

FRUCTUS-Vereinsleben

Winterhock 2019: Birnen in Kategorien betrachtet

Von der Scheidbirne zur Most-, zur Koch-, zur Dörr- und Tafelbirne



Unser Referent und «Poirologe» Urs Müller erwähnte zu Beginn, dass sich das Klima 2018 sehr unterschiedlich auf die Lagerfähigkeit der Birnen auswirkte; bei ihm sehr negativ. Dann ging es gleich ans Arbeiten. Wir erhielten drei «unbekannte» Birnen und sollten sie anhand des offiziellen FRUCTUS-Beschreibungsformulars katalogisieren. Welche Merkmale sollten mehr gewichtet werden? Wie heissen die Merkmale überhaupt? Wie soll man sich entscheiden, wenn es nicht ganz klar ist? Viele angeregte Diskussionen waren zu hören.

Merkmale anhand der Handbuch Obst-Deskriptoren NAP

Als PDF unter www.bdn.ch/culture/fruits/ oder FRUCTUS Geschäftsstelle (CHF 25.-). Die Zeitspanne der Blütezeit von früh bis spät dauert ca. 2 Wochen. Mit dem Klimawandel hat sich die Blütezeit um ca. 2 Wochen nach vorne verschoben und die Reifezeit sogar um 3 Wochen gegenüber älterer Literatur (vor 1975).

Besondere Fruchtformen sind «eingeschnürt» und «asymmetrisch». Der Kelch mit Kelchröhre ist ein bestimmendes Merkmal. Der Stiel ist ebenso ein sehr wichtiges Kriterium; er liegt meist obenauf! Häufig ist auch ein Wulst an der Stielbasis vorhanden, eine Stielgrube ist bei den Birnen eher selten. Beim Kerngehäuse sind folgende Merkmale entscheidend: Lage innerhalb der Frucht, Form, Steinzellen, Samenkammern und deren Samen (inkl. deren Position). Beim Geschmack wird unterschieden in süss, sauer, herb, trocken und saftig. Die Birnbaum-Formen sind sortentypisch. Mit dem Oeschberg-Schnitt wird die sortentypische Wuchs-

form «zerstört». Die Haut und Berostung sind auch sortentypisch:

- Rostkappe am Stiel; ist aber begrenzt gegen die Frucht
- Rost um den Kelch; die Berostung löst sich gegen oben auf
- Rostzeichnung, -netz, -figuren
- Lentizellen

Variable Merkmale sind: Fruchtgrösse, Fruchtfarbe, Geschmacksintensität und Deckfarbe. Sie sind abhängig vom Baumalter, Beschattung, Höhenlage, Düngungszustand, etc.

Verwendung der Birnen – Was kann man mit Birnen machen?

Scheidbirnen enthalten sehr viele Gerbstoffe, meist in der Schale. Diese Birnen wurden früher zum Klären und haltbar machen von Süssmosten verwendet; so die Mockenholzbirne, Gerzler und Marxenbirne.

Mostbirnen zeichnen sich aus durch hohen Zuckergehalt, Saftreichtum, robuste Bäume und gute Träger (in der Ostschweiz z.B. Herbstgüetler (als eine der besten Sorten); Knollbirne; Guntershauer; Ottenbacher Schellerbirne, Schweizer Wasserbirne und Egnacher Spitzbirne sowie Goldschmeckler und die Berglerbirne der Ostschweiz. Früher wurde für letztere ein hoher Preis bezahlt, weil sie einen qualitativen guten Most ergaben. Weiter kann auch Birnenwein, Essig und Birnensekt hergestellt werden.

Destillate: Bei optimaler Reife ergeben viele Birnensorten schöne, reine Brände (Welschbergler, Egnacher Mostbirne, Williams, Poire-à-Botzi, Rousselet de Reims, etc.).

Kochbirnen haben meist ein höheres spezifisches Gewicht, sie bleiben fest auch nach dem Kochen.

Dörrbirnen sind erst in teigigem Zustand physiologisch reif. Dann ist es optimal sie zu dörren. Geeignet sind vor allem die Längler (Rot-, Blau-, Weiss- und Luzeiner Längler), aber auch Affelträngler und Wettinger Holzbirne.

Tafelbirnen für Hochstamm - Bäume



sind vor allem geeignet: Williams und Gellert's Butterbirne und weitere. Die Birnen möglichst lange am Baum reifen lassen, damit sie im Lager auch das Aroma entwickeln. Zu lange Zeit am Baum wirkt sich verkürzend auf die Lagerung aus. Tolle Lagerbirnen sind Vereinsdechant (= Comice) oder Winterdechants. Letztere ist sehr anspruchsvoll und wärmeliebend (Wallis, Föhngebiete, sowie für Spaliere).

Gestreifte Sorten gibt es viele, Urs Müller hat 8 gestreifte Birnensorten in seiner Sammlung. Die Streifung ist eine spontane Mutation (in der Sorte nicht genetisch festgelegt). Es handelt sich um einen Plastiden-Defekt/ Chlorophyll-Mangel in der Haut, welcher sich auch auf das Holz der gestreiften Sorten auswirken kann - häufig helleres Astholz.

Farbiges Fruchtfleisch finden wir in verschiedene Sommer- und Herbstblutbirnen. Sie sind süss, aber nicht speziell aromatisch und nicht lagerfähig.

Um die 22 mitgebrachten Fruchtproben entwickelten sich spannende Diskussionen, viel Lehrreiches war zu hören. Aus Marthalen wurde die Kaiserbirne, mit wunderschönen «Eichenblättern», gebracht. Als Seltenheiten waren auch Poire Muscat und Poire tappé anzuschauen und zu degustieren. Aus dem Bergell kamen zwei wunderschöne Birne, welche nicht sofort zugeordnet werden konnten.

Zum Schluss wurde der Winterhock 2020 auf den 25.1.2020 festgelegt. Themenvorschläge bitte bis zur GV 2019.

■ PeterENZ