

Brennbares Gut. Die Hirschbirnen im steirischen Pöllauer Tal werden im Herbst in Schnaps verwandelt. „Hirsch“ leitet sich hier von „Hiascht“ für Herbst ab.

IM OBSTGARTEN

FORELLE, HIRSCH UND MOSTPUTZER

Gartenbirnen alter Sorten schenken uns süße Früchte mit feiner Würze. Ihre Blüten nähren Insekten, ihr knorriges Holz versorgt die Vogelwelt mit Haus und Futter. Kurzum: Sie sind Naturschützer im besten Sinn.

TEXT: Veronika Schubert

So komm, du lieber Sonnenschein, lass unsre Birnen gut gedeih'n!“ Das wünschte sich schon August Heinrich Hoffmann von Fallersleben (1798–1874) in seinem Gedicht „Birnenschmaus“. Es war – das mutet heute erstaunlich an – eine Zeit, in der es noch viel mehr Birnen- als Apfelsorten gab.

Laut zeitgenössischen Niederschriften der Pomologie (Lehre von den Obstsorten) gehörten Birnbäume damals in jeden Küchengarten. Wer auf sich hielt, dachte nicht im Entferntesten daran, kostbare Birnen mit schnöden Äpfeln zu vergleichen; man bevorzugte die aromatische Vielfalt der Birnensorten.

„Der Apfel kommt an diese Nuancen im Geschmack tatsächlich nicht heran“, sagt Siegfried Bernkopf, Obstexperte aus Oberösterreich. „Es lohnt sich, vor der Pflanzung eines Birnbaums über die Sorte und ihren Charakter Bescheid zu wissen.“

Unsere Kulturbirne (*Pyrus communis*) stammt meist von der heimischen Holzbirne (*Pyrus pyraaster*) ab, deren kleine, harte Früchte ziemlich herb schmecken. Die bei früheren Birnen typischen Steinzellen,

winzige Körnchen im Fruchtfleisch, die ursprünglich die Funktion eines Stützgewebes hatten, wurden im Lauf der Jahrhunderte weitgehend weggezüchtet. Die Konsistenz des Fruchtfleischs entscheidet neben dem Säure- und Zuckergehalt über die Verwendung: Zart schmelzende, steinzellenarme Sorten verspeist man am besten direkt vom Baum gepflückt, weil sie förmlich auf dem Gaumen zergehen. Zu Saft verarbeitet, schmecken sie eher fad nach Zuckerwasser. Birnen mit einem höheren Säure- und Gerbstoffgehalt wiederum werden, zu Saft und Most gepresst, mild und süß; erst erhitzt oder vergoren tritt ihr guter Geschmack zutage. Die Bitterkeit der Gerbstoffe verschwindet dabei.

DIE BUNTE WELT DER BIRNENNAMEN

Der Anspruch, im Garten eine Birnensorte für alle Zwecke zu pflanzen, lässt sich also kaum erfüllen. „Es gibt einige wenige Speisebirnen, die nicht so weichfleischig sind, nicht schmelzend und etwas saurer“, erklärt Klaus Strasser, Betreiber eines Obstsortengartens in Ohlsdorf. „Herzogin Elsa‘, Paulsbirne‘, Gute Luise‘, Gute Graue‘ oder Kieffers

Sämling‘ können frisch vom Baum gegessen oder als Saftbirnen gepresst werden.“

Da das Entsaften meist im Herbst stattfindet, kann auch ein Teil der spätreifenden Speise-Winterbirnen für Saft verwertet werden, denn die Säure nimmt mit zunehmender Reife ab, der Zuckergehalt zu. Den Rest lässt man einfach am Baum hängen und pflückt die Früchte später als Tafelbirnen.

Viele alte Birnensorten haben sich überwiegend regional verbreitet. Das führte dazu, dass eine Sorte an mehreren Orten unter anderen Namen bekannt wurde. Pomologe Siegfried Bernkopf nennt ein exemplarisches Beispiel: „Die ‚Gelbe Wadelbirne‘ heißt in Oberösterreich ‚Wirgerlbirn‘, weil sie so trocken ist, dass es einen beim Kauen würgte. Man kennt sie in manchen Gegenden aber auch als ‚Schweiferlbirn‘, weil die Frucht stielwärts oft schweifartig ausläuft. Und dazu kommen noch die Namen ‚Langzoglbirn‘ oder ‚Goasduttenbirn‘, ebenfalls wegen der typischen Form.“

Oft kommt es auch vor, dass ursprüngliche Sortennamen im Lauf der Zeit in Vergessenheit geraten und neue sich einbürgern. In der Gegend von Bad Goisern ➤

Foto: Peter Podpera

Schütteln wir die Birn': sechs alte Sorten mit Charakter



Doppelte Philippsbirne

Als große Schwester der ebenfalls um 1800 bereits etablierten „Philippe le Bon“ hat sich diese robuste, sehr saftige, süß-säuerliche Birne mit ihren zahlreichen Punkten (Lentizellen) hierzulande einen Namen gemacht.



Paulsbirne

Ihre Herkunft ist unbekannt, aber man weiß, dass die Sorte bereits 1850 in Deutschland existierte. Die sehr süße und saftige „Paulsbirne“ wird erst gegen Ende Oktober geerntet, gelagert und ist von Mitte Dezember bis Februar genussreif.



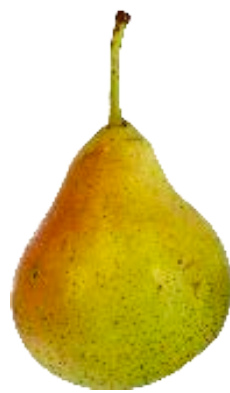
Gelbe Wadelbirne

Was bei der um 1400 in der Schweiz erstmals erwähnten sanft geröteten, saftig bis teigigen „Gelben Wadelbirne“ auffällt und auch zu zahlreichen Synonymen wie „Langbirn“ oder „Lanzoglbirn“ geführt hat, ist ihre flaschenartige Form.



Herzogin Elsa

Gerne wurden früher Birnensorten nach adeligen Frauen benannt, so auch die 1879 bei Stuttgart entdeckte „Herzogin Elsa“. Ihre in der Vollreife saftig-süße Frucht kann, früh geerntet, auch gepresst werden.



Frauenbirne

Die kleine rotbackige „Frauenbirne“ mit herbem, säuerlich-süßem Aroma ist auch als Rote Pichlbirne, Rosenbirn, Lederbirn oder Kletzenbirn bekannt; vermutlich wuchs sie schon vor 1700 in Oberösterreich.



Speckbirne

Wahrscheinlich vor 1850 in Kärnten entstanden, verbreitete sich die Sorte bis Vorarlberg. In Deutschland kennt man die erst im Oktober reife, saftige, herb-süß-säuerliche Frucht als „Oberösterreichische Weinbirne“.



Mikrokosmos Birnbaum. Pomologe Siegfried Bernkopf begutachtet Früchte der Sorte „Prinzessin Marianne“, die im Herbst braun ausreifen. Der Grünspecht schätzt die Käfer in der Borke.

im Salzkammergut gibt es etwa eine sehr urige alte Birne, zu der alle „Finixl“ sagen. Sie sei eben sehr hart und herb, sagen die Bauern, und eigentlich „fir nix guat“ außer zum Dörren und Kletzenmachen.

Auch die im September reifende „Doppelte Philippsbirne“ aus der Zeit um 1800 trägt eine lange Geschichte mit sich. Sie hieß ursprünglich „Beurré de Mérode“ und ähnelte ein wenig der Sorte „Philippe le Bon“; daraus entstand dann der Name „Philippe double“, die Doppelte Philippsbirne.

Die „Speckbirne“ wiederum trägt ihren Namen deshalb, weil sie für eine Mostbirne recht groß ist und mehr Profit, umgangssprachlich „Speck“, abwirft. Regional kennt man sie in Oberösterreich als „Steirische“, obwohl sie ursprünglich aus Kärnten stammt, dann aber ihren Weg über die Steiermark fand. In Vorarlberg sagt man „Zitronengelbe“ zu ihr – wegen ihrer frischen leuchtenden Farbe.

Häufig sind auch Dialektausdrücke die Wurzel eines Sortennamens. Im Pöllauer Tal, in der Steiermark, wird seit Generationen die „Hirschbirne“ kultiviert, deren Name nichts mit dem Rotwild zu tun hat,

sondern mit der Erntezeit im Herbst, der in der Region „Hiascht“ genannt wird. Die ältesten Bäume sind an die 200 Jahre alt und prägen die Landschaft. Die knorrigen Bäume wachsen auf etwa 450 bis 800 Meter Seehöhe und sind äußerst frosthart.

Auch „Herbstforelle“ und „Winterforelle“ sind Birnen, die naturgemäß nicht nach Fisch schmecken; die zahlreichen großen Punkte (Lentizellen) auf der Schale erinnern jedoch an jene der Bachforelle. Sie gehören übrigens zu jenen Birnen, die problemlos den Spagat zwischen Speise- und Saftbirne meistern.

NATURPARADIES STREUOBSTWIESE

Und noch ein Beispiel aus der angewandten Birnennamenforschung: „Die ‚Rote Püllerbirne‘, oder hochdeutsch ‚Rote Pichelbirne‘, hatte früher eine wichtige Funktion als sogenannte Mostputzerbirne“, erzählt Siegfried Bernkopf. „Man fügte ihren Saft dem Jungmost zu, wenn dieser nicht klar wurde. Das Eiweiß, das für die Trübung verantwortlich war, flockte durch den hohen Gerbstoffgehalt der Pichelbirne aus und konnte so entfernt werden.“ Der Name

„Püller“ geht auf das alte Wort „Bühel“ für Hügel zurück; dort oben fühlen sich ursprüngliche Birnensorten am wohlsten.

Noch heute stehen Mostbirnen vorwiegend im Hügelland. Ein landschaftlich besonders eindrucksvolles Beispiel ist das nach dem vergorenen Saft der Birnen benannte Mostviertel. Streuobstwiesen wie dort gab es seit dem 16. Jahrhundert überall rund um Dörfer und Städte. Lange Zeit prägten sie den ländlichen Raum und dienten auch als Vieh- und Bienenweiden. Die Landwirtschaft in Monokultur drängte sie zeitweilig zurück, bis in den 1970er-Jahren ihre Bedeutung als Lebensraum für viele Vogelarten wieder erkannt wurde.

Ein Birnbaum ist wichtige Nahrungsquelle und Brutplatz, beispielsweise für Kleiber und Specht. In seiner knorrigen Rinde verbirgt sich ein reich gedecktes Buffet aus Käfern, deren Larven und anderen Insekten, und in den Asthöhlen alter Gehölze nisten alle zehn in Österreich vorkommenden Spechtarten gerne. Die wunderschönen weißen Blütenwolken im Frühling sorgen außerdem für ein üppiges Pollen- und Nektarangebot für Bienen. ➤

Fotos: Raphael Gabauer, Dr. Siegfried Bernkopf, Mauritius Images



Vergorenes Paradies. Bei Seitenstetten entlang der Moststraße sind die Birnbäume besonders prächtig. Die ganze Gegend heißt nach dem Produkt aus den Früchten – Mostviertel nämlich.

Was Birnen mögen

Der Geschmack von Birnen kann sich nur am richtigen Standort gut entfalten. Sie mögen es **wärmer als Äpfel**, späte Sorten sind daher für **raue Lagen** ungeeignet. Wenn die letzten Monate vor der Ernte zu nass sind, wachsen um das Kerngehäuse **mehr Steinzellen** als in einem warmen Sommer.

Der Boden sollte bevorzugt **sandig-lehmig** sein, damit sich das Erdreich im Frühjahr rasch erwärmen kann und ausreichend Wasser durchlässt. Bis auf das hohe Wärmebedürfnis ist die Birne aber **recht anspruchslos**.

Wenn Birnenblätter „Masern“ haben, dann handelt es sich um eine Pilz-erkrankung: den **Birnengitterrost**. Treten nur ein bis fünf orangefrote

Flecken pro Blatt auf, ist kein Schaden zu erwarten. Sind es aber mehr, leidet der Baum und kann seine Früchte nicht ernähren.

Der Pilz kann nur mithilfe einer **Wirtspflanze** überleben. Verschiedene **Wacholderarten** (nicht jedoch der heimische *Juniperus communis*) zählen dazu. Wachsen im Umkreis bis zu einem Kilometer keine Wirtspflanzen, kann kein Birnengitterrost übertragen werden.

Birnen benötigen für die **Befruchtung eine zweite Sorte** in der Nähe, die ihren Pollen beisteuert, da sie selbst nicht fruchtbar sind („selbstunfruchtbar“).

Streuobstbäume sind allesamt Hochstämme, die auf Sämlinge veredelt wurden, und haben als Tiefwurzler auch eine wesentlich höhere Trockenheitstoleranz.

Wer solche alten Bäume im Garten hat und die Sorte bestimmen lassen möchte, kann das übrigens im Obstsortengarten Ohlsdorf beauftragen. Möchte man eine Birne für die Zukunft erhalten, setzen Baumschulen ein Edelreis auf einen Unterlagsbaum; daraus wächst ein Jungbaum heran.

Auf dass die Vielfalt alter Sorten erhalten bleibe.



„300 Obstsorten: Ein Streifzug durch die oberösterreichische Obstbaumvielfalt“ von Siegfried Bernkopf ist 2021 im Trauner Verlag erschienen.

Obstsortengarten Ohlsdorf, Holzhauseln 19, 4694 Ohlsdorf, osogo.jimdo.free.com