



**Stadt Bern**

Direktion für Tiefbau  
Verkehr und Stadtgrün  
Stadtgrün Bern

**Obstbaumsorten  
in der  
Parkanlage Brännengut**



Diese Broschüre wurde im Oktober 2011 von der Fachstelle Natur und Ökologie von Stadtgrün Bern erstellt.  
Sie ist auf Anfrage kostenlos erhältlich.

Unterstützt wurde sie durch Beratung und Bilder von ProSpecieRara.



# Obstbaumsorten in der Parkanlage Brännengut

Die Obstbaum-Wiese ist ein wichtiger Bestandteil der Parkanlage Brännengut. Bei der Gestaltung der Parkanlage wurden ursprüngliche Elemente des alten Landsitzes Brännengut, wie zum Beispiel der Obstgarten, in zeitgemässer Form wiederbelebt.

Als Beitrag zur Förderung der Biodiversität in der Stadt wurden ausschliesslich alte, lokale Obstsorten gepflanzt. Dies unterstützt die Erhaltung der genetischen Vielfalt von Kulturpflanzen.

Viele der alten Sorten sind heute wenig bekannt. Wir möchten Ihnen deshalb mit der vorliegenden Broschüre die 44 Sorten der Obstbaum-Wiese in der Parkanlage Brännengut kurz vorstellen.

Erläuterung: Zur Beschreibung der Früchte wird oft der Begriff „Deckfarbe“ verwendet. Er bezeichnet die Farbe, welche geflammt oder gefleckt über der meist helleren Grundfarbe liegt.

## Äpfel



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Ananas Renette:** Diese Sorte wurde um 1800 in den Niederlanden entdeckt und verbreitete sich um 1820 im Rheinland. Die Frucht ist klein bis mittelgross, grüngelb bis goldgelb, fleischfest, saftig und verfügt über den sortentypisch kräftig süss-sauren und würzigen Geschmack. Sie reift von Mitte bis Ende Oktober und lässt sich bis im Februar lagern.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Jaques Lebel:** Diese Sorte wurde um 1825 in Amiens (Frankreich) von Jaques Lebel gefunden. Die Frucht ist gross, grüngelb mit typisch säuerlichem, mürbe werdendem Fleisch. Man kann sie von Ende September bis Mitte Oktober ernten und bis zum Neujahr lagern. Zum Frischverzehr sollte sie möglichst spät geerntet werden, da so noch eine weitere Qualitätsverbesserung möglichst ist. Diese Sorte ist zum Dörren und Backen sehr geeignet.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Roter Gravensteiner:** Die Sorte ist aus dem Gravensteiner hervorgegangen und wird auf 1858 datiert. Die Frucht ist mittelgross bis gross und breitkugelig. Die Fruchtschale ist glatt, fettig, hart und leuchtend rot. Das Fruchtfleisch ist gelblich weiss, sehr saftig und mittelfest. Die Ernte findet von Mitte bis Ende August statt. Der Rote Gravensteiner kann bis Ende Oktober gelagert werden. Die stark duftende Frucht eignet sich hervorragend als Tafelapfel, für Apfelmus und Kompott sowie als Mostapfel.

**Bützberger Wildling:** Diese aus dem Kanton Bern stammende Sorte (1864) trägt grosse flachkugelige, gelbgrün-violett marmorierte Früchte. Das Fleisch ist weich, grünlich weiss und wird aufgrund seines saftigen, leicht sauren Geschmackes vor allem als Koch- und Mostapfel verwendet. Diese Apfelsorte ist Mitte Oktober pflückreif und kann bis im März gelagert werden.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Danziger Kantapfel:** Der Danziger Kantapfel ist eine alte, vor allem als Wirtschafts- und Tafelapfel verwendete Sorte unbekannter Herkunft. Die für Höhenlagen geeignete mittelgrosse, karminrote Frucht hat ein rötliches, lockeres, saftiges Fleisch. Der druckempfindliche Apfel ist Ende September pflückreif und bis im November lagerfähig.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Edelchrüsler:** Diese vielseitig verwendbare Sorte war im 19. Jahrhundert weit verbreitet. Die Frucht ist klein, gelblich mit einer rot gestreiften Deckfarbe. Die Frucht verfügt über ein feines, saftiges, süsssäuerlich-würziges Fleisch. Sie reift ab Anfang Oktober und ist bis im März lagerfähig. Speziell empfohlen wird diese Apfelsorte für die Region Nordwestschweiz und Jura-nordfuss.



Foto: Markus Zuber, Küttigen



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Sauergrauech:** Der Sauergrauech ist ein Zufallssämling aus Bern (1830). Dieser Tafelapfel ist für Höhenlagen bis 800 Meter geeignet und eine für Bern empfohlene Sorte. Das Fruchtfleisch ist grünlich weiss, fein und sehr saftig. Im Geschmack angenehm weinsäuerlich und sortentypisch gewürzt. Ab November ist der Sauergrauech genussreif. Neben der Verwendung als Tafelobst wird er vor allem als Mostapfel gebraucht.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Seeländer Reinette:** Die Seeländer Reinette wurde vermutlich 1650 in Rhode Island (USA) entdeckt. Sie besitzt eine tiefgrüne, im Reifezustand gelbgrün aufgehellte Frucht. Ihr knackiges Fleisch ist gelb, fein, ziemlich saftig und hat einen milden, angenehm würzigen Geschmack. Die für die Tafelproduktion empfohlene Sorte wird Ende Oktober geerntet und ist von Anfang Januar bis Ende Februar geniessbar. Die Sorte wird für die Region Bern empfohlen.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Süssgrauech:** Dies ist eine Lokalsorte aus dem Kanton Bern. Der kleine bis mittelgrosse schön gefärbte Süssapfel findet vor allem als Küchen-, Tafel- und Dörrapfel Verwendung. Geerntet wird der Süssgrauech Mitte September. Er kann bis Ende November gelagert werden. Auch er ist eine für die Region Bern empfohlene Sorte.

Schneiderapfel: Dieser beliebte Stamm- bildner für Hochstamm bäume kommt aus dem Kanton Zürich (1746). Er trägt eine mittelgrosse, grünelbe bis rötliche Frucht mit einem saftigen süss-säuerlichen, etwas zähen und schwach gewürzten Fleisch. Die Pflückreife beginnt Anfang Oktober. Die als Most- und Kochapfel geeignete Sorte ist bis im Februar lagerfähig.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

Berner Rose: Die berühmte Berner Rose aus dem Kanton Bern verbreitete sich Ende des 19. Jahrhunderts. Sie trägt mittelgrosse, dunkelrote Früchte mit feinem, saftigem, süsslich gewürztem Fleisch mit einem Hauch von Himbeergeschmack. Die Berner Rose reift Anfang bis Mitte Oktober. Sie ist als Küchen- und Tafelapfelsorte verwendbar und kann bis Januar gelagert werden.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

Winterzitrone: Diese vor 300 Jahren in Frankreich erstmals erwähnte Apfelsorte war früher ein begehrter Küchenapfel. Die Frucht ist mittelgross bis gross. Ihre Grundfarbe ist im reifen Zustand zitronengelb, je nach Besonnung oder Beschattung ist diese gelbgrün bis braunrot verwaschen. Die saftige Frucht weist einen süsssauren, schwach gewürzten Geschmack auf. Sie reift Ende Oktober, ist ab Dezember genussreif und bis im März lagerfähig. Die Sorte wird für die Regionen Mittelland/ So-lothurn und Romandie empfohlen.



Foto: Markus Zuber, Küttigen





Foto: Toni Suter, Baden-Dättwil

**Belpberger Reinette:** Dieser aus dem Kanton Bern stammende Tafelapfel stammt aus dem 20. Jahrhundert. Er ist klein bis mittelgross, gelbgrün mit einer leuchtend roten Deckfarbe, stellenweise leicht berostet. Das Fruchtfleisch ist fein, fest, saftig, süss mit leichter Säure und angenehmer Würze. Die Belpberger Reinette ist Ende Oktober pflückreif und bis im Januar lagerfähig.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Brünnerling:** Diese altösterreichische Sorte wurde um 1600 entdeckt und war früher im St.Galler Rheintal verbreitet. Die Frucht ist mittelgross, grün, die Deckfarbe leuchtend rot verwaschen. Das Fleisch eher grob, süss-säuerlich und schwach gewürzt. Pflückreif Ende Oktober und genussreif von Dezember bis März. Verwendet wird die Sorte als Koch-, Saft- und Mostapfel.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Roter Boskoop:** Diese Apfelsorte stammt aus Boskoop (Niederlande) und wurde um 1850 als Zufallssämling entdeckt. Die weitverbreitete Standardsorte trägt sehr grosse Äpfel, die häufig über 200 Gramm wiegen. Sie sind Ende September bis Mitte Oktober pflückreif, ab Dezember genussreif und bis im März lagerfähig. Der Rote Boskoop weist einen hohen Säuregehalt auf und ist für die Zubereitung von Apfelmus, als Back- oder Bratapfel sehr geeignet. Für Liebhaber säurebetonter Äpfel ist er ein ausgezeichnetes Tafelobst. Wegen seines hohen Zuckeranteils ist er für Diabetiker nur bedingt geeignet.



**Klaraapfel:** Der Klaraapfel ist eine beliebte Frühsorte, die um 1800 in Lettland entstanden ist. Die Frucht ist eher klein und wechselt die Farbe mit steigender Reife von grün in gelb. Das Fleisch ist fest, saftig, säuerlich und hat einen charakteristischen Duft. Die Sorte reift bereits im Juli und ist kaum lager- und transportfähig. Verwendet wird sie als Koch- Back- und Tafelapfel. Sie eignet sich vor allem für höhere Lagen wie den Jura.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Edelgraeuch:** 1843 wurde der „Edelgraeuch“ als Zufallssämling im Kanton Bern entdeckt. Seine Frucht ist wenig würzig und eher zuckerarm. Im Gegensatz zum Sauergraeuch ist er nicht frisch und spritzig. Genussreif ist er von November bis Januar. Lagern kann man ihn bis Mitte März. Seine Qualität ist seine vielseitige Verwendbarkeit, beispielsweise als Tafel-, Küchen- und Mostapfel.



Foto: "David Szalatnay, Vereinigung FRUCTUS, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)"

**Andre Desportes:** 1854 wurde diese in der Schweiz seltene Sorte in Frankreich aus Samen gezogen. Die kegelförmige, mittelgrosse, gelbgrüne Frucht mit roter Deckfarbe ist saftig und schmeckt etwas süssäuerlich. Die Reife beginnt Ende Juli und dauert bis Anfang August. Gebraucht wird sie vor allem als Tafel- und Haushaltsbirne.



Foto: "David Szalatnay, Vereinigung FRUCTUS, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)"



Foto: Vereinigung FRUCTUS, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)

**Schwärzibirne:** Diese aus dem Kanton Aargau stammende Birne ist vielseitig verwendbar, z.B. zum Dörren, aber auch als Tafelobst. Die kleine knackige, grobkörnige Frucht ist gelbgrün, rot bis braun verwaschen. Sie ist ab Anfang September genussreif und kann bis Mitte September gelagert werden.



Foto: Simom Pfaffenhofen

**Stuttgarter Russelet:** Die Sorte „Stuttgarter Russelet“ ist eine weit verbreitete, ausgezeichnete Sommerbirne. Ihr Wuchs ist mittelstark, die Frucht gelbgrün mit rötlicher Deckfarbe. Die sehr alte und zugleich robuste Birnensorte trägt eine eher kleine, saftige, feinsäuerliche Frucht, die sich gut als Tafelobst, zum Einkochen und Dörren eignet. Pflückreif ist sie Mitte August bis Anfang September.



Foto: "David Szalatnay, Vereinigung FRUCTUS, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)"

**Williams Christ:** Die ältesten Nachweise der Birnensorte „Williams Christ“ gehen bis etwa 1770 (England) zurück. Benannt wurde die Sorte nach ihrem ersten Verbreiter, dem Baumschuler Williams aus London. Schon junge Bäume tragen Früchte, der Ertrag ist gross. Das Fleisch ist schmelzend saftig, süss und charakteristisch gewürzt. Sie reift von Ende August bis Anfang September und kann bis zu zwei Wochen, im Kühllager auch bis zu drei Monaten gelagert werden. Die ausgezeichnete Tafel Frucht ist auch zum Kochen, Backen und Brennen geeignet.

**Büschelbirne:** Die aus Bern stammende Sorte existiert seit 1800, ist heute jedoch selten geworden. Die kleine rundliche Mehrzweckbirne ist grün und teilweise be-rostet. Das Fruchtfleisch fest, süß und würzig. Die Büschelbirne ist im Oktober erntereif und bis November haltbar. Die Sorte wird für die Regionen Bern und Ro-mandie empfohlen.



Foto: Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve

**Hanslibirne:** Die kleine, robuste und ertrag-reiche Hanslibirne stammt aus dem Kanton Freiburg. Aufgrund ihres starken und süs-sen Aromas findet sie vor allem als Koch-, Tafel-, und Dörrbirne Verwendung. Sie ist grün mit rötlichen Backen und nicht zum Lagern geeignet. Auch Schnitt erträgt sie schlecht. Die Ernte erfolgt von August bis September. Die Hanslibirne ist Bestandteil des Gerichts „Berner Platte“.



Foto: "David Szalatnay, Vereinigung FRUCTUS, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)"

**Conférence:** Diese bekannte Tafelbirnen-sorte ist seit 1894 im Handel. Die für den Hausgarten empfohlene Sorte, wird oft-mals auch in den englischen Plantagenbe-trieben verwendet. Ihre Temperaturansprü-che sind gering, so ist auch in kühleren Lagen ein Anbau möglich. Das Fruchtfleisch ist gelblich weiss, bei Vollreife lachsfarben gerötet. Es ist schmelzend, fein, saftig, süß mit angenehm würziger Säure. Pflück-reif sind die Früchte ab Mitte September bis Anfang Oktober. Sie können bis im No-vember gelagert werden. Sie eignet sich für den Frischverzehr und zum Dörren

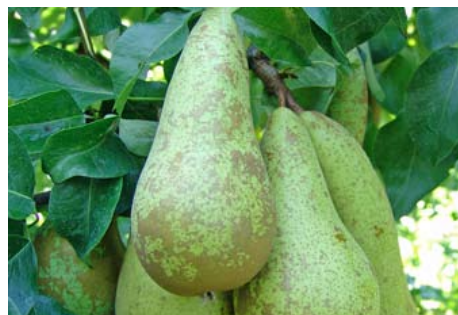


Foto: Eichenberger Obst, Uhwiesen

## Kirschen



Foto: BBF E-Shop

**Basler Adler:** Diese in der Nordwestschweiz heimische Hauptsorte trägt eine grosse, schwarzbraun bis schwarze Frucht mit einem matten Glanz. Sie ist regenempfindlich, hat ein mittelfestes bis festes Fleisch und ist saftig. Sie enthält viel Zucker und Säure und hat ein kräftiges Aroma. Sie zählt zu den mittelfrühen Kirschensorten und wird als Tafel-, Konserven- und Saftkirsche verwendet.



Foto: BBF E-Shop

**Schumacher:** Die Sorte „Schumacher“ ist ebenfalls eine Hauptsorte der Nordwestschweiz. Sie ist mittelgross bis gross, schwarzbraun bis schwarz, hat einen mittleren Glanz, ist saftig, fest mit reichlich Zucker und angenehmer Säure. Ihr kräftiges Aroma verleiht ihr einen guten Geschmack. Das Tafelobst reift mittelfrüh und neigt bei Regen zum Aufplatzen.

Kein Bild

**Ersiger:** Die Lokalsorte „Ersiger“ ist eine robuste Sorte. Sie ist mittelgross, eine gute Tafelkirsche und von der fünften bis sechsten Kirschenwoche erntereif.

Magda: Diese aus der Schweiz stammende Kirschensorte ist seit 1973 in Vermehrung. Sie hat eine grosse, braunschwarz glänzende Frucht. Sie ist sehr saftig, mittelfest und hat einen mittleren Zucker- und Säuregehalt. Ihre Widerstandsfähigkeit macht diese Sorte beliebt. Erntezeit ist in der zweiten und dritten Kirschenwoche.



Foto: BBF E-Shop

Basler Langstieler: Diese alte Baselbieter-sorte kann im Juli geerntet werden. Ihre Frucht ist weich bis mittelfest, sehr saftig, ziemlich zucker- und säurereich, mild gewürzt und bei knapper Reife bitterlich. Im Vollertrag hat sie eine gute und regelmässige Produktionsleistung. Häufig wird sie in Erwerbsanlagen und im Gartenbau verwendet. Sie eignet sich bestens als Konservenkirsche für Konfitüre. Ebenso verwendbar ist sie als Brennkirsche und in der Saftbearbeitung. Als Tafelkirsche eignet sie sich nur für den Selbstversorger.



ACW Wädenswil

Rote Lyssacher: Die mittelspäte Lokalsorte hat eine dunkelrote Färbung. Sie ist gross, fest und robust.

Kein Bild



## Zwetschgen und Pflaumen



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Rote Lauber:** Diese für die Region Nordwestschweiz/Juranordfuss empfohlene Sorte bewährt sich als Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche. Sie ist leuchtend rot und hat ein weiches bis mittelfestes, süßsäuerliches Fruchtfleisch. Sie zählt zu den mittelfrühen Sorten und hat einen kräftigen, langastigen Wuchs.



Foto: ProSpecierRara

**Pfirsichpflaume:** Die Herkunft dieser Sorte ist unbekannt. Ihre Frucht ist kugelig, gelbgrün bis rötlich und fleckig. Das Fleisch ist gelb, fest, saftig, säuerlich und angenehm gewürzt. Sie eignet sich für die Küche und als Tafelobst. Reifezeitpunkt ist Ende Juli bis Anfang August. Die Pfirsichpflaume ist eine für Bern und Aargau empfohlene Sorte.



Foto: "David Szalatnay, Vereinigung FRUCTUS, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)"

**Hauszwetschge Rudin:** Bei dieser Hauszwetschge handelt es sich um eine sehr alte Sorte. Die Frucht reift Ende August bis Ende September. Das Fruchtfleisch ist fest, würzig aromatisch und vielseitig verwendbar. Diese Hauszwetschge wurde für die Forschungsanstalt Wädenswil auserwählt.

Wangenheimer: Die Sorte „Wangenheimer“ wurde 1837 in Gotha (Deutschland) gefunden. Diese ovale bis eiförmige blaue Mehrzweckzwetschge mittlerer Grösse reift von Mitte August bis Anfang September. Die vollentwickelten Früchte schmecken süss-säuerlich und würzig - bei Überbehang ein wenig fader. Diese Sorte eignet sich für höhere Lagen.



Foto: ProSpecierRara

Belle de Paris: Die in der Schweiz selten gewordene kugelige Frühpflaume wurde 1820 bei Bry sur Marne (Frankreich) entdeckt. Sie ist ab Ende Juli bis Anfang August mit kleinen blauen, geschmacklich ausgezeichneten Früchten behangen. Diese Sorte eignet sich sehr für Konfitüre und den Frischverzehr.



Fellenberg Zwetschge: Diese Sorte stammt vermutlich aus Italien und wurde um 1800 in die Schweiz eingeführt. Heute ist die mittelgrosse Sorte in ganz Europa verbreitet. Ihre Frucht ist dunkelblau mit zahlreichen feinen Rostpunkten und Risken. Das Fleisch ist grünlich gelb bis goldgelb, fest saftig, süss-säuerlich, kräftig gewürzt und angenehm aromatisch. Die Reifezeit ist Ende August bis Anfang September. Die hervorragende Tafelzwetschge eignet sich gut zum Backen, Dörren und Brennen.



Foto: Markus Zuber, Küttigen





Foto: <http://album.jura.ch>

**Damassine:** Die Damassine wurde bereits 1776 erwähnt. Ihre Herkunft jedoch ist nicht bekannt. Früher war sie vor allem im Kanton Jura verbreitet. Die geschmacklich interessante Sorte hat eine kleine kugelige, rosarote bis dunkelviolette Frucht. Das Fleisch ist fest, sehr süss und hat ein intensives markantes Aroma. Die Sorte wird für die Region Jura empfohlen.



Foto: HP. & E. Meier

**Löhrpflaume:** Die Löhrpflaume wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts als Zufallssämling im Kanton Bern entdeckt. Die gelblich-rote Brennpflaume ist auch zum Rohverzehr, für die Küche und zum Dörren geeignet. Das Fruchtfleisch ist weich und süsslich gewürzt. Die Reife beginnt Mitte August und dauert bis Anfang September. Diese Sorte wird für die Regionen Mittelland/Solothurn und Bern empfohlen.



Foto: ProSpecieRara

**Reineclaude d'Oullins:** Die Reineclaude wurde um 1800 in Colingny (Frankreich) entdeckt und später von Oullins aus verbreitet. Sie hat eine mittelgrosse, grünlich-gelbe bis goldgelbe Frucht. Das Fleisch ist weich, saftig, schwach säuerlich und etwas gewürzt. Sie eignet sich als Tafelobst und für die Küche und kann bis im August gelagert werden.

**Mirabelle de Nancy:** Diese sehr alte, wahrscheinlich aus Asien stammende Sorte wurde im 15. Jahrhundert in Frankreich eingeführt. Sie trägt eine kleine, kurzovale, orangegelbe Frucht mit blauroten Bäckchen. Das Fleisch ist saftig, sehr süß und kräftig gewürzt. Die Früchte reifen Anfang September und neigen bei Vollreife zum Aufplatzen. Verwendet wird die Mirabelle als Brenn-, Tafel- und Konfitürenfrucht.



Foto: Markus Zuber, Küttigen

**Berudge:** Die kleine violette Frucht besitzt ein saftiges, weiches Fruchtfleisch. Sie ist süß und hat einen leicht löslichen Stein. Erntereif ist sie im August. Die robuste Art eignet sich als Tafelfrucht, zum Destillieren, für Konfitüre, Kuchen und zum Brennen.



Foto: Häberli Fruchtpflanzen AG, CH 9315 Neukirch-Egnach

**Ronda:** Die ursprüngliche Heimat dieser Quittensorte liegt im östlichen Kaukasus und im Transkaukasus. Ihre Frucht ist rundlich und gelbgrün gefärbt. Die Früchte sollten zu Saft oder Gelee verarbeitet werden. Diese Quitte hat einen intensiv fruchtigen Geschmack. Sie kann Anfang Oktober geerntet werden.



Foto: HP. & E. Meier



Foto: "David Szalatnay, Vereinigung FRUCTUS, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)"

Vranja: Diese sehr grosse aus Serbien stammende Frucht trägt eine glatte, flaumige grüngelbe bis goldgelbe Haut. Das Fleisch ist hellgelb, hart, herb und feinkörnig. Sie schmeckt leicht süss-säuerlich und besitzt ein typisch fruchtiges Aroma. Für den Hausgarten und Erwerbsanbau, als Rohstoff für die Herstellung von Gelees, Sirup und Konfitüre eignet sie sich hervorragend. Zusätzlich besitzt sie vorzügliche Eigenschaften für die Herstellung von Quittensaftgetränken. Die Ernte erfolgt Mitte bis Ende Oktober. Sie kann bis im November verwendet werden. Bei später Ernte neigt sie zu Fleischbräune. Die Sorte Vranja ist ein Selbstbestäuber und gilt aufgrund ihrer guten Eigenschaften als eine der besten Quittensorten.



Foto: [www.Dirkweickmann.ch](http://www.Dirkweickmann.ch)

Champion: Die mittelgrosse Birnenquitte stammt aus den USA (1870). Sie hat ein hellgelbes, festes, würzig duftendes Fruchtfleisch. Ihre Schale ist dünn aber dicht befilzt. Die robuste Sorte ist selbstfruchtbar und eignet sich auch gut als Befruchter. Die Sorte Champion eignet sich für Kompott, Marmeladen, Gelees, Kuchen und zum Aromatisieren von Most, Wein, Essig, Öl.