

Birnensorten für den Hausgarten

Es gibt kaum ein edleres Obst unter den heimischen Obstarten als die Birne. Im 18. und 19. Jahrhundert prahlten europäische Königshäuser mit den zartesten Birnen, die in ihren herrschaftlichen Gärten – von namhaften Spezialisten als Formobst gezogen – wuchsen. Zu Unrecht ist die Birne heute weit hinter den Apfel in der Verbrauchergunst zurückgefallen. Die Birne wartet mit einem zumeist milden Geschmack bei gleichzeitig hohem Gehalt an Aromastoffen auf. Die meisten Sorten werden hartreif geerntet und reifen – je nach Sorte – eine Woche bis mehrere Monate nach, bis die Frucht bei leichtem Druck etwas nachgibt. Dann ist ihre Genussreife erreicht, und sie belohnt den Liebhaber mit zartschmelzendem Fruchtfleisch, das auf der Zunge zergeht.

Da die Bestimmung der optimalen Genussreife, wie eben geschildert, in der heutigen schnelllebigen Zeit nicht jedermanns Sache ist, werden die meisten Birnen heutzutage in hartreifem Zustand gegessen, wenngleich die Früchte dann noch unreif sind. Knackige Früchte sind nun einmal beliebt. Es gibt nur wenige Sorten, die bei Genussreife knackig und bissfest bleiben, dazu zählen *Santa Maria* und *Dessertnaja*. Sie schmecken auch im festen Zustand gut und haben dann bereits Aromakomponenten entwickelt. Liebhabern fester Früchte seien daher diese beiden Sorten empfohlen.

Echte Birnenliebhaber werden aber vom schmelzenden Fruchtfleisch der anderen Sorten begeistert sein.

Ein Arbeitsbereich des Bayerischen Obstzentrums beschäftigt sich damit, neue Birnensorten zu züchten, die bei Genussreife bissfest bleiben und trotzdem ihr volles Aroma entwickeln. Ein großer Erfolg ist die Sorte Mini Sugar: Sie vereint die Knackigkeit der Nashis mit dem Aroma der Europäischen Birnen zu einer gänzlich neuen Komposition!

Befruchtungsverhältnisse:

Birnbäume sind selbstunfruchtbar. Es müssen also mindestens zwei verschiedene Sorten in Bienenreichweite stehen.

Sommerbirnen

Dessertnaja



Frühbirne mit knackigen, saftigen Früchten

Pflückreife: Mitte bis Ende August
Genussreife: Ende August bis Mitte September
Frucht: mittelgroß
 Fruchtschale leuchtend gelb mit rötlich überhauchter Backe
 Fruchtfleisch saftig, süß, knackig, erfrischend
Ertrag: mittel bis hoch, regelmäßig
Besonderheiten: leicht überhängender Wuchs
 eine der wenigen Frühsorten, die nicht teigig werden, deswegen und aufgrund des guten Geschmacks eine sehr empfehlenswerte Sorte
Preiskategorie: Premium

Harrow Delight



feuerbrandresistente Frühsorte

Pflückreife: Mitte August
Genussreife: Mitte bis Ende August
Frucht: klein bis mittelgroß
 Fruchtschale grüngelb mit braunroter, verwaschener Deckfarbe
 Fruchtfleisch sehr saftig, süß, schmelzend, angenehm aromatisch
Ertrag: mittelhoch, regelmäßig
Besonderheiten:
 feuerbrandresistente Sorte für Liebhaber süßer, saftiger Früchte
Preiskategorie: Premium

Santa Maria



attraktive, festfleischige Herbstbirne mit hoher Fruchtqualität

Pflückreife: Anfang bis Mitte September
Genussreife: September bis Anfang Oktober
Frucht: mittelgroß bis groß
 Fruchtschale hellgelb, sonnenseits attraktiv gerötet, glatt
 Fruchtfleisch saftig, süß mit etwas Säure
 festfleischig und knackig
Ertrag: hoch, früh einsetzend
Besonderheiten: dankbare, ertragssichere Sorte mit festfleischigen Früchten
Preiskategorie: Premium

Schweizer Hose



exklusive Birne mit dreifarbig gestreiften Früchten

Pflückreife: Anfang Oktober
Genussreife: Oktober bis Dezember
Frucht: mittelgroß
 dreifarbig mit grünen, gelben und orangeroten Streifen, Fruchtfleisch saftig, süß
Ertrag: mittelhoch, regelmäßig
Besonderheiten: auch die einjährigen Triebe sind dreifarbig gestreift
 benannt nach dem Streifenmuster der Hosen, die die Schweizer Gardisten im Vatikan tragen.
 Eine Augenweide für jeden Garten.
Preiskategorie: Exklusiv

Gute Luise



Spätherbstsorte mit sehr hoher Fruchtqualität

Pflückreife: Ende September
Genussreife: Oktober
Frucht: mittelgroß
 Grundfarbe gelbgrün, rötlichbraune Deckfarbe
 Schale leicht rau
 Fruchtfleisch saftig, halbschmelzend, mit sehr angenehmer, feiner Säure
Ertrag: mittelhoch bis hoch
Besonderheiten: aufgrund ihres guten Geschmacks eine beachtenswerte Sorte
Preiskategorie: Standard

Kaiser Alexander



wohlschmeckende Frühwinterbirne

Pflückreife: Ende September
Genussreife: Oktober bis Dezember
Frucht: groß, schwer
 Fruchtschale fast vollständig und gleichmäßig berostet, Fruchtfleisch saftig, süß mit leichter Säure, fein gewürzt
Ertrag: hoch
Besonderheiten: dankbare Sorte mit wohlschmeckenden Früchten, auch unter dem Namen *Bosca Flaschenbirne* bekannt
Preiskategorie: Premium

Birnen – zartschmelzend oder knackig

(Rote) Williams



eine der bekanntesten
Sorten mit weltweiter
Verbreitung

Pflückreife: Ende August bis
Mitte September

Genussreife: September

Frucht: mittelgroß, gelbe bzw.
rote Frucht

Fruchtfleisch saftig, schmel-
zend, mit angenehmer Säure
und charakteristischem
Aroma

Ertrag: hoch, regelmäßig,
früh einsetzend

Besonderheiten: neben dem
Frischverzehr besonders als
Einmachfrucht geeignet
Rote Williams: auch Blätter
sind rötlich gefärbt, Früchte
spürbar länger haltbar als bei
grüner Standard-Williams

Preiskategorie:
Standard/Premium

Mini Sugar



mehr Infos auf der nächsten Seite!

klein, knackig, zuckersüß:
die perfekte Snackbirne!

Pflückreife: Ende August bis
Ende September, immer die
gelben Früchte auspflücken

Genussreife: September bis
Dezember/Januar

Frucht: klein und handlich,
Grundfarbe gelb
Fruchtfleisch sehr fest und
knackig, saftig, sehr süß,
winziges Kernhaus

Ertrag: hoch, sehr regelmäßig,
früh einsetzend

Besonderheiten: komplexe
Kreuzung zwischen Nashi
und Europäischer Birne

**trifft perfekt den Geschmack
der jungen Generation,**
ideal als Snack am Arbeits-
platz oder in der Schulpause
Preiskategorie: Excellent

Vienne



milde, aromatische
Herbstsorte mit köstlichem,
schmelzendem Fruchtfleisch

Pflückreife: Anfang bis Mitte
September

Genussreife: bis Ende Sep-
tember

Frucht: groß

Fruchtschale grüngelb, ohne
Deckfarbe

Fruchtfleisch süß, sehr saftig,
fein gewürzt, schmelzend

Ertrag: sehr hoch, aber nicht
immer regelmäßig

Besonderheiten: Blüte etwas
frostempfindlich

Preiskategorie: Premium

Shinseiki (Nashi)



asiatische Birne (Nashi)
mit knackigen,
sehr süßen Früchten

Pflückreife: Mitte September

Genussreife: bis Ende Sep-
tember

Frucht: klein bis mittelgroß,
apfelförmig

gelbe, dünne Fruchtschale
Fruchtfleisch süß, sehr saftig,
fest und sehr knackig

Ertrag: sehr hoch, Früchte
Ende Mai unbedingt auf eine
Frucht pro Blütenstand

vereinzeln (ausdünnen)

Besonderheiten: oft fälschlich
als „Apfelbirne“ bezeichnet;
besticht durch ihre knackigen
Früchte

Preiskategorie: Premium

Herbstbirnen

Tongern



alte, bekannte Wintersorte
mit feinsäuerlichem
Geschmack

Pflückreife: Ende September
bis Anfang Oktober

Genussreife: Oktober bis
Anfang Dezember

Frucht: mittel bis groß
Grundfarbe gelb,
bräunlichrote Deckfarbe
Fruchtfleisch süß, sehr saftig,
fein gewürzt, schmelzend

Ertrag: hoch, regelmäßig,
früh einsetzend

Besonderheiten: besonders
wertvoll aufgrund ihres
einzigartigen Geschmacks
und ihrer Ertragsleistung
eine der wenigen

Birnsorten mit feiner
Fruchtsäure

Preiskategorie: Premium

Condo



neuere, gut lagerfähige
Wintersorte
mit hoher Fruchtqualität

Pflückreife: Ende September
Genussreife: Ende Oktober
bis Januar

Frucht: mittelgroß bis groß
Fruchtschale gelbgrün, ohne
Deckfarbe
Fruchtfleisch saftig, süß,
schmelzend

Ertrag: hoch, äußerst
regelmäßig

Besonderheiten: lässt sich
bedeutend besser lagern als
die etwa gleichzeitig
reifende Sorte *Conference*

schwacher, kompakter Wuchs
sehr gut als Topfbaum und
als Spalier geeignet

Preiskategorie: Premium

Alessia®



mehr Infos auf der nächsten Seite!

attraktive, äußerst wohlschmeckende
Winterbirne, die lange gelagert werden kann

Pflückreife: Anfang Oktober

Genussreife: Oktober bis Februar

Frucht: groß

fast vollständig rot gefärbte Schale

hartreif ernten und dann einige Wochen lagern. Birnenfrüchte
in die Wohnung holen und einige Tage nachreifen lassen.

Wenn sie so fest wie harte Butter sind, schmecken sie am
besten: ein köstliches Aroma verführt die Sinne, saftiges
Fruchtfleisch lässt den Gaumen jubelieren. Die Sorte vereint
die Aromen der 'Williams Christbirne' und der
'Vereinsdechantsbirne'.

Ertrag: hoch und regelmäßig

Besonderheiten: Blüte leicht rosa,
recht frostresistent.

Eine der wenigen Qualitätsbirnen mit guter Lagerfähigkeit.

Preiskategorie: Exzellent

Winterbirnen

Mini Sugar

... die kleine, knackige Zuckerbirne
... der handliche Vitamin-Snack
für zwischendurch



Saftig, knackig, süß! Das sind Attribute, die eigentlich nur zur asiatischen Birne (Nashi) passen. Doch jetzt gibt es **Mini Sugar!** Die kleinen, zuckersüßen Früchte sind saftig und haben ein **markantes Aroma** – und genau darin übertreffen sie die Nashis um Welten. Wie das geht? Ganz einfach: Mini Sugar hat die **Nashi als Großvater**, aber Großmutter und Vater sind waschechte Europäische Birnen. Und trotzdem ist Mini Sugar ein echtes Bayerisches Kindl, denn gezüchtet wurde die extravagante Birnensorte von

Dr. Michael Neumüller am Bayerischen Obstzentrum. Die Mini Sugar-Bäume **blühen überreich** und setzen viele Früchte an. Sind es zu viele, ist es empfehlenswert, Überzählige Ende Mai auszubrechen. Ab Ende August reifen die ersten Früchte. Nicht alle müssen sofort geerntet werden: **Nur die gelben** pflückt man aus. **Bis Ende September kann man so beständig vom Baum naschen.** Die Früchte sind aber auch mehrere Monate lagerfähig. Sie sind 80 bis 120 g schwer, kreiselförmig und am Stielansatz zimtartig berostet, was aussieht, als trügen sie eine kleine bräunliche Haube. Perfekt sind sie als **Snack am Arbeitsplatz oder in der Schulpause**, als Energiespender auf Wanderungen oder einfach als **gesunder Ersatz für Süßigkeiten.**



Alessia®

... die lagerfähige Aroma-Birne
mit der roten Schale

Was macht Alessia® so besonders?

- Sie verbindet das edle Aroma der 'Vereinsdechants' mit dem der 'Roten Williams': ein wahrer **Hochgenuss!**
- Die Früchte reifen spät im Jahr und können **mehrere Monate gelagert** werden, was für Birnen nicht selbstverständlich ist.
- Der Baum **trägt regelmäßig und reich.**
- Ihre Früchte sind auch optisch ein Genuss: fast rundherum rot und glattschalig. Bei der Ernte noch violett, ändert sich die Schalenfarbe im Lauf der Lagerung in ein **freundlich strahlendes Rot.**
- Das Fruchtfleisch ist **sehr feinzellig**, harte Steinzellen kommen nicht vor.
- **Am besten** lässt man die Früchte nach der Ernte vier Wochen im Lager, dann nimmt man jede Woche ein paar mit in die Küche und lässt sie nachreifen. Wenn das Fruchtfleisch sich drücken lässt wie harte Butter, schneidet man sie und genießt die schmelzenden Fruchtstücke. Sie werden staunen, welch Köstlichkeiten in Ihrem Garten wachsen können!