



*Bauchige Früchte,
einzigartiges Aroma*

Eine Obstart, die neben den vielbeachteten Äpfeln häufig ein »Schattendasein« führt, sind die Birnen. Allerdings nur im übertragenen Sinn, denn Birnbäume sind Wärmeliebhaber und Sonnenkinder.

Dennoch lohnt sich die Pflanzung eines eigenen Birnbaums, denn wie in kaum einer anderen Frucht vereinigen sich im zart schmelzenden, saftigen Fruchtfleisch einer reifen Birne, das förmlich auf der Zunge zergeht, Zucker, Säure und Aromastoffe zu solch einer Fülle harmonischer Geschmackserlebnisse.

Birnen mögen 's warm

Voraussetzung für den späteren Genuss ist allerdings ein geeigneter Platz im Garten: Warm sollte es sein und möglichst sonnig. Eine Südausrichtung ist optimal; auch nach Osten hin lässt sich eine Birne gut pflanzen. Da Birnen durch ihre frühe Blütezeit eher spätfrostgefährdet sind als Äpfel, empfiehlt sich ein geschütztes Plätzchen. Wer nicht gerade mit Weinbauklima gesegnet ist, greift bei der Auswahl am besten auf robustere Sommer- oder Herbstsorten zurück.

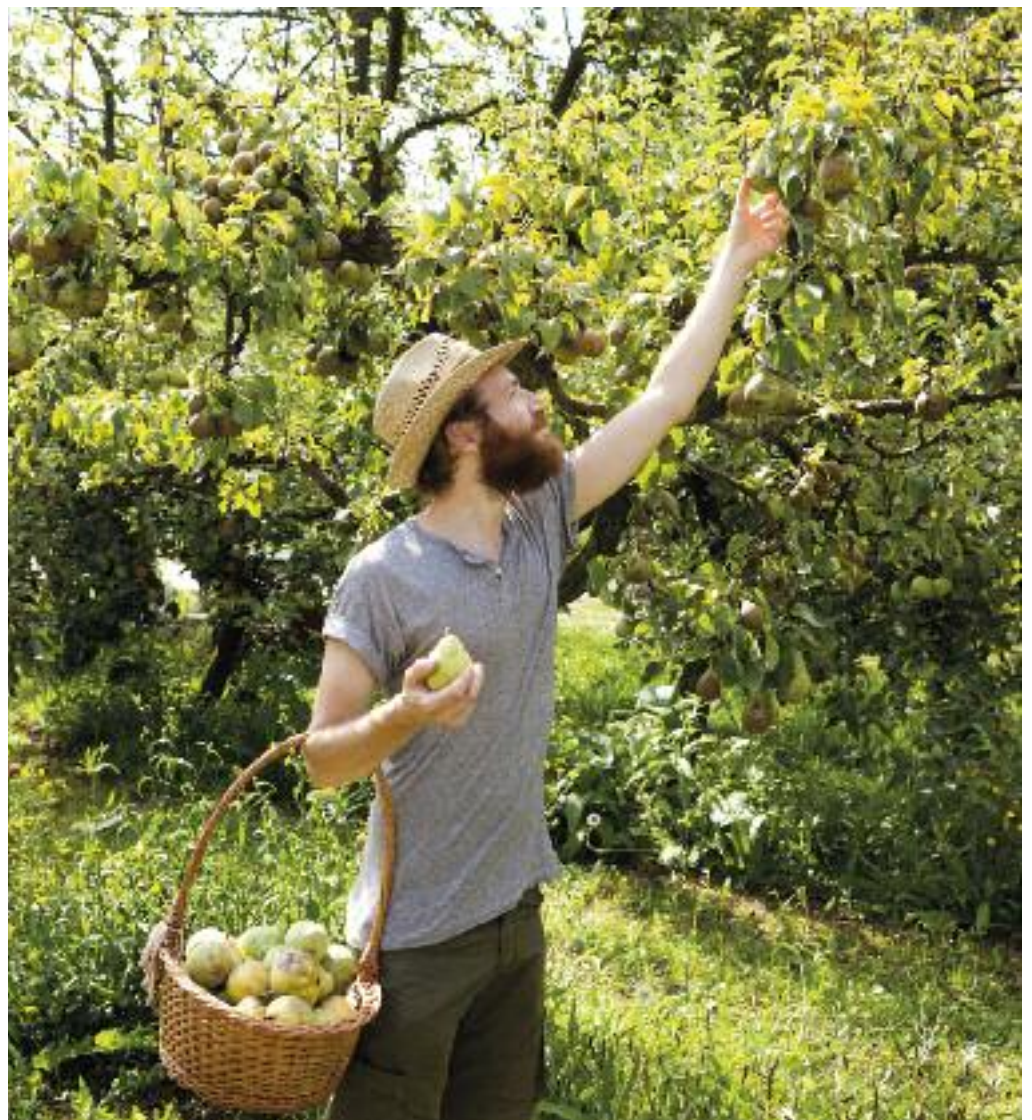
Ideal ist auch ein Platz vor einer sonnigen Wand, weshalb Birnen häufig als Spalierbäume an einer Süd- oder Südwestwand gezogen werden. Bei vergleichsweise wenig Platzbedarf profitieren sie dort von der abgestrahlten Wärme der Wand, weswegen dort, wo sich ein solcher Platz findet, ein Birnenspalier auf jeden Fall eine gute Wahl ist. Der Boden sollte tiefgründig, humusreich, eher kalkarm und nicht zu feucht sein.

Süße Früchte vom Spalier

Soll es auch in Ihrem Garten ein Spalier- oder eher schwachwüchsiger Birnbaum sein, benötigen Sie eine Sorte, die auf eine schwach wachsende Quitten-Unterlage veredelt ist. Diese Bäume sind flach wurzelnd und daher weniger standfest, außerdem etwas frostgefährdeter, was jedoch durch den geschützten Pflanzplatz an einer Hauswand o.ä. meist ausgeglichen wird.

Der hervorragende Geschmack und die hohe Qualität ihrer Früchte wiegt dies jedoch alles auf. Gerade auf dem Land finden sich daher in vielen Orten alte Birnenspaliere an Haus- oder Scheunenwänden, die dort schon seit Jahrzehnten nicht nur süße Früchte liefern, sondern auch als schmuckes, grünes Kleid für die ansonsten kahlen Wände dienen. Soll ein Birnbaum im großen Garten oder auf der Streuobstwiese stehen, verwendet

man Sorten, die auf Unterlagen von Birnen-Sämlingen veredelt sind. Das werden meist große, tief wurzelnde, starkwüchsige Bäume, die relativ widerstandsfähig gegen Winterfröste sind und auch gelegentliche Trockenperioden gut wegstecken. Ihre Früchte eignen sich gut zur Verarbeitung, Saftgewinnung u.ä. Wollen Sie einen neuen Birnbaum pflanzen, lassen Sie sich daher in einer Marken-Baumschule hinsichtlich der



Gesund, lecker und auch noch aus dem eigenen Garten: Ab Anfang September sind die ersten Birnen erntreif.

passenden Sorte bzw. Unterlage für Ihre Zwecke beraten.

Baumschnitt – so geht's

Ähnlich wie Apfelbäumen sollten auch Birnbäume regelmäßig so geschnitten werden, dass ein lockeres und liches Kronengerüst entsteht bzw. erhalten bleibt, damit die Früchte gut ausreifen und das Laub nach Regen schnell abtrocknet, um Pilzkrankheiten vorzubeugen. Bei Spalierbäumen werden alle nach vorne zeigenden Äste entfernt und die seitlichen Äste mithilfe von Spanndrähten o.ä. in eine waagrechte Position gebracht.

Trägt Ihr Birnbaum regelmäßig und gut und wächst nicht zu stark, führen Sie die Schnittmaßnahmen am besten an frostfreien Tagen



Ein fruchtiger Aufstrich, Konfitüre oder Gelee – jetzt ist Einmachzeit!

Robuste Sorten für den Garten

Als relativ anspruchslos gelten
z.B. die Sorten

- 'Harrow Delight' (Sommerbirne)
- 'Frühe von Trévoux' (Sommerbirne)
- 'Gute Graue' (Herbstbirne)
- 'Conference'
(Herbst-/Winterbirne)

Etwas höhere Ansprüche v.a.
hinsichtlich eines tiefgründigen,
warmen Bodens haben

- 'Köstliche von Charneux'
(Herbst-/Winterbirne)
- 'Gräfin von Paris' (Winterbirne).

Mehr Früchte durch Fremdbefruchtung

Mehr Früchte durch Fremdbefruchtung
Nicht vergessen dürfen Sie auch, dass Birnen selbst unfruchtbar sind und somit in ihrer Nähe immer eine andere, als Bestäuber geeignete Birnensorte brauchen, um einen guten Ertrag zu liefern. Riskieren Sie also vor dem Kauf eines Birnbaumes erst einmal bei Ihren Nachbarn einen Blick über den Zaun und erkundigen sich nach passenden Birnensorten in Ihrer Nähe.

im ausklingenden Winter (Febr./März) durch. Bei sehr starkem Wachstum und überreichem Fruchtansatz hingegen schneidet man besser im August, um das übermäßige Triebwachstum zu »beruhigen«.

Auch eine Fruchtausdünnung kann in diesem Fall sinnvoll sein: Insbesondere am Spalier lassen Sie pro Fruchtstand nur ein bis zwei Früchte stehen, sobald diese etwa walnussgroß sind und knipsen die anderen ab. Die verbleibenden Birnen werden dadurch größer, aromatischer und schöner ausgefärbt und der Baum kann wieder genügend Fruchtknospen für das nächste Jahr ausbilden.

Quitten, das vergessene Obst

Wie eine große, gelbe Birne sieht auch eine andere Obstart aus, die nahe mit den Birnen verwandt ist und sich dennoch durch ihr unvergleichliches, charakteristisches Aroma abhebt: die Quitte. Korrekterweise muss gesagt werden, dass es unter den Quittensorten sowohl Apfel- (z.B. die Sorte 'Konstantinopler') als auch Birnenquitten (z.B. die Sorte 'Vranja') gibt, was sich jeweils auf die Form ihrer Früchte bezieht. Apfelförmige Sorten sind meist etwas aromatischer, jedoch ist ihr Fruchtfleisch trockener und härter, was ihre Verarbeitung erschwert. Birnenquitten sind weicher, daher etwas leichter zu verarbeiten und

ergiebiger in punkto Saft, jedoch etwas fader im Geschmack. Wobei »fad« in Hinsicht auf eine Quitte noch immer sehr viel Aroma bedeutet; meine selbst hergestellten Produkte aus Birnenquitten könnten dies geschmacksreich bezeugen! Das Obstgehölz wächst relativ langsam und wird mit den Jahren zu einem kleinen, breitkronigen Baum von etwa 5 – 6 m Wuchshöhe und -breite.

Unvergleichliches Aroma

Früher in jedem Obstgarten anzutreffen, hat sich die ursprünglich aus Asien stammende Quitte inzwischen eher zur Seltenheit entwickelt, doch zum Glück gibt es auch immer wieder Gartenbesitzer, die sich an die flaumig behaarten Früchte und deren einzigartiges Aroma erinnern und einen Quittenbaum pflanzen. Als kleines Manko auf den ersten Blick mag gelten, dass Quitten nicht wie Äpfel oder Birnen roh verzehrt werden können. Denn die Früchte sind ausgesprochen hart und bestehen fast nur aus sog. Steinzellen, was einem ein herzhaftes Hineinbeißen verleidet. Dafür sind jedoch alle Produkte, die aus den harten Früchten hergestellt werden können, von Saft, Likör, Gelee, über Quittenmus oder -brot bis zu Quittenpudding und -eis von solch umwerfendem Aroma, dass Quittenliebhaber sich auch von der z.T. aufwendigen



Die Quitte hat nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch einiges zu bieten.

und manchmal sogar schweißtreibenden Verarbeitung nicht abschrecken lassen. Vollreife Quitten erkennen Sie daran, dass sie sich von Zitronengelb zu einem leuchtenden Goldgelb

färben und langsam den duftenden Flaum auf der Schale verlieren, die dann wachsartig glatt wird. Haben Sie die Früchte früher geerntet, können diese auf dem Lager nachreifen bzw.

der Flaum muss vor der Verarbeitung mit einem Tuch abgerieben werden.

Anspruchsloses Obstgehölz

Quitten sind äußerst pflegeleicht. Im Gegensatz zu Äpfeln und Birnen hält sich außerdem der Schnittaufwand bei Quitten sehr in Grenzen. Achten Sie auch hier darauf, dass junge Bäume eine gleichmäßige, luftige Krone bilden und lichten Sie diese bei Bedarf alle zwei bis drei Jahre etwas aus. Im Vergleich mit Äpfeln und Birnen sind Quitten allerdings etwas wärmeliebender und frostempfindlicher als diese. Geben Sie Ihrer Quitte daher einen sonnigen, geschützten Standort. Quitten wachsen auf nahezu allen Böden; lediglich stauende Nässe vertragen sie nicht, wohingegen ihnen vorübergehende Trockenheit nicht viel ausmacht.

Text: Renate Hudak, Dipl. Ing. Gartenbau (FH);

Fotos: © jukovskyy - Fotolia.com (1),

© zaziedanslacuisine - Fotolia.com (1),

© jackfrog - Fotolia.com (1), © alexrow - Fotolia.com (1) §

In der Sonne gebadet.

*BODENSEEÄPFEL
- SAFTIG, KNACKIG -
EIN GENUSS!*

OBST VOM BODENSEE

Marktgemeinschaft Bodenseeobst eG · Albert-Maier-Straße 6 · 88045 Friedrichshafen | Württembergische Obstgenossenschaft eG · Pfaffenstraße 12 · 88214 Ravensburg

Logo: Kommissariat mit Unterstützung der Europäischen Kommission

Logo: BODENSEE QUALITÄT