

Obstgehölze Vorratsliste

Zwischenverkauf vorbehalten

Birnen

Sorte	Beschreibung
Alexander Lucas	Reifezeit Oktober bis Dezember, groß, leuchtend gelb, sonnenseits gerötet, Fruchtfleisch weiß, sehr saftig, ohne besondere Würze, sehr druckempfindlich, lange lagerfähig, auch in rauen Lagen möglich, schorfanfällig
Bayrische Weinbirne	Reifezeit Mitte bis Ende Oktober, einige Wochen lagerbar, sehr saftig, süssherb, mit leichter Würze, nur für warme Standorte, eignet sich als Most- und Dörrbirne
Bosc´s Flaschenbirne	Ernte Mitte September bis Mitte Oktober, saftig, süss, sehr feines Aroma, schwach säuerlich
Bunte Julibirne	Reifezeit: Juli bis Anfang August, mittelgroß, rundlich, weißes Fruchtfleisch, saftig, nicht lange lagerfähig, werden mehlig
Champagner Bratbirne	Ernte Anfang bis Mittw Oktober, feinherb, würzig, sehr gute Mostbirne, erster Champagner wurde aus dieser Birne hergestellt
Clapps Liebling	Ernte Anfang bis Ende August, Fruchtfleisch gelblich-weiß, fein, saftreich, süß, angenehm gewürzt

Conference	Reifezeit Mitte Oktober bis November, mittelgroß, typische Birnenform, Schale ist grün bis grüngelb, sehr saftig, leicht würzig, gut lagerfähig, eignet sich als Dörrobst, Standort möglichst windgeschützt, anfällig für Feuerbrand und Virose
Doppelte Phillipsbirne	Ernte September bis Oktober, sehr saftig, erfrischender Geschmack, aromatisch eine der besten Tafelbirnen
Frühe von Trevoux	Reifezeit Ende August bis Mitte September groß, hellgelbe Schale, sonnenseits rot gesprenkelt weisses Fleisch, saftig, aromatisch, lagerfähig
Gelbmöstler	Ernte Mitte bis Ende September, würzig leicht herb, aber essbar, auch für Hochlagen geeignet. Verwendung ab Most- und Brennbirne, stark feuerbrandanfällig
Gellerts Butterbirne	Reifezeit Ende September bis Oktober mittelgroß bis groß, ockergelbe Fruchtfarbe, erfrischend würzig im Geschmack, nicht zu früh ernten, auch in Höhenlagen mit Ertrag, anfällig gegen Schorf und Obstbaumkrebs
Gräfin von Paris	Reifezeit November bis Januar, groß, grün bis strohgelbe Fruchtfarbe, nur bei entsprechendem Standort würzig und saftig, Lagerfähig bei richtigem Erntezeitpunkt bis März
Gute Graue	Ernte ab Anfang September, saftig, fein aromatisch, zimtartig, bis in Höhenlagen mit gutem Ertrag, zum Sofortverzehr

Gute Luise von Avranches	Reifezeit September bis November, groß, hellgrün bis strohgelb, sonnenseits rot, saftig, aromatisch, Geschmack melonenartig, ausgezeichnete Tafelbirne, auch zum Einmachen und Dörren geeignet.
Herzogin Elsa	Ernte September bis Oktober, Fruchtfleisch saftig, angenehm süß, fein gewürzt, auch für höhere Lage geeignet, im Weinbauklima aber höheren Ertrag
Kirchensaller Mostbirne	Reifezeit Ende September bis Anfang Oktober, 2-3 Wochen haltbar, Fruchtfleisch gelblich-weiß, herbsüß, hoher Gerbstoffgehalt, auch für Höhenlagen geeignet
Köstliche von Charneux	Reifezeit Oktober bis November, fast zitronengelb, sonnenseits gerötet, gelblich weisses Fruchtfleisch, saftig, zuckersüß aromatisch
Madame Verte	Reifezeit Dezember bis Januar, mittelgroße Frucht, gelblich saftig, Früchte können bei schlechter Witterung klein bleiben, schorfanfällig
Oberösterreichischer Weinbirne	Ernte Mitte Oktober bis Ende November, süßherb, wenig Zuckergehalt, Verwendung als Most- und Dörrbirne
Palmischbirne	Regional, schwäbisch Sorte, schon im Mittelalter erwähnt, Vorkommen in Streuobstwiesen, süßherb, mittelgroße Frucht, zur Safftherstellung geeignet
Pastorenbirne	Reifezeit: Ende Oktober bis Januar, hellgelb, sonnenseits braunrot, saftig, kaum Würze, schorffanfällig

Schweizer Wasserbirne	Reifezeit Ende September bis Ende Oktober mittelgroß, hell bis gelbgrün, sonnenseits bläulichrot, saftig, schwachwürzig, vorzüglich Most- und Dörrbirne
Stuttgarter Geißhirtle	Reifezeit Ende August bis Mitte September, kleine, kugelige Frucht, grünrot, grünliches Fleisch, saftig, feiner Geschmack, Neigung zur Gipfeldürre
Williams Christbirne	Reifezeit. September, mittelgroß, grünlich gelb, sehr saftig, äußerst würzig, als Frischobst oder Einmachbirne gleichermaßen gut geeignet