

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.

Befruchtungsverhältnisse:

Alle Birnensorten 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, verwuschener 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

Williams Christ



eine der bekanntesten Sorten mit weltweiter Verbreitung

Pflückreife: Ende August bis Mitte September
Genussreife: September
Frucht: mittelgroß, Grundfarbe gelb
 Fruchtfleisch saftig, schmelzend, mit angenehmer Säure und charakteristischem Aroma
Ertrag: hoch, regelmäßig, früh einsetzend
Besonderheiten: neben dem Frischverzehr besonders als Einmachfrucht geeignet
Preiskategorie: Standard

Rote Williams



rote Form der bekannten Williams Christbirne mit längerer Haltbarkeit

Pflückreife: Ende August bis Mitte September
Genussreife: September
Frucht: mittelgroß, Grundfarbe gelb
 Fruchtfleisch saftig, schmelzend, mit angenehmer Säure und charakteristischem Aroma
Ertrag: hoch, regelmäßig, früh einsetzend
Besonderheiten: neben dem Frischverzehr besonders als Einmachfrucht geeignet auch die Blätter sind rötlich gefärbt
 hält sich deutlich länger als die grüne Standard-Williams
Preiskategorie: Premium

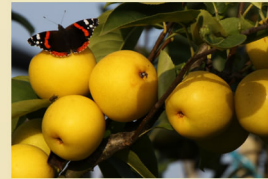
Vienne



milde, aromatische Herbstsorte mit köstlichem, schmelzendem Fruchtfleisch

Pflückreife: Anfang bis Mitte September
Genussreife: bis Ende September
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 September
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 Birnensorten 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 Topbaum und als Spalier geeignet
Preiskategorie: Premium

Alessia®



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

Alessia®

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

Die Birne – bislang zu unrecht das Stiefkind des deutschen Obstbaus

Birnen haben wahrlich schon bessere Zeiten erlebt: Vom 17. bis ins 19. Jahrhundert galten sie an den europäischen Herrscherhäusern als der Inbegriff einer edlen Frucht. Die Hofgärtner wetteiferten untereinander, wer die schönsten und vor allem wohlschmeckendsten Früchte erzeugen konnte. Zu diesem Zweck züchteten namhafte Pomologen neue Sorten, vor allem in Belgien, aber auch in Frankreich. Die berühmteste Birnensorte, die Williams Christbirne, entstand in England: Auch die Briten wussten – wenigstens damals – was gut ist. Die heute in Europa weitest verbreitete Sorte, 'Conference', ist ebenfalls in England gezüchtet worden, sie entstand im 19. Jahrhundert. Die am besten schmeckende Sorte wiederum ist französischen Ursprungs: Die 'Vereinsdechantsbirne' hing 1849 in Angers erstmals am Baum. Leider trägt die Sorte recht unregelmäßig und nie wirklich reichlich, und die Frucht ist auch nicht allzu lange haltbar.

Danach wurde es still um die Obstart mit den köstlichen Früchten. Der Apfel trat seinen Siegeszug an, denn dessen Früchte sind leichter zu lagern, und sie können gleich aus der Kühlzelle heraus gegessen werden. Birnen hingegen, zumindest die spätreifenden, brauchen nach der Lagerung einige Tage in wohltemperierter Umgebung. Erst dann werden sie etwas weicher, saftig und triefen, wenn man aufgeschnittene Stücke genussvoll in den Mund legt, ihren Saft in den Gaumen, verströmen ihr unwiderstehliches Aroma und bescheren dem Essenden außergewöhnliche Genussmomente. Aber das erfordert etwas Zeit, die der heutige Mensch sich meist nicht mehr nimmt, und deswegen greift er lieber zum Apfel. Oder er beißt in der Hetze in eine Birne, die hart und unreif und damit nicht schmackhaft ist.

Deutschland erzeugt nur einen Bruchteil der hier verzehrten Birnenmenge. Mehr als 70% der Birnenfrüchte werden importiert, meist 'Conference' aus Belgien oder Holland, 'Abate Fetel' aus Italien oder 'Packhams' aus Argentinien.



In Deutschland ist die Sorte 'Alexander Lucas' als Massenträger bei den Obstbauern immer noch beliebt, deren Früchte schmecken im Vergleich zur edlen 'Vereinsdechants' aber eher wie eine holzige Rübe.

Das war für das Bayerische Obstzentrum Ansporn genug, sich der Züchtung neuer, besonders schmackhafter Birnensorten zu widmen. Ein erstes Resultat ist die hocharomatische Winterbirne *Alessia*®.

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 Frucht 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 Fruchstückchen. Sie werden staunen, welche Köstlichkeiten in Ihrem Garten wachsen können!