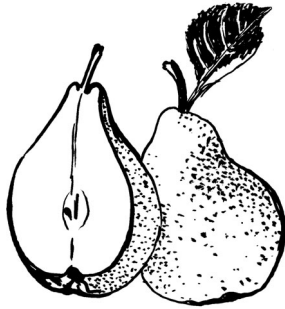


# *Birne*

SONJA SCHNÖGL



MIT ILLUSTRATIONEN VON  
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*  
N° 008

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)  
ISBN 978-3-85476-513-4  
© mandelbaum wien 2016  
alle Rechte vorbehalten  
1. Auflage 2016  
Lektorat: Inge Fasan  
Satz: Michael Baiculescu  
Umschlaggestaltung: Alexandra Varsek  
Illustrationen: Linda Wolfsgruber  
Druck: Donau Forum Druck, Wien

## EINFÜHRUNG: EINE KLEINE CHARAKTERSTUDIE

Nachdem ich mich jetzt viele Wochen, eigentlich monatelang mit der Birne beschäftigt habe, bin ich geneigt zu sagen: Die Welt ist eine Birne, man hat das bloß noch nicht erkannt. Fürs Erste lade ich Sie mit diesem Buch zu einer Entdeckungsreise in die Birnenwelt ein. Eine ausgesprochen vielfältige, saftig-süße, aber auch wilde und harte Welt. Sogar im wahrsten Sinne des Wortes dunkle Seiten gibt es zu entdecken. Lassen Sie sich überraschen!

Wir haben es auf jeden Fall mit einer ganz besonderen Frucht zu tun, nicht nur weil sie eine der ältesten bekannten Kulturfrüchte ist. Der englische Spitzenkoch Nigel Slater hat ein sehr treffendes Bild für sie gefunden: »Wie eine Schneeflocke ist auch eine perfekte reife Birne etwas Vergängliches. Etwas, das eingefangen, zärtlich in der Hand gehalten und kurz bestaunt werden muss, bevor es für immer verschwindet.« Eine höchst poetische Beschreibung des Umstands, dass Birnen nur eine sehr kurze Zeit genussreif und geschmacklich am Höhepunkt sind. Schon einen Tag später beginnt der Niedergang »in Richtung weiche Formlosigkeit« (Slater). Sie macht es uns also nicht leicht, die Birne. Sie ist druckempfindlich, tropft, wenn man hineinbeißt, ihr Saft ist klebrig. Am liebsten will sie mit Messer und Gabel auf einem Teller verspeist werden – ein echtes Slow Food und damit ein bisschen aus unserer schnelllebigen Zeit gefallen. Die »Birne to go« muss noch erfunden werden. Oder eigentlich besser nicht.

Ästhetisch gesehen gibt es an Birnen jedenfalls nichts auszusetzen. Sie sind einfach schön. Die schneeweißen Blüten der Birnbäume verwandeln ganze Landschaften – wie beispielsweise das niederösterreichische Mostviertel alljährlich im April – in ein einziges Blütenmeer. Haben Sie eben auch gerade an Schneeflocken gedacht? Birnbäu-

me können bis zu 200 Jahre alt und bis zu 20 Meter hoch werden. Richtige Charakterbäume! Die Früchte wiederum bezaubern uns mit ihrer anmutigen, üppig sinnlichen Form. Auch wenn sie immer wieder als das männliche Pendant zum weiblichen Apfel beschrieben wird – ich finde, DIE Birne ist eine ausgesprochen frauliche Frucht. Und dann die Farben! Mattes Grün, Zimtbraun, Safrangelb, sanftes Orange, rostiges Rot und dunkles Purpur – die ganze großartige Palette des Herbstes –, manchmal auf einer einzigen Birne vereint. Viele Birnen haben sogar Sommersprossen!

Was sich aus Birnen in der Küche alles machen lässt, lesen Sie im Rezeptteil. Es ist verblüffend viel: in allen Geschmacksrichtungen von süß bis salzig, in der Konsistenz von knackig bis weich, in allen denkbaren Zubereitungsformen von kochen, dünsten, backen, braten, grillen bis einkochen und trocknen; und für alle Speiseformen – von der Suppe über den Braten bis zu Gemüse und Dessert.

Apropos Dessert: Eine reife Birne, ohne weitere Zutaten, ist eine perfekte Nachspeise. Essen Sie sie am besten mit Messer und ... Aber das Thema hatten wir schon. Lieber erzähle ich noch, wie die Birne in meine Welt gekommen ist, sodass ich darüber sogar ein Buch schreiben musste.



### **AUF DER SCHAUKEL UNTERM BIRNBAUM**

Auf einer Schaukel zwischen zwei Birnbäumen bin ich aufgewachsen. Es waren riesige alte Mostbirnbäume – nicht nur mit Kinderaugen gesehen. Dazwischen die Schaukel aus einem einfachen Holzbrett, befestigt an schon etwas rostigen Eisenketten. Davor noch ein dritter

Birnbaum mit einer Holzbank darunter und gleich daneben ein richtig großer Sandhaufen zum Spielen für uns Kinder. Ich erinnere mich an die Überraschung, als ich das erste Mal in eine Mostbirne gebissen habe! Gerbsäure pur – obwohl ich damals den Begriff natürlich nicht kannte. Im Garten wuchs ein weiterer Birnbaum, der zu unserem Leidwesen nur kleine, harte Früchte trug. Aber gleich neben ihm hing ein Ast vom Nachbarsbaum über die Mauer – und dessen Birnen waren groß und köstlich!

Hinter unserem Haus war damals eine große Wiese, auf der die Kühe des nahegelegenen Klosters weideten. An ihrem Rand wuchs eine ganze Reihe großer Mostbirnbäume. Mein Bruder und mein Cousin fütterten die Kühe gerne mit den überreifen Mostbirnen – den Kühen haben die schon leicht alkoholischen Früchte geschmeckt – und die beiden Bengel waren begeistert vom Schaum, der aus den Kuhmäulern blubberte.

Noch während meiner Volksschulzeit mussten die Birnbäume im Garten gefällt werden, weil sie morsch geworden waren. Die Wiese hinter dem Haus wurde zur Asphaltfläche mit Tankstelle und Einkaufszentrum.

Viel später pflanzte mein Vater eine Alexander-Lucas-Birne als Spalierbaum an die Gartenmauer. Der Baum gab Früchte, aber nie allzu viele, die vorhandenen waren daher kostbar. Mein Vater pflegte sie zum Nachreifen auf den Kühlschrank zu stellen. So hatte er sie von seinem Platz am Küchentisch im Auge und konnte sie essen, wenn sie gerade richtig waren. Wir Kinder – damals schon erwachsen und nur mehr zu Besuch im Elternhaus – bekamen auch immer einige. Ich stellte sie auf meinen Musikschrank in der Küche und wartete ebenfalls gespannt und aufmerksam auf den richtigen Genusszeitpunkt. Sie waren eben kostbar, diese Birnen.

Zu der Zeit hatte ich bereits weitere Birnensorten entdeckt. Die liebste war mir die Gute Luise, eine grüne,

aromatisch schmeckende Birne, die im Herbst reift und die es nur kurze Zeit gibt. So oft wie möglich habe ich sie am Bauernmarkt gekauft und am liebsten einfach so oder zu einem guten Käse gegessen.

Auch Rezepte mit Birnen gibt es, die eine gewisse Rolle in meinem Familienleben spielen. Das erste ist das Kletzenbrot meiner Tante Inge, das es nur zu Weihnachten gab und das mir mit einer dicken Schicht Butter drauf immer besonders gut geschmeckt hat. Ebenfalls weihnachtlich konnotiert ist ein Dessert, das wir Falter-Herausgeber Armin Thurnher verdanken. Es war die Zeit, als wir versuchten, ein passendes Weihnachtsmenü zu finden, mit dem wir eine neue kulinarische Tradition begründen konnten. Damals warteten wir gespannt auf die alljährlichen Rezeptvorschläge Thurnhers für ein Weihnachtessen. Und so sind die »Birnen mit Vanillecrème« in meiner Familie heimisch geworden. Mittlerweile ist Reh das Essen unserer Wahl für den 24. Dezember. Und dazu gibt es – genau: karamellisierte Birnen!

Unbedingt erzählen muss ich von der Russischen Bärenantortorte, ohne die ein Geburtstag für meine Tochter bis heute kein richtiger Geburtstag ist. Ihre (zweit-)wichtigste Zutat sind Birnen, davor kommt höchstens noch der Safran. Das Rezept ist mit einem bezaubernden Märchen verbunden, in dem es um Bären geht, die durch den Genuss einer Torte sehr fröhlich werden und die schönsten Tanzfeste feiern. Das wird dem Zaren zugetragen und der will nun unbedingt von dieser Torte kosten. Mit vielen Schwierigkeiten wird das Rezept von einer alten Bärin besorgt, der Zar und sein Hofstaat genießen das kostbare Backwerk und – werden dadurch in Bären verwandelt. Man munkelt, dass ihr Leben seither weitaus vergnüglicher verlaufen ist als am Zarenhof. Die Torte ist gestreift, gewissermaßen braun wie ein Bär, gelb wie der Tanzboden auf der Waldlichtung und weiß wie das Fell ganz be-

sonderer alter Bären. Und sie schmeckt köstlich. Das Rezept stammt aus einem wunderschönen Buch über Safran und die Autorin, Susanne Fischer-Rizzi, hat mir gestattet, es hier abzudrucken.

Einmal auf die Birne gekommen, gibt es immer wieder Interessantes zu entdecken. Alte Sorten und regionale kulinarische Traditionen interessieren mich generell, also auch in Bezug auf Birnen. Seltsamerweise spielen, angefangen bei meinem Vater, mehrere Männer eine Rolle bei den Birnengeschichten, die ich gesammelt habe. Vielleicht schreibe ich ja auch darüber noch einmal ein Buch: »Fünf Männer und eine Birne« – oder so ähnlich.



### **GESCHICHTE: CHINA UND DER KAVKASUS**

»Unsere Kultursorten stammen von *Pyrus communis* ab, von der man die frühesten Hinweise in den Erdschichten des Tertiär fand, in den Bergen des heutigen West- und Südwestchina«, schreibt der Obstbauexperte Franz Mühl. Reste von Birnen als Speisen sind dort für das 2. und 3. Jahrtausend v. Chr. nachgewiesen. Von ihrer ursprünglichen Heimat aus verbreiteten sie sich mit Hilfe von Tieren, denen die kleinen, steinigen Früchte als Nahrung dienten, nach Norden und Westen. In Europa gibt es einschlägige Funde aus der Jungsteinzeit rund um den Bodensee und in Frankreich. Auch der Kaukasus wird als Urheimat der Birne genannt. Die Birne wuchs dort in großflächigen Obstwäldern, von denen heute noch Reste vorhanden sind.

Bereits im antiken Griechenland muss es schon große Bestände von Wildbirnen gegeben haben. In schriftlichen Quellen aus dem 6. Jahrhundert v. Chr. wurde der Peloponnes als »Birkenland« (Apia) bezeichnet. Hera, der wichtigsten Göttin der griechischen Mythologie, wird