

# Obstbaumaktion der Stadt Hohenems 2024/25

Aktionspreise: **Hochstamm (€ 40,-). Halbstamm (€ 30,-) Spindel und Säulenbaum (€ 20,-) wurzelackt** (falls die Sorten nur im Container lieferbar sind + € 10,-)  
**Die Aktion gilt nur für Bäume, die in Hohenems gepflanzt werden** (Grundstücknummer bekannt geben).

Preisstand Herbst 2024, Preisschwankungen vorbehalten

	Hochstamm	Halbstamm	Spindel	Säulenbaum	
<b>Äpfel</b>					
Rewena					Mostapfel
Rheinischer Bohnapfel					Mostapfel
Kronprinz Rudolf					Tafel- und Lagerapfel
Florina					Tafel-, Koch-, Lager- und Mostapfel
Santana					Tafel-, Koch-, Lager- und Mostapfel (Apfel für Allergiker)
Ladina					Tafel- und Lagerapfel
Tramin					Tafel- und Lagerapfel
Mammut					Tafel- und Lagerapfel
Jucunda					Tafel-, Koch- und Lagerapfel

<b>Birnen</b>					
Wahlsche Schnapsbirne					Brennbirne
Schweizer Wasserbirne					Most- und Dörrbirne
Williams-Christ					Tafel- und Brennbirne - Frischverzehr
Conference					Tafel- und Brennbirne, September bis November genussreif
Novembra/Xenia					Tafelbirne, pflückreif im Oktober, haltbar bis Dezember

<b>Zwetschken</b>					
Hanita oder vglb. Sorte					Frischverzehr, kochen, backen
Hauszwetschke					Frischverzehr, kochen, backen, brennen

**Bitte bis spätestens 04.11.2024 bestellen!** Abholung der Bäume im Frühling 2025 beim städtischen Werkhof. Genauer Termin wird direkt bekannt gegeben.

Falls die Wunschsorte nicht lieferbar ist, möchte ich eine gleichwertige Ersatzsorte. Ja  Nein , Sonderwunsch:

Vorname/Nachname: ..... Unterschrift: .....

Adresse (PLZ/Ort/Straße/Nr.): ..... Telefonnummer: .....

E-Mail: ..... Standort bzw. GST-Nr.: .....

Äpfel	
Rewena	Mostapfel, rote, mittelgroße, aromatische Früchte mit viel Zucker und Säure, schwachwüchsig, resistent gegen Schorf, Mehltau und Bakterienbrand, unempfindlich gegen Blütenfröste, für alle Lagen geeignet, Saft: ca. 50 °Oechsle, ca. 8 g Säure, mild
Rheinischer Bohnapfel	Mostapfel, grünrote, mittelgroße Früchte mit säuerlichem Geschmack, starkwüchsig, wenig anfällig gg. Schorf und Marssonina, Ertrag spät einsetzend dann aber hoch, genussreif bis März, nur für Lagen unter 800 Meter geeignet, Saft: ca. 50 °Oechsle, ca. 7 g Säure, herb
Kronprinz Rudolf	Tafel- und Lagerapfel, gelb-grüne Äpfel mit intensivem Rotton auf der Sonnenseite, kleinfruchtige Sorte. Das weißlich bis cremig gefärbtes sehr saftiges Fruchtfleisch weist einen fein gewürzten, erfrischenden, säuerlichen Geschmack auf.
Florina	Tafel-, Koch-, Lager- und Mostapfel, rote, mittelgroße, süßlich-feinsäuerliche Früchte, saftig und feinzellig, starkwüchsig, wenig empfindlich gg. Schorf, Monilia, Krebs und Blattläuse, auch für raue Lagen geeignet, Saft: ca. 50 °Oechsle, ca. 5 g Säure, mild
Santana	Tafel-, Koch-, Lager- und Mostapfel, rote, große, leicht süßliche Früchte mit ausgeprägter Säure, schorffresistent, kaum empfindlich gg. Alternanz, für Allergiker geeignet
Ladina	Tafel- und Lagerapfel, feuerbrand- und schorftolerant, früher Ertragsintritt, die Früchte beeindrucken durch das saftige, feinzellige Fruchtfleisch sowie durch das exotische Aroma, das ein wenig an Litschi erinnert
Tramin	Der Apfel eignet sich nicht nur für den Frischverzehr, sondern auch für die Lagerung. Zudem lässt sich der Herbstapfel auch zum Kochen, Backen, Brennen und Saften verwenden. Diese Neuzüchtung ist robust und standorttolerant. Seine Pilzfestigkeit hat alle Gremien überzeugt. Die Früchte färben sich gelblich mit roten Streifen.
Mammut	Tafel- und Lagerapfel, unempfindlich gegen Spätfröste, schorffresistent, kein Mehltau, gesundes Blattwerk; Ernte Mitte Oktober, lange haltbar
Jucunda	Tafel-, Koch- und Lagerapfel. Säulenartig, kompakt und schmal, ideal für kleine Flächen. Ernte Spätsommer bis Frühherbst. Mittelgroße, gelblich-grüne Äpfel mit einer rötlichen Deckfarbe. Das Fruchtfleisch ist knackig, saftig, süß-säuerlich und aromatisch.
Birnen	
Wahlsche Schnapsbirne	Hervorragende Brennbirne; Sorte eigentlich sich grundsätzlich nicht zum Verzehr, ist jedoch gut geeignet für Obstbrände – wesentlich mehr Aromakomponenten als die Williamsbirne;
Schweizer Wasserbirne	Gute Mostbirne, mittelgroße, gelbgrüne, kugelige Frucht mit etwas rauer Schale, saftig, herb säuerlich, Frischverzehr möglich, sehr starkwüchsiger Baum, für alle Lagen, Saft: hellgelbe Farbe, zartfruchtig in der Nase, eleganter, ausgewogener Körper, keine dominante Säure (bis 6,5 g Säure/l), ca. 60 -70 °Oechsle
Williams-Christ	Tafel- und Brennbirne, Frischverzehr, grünlich bis goldgelbe, mittelgroße, sehr aromatische Früchte, mäßig schorfanfällig
Conference	Tafel- und Brennbirne, lagerfähig bis November, grüngelbliche, mittelgroße, süße und saftige Früchte, kaum schorfanfällig
Novembra/Xenia	Tafelbirne, Pflückreife Oktober, lagerfähig bis Dezember (im Kühllager bis Februar); große, süße und sehr saftige Früchte
Zwetschken	
Hanita oder ev. Ersatzsorte	Tafel- und Backzwetschke, selbstfruchtbar, große, stark beduftete Früchte, goldgelbes steinlösendes Fruchtfleisch, früher regelmäßiger Ertrag, zuerst starker dann mittelstarker Wuchs, gesünder + früher reif als Hauszwetschke, auch für höhere Lagen; Saft: 70-75 °Oechsle
Hauszwetschke	Tafel-, Back- und Brennzwetschke, selbstfruchtbar, süßsauer, aromatisches, saftiges, goldgelbes Fruchtfleisch, gut steinlösend, mittelgroße bis kleine Früchte, mittelstarker Wuchs, humusreiche Böden, auch für höhere Lagen, Saft: 70-90 °Oechsle