



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Stuttgarter Geißhirtle

Eine süße, saftige und vielseitige Birne

Arche Passagier seit 2008

Unterstützt von Slow Food Stuttgart

Beschreibung des Passagiers

Das Stuttgarter Geißhirtle, auch als Gaishirtle, Stuttgarter Russelet oder Honigbirne bekannt, ist eine aromatische, vielseitig verwertbare alte süddeutsche Birnensorte. Sie wurde um 1750 als Zufallssämling von Geißhirten (süddeutsch für Ziegenhirten) in der Umgebung von Stuttgart gefunden - daher der Name.

Das Geißhirtle liebt das Weinbauklima und warme nährstoffreiche Böden, hier ist die Fruchtqualität am besten. Die Birne gedeiht aber auch unter schwierigen Bedingungen und in höheren Lagen bis über 500 Höhenmeter. Der Geißhirtle-Baum hat eine schöne, gut verzweigte und hohe Krone mit anfangs starkem, später schwächer werdendem Wuchs. Die Blüte beginnt früh, ist lang anhaltend und witterungsunempfindlich. Der Ertrag setzt relativ spät ein, ist dann aber hoch und regelmäßig. Das Holz ist frostfest und der Baum wenig anfällig und robust.

Die Frucht ist klein bis mittelgroß, meist tropfenförmig und hat eine dünne, glatte Schale, die sonnseitig rotviolett gefärbt ist. Die Birne reift ab Mitte August und ist vom Baum essbar. Für die Verwertung wie Einkochen, Saft oder Marmelade sollte sie einige Zeit vor der Reife geerntet werden. Sie ist allerdings nur ein bis zwei Wochen haltbar und damit eine typische saisonale Birne des Frischemarkts.

Gefährdung des Passagiers

In den Jahren ab 1960 wurden Plantagen mit niedrigstämmigen Obstbäumen angelegt, die Abkehr von den landschaftsprägenden Streuobstwiesen begann. Die Auflassung der Streuobstwiesen, kaum Nach- und Neupflanzungen in den vergangenen 25 Jahren sowie eine Veränderung der Essgewohnheiten ließen alte Sorten wie das Stuttgarter Geißhirtle

in Vergessenheit geraten. Die geringe Lagerfähigkeit des Geißhirtles bei gleichzeitigem Rückgang traditioneller häuslicher Konservierung hat die Birnensorte fast zum Verschwinden gebracht. Zur Jahrtausendwende schätzten Experten die Zahl der Bäume im Stuttgarter Raum auf 100 oder wenig mehr (Dr. Hartmann, Hohenheim).

Vermarktung des Passagiers

Es gibt verschiedene Betriebe, die das Geißhirtle als Tafelobst, für Saft, Kompott und Marmelade wirtschaftlich nutzen. Seltener geworden sind die zahlreichen Wochenmarktstände im Stuttgarter Raum zur Erntezeit. Von ca. 20 Betrieben, insbesondere aus dem Remstal, werden Geißhirtle-Birnen auf dem Frischmarkt angeboten. Eine ergänzende Verwertung stellt das Destillat einiger Hersteller dar. Als sehr schöner Hausbaum mit vielseitig verwertbaren Früchten erfreut sich das Geißhirtle derzeit wieder einer gewissen Beliebtheit, ist aber gegenüber den 50er-Jahren sehr selten geworden. Durch die Wiederentdeckung der Streuobstwiesen als landschaftsgestaltende und naturschutzrechtlich wichtige Elemente hat sich in den letzten Jahren ein zunehmend stabiles Interesse am Streuobst entwickelt. In Fachkreisen gilt das Geißhirtle als empfehlenswerter Baum für die Anlage von Streuobstwiesen in der Region. Von Baumschulen wird der Birnbaum in begrenztem Umfang weiter gezüchtet und vermehrt. Das Geißhirtle hat vor allem aus kulturgeschichtlicher Sicht einen hohen Wert. Die Birne steht stellvertretend für Streuobstsorten und den Frischemarkt.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Birne trägt den Namen der Ursprungstadt Stuttgart, ist vielen älteren Menschen aus ihrer Kindheit gut bekannt und sehr beliebt. Das Stuttgarter Geißhirtle ist eines der wenigen am Ort entstandenen Gewächse der Region. Es hat über die Ursprungsregion hinaus in fast ganz Baden-Württemberg eine gewisse Verbreitung gefunden.

Geschmack des Passagiers

Das Geißhirtle ist überaus saftig, süß und von feinwürzigem, zimtartigem Geschmack. Das Fruchtfleisch ist in warmen Lagen halb schmelzend, sonst fester. Die Sorte zeichnet sich durch eine angenehm dünne und zarte Schale aus. All diese Eigenschaften machen sie zu einer ausgezeichneten, aromatischen Sommerbirne, die sich auch sehr gut zum Einmachen und für das Dörren eignet. Die Geißhirtlebirne schmeckt frisch gepflückt am besten. Sie kann mit Kerngehäuse gegessen werden. Sehr gut schmeckt auch Birnenkompott oder ein frisch zubereitetes Birnen-Gsälz (Marmelade), gekocht aus geraspelten Birnen und Einmachzucker.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/stuttgarter_geisshirtle

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