



Birnensorten zum Dörren

Es gibt unzählige Birnensorten, weltweit über 5`000. Sie alle unterscheiden sich in Form, Farbe, Geschmack, Reifezeit, Verwendungszweck, Standortvorlieben und Herkunft. Für das Dörren von Birnenschnitzen oder von ganzen Dörribirnen gibt es Sorten, die sich besser und wenig gut eignen. Jedoch mindestens so wichtig wie die richtige Sorte ist die Qualität des Obstes, was heisst, dass die Birnen schön ausgereift und frei von faulen Stellen sein sollen.

In unserer Dörrerei in Trin dörren wir vor allem die Birnen von den Hochstamm-bäumen, die bei uns wachsen, dies sind hauptsächlich **Pastorenbirne, Luzeiner Längler, Gute Luise, Goldschmeckler und Dechantsbirne.**

Weitere Sorten, die sich zum Dörren eignen sind:

Affenträngler, Apothekerbirne, Bäriker, Butterbirne, Conference, Champagner, Dechants, Doppelte Philipsbirne, Esperence Herrenbirne, Glockenbirne, Goldschmeckler, Guntershuser, Gute Luise, Guyot, Hasenbirne, Heulampen, Hofratsbirne, Holzerbirne, Jeanne d'Arc, Kaiser Alexander, Kiefferbirne, Kunstbirne, Längler, Lugnezer Honigbirne, Marie-Luise, Mockenholzbirne, Neue Poiteau, Pastoren, Pierre Corneille, Schweizerhose, Thiriot, Toggenburger Schafenbirne, Wasserbirne, Weissbirne, Williams.

...es gibt noch mehr



Landschafts- und Obstbaumpflegerverein Trin