

## Italienische Zwetschge



<b>Weitere Namen</b>	'Fellenberg', 'Kohlstockzwetsche', 'Elbetaler Frühzwetsche', 'Doppelte Zwetsche', 'Zwetschke mit dem Pfirsichblatt'
<b>Herkunft</b>	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.
<b>Baum</b>	<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. Mittelfür große Blüten mit länglichen Blütenblättern, sehr weit auseinander stehend. Teilweise selbstfruchtbar, sehr witterungsempfindlich in der Blüte. Ertragsmäßig nur in späteren Lagen befriedigend. Stark scharkaanfällig</p>
<b>Pflückreife</b>	Ende August bis Anfang September
<b>Genussreife</b>	September
<b>Frucht</b>	<p>Mittelfür große, ovale bis eifürmige 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 %.
<b>Geschmack</b>	aromatisch, säuerlich, süß
<b>Verwendung</b>	Tafelzwetsche, Frischmarkt, industrielle Verwendung, als Kuchenbelag, Pflaumenmus, sowie zum Dörren und Brennen