

Die Vielfalt im Obstgarten ist bedroht

Etwa 700 bis 800 Birnensorten sind heute in der Schweiz bekannt. Im Handel sind davon gerade noch rund 25 erhältlich. Viele der alten Sorten werden nicht mehr verzehrt, weil die Verarbeitungskultur mehr und mehr verloren geht, wie zum Beispiel selbstgemachte Dörrbirnen oder Birnendicksaft. Erhaltenswert sind die alten Sorten dennoch. Sie haben sich über Jahrhunderte an unser Klima angepasst, eignen sich für die verschiedensten Verwendungszwecke und bilden ein genetisches Reservoir in der Pflanzenwelt.



Birnensorten auf Ihrem Glarnertüechli

- 1 Affelträngler** (Affeltrangen, TG) Dörren
- 2 Bäriker** (vor 1864, AG) Tafel, Dörren, Brennen. In der Region Bern als Schwärzibirne bekannt.
- 3 Biessenhofer Holzbirne** (um 1700, TG) Most
- 4 Brühlmannsbirne** (um 1770, SH) Dörren, Most
- 5 Bründler** (16. Jh., TG, SG) Most
- 6 Bündner Prinzessin** (GR) Tafel, Kochen/Backen
- 7 Büschelbirne** (vielleicht durch Söldner im 16. Jh. eingeführt, FR) Dörren, Kochen, Brennen
- 8 Fischbächler** (Herkunft unbekannt) Most, Unterlage
- 9 Gelbmöstler** (vor 1830, ev. SG) Most, Brennen
- 10 Gerzler** (vor 1861, TG) Most, Scheidbirne
- 11 Goldschmeckler** (seit 1825, TG) Dörren, Most
- 12 Grünmöstler** (1870, TG) Most
- 13 Guntershauser** (seit 1750, TG) Most
- 14 Hasenbirne** (BL) Dörren, Kochen/Backen, Most
- 15 Herbstgüetler** (TG) Most. Sehr alte Sorte.
- 16 Heulampen** (Innerschweiz) Dörren, Kochen, Most, Birnenhonig



- 17 Hüngler** (Innerschweiz) Dörren, Kochen, Most
Honigsüss im Geschmack. Der Name Hüngler (Hung = Honig) weist auf die Verarbeitung zu Birnendicksaft hin.
- 18 Kalchbühler** (1864, ev. ZH) Most
- 19 Kiefferbirne** (1862 USA, ab 1875 CH) Tafel, Kochen
- 20 Knollbirne** (1872, TG) Most
- 21 Längler** (Herkunft unbekannt) Dörren, Kochen, Most
- 22 Langstieler** (Mitte 16. Jh., SG Rheintal) Dörren, Most
- 23 Legibirne** (ev. ZH) Tafel, Dörren, Kochen/Backen
- 24 Luzeiner Längler** (Rheintal SG) Dörren
- 25 Marxenbirne** (erstmalig 1392 genannt, ZH) Most
- 26 Ottenbacher Schellerbirne** (ab 1820, ZH) Dörren, Most. Bekommt, wenn gedörrt einen Anis-Geruch.
- 27 Reinholzbirne** (ev. Innerschweiz) Dörren, Most, Scheidbirne
- 28 Rotbärtler** (Innerschweiz) Most, Scheidbirne
- 29 Schürbirne** (1707, Umgebung Thun BE) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most
- 30 Schutzibirne** (Rheintal SG, Lichtenstein) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most
- 31 Schwärzibirne** (BE) Tafel, Dörren, Kochen/Backen
In Region ZH als Bäriker bekannt.
- 32 Schwarzrädler** (um 1750, TG) Tafel, Kochen, Backen, Most, Birnenhonig
- 33 Schweizer Bratbirne** (1834, ZH) Kochen/Backen, Most
- 34 Schweizer Heubirne** (anf. 18. Jh.) früheste Tafelbirne.
Reift während dem Heuet, daher der Name Heubirli.
- 35 Schweizer Wasserbirne** (1302, TG) Dörren, Most
- 36 Schweizerhose** (Frankreich um 1675) Tafel, Dörren
Sie ist gefärbt wie das «Kleid» der Schweizer Söldner.
- 37 Sept en geule** (aus der Römerzeit) Tafel, Kochen, Backen, Most. Sie ist so klein, dass sieben Stück in den Mund passen.
- 38 Späte Weinbirne** (ev. TG oder SG) Most
- 39 Spitzbirne** (um 1800, Egnach, TG) Most
- 40 Sülibirne** (Älteste Erwähnung 1719, TG) Most
- 41 Theilersbirne** (vor 1800, Zentralschweiz) Dörren, Most, Brennen
- 42 Wettinger Holzbirne** (1675, AG) Most
- 43 Wildling von Sargans** (1627 bei Sargans am Rhein angeschwemmt) Tafel, Dörren, Kochen/Backen, Most
- 44 Zuger Rötelibirne** (wahrscheinlich Kanton Zug) Dörren, Kochen/Backen, Most
- 45 Zürcher Zuckerbirne** (Kanton Zürich vor 1820) Tafel, Dörren, Kochen/Backen

Weitere Informationen zu alten Obstsorten auf www.fructus.ch.

Glarnertüechli, auch mit Apfelsujet, können Sie bestellen unter:

Fructus, Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, www.fructus.ch/shop oder unter Telefon 055 410 42 45.