

Wädenswil, den 23.02.2023

**Abschluss-Bericht****PGREL\_NN\_0062: Vielfalt von Dörrbirnen**

Projektleitung und Bericht: Anna Dalbosco

**1. Zusammenfassung**

Sie sind die kulinarische Besonderheit unter den Trockenfrüchten und praktisch nur noch in der Inner- und Ostschweiz, anzutreffen: ganze gedörrte Birnen. Was schon zur Römerzeit bekannt war, hat sich über Jahrhunderte gehalten und sucht heute wieder seinen Platz in traditionelle Süßspeisen oder aber als Delikatesse in neuen Geschmackskombinationen.

Das NAP-Projekt "Vielfalt von Dörrbirnen" möchte konkrete Empfehlungen zur Dörreignung, Konsistenz und Geschmack verschiedener alter Birnensorten geben- und so auch Anreize schaffen, alte Birnensorten vermehrt anzupflanzen und nutzen. Dazu werden 50 Birnensorten aus der Schweizer Birnenvielfalt ausgewählt, in der Dörrerei Oeler in Lömmenschwil im traditionellen Holzofen gedörrt und anschliessend degustiert und bewertet. Das Projekt läuft von 2020 bis 2023.

Allgemein kann gesagt werden, dass sich alle guten Tafelbirnen auch zum Dörren eignen. Diese sind meist gross und süß und behalten die gute Fruchtqualität auch im gedörrten Zustand bei (z.B. Conférence, Vereinsdechantsbirne, Hofratsbirne, Amanlis Butterbirne). Grössere Früchte ergeben grundsätzlich weiche Dörrbirnen mit einem cremigen, kompakten und ansehnlichen Inneren. Diese Eigenschaften korrelieren sehr gut mit der allgemeinen Beliebtheit der Dörrbirne. Im Test der getesteten Sorten waren Esperens Herrenbirne, Pierre Corneille und Marie Louise am Beliebtesten.

Kleinere Birnen, wie etwa die Petersbirne, werden schnell zu trocken und ergeben insgesamt ein unzufriedenstellendes Produkt. Der Affelträngler oder die Bärkerbirne hingegen sind, trotz ihrer kleinen Grösse, durchaus wohlschmeckend und haben ein spezielles würzig-fruchtiges Aroma. Poröse Dörrbirnen sind ebenso wenig beliebt, vor allem für den Frischverzehr. Die entscheidenden Eigenschaften für diese Porosität sind noch nicht geklärt, scheinen aber sortentypisch zu sein. In der Weiterverarbeitung ist dies meist ein geringes Problem, da zählen Geschmack und Aroma.

Früchte mit dezenter Aromatik können gedörrt ihr Aroma intensivieren oder erweitern und manchmal passiert gerade hier völlig Unerwartetes. Interessant wird es z.B. bei den Birnen welche frisch ab Baum adstringierend sind und erst durch Nachreifen geniessbar werden, wenn ihr Fruchtfleisch teigig ist. Als Tafelfrucht kommen diese kaum in Frage. Als Dörrbirne haben sie jedoch Potenzial und überraschen durch ihre besondere Aromatik (z.B. Lugnezer Honigbirne, Rotlänger/Blaulängler, Akzession «Champagner»).

## 2. Bewertungsbogen für Dörrbirnen

Um die Dörrbirnen am besten untereinander vergleichen (Tab. 1 Resultate) zu können und deren charakteristische Eigenschaften einheitlich zu Beschreiben wurden zuerst in einem Panel die nötigen Deskriptoren definiert. Man einigte sich auf folgende Merkmale und Bewertungsnoten (Tab. 2)

- Gesamteindruck: Gesamtnote zur Beliebtheit
- Optik: Beliebtheit beim Aussehen der Dörrbirne
- Konsistenz: Zähigkeit des Fruchtfleisches
- Textur: Körnigkeit des Fruchtfleisches
- Geschmack: Geschmackszuteilung
- Intensität: Intensität des vorherrschenden Geschmacks
- Typizität: Typizität des Aromas (Dörrbirne)

Deskriptor	Note					
	3	4	5	6	7	8
Gesamteindruck	schlecht	eher schlecht	mittel	gut	sehr gut	ausgezeichnet
Optik	un-attraktiv	eher nicht attraktiv	neutral	eher attraktiv	attraktiv	sehr attraktiv
Konsistenz	zäh	etwas zäh	mittel	eher weich	weich	sehr weich
Textur	grobkörnig	etwas grobkörnig	mittel	eher feinkörnig	feinkörnig	sehr feinkörnig
Geschmack	sauer	säuerlich	ausgewogen	süsslich	süss	sehr süss
Intensität	fad	eher fad	mittel	eher intensiv	intensiv	sehr intensiv
Typizität	untypisch-falsch	eher untypisch	neutral	eher typisch	typisch	sehr typisch

Tabelle 2. Deskriptoren und Bewertungsnoten des Degustationsbogens

### 3. Weiterführende Informationen zu Birnen

Umfassende Sorteninformationen zu den Sorten im Allgemeinen werden in den Sortenporträts auf [www.fructus.ch/sorten/birnen/](http://www.fructus.ch/sorten/birnen/) zusammengefasst. Die FRUCTUS Sortenempfehlung für den Anbau alter Birnensorten stützt sich weiterhin mehrheitlich auf ihre Robustheit gegenüber Krankheiten und Eignung für den extensiven Hochstammanbau. Diese «FRUCTUS-Sortenliste Feldobstbau: Robuste Birnensorten» findet sich ebenfalls auf der Homepage ([www.fructus.ch/sorten/birnen/](http://www.fructus.ch/sorten/birnen/))

### 6. Verkauf

Dörrbirnen können bei der Dörrerei Oeler und bei der Obstsortensammlung Roggwil gekauft werden. Ein Dörrbirnen-Fruchtaufstrich steht noch in der Produktevaluierung.

Dieses Projekt wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen (NAP-PGREL) durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) unterstützt.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD  
**Bundesamt für Landwirtschaft BLW**