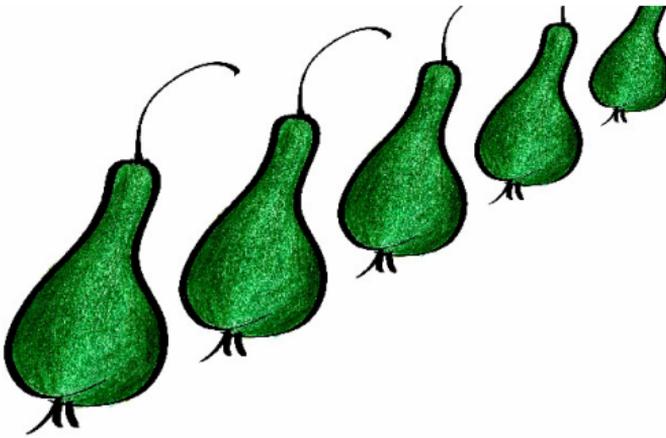




LANDKREIS
ERDING



Die Birnensorten im Kreisobstlehrgarten



**Eine
Information der
Kreisfachberater**

September 2004



Alexander Lucas

Reifezeit:

Ende September – Mitte November

Geschmack:

saftig, halbschmelzend, süß

Sonstiges:

wenig krankheitsanfällig, ziemlich schorffest,
für warme Lagen (Spalier!)



Blutbirne

Reifezeit:

September / Oktober

Geschmack:

angenehm süß

Sonstiges:

rotes Fruchtfleisch, reichtragend



Bosc's Flaschenbirne

Reifezeit:

Mitte September - November

Geschmack:

saftig süß, aromatisch

Sonstiges:

warme, geschützte Lagen,
nicht schorfanfällig



Bunte Julibirne

Reifezeit:

Anfang August, nur wenige Tage haltbar

Geschmack:

saftig, wohlschmeckend, ohne ausgeprägtes Aroma

Sonstiges:

warme Böden, kaum Schorf, auch für Wandspalier geeignet, regelmäßig schneiden!



Clairgeaus Butterbirne

Reifezeit:

Pflückreife: M. September

Genussreife: Oktober – November

Geschmack:

saftig, süß, leicht säuerlich, mäßiges Aroma,

Sonstiges:

nährstoffreiche, genügend feuchte Böden, verlangt warme, geschützte Lagen, robust



Clapps Liebling

Reifezeit:

Anfang – Mitte August, nur 10 – 12 Tage haltbar

Geschmack:

sehr saftig, süß, gutes Aroma

Sonstiges:

für warme Lagen, teilweise Schorf, Feuerbrand



Condo

Reifezeit:

Mitte – Ende September
Genussreife Oktober/November

Geschmack:

saftig, süß, schmelzend, wenig Aroma

Sonstiges:

warme Lagen bevorzugen, kaum Schorf



Conférence

Reifezeit:

Mitte September – Ende September

Geschmack:

sehr saftig, schmelzend, süß

Sonstiges:

Chlorose bei kalkreichen Böden,
druckempfindlich, reichtragend



Diels Butterbirne

Reifezeit:

Ende September – Dezember

Geschmack:

halbschmelzend, süßaromatisch

Sonstiges:

schorfanfällig in kühlen Lagen, keine schwere, nasse Böden



Doppelte Philippsbirne

Reifezeit:

1. Septemberhälfte, ca. 2 Wochen haltbar

Geschmack:

schmelzend, aromatisch, schwach säuerlich

Sonstiges:

anspruchlos, kaum Schorf, anfällig für Feuerbrand



Frühe von Trévoux

Reifezeit:

Mitte August, haltbar ca. 2 Wochen

Geschmack:

sehr saftig, süß, mildes Aroma

Sonstiges:

in geschützten Lagen bis 500 m, robust gegen Krankheiten, kaum Schorf



Gellerts Butterbirne

Reifezeit:

September - Oktober

Geschmack:

schmelzend, sehr saftig, mit gutem Aroma

Sonstiges:

schorfanfällig, Krebs bei nassen, kalten Standorten, sonst robust



Gräfin von Paris

Reifezeit:

Oktober bis Februar

Geschmack:

schmelzend, süß, guter Geschmack

Sonstiges:

kaum Schorf, wärmebedürftig, sonst rübig



Gute Graue

Reifezeit:

September, Genußreife 1 Woche

Geschmack:

schmelzend, saftig, süßsauerlich

Sonstiges:

geringe Ansprüche an Boden und Klima, große Frosthärte



Gute Luise

Reifezeit:

Oktober

Geschmack:

schmelzend, süß, aromatisch, saftig

Sonstiges:

robust, ertragreich, anfällig für Schorf



Harrow Delight

Reifezeit:

Anf. bis Mitte August, 2—3 Wochen haltbar

Geschmack:

saftig, süß, schmelzend, aromatisch

Sonstiges:

Feuerbrandresistent, wenig anfällig für Schorf und Birnengitterrost, schwachwachsend



Herzogin Elsa

Reifezeit:

September - Oktober

Geschmack:

saftig, süß-aromatisch, halbschmelzend

Sonstiges:

warme, nährstoffreiche Böden; Tafelbirne, auch für Kompott, Fleisch bleibt beim Einkochen hell



Josephine von Mecheln

Reifezeit:

Pflückreife: E. Oktober - A. November

Genussreife: Dezember - Februar

Geschmack:

schmelzend, saftige Winterbirne, auch für Kompott

Sonstiges:

breit anbaufähig, auch für Streuobst; schorfanfällig, sonst robust



Köstliche von Charneux

Reifezeit:

Mitte September - Mitte November

Geschmack:

ziemlich süß und saftig, feinwürzig

Sonstiges:

schorfanfällig, auch für windgeschützte
höhere Lagen, mäßig frostempfindlich



Kongreßbirne

Reifezeit:

September / Oktober

Geschmack:

saftig, süß, wenig Säure, wenig Aroma

Sonstiges:

warme, windgeschützte Lagen, kaum Schorf



Madame Verté

Reifezeit:

Oktober

Genußreife: November - Dezember

Geschmack:

saftig, süß, weinsäuerlich, aromatisch,
wohlschmeckend

Sonstiges:

robust, widerstandsfähig,
nicht für kalte Lagen



Neue Poiteau

Reifezeit:

Pflückreife: Ende Sept.— Mitte Oktober

Genussreife: bis November

Geschmack:

säuerlich-süß, saftig,

Tafel- und Wirtschaftsbirne

Sonstiges:

anspruchlos, auch für raue Lagen,
schorfanfällig



Pierre Corneille

Reifezeit:

Oktober/November

Geschmack:

saftig, süß, angenehmes Aroma,

gute Tafelbirne

Sonstiges:

für warme Lagen, auch für Spalier,
örtlich anfällig für Schorf



Prinzessin Marianne

Reifezeit:

Pflückreife: September

Genussreife: September – M. Oktober

Geschmack:

säuerlich, mäßig süß,

gute Tafel- und Wirtschaftsbirne

Sonstiges:

widerstandsfähig gegen Krankheiten und
Schädlinge



Rottaler Weinbirne

Reifezeit:

Genussreife: September - Oktober

Geschmack:

beliebte Most- und Wirtschaftsfrucht

Sonstiges:

sehr frosthart



Stuttgarter Geisshirtle

Reifezeit:

Pflückreife: Mitte—Ende August,
ca. 2 Wochen haltbar

Geschmack:

sehr saftig, halbschmelzend, aromatisch,
Tafel- und Wirtschaftsbirne, auch zum
Dörren und Einkochen

Sonstiges:

sehr reichtragend, braucht frostharten
Stammbildner, etwas anfällig für Schorf



Tongern

Reifezeit:

Ende September bis Mitte November

Geschmack:

saftig, weinsäuerlich, aromatisch, Tafel-
und Wirtschaftsbirne, auch zum Dörren

Sonstiges:

schwachwachsend, gut für Spalier,
Qualität nur in wärmern Lagen



Triumph von Vienne

Reifezeit:

September, ca. 3 Wochen haltbar

Geschmack:

saftig, süß, weinsäuerlich, aromatisch

Sonstiges:

für gute, nährstoffreiche Böden in wärmeren und geschützten Lagen, schorfanfällig



Vereinsdechantsbirne

Reifezeit:

Oktober - November

Geschmack:

schmelzend, saftig, kräftig, süß

Sonstiges:

für warme, geschützte Lagen (auch Spalier)
wenig schorfanfällig, gut widerstandsfähig



Williams Christbirne

Reifezeit:

Genussreife E. August – M. September

Geschmack:

schmelzend, saftreich, süßsäuerlich,
aromatisch

Sonstiges:

anfällig für Schorf, Obstmade, Frost

Der Kreisobstlehrgarten in St. Wolfgang ist eine gemeinsame Einrichtung von:

Landkreis Erding
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege
Erding e.V.
Gemeinde St. Wolfgang



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, hier das über Jahrhunderte entstandene Kernobstsoriment des Landkreises Erding zusammenzutragen:

Äpfel und Birnen.

Dazu kommen aktuelle Sorten – zum Beobachten, Testen, Probieren.

Außerdem interessieren wir uns für Zwetschgen, Pflaumen, Beeren, Wildobst ...

Mit dem vorliegenden Heftchen halten Sie eine **Aufstellung und Kurzbeschreibung der Birnensorten** in Händen, die Sie im Kreisobstlehrgarten besichtigen und auch kosten können.

Wenn Sie gerne noch mehr über den Garten wissen wollen, wenden Sie sich bitte einfach an die Kreisfachberater des Landkreises Erding

Juliane Friedemann, Peter Arweck
Tel. 08122/58-1253, Fax 08122/58-1142
E-mail: gartenbau@lra-ed.de

Herausgeber: Landkreis Erding
Presserechtlich verantwortlich:
Landrat Martin Bayerstorfer
Alois-Schießl-Platz 2, 85435 Erding