



Slow Food® Deutschland e.V.

Neuer Arche-Passagier trägt Früchte

Die Palmischbirne, eine traditionelle Most- und Brennbirne aus Württemberg ist der neueste Passagier in der „Arche des Geschmacks“ von Slow Food Deutschland.

PRESSEINFORMATION – Berlin, 12. September 2018

Die Palmischbirne ist eine sehr alte Obstsorte, die schon im 16. Jahrhundert beschrieben wurde und vor allem in Württemberg verbreitet war. Aufgrund ihrer mühsamen Ernte per Hand sowie des Rückgangs der traditionellen Mostkultur verzeichnet sie einen immensen Rückgang. Heute wird sie vor allem noch als Brennbirne genutzt. Um sie vor dem Verschwinden zu bewahren, braucht es Erzeuger, die ihr unverkennbares, kräftiges Aroma mithilfe traditioneller Rezepturen zur Geltung bringen sowie Verbraucher, die bereit sind dafür angemessene Preise für ihre Produkte zu zahlen.

Die genaue Herkunft der Palmischbirne, auch bekannt als Böhmisches Birne, Bäumschbirne, Mädlesbirne oder Schwabenbirne, ist bis heute nicht geklärt. Sie wächst als imposanter, eichenartiger Baum mit landschaftsprägendem Charakter und kann ein hohes Alter erreichen. Sie blüht früh und ist bereits Anfang bis Mitte September reif. Aufgrund ihres hohen Zuckergehalts wurde sie traditionell vermostet und zur geschmacklichen Verfeinerung dem Apfelmust beigemischt. Als Dörrobst war die Palmischbirne im Winter sowie zu Zeiten der großen Hungersnöte eine wichtige Nahrungsergänzung für die Landbevölkerung. Inzwischen gibt es nur noch wenige Bäume dieser Sorte, weil sie in den letzten Jahrzehnten kaum mehr nachgepflanzt worden ist. Einerseits, weil die traditionelle Mostkultur sowie das Dörren in Württemberg an Bedeutung verloren haben. Andererseits, weil die Palmischbirne in der Obstweiterverarbeitung durch marktfähigere und produktivere Sorten wie die Williams Birne ersetzt wurde. Gefragt sind die verbliebenen Erträge weiterhin bei Destillieren. Denn die Palmischbirne zählt zu den besten Brennbirnen.

Slow Food Deutschland möchte einer weiteren Bestandsreduzierung der Palmischbirne entgegenwirken, unterstützt durch ein Netzwerk aus Züchtern und Erzeugern. Jörg Geiger, der in seiner Manufaktur in Schlat Destillate, Schaumweine und alkoholfreie PriSecos herstellt, erklärt worauf es dabei ankommt: „Ziel muss es sein, den originären Geschmack alter Sorten wie der Palmischbirne hervorzuheben, indem wir ihre ursprüngliche Nutzung bewahren. Wir müssen sie in alter Tradition anbauen und weiterverarbeiten. Dann entfaltet sie ihr Alleinstellungsmerkmal. Alles andere wäre kontraproduktiv, auch wirtschaftlich“. Geiger verarbeitet nur Palmischbirnen aus nachhaltig intensivem Wiesenobst, also von starkwachsenden Bäumen. Diese tragen alle zwei Jahre Früchte. „Man kann gute alte Sorten auch schlecht halten, wenn man ihre Bedürfnisse nicht kennt oder ungeduldig ist. Die Palmischbirne etwa wächst in die Breite, braucht Platz und Zeit, um sich zu entfalten“, so Geiger. Die robuste Palmischbirne ist nicht nur bei Brennereien beliebt. Verschiedene Tiere, darunter auch bedrohte Arten wie Steinkauz und Fledermäuse wertschätzen sie als Nist- und Wohnstätte. Nun ist es an den Verbrauchern, die Palmischbirne wieder nachzufragen. Nicht zuletzt bei der jüngeren Generation ist sie so gut wie nicht mehr bekannt.

Auf dem **>> 13. Markt der „Arche des Geschmacks“ des Freilichtmuseums Beuren** haben die Besucher am 23. September 2018 die Möglichkeit, Erzeugnisse aus der Palmischbirne zu kosten und zu kaufen. Die Regionalgruppe von Slow Food in Stuttgart, die sich um die Aufnahme der Palmischbirne in die Arche des Geschmacks gekümmert hat, steht den Gästen Rede und Antwort. Details zur **Palmischbirne** finden Sie **>> hier**.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin