



Bonn, 10. August 2010

Pressemitteilung:

Die deutsche Birnensaison beginnt

Birnen aus hiesigem Anbau sind ab August erntefrisch auf dem Markt. Die Früchte stammen vor allem aus Baden Württemberg, Bayern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Sachsen. Die saftig-süßen Früchte schmecken als Tafelbirne, fruchtiges Dessert, feine Beilage zu Wild und edler Obstbrand.

Vornehme Vielfalt

Wie Apfel und Quitte zählt auch die Birne zum Kernobst und gehört zur Familie der Rosengewächse. Hinsichtlich der Sortenvielfalt kann die Birne mit dem Apfel gut mithalten. Weltweit sind mehr als 2.500 Sorten bekannt, im deutschen Anbau sind 25 Sorten bedeutsam. Davon dominieren etwa zehn das Marktangebot. Sie tragen allesamt vornehme Namen: Die berühmte, saftig-süße „Williams Christ“, die leicht würzige „Conférence“, „Clapps“ feinsäuerlicher „Liebling“, die weinsäuerlich-süße „Gellerts Butterbirne“, die süße und würzige „Alexander Lucas“ oder die „Köstliche aus Charneux“ mit feinsäuerlichem Geschmack.

Es gibt Most- und Tafelbirnen, wobei Ersteren im Handel keine Bedeutung zukommt. Die Sorten unterscheiden sich in Form, Größe und Schalenfarbe, Saftgehalt, Fruchtfleischkonsistenz und natürlich dem Aroma. Des Weiteren teilt man die Sorten, je nach Erntezeitpunkt in Sommer-, Herbst- und Winterbirnen ein.

Köstliche Küchenideen

Neben den Tafelbirnen, die man direkt vom Baum oder nach einer gewissen Nachreifungsphase verspeisen kann, machen die Kochbirnen Karriere in der Küche. Sie können zu Birnenkompott und Birnensaft, Mus oder Marmelade verarbeitet werden, oft werden sie hierfür mit Äpfeln gemischt. Auch als „Birne Helene“, Beilage zu Wild oder im berühmten Birnen-Bohnen-Speckintopf versüßen sie den Speiseplan. Die feinen Aromen der Birne schätzt man auch bei der Brandweinherstellung.



Fitte Früchtchen

Birnen schmecken nicht nur gut, sie sind auch gesund. Der hohe Ballaststoffgehalt bringt die Verdauung in Schwung, B-Vitamine und Folsäure unterstützen Wachstum und Blutbildung und der hohe Kaliumgehalt sorgt für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt.

Sensible Süßfrüchte

Ohne Äpfel mit Birnen vergleichen zu wollen: Birnen sind die – aufgrund des geringeren Fruchtsäuregehaltes - weitaus süßeren, aber etwas sensibleren Geschwister der Äpfel. Tafelbirnen werden meist genussreif im Handel angeboten. Ihre Lagerfähigkeit ist begrenzt: Sie sind druckempfindlich und entwickeln braune Druckflecken. Gleichzeitig werden sie immer süßer und sollten bald vernascht werden, weil sie sonst überreif werden.

Genuss-Geschichte

Mit Birnen genießt man eine sehr alte, seit Jahrtausenden bekannte Frucht. Den Ursprung der Kulturbirne vermutet man im Kaukasus oder in Anatolien, wo sie sich wohl aus zwei Wildarten entwickelt hat. Vor allem die Römer waren begeisterte Züchter, sie unterschieden bis zu 40 Sorten. Im Mitteleuropa war der Anbau vor allem Sache der Klöster. Der französische Sonnenkönig XIV. verhalf der Birne in seiner Residenz in Versailles zu ihrer ersten großen Blüte, wovon heute noch einige Birnenbäume in seinem Garten zeugen. Schließlich machte die Birne hierzulande große Karriere – bis hin zum Einzug in die deutsche Dichtung. Dort stehen sie bei Herrn Ribbeck zu Ribbeck im Havelland...



Foto: junge Birne am Baum

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten