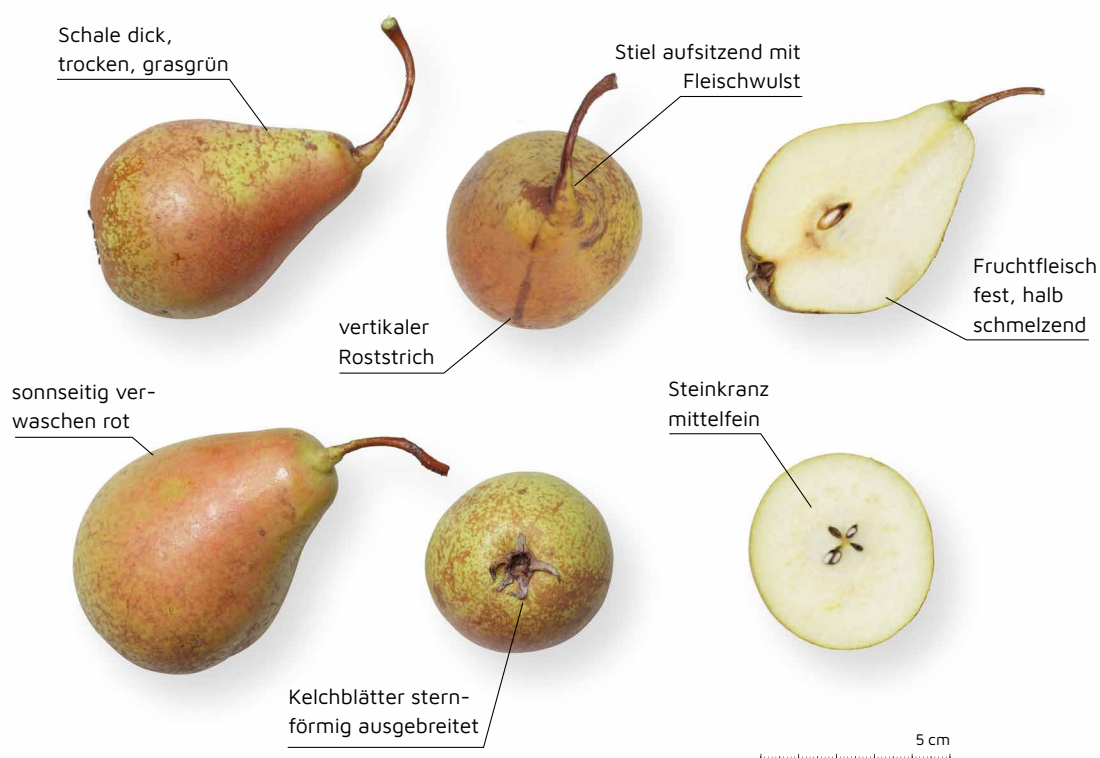


PASTORENBIRNE



*Wahre Kenner*innen wissen um die ideale Genussreife der Pastorenbirne. Diese beginnt erst um Weihnachten.*

Geschmack und Verwendung

Die Pastorenbirne ist eine klassische Haushaltsbirne für Kompott, Säfte oder zum Dörren. Nur vollreife besonnte Früchte erlangen echte Tafelobstqualität.

Der Geschmack dieser Birne bildet sehr stark den Standort und die jährliche Witterung ab. Je nach Boden und Sonnenstunden kann dieser von sehr saftig und süß bis zu zäh oder sogar rübig gehen.

Reife & Lagerung

Genussreife Mitte Dezember bis Mitte Februar, erst ab Weihnachten wirklich gut.

Besonderheit

Der Name der Sorte geht auf den Pfarrer von Villiers-en-Brenne (Centre-Val de Loire, Frankreich), der sie 1760 zufällig im Wald gefunden hat.

Seltenheit ●●○

VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV
-----	------	----	---	----	-----	---	----	-----	----

Pflückreife
Genussreife

●○● Klassiker
●●○ Besonderheit
●●● Rarität

eva&adam OIKOS