



## Fruchtige Arche-Passagiere

# BIRNEN – ZUM ESSEN UND ZUM TRINKEN

### Champagner-Bratbirne

Um eine wirklich kostbare alte Birnensorte handelt es sich hier, die mit der Unterstützung von Slow Food Stuttgart schon 2005 Arche-Passagier wurde. 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.

Die Frucht ist mittelgroß und hat bei Vollreife eine grün-gelbliche Schale ohne Röte. Mit ihrem vergleichsweise hohen Gerbstoffgehalt und dem festen, grobzelligen Fruchtfleisch ist sie für den Verzehr ungeeignet. Umso erstaunlicher ist, dass aus dieser Birne ein sehr delikater Schaumwein entsteht, hergestellt mit traditioneller Flaschengärung. Mit 8,5 Vol.-% ist er sehr leicht, rund und mild und kann halbtrocken, trocken, brut und extra brut genossen werden.

2007 wurde für den Schaumwein von der Champagner-Bratbirne das erste deutsche Presidio gegründet und von Slow Food International anerkannt und unterstützt.

### Stuttgarter Geißhirtle

Aromatisch, saftig und süß – und direkt vom Baum essbar ist diese alte, süddeutsche Birnensorte. Die Frucht ist klein bis mittelgroß, meist tropfenförmig und hat eine dünne, glatte Schale, die von der Sonne rotviolett gefärbt ist. Die Birne reift ab Mitte August, eignet sich auch zum Einkochen und Schnapsbrennen sowie – sollte sie vor der Reife geerntet werden – für die Herstellung von Saft und Marmelade.

Um 1750 wurde die Birne als Zufallssämling von Geißhirten (süddeutsch für Ziegenhirten) in der Umgebung von Stuttgart gefunden. In die Arche geholfen hat ihr 2008 das Stuttgarter Convivium.

Weil seit den 1960er-Jahren die Abkehr von den landschaftsprägenden Streuobstwiesen, auf denen auch das Geißhirtle wuchs, begann und sich die Essgewohnheiten änderten, geriet es in Vergessenheit. Auch die geringe Lagerfähigkeit von höchstens zwei Wochen hat die Birnensorte fast zum Verschwinden gebracht.

Weil sie vom Aussterben bedroht waren, wurden seit 2005 auch verschiedene Birnensorten in die Arche des Geschmacks von Slow Food aufgenommen. Unterstützt wurden sie dabei vor allem durch engagierte Convivien. Der Schaumwein, der aus einer der Birnen hergestellt wird, wurde sogar als Presidio anerkannt und ist inzwischen weit über Deutschland hinaus bekannt. Von **Martina Tschirner**.

### Schwarze Birne

Bei dieser 2014 ebenfalls von Slow Food in die Arche gebrachte Birne handelt es sich um einen Zufallssämling unbekannter Herkunft, der am Nordrand der Schwäbischen Alb früher eine große Verbreitung als sehr gute Mostbirne hatte. Weil die Fruchtfarbe im hochreifen Zustand dunkeloliv bis graugrün wird, ist wahrscheinlich der Name »Schwarze Birne« entstanden. Es ist eine relativ anspruchslose Sorte, die gute Erträge liefert – in der Regel allerdings nur alle zwei Jahre, wie es bei alten Streuobstsorten oft üblich ist. Die Früchte sind klein bis mittelgroß und Mitte bis Ende Oktober reif, werden bei der Lagerung aber schnell teigig und verlieren ihre Festigkeit.

Durch den Rückgang der häuslichen Mostbereitung und das Verschwinden der traditionellen Streuobstwiesen verlor die Sorte an Bedeutung. Auf der Frickenhäuser Markung sind nur noch acht großkronige Bäume bekannt, Nachpflanzungen gibt es kaum. Es besteht aber die Möglichkeit, Reiser zur Veredlung zu gewinnen und so die Sorte zu erhalten.

### Münsterbirne

Heimisch nur im Großraum Aachen und vom dortigen Convivium 2017 in die Arche gebracht, bezieht sich der Name der Sorte auf das »Münsterländchen«. Der robuste Baum fand sich früher oft im unmittelbaren Umfeld landwirtschaftlicher Gehöfte, auf Viehweiden, aber auch in Obstgärten. Ende August bis Anfang September sind die Birnen pflückreif, genussreif sind sie danach noch bis zu drei Wochen. Die bis zu 9 Zentimeter großen Früchte sind dann fest, ihre gelb-rötliche Schale glänzend und trocken.

Da Hochstammkulturen von Obstbäumen wie der Münsterbirne für die meisten landwirtschaftlichen Betriebe seit den Sechzigern nicht mehr wirtschaftlich waren, u.a. weil die Ernte schwie-



V.I. Champagner-Bratbirne, Stuttgarter Geißhirtle, Hutzeln von den Baumfeldern in Fatschenbrunn, Münsterbirne, Palmischbirne.

Arche des   
Geschmacks®

rig ist, wurde die Pflege vernachlässigt, bis die Bäume schließlich aufgrund zunehmender Schäden instabil wurden und zusammenbrachen. Dass überhaupt Exemplare dieser Birnensorte überlebt haben, ist ihrer Robustheit zu verdanken. In den letzten Jahren wurden wieder Münsterbirnen gepflanzt.

### Hutzeln von den Baumfeldern in Fatschenbrunn

Hutzeln sind Dörrbirnen, die mit Stumpf und Stiel in holzbeheizten Därren nach traditionellen Verfahren getrocknet werden – also keine einzelne Birnensorte, sondern eine Art der Verarbeitung. Getrocknete Birnen enthalten konzentriert alles, was sie wertvoll macht: intensive Aromen, Vitamine und Nährstoffe. Ihre Aufnahme in die Arche wurde von Slow Food Mainfranken Hohenlohe unterstützt. Die Birnen für die Hutzeln aus Fatschenbrunn stammen aus extensiv bewirtschafteten Baumfeldern und Streuobstbeständen, die sich aus über 30 verschiedenen Sorten von bis zu 180 Jahre alten Hochstamm-Birnbäumen zusammensetzen. Geerntet werden die Birnen von Anfang September bis Ende Oktober.

Bis in die 1980er-Jahre hinein waren die Hutzeln als Dörrobst sehr beliebt. Die Nachfrage schwand, als standardisierte Trockenfrüchte sich besser verkauften. Aus der traditionellen Produktion wurde ein Nischen-Markt für Kenner, der trotz aller Hindernisse in Fatschenbrunn überlebt hat.

### Palmischbirne vom Hochstamm

Die früher vor allem in Württemberg sowie in der Schweiz und in Österreich verbreitete, sehr alte Sorte ist unter verschiedenen Namen bekannt: Böhmsche Birne, Bäumschbirne, Mädlesbirne, Schwabenbirne. Schon 1598 beschrieben, ist sie heute sehr selten geworden, ein Grund für die Aufnahme in die Arche 2018, unterstützt von Slow Food Stuttgart. Die Palmischbirne ist bereits Anfang bis Mitte September reif. Ihre Früchte sind klein und kreiselförmig, ihre Schale ist oft vollständig mit goldartigem Rost überzogen und erscheint dadurch kaffeebraun. Süßherb, würzig im Geschmack und mit hohem Zuckergehalt ist sie eine hervorragende Brennbirne und ergibt einen köstlichen Birnenbrand mit unverkennbarem, kräftigem Aroma. Auch für die Mostzubereitung oder zum Dörren eignet sie sich.

Doch eine Mostkultur gibt es heute kaum noch, das Aufsammeln der kleinen Früchte ist mühsam, nachgepflanzt wurde die Birnensorte in den letzten Jahrzehnten auch kaum.

Weitere Informationen

→ [www.slowfood.de/was-wir-tun/biokulturelle\\_vielfalt/die\\_arche\\_passagiere](http://www.slowfood.de/was-wir-tun/biokulturelle_vielfalt/die_arche_passagiere)



**SONNENTOR®**



### ALLES EINE FRAGE DER PERSPEKTIVE

Was im Regal oft nur ein paar Cent mehr kostet, bedeutet weniger Pestizide auf deinem Teller, faire Preise für unsere Bauern, mehr Vielfalt am Feld, regionale Arbeitsplätze, Unabhängigkeit von multinationalen Konzernen und erheblich weniger Klimaschäden. So gesehen gar nicht schlecht für ein paar Cent.

[www.sonnentor.com/esgeauchanders](http://www.sonnentor.com/esgeauchanders)

#ESGEAUCH  
ANDERS