



**Clairgeaus Butterbirne**

**Herkunft:** Frankreich, 1848

**Baum:** robust in warmen Lagen

**Reifezeit:** September- November

**Frucht:** gross, gelb/ kupferrot, fest, saftig, halbschmelzend, aromatisch süss

**Verwendung:** Tafelbirne



**Birne Dessertnaja**

**Herkunft:** Ukraine

**Baum:** mittelstarker, hängend bis überhängender Wuchs

**Reifezeit:** Mitte – Ende August

**Frucht:** mittelgross, fest, saftig, zart schmelzend, aromatisch süss, knackig, erfrischend

**Verwendung:** Tafelbirne, gut lagerfähig



**Gellerts Butterbirne**

**Herkunft:** Frankreich, 1820

**Baum:** robust

**Reifezeit:** Ende August

**Frucht:** gross, gelbgrün, süß, saftig

**Verwendung:** Tafelbirne



**Hardenponts Butterbirne**

**Herkunft:** Belgien, 1759

**Reifezeit:** November- Januar

**Frucht:** gross, gelbgrün, aromatisch süß, schmelzend

**Verwendung:** Tafelbirne





## **Birne Madam Verte**

Reifezeit: Dezember- Februar

Frucht: mittel, gelbgrün, würzig süß, zart schmelzend

Verwendung: Tafelbirne

Baum: für Höhenlagen, robust



## **Pastorenbirne**

Synonym: Pater Notte

Herkunft: Frankreich, 1760

Baum: robust

Reifezeit: Ende Oktober bis Januar

Frucht: gross, flaschenförmig

halbschmelzend, aromatisch



## **Birne Pierre Corneille**

Herkunft: Rouen, Frankreich, 1890

Reifezeit: November- Januar

Frucht: groß, hellgelb

mit roter Sonnenseite, glatt, süß, saftig, schmelzend

Verwendung: Frischverzehr



## **Birne Triumph von Vienne**

Herkunft: Frankreich, 1890

Reifezeit: September

Frucht: gross, gelb rot, saftig, halbschmelzend, süß

Verwendung: Tafelbirne

