

# Unser Kirschensortiment

Unsere Sauer- und Süßkirschen haben wir nach ihrer Reifezeit von früh bis spät sortiert, sowohl in der Tabelle, als auch vor Ihnen hier im Beet.

Während die meisten Süßkirschen sicherlich direkt verzehrt werden, eignen sich Sauerkirschen besonders zum Konservieren und Verarbeiten.

## Sauerkirschen:

<b>Morina</b>	Mittlere Reifezeit, flachrunde Früchte, mäßig festes Fruchtfleisch, sauer, gut steinlösend, Früchte lösen außerdem gut vom Stiel (ohne zu „bluten“), hohe und regelmäßige Erträge, wenig anfällig für Monilia
<b>Safir</b> <b>TOP-Sorte!</b>	Mittelspäte Reifezeit, mäßig starker aufrechter Wuchs, mittelgroße weiche Früchte, dunkelrot bis schwarzrot, enthalten viel Saft, gut steinlösend, sauer, ertragreich, robust, tolerant gegenüber Monilia

## Süßkirschen:

<b>Burlat</b>	Früheste Süßkirsche, starkwüchsiger Baum, große leuchtend rote Früchte, festes saftiges Fleisch, relativ großer Stein, aromatisch, neigt bei Regen um die Erntezeit zum Platzen
<b>Sunburst</b> <i>TOP-Sorte!</i>	Mittlere Reifezeit, selbstfruchtbar, aus Kanada, relativ schlanke aufrechte Krone, blüht sehr spät -> kaum anfällig für Blütenfrost, sehr große dunkelrote Früchte, platzfest
<b>Kordia</b>	mittelspäte Reifezeit, hoher regelmäßiger Ertrag, große feste dunkle Früchte, knackig, saftig, relativ platzfest, gutes Fruchtaroma
<b>Lapins</b>	Späte Reifezeit, selbstfruchtbar, sehr große Früchte, guter Geschmack, sehr hohe und regelmäßige Ernten, platzfest, etwas anfällig für Monilia
<b>Regina</b> <i>TOP-Sorte!</i>	Späteste Süßkirsche, gezüchtet an der Versuchsanstalt Jork im <i>Alten Land</i> , relativ kompakte Krone, sehr große rotbraune Früchte, festes aromatisches Fleisch sehr platzfest