

FRUCTUS unterstützen Mitglied werden

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten

- sucht, erhält und erforscht alte Obstsorten und beschreibt deren Eigenschaften
- bündelt das reiche, pomologische Wissen und macht es für die Öffentlichkeit zugänglich
- betreut Obstsortensammlungen und organisiert Sortenausstellungen
- organisiert Exkursionen und Weiterbildungen
- fördert den traditionellen Hochstamm-Obstbau
- informiert und berät Privatpersonen und Institutionen bei der Sortenwahl
- gibt jährlich vier informative Bulletins heraus
- ernennt die «Schweizer Obstsorte des Jahres»

Mitglied werden

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

Spenden und FRUCTUS-Projekte unterstützen

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

FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil
www.fructus.ch
info@fructus.ch
Telefon 044 518 03 40

Fördern alter Obstsorten, kulinarische Traditionen erhalten



FRUCTUS macht mit der Schweizer Obstsorte des Jahres auf besonders interessante, alte Obstsorten und ihre Geschichte aufmerksam.

Die Toggenburger Schafenbirne ist eine typische Vertreterin alter Birnensorten, die vor allem im unteren Toggenburg verbreitet war. Was von den Früchten nicht gegessen oder eingemacht wird, wird noch heute gedörrt und später weiterverarbeitet, zum Beispiel zu Schlorzi. So wird das aromatische Dörrbirnenmus in der Ostschweiz genannt, das dem bekannten Schlorzifladen den Namen verleiht.



Schweizer Obstsorte des Jahres 2024



Toggenburger Schafenbirne



Dörrbirnen, von der Notwendigkeit zur Tradition

Das Dörren von Birnen ist im ganzen Alpenraum bekannt. Dörrbirnen sind wertvolle und lange haltbare Energie- und Vitaminspender. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts standen gekochte Dörrbirnenschnitze regelmässig als Beilage auf dem Tisch. In einigen Regionen wurde der Brotteig mit Dörrbirnen-Mus gestreckt, um teures Weizenmehl zu sparen. Vermutlich ist das der Ursprung von Birnweggen und Birnbrotten.

In der Ostschweiz, der Innerschweiz und den Kantonen Glarus, Bern und Solothurn wurden Dörrbirnen-Produkte besonders geschätzt. Typische, regionale Spezialitäten sind Schlorzifladen, Luzerner Birnweggen oder Bündner Birnen-Raviuls.

Eine kulinarische Besonderheit der Ost- und Innerschweiz sind ganze, gedörrte Birnen. Dafür werden die Früchte in einem aufwändigen Prozess zuerst schonend geschmort oder gedämpft. In einem Spezialofen werden sie danach während zwei bis fünf Tagen bei 50 bis 60 Grad gedörrt. So bleiben die Dörrbirnen innen weich und sind ausgesprochen aromatisch. Dünn aufgeschnitten sind sie auf einer Käseplatte eine besondere Delikatesse.



Eine kleinfrüchtige Birnensorte für fast alle Zwecke



Bäume der Toggenburger Schafensbirne bilden mittlere bis grosse Kronen aus. Der mittelstarke, leicht hängende Wuchs ist ein typisches Sortenmerkmal. Die Blüten sind robust auf Spätfröste und die Sorte ist wenig anfällig für Krankheiten. Die Bäume tragen regelmässig und gut.

Die kleine, kreiselförmige Birne wird in der zweiten Hälfte August geerntet und ist auffallend hübsch. Ihre grün-gelbe Grundfarbe kontrastiert mit einer streifigen bis marmorierten, leuchtend roten Deckfarbe. Die Schale ist von grossen Lentizellen überzogen. Reife Schafensbirnen sind süss, aromatisch und saftig. Sie haben ein mittelfestes, etwas grobkörniges Fruchtfleisch.

Ganze Schafensbirnen bleiben beim Einkochen fest und behalten ihr Aroma. Das macht sie zur beliebten Einmachbirne. Was an Früchten übrigbleibt, kann gedörrt und später z.B. zu Dörrbirnenmus weiterverarbeitet werden. Schafensbirnen-Destillate überraschen mit einer ausgeprägten Birnen-Aromatik.

Die robuste und vielfältig nutzbare Schafensbirne eignet sich ausgezeichnet für den Anbau im Hausgarten und im extensiven Feldobstbau.

Die Dörrbirnenfüllung feiert ein Comeback

Ab Ende des 19. Jahrhunderts wurden Anstrengungen unternommen, um die Sortenvielfalt bei Birnen und Äpfeln ausschliesslich auf «wertvolle» Sorten zu reduzieren. Die Bauernfamilien folgten diesem Bestreben. Ihre Lieblingssorten, oft pauschal als «minderwertig» eingestuft, liessen sie sich jedoch nicht nehmen. Eine dieser Sorten war die Toggenburger Schafensbirne.

In den Regionen Toggenburg und Appenzell wurden traditionell um das Jahresende Schlorzifladen gebacken. Der flache, cremig-süsse Kuchen aus Mürbe- oder Kuchenteig, einer «Schlorzi», der Dörrbirnenfüllung, und einem abschliessenden Rahmguss wurde als Weihnachts- oder Neujahrsgross verschenkt.



In der Innerschweiz und in den Kantonen Glarus, Bern und Solothurn wird die Dörrbirnen-Füllung Birnen-Krösi genannt. Sie ist auch Grundlage für die Herstellung von Birnbrot und Birnweggen. Je nach Rezept werden dem Mus Zucker, Gewürze, Obstbrand oder weitere Dörrfrüchte beigemischt.

Der Schlorzifladen geriet gegen Ende des 20. Jahrhunderts beinahe in Vergessenheit. An der Expo 2002 wurde er am Stand des Kantons St. Gallen den Besucherscharen als typische kulinarische Spezialität angeboten und erlangte damit nationale Bekanntheit. Seither gehört der Schlorzifladen zum saisonalen Angebot vieler Ostschweizer Bäckereien.