

Birnensorten und ihre Eigenschaften

Arznei- und Gewürzpflanzengarten Burg, Byhleguher Str. 17, 03096 Burg

| Birnsorten | Eigenschaften | | | | | | | | | | | | | | | Verwendung | | | | Bemerkung | Geschmack |
|--------------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|------------|------------|----|----|------------|---|---|------|---|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| Alexander Lucas | □ | * | | | * | | * | * | * | * | MF | X | bis XII | | * | * | * | * | XII | sehr anpassungsfähig | saftig, mild süß, schwach säuerlich und wenig aromatisch |
| Birne von Tongern | □ | * | * | * | | | * | * | * | * | MF | IX - X | X - XI | * | * | * | * | * | XI | für Hausgärten | sehr saftig, süßlich fruchtig mit schwachem Aroma, in voller Reife muskatartig |
| Boscs Flaschenbirne | □ | * | * | | * | | * | * | * | * | S | IX - X | bis X | * | * | | | * | X | | saftig, süß, schwach mildsäuerlich mit feinem Aroma |
| Bunte Julibirne | □ | * | * | | * | | * | | * | * | F | VII - VIII | VII - VIII | * | * | * | | | | frühe Sommerbirne, Liebhabersorte | kein ausgeprägtes Aroma, mäßig saftig, schnell mürbe, süßlich, säurearm |
| Clapps Liebling | □ | * | * | * | | | | | * | * | MS | VIII - IX | VIII - IX | * | * | * | * | * | | | saftig, süß, bei Überreife schnell mehlig, mildsäuerlich |
| Conferencebirne | ■ | * | * | * | | | | | | | MF | IX - X | X - XI | * | * | | | | XI | sehr gut lagerfähig, häufige Tafelsorte | |
| Frühe von Trevoux | □ | * | * | | * | | * | * | * | * | MF | VII | VIII | * | * | * | * | * | VIII | | saftig, fein süßsäuerlich, erfrischend, schwaches Aroma |
| Gellerts Butterbirne | □ | * | | | | | * | | * | * | MF | IX - X | IX - X | * | * | * | * | * | X | für alle Böden, | sehr saftig, erfrischend, weinsäuerlich süß |
| Gräfin von Paris | □ | | * | * | | | * | * | * | * | F | X - XI | XI - I | * | * | * | * | * | I | Liebhabersorte | saftig, süß, gering säuerlich, leicht würzig-aromatisch |
| Gute Graue | □ | * | | | * | | | | * | * | S | IX | IX | | * | * | * | * | | wird über 100 Jahre alt, eichenartig | saftig, angenehm süß, weinsäuerlich mit Würze und Aroma |
| Gute Luise von Avranches | □ | * | * | * | * | | * | * | * | * | MF | IX | IX - X | * | * | * | | | | unverkennbar sortentyp. Geschmack | sehr saftig, harmonisch süß säuerlich, hocharomatisch |
| Jeanne d' Arc | □ | * | * | * | * | | * | * | * | * | MF | X - XI | XI - I | * | * | | | | I | | sehr saftig, mildsäuerlich mit feiner Würze, edelaromatisch |
| Köstliche von Charneuf | □ | | | * | | | * | | * | * | MF | IX - X | X - XI | * | * | * | * | * | XI | Liebhabersorte | sehr saftig und schmelzend, kräftig süß mit feiner Säure |
| Madame Verté | ■ | * | * | * | * | | * | * | * | * | MS | X | XI - I | * | * | * | * | * | I | | saftig, süß, weinsäuerlich und aromatisch |
| Nordh. Winterforelle | ■ | | * | * | * | | * | * | * | * | MF | X | I - III | * | * | * | * | * | III | sehr lange haltbar | fest, saftig, mäßig süß, kaum säuerlich, ohne ausgeprägtes Aroma |
| Pastorenbirne | | * | * | * | * | | * | * | * | * | MF | X - XI | XII - II | | * | * | * | * | II | | saftig, süßlich mit feiner kräftiger Säure, schwach aromatisch |
| Stuttgarter Geißhirtle | ■ | | * | * | * | | * | * | * | * | F | VIII - IX | VIII - IX | * | * | * | * | * | | | weich, sehr saftig, süßweinig, würzig, erfrischend |
| Vereinsdechantsbirne | □ | | * | * | * | | * | * | * | * | MS | X | bis XI | * | * | * | * | * | XI | beste Tafelbirne | sehr saftig, süß feinsäuerlich, edles Aroma |
| Williams Christ | □ | | * | * | * | | * | * | * | * | MS | VIII - IX | VIII - IX | * | * | * | * | * | | standörtlich anpassungsfähige Sorte | weich, sehr saftig, feines muskatartiges Aroma, säuerlich-süß |

Legende:

Eigenschaften:

1. Widerstandsfähigkeit ■ = sehr gut □ = gering ◻ = mittel
2. breit anbaufähig (auf klimatische Regionen bezogen)
3. bevorzugt nährstoffreiche Böden
4. bevorzugt feuchte Böden
5. mäßig frisch - mäßig trockene Böden sind ausreichend
6. verträgt trockene Böden
7. benötigt gut durchlüftete Böden
8. braucht / bevorzugt warme Standorte

Verwendung:

1. Tafelobst
2. Saft
3. Kompott
4. Lagerfähigkeit bis angegebenen Monat (bezogen auf Normallagerung) günstig: 0°C bis +2°C

9. verträgt leichtere Böden
10. auch in mittleren Höhenlagen
11. Blütezeit F= früh; MF= mittelfrüh MS= mittelspät; S= spät
12. Pflückreife: Zahl steht für Kalendermonat
13. Genussreife: Zahl steht für Kalendermonat
14. Pollen ist befruchtungsfähig
15. besonders alte Sorte (vor 1900 bereits bekannt)