

# Birne



Die Birne, eine uralte Obstart, hat ihren Ursprung in Vorderasien und wird heute weltweit angebaut. Die Birne gehört wie der Apfel zu der Familie der Rosengewächse und wie bei diesem ist die Zahl der Sorten beinahe unübersehbar. Bei uns bekannte Birnensorten sind z. B. „Gute Luise“, „Williams Christ“, „Abate Fetel“, „Santa Maria“, „Dr. Goyot“ und „Alexander Lukas“, um nur einige zu nennen.

Die meisten Birnensorten werden "hartreif" (d. h. noch leicht grünlich und mit festem Fruchtfleisch) und von Hand geerntet, da sie reif sehr empfindlich und praktisch nicht transportfähig sind. Ihre volle Reife erlangen sie erst, wenn sie einige Tage bei Zimmertemperatur gelagert werden. Reife Birnen halten dann allerdings nur noch 2-3 Tage.

Genau wie Äpfel sollten Birnen vor der Verarbeitung gründlich unter fließendem Wasser gereinigt werden. Sie reagieren stark auf das Reifungshormon Ethylen, das z. B. von reifen Tomaten, Äpfeln oder Bananen abgegeben wird und werden dann schnell überreif.

Birnen werden überwiegend roh verzehrt, eignen sich aber auch je nach Sorte für die Zubereitung von Konfitüren, z. B. eine „Williams Christ“ oder eine „Commis“ für ein [Birnengelee mit Vanille](#) oder eine „Santa Maria“ für einen [Zwetschgen-Birnen-Aufstrich](#). Auch bei süßen Gerichten sind Birnen in ihrem Element, beispielsweise bei fruchtigen [Birnen-Heidelbeer-Küchlein](#), zum Belegen einer [Früchtepizza](#) oder in Form leckerer [Kandis-Birnen](#) zu einem Mandelauflauf. Bedeutung haben die jeweils geeigneten Birnensorten darüber hinaus zur Herstellung von Dörrobst, Konserven, Kompott und zum Brennen von sortenreinen Obstwässern.