

Zwischeneinschätzung 2021 der Sorteneignung der geprüften PSR-Sorten

Hauptkriterium für die Einteilung in die drei Kategorien ist die Eignung:

«+» = Stärke (robust); «-» = Schwäche (anfällig)

Geschmacksgruppen:

gelb = «mild bis süsslich»; **rot** = «würzig, eher säuerlich», **grün** = «kräftig, betont säuerlich».

Sorten in *kursiver* Schrift: Erfahrungen nur aus einem Lagerversuch mit mehrmaliger Verkostung, keine Anbauerfahrungen.

Vermarktungsmonat	aussichtsreich	plus/minus	weniger verheissungsvoll, nicht weiter verfolgen
E 10		Danziger Kant: +/-Aussehen (neigt zu übergrossen Früchten), +/-Sensorik, +robust, +Feuerbrand, -druckempfindlich, als attraktive Frühsorte anfällig für Vogelfrass	Oberländer Himbeerapfel: -neigt zu übergrossen Früchten, -Textur (rasch mehlig), +/-Aroma
E 11	Goldparmäne: +Aussehen, +Sensorik, +/-Schorf, +/-Feuerbrand, -neigt zum Tropfen, -physiol. Krankheiten bei Unterbehang, +/-Marssonina, +/-Ertrag Berner Rosen: +Aussehen; +Sensorik, +Ertrag, +Alternanz, -Schorf, -Mehltau, -Krebs, +/-Feuerbrand, +/-Marssonina Niederhelfenschwiler Beeriapfel: +Aroma, -eher trocken, kleinfrüchtig	Albrechtsapfel: +Aussehen, +/-Sensorik (+/- Festigkeit, +Aroma), +Ertrag, +Schorf, +Mehltau, -Fruchtmonilia, -schwach wachsend (stärkere Unterlage) Weisser Rosmarin: +Aussehen, +/-Sensorik (+Aroma, -Festigkeit) Bismarckapfel: +/-Aussehen (fleischiger kurzer Stiel), +/-Sensorik (+sehr sauer, -Aroma, -Festigkeit) Geflammerter Kardinal: -Festigkeit, -Aroma; -neigt zum Tropfen (mittelschwach wachsende Unterlage verwenden)	Brettacher: -Aroma, -Festigkeit Harberts Renette: -Aroma, -Festigkeit, -Ertrag, -übergrosse Früchte bei schwachem Behang Roter Konstanzer: +/-Aroma, -Festigkeit, harte Schale Ontario: -Aroma, -Festigkeit, -Aussehen
E 12	Sauergrauech: +Aussehen, +Sensorik, +Ertrag, -Alternanz, +/-Schorf, +/-Feuerbrand, +/-Mehltau, -druckempfindlich, +Marssonina, Graue Herbstreinette: +Aussehen (ledrig), +Sensorik (Aroma), +Ertrag, -Alternanz, +/-Schorf, +/-Feuerbrand, +Mehltau Eierlederapfel: +Aussehen (attraktiver Lederapfel), +Sensorik (süss-würzig), +Schorf, +Mehltau, +Feuerbrand, -schrumpft im Lager, -neigt zum Tropfen, -Alternanz	Coulon Reinette: +/-Aussehen, -Sensorik (+Aroma, -Saftigkeit, -Festigkeit)	Balgacher Renette: +Aussehen, -trockenes, weiches Fruchtfleisch

Vermarktungsmonat	aussichtsreich	plus/minus	weniger verheissungsvoll, nicht weiter verfolgen
E 1	<p>Breitacher: +Aussehen (Form, Farbe), +/-Sensorik (+Aroma, -Festigkeit), +Schorf, +Mehltau, +/-Feuerbrand</p> <p>Schweizer Orangen: +/-Aussehen, + Sensorik (baut Festigkeit schnell ab), +robust, +/-Ertrag (Alternanz), +Feuerbrand</p> <p>Damason Reinette: +Aussehen (Lederapfel), +Sensorik (Aroma), +/-Festigkeit, schrumpft im Lager, +Schorf, -Krebs, -Feuerbrand</p> <p>Ananas Reinette: +Aussehen, +Sensorik, +Ertrag, -Alternanz, -Fruchtgrösse, +Garnierung, +/-Schorf, +/-Feuerbrand</p> <p>Spatzehöfler: +Aussehen (attraktive Rotfärbung), +Sensorik (etwas wenig Säure), +robust</p>	<p>Obenauf: +Aussehen, +/-Festigkeit, +Aroma, +/-Saftigkeit</p>	<p>Hans-Ueli: -Ertrag, -Garnierung, +Aroma</p>
E 2	<p>Wilerröt: +Aussehen, +Sensorik, +/-Aroma, +/-Schorf, +/-Ertrag, +/-Feuerbrand, +Mehltau, +Marssonina</p> <p>Thurgauer Borsdorfer: +Aussehen, +Sensorik (festfleischig), +Schorf, +Mehltau, +Feuerbrand, schwefelempfindlich</p> <p>Roter Berlepsch: +Aussehen, +Sensorik (Aroma, Saftigkeit), +/-Ertrag, -Feuerbrand, +/-Schorf, -schwefelempfindlich, +/-Marssonina</p> <p>Roter Damason: +Aussehen (Lederapfel), +Sensorik (Aroma), +/-Festigkeit</p> <p>Oetwiler Reinette: +Aussehen, +Sensorik (Aroma, Säure, Festigkeit), +/-Schorf</p>	<p>Orléans Reinette: +Aussehen, +Sensorik</p> <p>Marmorapfel: +Aussehen (marmoriert), +/-Sensorik, +robust, +Ertrag</p> <p>Winterling: +Saftigkeit, +Aroma, +/- Festigkeit</p>	<p>Zeienapfel der Ostschweiz: +/-Festigkeit, -Aroma baut schnell ab</p>
E 3	<p>Adamsparmäne: +Aussehen, +Sensorik (Aroma), +Schorf, +/-Feuerbrand, -Grösse (ausdünnen)</p> <p>Edelchrüsler: +Aussehen, +Sensorik (Aroma, Säure, Festigkeit), -Saftigkeit, +Schorf, +/-Feuerbrand, -Alternanz, +Ertrag (kleinfüchtig bei grossem Ertrag)</p> <p>Jonathan: +Ertrag, -Festigkeit, +Schorf, -Mehltau, -Feuerbrand</p> <p>Karmeliter Reinette: +Aussehen, +Sensorik, +Ertrag (ausdünnen), -Schorf, -Feuerbrand</p>	<p>Reinette de Chevroux: +Aussehen, +/-Festigkeit, +Aroma</p> <p>Parmenier Reinette: +/-Aussehen, +/-Sensorik</p> <p>Heimhofer: -Aussehen, +saftig, -harte, bittere Schale, +/-Aroma, +Marssonina, +Schorf, +Ertrag</p>	<p>Champagner Reinette: +/-Aussehen (grasig), +/-Sensorik (wenig Aroma), originelle Form, +Ertrag, -Alternanz, -kurzstielig, auf 1 Frucht ausdünnen, -druckempfindlich, -Feuerbrand</p>
E 4	<p>Stäfner Rosen: +/-Aussehen (Farbe), +Sensorik (Aroma, Festigkeit)</p> <p>Lädersuur, Reinette gris du vignal: +/-Aussehen, +Sensorik (+Aroma, +/-Saftigkeit, +Festigkeit)</p>		
E 5	<p>Frauotacher: +Aussehen, +Sensorik (Festigkeit, Aroma), -Schorf, +/-Feuerbrand</p> <p>Glockenapfel: +Aussehen, +Sensorik (Säure, Festigkeit, Saftigkeit), +Ertrag, -Schorf, +Marssonina</p>		

Ernterichtwerte und Lagerung

Vermarktungsmonat	Empfohlene Ernterichtwerte					Empfohlenes Erntefenster			Lagerdauer KL		Lagerdauer CA			
	Festigkeit [kg/cm2]	Zucker-gehalt [°Brix]	Stärkeab-bauwert [1-10]	Streif-Index [=F/(Z*S)]		September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Mai
E10	Danziger Kant		12-13											
	Weisser Rosmarin	8-9	11-13											
	Bismarkapfel	7-8	11-12											
	Geflammerter Kardinal	8-9	9-10											
	Albrechtsapfel	7-8	12-13	5-6	0.09-0.12									
	Goldparmäne	7-8	12-13	5-6	0.09-0.12									
	E11	Berner Rosen	7-8	12-13	4-5	0.11-0.18								
	Eierleder	6-8	14-15	4-5	0.10-0.15									
	Sauergrauch	7-8	12-13	4-5	0.11-0.18									
E12	Graue Herbstreinette	7-8	12-13	5-7	0.10-0.15									
	Breitacher	7-8	11-12	3-4	0.15-0.20									
	Obenauf	7-8	12-13											
	Damason Reinette	8-9	12-14	4-6	0.15-0.20									
	Ananas Reinette	8-9	11.5-12.5	3.5-5	0.13-0.20									
	Schweizer Orangen	7-8	11-12	4-5	0.11-0.18									
E1	Spatzhöfler	6-7	12-13											
	Marmorapfel	8-9	13-14	4-5	0.10-0.20									
	Wilerrot	7-8	14-15	4-5	0.10-0.15									
	Oetwiler Reinette	7-9	13-14											
	Roter Berlepsch	8-9	11-12	3-4	0.17-0.27									
	Orléans Reinette	7-8	14-15											
E2	Thurgauer Borsdorfer	7-8	11-12	4-6	0.12-0.20									
	Heimenhofer	8-9	13-14											
	Edelchrüsler	7-9	10-12	2-4	0.15-0.30									
	Adamsparmäne	9-10	12-13	4-5	0.15-0.20									
	Reinette de Chevroix	8-9	13-14											
	Parmentier Reinette	9-10	12-13											
	Jonathan	7-8	13-14											
	Champagner Reinette	9-10	9-10	3-4	0.10-0.17									
E3	Karmeliter Reinette	7-8	10-11	2-3	0.20-0.35									
	Lädersuur, R. gris du vignat	7-8	12-13											
E4	Stäfner Rosen	9-10	14-15											
	Glockenapfel	9-10	11-12	4-6	0.14-0.16									
E5	Fraurotacher	9-10	12-13	3-4	0.17-0.27									

Fett: aussichtsreich

Kursiv: weiter beobachten

«mild bis süsslich»

«würzig, eher säuerlich»

«kräftig, betont säuerlich»