



Medienmitteilung

Datum: 24.11.2015

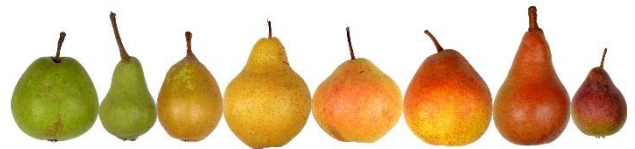
Schweizer Birnen mit grossem Potenzial

Agroscope hat die Vielfalt der einheimischen Birnen unter die Lupe genommen. Die Forschenden identifizierten mithilfe molekulargenetischer Analysen eine beeindruckende Anzahl von 840 einzigartigen, in der Schweiz heimischen Birnensorten. Nebst der Erhaltung dieser ursprünglichen Vielfalt ist die Beschreibung der Sorten auch die Grundlage für eine vermehrte Nutzung. Es gibt zahlreiche ‚Markt-Nischen‘ zu besetzen, wobei eine attraktive Birne gewisse Vorteile hat. Es sind jedoch vor allem die inneren Werte, auf die es ankommt.

Viele alte, landwirtschaftlich genutzte Kultursorten entsprechen nicht mehr den heutigen Bedürfnissen des Anbaus oder des Marktes. Der genetische Pool alter Sorten enthält jedoch eine Vielzahl an Eigenschaften, die es zu erhalten aber auch zu nutzen gilt. Die Erhaltung soll zukünftigen Generationen erlauben, auf diese Ressourcen zurückzugreifen, um damit auf veränderte Umweltbedingungen und Konsumbedürfnisse reagieren zu können. Fructus, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten betreut in

diesem Zusammenhang das Projekt zur Beschreibung von Obstgenressourcen BEVOG III (siehe Kasten). Eine Auswahl der aussergewöhnlichsten Sortenbeschreibungen soll einen Einblick geben in die Vielfalt.

Die optischen Variationen an Formen und Farben bei den Birnen sind mannigfaltig; von kugelig grün und berostet bis perlförmig gelb oder orange mit dunkelroter Deckfarbe. Sogar eine gestreifte Birne ist im Inventar vertreten, die ‚Schweizerhose‘, deren Namen sich vom Beinkleid der Schweizergarde in Rom ableitet. Darüber hinaus kommt die aromatische Vielfalt der Früchte zum Tragen: von herb-süss bis säuerlich-spritzig, knackend, schmelzend, oder auch stark adstringierend. Birnen



Birnenvielfalt (Foto: Jennifer Gassmann, Agroscope)

besitzen oft sehr charakteristische Geschmacksnoten, welche an Zimt, Vanille, Karamell, Anis, Bergamotte oder Muskat erinnern.

Laut Agroscope-Fachleuten stehen die Birnen nicht nur im Hinblick auf Inhalts- und Nährstoffgehalt, sondern auch bezüglich kulinarischer Qualitäten den Äpfeln in nichts nach. Nebst den gängigen Tafelbirnensorten wie ‚Conférence‘, ‚Kaiser Alexander‘ und ‚Gute Luise‘ finden Sorten wie ‚Williams‘ und ‚Theilersbirne‘ eine weite Verbreitung bei der Herstellung von Edelbränden. Hier kommen vermehrt auch Nischensorten wie ‚Palmischbirne‘ oder ‚Islerbirne‘ zum Einsatz. Mostbirnen werden häufig dem Süssmost resp. dem Saft direkt ab Presse beigemischt. Früher wurden sie aufgrund ihres oftmals sehr hohen Gerbstoffgehalts auch als natürliches Mittel zur Klärung des Mosts verwendet. Gemäss Expertenauskunft haben diese Gerbstoffe einen gesundheitsfördernden Effekt und wirken sich vorteilhaft auf die Verdauung aus.

Regionale Birnen für regionale Spezialitäten

Zahlreiche alte Schweizer Birnensorten finden nur regionale Verbreitung und sind oft mit sehr langer Tradition verbunden. Als typische Beispiele dieser Lokalsorten sind die Westschweizer Birnensorten ‚Poire-à-Botzi‘ aus dem Kanton Fribourg oder die besonders kleine und schmackhafte ‚Sept-en-geule‘ zu nennen. In der Romandie wird vornehmlich die ‚Poire-à-Botzi‘ für die Herstellung des ‚vin cuit‘ und in der Zentralschweiz die ‚Theilersbirne‘ zur Herstellung von Birnendicksaft verwendet. In der Deutschschweiz findet man eher Sorten wie ‚Wasserbirne‘, ‚Herbstlängler‘, ‚Knollbirne‘ oder ‚Luzeiner Längler‘. Aus ihnen wird noch immer nach altem Hausrezept die Birnenmasse für Schlorzifladen, Birewegge und Birrebrot hergestellt. Produkte wie der Birehung und Birnel, die meist aus einer Assemblage der gängigsten Mostbirnen hergestellt werden, sind ebenfalls fest in der kulinarischen Geschichte der Schweiz verankert.

Alte Sorten für neue Produkte

Das Nutzungspotenzial der Schweizer Birnensorten ist aufgrund der vielseitigen Verwendungszwecke enorm. Bei der Entwicklung neuer Produkte kann, auch dank der Erhaltung der Sortenvielfalt in Sammlungen, nach wie vor auf eine grosse Fülle an Sorten zurückgegriffen werden. Dies widerspiegelt auch die kleine aber feine Auswahl an Nischen-Produkten wie Poiré, verschiedene Schaumweine und Birnen-Balsamico. Vielfach sind Birnen auch in Form von sortenreinen Obstsäften in den Produktregalen kleinerer Mostereien vertreten.

Krankheitsrobuste Sorten gesucht

Die einst weit verbreiteten Hochstamm-Sorten ‚Gelbmöstler‘ und ‚Wasserbirne‘ sind auch wegen ihrer hohen Krankheitsanfälligkeit immer seltener anzutreffen. Es wird fortlaufend nach robusten Alternativen gesucht. Die Forscher untersuchen dafür die Birnensorten aus dem Nationalen Inventar um eine möglicherweise vorhandene Robustheit gegenüber den gängigsten Krankheitserregern zu entdecken.

Zwei Verträge und ein Aktionsplan

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat 1997 per Bundesratsbeschluss die Aufgabe erhalten, einen Nationalen Aktionsplan zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (kurz NAP-PGREL) umzusetzen. Der NAP-PGREL fördert die Erhaltung und nachhaltige Nutzung dieser Ressourcen in der Schweiz. Er orientiert sich am Globalen Aktionsplan PGREL der FAO. Mit dem NAP-PGREL erfüllt die Schweiz Verpflichtungen aus internationalen Verträgen über pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (Rom, 2001) und der Biodiversitätskonvention (Rio, 1992). Die Umsetzung des Aktionsplanes erfolgt in Form einer „public-private-partnership“ mit verschiedenen privaten und öffentlichen Erhaltungsorganisationen auf Basis von Projekten. Es geht dabei um die Inventarisierung, Beschreibung, Erhaltung und nachhaltige Nutzung von pflanzengenetischen Ressourcen. Seit 2015 sind diese Aufgaben im Landwirtschaftsgesetz Art. 147a und 147b verankert. BLW, Genetische Ressourcen und Technologien: genres@blw.admin.ch

Inventarisierung, Beschreibung und Nationale Datenbank

In einem Obstsorten-Inventarisierungsprojekt, welches bereits 2000 bis 2005 unter Zusammenarbeit von Agroscope und Fructus durchgeführt wurde, erfolgte eine umfangreiche Bestandsaufnahme der Birnensorten in der gesamten Schweiz. Seither werden sämtliche Sorten aus dem Nationalen Inventar in mehreren dezentralen Erhaltungs-Sammlungen abgesichert. Mit den Fructus-Projekten zur Beschreibung von Obstgenressourcen (BEVOG I–III) werden diese im Detail beschrieben und fotografisch dokumentiert. Die Forschenden identifizierten mithilfe molekulargenetischer Analysen 840 einzigartige, in der Schweiz heimische Birnensorten. Anhand exakter Beschreibungen der Fruchteigenschaften konnten bis jetzt rund die Hälfte der Birnen für die Schweizer Nationale Datenbank zur Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen (www.bdn.ch) dokumentiert werden. Finanziert wird die Arbeit durch das Bundesamt für Landwirtschaft im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für die Ernährung und Landwirtschaft (NAP-PGREL). Aktuell läuft ergänzend ein europaweites Kooperations-Projekt für den internationalen Vergleich der Schweizer Birnensorten mit europäischen Nachbarländern.

Ein Blick ins Ausland

In der französischen Normandie und im spanischen Baskenland wie auch in England und in Australien ist ‚Poiré‘ oder ‚Pear-Cider‘ ein beliebtes Getränk mit Alltags-Tradition. Im südlichen Deutschland wird Schaumwein aus der ‚Champagner Bratbirne‘ produziert. Und auch in der österreichischen Mostviertel-Region ist der vergorene Birnenmost sehr weit verbreitet.

Kontakt

Jennifer Gassmann, Projektleiterin BEVOG III
Institut für Pflanzenbauwissenschaften IPB
Schloss 1, 8820 Wädenswil / Schweiz
jennifer.gassmann@agroscope.admin.ch
Tel. +41 58 460 62 88

Carole, Enz, Mediendienst
Corporate Communication Agroscope CCA
Schloss 1, 8820 Wädenswil / Schweiz
carole.enz@agroscope.admin.ch
Tel. +41 (0)58 460 62 72

www.agroscope.ch | gutes Essen, gesunde Umwelt