



Vereinsdechantsbirne

Gilt als eine der geschmacklich wertvollsten alten europäischen Birnensorten und wird häufig als klassische Spitzentafelbirne bezeichnet. Die Sorte zeichnet sich durch ihre großen bis sehr großen Früchte, das außerordentlich saftige, schmelzende Fruchtfleisch und ein edles, süß-würziges Aroma aus. Gleichzeitig stellt die Vereinsdechantsbirne höhere Ansprüche an Wärme, Boden und Standort als viele robuste Streuobstbirnen. Besonders in warmen, geschützten Lagen kann sie Früchte von hervorragender Qualität hervorbringen. Für Streuobstwiesen in raueren Lagen ist sie dagegen nur bedingt geeignet; dort empfiehlt sich insbesondere die Kultur als Wandspalier. Ihre Erträge sind eher mittel und können zur Alternanz neigen, weshalb sie vor allem für Liebhaber hochwertiger Tafelbirnen interessant ist.



Bildquelle: <https://www.baumschule-horstmann.de/shop/exec/product/73/2608/winterbirne-vereinsdechantsbirne.html>

Reifegruppe

Spätherbst- bis Wintersorte

Mutanten



Keine bedeutenden Mutanten bekannt. Die Sorte ist unter verschiedenen historischen Namen verbreitet, darunter 'Doyenné du Comice', 'Doyenné du Comice d'Angers' und 'Comice'.

Entstehung

Frankreich. Die Vereinsdechantsbirne entstand um 1840 beziehungsweise vor 1849 als Zufallssämling im Garten der Gartenbaugesellschaft von Maine-et-Loire in Angers. 1849 beziehungsweise 1853 wurde die Sorte erstmals beschrieben. Von Frankreich aus verbreitete sie sich in ganz Europa und wurde aufgrund ihrer hervorragenden Fruchtqualität zu einer bedeutenden Tafelbirne.

Blüte

Mittelspät bis spät und vergleichsweise lang anhaltend. Die Blüte ist relativ wenig frostempfindlich, was aufgrund des späten Blühzeitpunktes zusätzlich günstig ist. Die Vereinsdechantsbirne ist selbstunfruchtbar und benötigt geeignete Befruchtersorten. Geeignet sind beispielsweise 'Bosc's Flaschenbirne', 'Clapps Liebling', 'Gellerts Butterbirne', 'Conference', 'Köstliche von Charneu' und 'Williams Christ'.

Frucht

Groß bis sehr groß, breit birnenförmig, kreisel- bis stumpfkegelförmig und häufig etwas ungleichhälftig. Zum Stiel hin ist die Frucht meist etwas eingeschnürt und besitzt eine charakteristische Stielgrube mit Berostung. Die Grundfarbe ist grüngelb und hellt bei zunehmender Reife auf gelblichgrün bis gelb auf. Auf der Sonnenseite kann sich eine verwaschene orangerote bis bräunlichrote Deckfarbe entwickeln. Zahlreiche feine Schalenpunkte und teilweise netzartige Berostung sind typisch. Das weißlichgelbe bis cremefarbene Fruchtfleisch ist fein, sehr saftig, schmelzend und von hervorragendem, edlem Aroma. Der Geschmack ist süß, würzig und harmonisch.

Reife

Pflückreif ab Mitte bis Ende Oktober. Die Früchte sollten möglichst spät geerntet werden, da sie erst dann ihre volle Größe und ihr charakteristisches Aroma entwickeln. Die Genussreife liegt überwiegend im November und kann bis Ende November beziehungsweise Anfang Dezember reichen. Im Kühllager sind die Früchte deutlich länger haltbar, teilweise bis Februar. Bei Überreife wird das Fruchtfleisch allerdings teigig.

Verwertung

Vor allem als hervorragende Tafelbirne geeignet. Das schmelzende und aromatische Fruchtfleisch macht sie zu einer der besonders hochwertigen Sorten für den Frischverzehr. Daneben eignet sie sich gut für Kompott, Desserts, Birnenkuchen und zum Einmachen. Auch als Wirtschaftsbirne ist sie verwendbar, wobei ihre größte Stärke eindeutig in der Tafelqualität liegt.



Ertrag

Spät einsetzend, eher niedrig bis mittelhoch und teilweise unregelmäßig. Unter günstigen Bedingungen können zufriedenstellende Erträge erzielt werden. Auf spätfrostgefährdeten Standorten und nach starkem Rückschnitt kann die Sorte stärker zur Alternanz neigen. Eine ausgewogene Schnittführung und eine angepasste Fruchtausdünnung können dazu beitragen, die Erträge zu stabilisieren.

Baum

Mittelstark bis stark wachsend mit aufrechter bis breitpyramidaler Krone. Die Sorte verzweigt sich eher mäßig und bildet kräftige, teilweise steil aufwärts gerichtete Äste. Je nach Unterlage kann die Wuchsstärke deutlich variieren. Auf Sämlingsunterlage eignet sie sich auch für größere Baumformen und den Hochstammanbau, während schwachwachsende Quittenunterlagen für Buschbäume, Spaliere und kleinere Hausgärten verwendet werden können. Ein regelmäßiger, aber nicht übermäßig starker Schnitt fördert die Bildung von geeignetem Fruchtholz.

Standort

Bevorzugt warme, geschützte Lagen mit tiefgründigen, nährstoffreichen und ausreichend feuchten, aber durchlässigen Böden. Besonders hohe Ansprüche stellt die Sorte an die Wärme während der Fruchtreife. In mittleren Höhenlagen ist sie vor allem an geschützten Standorten oder an einer warmen Südwand als Spalier empfehlenswert. Sehr trockene, kalte oder windoffene Standorte sind ungünstig.

Anfälligkeit

Insgesamt eine eher anspruchsvolle Sorte. Besonders hervorzuheben ist die starke Anfälligkeit für Feuerbrand und Bakterienbrand. Gegen Schorf gilt sie unter günstigen Bedingungen als relativ wenig anfällig; auf ungünstigen, feuchten Standorten kann jedoch Birnenschorf auftreten. Zudem besteht eine Empfindlichkeit gegenüber verschiedenen Viruserkrankungen. Die Wahl von gesundem, virusgetestetem Pflanzmaterial ist daher empfehlenswert.

Anbauwert

Eine geschmacklich herausragende alte Birnensorte mit besonderem Wert als hochwertige Tafel- und Liebhabersorte. Ihre größten Stärken sind die sehr großen Früchte, das außergewöhnlich saftige und schmelzende Fruchtfleisch sowie das edle, süß-würzige Aroma. Dem stehen höhere Wärme- und Standortansprüche, ein eher mäßiger und teilweise alternierender Ertrag sowie eine erhöhte Feuerbrand- und Bakterienbrandanfälligkeit gegenüber. Für den extensiven Streuobstanbau in rauen Lagen ist sie deshalb nur bedingt geeignet. In warmen, geschützten Lagen sowie als Wandspalier kann die Vereinsdechantsbirne jedoch Früchte von hervorragender Qualität hervorbringen und gehört zu den empfehlenswerten Sorten für Liebhaber besonders aromatischer Tafelbirnen.

Zusätzliche Informationen



- Empfindlich gegen Feuerbrand: stark
- Empfindlich gegen Bakterienbrand: stark
- Empfindlich gegen Schorf: gering bis mittel
- Empfindlichkeit gegen Birnengitterrost: mittel
- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: Fruchtfäulen bei feuchter Witterung, Blütenschäden durch Spätfröste, Viruskrankheiten
- Eignung für Tafel: hervorragend geeignet
- Eignung zum Kochen und Einmachen: gut geeignet
- Eignung zum Backen: gut geeignet
- Eignung für Saft: geeignet
- Eignung für Most: gering geeignet
- Besonderheit: außergewöhnlich saftiges, schmelzendes Fruchtfleisch mit edlem Aroma
- Befruchtung: selbstunfruchtbar; benötigt geeignete Befruchtersorten
- Streuobstanbau: bedingt bis gut geeignet in warmen, geschützten Lagen
- Spalieranbau: sehr gut geeignet, insbesondere an warmen Südwänden