

Obstbaumaktion der Stadt Hohenems 2021/2022

Bestellformular und Sortenbeschreibung

Bitte füllen Sie nachfolgende Felder aus und übermitteln Sie dieses Formular an die am Ende dieser Seite angeführte Abteilung der Stadt Hohenems: Wenn Sie das Formular als PDF an Ihrem PC ausfüllen und per E-Mail senden, ist keine Unterschrift erforderlich. Ihre Unterschrift ist hingegen nötig, wenn Sie das ausgedruckte Formular in Papierform oder auch als Scan per E-Mail an die Stadt senden. Formulare, die Unterschriften verschiedener Personen erfordern, können ausschließlich als Ausdruck oder Scan mit allen Unterschriften übermittelt werden.

Aktionspreise:

Hochstamm und Halbstamm wurzelnackt: € 20,- (falls Sorten nur im Topf lieferbar sind: € 30,-)

Spindel im Topf: € 20,-

Die Aktion gilt nur für Bäume, die in Hohenems gepflanzt werden (Grundstücknummer bekanntgeben).

Bitte **bis spätestens 15.11.2021** bestellen! Die Abholung der Bäume ist im Frühling 2022 beim städtischen Werkhof möglich; der genaue Termin wird direkt bekanntgegeben.

Vorname Nachname

Titel Straße

Hausnummer Top/Tür

Postleitzahl Ort

Telefon E-Mail

Standort bzw. Grundstücksnummer

Äpfel	Hochstamm	Halbstamm	Spindel	
Rewena			keine	Mostapfel
Rheinischer Bohnapfel		keine	keine	Mostapfel
Elstar	keine			Tafel-, Koch-, Lager- und Backapfel
Florina				Tafel-, Koch-, Lager- und Mostapfel
Santana				Tafel-, Koch-, Lager- u. Mostapfel (für Allergiker)
Kronprinz Rudolf	keine			Tafel- und Lagerapfel
Ladina	keine			Tafel- und Lagerapfel
Tramin				Tafel- und Lagerapfel

Birnen	Hochstamm	Halbstamm	Spindel	
Palmischbirne		keine	keine	Brennbirne, Dörrobst
Karcherbirne			keine	Most- und Brennbirne
Schweizer Wasserbirne		keine	keine	Most- und Dörrbirne
Williams-Christ	keine			Tafel- und Brennbirne - Frischverzehr
Conference	keine			Tafel- und Brennbirne, Sept. bis Nov. genussreif
Gute-Luise	keine			Tafelbirne, September bis Oktober genussreif

Zwetschken	Hochstamm	Halbstamm	Spindel	
Hanita	keine			Frischverzehr, kochen, backen
Hauszwetschke	keine			Frischverzehr, kochen, backen, brennen

Falls die Wunschsorte nicht lieferbar ist, möchte ich eine gleichwertige Ersatzsorte

ja nein

Sortenbeschreibung

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
Karcherbirne	Wertvolle Mostbirne, auch zum Brennen oder für Süßmost geeignet, mittelgroße, grüne Frucht, großkronige, gesunde Bäume, wenig krankheitsanfällig, anspruchslos, auch für raue Lagen geeignet, Saft: würzig, süßherb, ca. 65-80 °Oechsle, hoher Säuregehalt
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
Gute-Luise	Tafelbirne, lagerfähig bis Oktober, gelbgrüne, mittelgroße, süße und saftige Früchte, erträgt Winterfrost
Zwetschen	
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

Richtigkeit der Angaben, Datenschutzerklärung und Abgabe

- Ich bestätige hiermit die Richtigkeit und Vollständigkeit aller meiner Angaben und nehme zur Kenntnis, dass widerrechtlich bezogene finanzielle Leistungen zurückzuzahlen sind. Ich bin damit einverstanden, dass die Angaben bei öffentlichen und privaten Stellen entsprechend überprüft sowie automationsunterstützt verwendet werden. Ich bestätige, die hier Anwendung findende Datenschutzerklärung der Stadt Hohenems gelesen und verstanden zu haben. Link zur Datenschutzerklärung: www.hohenems.at/de/datenschutzerklaerung

Datum (TT.MM.JJJJ) Unterschrift