



Produktionsgebiet Deutschland

### Deutschland

Die Champagner Bratbirne wird überwiegend in den Landkreisen Göppingen, Esslingen und Stuttgart angebaut. Der Schaumwein wird in der Gemeinde Schlatt im Landkreis Göppingen hergestellt.

### Produzentenreferent

Jörg Geiger, ca. 200 Landwirte  
Tel +49 (0) 7161 999 02 24  
Verein zur Erhaltung und Förderung  
alter Obstsorten e.V.  
info@manufaktur-joerg-geiger.de  
www.champagner-bratbirne.de

### Presidio Koordinator

Roman Lenz  
Convivienleiter Stuttgart  
Tel +49 (0) 7022 21 26 80  
stuttgart@slowfood.de



Der Non-Profit Verein Slow Food zählt weltweit über 100.000 Mitglieder in 150 Ländern. Er fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine.

Slow Food Presidi sind kleine Projekte, die Lebensmittelproduzenten dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu bewahren. Ihr Ziel ist es, den Regionen durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und der Suche nach neuen Absatzmärkten eine gesicherte Zukunft zu garantieren.

Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt weltweit mehr als 330 Presidi.

### Das Presidio wird unterstützt von:

Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten e.V.  
Slow Food Convivium Stuttgart

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



Slow Food®

Birnenschaumwein  
aus der Obstsorte

Champagner  
Bratbirne



Slow Food Foundation  
for Biodiversity



## Kostbare alte Obstsorten

Am Albtrauf, dem steilen Nordanstieg der Schwäbischen Alb, sind sie noch zu finden – alte, einzigartige Obstsorten in unglaublicher Vielfalt. Birnen-, Zwetschgen-, Mirabellen-, Apfel- und Kirschbäume bilden hier das größte zusammenhängende Streuobstgebiet Europas. In dieser wunderschönen Kulturlandschaft mit einer großen Biodiversität findet sich auch die alte Birnensorte Champagner Bratbirne. Aus den Früchten der bis zu 150 Jahre alten Hochstämme der Champagner Bratbirne wurde schon vor zwei Jahrhunderten in Deutschland Schaumwein hergestellt, und damit über 50 Jahre früher als deutscher Schaumwein aus Trauben.

Der Baum selbst wird bis zu zwölf Meter hoch, hat eine ovale bis kugelige Krone und langes, hängendes Fruchtholz. Die Frucht der Champagner Bratbirne ist mittelgroß,



## Das Presidio

Ziel ist die Erhaltung und Förderung des landschaftsprägenden Anbaus. Die Streuobstwiesen sind im Bestand stark bedroht; etwa 800 Bäume der Champagner Bratbirne sind noch erfasst. Aus diesem Grund müssen die alten Bäume geschützt und gepflegt, aber gleichzeitig auch Neupflanzungen getätigt werden. Um dieses Ziel zu erreichen, sucht das Presidio nach krankheitsresistenten Unterlagen und versucht durch Bodenanalysen eine gezielte Nährstoffversorgung zu gewährleisten. Weitere Ziele sind die Steigerung der Produktion des Weines und damit auch der Anbauflächen der Birne, die Förderung dieser Nebenerwerbs-Einkommensquellen für die Landwirte sowie deren faire Entlohnung. Dem Presidio liegt jedoch nicht nur die Champagner Bratbirne am Herzen. Vielmehr soll es als Leuchtturmprojekt verstanden werden, das Öffentlichkeit herstellen und ein neues Bewusstsein für alte einheimische Obstsorten und deren außergewöhnlichen Produkten schaffen soll. Aus diesem Grunde wird auch an der Schaffung eines internationalen Qualitäts-Image für Produkte aus alten Obstsorten gearbeitet.

bergamotteförmig und hat bei Vollreife eine grüngelbe Schale ohne Röte. Sie hat einen vergleichsweise hohen Gerbstoffgehalt und festes, grobzelliges Fruchtfleisch und ist damit für den Frischverzehr ungeeignet. Umso erstaunlicher ist, dass aus dieser Birne ein auffallend heller Schaumwein hergestellt wird, der mit 8,5% Vol sehr leicht und zudem ungewöhnlich delikat, rund und mild ist. Er besticht durch eine lang anhaltende Perlage und einen Duft von reifer Birne sowie etwas Muskat und Kirsche. Hergestellt wird dieser Schaumwein nach der aufwändigen Methode der traditionellen Flaschengärung. Die reifen Birnen werden gemahlen und der daraus gewonnene Saft fast drei Monate kaltvergärt. Danach erfolgt die Zusammenstellung der Cuvées, und mit der Flaschenabfüllung beginnt die zweite Gärung. Der Schaumwein bleibt mindestens neun Monate in der Flasche, bevor er gerüttelt und vom Hefepfropf befreit wird. Dann kann er halbtrocken, trocken, brut und extra brut genossen werden.

