



sü  
dh  
of.



**Eine Birne ist eine kleine Diva ...**

*... süß, zartschmelzend – und ganz schön empfindlich.*



HARROW CRISP

KÖSTLICHE VON CHARNEUX



GUTE LUISE



HARROW GOLD



ALEXANDER LUKAS



WILLIAMS CHRIST

*Wie man die wohlgeformten Früchte dazu bringt, im richtigen Augenblick alle ihre einzigartigen Aromen auf einmal herzuschenken, das erzählen Stephanie Magens-Höfflin und Christoph Höfflin vom Bioland-Betrieb Südhof in Denzlingen.*

VON VITA FUNKE

*Wenn ich in Ihren Hofladen komme und einfach ein Pfund Birnen möchte, was wird dann geschehen?*

C. H.: Ich würde Sie als erstes fragen, ob Sie die Birnen lieber hart und knackig oder weich und schmelzend mögen. Die Birne ist ja nicht so eine einfache Frucht wie der Apfel, den man einfach in die Schale legt und irgendwann verzehrt. Birnen muss man eher wie tropische Früchte betrachten, die man genau auf den Punkt reifen lässt. Und dann hat man ein ganz tolles Geschmackserlebnis. Wer die schmelzende Birne liebt, muss sie hart einkaufen, um sie gut transportieren zu können. Zu Hause reift die Frucht nach, bis sie sich ein bisschen eindrücken lässt, ihre schöne gelbe Farbe entwickelt und zu duften beginnt. Sie nehmen einen Bissen in den Mund und warten einfach, bis er geschmolzen ist. So entfaltet sich das volle Aroma.

S. M.-H.: Man kann dieses Nachreifen übrigens beschleunigen, wenn man grünes Obst mit sogenannten klimakterischen Früchten, die viel Ethylen abgeben, in einer Plastiktüte verschließt. Mit reifen Äpfeln, Mangos oder Avocados zum Beispiel. Und um das Nachreifen etwas zu verzögern, legt man die Birnen in den Kühlschrank. Es gibt ja die „Hartesser“ und die „Weichesser“. Die einen finden, eine Birne muss ganz fest und knackig sein. Für andere sind die ganz süßen, weichen, die man eigentlich nur vornübergebeugt mit Serviette schlürfen kann, richtige Birnen. Für mich sind die festen Birnen eigentlich eher eine Folge des Handels. Sie sind eben pflegeleichter. Aber sie schmecken ein bisschen langweilig, haben wenig Säure, wenig Süße ...

C. H.: Hart verkauft werden sie alle, aber das Wissen über

den richtigen Verzehrzeitpunkt ist bei vielen Kunden verlorengegangen. Deshalb sind die Sorten, die weich werden, aus der Mode gekommen.

S. M.-H.: Im Laden bieten wir Apfelschnitze zum Verkosten an. Bei einer weichschmelzenden Birne geht das nicht, man kann sie nicht aufschneiden und hinlegen, sie wird unansehnlich. Man muss sie im richtigen Moment einfach in den Mund stecken. Aber das muss man wissen. Man muss auch wissen, wie man sie transportiert und ablegt: nämlich wie ein rohes Ei, ganz behutsam.

*Wie unterscheidet sich eine badische Birne von einer aus Kiel oder aus Sizilien? Gibt es bei Birnen auch so etwas wie ein Terroir?*

C. H.: Birnen lieben die Wärme, und die tiefwurzelnden Bäume mögen die tiefgründigen Böden. Das Birnenland schlechthin ist traditionell Frankreich, aber man kann allgemein sagen, dass Birnen überall da gut gedeihen und Aroma entwickeln, wo es auch Wein gibt. Wir sind hier ein Frühobstgebiet, früher als der Bodensee und das Alte Land, und diese Stärke versuchen wir zu nutzen.

*Wann ernten Sie die Birnen denn?*

C. H.: Wenn sie noch fest und grün sind, zum passenden Zeitpunkt der jeweiligen Sorte. Wenn wir sie zu früh ernten, haben sie zu wenig Aromen und Zucker ausgebildet. Wenn wir zu spät ernten, werden sie teigig und schmecken schon etwas nach Most. Nach der Ernte werden sie bei uns je nach Sorte zwischen plus ein und vier Grad bis ungefähr Ende Januar gelagert. Bei Minusgraden gelagerte Birnen könnte man bis in den April hinein verkaufen. Aber so eine riesige



NOVEMBRA



UTA



HARROW WHAT



HARROW SWEET



CONFERENCE



GELLERTS BUTTERBIRNE

„Das Birnenland schlechthin ist traditionell Frankreich, aber man kann allgemein sagen, dass Birnen überall da gut gedeihen und Aroma entwickeln, wo es auch Wein gibt.“

CHRISTOPH HÖFFLIN

➔ Produktion haben wir nicht und wir finden das auch gar nicht schlimm. Denn ab Januar, Februar lässt das Aroma dann doch deutlich nach. Und es muss ja nicht alles ständig verfügbar sein.

**EINE KLEINE BIRNENKUNDE**

Da ist die *Novembra* aus Moldawien. Sie kann riesig werden, manche wiegen ein Kilo! Wenn man die erntet, muss man eigentlich einen Helm aufsetzen ... Sie ist schön süß, auch für „Hartesser“ schon ein bissfester Genuss, gut lagerfähig.

Die robuste *Uta*, eine Züchtung aus Naumburg aus den 30er-Jahren, ebenfalls gut lagerfähig, schmeckt sehr „birnig“ ... Dieses leichte Mostaroma mag nicht jeder. Andere lieben es.

Von der *Williams Christ*, der bekanntesten Birne überhaupt, wegen ihres Aromas super geeignet für die Destillation, haben wir nur noch wenige Bäume. Und nur noch einen einzigen Baum von der alten, sehr feinen Sorte *Gellerts Butterbirne*, die wir leider nicht mehr anbauen, weil die Bäume mit dem Feuerbrand nicht zurechtgekommen sind.

Auch die *Concorde*, eine „Hartesser“-Birne, die wunderbar schmeckt, ist ziemlich anfällig. Trotzdem wollen wir nicht auf sie verzichten und bieten sie noch in kleinem Umfang an. Das Gleiche gilt für die *Conference*, es wäre eine Sünde, sie zu unterschlagen: geschmacklich sehr fein und die Standardbirne des deutschen Handels.

Wegen der Feuerbrandgefahr haben wir inzwischen viele Sorten aufgenommen, die resistent gegen diese Infektionskrankheit sind, zum Beispiel die schönen Harrow-Sorten:

*Sweet, Gold, Crisp, Delight und What*. Sie sind speziell mit Blick auf diese Resistenz in Kanada als Kreuzungen mit der *Williams* gezüchtet worden, und das Tolle daran ist: Sie haben genau dieses besondere, köstliche Williams-Aroma, sind aber viel widerstandsfähiger. Darüber sind wir natürlich sehr froh. Die *Harrow Sweet* ist zusammen mit der *Novembra* eigentlich unsere wichtigste Sorte.

Die *Alexander Lukas* ist eine der Hauptsorten am Markt, groß und ertragsstabil. Leider bekommt sie leicht Schorf, eine Pilzkrankung, und deshalb bieten wir sie im Bioanbau nicht mehr an.

Außerdem sind noch zwei ältere Sorten abgebildet, die man mit Gefühl behandeln muss: Die *Gute Luise* ist meine Lieblingsbirne, leicht säuerlich, mit schöner roter Backe, eher kleinfrüchtig, ganz zart schmelzend. Die *Köstliche aus Charneux* muss man sehr früh ernten und nachreifen lassen, sie schmeckt einfach wunderbar.

Im Programm haben wir aber natürlich auch andere Birnen- und auch Apfelsorten und vieles mehr.

**finden.**

Höfflin und Magens GbR  
Südhof  
79211 Denzlingen  
Tel. 07666/948013  
www.suedhof.de