

Birnen

Empfehlenswerte Sorten	Blüte			Pollenpendereigenschaften (+,-)	Ernte		Lagerfähigkeit			Wuchs	Anfälligkeit für Krankheiten					Ertrag	Eigenschaften / geeigneter Standort			Geschmack	Verwendung	Lokalorte	Bemerkungen		
	früh	mittel	spät		früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Direktverzehr	einige Wochen		bis Dezember	bis Januar / Februar	Krebs	Schorf	Mehltau		Feuerbrand	Bakterienbrand	Birnenverfall					alternierend	robust / breit anbaufähig
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.										schwach / mittel / stark															

Tafelbirnen																												
Sorte	früh	mittel	spät	Pollenpendereigenschaften (+,-)	früh / August	mittel / September	spät / Oktober	Direktverzehr	einige Wochen	bis Dezember	bis Januar / Februar	Wuchs	Krebs	Schorf	Mehltau	Feuerbrand	Bakterienbrand	Birnenverfall	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
Alexandrine Douillard	x			-		x			x			sch-m		(x)						x				(x)	würziger Zuckergeschmack angenehm gewürzt, leicht säuerlich	Tafelbirne für Frischverzehr Tafelbirne für Frischverzehr, für Kompott, Naßkonserve, gute Dörrfrucht; industr. hartreif für Saft		windfeste Früchte; auf guten Birnenböden auch bis in mittlere Höhenlagen in höheren Lagen widerstandsfähige, ertragssichere Sorte; gedeiht auch noch in trockeneren Lagen
Amanlis Butterbirne / Beurré d'Amanlis /Wilhelmine / Duchesse de Brabant		x		+		x	x					sch				x					x	x	x		saftige, schmelzende große Früchte mit süß- sauerem, gewürztem Geschmack	Tafelbirne		alte Handelssorte mit weiter Verbreitung in Nordfrankreich und Belgien; vorteilhafte Fruchtqualität nur auf fruchtbaren, frischen, gut durchlüfteten Böden in wärmeren Lagen; besonders geeignet als Wandspalier (Schorfunanfälligkeit)
Birne von Tongern / Beurré Durondeau / De Tongres		x		+		x	x					m-st		(x)						x		x	x	(x)	zimtartig gewürzt, wenig und süß	aromatische Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserve, Dörrfrüchte		starker Fruchtfall bei Pflückreife; auch in geschützten höheren Lagen anbaufähig
Blumenbachs Butterbirne / Soldat Laboureur	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, auch gut als Spalierbaum
Bosc's Flaschenbirne / Beurré Bosc			x	+		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
Clapps Liebling / Clapp's Favourite		x		+	x		x					st		(x)	x							x			süß, mit feinherbem Aroma	Tafelbirne zum Frischverzehr, häusl. Kompott, Naßkonserve		bevorzugt sandige Böden; keinesfalls kühle Lagen; guter Spalierbaum
Diels Butterbirne / Beurré Diel		x		-		x			x			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
Doppelte Philippsbirne / Double Phillipe / Beurré de Merode	x			-		x	x		x			m-st				x				x				x	angenehm gewürzt und süß	Spitzentafelbirne zum Frischverzehr; häusl. vorzüglich für Kompott, Naßkonserve, Dörrfrucht		auch für etwas kühlere, windige Lagen geeignet
Esperens Herrenbirne / Seigneur Esperen (nicht synonym mit Esperens Bergamotte)				+		x	x		x			m		(x)						x				x	angenehm gewürzt und süß	Speisebirne zum Frischverzehr; häusl. für Kompott, Naßkonserve, Dörrfrucht; industr. hartreif für Saft		in Tallagen schorfanfällig; bis zur Baumreife windfest; guter Spalierbaum
Frühe von Trévoux / Précoce de T.				+	x		x					sch-m		(x)	x					x	+	x		(x)	angenehm süß-säuerlich und gewürzt	wohlgeschmeckende marktgängige Tafelbirne zum Frischverzehr; industr. und häusl. Naßkonserve; hartreif für Saft		
Gellerts Butterbirne / Beurrée Hardy		x		+		x	x	x				st	(x)	(x)	-	x				x		x		x	erfrischend wenig 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	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		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	(x)		m		x									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 birnanbaufähigen Lagen eine begehrte Wintersorte
Jules Guyot (Dr.)		x		+	x		x					sch												x	angenehm und gewürzt	ansehnliche Sommerspeiebirne 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 Lézipont		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		(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	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
Rote Bergamotte / Bergamotte Non Pareille		x				x	(x)	x				m-st								(x)				(x)	angenehm gewürzt und feinsäuerlich	gute Tafelbirne zum Frischverzehr; vorzüglich für Naßkonserve		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	x			st		(x)						x					süß, leicht säuerlich, angenehm parfümiert, fein gewürzt	Tafelbirne zum Frischverzehr; häusl. für Naßkonserve und Dörrfrucht		für jeden Birnenboden geeignet; nicht für höhere Lagen

Birnen	Blüte			Ernte	Lagerfähigkeit			Wuchs	Anfälligkeit für Krankheiten			Ertrag	Eigenschaften / geeigneter Standort	Geschmack	Verwendung	Lokalsorte	Bemerkungen					
	früh	mittel	spät		früh / August	mittel / September	spät / Oktober		Direktverzehr	einige Wochen	bis Dezember							bis Januar / Februar	schwach / mittel / stark	Krebs	Schorf	Mehltau
Empfehlenswerte Sorten 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.																						
Tafelbirnen																						
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 Naßkonserve	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	Spitzenartefelsorte für Frischverzehr; häusl. Kompott, Naßkonserve	nicht geeignet für Kalkböden (Chlorose); geringe Fruchtqualität auf trockenen und tonigen Böden; benötigt gute Birnenböden			
Williams Christ / Williams Bon Chrétien	x	x	+	x	x			m-st	(x)		x	(x)	+	x	(x)	(x)	Geschmack sehr ausgeprägt, süß, kräftig, muskatartig gewürzt	Weilspitzensorte für Tafel und Naßkonserve (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			
Wirtschafts-/Kochbirnen																						
Gärtgesbir				x	x		x	st						x		x	gute Backbirne, Koch- und Einmachfrucht, bleibt auch gekocht fest		schöner Landschaftsbaum, im Ösling verbreitet			
Großer Katzenkopf / Catillac					x		x	st						x		x	süß, saftig, rübenartig, grobkörniges, festes Fleisch; roh ungenießbar - in gekochtem Zustand wohlschmeckend süß-säuerlich erfrischend	Konserve und Kompott; Verarbeitung ab Dezember bis April; unempfindlich gegen Druck und Stoß, läßt sich gut aufbewahren; auch Dörrfrucht	wegen der großen Früchte eher etwas windgeschützt pflanzen; hohe Erträge; sehr große Bäume mit schöner, langwährender Blütentracht			
Pastorenbirne / Poire de curé / "Napoléonsbir" */ "Niklosbir"	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 Wirtschaftsf Frucht; unempfindliche Blüten gegenüber naßkalter Witterung; bei fortgeschrittener Reife stark windgefährdet; Schorfbefall an regenreichen, feuchten Standorten			
Stuttgarter Geißhirtle / Chevrier de Stuttgart	x		+	x		x		m						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			
Mostbirnen																						
Gelbmöstler / Welsche Bergbirne	x		-	(x)	x	x		st			x		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	m					x	+		x	säuerlich und herb; hoher Gerbstoffgehalt; nach längerer Lagerung verträglicher	wertvolle, bestandssichere Mostbirne; Früchte sollen bis Dezember nachreifen	auch für rauhe 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 anderer Mostbimensorte			
Nélschesbir / Nägelsche Birne				x				st					x			x	mit starkem Birnenaroma, gerbstoffreich	sehr gute und beliebte Brennbirne	Lux. Eifel langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum			
Oberösterreichische Mostbirne	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 Apfelmöste	sehr langlebiger Baum, schöner Landschaftsbaum			
Pleiner 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					x	x		st					x			x						
Schweizer Wasserbirne	x		-		x		x	st					x			x	sehr saftig, milder Geschmack, wenig gerbstoffbetont	gute Mostbirne mit hoher Saftausbeute, für Verschnitt mit Apfelmöste 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)			
Wildling von Einsiedel	x				x		x	st			(x)		x			x	gehaltvolle Mostbirne mit süßem aber herbem Geschmack, sehr kleine, feste Früchte	gibt Most von sehr guter Qualität, aber wegen der geringen Fruchtgröße Verarbeitungsaufwand hoch	sehr großkroniger, schöner Landschaftsbaum			

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

(1): Je nach Literaturquelle, wird der Name "Luxemburger Mostbirne" als Überbegriff für Mostbirnen aus der Region Luxemburg mit den angrenzenden Gebieten benutzt. Teilweise werden die "Sievenicher" und "Pleiner Mostbirne" sowie andere Regionalsorten unter diesem Begriff zusammengefaßt.

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