

Alte Obsorten in Liechtenstein 1

Palmischbirne

Die Palmischbirne hat als Dörr- und Brennbirne Karriere gemacht. Sie zählt zu den ältesten Birnensorten, ihre genaue Herkunft bleibt allerdings ein Geheimnis.

Ernte und Verwendung: Erntezeit ab Anfang September.

Die Früchte sind nur kurz haltbar. Klassische Dörr-, Brenn und Mostbirne.

Bohnapfel

Die Entstehung des Bohnapfels ist einem Zufall zuverdanken. Er wurde nicht gezielt gezüchtet, sondern im 18. Jahrhundert in Deutschland am Mittelrhein entdeckt. Von da aus ist er bis nach Liechtenstein gelangt.

Ernte und Verwendung: Erntezeit von Mitte Oktober bis Anfang November.

Guter Lagerapfel, genussreif ab Januar bis Juni, vorher sauer.

Geeignet als Mostapfel, für Dörrobst, zum Kochen oder als Tafelobst.

Glockenapfel

Der Glockenapfel läutet seine Ernte Mitte Oktober ein. Trotz des klingenden Namens hat er mit Musik nichts am Hut – er verdankt ihn vielmehr der Tatsache, dass seine Früchte glockenförmig sind.

Ernte und Verwendung: Erntezeit von Mitte bis Ende Oktober, genussreif ab Dezember.

Bis Mai lagerfähig.

Tafel- und Küchenapfel zum Backen und Kochen.

Goldparmäne

In den Adern der Goldparmäne fliesst englischer Apfelsaft. Sie gehört zu den ältesten Apfelsorten und soll bereits um das Jahr 1200 bekannt gewesen sein. Im 19. Jahrhundert gelangte sie unter dem Namen «King of the Pippins» - was soviel heisst wie «König der Tafeläpfel» - nach Deutschland und später nach Liechtenstein.

Ernte und Verwendung: Erntezeit ab Ende September.

Der Apfel entfaltet von November bis Dezember sein volles Aroma. Lagerfähig bis Februar.

Geeignet als Tafelapfel, zum Kochen und Backen, als Dörrobst und für Most.

Leuser

Der Leuser - einst eine Lokalgrösse unter den Liechtensteiner Apfelbäumen - ist heute nur noch an wenigen Standorten anzutreffen. Wie und wo die Lokalsorte entstand, ist nicht bekannt.

Ernte und Verwendung: Erntezeit im Oktober, Lagerung bis Dezember.

Tafelobst, Mostapfel, zum Kochen und Backen.

Alte Obsorten in Liechtenstein 2

Mirabelle aus Nancy

Sie sind klein, aber fein: Die zuckersüssen Früchte der Mirabelle von Nancy, auch «Gelbe Zwetschge» genannt.

Ernte und Verwendung: Erntezeit ab Mitte August bis Anfang September. Aromatisches Tafelobst, gute Kuchen- und Einkochsorte, auch zum Brennen geeignet.

Schwarzrädler

Die Schwarzrädler-Birne ist der Star in der Küche. Die gehaltvolle Kochbirne lässt sich zu Mus, Kuchen oder Kompott verarbeiten.

Ernte und Verwendung: Erntezeit September, nicht lagerfähig. Most- und Tafelbirne, Koch- und Dörrbirne.

Spitzeler

Der Spitzeler mit seinen länglichen, grünen Früchten und den dunkelroten Backen war in Liechtenstein einst ein oft gesehener Hausbaum.

Ernte und Verwendung: Erntezeit September. Bekannte Dörrbirne, auch als Mostobst, zum Brennen oder für den Frischverzehr geeignet.

Tollbirne

Die Tollbirne hat es in sich: Sie hat sich in vergangenen Zeiten als Mostsorte einen Namen gemacht. Ihr Saft ist das «flüssige Gold des Obstgartens».

Ernte und Verwendung: Erntezeit ab Ende September. Lagerfähig bis Ende November. Typische Mostsorte.