

Wädenswil, den 03. Februar 2022

## Jahresbericht 2021

### PGREL\_NN\_0062: Vielfalt von Dörrbirnen

Projektleitung und Bericht: Anna Dalbosco



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**

## 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 60 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 ansehnlichem Inneren. Diese Eigenschaften korrelieren sehr gut mit der allgemeinen Beliebtheit der Dörrbirne. Im Test der bisher 30 getesteten Sorten waren Esperens Herrenbirne, Pierre Corneille und Vereindechantsbirne am Beliebtesten.

Kleinere Birnen, wie etwa die Petersbirne, werden schnell zu trocken und ergeben insgesamt ein unzufriedenstellendes Produkt. Der Affelträngler hingegen ist, trotz seiner Grösse, durchaus wohlschmeckend und hat 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, Rotlängler/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)
- Grösse: Fruchtgrösse 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    |
| Grösse         | klein            | klein bis mittel     | mittel     | mittel bis gross | gross      | sehr gross      |

*Tabelle 2. Deskriptoren und Bewertungsnoten des Degustationsbogens*

### 3. Weiterführende Informationen zu den Dörrbirnen

Umfassende Sorteninformationen zu den Sorten im allgemeinen werden in den Sortenporträts zusammengefasst. Diese werden bis Ende des Projekts 2023 veröffentlicht und auf <https://www.fructus.ch/sorten/birnen/> einsehbar. 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 (<https://www.fructus.ch/sorten/birnen/>)

### 6. Schlussfolgerungen und Ausblick

Nach dem ersten Projektjahr kann eine positive Bilanz gezogen werden. Die Zusammenarbeit mit der Obstsortensammlung Roggwil war sehr erfreulich und eine erste Produktlancierung (400 g Dörrbirnensäckchen) konnte erfolgreich abgeschlossen werden.

Im kommenden Jahr sollen weitere 30 Sorten bewertet werden, darunter vor allem solche welche ein Sortenblatt bekommen oder jene, die sich eher nicht als Tafel Früchte eignen. Am 12. März findet ein Seminar zum Thema „Rund um die Birne“ im Culinarium Alpinum in Stans statt. Dort wird das Projekt vorgestellt, Dörrbirnen degustiert und im anschliessenden Backworkshop verarbeitet. Die Zusammenarbeit mit OSSR soll weitergeführt werden und wenn möglich ein neues Produkt mit der Manufaktur „Haltbarmacherei“ in Zürich lanciert werden.

Ein besonderer Dank geht an das Bundesamt für Landwirtschaft für die finanzielle Unterstützung des Projekts im Rahmen des NAP-PGREL.

Tabelle 1. Resultate Bewertung von Dörrbirnen

| PUIACC      | Sorte/Akzession          | Gesamteindruck | Optik | Konsistenz | Textur | Geschmack | Geschmack | Intensität | Geschmack | Typizität | Grösse |
|-------------|--------------------------|----------------|-------|------------|--------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|--------|
| A0000025119 | Pierre Corneille         | 8              | 7     | 8          | 7      | 5         | 7         | 7          | 7         | 8         |        |
| A0000025260 | Seigneur Esperens        | 8              | 7     | 7          | 6      | 6         | 7         | 7          | 6         | 8         |        |
| A0000024879 | Marie-Luise 1            | 8              | 8     | 6          | 7      | 7         | 7         | 7          | 7         | 7         |        |
| A0000037143 | Conference               | 7              | 6     | 7          | 6      | 6         | 6         | 6          | 7         | 6         |        |
| A0000024759 | Amanlis Butterbirne      | 7              | 6     | 5          | 5      | 4         | 7         | 7          | 6         | 5         |        |
| A0000024754 | Affelträngler            | 7              | 6     | 7          | 5      | 6         | 7         | 7          | 7         | 2         |        |
| A0000024992 | Jeanne d'Arc             | 7              | 8     | 7          | 6      | 5         | 6         | 6          | 6         | 7         |        |
| A0000024472 | Vereinsdechantsbirne     | 7              | 7     | 7          | 7      | 6         | 7         | 7          | 7         | 7         |        |
| A0000025502 | Champagner               | 7              | 7     | 7          | 6      | 5         | 7         | 7          | 6         | 4         |        |
| A0000025592 | Lugnezer Honigbirne      | 7              | 7     | 4          | 3      | 5         | 7         | 7          | 5         | 4         |        |
| A0000025234 | Neue Poiteau             | 6              | 7     | 5          | 6      | 6         | 7         | 7          | 6         | 7         |        |
| A0000025102 | Gute Luise               | 6              | 7     | 5          | 6      | 5         | 6         | 6          | 4         | 5         |        |
| A0000025308 | Doppelte Philipsbirne    | 6              | 8     | 7          | 7      | 7         | 7         | 7          | 6         | 7         |        |
| A0000040387 | Heulampen                | 6              | 5     | 5          | 3      | 6         | 5         | 5          | 6         | 4         |        |
| A0000024842 | Schmelzende von Thirriot | 5              | 6     | 6          | 5      | 6         | 5         | 5          | 5         | 6         |        |
| A0001012172 | Rotlängler               | 5              | 3     | 5          | 5      | 4         | 5         | 5          | 4         | 4         |        |
| A0000024285 | Hasenbirne               | 5              | 7     | 4          | 4      | 6         | 4         | 4          | 5         | 4         |        |
| A0000025295 | Berner Wasserbirne       | 5              | 5     | 5          | 6      | 6         | 3         | 3          | 6         | 5         |        |
| A0000025458 | Blaulängler              | 4              | 5     | 3          | 3      | 6         | 4         | 4          | 4         | 5         |        |
| A0000024374 | Kunstsbirne              | 4              | 6     | 6          | 4      | 7         | 5         | 5          | 5         | 5         |        |
| A0000025170 | Goldschmeckler           | 4              | 5     | 5          | 4      | 4         | 4         | 4          | 5         | 3         |        |
| A0000024845 | Hofratsbirne 1           | 4              | 4     | 6          | 4      | 5         | 5         | 5          | 5         | 5         |        |
| A0000024406 | Luzeiner Längler         | 4              | 6     | 4          | 6      | 6         | 6         | 6          | 6         | 6         |        |
| A0000048525 | Mockenholzbirne          | 4              | 5     | 3          | 4      | 5         | 5         | 5          | 5         | 5         |        |
| A0000024764 | Apothekerbirne           | 3              | 3     | 4          | 4      | 5         | 6         | 6          | 4         | 6         |        |
| A0000024378 | Landsknechtler           | 3              | 3     | 4          | 5      | 5         | 3         | 3          | 6         | 4         |        |
| A0000024964 | unbekannt                | 3              | 6     | 3          | 6      | 6         | 5         | 5          | 5         | 6         |        |
| A0000025378 | Wildling von Sargans     | 3              | 4     | 3          | 3      | 6         | 5         | 5          | 5         | 6         |        |