Süße Birnen für kleine Gärten

Mit lagerfähigen Birnensorten können Sie den Genuss nach der Ernte bis in den Winter verlängern. Neue Sorten passen sogar in kleine Gärten und gedeihen auch am Spalier

Dunkelrote Herbstbirnen schmecken frisch vom Baum. Überschüsse bringt man in die Küche und bereitet daraus Eintopf mit Bohnen und Speck, süßes Kompott oder saftigen Blechkuchen

Der Biss in das zart schmelzende, saftige Fruchtfleisch einer reifen Birne ist ein Genuss, der Besitzern eigener Bäume vorbehalten ist. In den Handel gelangen meist unreif gepflückte, harte Früchte. Also tut man gut daran, selbst einen Baum zu pflanzen. Wächst in der Nachbarschaft ebenfalls ein Birnbaum ist das Glück perfekt und der passende Pollenspender schon gefunden.

Auch neuere Birnensorten sind ausnahmlos selbstunfruchtbar, benötigen also eine andere Sorte in der Nähe. Auf schwach wachsende Quitten veredelte Birnen brauchen deutlich weniger Platz als traditionelle, meist auf Halb- oder Hochstämme gepfropfte Züchtungen. Sie können, ähnlich wie Äpfel, als Busch- oder noch schmalere Spindelbäume und sogar als Obsthecke erzogen werden. Auch in kleinen Gärten bringt man so mindestens zwei Sorten unter. Allerdings steigen durch das schwächere Wurzelsystem die Ansprüche an den Boden und Standort. Wasserdurchlässige, humus- und nährstoffreiche Erde ist Voraussetzung für die erfolgreiche Kultur. Auf kalkhaltige Erde reagieren die Bäume mit Blattvergilbungen (Chlorosen). Tipp: gerade in den ersten Jahren nach der Pflanzung auf eine gute ▸

Die neue Tafelbirne 'Concorde' bereichert das klassische Birnensortiment. Das Aroma der Früchte ist mild süß und erinnert an Melonen

1 'Alexander Lucas' ist lange lagerfähig, neigt aber zum vorzeitigen Fruchtfall und sollte kurz vor der Baumreife gepflückt werden

2 'Köstliche aus Charneux', eine fast 200 Jahre alte, belgische Züchtung, trägt an einem warmen Platz am Haus saftig-süße Früchte

Fallobst möglichst rasch aufsammeln und zu Saft oder Kompott verarbeiten. Die optimale Pflückreife für Tafelbirnen: sobald sich der Fruchtstiel leicht vom Zweig löst und eine glatte Bruchstelle hinterlässt

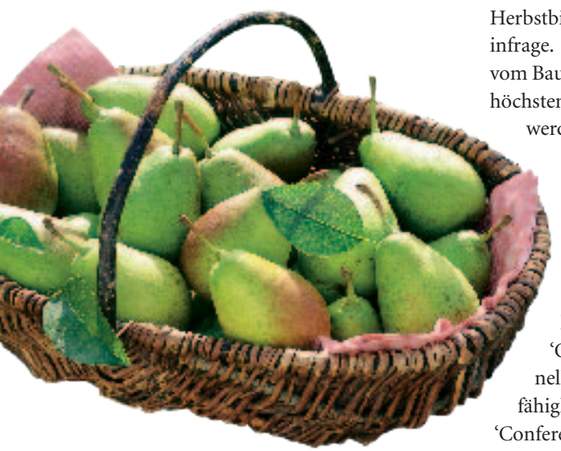
Fotos: GAP/Christina Bollen, Flora Press/Martina Schindler, Friedrich Strauß (4)

Gut erzogen: Birnen am Wandspalier

In kühleren Regionen zieht man Birnen vor einer nach Süden oder Südwesten gerichteten Wand. **Zu einer modernen Holzfassade** passt ein locker aufgebautes Spalier. (s. Foto links). Als Halt genügen fast unsichtbare Spanndrähte. Die Seitentriebe werden im Frühjahr vorsichtig in die gewünschte Richtung gebogen und an den Drähten befestigt. **Für klassische Spalierformen** (kleines Foto unten) wählt man ebenfalls Birnensorten, die kräftig wachsen, aber nur kurzes Fruchtholz bilden, wie die beliebte 'Williams Christ'. Beim Sommerschnitt kürzt man stark wachsende Triebe bis auf die Basisblätter ein (kleines Foto oben). Dünnere Zweige werden nicht geschnitten. Vergreiste Fruchttriebe auf der Unterseite älterer Gerüstäste kürzt man im Spätwinter oder zeitigen Frühjahr ein.

Fotos: bab.ch/allOver images, Bayerisches Obstzentrum (2), Flora Press/Visions, Lubera (2), Friedrich Strauß (3)

Zum Einlagern eignen sich nur einwandfreie, unverletzte Früchte. 'Gute Luise', eine historische Birnensorte aus dem Jahr 1778, macht mit dem wunderbar aromatischen Fruchtfleisch ihrem Namen alle Ehre



Wasserversorgung achten und die Baumscheibe mit einer lockeren Schicht aus reifem Kompost oder kompostiertem Rindenmulch abdecken.

Für kleine Baumformen kamen bisher nur früh reifende Sommer- und Herbstbirnen wie 'Harrow Delight' infrage. Die Früchte schmecken frisch vom Baum, können nach der Ernte aber höchstens vier Wochen aufbewahrt werden. Neuere Züchtungen stehen den beliebten Winterbirnen-Sorten wie 'Williams Christ' oder 'Köstliche aus Charneux' geschmacklich nicht nach und können in einem kühlen, frostfreien Keller noch bis Dezember gelagert werden. Bei 'Condo' standen zwei traditionelle Sorten Pate: Die gute Lagerfähigkeit beruht auf der beliebten 'Conference', Kenner werden dazu unschwer das würzig süße Aroma der schorffesten, guten alten 'Vereinsdechantsbirne' herausschmecken. 'Concorde' hat dieselben Eltern und bleibt im Naturkeller ebenfalls noch 6–8 Wochen frisch und saftig.

Der optimale Erntezeitpunkt ist bei Birnen nicht leicht zu erkennen. Als Faustregel gilt: frühe Sorten möglichst früh, lagerfähige Winterbirnen möglichst spät pflücken. Eines sollten Sie auf keinen Fall tun: Birnen schütteln! Stattdessen alle zum Einlagern vorgesehenen Früchte einzeln pflücken, nebeneinander in flache Kisten oder Horden setzen und in einem möglichst kühlen Raum, fernab von Äpfeln einlagern. Den empfindlichen Birnen bekommt die Gesellschaft anderer Obstarten auch in der Obstschale gar nicht und sie reifen schneller nach, als man sie aufessen kann.

Christel Rupp

Herbst- und Winterbirnen für kleine Gärten

1 Japanische Nashi-Birnen sind eine exotische Bereicherung für den Obstgarten. Als Befruchter eignen sich heimische Birnensorten wie 'Williams Christ'. **2 'Harrow Delight'** reift ab Mitte August und kann bis Mitte September aufbewahrt werden. Die rot angehauchten Früchte werden auch in der Vollreife nicht teigig. **3 'Dessera'** eignet sich für jede Gartengröße. Die frühe Sorte ist als Halb- oder Niederstamm und Spalierbaum zu haben. Unter der leuchtend gelben bis orangeroten Schale verbirgt sich süßes, saftiges Fruchtfleisch. **4 'Schweizerhose'** heißt die gestreifte Herbstbirne, weil sie an die Hosen der Schweizergarde im Vatikan erinnert. Ende Oktober gepflückte Früchte können bis Dezember gelagert werden. **5 'Condo'** reift im Oktober und schmeckt genauso gut wie die traditionsreiche Sorte 'Conference'.