



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Die süße Schwester des Apfels: Birne

Sie ist eine Dame von Welt. Und auch wenn sie in der Modewelt nie mit Modelmaßen auftrumpfen könnte, ist sie immer en vogue. Denn es sind ja bekanntlich die inneren Werte auf die es ankommt und davon hat die Birne jede Menge. Gemeinsam mit der Pflaume bildet sie übrigens ein kulinarisch aufregendes Duett.

Berlin, 2. November 2020. Kann man Äpfel mit Birnen vergleichen? Selbst wenn man es der Redewendung nach nicht tun sollte – man kann. In gewisser Hinsicht zumindest. Denn obwohl Äpfel und Birnen figürlich grundverschieden sind, sind sie verwandt und stammen beide aus der Familie der Rosengewächse. Sie werden sogar in denselben Regionen angebaut – nur eben flächenmäßig in unterschiedlicher Dimension. Äpfel wachsen in Deutschland auf etwa 34.000 Hektar, einer Fläche so groß wie Mallorca. Birnen dagegen nur auf rund 2.000 Hektar, was der Größe von Hiddensee entspricht. Obwohl die Birne durch das Zusammenspiel von weniger Säure und mehr Zucker süßer als der Apfel schmeckt, ist doch der runde Verwandte der Birne das erklärte Lieblingsobst der Deutschen. Birnen landen im Beliebtheitsranking, mit einem Verbrauch von rund 2 Kilo pro Kopf und Jahr, allerdings nicht weit dahinter auf Rang acht.*

(*Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels/Statistisches Bundesamt)

Birnenförmig war in und ist in!

Allen Birnen gemein ist, dass sie Namen von schlichter Eleganz tragen. So heißen sie beispielsweise Alexander Lucas, Williams Christ, Clapps Liebling, Abate Fetal, Gute Luise, Köstliche aus Charneux, Conference, Xenia oder, oder, oder. Die butterzarten Früchte mit Geschmacksaromen von süß bis angenehm säuerlich stammen vermutlich aus dem Kaukasus und Anatolien und waren bereits in der Antike hochgeschätzt. So zum Beispiel bei Homer, der sie als „balsamische Frucht“ in seinen Hymnen verehrte. Im 17. Jahrhundert avancierten sie unter dem Namen „Pyrus“ geradezu zur Modefrucht bei Hofe. Selbst einer der bekanntesten Klassiker unter den Birnen-Gerichten, die Birne Helene, hat einen erlesenen Ursprung. Das Gericht – bestehend ganz schlicht aus gekochter Birne mit Schokoladensauce – wurde nämlich eigens zur Aufführung der Operette „Die schöne Helena“ von Jacques Offenbach im Jahr 1864 kreiert.

Wissenshunger

Der Herbst wird köstlich – mit saisonalen Birnensorten

Die Birne ist nicht nur eine sehr leckere und edle Frucht, sondern derzeit erntefrisch aus heimischem Anbau erhältlich. Rund 43.000 Tonnen* wurden im vergangenen Jahr in Deutschland geerntet.

(*Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels/Statistisches Bundesamt)



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/pressemitteilungen/

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/



© BVE0 / Ariane Bille
Pflaumen-Birnensalat

Zur Auswahl stehen dabei Sommer-, Herbst- und Wintersorten, die zwischen Juli und Dezember geerntet werden. Die bekanntesten und beliebtesten deutschen Birnen sind:

- **Alexander Lucas** ist eine große, saftig-süße Birnensorte mit butterweichem, hellgelbem Fruchtfleisch und lässt sich gut lagern. Sie wird in Deutschland besonders häufig angebaut und ist nicht nur ein perfekter Snack für unterwegs, sondern universell küchentauglich.
- **Williams Christ** ist die vermutlich beliebteste Birne in Deutschland. Sie hat große Früchte, die typische Birnenform und ist sehr saftig. Dabei hat sie einen intensiven Geschmack und eignet sich perfekt für einen wunderbaren Birnenkuchen oder eine köstliche Marmelade und natürlich den gleichnamigen Obstbrand.
- **Conference-Birnen** sind flaschenförmig, mittelgroß und haben ein würziges Aroma. Sie können sowohl knackig, wie auch saftig-süß schmecken. Bei guter Lagerung sind sie bis in den Winter hinein haltbar.
- **Xenia** ist eine exklusive Clubsorte für Liebhaber von grünen festen bis gelblich zart schmelzenden Birnen. Sie hat einen zuckersüßen Geschmack und erweist sich als äußerst lagerfähig und qualitativ stabil. Mit diesen sinnlichen Eigenschaften erfreut sich Xenia einer rasch wachsenden Beliebtheit in Deutschland.

Die Birne in der Küche

Feine Aromen, große Sortenvielfalt und hoher Ballaststoffanteil für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl: Birnen sind wahre Alleskönner und in der Herbstküche hochwillkommen. Denn die gesunden Früchte eignen sich nicht nur für Kuchen und Desserts, sondern sind auch ein wunderbarer Begleiter von herzhaften Gerichten. Ob traditionell zu Bohnen und Speck, raffiniert in Kombination mit Fisch, Geflügel und Wild oder in knackigen Salaten zum Beispiel einem köstlichen Pairing mit Pflaumen und Schoko-Nuss-Crunch.

Einkauf & Lagerung

Frische Birnen erkennt man beim Einkauf an ihrer festen Schale und einem angenehmen Duft. Trotz ihrer Verwandtschaft sollte man das Obst nicht zusammen mit Äpfeln aufbewahren, da die Birnen durch das Ethylengas der Äpfel schneller reifen. Birnen mögen es gerne dunkel und kühl. Daher ist der Kühlschrank der ideale Ort zur Aufbewahrung. Während Sommer- und Frühherbstbirnen wie Gute Luise, Gellerts Butterbirne oder Williams Christ nur eine kurze Lagerzeit haben,



© BVE0 / Ariane Bille
Birne



© BVE0 / Obst vom Bodensee
Birne Xenia



© BVE0 / Manuel Krug
Birnen

halten sich Herbst- und Winterbirnen wie Alexander Lucas oder Conference bei kühler Lagerung bis zu zwei Monate.

- **Tipp:** Das Kernobst lässt sich auch perfekt zu Chutney, Kompott oder Mus verarbeiten und schmeckt eingeweckt sogar das ganze Jahr.

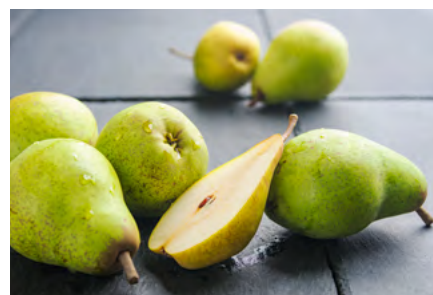
Power

Eine Birne hat viele Vorzüge. Sie enthält Karotin, B-Vitamine, Vitamin C, Kalium, dazu Magnesium, Kalzium, Eisen, Zink, Kupfer und Jod – und viele wertvolle Ballaststoffe. Das sättigt und macht sie zur idealen Zwischenmahlzeit. Da die meisten Vitamine – wie beim Apfel – unter der Schale sitzen, sollten Birnen am besten ungeschält gegessen werden.

Tipp: Da Birnen säureärmer als Äpfel und deshalb gut verträglich sind und zudem einen hohen Ballaststoffgehalt haben, können sie die Verdauung in Schwung bringen.



© BVE0 / Manuel Krug
Birnen



© BVE0 / Manuel Krug
Birnen

Kulinarische Herbstgrüße von Birne und Pflaume: Pflaumen-Birnensalat mit Schoko-Nuss-Crunch

Zutaten für 2 Personen:

- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 2 EL Honig
- 250 g Pflaumen
- 2 Birnen
- 1 Zweig Minze
- 80 g Zartbitter-Schokolade
- 20 g Mandelblättchen
- 40 g Haferflocken
- 1 Prise Meersalz
- 150 g griechischer Joghurt

Zubereitung:

Leicht / Zubereitungszeit: 20–25 Min.



© BVE0 / Ariane Bille / Zutaten

- Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone waschen, trocken reiben, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronensaft und -schale, Ingwer, Zimtstange und Honig in einem Topf aufkochen, karamellisieren und ziehen lassen.
- Währenddessen Pflaumen waschen, trocken tupfen, entkernen und in Streifen schneiden. Birnen waschen, trocken reiben, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Ingwer, Zitronenschale und Zimt aus dem Honig-Dressing nehmen und das Dressing über das Obst träufeln, gut vermischen und ziehen lassen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen. Schokolade in einem Wasserbad erhitzen und gut mit Mandelblättchen, Haferflocken und Meersalz vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in der Mitte des Ofens etwa 10 Min. backen bis es knusprig ist, dabei immer wieder wenden.
- Salat auf Schälchen verteilen, einen Klecks Joghurt an die Seite geben und mit dem Schoko-Crunch genießen.



© BVEO / Ariane Bille / Zubereitung



© BVEO / Ariane Bille / Zubereitung

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“ „Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).



© BVEO / Ariane Bille / Zubereitung

Über die BVEO Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss aller Erzeugerorganisationen und weiterer Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.



© BVEO / Ariane Bille / Pflaumen-Birnensalat mit Schoko-Nuss-Crunch

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.