

Schweizer Obstsorte der Jahres 2020

# Kleine Birne mit grossem kulinarischem Potenzial



Alfred Aeppli (Präsident) präsentiert die «Chugelibire»

Am 15. Januar verteilten Hans Brunner und Franziska Oertli in Gemeinden rund um den Pfannenstiel, so heisst der Höhenzug über dem rechten Ufer des Zürichsees, zehn Hochstamm-bäume der Sorte Schweizer Bratbirne, unserer Obstsorte des Jahres 2020. Mit dieser Aktion konnte FRUCTUS die Sorte in ihr mutmassliches Ursprungsgebiet zurückbringen, wo sie aktuell nicht mehr gefunden werden konnte. Hier und im restlichen Kanton Zürich einst verbreitet, galt die Chugelibire oder Klausbirne, so zwei gängige Synonyme, als eine der besten

Küchensorten. Die Reiser für die Veredelung schnitt Hans vom Mutterbaum in Höri, der lange Zeit als der einzige bekannte Altbaum dieser Sorte galt. Mehr zur Schweizer Bratbirne erfahren Sie aus dem beiliegenden Flyer.

## Dank Aufruf Spuren entdeckt

Rund 40 Gäste besuchten Mitte Januar im Obstgarten von Edwin Bolleter in Meilen einen der frisch gepflanzten Schweizer Bratbirnbäume und kürten diese Sorte zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2020. Dem Anlass vorangegangen waren unzählige Recherchen und ein Aufruf in zwei Regionalzeitungen in der Region, um eventuell doch noch auf lebende Bäume der seltenen Sorte zu stossen. Tatsächlich wurden auf der linken Seite des Zürichsees zu unserer Freude mindestens zwei ältere und einige jungen Bäume gemeldet. Die Jungbäume stammen aus der privaten Aktion von FRUCTUS-Mitglied Peter Vetterli aus Horgen, der 2011 Jungbäume der Schweizer Bratbirne aufziehen liess. Einige davon stehen heute im Bezirk Horgen.

Der Hinweis einer Bewohnerin aus Uetikon am See führte FRUCTUS zudem auf die Spur nach Magden im Fricktal AG. Hier stehen mehrere alte und junge Bäume der Schweizer Bratbirne, die hier Imberli oder Imbeli-Birli genannt und all-

seitig geschätzt wird, wie Peter Enz nach Gesprächen mit mehreren Personen aus Magden erfuhr. Tatsächlich wurde die Sorte hier während der Obstsorten-Inventarisierung unter dem Namen Imberwurzen von ProSpecieRara inventarisiert und steht heute in der Primärsammlung in Knonau. Erst viel später entpuppte sie sich bei der molekular-genetischen Untersuchung als identisch mit der Schweizer Bratbirne.

Die Spur führte noch weiter westlich, in die Baumschule Salathé in Diegten, BL. Dort hatte Max Salathé vor Jahren Reiser für die Vermehrung von Imberwurzen und später Diegterbirli erhalten. Je ein Bäumchen veredelte er für seinen eigene Sortensammlung und stellte später fest, dass diese beiden Sorten identisch und zudem beides Schweizer Bratbirnen sind. Heute bietet die Baumschule Salathé Jungbäume der Sorte Diegterbirli an, die mit dem Vermerk Schweizer Bratbirne ergänzt sind.

## Ziel: Zurück auf den Teller

In den letzten Jahren hat sich die unscheinbare Schweizer Bratbirne in der Sortensammlung in Höri zu einem Geheimtipp gemausert. Tatsächlich ist sie gebraten, gegart oder gekocht eine echte Delikatesse. Mit einer Fülle von kleinen Häppchen, die von Marina und Peter Enz vorbereitet und serviert wurden, konnten sich die Gäste in Meilen gleich selbst von der Spezialität überzeugen. In den gebackenen, halben Bratbirnen, die zum Auftakt gereicht wurden, kam das intensive Aroma besonders gut zur Geltung.

In den Erhaltungsprojekten des Bundes sind heute viele Obstsorten abgesichert. Um die Sorten wieder in Obstanlagen und Gärten zu bringen, braucht es jedoch einiges an Überzeugungsarbeit. Aktionen wie unsere Schweizer Obstsorte des Jahres eignen sich dafür besonders gut und wir freuen uns, dass die fast vergessenen Schweizer Bratbirne auf ein sehr grosses Interesse gestossen ist.

■ Franziska Oertli



Ob zum Apéro, als Beilage oder Dessert: die Schweizer Bratbirne hat die Gäste in allen Formen überzeugt.