



# Aarer Pfundbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Mitte November

**Besonderheiten:**

Herkunft unbekannt, wahrscheinlich aus dem Aartal/Hessen; gesunder, breitkroniger Baum; große, saftige Frucht





# Abate Fetel

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Oktober/November

**Besonderheiten:**

Frankreich 1869, vor allem in Italien im Erwerbsanbau; schlanker Wuchs; hohe Ansprüche an Boden und Klima; nicht für Streuobst





# Alexander Lucas

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis Dezember

**Besonderheiten:**

um 1870 aus Orléans (Frankreich); bis heute im Erwerbsanbau; Ertrag früh und reichlich; stark anfällig für Schorf; Spalier möglich; nicht für Streuobst





# Alexandrine Douillard

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis Mitte November

**Besonderheiten:**

um 1850 aus Nantes (Frankreich); früher Ertrag, daher schnell erschöpft; mit Schnittmaßnahmen entgegenwirken; breit anbaufähig





# Amanlis Butterbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** September

**Besonderheiten:**

Bretagne (Frankreich), Ende 18. Jahrhundert;  
sehr starker, hängender Wuchs; hoher Ertrag;  
süß mit feiner Säure; auch als gestreifte Variante





# Ananasbirne aus Courtray



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende August/Anfang September

**Genussreife:** bis Anfang/Mitte September

**Besonderheiten:**

vermutlich Mitte 18. Jahrhundert aus Belgien;  
früher Ertrag, schnell erschöpft; Verjüngungs-  
schnitt nötig; für Hausgärten





# Andenken an den Kongress



**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** bis Ende September

**Besonderheiten:**

1852 in Lyon gezüchtet; zur Erinnerung an den Internationalen Pomologenkongress 1867 in Paris; Verjüngungsschnitt nötig; sehr saftig





# Anjou

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** November bis Mitte Dezember

**Besonderheiten:**

Belgien 1819; in den USA und Südamerika im Erwerbsanbau; kleinkronig, früher Ertrag, auch in kühler Lage ausreifend, für Hausgärten





# Arenberg

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Ende November bis Anfang Januar

**Besonderheiten:**

Belgien vor 1830; in Deutschland sehr selten;  
Baum kleinkronig, früh tragend, Verjüngungs-  
schnitte nötig; aromatisch, säuerlich, für  
Hausgärten





# Baronin von Mello

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** Ende Oktober bis Anfang Dezember

**Besonderheiten:**

vor 1830 aus Belgien; heute in Deutschland  
sehr selten; früher, hoher Ertrag; kleinfrüchtig,  
deshalb Ausdünnen nötig





# Bayerische Weinbirne



**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1900; starkwüchsig, robust, auch für Höhenlagen; herbsüße Frucht, für Most, Dörren, Obstbrand





# Bergamotte Crassane



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Anfang Dezember

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1690 in Frankreich erwähnt;  
Ertrag früh und regelmäßig; wenig anfällig; für  
wärmere Lagen geeignet





# Bergamotte Fondante d'été



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; in Deutschland sehr selten;  
Wuchs mittelstark; vollschmelzend, aromatisch;  
kaum Erfahrung im Streuobst





# Bergamotte Philippot

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** Mitte Dezember bis Ende März

**Besonderheiten:**

Frankreich 1852; in Deutschland sehr selten; starkwüchsig, robust; Frucht etwas grobfleischig, saftig, lang haltbar; für Streuobst geeignet



# Betzelsbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** bis Februar/März

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1850; starkwüchsig, robust, breit anbaufähig, auch Höhenlagen; adstringierend, für Most und Brand





# Beuckes Butterbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August

**Genussreife:** Mitte September

**Besonderheiten:**

Halberstadt 1886; regelmäßiger Ertrag; anfällig für Trieb- und Fruchtschorf, nur für durchlüftete Lagen; vollschmelzend, sehr saftig





# Birne von Tongern

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

1826 aus Belgien; in Deutschland ab 1850 verbreitet; reichtragend; regelmäßiger Schnitt; besser in warmen Lagen; mit ausgeprägtem Aroma





# Black Worcester (Warden, Iron pear)

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** November bis Februar

**Besonderheiten:**

vermutlich Ende 16. Jahrhundert aus Großbritannien; in Deutschland sehr selten; sehr robust, guter Ertrag; bewollte Blätter vermindern Sonnenbrand





# Blumenbachs Butterbirne



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

um 1820 aus Belgien; Synonym 'Soldat  
Laboureur'; breit anbaufähig; etwas schorfan-  
fällig; leicht honigmelonenartiges Aroma





# Boscs Flaschenbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September bis Mitte Oktober

**Genussreife:** Oktober bis November

**Besonderheiten:**

um 1800 aus Belgien oder Frankreich; Name vom Direktor des Botanischen Gartens in Paris; Synonym 'Kaiserkrone'; edelaromatisch





# Bristol Cross

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

1920 aus Großbritannien; reichtragend; nur für wärmere Standorte; anfällig für Schorf und Feuerbrand; Frucht süß, aromatisch





# Brunnenbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis September/Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1820; im Alpenraum; Baum starkwüchsig, robust; Frucht würzig süß, etwas herb, für Dörren, Most, Brand





# Bunte Julibirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Juli/Anfang August

**Genussreife:** bis Mitte August

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert in Frankreich gezüchtet;  
Baum sehr reichtragend, kleinkronig, wenig  
Krankheiten; für Haus- und Kleingarten; Früchte  
klein





# Calebasse à la Reine

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** bis Anfang Oktober

**Besonderheiten:**

um 1770 aus Belgien; in Baumschulen oft als Bosc verkauft; Baum gesund, kleinkronig; für Hausgärten; Frucht ähnlich 'Bosc'





# Capiaumont

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Besonderheiten:**

1787 aus Belgien; früher, hoher Ertrag; kleinkronig, gesund; eher für Hausgärten; als Streuobst Fruchtausdünnung notwendig





# Champagner Bratbirne

**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Anfang bis Mitte Oktober

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

im Raum Stuttgart schon 1760 bekannt;  
"württembergische Nationalsorte"; hervorragende Most- und Brennbirne





# Charles Ernest (Obelisk)



**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** Mitte Oktober bis Anfang November

**Besonderheiten:**

1875 aus Frankreich; vollschmelzend, fein und süß; wächst schwach und verzweigt kaum, daher eher als Säulenbirne geeignet





# Clairgeaus Butterbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte bis Ende September

**Genussreife:** Oktober bis November

## **Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert aus Frankreich; schwachwüchsig; kaum Schorf; Schaufrucht; für warme, geschützte Lagen und als Spalier geeignet





# Clapps Liebling

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte August

**Genussreife:** bis Ende August

**Besonderheiten:**

USA 1860; auch in Deutschland verbreitet; starkwüchsig, reichtragend, etwas schorfanfällig; saftige Frühbirne mit süß-würzigem Geschmack





# Clara Frijs

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert aus Dänemark, dort eine der Hauptsorten im Erwerbsanbau; in Deutschland selten; Frucht saftig, süß, nicht ausgeprägt aromatisch





# Colomas Herbstbutterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

Anfang 19. Jahrhundert aus Belgien; in Mitteleuropa früher häufig, heute selten; sehr gutes Aroma, vollschmelzend; nur kurz lagerbar





# Concorde

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Dezember/Januar

**Besonderheiten:**

englische Züchtung, 1984; zum Teil im Erwerbsanbau; reichtragend, etwas krankheitsanfällig; Frucht süßaromatisch, gut lagerbar





# Conference

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Oktober/November

**Besonderheiten:**

1894 aus Großbritannien; heute Hauptsorte im Erwerbsanbau; reichtragend, anfällig für Krankheiten; Frucht aromatisch; im Kühllager bis März haltbar





# Dechantsbirne aus Alençon



**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Januar bis Februar

**Besonderheiten:**

sehr alte Sorte aus Frankreich, genaue Herkunft unbekannt; nur aus Sammlungen bekannt; reift nur in sehr warmen Lagen aus; Lagerbirne





# Desire Cornelis

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** September

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert aus Belgien; in Deutschland sehr selten; starkwüchsig, robust; breit anbaufähig; Frucht etwas körnig, süß mit etwas Säure





# Deutsche Nationalbergamotte

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** September

**Besonderheiten:**

vermutlich um 1800 aus Frankreich; robust, breit anbaufähig, auch in Höhenlagen; Ertrag hoch und regelmäßig; Frucht gering aromatisch





# Diels Butterbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** November/Dezember

**Besonderheiten:**

um 1800 aus Belgien; im 19./20. Jahrhundert auch in Deutschland verbreitet; starkwüchsig; benötigt warme Lagen und gute Böden für Fruchtausreifung





# Doktor Bretonneau

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Oktober

**Genussreife:** ab Januar

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert aus Belgien; in Deutschland sehr selten; starkwüchsig; benötigt warme Lagen für gute Fruchtausreifung; bis zum Frühjahr lagerbar





# Doppelte Philippsbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang bis Mitte September

**Genussreife:** bis Anfang Oktober

## **Besonderheiten:**

1819 aus Belgien; in Deutschland häufig; sehr robuster Baum, Massenträger; folgernde Reife; Tafel- und Einkochfrucht mit typischer Säure





# Duchesse Bererd

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** Mitte Oktober bis Mitte November

**Besonderheiten:**

berostete Mutation der 'Herzogin von Angoulême'; Ende 19. Jahrhundert aus Frankreich; für Spalier und Streuobst in windoffenen Lagen geeignet





# Dumas Herbstdorn

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Ende November

**Besonderheiten:**

sehr alte Sorte, wahrscheinlich aus Frankreich; in Deutschland sehr selten; starkwüchsig, gesund und reichtragend; saftig, süßlich





# Dumonts Butterbirne



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Ende November

**Besonderheiten:**

um 1830 aus Belgien; in Deutschland sehr selten;  
kräftiger, steiler Wuchs; reichtragend; Frucht  
vollschmelzend, würzig, aromatisch





# Dycker Schmalzbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Anfang Oktober

**Besonderheiten:**

wahrscheinlich um 1800 vom Schloss Dyck in Deutschland verbreitet; Synonym 'Griesbirne'; hoher Ertrag; im harten Zustand pflücken; schmelzend





# Edelcrassane

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Dezember bis Februar

**Besonderheiten:**

1845 aus Rouen; einst verbreitet, jetzt selten;  
Wuchs schwach; Frucht edelaromatisch, für  
warme Lagen oder Spalier





# Elektra

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

Züchtung aus Dresden-Pillnitz 2010; für Erwerbsanbau; für warme Lagen; ertragreich; anfällig für Feuerbrand und Birnenverfall





# Englische Sommerbutterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

1675 aus Frankreich; Synonym 'Beurre d'Angleterre'; in Deutschland selten; starker Wuchs, gesund; regelmäßiger Ertrag; Frucht schmelzend, süß



# Esperens Bergamotte



**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Januar bis März

**Besonderheiten:**

1830 aus Belgien; schwach wachsend, braucht Bodenfeuchte, Düngung und Ausdünnen der Früchte; nur warme Lagen oder Spalier





# Esperens Herrenbirne



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, Belgien vor 1830; kleinkronig, braucht regelmäßigen Schnitt; reift auch in höheren Lagen; saftig süßaromatisch





# Esperine

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

Belgien, nach 1800; schwacher Wuchs, schorf-  
anfällig; benötigt windoffene Lagen; Frucht süß,  
würzig; Garten oder Spalier





# Eva Baltet

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** Ende Oktober bis Mitte November

**Besonderheiten:**

1893 aus Frankreich; in Deutschland sehr selten;  
steiler Wuchs; Ertrag regelmäßig; benötigt  
warme Lagen; Frucht süß, gering aromatisch





# Ewart

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

USA 1928; Ertrag früh, regelmäßig; sehr gesunder Baum, lohnend für Hausgärten; Frucht schmelzend, säuerlich-süß





# Eyewood

**Verwendung:** Tafel- und Mostbirne

**Pflückreife:** Oktober

**Genussreife:** bis Anfang November

**Besonderheiten:**

1822 aus Großbritannien; in Dänemark verbreitet;  
in Deutschland sehr selten; robust, breit anbau-  
fähig; Frucht süß, mit deutlicher Säure





# Feuchtwanger Butterbirne



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

um 1930 bei Feuchtwangen gefunden; in Mittel-  
franken verbreitet; starkwüchsig, gesund; auch  
für rauere Lagen; Frucht saftig, süß





# Flaschenbirne aus Tirlemont



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte bis Ende September

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, wahrscheinlich Belgien vor 1880; Baum gesund, reichtragend, Schleuderswuchs; späte Blüte; Frucht saftig, säuerlich





# Frühe von Trévoux

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte August

**Genussreife:** August

**Besonderheiten:**

1862 aus Frankreich; robust; breit anbaufähig bis in Höhenlagen, braucht guten Boden; für Garten und Spalier; Frucht hartreif ernten





# Futbirne

**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

Fränkische Lokalsorte, im Steigerwald  
vorkommend; starkwüchsig; auch für raue  
Lagen; Dörr- und Brennbirne





# Gansels Late Bergamotte



**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Mitte Dezember

## **Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vermutlich Großbritannien um 1850; in Deutschland sehr selten; kräftiger Wuchs; sehr gesunder Baum; Frucht saftig, säuerlich; für Streuobst





# Gänskragen

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:**

**Genussreife:**

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, u.a. in Oberbayern identisch mit 'Trisselbirne' (DGO); Landschaftsbaum; Frucht herbsüß, adstringierend, für Brand und Dörren





# Geheimrat Dr. Thiel

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

1886 aus Geisenheim; heute selten; reichtragend; steilwachsend; Frucht nur in warmen Lagen aromatisch, für Garten und Spalier





# Gelbe Frühbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Juli

**Genussreife:** Juli

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vermutlich aus Frankreich; im 19. Jahrhundert beschrieben; starkwüchsig, robust; sehr kleine Frucht; sehr frühe, kurze Reifezeit





# Gelbmöstler

**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

Nordschweiz, vor 1800; in Süddeutschland sehr verbreitet; mittelstark wachsend; Frucht herbwüzig, noch essbar; gut für Obstbrand





# Gellerts Butterbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Anfang/Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

um 1820 aus Frankreich; in Deutschland häufig; starkwüchsig; spät im Ertrag; anfällig für Rindenkrankheiten; Frucht schmelzend, saftig, aromatisch





# Gieser Wildeman Birne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** November bis Januar

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert in den Niederlanden gefunden; in Norddeutschland vorkommend; robust; trockene, haltbare, sehr gute Koch- und Dörrbirne





# Giffards Butterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte August

**Genussreife:** Mitte/Ende August

**Besonderheiten:**

1825 aus Angers (Frankreich); reichtragend, robust; bei starkem Behang kleinfrüchtig; aromatische Frühbirne; für Garten und Streuobst





# Graf Moltke

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Besonderheiten:**

um 1850 aus Dänemark; in Skandinavien häufig;  
großkronige Bäume; Frucht reift auch in kühlen  
Lagen; anfällig für Sonnenbrand





# Gräfin von Paris

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** Dezember bis Februar

**Besonderheiten:**

Frankreich 1882; robust, breit anbaufähig, reichtragend; Frucht benötigt wärmere Lagen und Klimate, dann saftig-aromatisch





# Gräling

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August/Anfang September

**Genussreife:** bis Mitte September

**Besonderheiten:**

Regionalsorte im Rheinland, vor 1850; große robuste Bäume; sehr ertragreich, gute Koch- und Dörrbirne und für Apfel(süß)kraut





# Graue Herbstbutterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Ende September bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

erstmals erwähnt 1628 aus Frankreich; einst verbreitet, heute sehr selten; schorfanfällig, nur windoffene Standorte; Liebhabersorte





# Große Rietbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August/Anfang September

**Genussreife:** Anfang/Mitte September

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vermutlich Niederlande, vor 1760; breit anbaufähig; starkwüchsig, robust; gute Koch- und Dörrbirne; für Streuobst





# Großer Französischer Katzenkopf



**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** Januar bis Mai

## **Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vermutlich Frankreich, vor 1675; in Süddeutschland noch verbreitet; starkwachsend, gesund; Frucht herbsüß, Kochbirne





# Grumkower Butterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Ende November

**Besonderheiten:**

Ende 18. Jahrhundert aus Hinterpommern (heute Polen); reichtragend, starkwüchsig; gesund; aromatische Tafelbirne; für Streuobst





# Grüne Hoyerswerder

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte August

**Genussreife:** bis Ende August

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vermutlich Lausitz, vor 1800;  
heute selten; reichtragend, robust; aromatische  
Frühsorte für Haus- und Kleingarten





# Grüne Jagdbirne

**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Mitte November bis Januar

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; original 'Metzer Bratbirne'; breit anbaufähig; hoher Gerbstoffgehalt; auch als Stamm- und Gerüstbildner





# Grüne Jagdbirne (Metzer Bratbirne)

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** bis November/Dezember

**Besonderheiten:**

1883 als 'Metzer Bratbirne' beschrieben; extrem robust gegenüber Krankheiten; Frucht stark adstringierend, für Brand und Most



# Grüne Sommermagdalene

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Juli

**Genussreife:** Ende Juli/Anfang August

**Besonderheiten:**

Herkunft unbekannt, bereits Anfang  
17. Jahrhundert; Baum reichtragend, brüchiges  
Holz; aromatische kleine Frühbirne, anfällig für  
Monilia



# Grünmöstler

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

vermutlich vor 1870 aus der Schweiz; mittelgroße, schlanke Krone; robust, aber anfällig für Feuerbrand, saftig, herbsüß; für Most und Brand





# Gute Graue

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang September

**Genussreife:** bis Mitte September

**Besonderheiten:**

sehr alte Sorte, vor 1700, vermutlich aus Frankreich; große, landschaftspräg. Bäume; reichtragend, robust; Frucht aromatisch





# Gute Luise aus Avranches



**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

1778 aus der Normandie (Frankreich); in Deutschland weit verbreitet; starke, schlanke Bäume für gute Lagen; sehr schorfanfällig; saftig-aromatisch





# Hänserbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Dezember

**Besonderheiten:**

Regionalsorte in Unter- und Mittelfranken;  
robust; breit anbaufähig; landschaftsprägende  
Bäume; gute Most- und Brennbirne





# Hardenponts Winterbutterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** Dezember bis Januar

**Besonderheiten:**

Belgien 1759; Baum starkwachsend, robust; kalte Lagen meiden; für Streuobst, Garten und Spalier; interessante Winterbirne





# Harrow Delight

**Verwendung:** Tafel- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte August

**Genussreife:** Ende August/Anfang September

**Besonderheiten:**

Kanada 1981; Züchtung für Erwerbsanbau; klein-  
kronig, feuerbrandtolerant, wenig Schorf; sehr  
saftige, süße Frühsorte





# Harrow Sweet

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

Kanada 1965; Züchtung für Erwerbsanbau; klein-kronig, feuerbrandtolerant; mäßig Schorf; Frucht süß-aromatisch





# Herbstfeigenbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis Anfang Oktober

**Besonderheiten:**

1854 erstmals erwähnt; in Baden-Württemberg verbreitet; starkwüchsig, dichte Krone; saftige, würzige Most-, Dörr- und Brennbirne





# Herrenhäuser Christbirne



**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** November bis Februar

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; 19. Jahrhundert oder älter;  
robust; breit anbaufähig; reicher Ertrag, Frucht  
hartreif essbar; für Streuobst und Garten





# Herzogin Elsa

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis Oktober

**Besonderheiten:**

1879 aus der Nähe von Stuttgart; anspruchslos; robust; auch für Höhenlagen; Frucht saftig und süßaromatisch; hartreif ernten





# Herzogin von Angoulême



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** Mitte Oktober bis Mitte November

**Besonderheiten:**

Anfang 19. Jahrhundert aus Frankreich; in Deutschland selten; schorfanfällig, durchlüftete Lagen wählen; vollschmelzende Tafelbirne nur in wärmeren Lagen





# Herzogin von Bordeaux

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Januar bis April

**Besonderheiten:**

Frankreich, 1834; Synonym 'Beurre Perrault';  
kleinkronig, robust; Frucht nur in Weinbaulagen  
bzw. am Spalier ausreifend





# Hofratsbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** Oktober/November

**Besonderheiten:**

1840 aus Belgien; breit anbaufähig; starkwüchsig; weinsäuerliche, vollschmelzende Früchte; für Garten und Streuobst





# Holländische Zuckerbirne (Rheinische Speckbirne)

**Verwendung:** Tafel-, Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte August

**Genussreife:** Ende August

## **Besonderheiten:**

Herkunft unklar; 19. Jahrhundert oder älter, in Deutschland, Skandinavien und den Niederlanden noch weit verbreitet; starkwüchsig, sehr robust; saftig, süßlich



# Josephine von Mecheln

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** End Oktober

**Genussreife:** November bis Februar

**Besonderheiten:**

1830 aus Belgien; breit anbaufähig bis in  
mittleren Höhenlagen; kleinkronig; saftig,  
schmelzend, fein aromatisch; für Hausgärten





# Julidechantsbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Juli

**Genussreife:** Mitte/Ende Juli

**Besonderheiten:**

aus Belgien oder Frankreich, vor 1820; früh und reichtragend; regelmäßig schneiden; Frucht klein, extrem frühreif, nur 2-3 Tage haltbar





# Kaiserbirne mit dem Eichblatt



**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Januar bis April

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; bereits 1752 erwähnt; starkwüchsig; wenig anfällig; reine Kochbirne, bis zum Frühjahr nutzbar, kaum Aroma





# Karcherbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert aus Baden-Württemberg;  
starkwüchsig, robust, breit anbaufähig, auch  
Höhenlagen; süß-herbe Frucht





# Karcherbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; in Württemberg noch verbreitet; reichtragend, robust, breit anbaufähig; süß-herb, adstringierend, für Obstbrand





# Kieffers Sämling

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** November/Dezember

**Besonderheiten:**

1863 aus den USA; starkwüchsig, robust, breit anbaufähig; Frucht etwas herb, süßsauerlich, Fleisch bräunend, für Verarbeitung und Brand





# Kleine Margarethenbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende August

**Genussreife:** bis Anfang September

**Besonderheiten:**

1862 aus Frankreich; robust, breit anbaufähig;  
Frucht klein, vollschmelzend, aromatisch, nur  
wenige Tage haltbar; vor allem für Garten



# Knausbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis Anfang Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, um 1800, in Württemberg häufiger; starker Wuchs, große Kronen; Frucht herbsüß, würzig; zum Dörren





# Knollbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Oktober

**Besonderheiten:**

vor 1850 in der Schweiz; im Alpenraum verbreitet; reichtragend, breit anbaufähig, auch Höhenlagen; süß-herbe Frucht; für Obstbrand





# Kolberreutbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** Oktober/November

**Besonderheiten:**

um 1880 bei Ruhstorf im Rottal aufgefunden;  
sehr große, markante Bäume; sehr frosthart und  
gesund





# König Karl von Württemberg



**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Ende November

**Besonderheiten:**

Stuttgart, um 1850 oder früher; etwas anfällig für Schorf; Frucht sehr groß, klobig; grobfleischig, wenig Aroma; Schaufrucht





# Köstliche von Charneux

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Oktober bis November

**Besonderheiten:**

um 1800 aus Belgien; in Deutschland sehr verbreitet; robust, stark- und schlankwüchsig; wenig Schorf; Frucht schmelzend, würzig-aromatisch



# Kuhfuß (Westfälische Glockenbirne)



**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August

**Genussreife:** bis Mitte September

**Besonderheiten:**

vor 1850 aus Niedersachsen und Westfalen;  
starkwüchsig, robust; landschaftsprägender  
Baum; Frucht hartreif ernten





# Lämmerrwäsele

**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte August

**Genussreife:** bis Anfang September

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; regional in Franken verbreitet;  
Baum starkwüchsig, breit anbaufähig, robust;  
aromatische Frühbirne, kurz haltbar





# Latschenbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, sehr alte Sorte, vermutlich vor 1600; starkwüchsig, robust; reichtragend; Frucht feinzellig, saftig, süßlich





# Lebruns Butterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

1862 aus Frankreich; reichtragend, sehr robust;  
Frucht muskatartig, aromatisch, nur kurz haltbar;  
für Streuobst und Garten





# Liegels Winterbutterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** bis Anfang Dezember

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; sehr alte Sorte; reichtragend, schorfanfällig; nur für durchlüftete Lagen; Frucht süß, schmelzend, mit Muskataroma





# Lübecker Prinzessinbirne



**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Juli

**Genussreife:** Anfang August

**Besonderheiten:**

vor 1760 aus den Niederlanden oder Deutschland;  
kleinkronig, reichtragend; nur in Weinbaulagen  
Tafelbirne, sonst ohne Aroma, Kochbirne





# Lübecker Sommerbergamotte

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August/Anfang September

**Genussreife:** Mitte September

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; vor 1860; robust, reichtragend;  
folgernde Reife; kleine aromatische Tafelbirne,  
auch zum Kochen und Dörren





# Luxemburger Mostbirne



**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** bis Dezember/Januar

**Besonderheiten:**

vor 1900 aus Luxemburg ; in Süddeutschland verbreitet; starkwüchsig, robust; Frucht herb, stark adstringierend, für Most und Brand





# Madame Favre

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang September

**Genussreife:** bis Mitte September

**Besonderheiten:**

1857 aus Frankreich; in Deutschland heute selten; breit anbaufähig; wenig anfällig für Krankheiten; Frucht saftig und würzig





# Madame Verté

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** Mitte November bis Dezember

**Besonderheiten:**

um 1800 aus Belgien; schlecht belüftete, staunasse Lagen meiden; aromatische Winterbirne, reift auch in kühleren Regionen aus





# Martinsbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** bis März

**Besonderheiten:**

im 19. Jahrhundert im Rheinland verbreitet;  
starkwüchsig, sehr robust; saftarme Frucht, für  
Kompott oder zum Braten





# Metzer Bratbirne (Löschnig)



**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

1913 von Josef Löschnig in Österreich beschrieben; in Süddeutschland noch verbreitet; robust, eher für trockene Böden; Frucht gerbstoffreich





# Minister Dr. Lucius (original Elbersdorfer Butterbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

ca. 1800 in Sachsen als 'Elbersdorfer Butterbirne'; robust, etwas Schorf; gut durchlüftete Standorte wählen; Frucht säuerlich, saftig





# Mollebusch

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** Ende Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unbekannt, in Franken verbreitet;  
großer, gesunder Baum, eher für warme Lage;  
Frucht süß, würzig, gut für Obstbrand





# Münsterbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August/Anfang September

**Genussreife:** September

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; regional im Rheinland und in Westfalen, vermutlich überregional; starkwüchsig, großkronig, Frucht klein, gut zum Dörren





# Nägelesbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** September

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1850; breit anbaufähig bis in mittlere Höhenlagen; sehr gesunde Bäume; gute Brenn- und Dörrbirne





# Naghins Butterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Dezember bis Januar

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert aus Frankreich; starkwüchsig, relativ robust; Frucht reift nur in wärmeren Lagen oder am Spalier aus; große grüne Früchte





# Napoleons Butterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

1804 aus Belgien; in Deutschland selten; Baum schwächer wachsend, benötigt regelmäßigen Schnitt; sehr gute Tafelbirne; für Hausgärten





# Neue Poiteau

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte bis Ende Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

Belgien 1827; in Deutschland heute noch verbreitet; robust, stark und schlank wachsend, breit anbaufähig; Frucht etwas düster, schmelzend





# Neukirchener Butterbirne



**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang September

**Genussreife:** September

**Besonderheiten:**

Regionalsorte aus dem Bergischen Land; robust;  
starkwüchsig; hochstebender Wuchs, für  
Stäbenbepflanzung geeignet





# Nordhäuser Winterforellenbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** Januar bis März

**Besonderheiten:**

1864 aus Thüringen; Baum mittelstark wachsend, stark anfällig für Schorf, nur gut durchlüftete Lagen; Frucht würzig und süß





# Novembra

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Oktober

**Genussreife:** bis Dezember

**Besonderheiten:**

Moldawien 1962, original 'Nojabrskaja'; Winterbirne für Erwerbsanbau, gekühlt bis Februar; saftig, süß; eventuell auch für Streuobst





# Obelisk

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** Mitte Oktober bis Anfang November

**Besonderheiten:**

Originalname 'Charles Ernst', 1875 aus Frankreich; kleinwüchsig, schlecht verzeigend, daher heute als 'Säulenbirne' vermarktet



# Oberösterreichischer Weinbirne



**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Mitte November

**Besonderheiten:**

1888 aus Kärnten, im Alpenraum weit verbreitet;  
starkwüchsig, anspruchslos; anfällig für Feuer-  
brand; für Obstwein





# Olivenbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis Oktober/November

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, regional in Franken verbreitet;  
starkwüchsig und robust, später Ertragsbeginn;  
beliebte Koch- und Dörrbirne





# Olivier de Serres

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Januar bis Februar

**Besonderheiten:**

1847 aus Rouen; schwach wachsend; benötigt wärmere Lagen, dann Frucht schmelzend, aromatisch; für Garten und Spalier





# Ölligsbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Dezember/Januar

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; Regionalsorte im Rheinland;  
starkwüchsig; imposante Solitärbäume; früher zu  
Birnenkraut verarbeitet





# Palmischbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** September

**Besonderheiten:**

aus Württemberg um 1600; große, robuste, landschaftsprägende Bäume; sehr gut zum Dörren und für Obstbrand





# Pastorenbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** Mitte November bis Dezember

**Besonderheiten:**

um 1760 aus Frankreich; starkwüchsig, robust;  
etwas schorfanfällig; in wärmeren Regionen  
Tafelbirne, sonst zur Verarbeitung





# Paulsbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** bis Januar/Februar

**Besonderheiten:**

vor 1850 aus Deutschland; starkwüchsig, sehr robust, breit anbaufähig, bis in höhere Lagen; große, schöne, haltbare Frucht





# Petersbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Juli/Anfang August

**Genussreife:** Anfang August

**Besonderheiten:**

robust, breit anbaufähig, auch für Höhenlagen;  
schlanke Krone, auch für Straßen und Wege;  
Früchte klein, aromatisch





# Pierre Corneille

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis November/Dezember

**Besonderheiten:**

1895 erstmals in Frankreich erwähnt; breit anbaufähig; sehr gesund; Frucht aromatisch, schmelzend; für Hausgärten und Spalier





# Pitmaston

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Oktober

**Besonderheiten:**

1841 aus Großbritannien; starkwüchsig, robust, breit anbaufähig bei genügend Bodenfeuchte; Frucht saftig, feinaromatisch





# Präsident Heron

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** Mitte Oktober bis Anfang November

**Besonderheiten:**

um 1883 in Frankreich; in Deutschland selten;  
robust, breit anbaufähig; schwachwachsend;  
Frucht aromatisch, schmelzend; für Garten und  
Spalier





# Präsident Mas

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** bis Ende November

**Besonderheiten:**

um 1865 aus Frankreich; Baum mittelstark wachsend, relativ robust; Frucht schmelzend, feinaromatisch; für Haus- und Kleingarten





# Premices de Maria Lesueur



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

seit 1888 in Frankreich im Handel; in Deutschland vorkommend, mittelstark bis starkwüchsig, sehr gesund; Frucht süß, halbschmelzend





# Prinzessin Marianne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Mitte September/Anfang Oktober

**Besonderheiten:**

um 1800 aus Belgien; robust, breit anbaufähig,  
auch für kühlere Lagen; Frucht schmelzend,  
würzig aromatisch





# Professor Grosdemange

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** Dezember bis Februar

**Besonderheiten:**

um 1900 aus Frankreich; in der Tschechischen Republik stärker verbreitet; robust; schwachwüchsig; hartreif essbar, schwaches Aroma, für Garten und Spalier



# Remele (Münchner Wasserbirne)



**Verwendung:** Wirtschafts- und Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende August/Anfang September

**Genussreife:** bis September

## **Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1850; starkwüchsig, robust,  
breit anbaufähig, auch Höhenlagen; Frucht  
feinzellig, würzig, nur kurz haltbar





# Rheinbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

Regionalsorte im Rheinland; sehr robust, starkwüchsig, Landschaftsbaum; Früchte können vom Boden aufgelesen werden





# Robert de Neufville

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte August bis Anfang September

**Genussreife:** bis Ende September

**Besonderheiten:**

1896 aus Geisenheim; früh und reich tragend; kleinkronig, gesund; edelromatisch, vollschmelzend; für Garten und Spalier





# Röhrlesbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** bis Februar/März

**Besonderheiten:**

Regionalsorte in Unterfranken, vor 1830; spätreifende Winterbirne zum Dörren und für Obstbrand





# Rotbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Dezember

**Besonderheiten:**

sehr alte Sorte, unter vielen Namen in Deutschland verbreitet (Juffernbirne, Jaköbele, Rote Pfalzgräfin); Baum robust; gute Dörrbirne





# Rote Dechantsbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Besonderheiten:**

vor 1770 aus Großbritannien; in Deutschland selten; robuster Baum, mittelstark wachsend; Frucht sehr saftig, und aromatisch; für Garten und Streuobst





# Rote Pichelbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Ende September

**Besonderheiten:**

sehr alte Sorte, in Österreich und Niederbayern verbreitet; breit anbaufähig, auch Höhenlagen; reichtragend; für Dörren und Obstbrand





# Rote Winterkappesbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Dezember

**Besonderheiten:**

regional in Unterfranken verbreitet; starkwüchsig, sehr robust, reichtragend; gerbstoffreiche Frucht, für Most und Brand





# Runde Mundnetzbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte August

**Genussreife:** bis Anfang September

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1700 in Frankreich; robust, reichtragend; keine Sonnenbrandschäden; für Garten und Spalier





# Russelet aus Reims

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte August

**Genussreife:** bis Ende August

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, bereits 1675 erwähnt; schwachwüchsig; Frucht klein, nur kurz haltbar, herb-süßsauerliche Koch- und Dörrbirne





# Saint Remy

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Februar bis Mai

**Besonderheiten:**

1838 aus Belgien; starkwüchsig, robust, breit anbaufähig; großfrüchtig; sehr lange haltbare Kochbirne und für Obstbrand





# Schmelzende aus Thirriot



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Mitte November

**Besonderheiten:**

1858 aus Frankreich; in Deutschland selten;  
robust; stark und steil wachsend; reichtragend,  
relativ gesund; Früchte sehr saftig, süß, aroma-  
tisch





# Schöne Angevine

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Februar

**Besonderheiten:**

um 1700 aus Großbritannien; heute in Deutschland selten; starkwüchsiger, gesunder Streuobstbaum; großfrüchtige, lange haltbare Einkochbirne





# Schöne aus Abrés

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** Januar bis Anfang April

**Besonderheiten:**

1880 aus Frankreich; in Deutschland selten; robust; interessante Winterlagerbirne, nur für wärmere Standorte; Frucht halbschmelzend, süß





# Schöne aus Pleystein

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende September

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; regional in der Oberpfalz verbreitet; Baum starkwüchsig, robust





# Schweizer Wasserbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

vor 1820 aus der Schweiz, auch 'Kugelbirne'  
genannt; starkwüchsig; langlebige Landschafts-  
bäume; hervorragende Saft- und Brennbirne



# Schweizerhose

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Oktober

**Genussreife:** bis Anfang November

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1860, Mutante der 'Langen Grünen Herbstbirne'; geschmacklich unbedeutend; Kuriosität, Schaufrucht





# Sievenicher Mostbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Ende September

**Besonderheiten:**

Trier, vor 1860; gesunder Streuobstbaum, auch für rauere Lagen; reichtragend; Frucht klein, herbsüß, für Most und Obstbrand





# Siplinger Klosterbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Ende November

**Besonderheiten:**

Lokalsorte vom Bodensee, um 1900; reichtragend; hervorragend als Dörr- und Mostbirne, vollreif auch Tafelbirne





# Solaner

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte August

**Genussreife:** Mitte/Ende August

**Besonderheiten:**

Ende 19. Jahrhundert aus Böhmen; Baum reichtragend, mittelgroße Krone, sehr gesund; Frucht schmelzend, aromatisch





# Sommer Apothekerbirne



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** Ende September

**Besonderheiten:**

vermutlich vor 1600 aus Deutschland; starkwüchsig, schorfanfällig, nur für windoffene Lagen; Frucht grobzellig, saftig, zitronig





# Sommerblutbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August

**Genussreife:** bis Mitte September

**Besonderheiten:**

vermutlich 17. Jahrhundert aus Frankreich;  
Geschmack süß, leicht würzig; Fruchtfleisch rot  
bis violett gefärbt; dekorative Farbe in der Verar-  
beitung





# Stanglers Bastard

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Dezember

**Besonderheiten:**

Lokalsorte bei Volkach/Main (Kreis Kitzingen);  
Lagerbirne mit berosteter Frucht; Koch- und  
Dörrbirne





# Sterckmanns Butterbirne



**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Januar

**Besonderheiten:**

1820 aus Belgien; starkwüchsig; schorfanfällig,  
daher nur für windoffene Lagen; späte Blüte;  
süße, feste Winterbirne





# Stuttgarter Geißhirtle

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte bis Ende August

**Genussreife:** bis Mitte September

**Besonderheiten:**

vor 1800, genaue Herkunft unklar; sehr robuste  
Streuobstsorte; Frühbirne mit kleiner Frucht;  
saftig; auch zum Dörren geeignet





# Sußbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis Oktober

**Besonderheiten:**

regional in Franken verbreitet; sehr starkwachsend, robust; Landschaftsbaum; Frucht klein, für Verarbeitung und Obstbrand





# Tellerbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis November/Dezember

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar; am Untermain und im Rhein-Main-Gebiet verbreitet; sehr robust; Frucht groß, gerbstoffreich, für Most und Brand





# Tongern

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** Oktober/November

**Besonderheiten:**

1826 aus Belgien; in Deutschland ab 1850 verbreitet; reichtragend; regelmäßiger Schnitt; besser in warmen Lagen; mit ausgerägtem Aroma





# Triumph aus Vienne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte September

**Genussreife:** bis Anfang Oktober

**Besonderheiten:**

1864 aus Frankreich; Baum mittelstark wachsend; etwas schorfanfällig; Frucht schmelzend, aromatisch; für Hausgärten und Spalier





# Trumbirne

**Verwendung:** Most- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** bis September/Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, regional in Mittelfranken vorkommend; Baum starkwüchsig, robust; mittelgroße Mostbirne





# Ulmer Butterbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Besonderheiten:**

vor 1860 bei Ulm gefunden; sehr robust, breit anbaufähig, auch für Höhenlagen; kleine aromatische Tafelbirne, auch für Brand





# Veldenzler

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Anfang/Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Januar

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, in der Pfalz schon vor 1830;  
starkwüchsig, sehr gesunder Baum; Frucht  
herbsüß, für Most, Obstbrand, Dörren





# Vereinsdechantsbirne

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Anfang Dezember

**Besonderheiten:**

Angers (Frankreich), 1849; mittelstarker Wuchs, mittlerer Ertrag; benötigt eher wärmere Standorte; Frucht edelaromatisch, lagerbar





# Volkmarser Birne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** September

**Genussreife:** Anfang Oktober

**Besonderheiten:**

Herkunft unklar, vor 1780 aus Nord- oder Mitteldeutschland; vereinzelt vorkommend; robuster Landschaftsbaum; Frucht klein, aromatisch





# Wahlsche Schnapsbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August

**Genussreife:** bis September

**Besonderheiten:**

um 1970 bei Schwäbisch Hall entdeckt; breit anbaufähig; tolerant gegen Feuerbrand; kleine, aromatische, exzellente Brennbirne





# Wahre kleine Süßbirne

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

regional in Franken verbreitet; sehr starkwachsener, robuster Landschaftsbaum; kleine Früchte für Verarbeitung und Obstbrand





# Weidenblättrige Herbstbirne



**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Oktober

**Besonderheiten:**

1850 erstmals beschrieben; Synonym 'Weißpommerle'; schmales Blatt, befilzte Triebe; Zierbirne





# Weilersche Mostbirne

**Verwendung:** Wirtschafts- und Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** bis November

**Besonderheiten:**

um 1850 in Weiler bei Sinsheim gefunden; reichtragend, mittelgroß, robust; saftig, süßherb, würzig, für Most und Brand





# Weißenhorner Birne



**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende August/Anfang September

**Genussreife:** bis September

**Besonderheiten:**

Weißenhorn (Kreis Neu-Ulm); Baum robust;  
Frucht groß, saftig, mit muskatartigem Aroma;  
auch für Obstbrand





# Welsche Bratbirne

**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Mitte September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Anfang/Mitte Oktober

**Besonderheiten:**

vor 1820 aus Baden-Württemberg; Baum starkwüchsig, robust, breit anbaufähig, auch in Höhenlagen; vor allem für Obstbrand geeignet





# Wilde Eierbirne

**Verwendung:** Mostbirne

**Pflückreife:** Ende September/Anfang Oktober

**Genussreife:** bis Oktober

**Besonderheiten:**

vor 1850 aus Stuttgart; sehr robust; breit anbau-  
fähig; reichtragend; tolerant gegen Birnenverfall;  
würzig-herbe Frucht für Obstbrand





# Wilders Frühe

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Ende Juli

**Genussreife:** Anfang August

**Besonderheiten:**

1884 aus den USA; Baum gesund, früher Ertrag;  
Frucht sehr früh reifend und nur kurze Zeit  
haltbar für Garten und Streuobst





# Williams Christbirne

**Verwendung:** Tafel- und Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Mitte August

**Genussreife:** Ende August

**Besonderheiten:**

1770 aus Großbritannien; in den USA als 'Bartlett'; wichtige Sorte im Erwerbsanbau; schorfanfällig, Feuerbrand; nicht für Streuobst





# Winter Williams

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte Oktober

**Genussreife:** bis Februar

**Besonderheiten:**

1862 aus Frankreich; in Deutschland selten;  
starkwüchsig und gesund, gut verzweigend;  
Frucht lang lagerfähig; süß aromatisch; für  
Streuobst und Garten





# Winterdechantsbirne



**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** Januar bis März

**Besonderheiten:**

vor 1750 aus Belgien; in Deutschland sehr selten;  
kleinkronig, schorfanfällig; Frucht nur von  
warmen Standorten aromatisch, für Spalier





# Winternelis

**Verwendung:** Tafelbirne

**Pflückreife:** Mitte/Ende Oktober

**Genussreife:** Mitte November bis Ende Dezember

**Besonderheiten:**

Anfang 19. Jahrhundert aus Belgien; Hauptsorte in den USA; schwachwüchsig, robust; regelmäßig verjüngen; sehr aromatisch; für Garten und Spalier





# Zephirin Gregoire

**Verwendung:** Wirtschaftsbirne

**Pflückreife:** Ende Oktober

**Genussreife:** Anfang bis Ende November

**Besonderheiten:**

Mitte 19. Jahrhundert aus Belgien; schwachwüchsig; früher, hoher Ertrag; Frucht körnig bis halbschmelzend, süß; nur für Hausgärten





**Verwendung:**

**Pflückreife:**

**Genussreife:**

**Besonderheiten:**

