

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
Elstar	Tafel-, Koch-, Lager- und Backapfel, mittelgroße, goldgelbe Früchte mit roter Marmorierung, aromatische, süße Apfelsorte mit weiß-gelblichem Fruchtfleisch, sehr saftig, nach der Ernte sofort genießen
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
Kronprinz Rudolf	Tafel- und Lagerapfel, gelb-grüne Äpfel mit intensivem Rotton auf der Sonnenseite, kleinfruchtige Sorte. Das weißlich bis cremig gefärbte sehr saftige Fruchtfleisch weist einen fein gewürzten, erfrischenden, säuerlichen Geschmack auf.
Ladina	Tafel- und Lagerapfel, feuerbrand- und schorftolerant, früher Ertragseintritt, 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.
Birnen	
Palmischbirne	Hervorragende Brennbirne, als Dörrobst geeignet, hellgelbe, kleine Frucht, zur Reifezeit völlig berostet, Frischverzehr möglich, kräftiger Wuchs, anspruchslos, auch für sehr raue Lagen geeignet, Saft: ca. 60 °Oechsle, wenig Säure
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
Alexander Lucas	Tafelbirne, lagerfähig bis November; robuste Sorte, kaum Krankheiten ; große, süße und saftige Frucht;
Zwetschken	
Hanita	Tafel- und Backzwetschke, selbstfruchtbar, große, stark beduftete Früchte, goldgelbes steinlösendes Fruchtfleisch, früher regelmäßiger Ertrag, zuerst starker dann mittelstarker Wuchs, gesünder und 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