

Was macht FRUCTUS ?

- Alte Obstsorten suchen, erhalten, vermehren und weitergeben
- Sorten beschreiben und erfassen
- Informieren und beraten
- Exkursionen und Weiterbildungen organisieren
- Vier informative Bulletins pro Jahr herausgeben
- Sortenausstellungen organisieren

FRUCTUS fördert nicht nur alte Obstsorten, sondern sammelt auch traditionelles Wissen zu Pflege und Verarbeitung und gibt dieses weiter.



Illustration «Schweizer Bratbirne»
aus Schweizerische Obstsorten von Gustav Pfau-Schellenberg, 1872

Zitat aus dem Buch von J.W. Kohler, Aufzählung und Beschreibung der wichtigsten Kern-Obstsorten des Kantons Zürich, 1864:

«Stäfa sagt von der gemeinen Bratbirne: wenn auch ziemlich in Abgang gekommen, verdient diese immerhin als vorzügliche Wirtschaftssorte bei der Veredelung grosser Feldobstbäume nicht ganz ausser Acht gelassen zu werden. Desgleichen auch Meilen.»

Helfen Sie mit und unterstützen Sie FRUCTUS ...

... mit Ihrer Mitgliedschaft

Mitglied	Jahresbeitrag	CHF 60.-
Kollektivmitglied	Jahresbeitrag	CHF 160.-
Mitglied auf Lebenszeit	Einmalbeitrag	CHF 800.-

Anmeldung über www.fructus.ch oder Telefon 058 460 61 02

... mit Ihrer Spende

PC: 80-16350-4 IBAN: CH22 0900 0000 8001 6350 4
Vereinigung **FRUCTUS** Wädenswil



FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil

www.fructus.ch

Wir danken herzlich für die Unterstützung unserer Schweizer Obstsorte des Jahres 2020



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

FRUCTUS

Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier



Schweizer Obstsorte des Jahres 2020



Schweizer Bratbirne



Original vom rechten Zürichseeufer

Gemäss zahlreichen historischen Überlieferungen ist die Schweizer Bratbirne mit grosser Wahrscheinlichkeit am rechten Zürichseeufer entstanden. Hier und im übrigen Kanton Zürich war sie ab Anfang des 19. Jahrhunderts verbreitet. Inzwischen ist die einst beliebte Sorte für die Küche beinahe ganz verschwunden.

Von 2000 bis 2005 wurde die Schweizer Bratbirne bei der Inventarisierung der Obst- und Beerensorten erfasst. Gleichzeitig wurde im Fricktal eine Birne unter dem Namen Imberwurzen inventarisiert. Beide Sorten wurden als erhaltungswürdig eingestuft und stehen heute in verschiedenen nationalen Sortensammlungen. Molekulargenetische Analysen haben später gezeigt, dass es sich bei den beiden Sorten um ein und dieselbe handelt. In den historischen Werken fehlen jedoch Hinweise auf den Namen Imberwurzen wie auch auf die Verbreitung der Schweizer Bratbirne in der Nordwestschweiz.

Doch in der Region um Magden AG ist seit langem eine kleine Birne mit dem Namen Imbeli bekannt und beliebt. Eine paar alte und junge Bäume liefern regelmässig Früchte, die ebenfalls identisch sind mit der Schweizer Bratbirne. Vereinzelt Hinweise kommen auch aus dem Baselbiet, wo die Sorte unter dem Namen Diegterbiri auftaucht.



Synonyme: Imbeli, Klausbirne, Chugelibire

Im Vergleich zu den meisten Mostbirnbäumen ist der Schweizer Bratbirnbaum ausladender und wird weniger hoch. Er wächst langsam und buschig, ist anspruchslos und gedeiht auch an mässig guten Standorten. Das Blattwerk ist dunkelgrün, glänzend und wenig schorfanfällig. Als eigentümliches Merkmal sind viele Blätter von der Spitze her zurückgebogen.



Die Früchte sind von kleiner, platt-kugelige Form und haben einen starken, holzigen Stiel. Ihre Haut ist trocken und die grüne Grundfarbe von einer dichten, netzartigen Berostung überzogen. Reife Schweizer Bratbirnen haben ein festes, saftiges und wenig herbes Fleisch mit einer feinen Gewürznote.

Die Birnen bleiben lange am Baum hängen und werden mit Vorteil Ende Oktober oder später geerntet. Sie sind am Lager gut haltbar und entfalten ihr Aroma erst, wenn sie gelblich und deutlich weicher geworden sind. Dann können sie gegessen und in der Küche verarbeitet werden.

Einst alltägliche Beilage, heute Delikatesse

Die herausragenden Qualitäten der Schweizer Bratbirne zeigen sich beim Kochen. Sorgfältig in Butter gebraten oder als ganze Frucht im Ofen geschmort, entwickelt sich ein intensives Aroma mit einer leicht herben Note, das wunderbar zu winterlichen Gerichten passt. Gratins oder Eintöpfe, in denen Bratbirnen mit Kartoffeln, Bohnen, Käse oder Speck kombiniert werden, sind währschaft, fein und günstig. Auch als gekochte Dessertbirnen erfreuten sie sich bis in die Siebzigerjahre grosser Beliebtheit.

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts waren Salate und frische Gemüse nicht zu jeder Jahreszeit erhältlich. Im Winter wurde stattdessen fast täglich gekochtes Obst als Beilage gereicht. Mit den veränderten Essgewohnheiten ist nicht nur das Wissen um die geeigneten Obstsorten, sondern auch zu den verschiedenen Zubereitungsarten in Vergessenheit geraten.



Diese Birnensorte ist ein altes, regionales Kulturgut und eine Delikatesse, die es wieder zu entdecken gilt.

FRUCTUS ernennt die Schweizer Bratbirne deshalb zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2020.