

Italienische Zwetsche



Weitere Namen	'Fellenberg', 'Kohlstockzwetsche', 'Elbetaler Frühzwetsche', 'Doppelte Zwetsche', 'Zwetschke mit dem Pfirsichblatt'
Herkunft	Wahrscheinlich als Zufallssämling in der Lombardei entstanden, um 1800 in die Schweiz eingeführt und von dem Kaufmann Fellenberg 1823 nach Deutschland gebracht. Es gibt verschiedene Typen.
Baum	<p>Mittelstarker, breiter und flacher Wuchs mit hängendem Fruchtholz. Graue, leicht glänzende Langtriebe. Blattpolster breiter als der Trieb und ebenso hoch.</p> <p>Auffallend lange, spitze Blätter, oft leicht gerollt, ungleichmäßig gezähnt, mit kurzem Stiel.</p> <p>Die Sorte blüht spät. Mittelhochgroße Blüten mit länglichen Blütenblättern, sehr weit auseinander stehend. Teilweise selbstfruchtbar, sehr witterungsempfindlich in der Blüte. Ertragsmäßig nur in späteren Lagen befriedigend. Stark scharkaanfällig</p>
Pflückreife	Ende August bis Anfang September
Genussreife	September
Frucht	<p>Mittelhochgroße, ovale bis eiförmige Früchte (D = 33–36 mm, 28–35 g), meist durch breite und tiefe Furche in zwei ungleiche Hälften geteilt. Dunkelblaue Haut, stark hellblau bereift und fein gepunktet.</p> <p>Mittellanger, kräftiger, schwach behaarter Stiel. Die Frucht löst gut vom Stein. Grün-gelbes, süß-säuerliches Fruchtfleisch und bei Vollreife aromatisch.</p>

	Durchschnittlicher Zuckergehalt 19,3 %.
Geschmack	aromatisch, säuerlich, süß
Verwendung	Tafelzwetsche, Frischmarkt, industrielle Verwendung, als Kuchenbelag, Pflaumenmus, sowie zum Dörren und Brennen