

Typische Verwertung alter Birnensorten

Stuttgarter Gaishirtle Dörren, Backen, Kompott: Klassische Dörr- und Backbirne (Hutzeln für Hutzelbrot)

Palmischbirne Dörren, Mosten, Brennen: Traditionelle Dörr-/Most-/Brenn-Birne in Württemberg

Wilde Eierbirne Dörren, Mosten, Brennen: Alte Most- und Dörrbirne; aromatisch getrocknet

Gute Luise Tafel, Kompott, Kuchen: Feinzellig, saftig; gut für Kompott und Kuchen

Gellerts Butterbirne Tafel, Pöchieren, Kuchen: Schmelzend; beliebt für Desserts und pochierte Birnen.

Vereinsdechantsbirne Tafel, Kompott, Kuchen: Aromatisch; vielseitig in der Küche.

Pastorenbirne Kochen, Kompott, Backen: Klassische Kochbirne; hält Struktur beim Garen

Kirchensaller Mostbirne Mosten, Brennen, Dörren: Typische Mostbirne in Süddeutschland

Oberösterreichischer Weinbirne Mosten, Dörren: Wein-/Mostbirne; säurebetont

Metzer Bratbirne Backen, Kochen, Brennen: Traditionelle Küchen- und Brennbirne

Champagner Bratbirne Brennen, Mosten, Backen: Berühmt für Destillate; auch in der Küche

Gute Graue Kochen, Kompott, Tafel: Feines Aroma; gut für Kompott

Bosc's Flaschenbirne (Kaiser Alexander) Tafel, Backen, Pöchieren: Fest; ideal zum Pochieren/ Backen

Jeanne d'Arc Kochen, Kompott: Geeignet für Kochzwecke und Kompott

Doppelte Philippsbirne Kochen, Kompott, Dörren: Koch- und Dörrbirne; aromatisch getrocknet

Herzogin Elsa Tafel, Kompott, Kuchen: Feines Dessert; auch für Kuchen

Gelbmöstler Mosten, Dörren: Bewährte Most-/Dörrbirne in Streuobstgebieten

Ulmer Butterbirne Tafel, Kompott: Zart schmelzend; feine Dessertbirne

Sülibirne Mosten, Brennen: Zuckerreich – gut für Vergärung/Brand