

Birnen



Die Birne zählt wie der Apfel zum Kernobst, zu der Familie der Rosengewächse. Obwohl die Birnen bei uns in Deutschland sehr beliebt sind, werden doch weniger Birnen als Äpfel angebaut und gegessen. Das mag auch daran liegen, dass Birnen nicht so lange lagerfähig sind. Was die Sortenvielfalt betrifft, kann die Birne jedoch mit dem Apfel mithalten. Es sind mehr als 5000 Sorten bekannt, 25 werden davon immer wieder angebaut und ungefähr 10 verschiedene Sorten finden sich auf dem Markt. Einheimische Birnen kauft man am besten von August bis November. Ausländische Birnen sind von Juni-Oktober im Angebot. Diese Sorten stammen aus China, Südafrika, Australien, USA, Frankreich und Italien.

Geschichte

Die Birne stammt ursprünglich aus Europa und Asien. Die ersten Birnen sollen bereits vor 3000 Jahren in Griechenland gewachsen sein. Die ersten Züchter waren die Römer. In Mitteleuropa war der Obstbau vor allem Sache der Klöster, jedoch wurden damals die Birnen noch gekocht. Sie waren in diesen Zeiten nämlich ziemlich hart. Richtig gehend entdeckt wurde die Birne von Ludwig XIV. Er liebte diese Frucht und man kann noch heute uralte Bäume in Versailles entdecken.

Sorten

Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich durch Form (länglich, tropfenförmig, rundlich), Farbe (gelb, braun, rot, grün), Fleisch (weiß bis hellgelb/fein oder grobkörnige Struktur / weich oder hart / mehr oder weniger saftig, stärker oder schwächer duftend) und durch die Lagerfähigkeit. Bekannt sind Butterbirnen (weiches, saftig-schmelzendes Fruchtfleisch) oder Muskatellerbirnen (starker Muskatgeschmack).

Die bekanntesten Sorten sind

Abate Fetel

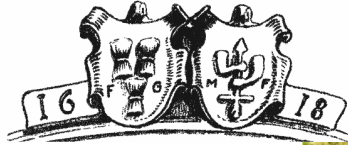
Eine große Birne mit länglich, dickem Bauch. Ihre Schale ist gelblich und zeigt braune Flecken. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, der Geschmack sehr mild. Diese Birne wird am liebsten frisch gegessen.



Williams Christ

Nur aus ihr wird "Williams Christ" gebrannt werden, aber natürlich isst man sie auch gerne aus der Hand oder auf einem Kuchen. Diese Birne hat ein würziges Muskataroma und ist leider auch nicht lange lagerfähig.





Dr. Jules Goyot

Diese Birne ist groß und hat eine hell-grüne bis gelbe Farbe. Man nennt sie auch eine „Tafelbirne“. Die Frucht muss lange reifen und zeigt dann hübsche braune Punkte.



Gesundheit

Birnen sind leicht verdaulich und bekömmlich, und wie beim Apfel sitzt das Beste in der Schale. Von allem Obst sind sie am wenigsten sauer, deswegen sind Birnen eine ideale Schonkost. Sie sind kalorienarm, fördern die Verdauung und wirken durch den hohen Wasser- und Kaliumgehalt entwässernd. Die Folsäure in ihnen unterstützt die Blutbildung.

Lagerung

Birnen lagern sich nicht gut, deswegen lieber frisch kaufen und frisch essen. Es sei denn, sie werden getrocknet oder als Mus oder Kuchenbelag verwendet. Da Birnen druckempfindlich sind, nicht in zu großen Mengen denken. Wenn doch, dann die Früchte einzeln legen. Unreife und harte Birnen bei Zimmertemperatur 2-3 Tage reifen lassen. Da Birnen sich geruchstechnisch gerne mit anderem Gemüse oder Obst verbinden, besser nicht neben Zwiebeln, Knoblauch oder ähnlichem lagern.