Reife gelb, mit rötlichen Flecken auf der Sonnenseite. 1,6-1,9 (-2,1) cm, 4-7 g, kurz gestielt. Fruchtfleisch fest, schlecht steinlösend. Muss nicht veredelt werden.	ja
OB-32930	Quitte	Konstantinopeler	Mittelgrosse Apfelquitte, hellgelbes, zartes Fruchtfleisch, fein säuerlich, ausreichend selbstfruchtbar, als Pollenspender geeignet. Baum genügsam, Holz sehr frosthart. Ertrag regelmässig, mittel bis hoch.	ja
OB-35263	Quitte	Quittensorten in Abklärung		offen
OB-13071	Sauerkirsche	Hallauer Aemli	Alte Schweizer Sorte. Bevorzugt Sonne/Halbschatten und fruchtbaren Boden. Frosthart, pflegeleicht. Blüht weiss, 4-5. Frucht mittelgross, knallrot. Fruchtfleisch weich, säuerlich-herb, viel Zucker. Ernte ab 7. Geeignet für Rohverzehr, Einmachen, Backen.	ja

ID_PSR	Obstart	Sortenname	Kurzbeschreibung	Sorte PSR?
OB-13237	Sauerkirsche	Königin Hortense	Kreuzung zwischen Süss- und Sauerkirsche. Stammt vermutlich aus Frankreich, um 1800. Kräftiger Wuchs. Frucht gross, länglich, leuchtend rot. Dünne, empfindliche Haut. Fleisch saftig, gelblich mit angenehmem, erfrischendem, süss-säuerlichen Geschmack.	ja
OB-13241	Sauerkirsche	Ludwigs Frühe	Aus dem Raume Metz-Nancy, 1892. Mittलगross, leuchtend rot, leicht durchscheinend, starker Glanz, weich, saftig, mit ziemlich Zucker und angenehm erfrischender Säure, mildes Aroma, harmonischer Geschmack, mittelstarkes Wachstum.	ja
OB-13136	Sauerkirsche	Rorschacher Süssweichsel	Regionalsorte aus der Ostschweiz, welche auch in höheren Lagen gedeiht. Wuchskraft mittel, Fremdbefruchter. Die Früchte sind mittलगross, leuchtendrot mit farblosem Saft, weich und sehr süss. Ausgezeichnet für den Rohverzehr oder verarbeitet.	ja
OB-31587	Walnüsse	BaumnuSSsorte in Abklärung		offen
OB-15806	Walnüsse	Franquette	Stammt aus Frankreich. Gross, gute Löslichkeit des Samens, starkes Wachstum. Für wärmere Regionen.	nein
OB-15811	Walnüsse	Mayette	Stammt aus Frankreich. Mittleres Wachstum, gute Samenlöslichkeit. Frucht mittलगross, Kern füllt Schale gut aus, wohlschmeckend, hohe Erträge. An hohen Standorten später Austrieb aber auch später Triebabschluss, späte Blüte, 2-3 Früchte pro Fruchtstand.	nein