



## Neuer Passagier an Bord

# PALMISCHBIRNE VOM HOCHSTAMM

Die von Slow Food Stuttgart vorgeschlagene Palmischbirne ist der 73. Arche-Passagier aus Deutschland. **Matthias Braun** stellt sie vor – er hat bei der Antragstellung mal wieder gezeigt, dass er Fachmann für alte Obstsorten ist. Vor allem als Destillat hat die Sorte durchaus gute Zukunftschancen – wenn genügend Obstbrandliebhaber für die entsprechende Nachfrage sorgen.

Die Herkunft der Palmischbirne – weitere Namen sind Böhmisches Birne, Bäumschbirne, Mädlesbirne, Schwabenbirne – ist unbekannt. Sie ist aber eine sehr alte Sorte, die schon 1598 von Johann Bauhin (1541 – 1612) als »Böhmisches Birne zu Boll« beschrieben wurde. Früher war die Palmischbirne häufig in Süddeutschland, vor allem in Württemberg verbreitet, aber auch in der Schweiz und in Österreich. Heute ist sie sehr selten geworden.

Aufgrund ihres hohen Zuckergehalts wird und wurde sie gerne als Most verarbeitet, der häufig zur geschmacklichen Verfeinerung dem Apfelmost beigemischt

wird. Auch eingekocht oder gedörft ist sie eine kulinarische Bereicherung.

### Süßes Früchtchen

Die Palmischbirne hat eine frühe Blüte und ist Anfang bis Mitte September reif. Die Früchte sind klein, kreiselförmig und haben einen langen glänzenden Stiel. Die später hellgelbe Farbe ist oft vollständig mit goldartigem Rost überzogen und wirkt dadurch kaffeebraun. Charakteristisch sind die großen und hellen Lentizellen. Das Fruchtfleisch ist weißgelblich, mittelfest und grob-zellig und wird relativ schnell teigig oder »suppig«, d.h. fast flüssig. Nur die dicke Bir-

nenhaut verhindert ein Zerplatzen.

Süßherb, würzig und nicht allzu gerbstoffreich ist die Palmischbirne. Sie erreicht einen Zuckergehalt von 16,5 Prozent, d.h. 60 bis 80 Oechsle. Sie kommt früh in Ertrag, trägt reich und meist regelmäßig. Gegenüber ihrem Standort ist sie anspruchslos und wurde früher oft auf trockenen Keuperböden gepflanzt. Für Krankheiten ist sie wenig anfällig und weitgehend resistent gegen den gefürchteten Feuerbrand.

Mit der Mostherstellung Baden-Württembergs ist die Palmischbirne traditionell eng verknüpft. Kombiniert mit anderen

# Arche des Geschmacks®

Obstsorten ergibt sie sehr geschmackvolle Varianten. Aufgrund ihrer frühen Reife diente sie etwa in Mischungen wie »Ballmersbiramoscht« als Durstlöscher während der Weinbergsarbeiten. Sortenreiner Palmischmost hingegen setzte sich nicht durch, denn ihr niedriger Gerbstoffanteil verhinderte eine lange Haltbarkeit.

## Einst typisch für Streuobstwiesen

Als mächtiger, eichenartig wachsender Baum kann die Palmischbirne ein hohes Alter erreichen und gilt vor allem im Streuobstbau als landschaftsprägend. Die noch vorhandenen uralten Bäume haben als sogenannte Habitatbäume eine große Bedeutung. Sie beherbergen Nist- und Wohnstätten für bedrohte Arten wie Steinkauz, Kleiber, Schwarz- und Grünspecht, aber auch Hornissen, Siebenschläfer und Fledermäuse.

Auf den verbliebenen Streuobstwiesen Württembergs ist die Palmischbirne nicht mehr stark verbreitet, da sie in den letzten Jahrzehnten selten nachgepflanzt wurde. Deshalb fand im März in Ditzingen eine Arche-Pflanzaktion mit jungen Birnenbäumen statt. An Bedeutung hat die Birnensorte auch durch den Rückgang der Mostkultur verloren, dazu ist das Aufsammeln der kleinen Früchte von Hand sehr mühsam. Das verhindert jedoch im Gegensatz zur maschinellen Ernte eine Beschädigung der kleinen Birnen und dadurch den Erhalt der Qualität für die weitere Verarbeitung.

Sehr gefragt ist die Palmischbirne weiterhin bei Brennereien. Aufgrund ihres körnigen Fruchtfleisches, ihrer Würzigkeit (der Geschmack erinnert an Marzipan mit leichtem Mandelaroma), der herben Süße und Saftigkeit ist sie eine der besten Birnen für ein hochwertiges, aromatisches Edeldestillat. ●

→ [www.slowfood.de/palmischbirne\\_vom\\_hochstamm](http://www.slowfood.de/palmischbirne_vom_hochstamm)

# Komm genießen-Comté



## Natürlich köstlich genießen

Das macht COMTÉ so einzigartig: Die herrliche Natur des französischen Jura-Massivs, einer urgesunden Landschaft im Osten Frankreichs, in der die rot-weißen Montbéliard-Kühe zu Hause sind, die natürliche Zubereitung aus frischer Rohmilch und zum Reifen die Ruhe, die nur die Natur schenken kann. Mindestens vier Monate, aber auch zwölf und mehr Monate, ruht jeder Laib im Reifekeller, wo er regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben wird. Was auf den kräuterverwöhnten Wiesen im Jura-Massiv beginnt, kommt so als naturreines, würzig-mildes Geschmackserlebnis auf den Tisch.



[www.comte.de](http://www.comte.de)  
[www.comte.de/facebook](https://www.comte.de/facebook)