

Medienmitteilung

Kürung der Schweizer Obstsorte des Jahres 2020

Samstag, 18. Januar 2020, Meilen ZH

Kontakt:

Schweizer Obstsorte des Jahres und FRUCTUS:

Franziska Oertli, Projektleiterin, 079 793 94 46, franziska.oertli@fructus.ch

Schweizer Obstsorte des Jahres 2020: Die Schweizer Bratbirne

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ernennt mit der Schweizer Bratbirne eine fast ausgestorbene Vertreterin aus der Gruppe der Wirtschaftsobstsorten zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2020. Ihre ausgezeichneten kulinarischen Eigenschaften machen sie zu einer Delikatesse, die es wieder zu entdecken gilt.

Salat ersetzt gekochtes Obst

Bevor die moderne Ernährungslehre Salate und konserviertes Gemüse entdeckte, wurde zu fast jeder Mahlzeit Obst in gekochter Form gereicht. Beeren, Kirschen, Zwetschgen, Äpfel und Birnen wurden auf vielfältige Weise haltbar gemacht und später in Mahlzeiten weiterverarbeitet. Die Wahl der richtigen Sorten war dabei zentral, die Präferenzen jedoch von Region zu Region unterschiedlich. In den Hochstammobstgärten wurden deshalb nicht nur Tafel- und Mostobstsorten angebaut, sondern auch ein breites Sortiment für die Verarbeitung in der Küche.

Der Siegeszug des Gemüses war durchschlagend und verdrängte gekochte Apfelschnitze, Kompotte und andere Obstspeisen vom Esstisch. Für die einst geschätzten Spezialsorten mit Namen wie Spitzwissiker, Zuckerbirne oder Schöne von Einigen gab es kaum noch Verwendung und die meisten Bäume mit so genannten Küchensorten wurden gefällt. Diese Sortenbereinigung hat die Schweizer Bratbirne nur mit Glück überlebt.

Die kleine Unscheinbare vom rechten Zürichseeufer

Der alte Schweizer Bratbirnbaum in der FRUCTUS Sortensammlung in Höri ZH ist ein Relikt aus vergangenen Zeiten. Seine kleinen Früchte fanden bis vor einigen Jahren kaum Beachtung. Einmal am Boden, trotzen sie bis in den Frühling Schnee und Kälte, wechseln ihre Grundfarbe von grün zu gelblich und werden nach und nach geniessbar. Als Kenner im Winter immer wieder Früchte unter dem Schnee oder Laub hervorholten, war das für FRUCTUS Grund genug, die kleine Birne und ihre Geschichte genauer anzuschauen.

Gemäss historischen Überlieferungen soll die Schweizer Bratbirne am rechten Ufer des Zürichsees entstanden sein und war hier und im übrigen Kanton Zürich ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verbreitet. Einige ältere Bäuerinnen und Landwirte erinnern sich noch an die Birne, die Chugelibire oder Klausbirne genannt wurde.

Im Rahmen der Inventarisierung der Obst- und Beerensorten in der Schweiz von 2000 bis 2005 wurde die Schweizer Bratbirne erfasst. Gleichzeitig wurde im Fricktal eine Birne unter

dem Namen Imberwurz inventarisiert. Beide Sorten wurden als erhaltungswürdig eingestuft und stehen heute in verschiedenen nationalen Sortensammlungen. Molekulargenetische Analysen haben später gezeigt, dass es sich bei diesen Sorten um ein und dieselbe handelt. In den historischen Werken tauchte jedoch bis jetzt weder ein Hinweis auf den Namen Imberwurz noch auf die Verbreitung der Schweizer Bratbirne in der Nordwestschweiz auf.

Umso grösser die Freude über die Mitteilung, dass sich die gleiche Birne unter dem reizenden Namen *Imbeli* in Magden AG grosser Beliebtheit erfreut. Hier stehen nicht nur einige alte und jungen Bäume, es gibt auch eine regen Nachfrage nach den Früchten, die sogar von den Kindern eines Waldkindergartens am Feuer gebraten werden. Weitere Hinweise der Nordwestschweiz lassen vermuten, dass hier verstreut noch weitere Bäume stehen.

Am rechten Zürichseeufer blieb die Suche nach Schweizer Bratbirnbäume erfolglos. Dank einem Aufruf, der von der Zürichsee Zeitung und vom Zürcher Oberländer publiziert wurde, konnten von FRUCTUS im vergangenen Herbst am linken Zürichseeufer doch noch einige wenige, alte Bäume gefunden werden.

Ausgezeichnete kulinarische Eigenschaften

Die kulinarische Qualität offenbart sich erst, wenn die Schweizer Bratbirne gebraten, gebacken oder gegart wird. Im Vergleich mit anderen Birnensorten überrascht sie mit einem auffallend kräftigen Aroma und einer angenehm festen, aber feinen Textur. Die ausgewogene Säure, das feine Gewürz sowie eine typische Karamellnote, die beim Kochen entsteht, runden den Geschmack wunderbar ab. Klassischen Birnen-Rezepten verleiht sie ein ausgeprägtes Aroma und sorgt auf dem winterlichen Teller oder als Dessertbirne für Begeisterung.

Die Schweizer Bratbirne ist ein altes Kulturgut und entspricht dem Trend nach exklusiven, regionalen Produkten aus nachhaltiger Produktion, das zudem einen Beitrag zur Förderung der Biodiversität leistet. Der Baum ist robust, stellt keine besonderen Ansprüche und eignet sich deshalb auch für den Anbau in höheren Lagen

Mit der Pflanzung von Jungbäumen in verschiedenen Gemeinden der Region Zürichsee bringt FRUCTUS die Schweizer Bratbirne zurück in ihre Ursprungsregion. Mit der Ernennung zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2020 möchte Fructus aber auch dazu einladen, diese delikate Birne und andere Obstsorten für die Küche wieder zu entdecken.

Franziska Oertli
Projektleiterin „Schweizer Obstsorte des Jahres“