



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Schwarze Birne

Saftige Mostbirnen vom Nordrand der Schwäbischen Alb

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow food Stuttgart

Beschreibung des Passagiers

Bei der Schwarzen Birne handelt es sich um einen Zufallssämling unbekannter Herkunft, der am Nordrand der Schwäbischen Alb mit Schwerpunkt im Neuffener Tal früher eine große Verbreitung als vorzügliche Mostbirne hatte. Im Landessortenregister gibt es jedoch keine eingetragene Birnensorte mit dem Namen. Von der Baumkronenform her und dem Holz und den Knospen kommt die Birne der Träublesbirne am nächsten. Die Fruchtform ist aber abweichend. Die Birnen sind längst nicht so länglich wie die vorgenannte. Die Fruchtfarbe wird im hochreifen Zustand dunkeloliv bis graugrün. Daher wahrscheinlich auch der Name „schwarze Birne“. Die vegetativen Merkmale zeigen also eine gewisse Nähe zur Träublesbirne. Die Früchte sind aber deutlich verschieden. Daraus kann man ableiten, dass es sich bei der Schwarzen Birne um eine eigenständige Sorte handelt.

Die Schwarze Birne ist eine relativ anspruchslose Sorte, die gute Erträge liefert. Wie es bei alten Streuobstsorten üblich ist, alterniert sie allerdings und trägt in der Regel nur alle zwei Jahre voll. Am besten gedeiht sie an warmen Hängen im Weinbauklima. Die Früchte sind klein bis mittelgroß (Länge circa 60 Millimeter). Sie sind Mitte bis Ende Oktober reif. Oft fallen die Früchte erst Anfang November nach dem Laub. Bei der Lagerung werden sie schnell teigig und verlieren ihre Festigkeit. Die Früchte sind dann sehr saftig und etwas herb. Der Zuckergehalt ist sehr hoch und erreicht oft 70 Grad Öchsle.

Die Sorte bildet hochwachsende Bäume aus, die stark landschaftsprägend sind. Die Kronenform ist hoch-oval, das dünne Seitenholz ist leicht hängend.

Gefährdung des Passagiers

Die Sorte verlor an Bedeutung durch den Rückgang der häuslichen Mostbereitung und das Verschwinden der traditionellen Streuobstwiesen. Auf der Frickenhäuser Markung sind nur noch acht großkronige Bäume bekannt. Diese sind 80 bis 100 Jahre alt und abgängig. Es gibt kaum Nachpflanzungen. Jetzt besteht noch die Möglichkeit, Reiser zur Veredlung zu gewinnen und so die Sorte zu erhalten.

Vermarktung des Passagiers

Brände sind in einigen regionalen Brennereien erhältlich, auch Bäume gibt es in Baumschulen.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Heimat der Schwarzen Birne ist die Streuobstlandschaft am nördlichen Albtrauf der Schwäbischen Alb mit Schwerpunkt im Neuffener Tal in Baden-Württemberg.

Geschmack des Passagiers

Die saftigen, etwas herben Früchte zeichnen sich durch einen hohen Zuckergehalt aus. So eignet sich ihr Saft hervorragend für die Herstellung von einem traditionellen Birnenmost, einem mineralischen, von delikaten Gerbstoffen geprägten Birnenschaumwein oder einem aromatischen Birnenbrand. Schwarze Birnen, zusammen mit Äpfeln von Streuobstwiesen gekeltert, geben einen milden, fein birnenfruchtigen und erfrischenden Saft.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/schwarze_birne

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de