



### Alexander Lucas

Um 1870 als Zufallssämling von Alexander Lucas in einem Wald bei Bois/Frankreich gefunden. Die Frucht ist groß bis sehr groß, stumpf kegelförmig. Die Schale ist anfangs hellgrün, bei Vollreife gelb, sonnenseits unterschiedlich rötlich, glatt, trocken bis schwach wachsig.

Das cremefarbene Fruchtfleisch ist sehr saftig, grobzeitig bis schmelzend. Es hat einen erfrischenden süß-fruchtigen Geschmack.

Pflückreife ab Anfang bis Ende Oktober, genussreif ab Ende Oktober bis Dezember. Der Ertrag ist früh, regelmäßig und reichlich.



### Andenken an den Kongreß (Kongreßbirne)

Bei Lyon/Frankreich entstanden, nach dem Internationalen Pomologenkongress 1867 in Paris genannt. Sehr große Birne, beulig unregelmäßig geformt mit glatter glänzender Schale, gelblich-grün, später leuchtend gelb, sonnenseits gerötet und gestreift.

Das Fruchtfleisch ist gelblich weiß, saftig, leicht schmelzend, süß, leicht gewürzt. Gute Tafel- und Wirtschaftsbirne.

Reife Anfang bis Ende September. Früh einsetzender Ertrag, mittelhoch, regelmäßig. Der Baum wächst mittelstark und bildet eine pyramidale Krone, er benötigt Überwachungsschnitt und verlangt einen geschützten Standort.



### Bayerische Weinbirne

Herkunft unbekannt, erstmals 1906 erwähnt.

Großfruchtige Mostbirne. Hellgrüne Früchte mit leichter Rötung sonnenseits. Tafelbirnenartige Früchte, festes feinzelliges Fruchtfleisch, gelblich weiß, sehr saftig, süßherb mit leichter Würze.

Most- und Dörrbirne.

Die Sorte zeigt einen gesunden Wuchs und ist feuerbrandresistent und ist etwas blühempfindlich. Reifezeit ist Mitte bis Ende Oktober, sie ist einige Wochen haltbar. Der Baum wächst stark und bildet markante, landschaftsprägende Bäume mit breitkugelige Krone.

### Champagner Bratbirne

Unbekannte Herkunft, wahrscheinlich auf den Fildern bei Stuttgart entstanden, dort schon seit 1760 bekannt.

Die Frucht ist klein und flachrund, gelbgrün mit glatter Schale und zahlreichen Lentizellen. Das Fruchtfleisch ist fest und großzellig mit feinherbem und würzigem Geschmack. Die Champagner Bratbirne gilt bei zusagenden Verhältnissen als beste Mostbirne, auch für Brennerei und besonders Schaumweinproduktion.

Verwendungsreife Oktober bis November. Spät einsetzender, dann aber hoher bis sehr hoher Ertrag. Der Baum wächst mittelstark und düntriebzig. Er benötigt warme Lagen und ist für Bodenpflege dankbar



### Clairgeaus Butterbirne

Zufallssämling von Gärtner Clairgeau aus Samen gezogen. 1848 wurden die ersten Birnen reif, dann rasch verbreitet.

Die Frucht ist sehr groß, bauchig, birn- bis flaschenförmig oder stumpfkegelig. Die Schalenfarbe ist gelb, sonnenseits schwach broncefarben bis in verschiedene Rottöne. Die Schale ist mitteldick und zäh. Tafel- und Dörrbirne. Das Fruchtfleisch ist gelblich bis fast weiß, saftig, schmelzend bis körnig, mit süßlich-feinsäuerlichem Geschmack, leicht gewürzt.

Pflückreife von Anfang bis Mitte Oktober, genussreif aus dem Frischluftlager von Ende Oktober bis Anfang bis Mitte Dezember. Früheinsetzende und reichliche Fruchtbarkeit.

Diese spätreifende Herbstsorte benötigt gute Böden und warme Lagen, ist aber robust. Der Baum wächst charakteristisch eher schwach und straff aufrecht.



### Clapps Liebling

Um 1860 als Zufallssämling von Thaddäus Clapp in Massachusetts /USA gefunden. Die Frucht ist groß, überwiegend birnförmig, ebenmäßig. Die Schale ist grüngelb, sonnenseits orange bis kräftig ziegelrot, glatt und hart.

Das gelblich-weiße Fruchtfleisch ist halb- bis vollschmelzend, saftig mit feinsäuerlich-süßem, leicht aromatischem Geschmack.

Pflückreife je nach Wärmeklima von Anfang August bis Anfang September, nur kurz haltbar. Frühe Tafelbirne mit ansprechendem Äußeren und hoher Fruchtbarkeit für fruchtbare und mäßig frische Böden, in geschützter Lage.



### Conference

1885 als Sämling erstmals auf einer Konferenz in England vorgestellt, seit 1894 im Handel.

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, lang, teils birnen-, teils kegelförmig. Die Schale ist grün bis grünlich-gelb, selten rötlich angehaucht, braun gepunktet, flächig berostet. Das grünlich bis gelblich-weiße Fruchtfleisch ist sehr saftig, weichschmelzend. Conference hat einen süßen, schwach aromatischen guten Geschmack.

Pflückreife von Ende September bis Mitte Oktober, je nach Wärmeklima, genussreif aus dem Frischluftlager im Oktober und November. Eine der fruchtbarsten Tafelbirnen, dank früheinsetzender hoher bis sehr hoher und ziemlich regelmäßiger Erträge.

Die Sorte hat einen mittelstarken Wuchs, der zu hochpyramidalen, insgesamt 'schönen' Kronen führt. Für fruchtbare, mäßig frische Böden, auch in Höhenlagen anbauwürdig.



### Deutsche Nationalbergamotte

Herkunft unbekannt, in Frankreich schon seit 1802 bekannt.

Die Birnen sind groß und rundlich, die Schale hellgrün, bei Vollreife gelbgrün, sonnenseits leicht gerötet. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, feinzellig und schmelzend. Tafelbirne und für Kompott.

Reife Anfang bis Ende September, ca. 2 Wochen haltbar, sehr ertragreich.

Der Baum wird nicht sehr groß, er bildet eine kugelige Krone mit hängenden Ästen. Die Sorte stellt kaum Ansprüche an Boden und Klima und kann bis in Höhenlagen von 1000 m angebaut werden.



### Doppelte Philippsbirne

Um 1800 als Zufallssämling in Belgien gefunden.

Die Frucht ist groß, teils breitkegelig und betont kelchbauchig, fast rund. Die gelblich-grüne Fruchtschale ist bei Vollreife gelb bis ockergelb, sonnenseits mit einem rosa Hauch, dichte Lentizellen.

Sie ist trocken und hart, das Fruchtfleisch schmelzend bis halbschmelzend, nur mäßig saftig. Süßlich-feinherber Geschmack, erfrischend, schwach gewürzt, durch gute Baumreife sich verbessernd.

Pflückreife ab Mitte September, genussreif Anfang bis Ende Oktober, mit Kühllager entsprechend länger. Herbstsorte mit Eignung als Tafel- und als Wirtschaftsbirne, transportfest. Sehr fruchtbar.

Massenträger mit großer ökologischer Anbaubreite, der vom Weinbauklima bis in raue Höhenlagen, auf schweren wie auf leichten Böden anbauwürdig ist.



### Frühe aus Trévoux

Bekannt seit 1862, von F. Treyve in Trévoux gefunden und beschrieben.

Die mittelgroßen bis großen glockenförmigen Früchte haben eine grünlich-gelbe, später hellgelbe Schale, die sonnenseits rot getüpfelt und gestreift sowie mit zahlreichen Schalenpunkten besetzt ist.

Das Fruchtfleisch ist weiß, schmelzend, sehr saftig, mit angenehm süßsäuerlichem und würzigem Geschmack. Ausgezeichnete frühe Tafelbirne.

Genussreife ab August, zwei bis drei Wochen haltbar. Der Ertrag beginnt früh, ist regelmäßig und hoch.

Für alle Erziehungsformen geeignet. Der Baum wächst mittelstark, stellt geringe Standortansprüche und eignet sich für Höhenlagen.



### Gelbmöstler

Zufallssämling, wahrscheinlich aus der Schweiz, im süddeutschen Raum seit Ende des 18. Jahrhunderts weit verbreitet.

Die kleinen, allenfalls mittelgroßen Birnen sind gedrungen rund bis mittelbauchig. Die Schale ist bei Vollreife goldgelb, sonnenseits öfter mit rötlich-braunem Hauch, glatt, leicht wachsig. Der Geschmack ist süß-säuerlich, würzig, aber herb.

Schüttelreife je nach Wärmeklima von Ende September bis Mitte Oktober. Mittelfrüh reifende Birnensorte, im Vollertragsalter reichlich fruchtend, an Boden und Klima anspruchslos.

Weitgehend unempfindlich mit großer ökologischer Streubreite. Im Streuobstbau als Most- und Brennbirne empfohlen.



### Gellerts Butterbirne

Um 1820 in Frankreich gezüchtet.

Die Frucht ist groß, stumpfkegelig, die Farbe der Schale ist grün, hochreif ocker bis broncefarben, sonnenseits gelegentlich etwas rötlich. Die Schale ist recht rau, trocken und hart.

Gelblich-weißes Fruchtfleisch, sehr saftig und süß mit feiner würziger Säure. Der Geschmack ist weinsäuerlich-süß, gewürzt mit edlem Aroma, erfrischend und ausgezeichnet.

Pflückreife von Mitte September bis Anfang Oktober, je nach Klima. Genussreife von Ende September bis Ende Oktober. Der Ertrag setzt als Folge des starken Wuchses spät ein, ist dann hoch, aber mäßig alternierend.

Gellerts ist eine Birne mit großer wärme-klimatischer Anbaubreite, d.h. auch auf mittleren Höhenlagen (in Südwestdeutschland bis 600 m) gute Fruchtqualität. Ohne besondere Bodenansprüche.



### Gräfin von Paris

1882 in Frankreich gezüchtet.

Die Frucht ist groß bis mittelgroß, birn- bis kegelförmig, zum Stiel länglich, regelmäßig. Die Grundfarbe der Schale ist grünlich-gelb, sonnenseits schwach orange, mit dichten Lentizellen und Rost-punkten bzw. -flächen.

Das gelblich-weiße Fruchtfleisch ist bei guter Reife feinzellig, saftig und schmelzend, sonst körnig und fester. Auch der Geschmack ist von guter Fruchtausreife abhängig.

Pflückreife auch in warmen Lagen nicht vor Mitte/Ende Oktober bis Anfang November, genussreif je nach Lagerung bis Januar/Februar. Früheinsetzender Ertrag, hoch und nachhaltig. Befriedigende Fruchtqualität nur in warmen Lagen, auf guten, tiefgründigen, fruchtbaren Böden. Der Baum wächst mittelstark und bildet eine hochpyramidale Krone.



### Großer Französischer Katzenkopf

Sehr alte Sorte, aus Frankreich (einem Dorf namens Catillac) stammend, seit 1590 im Bamberger Raum bekannt. Früher weit verbreitet.

Die großen Früchte sind graugrün, bei Vollreife zitronengelb, sonnenseits braunrot mit Lentizellen, kugelig bis kreiselförmig, oft unregelmäßig. Das Fruchtfleisch ist fest, grobkörnig, süß mit leicht herber Note, wohlschmeckend, gekocht rot färbend. Koch-, Dörr- und Mostbirne.

Pflückreife ab Ende Oktober, Genussreife von Dezember bis Frühsommer (sehr haltbar, deshalb früher weit verbreitet). Der Ertrag setzt früh ein und ist regelmäßig

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine lockere Krone aus. Er stellt nur geringe Ansprüche an Boden und Klima.



### Große Rommelter

Erstmals 1847 beschrieben, Pfarrer Rutz aus Mauer/Baden macht die Sorte bekannt.

Die Früchte sind grünlich-gelb, bei Reife sonnenseits leicht gerötet. Das Fruchtfleisch ist weiß, grobkörnig mit herbsüßem und würzigem Geschmack. Sehr gute Mostbirne, wurde früher zur Verbesserung von minderwertigem Traubenmost empfohlen.

Reife Ende September bis Anfang Oktober, ca. zwei Wochen haltbar. Der Ertrag setzt spät ein, ist dann aber hoch. Der Baum wächst kräftig mit hochgewölbter Krone.



### Gute Graue

Schon vor 1700 in Frankreich entstanden. Die Frucht ist mittelgroß, birnförmig. Die Farbe der Schale ist einheitlich grau.

Das Fruchtfleisch ist bei Reife weiß bis gelblich-weiß, schmelzend mit hervorragendem süßlichem, würzigem Geschmack, saftig.

Reift Ende August bis mit September, ca. Woche haltbar. Vorzügliche Dörr- und Einmachbirne. Anspruchslose Sommerbirne mit gutem Ertrag.

Der Baum ist mittelstarkwachsend und in alten Bauerngärten anzutreffen.



### Gute Luise

1778 in Avranches/Frankreich aus Samen gezogen, 1796 erstmals für den deutschen Raum beschrieben. Die Frucht ist mittelgroß bis klein, regelmäßig birnen-förmig, die Schale ist je nach Reifegrad grün bis gelb, sehr dichte Lentizellen, sonnenseits rötlich. Die Schale ist glatt, bis leicht wachsig, hart.

Das gelblich-weiße Fruchtfleisch ist feinzellig, schmelzend und sehr saftig, mit fein würziger Säure.

Pflückreife ab Mitte September bis Anfang Oktober, genussreif direkt vom Baum bis Ende Oktober je nach Lager. Früh bis mittelfrüh fruchtend, regelmäßige, nicht allzu hohe Erträge.

Für warme, nicht zu kühle Lagen auf durchschnittlichen Böden. Anerkannte weitverbreitete Tafelbirne mit eigener Geschmacksnote.

### Herzogin Elsa

Von Hofgärtner Müller 1879 im Schloss Wilhelma bei Stuttgart gefunden, seit 1885 im Handel. Streuobstsorte des Jahres 2011.

Mittelgroße bis große Früchte, stumpfkegelförmig mit grünlich- bis rötlich-gelber Grundfarbe, sonnenseits vereinzelt zinnoberrot verwaschen, leicht berostet. Das Fruchtfleisch ist weiß, halbschmelzend und saftig, süß aromatisch. Tafelbirne, auch Saft-, Einkoch- und Dörrfrucht (hartreif ernten).

Pflückreif Mitte September bis Anfang Oktober, Genussreife etwa zwei Wochen später.

Der Baum wächst schwach mit breitpyramidaler Krone, neigt zur Verkreisung (regelmäßige Schnittmaßnahmen erforderlich). Frühe und regelmäßige Erträge.

---

## Highland

Entstand in den USA als Kreuzung von Williams Christbirne x Gellerts Butterbirne. Seit 1974 im Handel.

Mittelgroße bis große bauchige, etwas unregelmäßige Frucht mit glatter gelblichgrüner bis gelber Farbe. Sonnenseits manchmal gerötet. Fruchtfleisch cremefarbig, saftig und schmelzend, süß mit milder Säure. Sehr gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht.

Pflückreife Mitte September, bis Ende Oktober haltbar.

Der Baum wächst mittelstark. Der Ertrag setzt früh ein, ist hoch und regelmäßig. Die Sorte ist wenig schorfanfällig.

---

## Josephine aus Mecheln

Herkunft vermutlich Belgien oder Frankreich, Ende des 18. Jahrhunderts erstmals erwähnt.

Kleine kegelförmige Frucht mit dünner hellgrüner, später zitronengelber Schale, sonnenseits gerötet. Lachsfarbendes Fruchtfleisch, saftig schmelzend mit feinem süßweinigem und würzigem Geschmack. Tafel- und Kompottbirne.

Mitte bis Ende Oktober pflückreif, Dezember bis März genussreif. Die Sorte kommt mittelfrüh in Ertrag, alterniert und bringt mittlere bis hohe Ernten.

Der Baum ist schwachwüchsig, anspruchslos an den Standort und wenig krankheitsanfällig. Die geschmacklich wertvolle Winterbirne ist für den Streuobstanbau gut geeignet.

---

## Karcherbirne

Zufallssämling aus Gaildorf bei Schwäbisch Hall. 1854 bei Lucas erstmals beschrieben.

Mittelgroße, flachkugelige Früchte. Schmutzig grüne raue Schale, grobzelliges festes Fruchtfleisch, saftig, süßherb, würzig, zusammenziehend. Verwendung als Most- und Brennbirne, auch für Schaumweinherstellung geeignet.

Die Sorte bringt hohe Erträge, ist wenig krankheitsanfällig und feuerbrandresistent. Sie ist sehr anpassungsfähig an den Standort und eignet sich auch für rauere Lagen.

Der Wuchs ist stark. Die Karcherbirne bildet mächtige Bäume mit hochovaler, dichter Krone.

---





### Kieffers Sämling (Kieffers Hybrid)

Die Frucht ist mittelgroß, birnförmig. die Schalenfarbe ist grün, bei Vollreife gelb, reichlich grau berostet, grob und hart.

Das Fruchtfleisch ist grünlich-weiß, bei Vollreife gelblich-weiß, fest, sehr saftig, bei Vollreife weicher werdend. Baumreife je nach Lage im Oktober, ungeheuer ertragreich.

Wirtschaftsbirne und zur Süßmostherstellung geeignet. Anspruchslos an Klima und Boden, für den Streuobstbau empfohlen



### Kirchensaller Mostbirne

Aus Kirchensall im Hohenloher Land stammend, 1910 erstmals erwähnt.

Die Früchte sind klein, spitzrund mit hellzitronengelber Schale und Berostung. Das gelblich-weiße Fruchtfleisch ist herbsüß, fest und hat einen hohen Gerbstoffgehalt. Mostbirne.

Reife ab Ende September, ca. 2-3 Wochen haltbar. Die Erträge sind hoch und regelmäßig.

Der Baum wächst sehr stark und bildet eine große rundliche Krone. Er ist sehr gesund und anspruchslos und auch für den Anbau in Höhenlagen geeignet.



### Knausbirne

Herkunft unbekannt, wurde schon 1794 vermehrt.

Große birnenförmige Früchte, glatte glänzende gelbgrüne Schale, auf Sonnenseite schön karminrot gefärbt. Gelbweißes Fruchtfleisch, herbsüß und saftig, wird schnell teigig.

Reifezeit Mitte bis Ende September, eine Woche haltbar. Der Baum wächst stark, eichenartige Bäume. Anspruchslose Sorte, kommt früh in Ertrag und bringt hohe und regelmäßige Ernten.



### Köstliche aus Charneux

Um 1800 als Zufallssämling in Charneux/Frankreich gefunden.

Die Frucht ist mittelgroß, birn- bis kegelförmig, mittelbauchig. Bei der Pflücke ist die Schale grün, später gelb, sonnenseits strahlig bis fleckig rötlich, leicht wachsig, dünn, beim Verzehr nicht störend.

Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, feinzellig, saftig, schmelzend. Der Geschmack ist vorwiegend süß, mit schwacher Säure, feinwürzig.

Pflückreife in frühen Lagen von Ende September bis Mitte Oktober, genussreif je nach Lager bis November, im Kühllager länger. Der Ertrag setzt in der Regel mittelspät ein, danach reichlich.

Das Wärmebedürfnis ist nicht hoch, auch für Höhenlagen geeignet, die nicht allzu sehr dem Wind ausgesetzt sind. Wertvolle Herbstbirne, als Tafel- und Einmachbirne für alle Baumformen bestens geeignet.



### Madame Verté

1810 bei Brüssel gefunden.

Die Früchte sind mittelgroß, abgestumpft birnförmig oder dickbauchig mit dicker, rauer, matt glänzender und trüb gelber Schale. Die Sonnenseite ist oft matt gerötet mit zahlreichen Schalenpunkten. Zur Reife ist oft die ganze Frucht berostet.

Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, weinsäuerlich würzig mit gutem Aroma. Tafel- und Kompottbirne.

Die Früchte hängen sehr fest, sie sind ab Dezember reif, haltbar bis Februar. Der Ertrag setzt mittelfrüh ein, ist mittelhoch und regelmäßig.

Der Baum wächst mittelstark und locker. Er ist sehr widerstandsfähig, stellt keine hohen Ansprüche und gedeiht auch in kühleren Lagen.



### Metzer Bratbirne

Aus der Gegend um Metz, Frankreich stammend, seit 1883 bekannt.

Die kleinen, meist eiförmigen Birnen sind graugrün, bei Vollreife grünlich-gelb und stark berostet. Die Schale ist rauh mit zahlreichen Lentizellen.

Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und grobkörnig mit hohem Zucker- und Gerbstoffgehalt. Mostbirne.

Pflückreife Mitte bis Ende Oktober, einige Wochen haltbar.

Der Ertrag setzt früh ein, ist meist hoch und regelmäßig.

Der Baum wächst kräftig und bildet eine hohe Krone. Er ist sehr robust, bevorzugt trockenere Böden und eignet sich sehr gut für den landschaftsprägenden Anbau.



### Mollebusch

Alte Sorte, Herkunft unbekannt, heute vor allem in Unterfranken verbreitet.

Die mittelgroßen Birnen sind rundlich mit schmutzig-grüner Schale, später gelblich-grün mit leichtem braunrotem Anflug und sehr großen Lentizellen. Das gelblich-weiße Fruchtfleisch ist schmelzend, sehr saftig und süß mit leichter Würze. Gute Tafel- und Wirtschaftsbirne.

Reife Ende September, haltbar bis Ende Oktober. Der Ertrag setzt früh ein und ist hoch.

Der Baum wächst sehr stark und wird groß, er ist robust, benötigt aber gute Böden und warme Standorte.



### Nägelesbirne

Herkunft unbekannt, erstmals 1854 erwähnt, in Baden-Württemberg und Franken vorkommend.

Die Früchte sind groß und birnenförmig mit grünlich-gelber bis olivfarbener Schale, sonnenseits bräunlich-rot mit Lentizellen, oft großflächig berostet. Das Fruchtfleisch ist gelblich-grün mit süßherbem, leicht würzigem und zimtartigem Aroma. Der Gerbstoffgehalt ist gering. Sehr gute Brennbirne, zum Dörren und für Kompott.

Reife Anfang bis Mitte September, nur kurz haltbar. Die Erträge setzen früh ein, sind hoch und regelmäßig.

Der Baum wächst kräftig und bildet eine runde Krone. Er ist sehr wüchsig und gesund, eignet sich für alle Standorte im Streuobstbau.



### Nordhäuser Winterforelle

Sämling, in Nordhausen am Harz entstanden, seit 1864 verbreitet.

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, stumpf, keisel- bis kegelförmig, seitlich etwas buckelig mit glänzender oder matt bereifter Schale. Die Grundfarbe geht von grünlich auf rötlich-gelb über, die braunrote Deckfarbe tritt flächig auf, kleine hellbraune Schalenpunkte, seltene Berostung. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und schmelzend mit gutem, mäßig süßem Geschmack.

Die Baumreife beginnt ab Mitte Oktober, Genussreife von Januar bis März, mittelhoher regelmäßiger Ertrag, früh einsetzend.

Der Baum wächst mittelstark mit wenig verzweigten Leitästen und kurzem Fruchtholz. Er bildet eine pyramidale Krone. Er benötigt warme offene Lagen mit guten ausreichend feuchten Böden.



### Nußlocher Kotäckerle

Lokalsorte aus Nußloch/Baden. Vermutlich Zufallsämling, Anfang des 20. Jahrhunderts entstanden.

Die Früchte sind klein und kreiselförmig. Die fast glatte Schale ist zur Reife gelb, sonnenseits leicht gerötet. Das Fruchtfleisch ist kräftig süß, saftig und aromatisch, etwas grobkörnig. Tafelbirne, sehr gute Brennbirne.

Reife Ende August bis Anfang September, nur kurz haltbar.



### Oberösterreichischer Weinbirne

Zufallsämling aus Kärnten, 1888 bei der Reichsobstausstellung in Österreich vorgestellt.

Die Frucht ist mittelgroß bis klein, mittelbauchig, rund. Die Schale ist anfänglich grasgrün bis lichtgrün, bei Reife gelb, grau gepunktet und hart. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, süßherb und weinig.

Die Früchte sind Mitte Oktober reif und halten sich bis Ende November.

Wenige Ansprüche an Boden und Klima, aber empfindlich bei kühlem Blühwetter. Sehr gesunder Wuchs mit schöner Krone.



### Palmischbirne

Stammt vermutlich aus Böhmen, seit 1598 in Süddeutschland.

Kleine kegelige Früchte mit hellgelber Schale, stark berostet.

Das weißlich-gelbe Fruchtfleisch ist saftreich, süßherb und gut gewürzt. Sehr gute Most-, Brenn- und Dörrbirne.

Schüttelreife Anfang bis Mitte September. Der Ertrag setzt früh ein, ist hoch und meist regelmäßig.

Der Baum wächst sehr stark und wird sehr groß, er stellt nur geringe Ansprüche an Boden und Klima und ist auch noch für sehr raue Lagen geeignet.



### Pastorenbirne

Um 1760 als Zufallssämling in einem Wald bei Clion/Frankreich gefunden.

Die Frucht ist groß, langbirnen- bis flaschenförmig, betont schlank. Die Farbe der Schale reicht von schmutzig-grün bis grünlich-gelb, sonnenseits mit rötlichen Backen. Berostungen am Kelch als Kappe, sonst als Spritzer, leicht wachsig, dick.

Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, saftig und leicht zergehend. Der Geschmack ist süßlich, mit feiner kräftiger Säure, schwach aromatisch, angenehm. Eine als Tafel-, Koch-, Saft- und Dörrbirne verwendbare Winterbirne mit hohem Ertrag.

Die Pflückreife liegt je nach Klima von Anfang bis Mitte Oktober. Genussreife je nach Lager von November bis Januar, im Kühllager länger. Beste Fruchtqualitäten nur in wärmeren Lagen und auf guten Böden, wird jedoch auch in höheren Lagen angebaut und verträgt nasskalte Witterung.



### Paulsbirne

Die Herkunft der Sorte ist unbekannt. Sie wurde 1854 von Lucas erstmals beschrieben.

Große kreiselförmige Frucht, graue, später mattgelbe Grundfarbe, sonnenseits verwaschen, teilweise kräftig rot gefärbte Deckfarbe. Grünlich bis gelblich-weißes Fruchtfleisch, mittelgrob, relativ süß und kaum Gerbstoff. Baumreife Ende Oktober, bis März haltbar.

Koch-, Dörr- und Mostbirne, ab Dezember auch angenehm zum Essen. Die Sorte ist reichtragend, wenig krankheitsanfällig und anspruchslos an den Standort.

Der Baum wird groß und alt, bildet kräftige etwas überhängende Äste.



### Schweizer Wasserbirne

Zufallssämling, seit 1823 in Hohenheim im Anbau, unbekannt, vermutlich schweizer Herkunft.

Die Frucht ist mittelgroß bis klein, kugelig, rund mittelbauchig. Die Schalenfarbe ist hell- bis gelblich-grün, rau, trocken und mäßig hart. Das Fruchtfleisch ist außerordentlich saftig und grob-zellig, der Geschmack ist säuerlich-wässrig, schwach fruchtig. Wertvolle Mostbirne der mittelspät reifenden Gruppe.

Die Schüttelreife liegt bei Ende September bis Mitte Oktober, nach der Ernte noch ca. 4 bis 6 Wochen verwertungsfähig. Die Erträge setzen spät ein, sind aber hoch.

Gilt als die anspruchsloseste Birnensorte. Dementsprechend hat sie eine sehr hohe ökologische Anbaubreite, sowohl, was das Klima als auch den Boden angeht.

### Späte Graue

Die Frucht ist mittelgroß, grün, bei Vollreife gelblich-grün, mit grauem Rost überzogen

Der Baum wächst mäßig stark, ist gesund und sehr ertragreich. Gute Wirtschaftssorte, sehr gut zur Süßmostgewinnung geeignet.



### Stuttgarter Geißhirtle

Zufallssämling, der nach Überlieferung um 1850 von einem Ziegenhirten in der Umgebung von Stuttgart entdeckt worden ist, 1779 erstmals erwähnt.

Die Frucht ist klein, glocken- bis tropfenförmig, kelchbauchig, gleichmäßig. Die Farbe der Schale ist trübgrün, später gelbgrün, gepunktet, glatt, trocken, zart. Das Fruchtfleisch ist saftig und weich, feinkörnig bis schmelzend. Der Geschmack ist süßfruchtig-feinsäuerlich oder süßweinig, würzig und erfrischend.

Pflückreife von Mitte August bis Anfang September, genussreif nach dem Pflücken, 10 bis 12 Tage im Frischluftlager haltbar.

Der Ertrag setzt früh ein, ist regelmäßig und sehr reichlich. Für beste Fruchtqualität werden warme Lagen bevorzugt, keine besonderen Ansprüche an den Boden. Geschmacklich ausgezeichnete Sommerbirne, als Einmachfrucht geschätzt, transportempfindlich.

Bildet schöngeformte Solitärbäume, im Hausgarten geschätzt.

### Sülibirne

Vermutlich aus der Schweiz stammend, 1823 erstmals erwähnt.

Kugelige kleine Birnen mit grünlich-gelber Schale, vollreif kräftig gelb und leicht rötlich. Das Fruchtfleisch ist gelblich, fest und grobkörnig, saftig mit herbsaurem Geschmack. Die Mostbirne des Bodenseegebietes.

Reife Ende Oktober bis Anfang November.



### Tongern (Birne von Tongern)

1823 aus Frankreich eingeführt.

Grünlich-gelbe Früchte mit rauher Schale, sonnenseits orange-rötlich, länglich kegelförmig. Zur Reife oft komplett mit zimtfarbenem Rost überzogen. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, saftig und schmelzend. Angenehmer süßer Geschmack, harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis.

Die Pflückreife liegt zwischen Ende September und Anfang Oktober, Genussreife bis Januar. Früh einsetzender hoher und regelmäßiger Ertrag.

Der Baum wächst mittelstark und ausladend, später hängende Ästen. Überwachungsschnitt notwendig. Die Sorte benötigt gute nährhafte Böden.

### Wahlsche Schnapsbirne

Von Erich Wahl in den 60er Jahren in Schwäbisch-Hall Hessenthal am Bahndamm entdeckt und weiter veredelt.

Grüngelbe, bei Vollreife hellgelbe Früchte, mittelgroß, kreisel- bis kegelförmig. Die Schale ist glatt, kaum berostet mit zahlreichen Lentizellen. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und feinzellig, Geschmack süß, sehr aromatisch mit wenig Gerbsäure.

Ergibt einen im Raum Schwäbisch-Hall bekannten Birnenschnaps, im Aroma kräftiger als Williams Christbirne. Als reine Mostsorte wegen des geringen Gerbstoffgehaltes nicht geeignet.

Der Ertrag ist etwas schwankend, die Früchte unterschiedlich groß. Der Baum ist sehr gesund, entwickelt eine schöne Krone, auch dadurch empfehlenswert für den landschaftsprägenden Streuobstbau.



### Weilersche Mostbirne

Aus dem Sinsheimer Ortsteil Weiler (im Kraichgau) stammend, um 1850 entdeckt.

Die Früchte sind klein und rundlich, saftig, süßherb, würzig und weinsäuerlich; sehr gut zur Mostgewinnung geeignet.

Reife Mitte bis Ende Oktober; bis November haltbar; früh einsetzender und regelmäßiger Ertrag.

Der Baum wächst anfangs stark, später nur mittelstark. Er wird nur mittelgroß mit rundlicher Krone, er ist wenig witterungsempfindlich.



### Wilde Eierbirne

Herkunft unbekannt, 1854 erstmals beschrieben und in Süddeutschland (um Stuttgart) stark verbreitet.

Die Frucht ist klein bis mittelgroß und birnförmig mit glatter hellgrüner, später gelblicher Schale, sonnenseits oft braunrötlich.

Das Fruchtfleisch ist feinzellig, leicht teigig und würzig. Gute Mostbirne, auch sehr gut zum Dörren geeignet.

Reife Ende September bis Anfang Oktober. Der Ertrag setzt früh ein und ist regelmäßig hoch.

Der Baum wächst anfangs stark, später mittelstark und baut eine sehr schöne Krone auf. Bei ausreichender Düngung anspruchslos, anpassungsfähig an Klima und Boden und sehr gesund.





### Williams Christbirne

Um 1770 als Zufallssämling in Berkshire/England gefunden.

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, regelmäßig birn- bis glockenförmig. Zur Ernte ist die Schale meist hellgrün, dann gelb, sonnenseits meist etwas rötlich und weich. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, zart, schmelzend und sehr saftig. Der Geschmack ist süßlich-würzig mit Aroma. Hervorragende Tafel-, Konserven- und Brennbirne.

Pflückreife ab August, sobald die ersten gelben Stellen an der Frucht zu sehen sind, genussreif wenige Tage bis ca. 2 Wochen später. Der Ertrag setzt früh ein, ist regelmäßig und reichlich.

In Süddeutschland auch in höheren, geschützten Lagen. Unter den späten Sommerbirnen ist sie dank standörtlicher Anpassungsfähigkeit, Fruchtqualität, Fruchtbarkeit und vielseitiger Verwendung die Nr. 1.

### Winterdechantsbirne

Die Sorte wurde vermutlich schon um 1750 in einem Klostergarten der Kapuziner in Löwen (Belgien) gefunden.

Die mittelgroßen bis großen Früchte sind grün, bei Vollreife grünlich gelb. Weißlich-gelbes Fruchtfleisch, feinzellig, saftig, schmelzend und von edlem würzigen Geschmack, allerdings nur, wenn die hohen Wärme- und Standortansprüche erfüllt werden.

Pflückreife ab Ende Oktober, genussreif von Dezember bis März.

Die Sorte wächst mittelstark mit breitpyramidaler Krone und kommt früh in den Ertrag. Für beste Fruchtqualität empfiehlt sich die Erziehung als Wandspalier.