



Zwetschgen Qualität

Die Qualität, die Reife und das Ansehen der Zwetschgen sind je nach Sorte unterschiedlich. Dieses Dokument hilft Ihnen, die Eigenschaften der Sorten zu erkennen.

Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen

Qualité des pruneaux

La qualité, la maturité et l'apparence des pruneaux diffèrent d'une variété à l'autre. Ce document est fait pour vous aider à reconnaître les caractéristiques propres à chaque variété.

Le centre de produits Cerises/pruneaux

Zwetschgensorten, nach Reifezeit aufgelistet

Katinka

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Ende Juli
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Blauviolett, hell beduftet
Früchte: Länglich-oval, hellgelbes Fruchtfleisch, mittlerer Geschmack, gute Steinlöslichkeit
Anfälligkeit: Wird relativ schnell weich



Katinka

Origine: Allemagne
Maturité: Fin juillet
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu violet, prune claire
Fruits: Forme oblongue à ovale, chair jaune clair, saveur moyenne, se détache bien du noyau
Sensibilité: Devient assez vite mou

Tegera

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Ende Juli bis Anfang/Mitte August
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Dunkelblau bis rötlich, bereift
Früchte: Ovalförmig mit ausgeprägter Spitze, gute Festigkeit, süß, gut im Geschmack, gute Steinlöslichkeit, gelb-gelbgrünlisches Fleisch
Anfälligkeit: Monilia



Tegera

Origine: Allemagne
Maturité: Fin juillet à début/mi-août
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu foncé à rougeâtre, prune
Fruits: Forme ovale, très pointu, bonne fermeté, sucré, bonne saveur, se détache bien du noyau, la chair est jaune à jaune verdâtre
Sensibilité: Moniliose

Cacaks Schöne

Herkunft: Serbien
Reifezeit: Mitte August
Kaliber: 37 – 40 mm
Farbe: Dunkelblau, bereift
Früchte: Gut in Fleischbeschaffenheit, Saftigkeit, mittel im Geschmack, gut steinlöslich, gelbgrünlisches Fleisch
Anfälligkeit: Mittlere Moniliaanfälligkeit



Belle de Cacak

Origine: Serbie
Maturité: Mi-août
Calibre: 37 – 40 mm
Couleur: Bleu foncé, prune
Fruits: Qualité de la chair et du jus bonnes, saveur moyenne, se détache bien du noyau, la chair est jaune verdâtre
Sensibilité: Sensibilité moyenne à la moniliose



Dabrovice

Herkunft: Polen
Reifezeit: Mitte bis Ende August
Kaliber: 40 – 44mm
Farbe: Dunkelbau, sehr stark beduftet
Früchte: Rundlich oval, gelb-oranges Fruchtfleisch, gute Festigkeit, saftig, angenehm säuerlicher Geschmack, gute Steinlöslichkeit. Die Haut weißt in manchen Jahren kleine braune Punkte auf
Anfälligkeit: Sonnenseite der Frucht reift schneller



Dabrovice

Origine: Pologne
Maturité: Mi-août à la fin août
Calibre: 40 – 44 mm
Couleur: Bleu foncé avec une forte pruine
Fruits: Forme arrondie à ovale, chair jaune à orange avec une bonne fermeté, juteux, acidité agréable, le noyau se détache bien. Certaines années, la peau présente des petites taches brunes
Sensibilité: Le côté tourné vers le soleil mûrit plus vite

Felsina

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Mitte/Ende August
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Blau mit wenig roten Stellen und schwache Bereifung
Früchte: Meist etwas schlanker als Fellenberg, das Fruchtfleisch ist gelbgrün bis orange, mittelfest bis fest und schmeckt aromatisch, Stein ist gut löslich
Anfälligkeit: Halswelke



Felsina

Origine: Allemagne
Maturité: Mi-août à la fin août
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu avec de rares taches de rouge et une faible pruine
Fruits: La chair est jaune verdâtre à orange, mi-ferme à ferme, avec un goût aromatique, le noyau se détache facilement de la chair
Sensibilité: Flétrissure

Toptaste

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Ende August bis Anfang September
Kaliber: 36 – 40mm
Farbe: Blau-violett, beduftet
Früchte: Rundlich, gelbes Fruchtfleisch, sehr süß, mittel bis gutes Aroma, sehr saftig, mittlere Steinlöslichkeit
Anfälligkeit: Halswelke, Platzen



Toptaste

Origine: Allemagne
Maturité: Fin août à début septembre
Calibre: 36 – 40mm
Couleur: Bleu violet avec pruine
Fruits: Forme arrondie, chair jaune, saveur moyenne à bonne, très juteux, le noyau se détache moyennement bien
Sensibilité: Flétrissure, éclatement

Hanita

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Ende August/Mitte September
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Dunkelblau, auf der Schattenseite teilweise violett mit starker Bereifung
Früchte: Das goldgelbe Fruchtfleisch ist saftig und mittelfest, die Steinlöslichkeit ist oft gut, teilweise aber mässig bis schlecht
Anfälligkeit: Anfällig auf das Steinobststerben und die Halswelke, teilweise reißt der Fleischring um den Stiel bei der Ernte aus



Hanita

Origine: Allemagne
Maturité: Fin août à mi-septembre
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu foncé, en partie violets du côté situé à l'ombre, avec une forte pruine
Fruits: La chair mi-ferme est jaune or, juteuse, le noyau se détache en principe facilement, parfois moyennement à mal
Sensibilité: Sensible au dépérissement subit des arbres de fruits à noyau et à la flétrissure, la chair a tendance à se fissurer autour du pédoncule à la récolte



Cacaks Fruchtbare

Herkunft: Serbien
Reifezeit: Ende August bis Mitte September
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Dunkelblau, in manchen Jahren violett, bereift
Früchte: Das Fleisch ist saftig, gelb bis gelbgrün, gut im Geschmack, gut steinlöslich
Anfälligkeit: Sharkaanfällig



Fertile de Cacak

Origine: Serbie
Maturité: Fin août à mi-septembre
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu foncé, certaines années violet, pruine
Fruits: La chair est juteuse, jaune à jaune verdâtre, bonne saveur, se sépare facilement du noyau
Sensibilité: Sensible à la sharka

Fellenberg Grässli

Herkunft: Siehe Fellenberg
Reifezeit: 5 – 12 Tage vor Fellenberg
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Dunkelblau, mit blaurot, stark bereift, mit zahlreichen feinen Rostpunkten und Risschen
Früchte: Fleisch grünlichgelb bis goldgelb, fest, saftig, säuerlich-süss, kräftig und angenehm aromatisch, gut steinlöslich
Anfälligkeit: Wie Fellenberg



Fellenberg Grässli

Origine: Voir Fellenberg
Maturité: 5 – 12 jours avant Fellenberg
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu foncé, avec bleu-rosé, forte pruine, avec beaucoup de petits points de rouille et petites fissures
Fruits: Chair jaune verdâtre à jaune or, ferme, juteuse, sucrée-acide, arôme prononcé et agréable, se sépare bien du noyau
Sensibilité: Comme Fellenberg

Fellenberg / Fellenberg FAW 2

Herkunft: Italien
Reifezeit: Ende August bis Mitte September
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Dunkelblau, mit blaurot, stark bereift, mit zahlreichen feinen Rostpunkten und Risschen
Früchte: Fleisch grünlichgelb bis goldgelb, fest, saftig säuerlich-süss, kräftig und angenehm aromatisch, gut steinlöslich und lagerbar
Anfälligkeit: Sharka- und etwas moniliaanfällig, Halswelke



Fellenberg / Fellenberg FAW 2

Origine: Italie
Maturité: Fin août à mi-septembre
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu foncé, avec bleu-rosé, forte pruine, criblé de petits points de rouille et petites fissures
Fruits: Chair jaune verdâtre à jaune or, ferme, juteuse, sucrée-acide, arôme prononcé et agréable, se sépare bien du noyau, bonne conservation
Sensibilité: Sensible à la sharka et un peu à la moniliose, flétrissure

Jojo

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Anfang September bis Mitte September
Kaliber: 40 – 44 mm
Farbe: Dunkelviolet, stark beduftet
Früchte: Länglich-oval, sehr gute Festigkeit, mittel im Geschmack, gute bis mittlere Steinlöslichkeit, zur Reife sollte das Fruchtfleisch grösstenteils gelb sein
Anfälligkeit: Zu frühe Ernte wegen vorzeitiger Blaufärbung



Jojo

Origine: Allemagne
Maturité: Début à mi-septembre
Calibre: 40 – 44mm
Couleur: Violet foncé, forte pruine
Fruits: Forme oblongue à ovale, très bonne fermeté, saveur moyenne, se sépare plus ou moins bien du noyau, à la maturité, la chair est en majeure partie jaune
Sensibilité: Cueilli trop vite à cause de la coloration précoce



Topking

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Anfang/Mitte September
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Blau bis dunkelblau
Früchte: Sehr süss, hoher Gehalt an Gerbstoffen, die nach 2–3 Tagen Lagerung wieder abgebaut werden, hellgelbes Fruchtfleisch
Anfälligkeit: Empfindlich gegen Fruchtfäule und Platzen



Topking

Origine: Allemagne
Maturité: Début à la mi-septembre
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu à bleu foncé
Fruits: Très sucrés, avec une forte teneur de substances tanniques qui se dégradent après 2 à 3 jours d'emmagasinage, la chair est jaune clair
Sensibilité: Sensible à la pourriture des fruits et à l'éclatement

Tophit

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Anfang September bis Ende September
Kaliber: 45 – 50 mm
Farbe: Dunkelbau, stark beduftet
Früchte: Gross, eiförmig bis länglich, gute Festigkeit, guter Geschmack, gute Steinlöslichkeit, gelbes Fruchtfleisch
Anfälligkeit: Kleine Risse in Stielbereich



Tophit

Origine: Allemagne
Maturité: Début à la fin septembre
Calibre: 45 – 50 mm
Couleur: Bleu foncé, forte pruine
Fruits: Grand, Oviforme à oblongue, bonne fermeté, bon goût, se détache bien du noyau, chair jaune
Sensibilité: petites fissures vers la queue

Valjevka

Herkunft: Serbien
Reifezeit: Mitte bis Ende September
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Dunkelblau, schwach bestreift
Früchte: Für die Fruchtform ist die «Nase» auf der Stielseite charakteristisch. Das Fleisch ist gold- bis dunkelgelb, saftig, fest, sehr süss, in der Regel ist der Stein gut löslich
Anfälligkeit: Halswelke



Valjevka

Origine: Serbie
Maturité: Début à la fin septembre
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu foncé avec une faible pruine
Fruits: Le fruit présente une forme caractéristique avec un «nez» du côté du pédoncule. La chair est jaune or à jaune foncé, juteuse, ferme, très sucrée, le noyau se détache généralement bien de la chair
Sensibilité: Flétrissure

Elena

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Mitte September bis Anfang Oktober
Kaliber: 33 – 37 mm
Farbe: Gleichmässig dunkelblau mit sehr starker hellblauer Beduftung
Früchte: Das Fleisch ist blassgelb bis gelbgrün, fest, saftig, süss bis harmonisch, mässig bis gut steinlöslich
Anfälligkeit: Halswelke



Elena

Origine: Allemagne
Maturité: Mi-septembre à début octobre
Calibre: 33 – 34 mm
Couleur: Bleu foncé régulier, avec forte pruine bleue
Fruits: La chair est jaune pâle à jaune verdâtre, ferme, juteuse, sucrée à harmonieuse, se sépare plus ou moins bien du noyau
Sensibilité: Flétrissure



Presenta

Herkunft: Deutschland
Reifezeit: Anfang bis Mitte Oktober
Kaliber: 33 – 35 mm
Farbe: Rötlich-blau bis dunkelblau mit bronzefarbenen Punkten und bereift
Früchte: Das Fleisch ist mittelfest mit mässigem Geschmack, die Steinlöslichkeit mässig bis schlecht, gelbgrünlisches Fruchtfleisch
Anfälligkeit: Ziemlich platz- und fäulnisanfällig



Presenta

Origine: Allemagne
Maturité: Début à la mi-octobre
Calibre: 33 – 35 mm
Couleur: Bleu-rougeâtre à bleu foncé avec des taches bronzées et de la pruine
Fruits: La chair est jaune verdâtre, mi-ferme, de saveur médiocre, se détache plutôt mal du noyau
Sensibilité: Assez sensible à l'éclatement et à la pourriture

Quelle:

Fotos: Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Text: SOV, Steinobstzentrum Breitenhof ACW, Broschüre «Sorten- und Unterlagenwahl im Tafelzwetschgenanbau» der Fachkommission für Obstsortenprüfung

Source:

Photos: Station de recherches Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Textes: FUS, Centre Breitenhof pour les fruits à noyau ACW, brochure «Choix de variétés et de porte-greffes dans la production de prunes de table» de la Commission professionnelle pour l'examen des variétés de fruits