

Streuobstsorte des Jahres 2013 - Paulsbirne

Kochbirnen bereicherten früher den einseitigen Speiseplan im Winterhalbjahr. Sie waren beliebt als Hauptgericht, zusammen mit Mehlspeisen serviert, oder auch als Dessertfrucht. Meist sind Kochbirnen eher großfrüchtig und es fehlt ihnen an Gerbsäure.



Die genannten Merkmale treffen auch auf die Paulsbirne zu, die so mit Fug und Recht zu dieser selten gewordenen Gruppe zu zählen ist.

Für den Streuobstanbau ist diese Sorte aber empfehlenswert, da der Baum eine landschaftsprägende, große Krone ausbildet und langlebig ist.

Die Paulsbirne ist wenig krankheitsanfällig und stellt keine großen Anforderungen an den Standort.

Die genaue Herkunft der Birne ist nicht bekannt, von Metzger 1847 und Lucas 1854 ist sie bereits beschrieben worden.

Die Paulsbirne ist noch häufiger in Nordbaden und im württembergischen Raum um Brackenheim, Besigheim und Weinsberg herum zu finden.

Die Frucht ist spät reifend, mittelgroß, stumpf kegelförmig. Schale mattgelb, sonnenseits hell- bis dunkelrot, feine, graubraune Schalenpunkte, leicht berostet. Das Fruchtfleisch ist grünlich bis gelblich weiß, grob, sehr saftig, süß mit wenig Säure.

Aufgrund dieser Eigenschaften ist die Kochbirne auch zum Verzehr geeignet, obwohl es noch wohlschmeckendere Tafelbirnensorten gibt.

Die Paulsbirne bringt hohe, regelmäßige Erträge.

Baumreife ist Ende Oktober, Genussreife ab Dezember bis Ende März.

Bei Bedarf ist über den LOGL ein digitales Bild von der Paulsbirne zu beziehen!

Text: Rolf Heinzelmann, LOGL

Abbildung: Dr. Walter Hartmann

Literaturangaben

Eine ausführliche Sortenbeschreibung findet sich im „Farbatlas Alte Obstsorten“ von Dr. Walter Hartmann und Eckhart Fritz, der im Verlag Eugen Ulmer erschienen ist.