MOSTEN / BRENNEN

Gelbmöstler

Genussreife: September bis Oktober
Bereits seit 1800 ist diese recht anspruchslose Sorte in Mittelfranken verbreitet. Die Früchte werden nach und nach reif und fallen vorzeitig vom Baum. Daher heißt die Sorte auch Tropfler. Nach einigen Tagen Lagerzeit sollen sie dann weiter verarbeitet werden. Die Früchte geben klaren und reichhaltigen Most.

DÖRREN

Stuttgarter Gaishirtle

Genussreife: Ende August
Diese sehr saftreiche Sommerbirne hat einen feinwürzigen Geschmack, der auch im Dörrobst gut zur Geltung kommt.
Pflegeleicht, windfest und frostresistent.

Sußbirne

Genussreife: Oktober
Sie war einst „die“ fränkische Nationalfrucht – auch Knäckerle oder Bocksbirne genannt. Herb-süß, etwas körnig, wurde sie hauptsächlich zum Dörren verwendet; heute vermehrt zum Mosten und Brennen.
Starkwüchsig, robust.

Gute Graue

Genussreife: September
Mit ihrem verlockenden Duft und einer zimt-artigen Note ist die Sorte sehr vielseitig. Ihr anspruchsloses und robustes Wesen macht dem Besitzer viel Freude, jedoch birgt ihre frühe Blüte eine leichte Frostgefährdung.

Schweizer Wasserbirne

Genussreife: Oktober bis November
Diese sehr alte Sorte kann bis zu 200 Jahre alt werden. Wegen ihrer saftreichen Frucht eignet sie sich besonders zum Mosten und Keltern. Aufgrund ihrer späten Blüte ist sie wenig anfällig für Frost. Bevorzugt tiefgründige Böden.

Pastorenbirne

Genussreife: November bis Januar
Die aromatische und sehr alte Birnensorte fühlt sich in warmen und geschützten Lagen wohl. Ihr Geschmack ist bereits im Oktober ausgereift, sie lässt sich aber bis Januar lagern.

Birnensorten für Mittelfranken

BEZIRK MITTELFRANKEN

Landschaftspflegeverband Mittelfranken

Birnenfreunde
Stadt und Landkreis Ansbach

Alte Birnbäume gehören zu unserer fränkischen Kulturlandschaft wie die Kirchturmspitzen der Dörfer. Die besonders mächtigen und alten Exemplare haben es dem Landschaftspflegeverband Mittelfranken und den Birnenfreunden in Stadt und Landkreis Ansbach angetan. Gemeinsam kümmern sie sich um Erfassung und Erhalt dieser beeindruckenden Zeitzeugen unserer Kulturlandschaft. Mit altem und neuem Wissen über diese besonderen Bäume sollen Wert und Nutzen der Birne wieder ins Bewusstsein der Menschen kommen. Denn schön sind nicht nur die Bäume – auch die Früchte bieten eine großartige Vielfalt an Formen und köstlichen Aromen.

Die vorliegende Sortenauswahl stellt Birnbäume vor, die in Mittelfranken gut gedeihen, und soll Interesse wecken, die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten der Birne wiederzuentdecken.

Beim Pflanzen neuer Obstbäume steht der Landschaftspflegeverband gerne beratend und unterstützend zur Seite.

Weitere Informationen gibt es auf der Homepage www.lpv-mittelfranken.de → Projekte → Alte Birnen in Franken

Landschaftspflegeverband Mittelfranken
Feuchtwanger Straße 38 · 91522 Ansbach
Telefon 0981 4653-3520
www.lpv-mittelfranken.de

Fotos: Hans-Joachim Bannier (Doppelte Philippsbirne, Gute Graue, Pstorenbirne, Stuttgarter Gaishirtle); LPV Mittelfranken

Bayerischer Naturschutzfonds

GlücksSpirale

Gefördert über den Bayerischen Naturschutzfonds aus Zweckerträgen der GlücksSpirale.

FRISCH GENIEßEN

Remelesbirne

Genussreife: August bis September
Die saftige, süßsauerliche Frucht ist nur kurz haltbar, lädt aber dafür schon Ende August zum Frischverzehr ein. Die Bäume bilden beeindruckende Kronen aus und werden sehr alt.
Auch für höhere Lagen geeignet.

KOCHEN / BACKEN / WECKEN

Williams Christ

Genussreife: August bis September
Der Ertrag dieser saftigen Birne mit muskatartiger Würze setzt relativ früh ein. Neben dem Frischverzehr wird sie auch als Eingewecktes, Kompott oder Obstbrand sehr geschätzt.
Geringe Bodenansprüche.

Feuchtwanger Butterbirne

Genussreife: November bis Dezember
Der Urbaum dieser alten Sorte stand bis vor Kurzem vor dem Feuchtwanger Krankenhaus. Sie ist nur kurz haltbar – aber der Frischverzehr ein saftig butterweicher Genuss.
Sie ist sehr robust und krankheitsresistent.

Doppelte Philippsbirne

Genussreife: September bis Oktober
Typisch für diese Sorte ist ihre relativ frühe Blüte im April. Das feine Fruchtfleisch ist zart schmelzend auf der Zunge. Nur für kurze Zeit lagerfähig, wird sie gerne frisch verzehrt oder schnell verarbeitet. Am wohlsten fühlt sie sich auf leichten und warmen Böden.

Köstliche von Charneux

Genussreife: Oktober bis Januar
Köstlich süß und saftig, dazu fein gewürzt, ist sie als Frischobst sehr begehrt. Eine anspruchslose Herbstbirne, die nährstoffreiche tiefgründige Böden liebt. Die Blüten werden besonders gerne von Bestäubern angeflogen.
Gute Lagerung bei 0 °C.

Gräfin von Paris

Genussreife: Oktober bis Dezember
Sie gilt als Geheimtipp unter Birnenfreunden. Steht sie nicht zu kalt und nass, bringt sie reiche Ernte süßer würziger Früchte – für Kompott sehr zu empfehlen.
Ertragreiche Bäume, Früchte sind frostbeständig.