



Wädenswil | Januar 2025

---

# Agroscope Apfelsorten für die Verarbeitung

## Die drei Mehrfachnutzungssorten: Witta, Wisper und Wally

---



## Witta (ACW 11303)

Eine Kreuzung aus (Arlet x Gloster) x Rewena



Der gesunde Baum von «**Witta**» verfügt über die *Rvi6*-Schorfresistenz (*Vf*) und erweist sich zusätzlich als robust gegen Feuerbrand und Mehltau. Der Baum weist einen mittelstarken Wuchs auf und liefert regelmässig mittlere bis hohe Erträge und zeigt eine schöne sowie stabile Krone als Hochstamm. Die Früchte reifen ca. 1 Woche nach «Braeburn» je nach Standort. Die sehr festen, nahezu komplett rot gefärbten Äpfel lassen sich gut lagern und zeigen eine gute Pressbarkeit, eine hohe Saftausbeute und einen trockenen Trester in der Verarbeitung. Der dunkelgelbe Saft zeichnete sich durch eine frischfruchtige Aromatik und eine relativ hohe Aromaintensität aus. Aufgrund des geringen Säuregehalts wird er sensorisch als ausgeprägt süss wahrgenommen. Die süssen sehr festen Äpfel lassen sich gut zu Dörr-  
obst verarbeiten und schmecken auch als Tafelapfel oder Apfelmus, wobei das sortenreine Apfelmus etwas grobkörnig ausfällt. Im Cider zeigte sich die dezente Säure und geringe Adstringenz aus dem Saft, während die Fruchtaromatik exotische Noten aufweist, die von buttrigen und nussigen Nuancen ergänzt wird. Der Brand zeichnete sich durch eine langanhaltende Aromatik aus, in der wiederum die exotischen Fruchtaromen erkennbar sind.



# Wisper (ACW 15097)

Eine Kreuzung aus Ariwa x Mariella



Der gesunde Baum von «**Wisper**» verfügt über die *Rvi6*-Schorfresistenz (*Vf*), die *PI1*-Mehltauresistenz und erweist sich zusätzlich als robust gegen Feuerbrand. Der Baum ist mittel bis stark wüchsig (triploid) und liefert regelmässig mittlere bis hohe Erträge. Als Hochstamm bildet er eine grosse Baumkrone aus mit teilweise dünnen und hängenden Ästen. Die Früchte reifen teilweise inhomogen, gestaffelt von Ende September bis Anfangs Oktober (+/- mit «Golden Delicious»). Die grossen wohlschmeckenden Früchte lassen sich gut als Tafelobst, Dörrobst oder als Apfelmus geniessen. Der Süssmost von «**Wisper**» ist hellgelb, fruchtig, mit einem ausgeglichenem Zucker-/Säure-Verhältnis und einer leichten Herbe. Der Cider weist eine mittlere Aromaintensität auf und zeichnete sich durch eine vielschichtige, langanhaltende Aromatik bei mittlerer Säure aus, während der Brand ein fruchtbetontes Aroma mit ausgeprägten Beerennoten zeigt.



## Wally (ACW 16426)

Eine Kreuzung aus (Gala x E34-120) x (Milwa x Reka)



Der gesunde Baum von «**Wally**» besitzt eine Schorf- (*Rvi2*) und Mehlttauresistenz (*Pl2*), sowie eine hohe Robustheit gegen Feuerbrand (*FB\_F7*). Der Baum ist mittel-stark wüchsig, zeigt eine gute Garnierung, eine stabile, kompakte Krone als Hochstamm und einen frühen Ertragseintritt mit regelmässigen, mittleren bis hohen Erträgen. Die Früchte reifen Mitte Oktober (+/- mit «Braeburn»). Auf Grund der weichen Früchte wird eine sofortige Weiterverarbeitung nach maschineller Ernte empfohlen. Der strukturbetonte Saft ist hellgelb, mit frischfruchtiger, dezent pflanzlicher Aromatik. Auf Grund seines hohen Säuregehalts ist er ein guter Mischpartner in der Verarbeitung, jedoch nicht für den Frischkonsum als Tafelapfel oder sortenreines Apfelmus geeignet. Die getrockneten Apfelringe werden von säureliebenden Konsumenten und Konsumentinnen sehr gemocht. Die frischfruchtige Primäraromatik ist im Cider deutlich ausgeprägt, begleitet von einem hohen Säuregehalt, während im Brand eine zusätzlich pflanzliche Note erkennbar wird.





## Überblick Baumqualität und Vermehrungsmaterial

Sorte	Mutter	Vater	Resistenzen	NUK	Reiserschnittgarten bei der Baumschule Toni Suter	Vermehrung Baumschule Beat Lehner	Vermehrung Baumschule Willy Scherrer (Bio)
<b>Witta</b> - ACW 11303	ACW 6104	Rewena	<i>Rvi6</i>	x	x	x	x
<b>Wisper</b> - ACW 15097	Ariwa	Mariella	<i>Rvi6-PI1</i>	x	x	x	
<b>Wally</b> - ACW 16426	ACW 8259	ACW 11537	<i>Rvi2-PI2-FB_F7</i>	x	x	x	

NUK = Nuklearstock Wädenswil

Die Sorten sind in der Schweiz eingetragen und geschützt. Die Vermehrung von Pflanzmaterial ist ausschliesslich lizenzierten Baumschulen gestattet.

## Saftanalysen

Sorte	°Brix	pH	Gesamtsäure [g/L]	ZSV	Glucose [g/L]	Fructose [g/L]	Saccharose [g/L]	Sorbitol [g/L]	Folin [mg/L]
<b>Boskoop</b> (Strickhof)	14.3	3.48	7.81	18.3	25.0	72.3	34.9	6.1	696
<b>Witta</b> (LZSG+Schilliger)	12.2	3.52	5.14	23.7	22.8	58.0	32.1	8.1	753
<b>Wisper</b> (LZSG+Schilliger)	11.5	3.23	7.35	15.6	21.3	61.2	25.1	1.8	579
<b>Wally</b> (LZSG+Schilliger)	12	3.3	10.81	11.1	12.3	61.7	31.3	4.0	269

Analytik der 2023 am LZSG auf der Bandpresse zu je 100kg verarbeiteten Säfte der in Flawil am LZSG und auf dem Betrieb Schilliger geernteten Früchte der drei Mehrfachnutzungssorten, sowie der am Strickhof geernteten Kontrollsorte «Boskoop» (verarbeitet in Wädenswil mit der Packpresse). ZSV steht für Zucker/Säure-Verhältnis = (Zucker/Säure) \* 10.

## Zusammenfassung

Sorte	Vorteile	Nachteile	Bemerkungen
<b>Witta</b> ACW 11303	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ mittelstarker Wuchs</li> <li>+ schöne, stabile Krone</li> <li>+ robuster, gesunder Baum</li> <li>+ regelmässige, mittlere bis hohe Erträge</li> <li>+ fester Apfel, gute Pressbarkeit</li> <li>+ guter Mischpartner</li> <li>+ schmeckt auch als Tafelapfel</li> <li>+ zur Verarbeitung von Apfelsaft, Dörrobst, Cider und Edelbrand geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– späte Ernte: Mitte bis Ende Oktober (ca. eine Woche nach «Braeburn»)</li> <li>– Apfelmus etwas grobkörnig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wenig Säure, deutlich Süsser Saft</li> <li>• viel rote Deckfarbe</li> <li>• sehr hohe Festigkeit des Fruchtfleisches</li> <li>• robust gegen Mehltau / Feuerbrand, <i>Rvi6/Vf</i> Schorfresistenz</li> </ul>
<b>Wisper</b> ACW 15097	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ mittlerer bis starker Wuchs (triploid)</li> <li>+ regelmässige mittlere bis hohe Erträge</li> <li>+ robuster, gesunder Baum</li> <li>+ grosse Früchte</li> <li>+ gute Pressbarkeit</li> <li>+ sehr guter Dörrapfel</li> <li>+ bekömmlicher Tafelapfel</li> <li>+ zur Verarbeitung von Apfelsaft, Dörrobst, Apfelmus, Cider und Edelbrand geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– gestaffelte Reife der Früchte: Mitte September bis Anfang Oktober (+/- mit «Golden Delicious»)</li> <li>– Instabilität aufgrund der grossen Baumkrone auf Hochstamm, neigt zu überhängenden Ästen</li> <li>– Lagerbarkeit unter CA-Bedingungen begrenzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saft mit gutem Zucker/Säure Verhältnis</li> <li>• robust gegen Feuerbrand / <i>PI1</i> Mehltauresistenz, <i>Rvi6/Vf</i> Schorfresistenz</li> </ul>
<b>Wally</b> ACW 16426	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ mittlere Wuchsstärke</li> <li>+ stabile, kompakte Krone</li> <li>+ robuster, gesunder Baum</li> <li>+ regelmässige mittlere bis hohe Erträge</li> <li>+ früher Ertragseintritt</li> <li>+ gute Pressbarkeit der weichen, saftigen Früchte</li> <li>+ guter Mischpartner auf Grund des hohen Säuregehalts</li> <li>+ zur Verarbeitung von Apfelsaft, Dörrobst, Apfelmus, Cider und Edelbrand geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aufgrund der weichen Früchte ist die maschinelle Ernte evtl. problematisch, wenn keine unmittelbare Weiterverarbeitung erfolgt. Sofortige Verarbeitung der Früchte wird empfohlen</li> <li>– nicht zum Frischkonsum als Tafelapfel oder für sortenreines Apfelmus geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hoher Säuregehalt, deutlich säurebetonter Saft</li> <li>• Ernte: Mitte Oktober (+/- mit «Braeburn»)</li> <li>• robust gegen Feuerbrand / <i>PI2</i> Mehltauresistenz, <i>Rvi2/Vh2</i> Schorfresistenz</li> </ul>