

Haben Sie schon probiert?

Alexander Lucas

Concorde

Conference

Gellerts Butterbirne

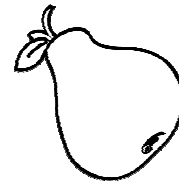
Gute Luise

Vereinsdechantsbirne



Alexander Lucas

Abstammung	1870 von Alexander Lucas in Frankreich gefunden, ab 1874 durch eine Baumschule bei Orleans in den Handel gebracht
Geschmack	süßlich, häufig etwas flach, aber sehr saftig
Reifezeit	Mitte September bis Anfang Oktober
Lagerung	bis Dezember lagerfähig
Verwendung	Tafel- und Wirtschaftsbirne, lässt sich gut einmachen zu Konfitüre oder Kompott
Bemerkungen	robuste Sorte

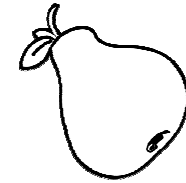


Concorde

Abstammung	Conference x Vereinsdechantsbirne, englische Züchtung, 1977
Geschmack	süß, dezent, wenig säuerlich, knackig, saftig und halb schmelzend
Reifezeit	Mitte bis Ende September
Lagerung	im Naturlager bis Ende Oktober, im CA-Lager bis Ende März lagerfähig
Verwendung	Tafelbirne

Conference

Abstammung	aus freier Abblüte von Leon Leclerc de Laval, englische Züchtung um 1885
Geschmack	süß und aromatisch, zart schmelzend, wird sehr saftig
Reifezeit	Anfang bis Ende September
Lagerung	Früchte sind bei 0-4 Grad Celsius sehr gut lagerfähig
Verwendung	Tafelbirne, auch zum Dörren gut geeignet
Bemerkungen	wenig schorfanfällig, für den Hausgarten geeignet

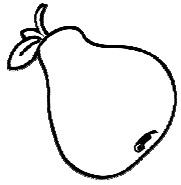


Gellerts Butterbirne

Abstammung	um 1820 von Bonnet in Frankreich gezüchtet
Geschmack	aromatisch, saftig, schmelzend
Reifezeit	ab Anfang September
Lagerung	begrenzt lagerfähig
Verwendung	Tafelbirne, Dörr-, Saft- und Konservenbirne
Bemerkungen	zählt geschmacklich zu den besten Birnensorten, robuste Sorte, daher für den Hausgarten gut geeignet

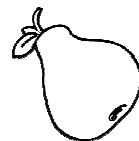
Gute Luise

Abstammung	Zufallssämling, 1778 in Frankreich gefunden
Geschmack	saftig, süß, aromatisch, schmelzend
Reifezeit	Anfang bis Mitte September
Lagerung	im kühlen Naturlager etwa 6 Wochen haltbar
Verwendung	sehr gute Tafel- und Einmachbirne
Bemerkungen	stark anfällig für Schorf, benötigt einen etwas höheren Pflegeaufwand



Vereinsdechantsbirne

Abstammung	Frankreich, Versuchsgarten Maine-et-Loire in Angers, 1849
Geschmack	würzig, schmelzend, sehr saftig
Reifezeit	Ende September
Lagerung	bis Jahresende im Kühllager
Verwendung	geschmacklich die Königin der Birnen
Bemerkungen	hohe Klimaansprüche, deshalb in den meisten Regionen nicht für den Hausgarten geeignet



Tipps für den Einkauf von Birnen:

- Je nach Verwendungszweck und Geschmack empfiehlt es sich, entweder hartreife (grüne) oder weiche (gelbe) Früchte zu kaufen.
- Zum Kochen und Backen verwendet man am besten vollreife, weiche Früchte.
- Reife Birnen erkennt man am Duft, denn dann strömen die Früchte ein ganz typisches Aroma aus.
- Birnen reifen sehr schnell nach, daher nur kleine Mengen einkaufen.
- Sie sind sehr druckempfindlich und gehören deshalb im Einkaufskorb ganz nach oben.
- Da Birnen im Handel in der Regel hartreif vermarktet werden, sollten die Früchte rechtzeitig eingekauft werden, damit sie nachreifen können.
- Den Reifeprozess kann man auch beschleunigen, indem man Birnen zusammen mit Äpfeln in einem Folienbeutel aufbewahrt.
- Im organisierten Lebensmitteleinzelhandel werden meist nur 1 bis 2 Sorten angeboten. Eine größere Sortenvielfalt - gerade im Herbst - erhält man direkt beim Obstbauern oder auf dem Wochenmarkt.

Tipps für die Lagerung von Birnen:

Lagerung im Lagerraum:

- niedrige Temperatur, optimal sind 1 Grad Celsius
- hohe Luftfeuchtigkeit
- gute Durchlüftung
- ideal ist ein luftiger Gewölbekeller mit Lehm Boden oder ein Erdkeller
- ansonsten dunkler Keller, frostsichere Garage oder kühler Dachboden
- Früchte ohne Berührung nebeneinander legen, in flachen Stiegen oder auf großflächigen Regalböden
- Birnen nie zusammen mit Äpfeln lagern, da diese das Gas Ethylen absondern, das Birnen schneller reifen lässt.

Lagerung in Folienbeuteln:

- alternative Lagerung in verschließbaren Folienbeuteln, Reifungsprozesse werden dadurch verlangsamt
- nach ca. 1 Woche zur Entlüftung mit einer dünnen Stricknadel Löcher in den Beutel stechen (pro kg Birne 1 Loch)



Eine Information des
Provinzialverband Rheinischer Obst-
und Gemüsebauer e.V.
Rochusstr. 18, 53123 Bonn
www.provinzialverband.de