



Pastorenbirne

Gilt als eine traditionsreiche französische Herbstbirne mit hoher Anbaubedeutung und großer Anpassungsfähigkeit. Die Sorte zeichnet sich durch ihre großen, länglichen Früchte, das saftige, fein schmelzende Fruchtfleisch und einen angenehm süß-säuerlichen, leicht würzigen Geschmack aus. Besonders wertvoll ist die Pastorenbirne für den Hausgarten und den Streuobstanbau, da sie auch in weniger günstigen Lagen zufriedenstellende Erträge bringen kann. Ihre Früchte sind vielseitig verwendbar und eignen sich sowohl für den Frischverzehr als auch zum Kochen, Einmachen und Dörren. Aufgrund ihrer Robustheit und der vergleichsweise geringen Standortansprüche zählt sie zu den bewährten alten Birnensorten.



Bildquelle: <https://www.baumschule-horstmann.de/shop/exec/product/73/5072/winterbirne-pastorenbirne.html>

Reifegruppe

Herbstsorte

Mutanten

Keine bedeutenden Mutanten oder Typen bekannt.

Entstehung

Frankreich. Die Sorte soll um 1760 von dem französischen Geistlichen Leroy in Villiers-en-Brenne entdeckt worden sein. Sie wurde zunächst unter verschiedenen Namen verbreitet und erhielt später die Bezeichnung Pastorenbirne. Aufgrund ihrer weiten Verbreitung sind zahlreiche regionale Synonyme bekannt.



Blüte

Mittelfrüh bis mittelspät und reich. Die Blüte gilt als relativ unempfindlich gegenüber ungünstiger Witterung. Die Pastorenbirne benötigt für einen zuverlässigen Fruchtansatz geeignete Befruchtersorten und sollte möglichst nicht als alleinstehender Birnbaum gepflanzt werden. Ein regelmäßiger Blütenansatz ermöglicht bei geeigneten Bedingungen gute und zuverlässige Erträge.

Frucht

Groß bis sehr groß, langgezogen und meist charakteristisch flaschenförmig. Die Grundfarbe ist zunächst grünlich und hellt bei zunehmender Reife zu gelbgrün bis gelb auf. Auf der Sonnenseite kann sich eine schwache rötliche Färbung entwickeln. Typisch ist die teilweise deutlich ausgeprägte Berostung, insbesondere im Bereich des Stieles. Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, saftig, fein und bei guter Ausreife angenehm schmelzend. Der Geschmack ist süßsauerlich, mild aromatisch und leicht würzig. Bei zu früher Ernte kann die Frucht allerdings hart und wenig aromatisch wirken.

Reife

Pflückreif ab Mitte bis Ende September. Die Früchte sollten möglichst vor der vollständigen Genussreife geerntet werden, da sie am Baum leicht überreif werden können. Die Genussreife beginnt je nach Lagerbedingungen im Oktober und hält mehrere Wochen an. Im kühlen Naturlager sind die Früchte begrenzt haltbar und sollten regelmäßig kontrolliert werden.

Verwertung

Gut als Tafelbirne geeignet, besonders wenn die Früchte vollständig ausgereift sind. Aufgrund ihrer Größe und des festen Fruchtfleisches eignet sich die Pastorenbirne außerdem sehr gut zum Kochen, Einmachen und für Kompott. Auch zum Dörren und für verschiedene Verarbeitungsprodukte ist sie geeignet. Für Saft und Most kann sie ebenfalls verwendet werden, wobei ihr Wert vor allem in der vielseitigen Küchenverwendung liegt.

Ertrag

Mittelfrüh einsetzend, mittel bis hoch und bei geeigneten Bedingungen regelmäßig. Die Sorte kann reich tragen, weshalb bei starkem Fruchtansatz eine Ausdünnung empfehlenswert ist. Dadurch lassen sich größere und geschmacklich hochwertigere Früchte erzielen. Ein zu starker Behang kann insbesondere bei jungen Bäumen zu kleinen Früchten und einer schwächeren Folgeblüte führen.

Baum

Stark wachsend und langlebig. Die Pastorenbirne bildet eine große, breitpyramidale bis hochkugelige Krone mit kräftigen Leitästen. Im Alter können die Äste weit



ausladen und unter der Fruchtlast überhängen. Für Hochstamm und größere Baumformen ist die Sorte gut geeignet. Ein regelmäßiger Erhaltungs- und Auslichtungsschnitt fördert eine gute Belichtung der Krone und erleichtert die Ernte.

Standort

Anspruchlos und anpassungsfähig. Bevorzugt werden tiefgründige, nährstoffreiche und ausreichend frische Böden. Die Sorte kommt jedoch auch mit weniger optimalen Bedingungen zurecht und eignet sich deshalb gut für den extensiveren Anbau. Warme, sonnige Lagen fördern die Ausreife und das Aroma der Früchte. Staunässe oder sehr trockene Standorte sollten vermieden werden.

Anfälligkeit

Insgesamt gilt die Pastorenbirne als robuste und widerstandsfähige Sorte. Gegen Schorf und verschiedene Blattkrankheiten zeigt sie eine vergleichsweise gute Widerstandsfähigkeit. Wie bei vielen alten Birnensorten können je nach Standort Birnenschorf, Obstbaumkrebs und andere Krankheiten auftreten. Bei dichter, schlecht belüfteter Krone steigt das Krankheitsrisiko. Eine gute Kronenpflege ist daher sinnvoll.

Anbauwert

Eine bewährte alte Birnensorte mit hohem Wert für Hausgärten und Streuobstwiesen. Ihre besonderen Stärken liegen in der Robustheit, dem starken und langlebigen Baum, den großen Früchten und der vielseitigen Verwendbarkeit. Geschmacklich erreicht sie bei guter Ausreife eine ansprechende Qualität, wobei die Früchte für den optimalen Genuss sorgfältig nachreifen müssen. Für den extensiven Streuobstanbau ist die Pastorenbirne aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit und ihrer Eignung für größere Baumformen besonders interessant. Sie ist vor allem für Liebhaber traditioneller Sorten und für die vielseitige Selbstversorgung empfehlenswert.

Zusätzliche Informationen

- Empfindlich gegen Feuerbrand: mittel
- Empfindlich gegen Schorf: gering bis mittel
- Empfindlichkeit gegen Birnengitterrost: gering bis mittel
- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: Fruchtfäulen bei feuchter Witterung
- Eignung für Tafel: gut geeignet
- Eignung zum Kochen und Einmachen: sehr gut geeignet
- Eignung zum Dörren: gut geeignet
- Eignung zum Backen: sehr gut geeignet



- Eignung für Saft: gut geeignet
- Eignung für Most und Edelbrand: gut geeignet
- Besonderheiten: sehr große, langgestreckte Früchte und vielseitige Verwendung
- Baumform: sehr gut für Hochstamm und Streuobstwiesen geeignet