

# Birnen

Birnen	Blüte			Ernte		Lagerfähigkeit		Wuchs		Anfälligkeit für Krankheiten			Ertrag	Eigenschaften / geeigneter Standort			Geschmack	Verwendung	Lokalsorte	Bemerkungen	
	früh	mittel	spät	früh / August	mittel / September	Direktverzehr	einige Wochen	bis Dezember	bis Januar / Februar	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf		Mehltau	Feuerbrand	Bakterienbrand					Birnenverfall
<b>Empfehlenswerte Sorten</b>																					
Die Informationen wurden in der Regel aus: F.Mühl (1999) : Alte und neue Birnensorten; H.Petzold (1989): Birnensorten; Silbereisen, Götz u. Hartmann (1996): Obstsortenatlas; W.Votteler (1998): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten und Einzelliteratur entnommen.																					
<b>Tafelbirnen</b>																					
Alexander Lucas	x		-	x	x	x	(x)		sch-m	(x)	x	x			x	-	(x)	x	süß, schwaches Aroma	großfrüchtige Tafelbirne zum Frischverzehr, häusl. für Kompott und Naßkonserve	Schorf nur in feuchten Tallagen; nicht windfest, baumreif hoher Fruchtfall; guter Spalierbaum
Alexandrine Douillard	x			x	x				sch-m	(x)	x	x			x			(x)	würziger Zuckergeschmack	Tafelbirne für Frischverzehr	guter Spalierbaum windfeste Früchte; auf guten Birnenböden auch bis in mittlere Höhenlagen
Amanis Butterbirne / Beurré d'Amanlis /Wilhelmine / Duchesse de Brabant			-	x	x				st	(x)				x				x	angenehm gewürzt, leicht säuerlich	Tafelbirne für Frischverzehr, für Kompott, Naßkonserve, gute Dörrfrucht; industr. hartreif für Saft	in höheren Lagen widerstandsfähige, ertragssichere Sorte; gedeiht auch noch in trockeneren Lagen
Blumenbachs Butterbirne / Soldat Laboureur	x		+	x	x				m-st	(x)				x				(x)	zimtartig gewürzt, weinig und süß	aromatische Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserve, Dörrfrüchte	starker Fruchtfall bei Pflückreife; auch in geschützten höheren Lagen anbaufähig
Bosc's Flaschenbirne / Beurré Bosc			x	+	x	x	(x)		m	(x)		x		x	+	x		x	sehr süß, fein gewürzt	großfrüchtige Spitzentafelbirne für Frischverzehr; häusl. für Kompott, Dörrfrucht und Latwerge; industr. nicht für Naßkonserve, da bräunlich werdend	auch für mäßig trockene Böden; in luftfeuchten Lagen etwas schorfanfällig
Clapps Liebling / Clapp's Favourite	x		+	x		x			st	(x)	x			(x)	(+)	x		(x)	süß, angenehm gewürzt	Tafelbirne für Frischverzehr, industr. und häusl. Naßkonserve und Saft, geschält IA Dörrfrucht	nur in windgeschützten Lagen; an luftfeuchten Standorten, schorfanfällig; guter Spalierbaum
Diels Butterbirne / Beurré Diel	x		-		x			x	st	x					-	x	x		süß, mit feinerem Aroma	Tafelbirne zum Frischverzehr, häusl. Kompott, Naßkonserve	bevorzugt sandige Böden; keinesfalls kühle Lagen; guter Spalierbaum
Doppelte Philippsbirne / Double Philippe / Beurré de Merode	x		-	x	x				m-st		x			x				x	Geschmack erfrischend und süß	Tafelbirne zum Frischverzehr; industr. und häusl. gut für Naßkonserve, hartreif für Saft	eine ertragssichere Sorte besonders in weniger bevorzugten Birnenlagen; gedeiht auch noch in schweren und leichten Böden; Blüten wenig empfindlich für Nässe und Frost; Bäume werden sehr alt (schöner Landschaftsbaum); Früchte hängen fest
Esperens Herrenbirne / Seigneur Esperen (nicht synonym mit Esperens Bergamotte)			+	x	x	x			m	(x)				x				x	angenehm gewürzt und süß	Spitzentafelbirne zum Frischverzehr; häusl. vorzüglich für Kompott, Naßkonserve, Dörrfrucht	auch für etwas kühlere, windige Lagen geeignet
Frühe von Trévoux / Précoce de T.			+	x		x			sch-m	(x)	x			x	+	x		(x)	angenehm süß-säuerlich und gewürzt	wohlschmeckende marktgängige Tafelbirne zum Frischverzehr; industr. und häusl. Naßkonserve; hartreif für Saft	in Tallagen schorfanfällig; bis zur Baumreife windfest; guter Spalierbaum
Gellerts Butterbirne / Beurrée Hardy	x		+	x	x	x			st	(x)	(x)	-	x	x				x	erfrischend weinig und süß	Tafelbirne zum Frischverzehr; industr. und häusl. Naßkonserve, Dörrfrucht, Saft	windempfindliche Früchte; in luftfeuchten Lagen schorf- und krebsanfällig; auch für trockenere Böden geeignet; auch noch in mittleren Höhenlagen gute Fruchtqualität
Gräfin von Paris / Comtesse de Paris	x		+		x			x	m	x	x							x	süß, fein gewürzt	Tafelbirne für Frischverzehr, häusl. für Kompott, falls rübig für Saft	nässeempfindliche Blüte; Früchte sehr windfest; guter Spalierbaum
Gute Graue / Poire Grise Bonne			x	+	x	x			st	(x)				x	x			x	sehr gut, zimtartig gewürzt, starker Duft	Tafelbirne zum Frischverzehr, Kompott, Naßkonserve, vorzügliche Dörrfrucht, hartreif für Saft	Bäume werden sehr alt, schöner Landschaftsbaum; in Tallagen bisweilen Schorf
Hofratsbirne / Conseiller de la Cour			-	x	(x)	x			m-st	x				x	-			x	angenehme Säure mit feiner Würze	Speisebirne zum Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserve, Dörrfrucht; industr. hartreif für Saft	hohe Frostwiderstandsfähigkeit des Holzes; sehr windfest bis zur Baumreife; in guten Böden breit anbaufähig bis 500 m Höhe
Jeanne d'Arc	x	x	+		x			x	m	x								x	sehr edel, gewürzt	erstklassige Wintertafelbirne zum Frischverzehr	wenig frost- und witterungsempfindliche Blüte; gut geeignet für Wandspalier
Josephine von Mechelen / J. de Malines	x		+		x			x	sch	(x)				x	x			x	angenehm gewürzt, weinsäuerlich-süß	hochfeine, vollsaftige Wintertafelbirne zum Frischverzehr	besonders in weniger birnenbaufähigen Lagen eine begehrte Wintersorte
Jules Guyot (Dr.)	x		+	x		x			sch					x				x	angenehm und gewürzt	ansehnliche Sommerspeisebirne zum Frischverzehr; häusl. für alle Verarbeitungen; industr. hartreif für Saft	benötigt gute Böden mit genügend Feuchtigkeit; Bäume vergreisen frühzeitig (hohe Erträge); anfällig für Obstmade
Katelenbirne / Sommer-Apothekerbirne / Bon Chrétien d'Été					x	x	(x)		st					x				x	sehr süß mit leichter Säure, muskatartig gewürzt	gute Tafel- und Wirtschaftsbirne	starkwüchsiger Baum der sehr alt werden kann (schöner Landschaftsbaum); gegen Krankheiten und Schädlinge widerstandsfähige Sorte
Köstliche von Charneux / Poire Lépipont	x		+		x	x	(x)		m-st	x		(x)	(x)	(x)				(x)	sehr süß und gewürzt	gute Tafel- und Wirtschaftsbirne	windempfindliche Früchte; in luftfeuchten Lagen schorfanfällig; Holz empfindlich gegenüber starken Winterfrösten; gedeiht auch noch in schwereren Böden, die nicht allzu feucht oder naß sind
Le Lectier			+		x	x			m-st	(x)					-			x	von geeigneten Standorten fein herb, süß, leicht gewürzt	feine Tafelbirne für Frischverzehr; häusl. Kompott	nicht windfest; nur im Weinbauklima gute Fruchtqualität; guter Spalierbaum
Lebruns Butterbirne / Beurré Lebrun					x	x	x		m					x				(x)	würzig und süß	Tafelbirne zum Frischverzehr	Früchte stark windgefährdet; eher für etwas wärmere Standorte
Mme Verté	x		+		x			x	sch-m	(x)				x				(x)	angenehm süß und von gutem Aroma	Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. für Naßkonserve und Kompott	gering empfindlich für Holzfrost; eignet sich auch noch für geschützte Stellen in höheren Lagen
Napoleons Butterbirne / Beurré Napoléon *	x		+		x		x		sch-m	x								x	sortentypisch gewürzt	erstklassige Tafelbirne zum Frischverzehr, häusl. Kompott	nur an wärmeren, lufttrockenen Standorten; benötigt gute Böden; junge Triebe sind frostgefährdet; guter Spalierbaum
Neue Poiteau / Nouveau Poiteau	x		+		x				m-st	x				x	+			x	weinsäuerlich, süß und etwas gewürzt	Tafel- und Speisebirne zum Frischverzehr; häusl. für Kompott, Naßkonserve, sehr gute Dörrfrucht; industr. hartreif für Saft	nicht für feuchte Lagen, die Schorf begünstigen
Pastorenbirne / Poire de curé / "Napoléonsbir" / "Niklosbir"	x		-		x		x	x	st	x				x				x	schwach süß bei kräftiger Säure, schwaches Aroma; Fruchtgüte jahresweise und je nach Standort unterschiedlich	Speisebirne, auch Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserve, Dörrfrucht; industr. hartreif für Saft	als Tafelbirne befriedigt sie nur von wärmeren Standorten; in kühleren Lagen noch gute Wirtschaftsfrucht; unempfindliche Blüten gegenüber naßkalter Witterung; bei fortgeschrittener Reife stark windgefährdet; Schorfbefall an regenreichen, feuchten Standorten

\* in Lux. wird die Pastorenbirne oft "Napoléonsbir" genannt, ist aber nicht synonym mit der gleichnamigen "Napoleons Butterbirne"

Birnen		Blüte			Ernte		Lagerfähigkeit		Wuchs		Anfälligkeit für Krankheiten				Ertrag		Eigenschaften / geeigneter Standort		Geschmack		Verwendung		Lokalorte	Bemerkungen																																																																																																																																																																																																																																																																																							
<p><b>Empfehlenswerte Sorten</b></p> <p>Die Informationen wurden in der Regel aus: F.Mühl (1999): Alte und neue Birnensorten; H.Petzold (1989): Birnensorten; Silbereisen, Götz u. Hartmann (1996): Obstsortenatlas; W.Votteler (1998): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten und Einzelliteratur entnommen.</p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
<p><b>Tafelbirnen</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sorte</th> <th>früh</th> <th>mittel</th> <th>spät</th> <th>Pollenspendeeigenschaften (+/-)</th> <th>früh / August</th> <th>mittel / September</th> <th>spät / Oktober</th> <th>Direktverzehr</th> <th>einige Wochen</th> <th>bis Dezember</th> <th>bis Januar / Februar</th> <th>schwach / mittel / stark</th> <th>Krebs</th> <th>Schorf</th> <th>Mehltau</th> <th>Feuertbrand</th> <th>Bakterienbrand</th> <th>Birnenvorfäll</th> <th>alternierend</th> <th>robust / breit anbaufähig</th> <th>Spätfrostlagen (Blüte unempfindl.)</th> <th>nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden</th> <th>bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen</th> <th>Geschmack</th> <th>Verwendung</th> <th>Lokalorte</th> <th>Bemerkungen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rote Bergamotte / Bergamotte Non Pareille</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x (x)</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>m-st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(x)</td> <td></td> <td></td> <td>(x)</td> <td>angenehm gewürzt und feinsäuerlich</td> <td>gute Tafelbirne zum Frischverzehr; vorzüglich für Naßkonserven</td> <td>Lux./Lothringen/Trier-Eifel-Saarland/Walchien(Beg.)</td> <td>sehr nährstoffbedürftig; Ansprüche an Klima und Boden mittelhoch; in trockenen Böden keine gute Fruchtqualität; windfeste Früchte; bei zusagenden Verhältnissen bis 500 m Höhe anbaufähig</td> </tr> <tr> <td>Schmelzende von Thirriot / Fondante de Thirriot / Triomphe des Ardennes</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>+</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td>(x)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>süß, leicht säuerlich, angenehm parfümiert, fein gewürzt</td> <td>Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. für Naßkonserven und Dörrfrucht</td> <td></td> <td>für jeden Birnenboden geeignet; nicht für höhere Lagen</td> </tr> <tr> <td>Stuttgarter Geißhirtle / Cheviere de Stuttgart</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>+</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>m</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>(x)</td> <td>(x)</td> <td>sehr süß und zimtartig gewürzt</td> <td>Früchte für Frischverzehr; eignet sich sehr gut zur Naßkonservierung und zum Dörren</td> <td></td> <td>gute Fruchtqualität nur in wärmeren Lagen, in höheren Lagen nur Wirtschaftsbirne</td> </tr> <tr> <td>Triumph von Vienne / Triomphe de Vienne</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>+</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>sch-m</td> <td></td> <td></td> <td>(x)</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>(x)</td> <td></td> <td>-</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>angenehm süß und gewürzt</td> <td>Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. Kompott und Naßkonserven</td> <td></td> <td>nicht an windoffenen Stellen; schorfanfällig in luftfeuchten Gebieten</td> </tr> <tr> <td>Vereinsdechantsbirne / Doyenné de Comice</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td>+</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>m-st</td> <td></td> <td>(x)</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>Geschmack ungewöhnlich gut und süß</td> <td>Spitzentafelsorte für Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserven</td> <td></td> <td>nicht geeignet für Kalkböden (Chlorose); geringe Fruchtqualität auf trockenen und tonigen Böden; benötigt gute Birnenböden</td> </tr> <tr> <td>Williams Christ / Williams Bon Chrétien</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td>+</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>m-st</td> <td></td> <td>(x)</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>(x)</td> <td>+</td> <td>x</td> <td>(x)</td> <td>Geschmack sehr ausgeprägt, süß, kräftig, muskatartig gewürzt</td> <td>Weitspitzensorte für Tafel und Naßkonserven (weißbleibend); sehr beliebte Brennbirne</td> <td></td> <td>keine gute Fruchtqualität auf tonigen, feuchten und wechselfeuchten Böden; empfindlich gegenüber starken Winterfrösten; in Höhenlagen nur an geschützten, wärmeren Standorten; guter Spalierbaum</td> </tr> </tbody> </table>																								Sorte	früh	mittel	spät	Pollenspendeeigenschaften (+/-)	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Direktverzehr	einige Wochen	bis Dezember	bis Januar / Februar	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau	Feuertbrand	Bakterienbrand	Birnenvorfäll	alternierend	robust / breit anbaufähig	Spätfrostlagen (Blüte unempfindl.)	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen	Geschmack	Verwendung	Lokalorte	Bemerkungen	Rote Bergamotte / Bergamotte Non Pareille	x						x (x)	x				m-st								(x)			(x)	angenehm gewürzt und feinsäuerlich	gute Tafelbirne zum Frischverzehr; vorzüglich für Naßkonserven	Lux./Lothringen/Trier-Eifel-Saarland/Walchien(Beg.)	sehr nährstoffbedürftig; Ansprüche an Klima und Boden mittelhoch; in trockenen Böden keine gute Fruchtqualität; windfeste Früchte; bei zusagenden Verhältnissen bis 500 m Höhe anbaufähig	Schmelzende von Thirriot / Fondante de Thirriot / Triomphe des Ardennes	x			+		x	x	x				st			(x)					x				süß, leicht säuerlich, angenehm parfümiert, fein gewürzt	Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. für Naßkonserven und Dörrfrucht		für jeden Birnenboden geeignet; nicht für höhere Lagen	Stuttgarter Geißhirtle / Cheviere de Stuttgart	x			+	x			x				m								x		(x)	(x)	sehr süß und zimtartig gewürzt	Früchte für Frischverzehr; eignet sich sehr gut zur Naßkonservierung und zum Dörren		gute Fruchtqualität nur in wärmeren Lagen, in höheren Lagen nur Wirtschaftsbirne	Triumph von Vienne / Triomphe de Vienne	x			+		x		x				sch-m			(x)		x		(x)		-	x	x	angenehm süß und gewürzt	Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. Kompott und Naßkonserven		nicht an windoffenen Stellen; schorfanfällig in luftfeuchten Gebieten	Vereinsdechantsbirne / Doyenné de Comice	x	x		+				x		x		m-st		(x)	x	x				x		x	x	Geschmack ungewöhnlich gut und süß	Spitzentafelsorte für Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserven		nicht geeignet für Kalkböden (Chlorose); geringe Fruchtqualität auf trockenen und tonigen Böden; benötigt gute Birnenböden	Williams Christ / Williams Bon Chrétien	x	x		+				x				m-st		(x)			x			(x)	+	x	(x)	Geschmack sehr ausgeprägt, süß, kräftig, muskatartig gewürzt	Weitspitzensorte für Tafel und Naßkonserven (weißbleibend); sehr beliebte Brennbirne		keine gute Fruchtqualität auf tonigen, feuchten und wechselfeuchten Böden; empfindlich gegenüber starken Winterfrösten; in Höhenlagen nur an geschützten, wärmeren Standorten; guter Spalierbaum																																																																																				
Sorte	früh	mittel	spät	Pollenspendeeigenschaften (+/-)	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Direktverzehr	einige Wochen	bis Dezember	bis Januar / Februar	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau	Feuertbrand	Bakterienbrand	Birnenvorfäll	alternierend	robust / breit anbaufähig	Spätfrostlagen (Blüte unempfindl.)	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen	Geschmack	Verwendung	Lokalorte	Bemerkungen																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Rote Bergamotte / Bergamotte Non Pareille	x						x (x)	x				m-st								(x)			(x)	angenehm gewürzt und feinsäuerlich	gute Tafelbirne zum Frischverzehr; vorzüglich für Naßkonserven	Lux./Lothringen/Trier-Eifel-Saarland/Walchien(Beg.)	sehr nährstoffbedürftig; Ansprüche an Klima und Boden mittelhoch; in trockenen Böden keine gute Fruchtqualität; windfeste Früchte; bei zusagenden Verhältnissen bis 500 m Höhe anbaufähig																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Schmelzende von Thirriot / Fondante de Thirriot / Triomphe des Ardennes	x			+		x	x	x				st			(x)					x				süß, leicht säuerlich, angenehm parfümiert, fein gewürzt	Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. für Naßkonserven und Dörrfrucht		für jeden Birnenboden geeignet; nicht für höhere Lagen																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Stuttgarter Geißhirtle / Cheviere de Stuttgart	x			+	x			x				m								x		(x)	(x)	sehr süß und zimtartig gewürzt	Früchte für Frischverzehr; eignet sich sehr gut zur Naßkonservierung und zum Dörren		gute Fruchtqualität nur in wärmeren Lagen, in höheren Lagen nur Wirtschaftsbirne																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Triumph von Vienne / Triomphe de Vienne	x			+		x		x				sch-m			(x)		x		(x)		-	x	x	angenehm süß und gewürzt	Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. Kompott und Naßkonserven		nicht an windoffenen Stellen; schorfanfällig in luftfeuchten Gebieten																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Vereinsdechantsbirne / Doyenné de Comice	x	x		+				x		x		m-st		(x)	x	x				x		x	x	Geschmack ungewöhnlich gut und süß	Spitzentafelsorte für Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserven		nicht geeignet für Kalkböden (Chlorose); geringe Fruchtqualität auf trockenen und tonigen Böden; benötigt gute Birnenböden																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Williams Christ / Williams Bon Chrétien	x	x		+				x				m-st		(x)			x			(x)	+	x	(x)	Geschmack sehr ausgeprägt, süß, kräftig, muskatartig gewürzt	Weitspitzensorte für Tafel und Naßkonserven (weißbleibend); sehr beliebte Brennbirne		keine gute Fruchtqualität auf tonigen, feuchten und wechselfeuchten Böden; empfindlich gegenüber starken Winterfrösten; in Höhenlagen nur an geschützten, wärmeren Standorten; guter Spalierbaum																																																																																																																																																																																																																																																																																				
<p><b>Mostbirnen</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sorte</th> <th>früh</th> <th>mittel</th> <th>spät</th> <th>Pollenspendeeigenschaften (+/-)</th> <th>früh / August</th> <th>mittel / September</th> <th>spät / Oktober</th> <th>Direktverzehr</th> <th>einige Wochen</th> <th>bis Dezember</th> <th>bis Januar / Februar</th> <th>schwach / mittel / stark</th> <th>Krebs</th> <th>Schorf</th> <th>Mehltau</th> <th>Feuertbrand</th> <th>Bakterienbrand</th> <th>Birnenvorfäll</th> <th>alternierend</th> <th>robust / breit anbaufähig</th> <th>Spätfrostlagen (Blüte unempfindl.)</th> <th>nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden</th> <th>bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen</th> <th>Geschmack</th> <th>Verwendung</th> <th>Lokalorte</th> <th>Bemerkungen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gelbmöstler / Welsche Bergbirne</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td>(x)</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>+</td> <td></td> <td>x</td> <td>gewürzt mit kräftiger Säure, sehr herb</td> <td>ertragreiche und wertvolle Mostbirne; Most klar, herb, zur Mischung mit süßem und zur Brennerei geeignet; mit hohem Zucker- und Säuregehalt</td> <td></td> <td>windoffene Lagen sind ungünstig (zur Reife hin tropfen die Früchte); langlebige, schöne, große Bäume; wegen Tropfneigung nicht an Straßen oder öffentlichen Plätzen</td> </tr> <tr> <td>Grüne Jagdbirne</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td>m</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>+</td> <td></td> <td>x</td> <td>säuerlich und herb; hoher Gerbstoffgehalt; nach längerer Lagerung verträglicher</td> <td>wertvolle, bestandssichere Mostbirne; Früchte sollen bis Dezember nachreifen</td> <td></td> <td>auch für raue Lagen geeignet; bei der Veredelung guter Stammbildner für Hochstämme; unempfindlich gegenüber starken Winterfrösten; schöner Landschaftsbaum</td> </tr> <tr> <td>"Luxemburger Mostbirne" (1)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>(x)</td> <td></td> <td></td> <td>m-st</td> <td></td> <td></td> <td>(x)</td> <td>(x)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>saftig, herbsüß</td> <td>sehr gute Most- und Dörrbirne, beliebte Schnapsbirne mit guten Verarbeitungseigenschaften; sollte für die Verarbeitung mit anderen Birnensorten gemischt werden; zum Rohgenuß ungeeignet</td> <td>Lux.</td> <td>hohe und regelmäßige Erträge; sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum; erreicht jedoch nicht die Kronengröße von manch anderen Mostbirnensorte</td> </tr> <tr> <td>Nélschesbir / Nägelsche Birne</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>mit starkem Birnenaroma, gerbstoffreich</td> <td>sehr gute und beliebte Brennbirne</td> <td>Lux. Eifel</td> <td>langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum</td> </tr> <tr> <td>Oberösterreichische Weinbirne</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>-</td> <td></td> <td>x</td> <td>sehr saftig, hervortretende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt; mit hohem Gerbstoffgehalt</td> <td>sehr wertvolle Most- und auch Dörrfrucht, Verschnittbirne für Apfelmoste</td> <td></td> <td>sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum</td> </tr> <tr> <td>Pleiener Mostbirne (1)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>gute Most- und Brennbirne aus dem Trierer Raum</td> <td>früher in Luxemburg weit verbreitete und beliebte Schnapsbirne; die Sorte ist jedoch bei verschiedenen Brennern unbeliebt, weil sich die Maische schlecht pumpen läßt</td> <td>Tr.</td> <td rowspan="2">sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum</td> </tr> <tr> <td>Pontebir (2)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>gute Mostbirne mit hoher Saftausbeute, für Verschnitt mit Apfelmose verwertbar, auch zum Dörren und Kochen</td> <td>Lux.?</td> </tr> <tr> <td>Schweizer Wasserbirne</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>sehr saftig, milder Geschmack, wenig gerbstoffbetont</td> <td>gute Mostbirne mit hoher Saftausbeute, für Verschnitt mit Apfelmose verwertbar, auch zum Dörren und Kochen</td> <td></td> <td>sehr langlebige, stark wachsende Bäume mit schöner, weinroter Herbstfärbung</td> </tr> <tr> <td>Sievenicher Mostbirne (1)</td> <td></td> <td>x</td> <td>+</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>st</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td>sehr saftig, hervortretende Säure bei hohem Zucker- und Gerbsäuregehalt;</td> <td>im Rheinland bevorzugte Mostbirne aus dem Trierer Raum; zum Rohgenuß ungeeignet; gute Brennbirne</td> <td>Tr.</td> <td>Bäume werden sehr alt (Landschaftsbaum)</td> </tr> </tbody> </table>																								Sorte	früh	mittel	spät	Pollenspendeeigenschaften (+/-)	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Direktverzehr	einige Wochen	bis Dezember	bis Januar / Februar	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau	Feuertbrand	Bakterienbrand	Birnenvorfäll	alternierend	robust / breit anbaufähig	Spätfrostlagen (Blüte unempfindl.)	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen	Geschmack	Verwendung	Lokalorte	Bemerkungen	Gelbmöstler / Welsche Bergbirne	x			-	(x)	x	x					st								x	+		x	gewürzt mit kräftiger Säure, sehr herb	ertragreiche und wertvolle Mostbirne; Most klar, herb, zur Mischung mit süßem und zur Brennerei geeignet; mit hohem Zucker- und Säuregehalt		windoffene Lagen sind ungünstig (zur Reife hin tropfen die Früchte); langlebige, schöne, große Bäume; wegen Tropfneigung nicht an Straßen oder öffentlichen Plätzen	Grüne Jagdbirne	x			-			x		x	x		m								x	+		x	säuerlich und herb; hoher Gerbstoffgehalt; nach längerer Lagerung verträglicher	wertvolle, bestandssichere Mostbirne; Früchte sollen bis Dezember nachreifen		auch für raue Lagen geeignet; bei der Veredelung guter Stammbildner für Hochstämme; unempfindlich gegenüber starken Winterfrösten; schöner Landschaftsbaum	"Luxemburger Mostbirne" (1)						x	x	x	(x)			m-st			(x)	(x)				x			x	saftig, herbsüß	sehr gute Most- und Dörrbirne, beliebte Schnapsbirne mit guten Verarbeitungseigenschaften; sollte für die Verarbeitung mit anderen Birnensorten gemischt werden; zum Rohgenuß ungeeignet	Lux.	hohe und regelmäßige Erträge; sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum; erreicht jedoch nicht die Kronengröße von manch anderen Mostbirnensorte	Nélschesbir / Nägelsche Birne							x					st								x			x	mit starkem Birnenaroma, gerbstoffreich	sehr gute und beliebte Brennbirne	Lux. Eifel	langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum	Oberösterreichische Weinbirne	x			-			x			x		st					x			x	-		x	sehr saftig, hervortretende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt; mit hohem Gerbstoffgehalt	sehr wertvolle Most- und auch Dörrfrucht, Verschnittbirne für Apfelmoste		sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum	Pleiener Mostbirne (1)							x					st								x			x		gute Most- und Brennbirne aus dem Trierer Raum	früher in Luxemburg weit verbreitete und beliebte Schnapsbirne; die Sorte ist jedoch bei verschiedenen Brennern unbeliebt, weil sich die Maische schlecht pumpen läßt	Tr.	sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum	Pontebir (2)							x	x				st								x			x		gute Mostbirne mit hoher Saftausbeute, für Verschnitt mit Apfelmose verwertbar, auch zum Dörren und Kochen	Lux.?	Schweizer Wasserbirne	x			-			x		x			st								x			x	sehr saftig, milder Geschmack, wenig gerbstoffbetont	gute Mostbirne mit hoher Saftausbeute, für Verschnitt mit Apfelmose verwertbar, auch zum Dörren und Kochen		sehr langlebige, stark wachsende Bäume mit schöner, weinroter Herbstfärbung	Sievenicher Mostbirne (1)		x	+			x	x	x				st								x	x		x	sehr saftig, hervortretende Säure bei hohem Zucker- und Gerbsäuregehalt;	im Rheinland bevorzugte Mostbirne aus dem Trierer Raum; zum Rohgenuß ungeeignet; gute Brennbirne	Tr.	Bäume werden sehr alt (Landschaftsbaum)
Sorte	früh	mittel	spät	Pollenspendeeigenschaften (+/-)	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Direktverzehr	einige Wochen	bis Dezember	bis Januar / Februar	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau	Feuertbrand	Bakterienbrand	Birnenvorfäll	alternierend	robust / breit anbaufähig	Spätfrostlagen (Blüte unempfindl.)	nicht auf tonigen, stark feuchten oder wechselfeuchten Böden	bevorzugt geschützte, wärmere Lagen bis mittlere Höhenlagen	Geschmack	Verwendung	Lokalorte	Bemerkungen																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Gelbmöstler / Welsche Bergbirne	x			-	(x)	x	x					st								x	+		x	gewürzt mit kräftiger Säure, sehr herb	ertragreiche und wertvolle Mostbirne; Most klar, herb, zur Mischung mit süßem und zur Brennerei geeignet; mit hohem Zucker- und Säuregehalt		windoffene Lagen sind ungünstig (zur Reife hin tropfen die Früchte); langlebige, schöne, große Bäume; wegen Tropfneigung nicht an Straßen oder öffentlichen Plätzen																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Grüne Jagdbirne	x			-			x		x	x		m								x	+		x	säuerlich und herb; hoher Gerbstoffgehalt; nach längerer Lagerung verträglicher	wertvolle, bestandssichere Mostbirne; Früchte sollen bis Dezember nachreifen		auch für raue Lagen geeignet; bei der Veredelung guter Stammbildner für Hochstämme; unempfindlich gegenüber starken Winterfrösten; schöner Landschaftsbaum																																																																																																																																																																																																																																																																																				
"Luxemburger Mostbirne" (1)						x	x	x	(x)			m-st			(x)	(x)				x			x	saftig, herbsüß	sehr gute Most- und Dörrbirne, beliebte Schnapsbirne mit guten Verarbeitungseigenschaften; sollte für die Verarbeitung mit anderen Birnensorten gemischt werden; zum Rohgenuß ungeeignet	Lux.	hohe und regelmäßige Erträge; sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum; erreicht jedoch nicht die Kronengröße von manch anderen Mostbirnensorte																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Nélschesbir / Nägelsche Birne							x					st								x			x	mit starkem Birnenaroma, gerbstoffreich	sehr gute und beliebte Brennbirne	Lux. Eifel	langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Oberösterreichische Weinbirne	x			-			x			x		st					x			x	-		x	sehr saftig, hervortretende Säure bei ausreichendem Zuckergehalt; mit hohem Gerbstoffgehalt	sehr wertvolle Most- und auch Dörrfrucht, Verschnittbirne für Apfelmoste		sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Pleiener Mostbirne (1)							x					st								x			x		gute Most- und Brennbirne aus dem Trierer Raum	früher in Luxemburg weit verbreitete und beliebte Schnapsbirne; die Sorte ist jedoch bei verschiedenen Brennern unbeliebt, weil sich die Maische schlecht pumpen läßt	Tr.	sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Pontebir (2)							x	x				st								x			x		gute Mostbirne mit hoher Saftausbeute, für Verschnitt mit Apfelmose verwertbar, auch zum Dörren und Kochen	Lux.?																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Schweizer Wasserbirne	x			-			x		x			st								x			x	sehr saftig, milder Geschmack, wenig gerbstoffbetont	gute Mostbirne mit hoher Saftausbeute, für Verschnitt mit Apfelmose verwertbar, auch zum Dörren und Kochen		sehr langlebige, stark wachsende Bäume mit schöner, weinroter Herbstfärbung																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Sievenicher Mostbirne (1)		x	+			x	x	x				st								x	x		x	sehr saftig, hervortretende Säure bei hohem Zucker- und Gerbsäuregehalt;	im Rheinland bevorzugte Mostbirne aus dem Trierer Raum; zum Rohgenuß ungeeignet; gute Brennbirne	Tr.	Bäume werden sehr alt (Landschaftsbaum)																																																																																																																																																																																																																																																																																				

(1): Je nach Literaturquelle, wird die "Luxemburger Mostbirne" entweder als eigene Sorte oder als Überbegriff für Mostbirnen aus der Region Luxemburg mit den angrenzenden Gebieten benutzt. Teilweise werden die "Sievenicher" und "Pleiener Mostbirne" sowie andere Regionalsorten unter diesem Begriff zusammengefaßt.  
(2): Es ist unklar ob es sich bei der "Pontebir" um eine eigene regionale Sorte oder nur um einen Regionalnamen für den "Großen Katzenkopf" handelt.

**Nicht empfehlenswerte Sorten:**

Concorde, Général Leclerc, Herzogin von Angoulême/Duchesse d'Angoulême, Highland, Nordhäuser Winterforellenbirne, Président Drouard, Santa Maria/Marienbirne

Als nicht empfehlenswert gelten: rezente Züchtungen für den Ertragsobstbau, Sorten mit sehr hohen Ansprüchen an Boden und/oder Klima, sehr krankheitsanfällige Sorten, Sorten mit sehr hohem Pflegeaufwand