

JÖRG GEIGER BRENNT FÜR ALTES OBST

TEXT: KATRIN ROLAND

Das Fortschritt auch Rückbesinnung auf historische Technologien und Produkte bedeuten kann, beweist die Manufaktur Jörg Geiger. Moderne Maschinen empfinden althergebrachte Kelter- und Gärtechniken nach, und alte Obstsorten werden durch mutige Aromatisierungen zu zeitgemäßen facettenreichen Drinks. Unsere Geschichte über diese Kelterei und Brennerei startete in der letzten Ausgabe. Lesen Sie nun hier die Fortsetzung der Geschichte. Eine einführende Zusammenfassung soll Nichtwissende und Wissende auf den gleichen Stand bringen.

Jörg Geiger aus Schlat am Südosthang der Schwäbischen Alb ist Koch, er führt den Gasthof Lamm, er ist Obstbauer, Produzent

von prickelnden Obstspezialitäten und Brenner von feinen Destillaten. In seiner Manufaktur werden hauptsächlich Äpfel und Birnen verarbeitet, doch auch für Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen und Schwarze Johannisbeeren findet man hier einen Weg in die Flasche. Die Sorten der Äpfel und Birnen umfassen eine beeindruckend große Auswahl, von denen die meisten schon seit vielen Jahrhunderten angebaut werden und leider langsam aber sicher in Vergessenheit geraten. Das Kernobst von etwa 400 Lieferanten mit teilweise nur klitzekleinen Lieferumfängen, trifft am Hof von Jörg Geiger in der

Erntezeit ein. Zeitnah wird es dann gewaschen und handverlesen. Äpfel und Birnen werden nach ihrem aktuellen Reifegrad sortiert. 1. Grün und unreif, 2. Gelb und fast reif und 3. vollreif oder überreif. Vollreif müssen sie natürlich sofort verarbeitet werden, die zwei anderen Chargen werden in grünen Reifekisten eingelagert und verbringen dort je nach Zustand zwischen drei bis fünf Tagen und drei Wochen. Der Deckel der Behälter wird nicht luftdicht verschlossen, denn die Früchte "atmen" während ihrer Fortreifung. Dabei entsteht CO₂ und das Reifegas Ethylen. Wären die Kisten verschlossen, würden sie also arg unter Druck geraten und irgendwann diesen Rahmen sprengen. Die Obstnachreifung kann durch die Außentemperatur weiter beeinflusst werden. Eine Halle, die 2009 gebaut wurde, ist in vier verschiedene Temperaturzonen aufgeteilt und bietet so die Möglichkeit dazu. Sobald der perfekte Reifegrad erreicht ist, wird das Obst eingemaischt. Im Allgemeinen tendiert man dazu, Kernobst früh zu mahlen, weil dann die Ausbeute am größten ist; dem Geschmack von Erzeugnissen kommt das allerdings nicht zugute. Deshalb setzt die Manufaktur Geiger auf vollreife Früchte und intensiviert den Arbeitsaufwand der Produktion. Die erfolgt in fast allen Fällen sor-

tenrein. Eine "Frankfurter Obstmühle", beziehungsweise eine moderne Maschine, die die antike und pflegliche Technik aufgreift, ist im ersten Schritt dabei behilflich. Das reife Obst geht vorsichtig durch ein Gitter und wird dann schonend zwischen zwei Walzen zermahlen. Die entstandene Maische lässt sich über Rohre in eine Tankpresse befördern. In dem Behälter befindet sich um die Mittelachse eine Gummimembran, die mit Hilfe von Luft aufgeblasen wird und die Maische vorsichtig durch die schmalen Schlitze der Entsafterbleche drückt. Dann wird über den weiteren Verbleib des Saftes entschieden. Er wird in der Manufaktur Geiger zu einem Apfelweincocktail, zu einem Schaumwein, zu einem fruchtigen Destillat oder zu einer alkoholfreien und prickelnden Obstspezialität verarbeitet. Gerade die Produkte, denen die Struktur von alkoholhaltigen fehlt, erfahren eine ganz spezielle Behandlung, innerhalb der Eichenreisig oder Johannisbeerzweige zusammen mit dem Obst gepresst werden. Außerdem verleihen erlesene Gewürze oder Kräuter wie zum Beispiel Roter Senf und Blüten eine gewisse Tiefe. Bevor die fruchtig-herben Tropfen auch von Weinliebhabern genossen werden, müssen sie gefiltert werden. Eine Filteranlage, wie sie auch in der Eisweinproduktion zum Einsatz kommt, filtert alle Gewürz- und Blütenrückstände heraus. Die Produkte von Jörg Geiger lagern vor ihrer Abfüllung in großen Stahltanks, die in Größen zwischen 2.000 und 10.000 Liter Volumen vorhanden sind. Besonders bei den alkoholfreien Cocktails ist die Kühlung der Tanks wichtig, da auf keinen Fall eine Gärung einsetzen darf. Die alten Birnensorten erfahren eine besonders schonende Gärung. Bei ihnen bleibt der Inhalt der Tanks immer unter 15° C, bei den Apfelsäften darf das Thermometer auch schon mal auf 18° C steigen. Die Gefahr des biologischen Säureabbaus, bei dem Alkohol erzeugt wird, ist bei den Äpfeln nicht ganz so hoch. Nebenbei bemerkt ist es viel schwieriger, die Gärung zu verhindern, als sie einzuleiten und sie zu steuern.

Nicht nur dieser Einfachheit halber ist der Prozess an anderer Stelle unbedingt erwünscht. Den Schaumwein, hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, gibt es nur mit Alkohol und in fünf Ausführungen. Die Varianten Halbtrocken, Trocken, Brut, Extra-Brut und der CBB22 (der 22 Monate in der Flasche bleibt, bevor er am Ende des traditionellen Flaschengärverfahren gerüttelt wird.) entstehen aus acht bis zehn Grundweinen. Innerhalb der Ernte, die vier bis sechs Wochen dauert, erreichen in den schon erwähnten Reifekisten alle zwei bis drei Tage geerntete Birnen ihren optimalen Verarbeitungszustand. Sie werden separat gemaischt und vergoren. Die jungen Weine sortiert Jörg Geiger dann in die vier Geschmacksgrade ein, sodass in jedem Jahr quasi sortenreine Cuvées entstehen. Mindestens neun Monate reifen sie dann in Flaschen unter der champagnertypischen Rütteltechnik. Ihr Alkoholgehalt liegt bei harmlosen 8,5 Prozent. Harmlos im Vergleich zu den sortenreinen Obstbränden aus dem Hause Geiger. Die haben allesamt einen Gehalt von 42 Prozent, nachdem sie auf Trinkstärke verdünnt sind. Bis es soweit ist wird der Brennvorgang von Anfang an in drei Brennbüchern festgehalten. Das



Jörg Geiger ist gelernter Koch und Gastronom. Er betreibt den Gasthof Lamm und eine Manufaktur für ganz außergewöhnliche Obstsaft- und Brandprodukte.



Abfüllanlage in der Manufaktur



Gewürzzugaben werden angemischt.

Johannisbeerzweige werden gehäckselt. Die Späne dienen zur Aromatisierung.

Kleine Hilfe bei der Anlieferung von Obst. Was ist was?

Die erste Brennstufe.

sind Betriebsbücher, in die alle Bedingungen und Vorgänge, die für den Brennvorgang erwähnenswert, sind eingetragen werden. Jörg Geiger vermerkt als zuständiger Brenner die ersten Schritte im Raubrandbuch. Genaue Zeitangaben, die laufende Nummer des Produkts und die Notiz über Mengen protokollieren die Entstehung des Raubrands. In dieser ersten Brennsitzung geht es darum, ohne Verlust Aromen aus der Maische auszulösen und sie zügig zu fixieren, denn die Primärnoten der Früchte halten sich nicht unbegrenzt. Das im Inneren der Brennblase liegende Rührwerk sorgt unter ständiger Bewegung dafür, dass die vergorene Maische und insbesondere der trockene Trester nicht anbrennt. Vor der Feindestillation, wird der Raubrand in einem Tank gesammelt und dann in den zweiten Brennkessel gepumpt. Der zweite Brennvorgang wird dann ganz langsam angeheizt, um die vollfruchtigen Aromastoffe zu schützen und nur die unerwünschten Stoffe abzuscheiden. Die Wärmezufuhr erfolgt hier mit Wasserdampf, auf dass sich die Wärme gleichmäßig verteilt und ein Abbrennen der feinen Aromen verhindert. Der Feinbrand kann so schon seine neun Stunden im Brennkessel verbringen. Mit dem dritten Buch, dem Messuhrbuch, wird die Aufzeichnungspflicht der Verschlussbrennerei komplettiert. Diese bürokratische Buchführung dürfte dem Genießer dieser Obstbrände herzlich einerlei sein, denn am Ende bleibt der unnachahmlich aromatische Geschmack von Birne, Apfel und anderen Obstsorten ungewöhnlich lange an seinem Gaumen erhalten. Das ist ein eindeutiges Zeichen für Qualität, die im mühevollen Aufwand von Jörg Geiger erreicht wird.

www.manufaktur-joerg-geiger.de



Das Sortiment der Brennerei



Obst wartet auf die Verarbeitung

KLEINES LEXIKON ALTER APFEL- UND BIRNENSORTEN

Das große Angebot der Manufaktur Geiger, das sortenreine Brände, Schaumweine und alkoholfreie Cocktails umfasst, lässt schon erahnen, dass Jörg Geiger mehr Birnensorten vorweisen kann als das Stuttgarter Gaishirtle und die Champagner Bratbirne, die in der Ausgabe No. Twenty-Seven vorgestellt wurden. Daneben wachsen auch zahlreiche Apfelsorten auf den Streuobstwiesen in Schlat. Zu ihrer Bestimmung reicht es oft nicht aus, einfach einen Bestimmungsführer zu Rate zu ziehen, denn dieselbe Sorte kann sich je nach Klima, Standort, Reifegrad, Alter des Baumes oder der Art der Unterlage stark in ihrer jeweiligen Gestalt unterscheiden. Trotzdem gibt es innere und äußere Merkmale, anhand derer sich eine Bestimmung durchführen lässt. Andere kristallisieren sich erst nach der Verarbeitung der Früchte heraus.

Unter Äpfeln und Birnen gibt es Tafelsorten (Frischverzehr), Wirtschaftssorten (industrielle Verarbeitung, z.B. Kompott), Dörrsorten (Konservierung), Mostsorten (Saft und Weinerzeugnisse) und Brennsorten (Destillate). Sie eignen sich in ihrer Beschaffenheit nicht alle gleich gut für die einzelnen Verwendungsmöglichkeiten. Die Manufaktur Geiger setzt im Obstanbau natürlich intensiv auf Most- und Brennsorten und konzentriert sich dabei besonders auf alte Sorten von Äpfeln und Birnen. Manche davon weisen einen hohen Säuregehalt auf. Die ergeben einen besonders wohlschmeckenden Most, der auch in seiner weiteren Verarbeitung gute Ergebnisse verspricht. Als Tafelobst taugen die sauren Früchte aber eher weniger. Brennbirnen enthalten einen relativ hohen Gehalt an Gerbstoffen, die in der Verbindung mit Fruchtaromen für eine besondere Würze der Erzeugnisse sorgen. Sehr fruchtige Produkte erhält man, wenn Stiele, Kerne und Schalen nicht mit verarbeitet werden. Dann sind Brände aber eindeutig kürzer im Abgang und haben eine schwächere Intensität am Gaumen. Unabhängig ihrer guten Brenner- oder Mostvoraussetzungen dürfen die Früchte aber auf keinen Fall zu früh geerntet werden, sonst ergeben sie bittere und raue Destillate. Dagegen neigen teigige oder überreife Früchte zu einer vorschnellen Gärung und Essigbildung, weshalb auch sie keine idealen Mostfrüchte darstellen.

Neben diesen Merkmalen gibt es außerdem noch die Anfälligkeiten für Krankheiten und Schädlinge, die der Produzent bei seiner Wahl berücksichtigen sollte. Gerade Birnen sind empfindlich gegen Feuerbrand, eine bakterielle Erkrankung, die in den 1950er Jahren aus Amerika eingeschleppt wurde und sich seitdem über den gesamten europäischen Kontinent verbreitet hat. Manche Sorten weisen aber eine verlässliche Widerstandsfähigkeit gegen den Erreger auf, was sie in Kombination mit guter Most- und Brennqualität natürlich sehr interessant macht für den Obstbauern, der gleichzeitig Schaumweinproduzent und Brenner ist.



Der Trester fällt in Gärwannen.

JAKOB FISCHER



Roter Boskoop (anfällig für Frostplattenbildung an Stamm und Hauptästen)

Der Rote Boskoop wird als Tafelapfel verkauft und ist eine ausgezeichnete Haushaltssorte. Die große Frucht ist flach-kugelförmig und teilweise unregelmäßig. Die Schale ist rau, mattglänzend, in ihrem Grund erst grün, dann gelb gefärbt und die Deckfarbe ist orange, rot bis braunrot marmoriert. Das Fruchtfleisch ist leicht gelblich, wird mit der Zeit etwas mürbe wobei es angenehm säuerlich und wenig würzig schmeckt. Die Krone des Baumes ist breit und nicht sehr hoch, sein Wuchs und das Holz bleiben gesund. Er ist geeignet als Hoch- oder Halbstamm, unter Umständen aber auch als Stammbildner. Er erfordert lediglich einen Auslichtungsschnitt, denn ein grobes Einkürzen wirkt triebfördernd und fruchtbarkeitshemmend. Er bevorzugt nährhafte Böden in wind- und frostgeschützten luftfeuchten Lagen bis etwa 600 Meter. Die Äpfel sollten möglichst spät im Oktober gepflückt werden. Unter optimalen Lagerbedingungen halten sie sich sehr gut, bei feuchter, stehender Luft sind sie dagegen sehr fäulnisfällig. Der Rote Boskoop wurde 1923 als Knospemutation im Rheinland entdeckt.



ROTER BOSKOOP

Jakob Fischer (auf schweren Böden krebsanfällig)

Der sehr widerstandsfähige Baum hat einen kräftigen Wuchs und macht sich gut auf Streuobstwiesen. Auf trockenen Böden in höheren Lagen eignet sich Jakob Fischer besonders gut als Stammbildner. Die große Frucht, die als Tafel- und als Wirtschaftsapfel verwendet wird, ist nach der Ernte Anfang bis Mitte September nur vier Wochen haltbar. Sie ist unregelmäßig und ungleichförmig in ihrer kugelartigen Form. Oft ist der Apfel grobkantig und oberflächlich uneben. Die Grundfarbe ist hellgelb, die Sonnenseite ist rot verwaschen und blauviolett bereift. Die Stielgrube liegt sehr tief, wobei der Stiel sehr kurz ist, weshalb die Früchte ganz eng beieinander wachsen und an langen Trieben mit großen Blättern hängen. Das Fruchtfleisch ist relativ weiß, wird aber schnell braun, ist saftig und feinsäuerlich. Die Leitäste des Baumes wachsen aufrecht, wohingegen die Äste im äußeren Bereich herabhängen. Die Sorte ist triploid und blüht früh. Der Ertrag ist regelmäßig und hoch.

Der Landwirt Jakob Fischer fand diesen Zufallssämling um 1903 in Baden-Württemberg.

BITTENFELDER SÄMLING



Bittenfelder Sämling (widerstandsfähig gegen Krankheiten und gegen Schaderreger)

Der beliebte Mostapfel Bittenfelder Sämling hat das bemerkenswerte Zucker-Säure-Verhältnis von 9:1. Die unregelmäßig bauchige Frucht ist relativ klein und etwas platt. Die Kelchgrube ist außerordentlich flach, klein und geschlossen. Die Deckfarbe ist grünlich bis zitronengelb, die Deckfarbe orangerot. Die widerstandsfähige Frucht ist mit zahlreichen rauen Lentizellen bedeckt und schmeckt herbfruchtig, säuerlich und voll. Der Apfel ist Ende Oktober pflückreif, genussreif aber erst ab November und lässt sich bis März gut lagern. Der langlebige und robuste Baum ist zunächst schwachwüchsig, wird dann aber immer stärker. Die Krone ist ausladend breit. Der Boden sollte frisch und fruchtbar sein und im Untergrund wechselfeucht stauend und tonig mit geringer Bodendurchlüftung. Die Blüten sind kaum frostempfindlich. Der Bittenfelder Sämling, dessen Samen natürlich in Bittenfeld/Baden-Württemberg gefunden wurden, eignet sich gut als Unterlage für die Veredelung von Hochstämmen.

Hauxapfel (robust, etwas mehltauanfällige)

Der Hauxapfel ist robust und wird deshalb oft auf Streuobstwiesen als Wirtschaftsapfel angebaut. Mitte Oktober gepflückt lässt sich der relativ große Apfel bis März gut lagern. Er ist recht unregelmäßig geformt, leicht kugelförmig abgeflacht und etwas hoch gebaut. Die gelblich-grüne Grundfarbe ist orange bis dunkelrot gestreift, leicht marmoriert, mit hellen Lentizellen überdeckt und er weist in seinem Inneren zahlreiche Kerne auf. Das weißlich grüne Fruchtfleisch ist wenig saftig und fest, später mürbe mit fruchtiger Säure. (50-60° Oechsle und 10-14g/l Säure) Der Baum wächst stark erst aufrecht, dann mit hochgewölbter Krone. Er blüht mittelfrüh und lang anhaltend. Der Ertrag ist hoch und regelmäßig.

Um 1920 zog Andreas Haux den Hauxapfel aus dem Samen eines Roten Trierer Weinapfels.



HAUXAPFEL

GOLDPARMÄNE



Goldparmäne (anfällig für verschiedene Schaderreger)

Viele Jahrhunderte war diese Apfelsorte sehr beliebt. Heute wird sie nur noch selten angebaut, weil sie auf schwach wachsenden Unterlagen schnell an Qualität einbüßt. Am besten wird die Goldparmäne auf nährstoffreichen Böden bis in mittlere Lagen angebaut. Der Tafelapfel ist Ende September pflück- und genussreif von Oktober bis Januar. Meistens ist seine unregelmäßige Form kegelförmig abgestumpft. Die Grundfarbe ist goldgelb, die Deckfarbe hat ein verwaschenes Goldrot. Die Kelchgrube ist flach und weit geöffnet. Der Baum der Goldparmäne ist nur kurz stark im Wuchs. Das Fruchtholz muss regelmäßig erneuert werden, denn der Baum neigt zum Vergreisen und blüht mittelspät.

Es wird vermutet, dass diese Sorte schon 1204 in der englischen Grafschaft Worcestershire entstanden ist.



Das Wissen über Obst und dessen Verarbeitung stammt aus historischen Büchern. Alte Technik wird modern nachgebaut.



Gewürzluike (in manchen Jahren etwas schorf- und krebsanfällig)

Der Tafel- und Mostapfel ist am besten in wärmeren Lagen aufgehoben. Mitte bis Ende Oktober gepflückt hält er sich sicher bis März. Meist wenig abgestumpft und etwas kegelförmig ist seine Form eher unregelmäßig. Seine Grundfarbe ist erst gelbgrün, dann gelb worauf sich karminrote, dunkelrote und braunrote Flecken verteilen, die Stielgrube ist daneben zimtfarben berostet. Die Kelchgrube ist flach mit feinen Falten, die Kerne sind gut ausgebildet und länglich. Die Schale ist so hart, dass der Verzehr des Apfels durch sie fast gestört ist. Das frisch saftige Fruchtfleisch ist weiß bis grünlich weiß, mit einer angenehmen Säure und einer würzigen Note. Der Baum des Gewürzluiken hat eine runde, dichte Krone. Weil er vorzeitige Triebe bildet ist das Ausdünnen unbedingt nötig. Der Ertrag ist dann mittelhoch aber regelmäßig.

Der Gewürzluiken aus Nord-Württemberg verbreitete sich als Zufallssämling ab 1885 in Deutschland.



GEWÜRZLUIKE



Vogelschutz in den Streuobstwiesen, eine Maßnahme zur natürlichen Schädlingsbekämpfung.



LUIKENAPFEL

Luikenapfel (etwas schorf- und krebsanfällig)

Der Luikenapfel war bis vor 100 Jahren die häufigste Sorte, die in Baden-Württemberg angebaut wurde. Früher wurde er auch als Tafelapfel genutzt, später nur noch als Saft- und Mostapfel. Ende September ist er pflückreif und sollte bis Dezember verwertet werden. Er ist im Vergleich zu anderen Apfelsorten wenig in seiner Form abgeflacht und regelmäßig geformt. Seine Grundfarbe ist weißgelb, die knallrote Deckfarbe ist verwaschen oder marmoriert und mit Streifen oder Flammen versehen. Der Kelch ist klein und geschlossen. Das Fruchtfleisch, das in der Nähe der Schale rötlich verfärbt ist, ist saftig und fest. Obwohl der Apfel kaum Aroma hat, erinnert er ein wenig an Süßwein. Die Bäume, mit starkem Wuchs, erreichen im Allgemeinen ein hohes Alter. Durch die dünnen und wenig verzweigten Triebe wirkt die Baumkrone leicht verkahlt. Blüte und Frucht erscheinen spät im Jahr, wobei die Ernte nicht regelmäßig aber hoch ausfällt. Im Jahre 1831 erstmals erwähnt, soll der Name auf einen Weingärtner Namens Luik aus Baden-Württemberg zurückgehen.

COX ORANGE



Cox Orange (sehr anspruchsvoll, sehr schmackhaft)
 Der Cox Orange hat hohe Ansprüche an Boden, Lage und auch an seine Pflege, weshalb er nicht für den extensiven Anbau geeignet ist. Im Gegenzug liefert er äußerst wohlschmeckende Tafeläpfel, die im September/Oktober gepflückt werden und bis in den Januar genussreif werden. Sie sind kugelförmig, doch zur Kelchfläche etwas verjüngt. Die Oberfläche ist rau, in der Grundfarbe hellgelb, die von der Deckfarbe in Rottönen marmoriert wird. Die Kelchblätter sind büschelartig. Das gelbliche Fruchtfleisch ist fest, schmeckt sehr aromatisch und ganz typisch für den Cox Orange. Der Baum wächst zu Anfang sehr kräftig, was mit der Zeit etwas abnimmt. Er bildet kugelige Kronen mit dünnen, langen Trieben. Die Blüte ist lang anhaltend und sehr frostempfindlich. Die Äpfel können früh geerntet werden, wobei die Ausbeute außer auf besten Standorten nur mittelhoch ist. Vermutlich wurde der Cox Orange von Richard Cox 1825 bei London aus den Samen von Ribston Pepping gezogen und 1850 von Thomas Turner eingeführt.

Rheinischer Bohnapfel (relativ robust und widerstandsfähig, etwas schorfanfällig)

Unter allen Wirtschafts- und Mostäpfeln gehört der Rheinische Bohnapfel bei guter Ausreife zu den absoluten Aromaträgern. Dafür darf er allerdings nicht in zu hohen Lagen stehen. Nach der Ernte im Oktober/November hält er sich bis Ende Mai oder Anfang Juni. Seine Form kann ei-, fass- und kugelförmig sein. Die Grundfarbe präsentiert sich gelbgrün, die Deckfarbe ist braunrot marmoriert bis kurzgeflammt und weist manchmal einen bläulichen Unterton auf. Stiel- und Kelchgrube sind sehr flach, der Stiel ist kurz und kräftig. Das Fruchtfleisch ist gelblich weiß und sehr fest. Es bildet sich säuerlich und saftig aus, wobei es nur wenig würzig schmeckt. Der Wuchs des Baumes, der sehr alt werden kann, nimmt mit der Zeit stark zu. Seine Krone kann kugelig aber auch pyramidal mit kurzen Seitenverzweigungen wachsen. Die Sorte ist triploid und der unregelmäßige Ertrag setzt spät ein.

Der Rheinische Bohnapfel wurde wohl zwischen 1750 und 1760 am Niederrhein entdeckt und erstmals 1797 von Stickler beschrieben.

RHEINISCHER BOHNAPFEL



Roter Berlepsch (eventuell krebs-, schorfanfällig und spitzempfindlich)

Der Rote Berlepsch ist eine Rotmutante der Sorte Freiherr von Berlepsch. Der Apfel eignet sich hervorragend zum Tafelapfel aber auch für vorzüglichen Süßmost. Im Oktober gepflückt – früher empfiehlt sich die Ernte nicht, weil die Frucht sonst schrumpft und teilweise sehr sauer wird – hält er sich bei guten Lagerbedingungen bis März und länger. Der Apfel ist regelmäßig flachkugelig, wobei Stiel- und Kelchfläche gleich breit sind. Von der Grundfarbe ist, wie sein Name schon sagt, beim Roten Berlepsch nicht viel zu sehen, dennoch ist sie grünlich- bis hellgelb, die Deckfarbe braun- bis ziegelrot. Der Wuchs des Baumes ist mit der Zeit nachlassend. Die Krone ist breitkugelig und die Blüte erscheint ziemlich spät. Schmitz-Hübsch sorgte in den 1950er Jahren dafür, dass sich der Rote Berlepsch aus dem Bonner Raum im Plantagenobstbau Westdeutschlands und Österreichs verbreitete.

ROTHER BERLEPSCH



Wir sind Partner:



St. Moritz Gourmet Festival 2014

27. bis 31. Januar

The Original since 1994

Persönliche Begegnungen mit acht aussergewöhnlichen Starchefs aus fünf Ländern erwarten Sie, ohne dass Sie dafür rund um den Globus reisen müssen!

Aus Deutschland:

Andree Köthe, 2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte, Deutschlands «Koch des Jahres 2012»

Christian Scharrer, 2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte, «Koch des Jahres 2011» (Bertelsmann Verlag)

Tim Raue, 2 Michelin-Sterne, 19 GaultMillau-Punkte

Aus Frankreich:

Mauro Colagreco, 2 Michelin-Sterne, 4 Hauben, Nr. 28 World's Best, Frankreichs «Koch des Jahres 2009»

Yoann Conte, 2 Michelin-Sterne, 4 Hauben

Aus Japan:

Yoshihiro Takahashi, 3 Michelin-Sterne

Aus den Niederlanden:

Moshik Roth, 2 Michelin-Sterne

Aus den USA:

Wolfgang Puck, 2 Michelin-Sterne, «Business Statesman of the Year 2001», Emmy-Award-Gewinner;

Chef-Founder, CUT at 45 Park Lane, Teil der Dorchester Collection, London (UK)

**ROTE TETTNER
MOSTBIRNE**



Obst schmeckt allen!

Welsche Bratbirne (wenig Ansprüche an den Standort, wenig feuerbrandanfällig)

Die Welsche Bratbirne ist eine sehr ertragreiche Mostbirne, die auch gerne und gut zum Brennen verwendet wird. Mitte September bis Anfang Oktober erreicht sie ihre Reife und ist dann nur sehr kurz haltbar, sie wird schnell teigig. Die runden oder bergamoteförmigen Früchte haben eine glatte, schwach grün glänzende, etwas zähe Schale, die sich auf der Sonnenseite ganz leicht gelblich braun mit feinen Punkten verfärbt. Die Kelchblätter sind im Verhältnis zur Frucht sehr groß und sind sternförmig verwachsen. Das Fruchtfleisch ist süßherb und es wird sehr schnell teigig. Der Zuckergehalt liegt bei 16,5 Prozent, das entspricht 60 bis 80 Grad Oechsle. Der Baum ist stark wachsend und sehr groß, wobei seine Äste an die einer Eiche erinnern. Die Jahrestriebe sind filzig, die Blätter behaart. Diese Birne blüht sehr spät und verspricht hohen Ertrag. Sie ist nicht sonderlich feuerbrandgefährlich und wächst auch gut in Höhenlagen. Die Herkunft der Welschen Bratbirne ist unbekannt. Sie wurde 1823 von Walker beschrieben.



Blick auf eines der größten noch erhaltenen Streuobstwiesenareale.



BAYRISCHE WEINBIRNE

SAFT-/MOSTBIRNEN

Rote Tettner Mostbirne (starkwüchsig, mittlere Lage)

Aufgrund ihrer Form wird die Rote Tettner Mostbirne auch Zwiebelbirne genannt. Ist die ungewöhnlich große Most- und Saftbirne im Oktober voll ausgereift, ist sie auch roh zu verzehren. Sie ist zwar schmackhaft, aber nur wenige Wochen haltbar. Die Form der Frucht ist flachkugelig und unregelmäßig. Ist sie reif, hat sie eine zitronengelbe Grundfarbe und ist ungleich in Rottönen verfärbt. An den Stellen ohne Deckfarbe sind die Lentizellen besonders auffällig. Die großen Kelchblätter sind braunrot und liegen sternförmig auf, wobei sie am Grund nicht verwachsen sind. Der schüsselförmigen Kelchgrube liegt der kurze, dicke und fleischige Stiel gegenüber. Das Fruchtfleisch ist gelbweiß und süßlich herb bis leicht würzig. Der Zuckergehalt der Birne entspricht 50 bis 55 Grad Oechsle.



WELSCHER BRATBIRNE

Bayrische Weinbirne (feuerbrandresistent, etwas blühempfindlich)

Die Bayrische Weinbirne ist vermehrt in Baden verbreitet. Das Holz der Mostbirne, die sich auch zum Dörren eignet, ist feuerbrandresistent und weist einen starken und gesunden Wuchs auf. Die Frucht ist in der zweiten Oktoberhälfte reif und dann einige Wochen haltbar. Sie ist durch ihre Größe und durch ihre Form leicht mit vielen Tafelbirnen zu verwechseln. Auf ihrem ebenen Relief bilden sich zahlreiche Lentizellen. Die Grundfarbe ist weißlich grün. Auf ihrer Sonnenseite verfärbt sich die Birne leicht orange-rot. Das gelblich weiße Fruchtfleisch ist feinzellig, sehr saftig, süßherb mit leichter Würze. Ihr Zuckergehalt liegt bei 15 Prozent, das entspricht 60 bis 70 Grad Oechsle. Die großen länglichen Kerne sind oft unvollkommen. Der Baum wird groß mit einer breitovalen Krone, mit dünnen, herabhängenden Zweigen. Die dunkelgrünen Blätter glänzen und sind an den Rändern etwas gekerbt. Der Ertrag ist in wärmeren Lagen regelmäßiger. Die Herkunft der Bayerischen Weinbirne ist unbekannt. Sie ist 1906 das erste Mal von Bach und Klein erwähnt.



KIRCHENSALLER MOSTBIRNE

Ein Platz zum Philosophieren.



Kirchsaller Mostbirne (gesunde anspruchsvolle Sorte)

Eine zuverlässige Sämlingsunterlage für Birnen ist die Kirchsaller Mostbirne, deren ertragreichen Früchte traditionell gekeltert werden. Sie reift zwischen Ende September und Anfang Oktober zu relativ kleinen, goldgelben Früchten heran, deren Fruchtfleisch herbsüß mit einem hohen Gerbstoffgehalt ist. Der Zuckergehalt liegt bei 17 Prozent, was 60 bis 80 Grad Oechsle entspricht. Die Birnbäume sind starkwüchsig mit rundlicher Krone. Viele kleine Reiter, das sind nach oben wachsende Äste, säumen die Leitäste. Die Blätter des Baumes sind mittelgroß und eiförmig. Seine Erträge sind gut und regelmäßig. Generell ist die Kirchsaller Mostbirne sehr anspruchslos, was ihren Standort angeht.

Der Zufallssämling stammt aus dem Kirchsaller Gebiet in Hohenlohne in Baden-Württemberg. Der genaue Zeitpunkt ist nicht bekannt, man weiß aber, dass die Birne erstmals 1910 unter ihrem Namen Erwähnung fand. Damals und noch Jahrzehnte später wurden viele dieser Bäume gepflanzt.

Gelbmöstler (wenig anspruchsvoll, hoher regelmäßiger Ertrag)
 Der Gelbmöstler ist eine fruchtbare Most- und Brennbirne, die bedauerlicherweise sehr feuerbrandanfällig ist. Schon bald nachdem sie Ende September reif geworden ist, wird sie teigig. Die Früchte sind flachkugelig und goldgelb, wenn sie vollreif sind. Dann verfärbt sich ihre Sonnenseite leicht orange und es bilden sich viele kleine Punkte. Der Stiel ist stark holzig. Die Kelchblätter, die in der großen Kelchgrube liegen, sind wollig, fast hornartig. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, grobzellig und süß. Der Zuckergehalt liegt bei 15 Prozent, das entspricht 55 bis 70 Grad Oechsle. Die Birne ist würzig und leicht herb. Der Baum hat einen mittelstarken Wuchs und bildet eine pyramidale Krone aus, mit kräftigen Ästen, die stark nach außen hängen. Er blüht sehr früh und besonders lang, wobei er wenig Abhängigkeit zur Wetterlage zeigt, und der hohe Ertrag daher regelmäßig ist. Auch die Ansprüche an den Standort sind gering und so gedeiht der Baum auch in Hochlagen. Als Zufalls sämling aus der Nordschweiz ist der Gelbmöstler seit Ende des 18. Jahrhunderts stärker verbreitet.



Bei der Obsternte



GELBMÖSTLER

Oberösterreichischer Weinbirne (empfindlich gegenüber regnerischem, kühlem Blühwetter)
 Die Oberösterreichischer Weinbirne besitzt sehr große Früchte. Als Mostbirne ist sie besonders gehaltvoll, sie macht sich auch gut als Dörrbirne. Ihr Ertrag ist aber leider an den meisten Standorten unbefriedigend. Nach ihrer Reifung bis Mitte Oktober hält sie sich bis Ende November. Die großen Früchte sind in Richtung Kelch stark abgerundet. Sie sind leuchtend grün, grüngelb bis zitronengelb. Eine Deckfarbe ist nicht vorhanden, die Birne ist aber mit zahlreichen Lentizellen bedeckt. Der Kelch liegt offen in der mitteltiefen Grube, an der lange, schmale Kelchblätter verwachsen sind. Das Fruchtfleisch ist grobzellig, süßherb und weinig, bei einem Zuckergehalt von 15,5 Prozent, was 60 bis 75 Grad Oechsle entspricht. Die großen länglichen Kerne sind oft unvollkommen. In seiner Jugend hat der Baum eher eine pyramidale Form, die sich später hochkugelig mit starken Ästen auswächst. Seine Blätter sind groß, eiförmig und an den Rändern etwas gesägt. Die Blüte ist sehr früh und kurzweilig. Die Oberösterreichischer Weinbirne hat wenige Ansprüche an den Boden und an das Klima, mit der Ausnahme, was regnerisches und kühles Blühwetter angeht. In der Regel ist das Ergebnis der Ernte nicht zufriedenstellend. Die Oberösterreichischer Weinbirne stammt aus Kärnten, wurde 1888 bei der Reichsobstausstellung erstmalig präsentiert und war anschließend eine sehr beliebte Mostbirne.



OBERÖSTERREICHER WEINBIRNE



GRÜN MÖSTLER

Grünmöstler (wenig Anspruch an Standort, feuerbrandanfällig)
 Die Most-, Dörr-, und Brennbirne Grünmöstler ist sehr ertragreich. Wenn sie im Oktober reif ist, hält sie sich lediglich zwei Wochen. Sie ist flachkugelig, ganz typisch wie eine Bratbirne geformt. Ihre Grundfarbe ist hell- beziehungsweise gelbgrün und auf der Sonnenseite ist sie braun-rötlich und streifig verfärbt. Der Stiel ist kräftig und holzig, die Kelchgrube ist äußerst flach mit wolligen Kelchblättern. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig, süßherb und würzig, mit einem Zuckergehalt von 16,5 Prozent, das entspricht 60 bis 80 Grad Oechsle. Die Bäume sind sehr schlank mit einer robusten Mittelachse, an der die Seitenäste nach unten hängen. Knospen und Blüten sind extrem groß und die Kelchblätter sind stark verfilzt. Der Grünmöstler garantiert gute und regelmäßige Ernten, die sich schon früh einstellen. Leider ist die Birnensorte besonders feuerbrandanfällig. Vermutungen zufolge ist der Grünmöstler in der Schweiz beheimatet, bekannt wurde er erst nach 1870.



Schweizer Wasserbirne (sehr anspruchslos, doch empfindlich für Birnenverfall)
 Die Schweizer Wasserbirne ist in Deutschland, in der Schweiz und in Österreich eine sehr weit verbreitete Mostbirne, die in Notzeiten auch schon als Essfrucht zum Einsatz kam. Sie ist von Anfang bis Mitte Oktober reif und dann vier bis sechs Wochen haltbar. Die relativ großen Früchte sind kugelförmig, haben eine grüne bis grüngelbe Grundfarbe und sind auf der Sonnenseite trübbrot mit vielen braunroten Punkten. Der kräftige Stiel ist mittellang und holzig. Das Fruchtfleisch ist grobzellig, knackig und saftreich, wobei es süßherb bis etwas wässrig schmeckt. Mit wenigen Gerbstoffen ist die Birne durchaus essbar, ihr Zuckergehalt liegt bei 16 Prozent, was 60 bis 70 Grad Oechsle entspricht. Die Äste der großen Bäume wachsen aufrecht, an denen das Fruchtholz herunterhängt. Die kräftigen Kelchblätter laufen spitz zusammen. Die Sorte lässt sich problemlos und anspruchslos in Hochlagen bis auf 800 Meter anbauen. Sie braucht einige Zeit, ist dann aber sehr regelmäßig ertragreich. Sie ist zwar nicht anfällig für Feuerbrand, doch Birnenverfall mit Rotfärbung ab Juli und Ertragsausfall trübte die Birne in den letzten Jahren. Bereits im Jahre 1823 wurde die Schweizer Wasserbirne in Hohenheim von Walker vermehrt.



SCHWEIZER WASSERBIRNE

WEINBIRNEN



KARCHERBIRNE



MASSELBACHER MOSTBIRNE



Eine der wichtigsten Birnen für die Weinproduktion. Eine ausführliche Beschreibung finden Sie in Port Culinaire No. Twenty-Seven.



CHAMPAGNER BRATBIRNE

Karcherbirne (hohe Erträge, wenig krankheitsanfällig, feuerbrandresistent, standortanpassungsfähig)

Die Karcherbirne ist sehr vielseitig und als Most, Brenn- und auch als Schaumweinbirne zu verwenden. In Baden-Württemberg wird sie sehr häufig, in Österreich noch vereinzelt angebaut. Sie wurde die Streuobstsorte des Jahres 1999 in Baden-Württemberg. Ende September bis Anfang Oktober ist sie reif und dann nur zwei bis drei Wochen haltbar. Sie ist kelchbauchig mit einer grünlichen Färbung und mit einer großen Anzahl an rauen Lentizellen. Der holzige Stiel ist an der Frucht grüner, in Richtung Fruchtast brauner. Das Fruchtfleisch ist grobkörnig und fest, saftig, süßherb und würzig. Fallen die Birnen vom Baum, werden sie schnell teigig. Ihr Zuckergehalt liegt bei 17,5 Prozent, das entspricht 66 bis 80 Grad Oechsle. Die Kerne sind teilweise schlecht ausgebildet. Der Baum ist sehr starkwüchsig mit einer hochovalen dichten Krone. Das Fruchtholz ist relativ dünn, an dem bräunliche Langtriebe und eiförmige graugrüne Blätter wachsen. Die Karcherbirne ist ertragreich, nicht besonders anfällig für Krankheiten und feuerbrandresistent. Sie passt sich außerordentlich gut an den Standort an und ist deshalb auch in schwierigen Lagen gut aufgehoben.

Lucas beschrieb den Zufallssämling aus Schwäbisch Hall erstmalig im Jahre 1854.

Masselbacher Mostbirne (wenig anfällig für Krankheiten)

Die kleine Mostbirne ist flachkugelig bis bergamotteförmig. Bis zu ihrer Vollreife, die Ende September bis Anfang Oktober erreicht ist, verfärbt sie sich von einem gelblichen Grün zu einem satten Zitronengelb. Auf ihrer Schale zeichnen sich keine Deckfarbe und nur kleine Lentizellen ab. Der offene Kelch befindet sich in einer flachen Grube, die von gelbgrünen bis gelben Kelchblättern gesäumt ist. Der Stiel ist lang, dünn, holzig und wirkt an der Stielgrube wie eingesteckt. An der Frucht selbst ist er gelb und verfärbt sich dann zu einem glänzenden Hellbraun. Das Fruchtfleisch ist gelblich weiß und relativ fest, es wird später recht teigig. Es ist saftig und schmeckt weinsäuerlich und herb. Der Zuckergehalt entspricht 50 bis 60 Grad Oechsle. Die großen dunkelbraunen Kerne sind sehr gut ausgebildet.

Die Masselbacher Mostbirne ist eine hervorragende Mostbirne, deren einziges Manko vielleicht ihre geringe Größe darstellt.

Champagner Bratbirne (*Pyrus com.* 'Champagner Bratbirne')

Die Birne wurde schon in Port Culinaire No. TWENTY-SEVEN vorgestellt.



GRÜNE JAGDBIRNE

Grüne Jagdbirne (sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlingsbefall)

Die Mostbirne Grüne Jagdbirne ist sehr reichtragend, hat einen sehr hohen Gerbstoffgehalt und ist in warmen Jahren sehr geeignet für die Schaumweinherstellung.

Obwohl sie erst spät Ende Oktober reift, sollte sie vor der Verarbeitung einige Wochen nachreifen. Die Schale ist leicht angeraut und glänzt graugrün, dann grün- bis zitronengelb. Auf ihrer Sonnenseite ist die Frucht oft rötlich verfärbt und sie bildet zahlreiche graubraune Lentizellen. Der Kelch ist offen, die Kelchblätter sind an der Basis getrennt. Das Fruchtfleisch ist erst grünlich, später gelblich weiß und bräunt sehr schnell. Es ist sehr fest und grobkörnig und ist bei Vollreife süßherb und würzig, bei einem Zuckergehalt von 18 Prozent, was 60 bis 90 Grad Oechsle entspricht. Die großen, ovalen Kerne der Birne sind gut ausgebildet. Der Baum mit der rundovalen Krone ist mittelstark wachsend. Da die Blüte sehr widerstandsfähig ist, liefert die Grüne Jagdbirne regelmäßige und hohe Erträge.

Im Jahre 1883 in den Pomologischen Monatsheften erstmals abgebildet. Damals nannte man sie Metzter Bratbirne, da sie aus der Gegend von Metz in Lothringen stammt.



Die Ernte ist Handarbeit. Es wird von-Hand gelesen und zusammengetragen.



PREVORSTER BRATBIRNE

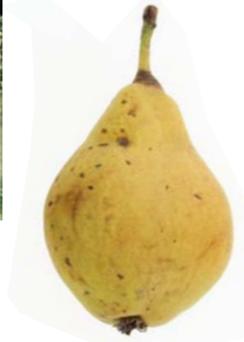
Prevorster Bratbirne (hohe, regelmäßige Erträge)

Die Mostbirne Prevorster Bratbirne eignet sich auch gut zur Schaumweinherstellung. Sie reift besonders spät, oft erst Anfang November, wogegen die Blüte mittelfrüh ist, und ähnelt in ihren Verarbeitungsmerkmalen der Champagner Bratbirne. An der Kelchseite ist sie abgerundet, manchmal auch etwas platt. Die Frucht ist grüngelblich bis zu ihrer Vollreife auch zitronengelb, was sich zum Teil am Stiel fortsetzt. Die Sonnenseite erhält mit der Zeit einen zarten orangeroten Teint. Die Schale hat ansonsten einen matten Glanz mit kleinen, fast unauffälligen Lentizellen. Die Kelchgrube ist etwas uneben. Das Fruchtfleisch ist weiß mit einem gelben oder grünen Stich. Es ist fest und schmeckt süßherb, was auf einen Zuckergehalt von 19 Prozent zurückzuführen ist, was wiederum 70 bis 90 Grad Oechsle entspricht. Die dunkelbraunen Kerne sind sehr gut entwickelt. Die Bäume, die groß und alt werden können, wachsen recht durchschnittlich stark, bilden runde Kronen und dünne Zweige, die leicht nach unten hängen. Die Jahrestriebe sind dicht gesäumt von auffällig ausgeprägten Lentizellen. Die Blätter sind dunkelgrün, glänzen stark, haben helle Stiele und sind an ihren Spitzen gekrümmt. Die Prevorster Bratbirne ist 1883 das erste Mal schriftlich erwähnt, ihre Herkunft ist aber bis heute unbekannt.

NÄGELESBIRNE



Kräftige Hochstämme mit würziger Frucht statt erntefreundliche kleine Bäume.



FÄSSLES BIRNE



STUTTGARTER GAISHIRTLE

DÖRR- UND BRENNBIRNEN

Nägelesbirne (gesunde Sorte für alle Lagen, mäßige Feuerbrandanfälligkeit)

Zwar ist die Nägelesbirne eine typische Dörrbirne, doch sie eignet sich auch zum Brennen und zur Kompottherstellung. In Süddeutschland prägt diese alte Sorte bis heute vereinzelt Landschaften. Anfang bis Mitte September wird die Birne reif und ist dann nur kurz haltbar. Die großen Früchte sind grünlich gelb, teilweise auch olivfarben. Die Sonnenseite nimmt einen bräunlich roten Ton an und prägt deutlich Lentizellen aus. Die Kelchblätter sind sehr kurz, hornartig und an der Basis getrennt. Das Fruchtfleisch ist gelblich weiß und wird schnell teigig. Es hat einen süßherben, leicht würzigen, zimtartigen Geschmack und ist wegen der wenigen Gerbstoffe gut essbar. Der Zuckergehalt liegt bei 15 Prozent, was 55 bis 65 Grad Oechsle entspricht. Der Baum wächst rundkronig mit dunkelgrünem Laub. Äste und Fruchtholz sind kräftig, die Jahrestriebe sind mit Lentizellen und großen Knospen ausgestattet. Die Nägelesbirne kommt früh in den Ertrag, worauf eine regelmäßige und gute Ernte folgt. Die Herkunft der Nägelesbirne ist unbekannt. Die Sorte wurde erstmals von Lucas 1854 erwähnt.

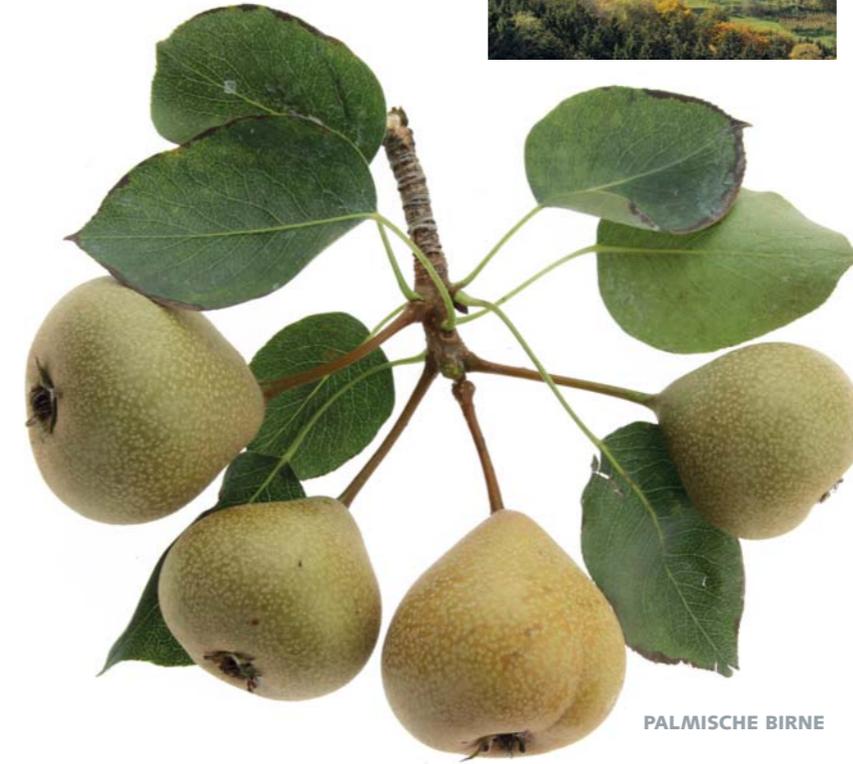
Fässles Birne (geringe Ansprüche an den Standort, durchschnittlich feuerbrandempfindlich)

Die Allrounderin Fässles Birne eignet sich als Dörr-, Most-, Brenn- und auch zum Frischverzehr. Die Sorte ist sehr fruchtbar und die Bäume, die am Fuße der Schwäbischen Alb noch häufig vorkommen, werden sehr alt. Die Frucht ist Anfang bis Mitte September reif und wird dann bald teigig. Am Kelch ist sie abgerundet und an der Stielseite läuft sie konisch zu. Ihre glatte Schale ist meistens von einem warmen Gelb, auf der sich die Sonnenseite an einem leichten Rot zu erkennen gibt. Schorfflecken kommen gelegentlich vor. Das Fleisch ist aromatisch süß, mit leichter Würze und wenig Gerbstoffen. Der Zuckergehalt liegt bei 15 Prozent, das entspricht 60 bis 70 Grad Oechsle. Die mächtigen alten Bäume bilden eine rundovale Krone aus. Das Fruchtholz ist fein, dafür aber dicht und hängend. Die Jahrestriebe glänzen und sind mit Lentizellen besetzt. Die Knospen sind breiter als lang. Die Blüte ist recht früh und auch der Ertrag ist früh, wobei sich hohe und regelmäßige Ernten einstellen.

Auch bei dieser Birnensorte ist die Herkunft unbekannt. Lucas beschrieb sie 1871 als typische Lokalsorte des Balinger Raums.

Stuttgarter Gaishirtle (*Pyrus com.* 'Stuttgart. Gaishirtle')

Die Birne wurde schon in Port Culinaire No. TWENTY-SEVEN vorgestellt.



PALMISCHE BIRNE

Gelbe Wadelbirne (lediglich mittelhoher Ertrag möglich)

Früher nannte man die Birnensorte, die heute Gelbe Wadelbirne genannt wird, Stuttgarter Hutzelmännle, was auf gute Eigenschaften einer Dörrbirne hindeutet. Früher war sie in Süddeutschland überall verbreitet, heute ist sie aber selbst dort nur noch sehr selten. Neben ihrer Verwendung als Dörrbirne ist sie auch gut als Mostbirne zu gebrauchen. Sie ist eine der Birnen, die nach der Reife Ende August bis Anfang September schnell teigig werden. Die Form ist langgezogen, erinnert an eine Flasche oder sogar an die Form einer Wade. Die unreife grüne Frucht wird mit fortschreitender Reife hellgelb mit großen Lentizellen und verfärbt sich an der Sonnenseite ungleichmäßig hellrosa bis rot. Der Stiel ist kräftig und zumeist etwas schräg an der Frucht angesetzt. Die Kelchblätter sind an der Basis miteinander verwachsen und fast immer abgebrochen. Das Fruchtfleisch ist grobzellig und süß, hat aber einen hohen Gerbstoffgehalt, weshalb die Birne früher auch Würger- oder Strangulierbirne genannt wurde. Der Zuckergehalt liegt bei 16 Prozent, was 60 bis 75 Grad Oechsle entspricht. Die Krone der Bäume ist sehr ausgeprägt, die Stämme besitzen eine dicke Rinde. Die Jahrestriebe sind im oberen Teil behaart und weisen Lentizellen auf. Die hellgrünen Blätter sind lang, schmal und stark befilzt. Der Ertrag ist meist nur durchschnittlich.

Schon im 14. Jahrhundert in der Schweiz und im 15. Jahrhundert in Württemberg wurde die Gelbe Wadelbirne erwähnt. 1598 wurde sie dann ausführlich von Bauhin beschrieben und Süßelbirne genannt.

Palmischbirne (wenig krankheitsanfällig, weitestgehend feuerbrandresistent)

Die Palmischbirne ist besonders gut zur Brenn- und auch als Most- und als Dörrbirne geeignet, wird aber auch als Most- und als Dörrbirne verwendet. Die riesigen Bäume, die an Eichen erinnern, werden vorrangig in Württemberg, in der Schweiz und auch in Österreich angebaut. Wenn diese Birnensorte am Anfang oder in der Mitte des Septembers reif geworden ist, wird sie auch schon bald darauf teigig. Die Früchte sind klein und kreiselförmig. Bei guter Pflege des Baumes können die Früchte aber deutlich größer wachsen. Ihre Schale ist zuerst grüngelb, später gelb, und häufig mit einem goldfarbenen Rost und großen Lentizellen überzogen, wobei die Sonnenseite ein leichtes Rot aufweisen kann. Birnen und Blätter weisen einen außerordentlich langen und dünnen Stiel auf. Der Kelch in seiner mitteltiefen Grube ist offen. Das Fruchtfleisch ist grobzellig und schmeckt süßherb und würzig bei einem Zuckergehalt von 16,5 Prozent, das entspricht 60 bis 80 Grad Oechsle. Alte Bäume sind an ihren rundlichen Auswüchsen (Sphäroplasten) zu erkennen. Die Blüte ist zeitig und der Baum kommt generell früh in Ertrag und liefert dann reiche und regelmäßige Ernten. Er ist nicht anfällig für Krankheiten und wenig anspruchsvoll an den Boden.

Die Palmischbirne ist eine sehr alte Birnensorte, die schon 1598 von Bauhin erwähnt wurde, damals noch unter dem Namen Böhmisches Birne zu Boll.

GELBE WADELBIRNE



VOGELMIERE – BACHFORELLE – BIRNE

JÖRG GEIGER

Rote-Bete-Schaum: 1 Rote Bete • 5 g Butter • 20 g Zwiebeln • 10 g Sellerie • 5 g Meerrettich • 10 ml Birnenwein • 20 ml Sahne • gemahlener Chili • Salz • Pfeffer • gemahlener Anis • Kreuzkümmel • Lecithin • **Champagnerbratbirnenspalten:** 2 gelbe Champagnerbratbirnen • 5 g Butter • 20 g Zucker • **Gedünstete Bachforelle:** 2 Bachforellenfilets • 5 g Butter • 10 g Sellerie und Karottenstreifen • 6 cl Birnenschaumwein Wildling von Einsiedeln • Samen und Grün von der Schafgarbe • **Birnenteigtaschen:** 4 Gaishirtles Birnen • 80 ml Läuterzucker 1:1 • 60 g Ziegenfrischkäse • 20 g gemahlene Weißbrotbrösel • gemahlener Ingwer • Salz • 150 g Nudelteig • **Sautierte Vogelmiere:** 250 g Vogelmiere • 20 g Butter • Salz

Rote-Bete-Schaum: Rote Bete unter Vakuum bei 85° C garen. Dann schälen, würfeln und mit Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen. Mit Birnenwein ablöschen. Gewürze zugeben, Sahne auffüllen und einreduzieren lassen. Pürieren, passieren und mit Lecithin aufschäumen.

Birnenspalten: Vollreife Champagnerbratbirnen in Spalten schneiden, unverzüglich in brauner Butter anbraten, mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und bis zum Anrichten warmhalten.

Bachforelle: Filetierte Bachforelle entgräten und halbieren. Gemüsestreifen in Butter ansautieren, Forelle auflegen, salzen und mit Birnenschaumwein ablöschen. Einen Teil Schafgarbesamen aufstreuen, kurz abdecken, mit gehacktem Grün von Schafgarbe ausgarnieren, restliche Samen am Tellerrand anlegen.

Birnenteigtaschen: Birnen im Läuterzucker vakuumieren und bei 85° C für zwei Stunden garen. Abkühlen lassen, Birnen entkernen und würfeln, mit abgepresstem Ziegenfrischkäse vermengen. Gemahlene Weißbrotbrösel zugeben, mit Ingwer und Salz abschmecken. Nudelteig zurechtscheiden und Birnenmasse aufdressieren. Teigblätter leicht anfeuchten, zu Taschen formen und in Salzwasser garen. Vor dem Anrichten mit flüssiger Butter verfeinern.

Sautierte Vogelmiere: Butter in einer Sauteuse zerlassen und Vogelmiere darin sautieren. Mit Salz abschmecken.

PriSecco Cuvée Nr. 11 – Unreifer Apfel und Eichenlaub

Zutaten: Saft von unreif geernteten Boskoop Äpfeln, Ruchgras, Eichenlaub, Indianernessel, Jasminblüten, Vanille sowie weitere ausgesuchte Gewürze.

Sensorik: Nase: Reife Zitrusfrucht mit intensiv weißen Blüten im Duft, unterlegt mit etwas Vanille und frischem Apfel.

Geschmack: Schlanker, leichter und spritziger PriSecco mit weniger Süße dafür viel zitronige Frische, im mittellangen Nachhall treten frische Noten von Jasminblüten hervor.

Verwendung: Milde Blattsalate mit fruchtig leichtem Dressing: bei 8–9° C servieren, zu weißfleischigem, pochierem Meeresfisch: bei 8–10° C servieren, Kalbsfilet an Thymianjus: bei 8–10° C servieren, Solo als leichter Auftakt: bei 7–8° C servieren



ALBLINSE – ENTE – BIRNE

JÖRG GEIGER

Alblinsensuppe: 200 g Alblinsen • 100 g Zwiebelwürfelchen • 20 g Butterfett • 2 TL Tomatenmark • Gemüsefond • 2 Lorbeerblätter • 2 zerdrückte Wacholderbeeren • Piment • 2 EL Birnnessig • 1 EL Zucker • Lecithin • Balsamico • Ingwer • Haselnussöl • Salz • Pfeffer • Römischer Ampfer • Kapuzinerkresseblüten • **Croustillion von der Entenbrust:** 1 Entenbrust • 2 Brickteigblätter • 50 g Mascarpone • 4 cl Birnenkraut (reduzierter Saft von Schweizer Wasserbirne und Nägelesbirne) • 5 cl Schaumwein von der Obstsorte Champagnerbratbirne • 4 Eigelb • 20 g Paniermehl • Salz • Kubebenpfeffer • Curry • Ingwer • gemahlener Koriander • gemahlener Chili

Alblinsensuppe: Linsen mit einem Liter Wasser einweichen Zwiebel in Butter glasig andünsten, Tomatenmark mit anschwitzen und mit den Linsen und Einweichwasser ablöschen. Gemüsefond auffüllen, Gewürzsäckchen mit Lorbeer, Wacholder und Piment mitköcheln. Einen Teil der Linsen für die Garnitur wegnehmen, den Rest pürieren, mit Birnnessig und Zucker abschmecken. Vor dem Anrichten mit Lecithin aufschäumen. Für die Garnitur Linsen mit Balsamico, Ingwer, Haselnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgarnieren mit Römischem Ampfer und Blütenblättern von Kapuzinerkresse.

Croustillion: Parierte eingeschnittene Entenbrust kurz anbraten und salzen. Schockkühlen, vakuumieren und bei 70° C bis auf eine Kerntemperatur von 61° C garen. Brickteigblätter auslegen und vierteln. Restliche Zutaten zu einer glatten Masse verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Entenbrust in acht gleichgroße Scheiben schneiden und auf mit Eiweiß bepinselten Teig auflegen. Mascarponecreme auf das Fleisch dressieren und den Teig einschlagen. Teigrollen im heißen Fett goldbraun ausbacken, schräg durchschneiden.

PriSecco Apfelsinfonie

Zutaten: Alte Sämlingsäpfel der Sorte Bittenfelder, in medium getoastetem Eichenholz, Roter Senf und Wasserkresse, Gewürze.

Sensirik: Nase: Intensives würziges und vollreifes Aroma der Bittenfelder-Äpfel, unterstützt durch abrundende Noten des Barriqueholzes.

Geschmack: Vollreifer säurebetonter Apfel mit karamelligen Noten des Holzes; die würzigen Aromen der Kräuter (Wasserkresse und Roter Senf) ergeben den langen und dezent "scharf-würzigen" Nachhall.

Verwendung: Asiatische Gerichte mit Curry und Koriandergrün: bei 8–10° C servieren, gebratener magerer weiß-fleischiger Fisch: bei 8–10° C servieren, angeraucherter fetter Fisch: bei 9–10° C servieren



PriSecco Cuvée Nr. 10 – Mostbirnen und wilder Holunder

Zutaten: Saft von unreif geernteten Mostbirnen und von wilden Holunderbeeren, gedämpftes Eichenlaub und -reisig, Indianernessel, Gewürze (Hopfenblüten, Chili, Hibiskusblüte ...).

Sensirik: Nase: Intensive schwarze Holunderbeeren mit der feingliedrigen Duftigkeit grüner Birnen unterlegt mit erdig nussigen Noten.

Geschmack: Prickelnd frischer Auftakt geht sofort über in die fülligen Noten der Holunderbeeren mit leichten Anklängen von Brom- und Heidelbeeren, die milde Säure harmoniert mit der dezent pfeffrigen Schärfe und ergibt so ein spannendes Mittelstück von Frucht und Würze mit wenig Süße. Herbe malzige Noten gehen über in den mittellangen Nachhall.

Verwendung: Zu gebratenem und geschmortem Rind-, Wild- und Lammfleisch mit kräftigen Gewürzen sowie Gans bei 9–12° C servieren

FUCHSECKER JUNGRIND – BIRNENPOLENTA – HERBSTGEMÜSE

JÖRG GEIGER



Jungrind: 800 g Rinderrücken • Butter • Salz • Pfeffer • Orangethymian • Rosmarin • Zitronenmelisse • Maggikraut • Majoran • Birnenchutney: 1 Birne (Gute Luise) • 20 g Butter • 5 cl Birnenschaumwein • Birnenkraut (reduzierter Birnensaft) • Curry • Ingwer • gemahlener Piment • gemahlener Anis • Pektin • 8 Blätter Ananasminze • **Birnenpolenta:** 20 g Butter • 100 g Maisgrieß • 240 ml Milch • 40 g Zwiebelwürfel • 1 Birne (Ochsenbirne) • 4 cl eingedickter Birnensaft • 1 cl Nägelesbirnenbrand • 200 ml Brühe • Salz • weißer Pfeffer • Jus • **Herbstgemüse:** 1 kleiner Wirsingkopf • 200 g Schwarzwurzeln • 200 g Karotte • 12 Maronen • Butter • Salz • Pfeffer

Jungrind: Rinderrücken scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Schockkühlen und mit den Kräutern vakuumieren. Bei 48° C für drei Stunden Sous-vide reifen lassen, anschließend bei 69° C bis auf eine Kerntemperatur von 61° C garen. Vor dem Anrichten kurz nachbraten.

Birnenchutney: Birnenwürfelchen in Butter anschwitzen und mit Schaumwein ablöschen. Birnenkraut zugeben und mit Gewürzen abschmecken. Reduzieren lassen und mit Pektin leicht abbinden, feingeschnittene Ananasminze zugeben.

Birnenpolenta: Birne schälen, würfeln und mit karamellisiertem Birnendicksaft vakuumieren. Bei 85° C 20 Minuten garen. Zwiebelwürfel anschwitzen, Milch und Brühe auffüllen, aufkochen lassen, Maisgrieß zugeben und fünf Minuten glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nägelesbirnenbrand und Sous-vide gegarte Birnenwürfel zugeben. Auf Bleche austreichen und ca. 60 Minuten ziehen lassen. Kreisrund ausstechen und zur Kontur der Birne nachformen. In Butter goldbraun anbraten und mit Birnenstil ausgarnieren.

Herbstgemüse: Gemüse schälen, schneiden, in Butter anschwitzen, abschmecken, Maronen in Haselnussöl anbraten, mit Zucker leicht karamellisieren, mit Birnendicksaft ablöschen und einreduzieren.