

Österreichische Mostbirnensorten

Registernummer: 191

Offenlegungsdatum

Mostbirnensorten wachsen seit Jahrhunderten in Österreich.

Titel

Österreichische Mostbirnensorten

Kurzdarstellung oder Behauptung

Traditionelle Kultivierung von lokalen Mostbirnensorten in Österreich, vorwiegend zur Produktion von Birnenmost (Obstwein).

Produktbezeichnung, Produktklasse

Mostbirnensorten, Obst

Name der Region

Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Die Ur-Ahnen der Mostbirne ist die Wild- bzw. Holzbirne, die schon vor ca. 6.000 bis 8.000 Jahren vom Balkan kommend in die Wälder gelangte. Über die Jahrhunderte hinweg entstanden aus der Wildbirne eine Vielzahl verschiedener Mostbirnsorten. In Österreich gibt es geschätzt über 400 unterschiedliche Typen, die überwiegend im Mostviertel angepflanzt werden.

Pflanzengenetische Untersuchungen haben bestätigt, dass das Gebiet zwischen dem Hausruck in Oberösterreich und der Traisen in Niederösterreich das Ursprungsgebiet zahlreicher österreichischer Mostbirnensorten ist. Das Mostviertel beherbergt heute das größte geschlossene Mostbirnbaumgebiet Mitteleuropas. Mostbirnbäume tragen als Streuobst zum ruralen Landschaftsbild bei.

Typische Mostbirnensorten, die in Österreich entstanden und/oder aufgrund der traditionellen Kultivierung als autochthon gelten, sind z.B. Betzelsbirne, Dorschbirne, Gelbmostler, Grüne Pichelbirne, Grüne Winawitz, (Kleine) Landlbirne, Knollbirne, Luxemburger, Rosenhofbirne, Rote Lederbirne, Grüne und Rote Pichelbirne, Schmotzbirne, Schweizer Wasserbirne, Speckbirne, Stieglbirne, Tollbirne, Rote Kochbirne, Rote Haindlbirne, Pöllauer Hirschbirne etc.

Einen Überblick über seltene Birnensorten in Niederösterreich und dazu gehörige Sortenbeschreibungen bieten die ARCHE NOAH Obst-Sortenblätter (www.archenoah.at).

- Gebiet/Region:

Österreich

- Österreichische Mostbirnensorten:

Speckbirne:

Die Speckbirne stammt vermutlich aus Kärnten und ist seit der Reichsobstausstellung 1888 in Wien eine allgemein bekannte und verbreitete Sorte in ganz Österreich. Sie ist relativ anspruchsvoll hinsichtlich Klima und Boden, jedoch findet sich dafür ein breites Verwendungsspektrum der Früchte, wie zum Mosten, Dörren und Brennen.

Die Schale ist gelbgrün, das Fleisch gelblich-weiß, körnig, sehr saftig und süß.

Regional sind unterschiedliche Bezeichnungen für diese Sorte bekannt, wie Harbbirne (Kärnten), Steirische Weinmostbirne (Innviertel/OÖ), Zitronengelbe Mostbirne (Vorarlberg) oder Oberösterreichische Weinbirne.

Dorschbirne:

Die Dorschbirne bzw. Dornbirne, in Oberösterreich auch „Zowizaunbirn“ genannt, stammt aus Niederösterreich. Sie hat kleine bis sehr kleine gelbe, kugelige, saftige Früchte, das Fleisch ist gelblich-weiß, hart und grobzigelig. Die Birne schmeckt süßsauerlich und ergibt einen gehaltvollen, fruchtigen Most mit einer Holunderblütennote.

Grüne Pichelbirne:

Die Grüne Pichelbirne wird erstmals 1822 in „Anweisungen mit welchen Sorten verschiedene Obstanlagen besetzt werden sollen“ vom Pomologen Georg Liegel (1777 - 1861) erwähnt. Es wird jedoch angenommen, dass die Sorte schon seit über 300 Jahren in Oberösterreich beheimatet ist.

Die Schale ist glänzend dunkelgrün, in der Reife gelblich mit mattgrünem Grundton. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, grobkörnig, saftreich und herb.

Die Sorte gibt einen leichten, aber lange haltbaren und sich leicht klärenden Most ab. Durch längeres Nachreifen der Früchte vor dem Pressen wird der Zuckergehalt erhöht, der im Vergleich zu anderen Sorten sehr hohe Gerbstoff- und Säuregehalt vermindert, sodass eine natürliche Verbesserung des Produktes erfolgt.

Synonyme dieser Sorte sind Billingbirne, Bichlbirne, Büllerbirne, Bülibirn, Frauenbirne, Steinbirne und Winterbirne in OÖ, Grüne Billingbirne, Grüne Pöllerbirne oder Pillerbirne, (Grüne) Oberländer in NÖ oder Konstanzer in Vorarlberg.

Die Bezeichnung „Pichel“ ist auf das Wort „Bühel“ zurückzuführen, was so viel wie „Hügel“ bedeutet.

Rote Pichelbirne:

So wie die Grüne Pichelbirne stammt auch die Rote Pichelbirne aus Oberösterreich und wurde bereits 1691 als „Fraunpiern“ und später 1824 vom Pomologen Schmidberger unter den Namen „Rote Pihler“ und „Fraubirn“ beschrieben.

Die Schale ist in der vollen Reife goldgelb und sonnenseitig rot. Das Fleisch ist sehr saftreich und von herb-süßem Geschmack.

Die Sorte gibt aufgrund des geringen Säure- und Gerbstoffgehaltes einen wenig haltbaren Most ab. Er eignet sich daher zum Verschneiden von Apfelmot oder von Most anderer Birnensorten. Außerdem ist die Sorte eine beliebte Dörrbirne.

Weitere Bezeichnungen sind Rote Pöller-, Kletzen- oder Rote Püllerbirne in NÖ, Bülling-, Frauen-, Landlmost-, Lader-, Pichl-Brot-, Rot-, Rotleder-, Rotwärlasbirne und Rotbaßl in Oberösterreich.

Landlbirne:

Die Landlbirne ist eine oberösterreichische Sorte und entstand vermutlich noch vor 1720. Dem „Landl“ (= Oberösterreich) verdankt die Birne ihren Namen. 1906 wurde sie das erste Mal beschrieben. Die Früchte sind klein, kugelig und gelb mit feinen Rostpunkten. Sie ist eine klassische Mostbirne und überzeugt durch einen intensiven Geschmack nach Birne, unterstrichen mit einem Vanilleton, leichter Honigsüße und etwas Banane. Insgesamt ist sie sehr weich und harmonisch.

Scheuerlbirne:

Verwertungsbirne, die heute noch in Tirol im Streuobstanbau zur Selbstversorgung bekannt ist. Sie zählt zu den klassischen Mostbirnenbrandsorten und wird zur Herstellung von Alpbachtaler Scheuerlbirnenbrand und Zillertaler Scheuerlbirnenbrand verwendet.

- Verwertung:

Verarbeitung zu Säften und Most (Bramberger Obstsaft, Linz-Land Apfel Birnensaft, Hausruck Birn-Apfelmost, Nationalpark Kalkalpen Obstsäfte, Pöllauer Hirschbirne, Traisentaler Fruchtsäfte, Mostviertler Mostbirn, Mostviertler Birnmost g.g.A.)

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Mostbirne, Österreichische Mostbirnensorten, Speckbirne, Grüne Pichelbirne, Rote Pichelbirne, Landlbirne, Scheuerlbirne

Bibliographie/ Referenzen

- Alte Obstsorten aus dem Wienerwald
<http://www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=147>
- Birnen
<http://www.barhammer.at/obstsortentabelle.htm>
- Birnen A-K
<http://www.artner.biobaumschule.at/index.php?id=76>
- Birnen J-Z
<http://www.artner.biobaumschule.at/index.php?id=75>
- Das Wahrzeichen des Mostviertels
<http://www.most-strasse.at/der-most/der-mostbirnbaum.html>
- Die Mostbirne – Kulturgut seit den Kelten
http://www.naturschutzbund.at/bilder/Downloads/infoblatt_mostbirne.pdf
- Die Speckbirnen und ihre Vertreter in Vorarlberg
http://www.nle.at/pdf/altsorten/VAKOE_11-08_Speckbirne.pdf
- Dorschbirne
http://www.steinakirchen-forst.gv.at/sonnwendkreis/baeume/6_dorschbirne.htm
- Edelbrände
http://www.destillerie-ollmann.at/destillerie/produkte/frame_produk.html
- Full text of „Jahrbuch“
http://www.archive.org/stream/jahrbuchvolume00goog/jahrbuchvolume00goog_djvu.txt
- Gelbmostler
<http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Mostbirne/Gelbmostler.pdf>
- Genussalon MostBirnHaus
http://www.mostbirnhaus.at/magazin/00/artikel/39581/doc/d/Genussalon%20MBH_.pdf?ok=3
- Grüne Pichelbirne
http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Mostbirne/Gruene_Pichelbirne.pdf
- Grüne Winawitzbirne
http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Mostbirne/Gruene_Winawitz.pdf
- G'sundheit – sollst leben!
<http://www.gesundundleben.at/index.php?id=1249>
- Kleine Leutsbirne
http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Mostbirne/Kleine_Leutsbirne.pdf

- Knollbirne
<http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Mostbirne/Knollbirne.pdf>
- Mostbirnen
<http://www.schnapsnase.at/sirninger/mostbirn.html>
- Mostbirnenbrände
<http://www.schnapsnase.at/sirninger/mostbirnsorten.html>
- Mostzeit im Steinschaler Dörfel
http://www.convention-bureau.at/d/?tt=CONVENT_R21&id=102091&rf=0
- Obstbaumaktion – Sortenliste – detaillierte Angaben
http://www.schneebergland.at/Obstbaum/Beschreibung_Sorten.pdf
- Obstbaumkunde
<http://www.moststrasse.at/d/default.asp?id=73517&medium=MSTR&sstr=mostbirnen>
- ROLFF, J.H. Obstarten. Sortennamen und Synonyme. Band 2 Die Birne, Selbstverlag Johann-Heinrich Rolff, Kiefersfelden, 2001, S. 197
http://books.google.at/books?id=pWiAGta1fXkC&pg=PA197&lpg=PA197&dq=speckbirne+schale&source=bl&ots=lu8clzSD6j&sig=NBkzI1OaVfznLWNainBh8dnGaNE&hl=de&ei=dt1sTN71Mcr-OcLHifgK&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=2&ved=0CBwQ6AEwAQ#v=onepage&q=speckbirne%20schale&f=false
- Rote Haindlbirne
http://www.igv.at/fileadmin/Eigene_Dateien/Sortenbeschreibung_Birne/38_Rote_Haindlbirne1.pdf
- Rote Hanglbirne
http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Mostbirne/Rote_Hanglbirne.pdf
- Rote Pichelbirne
http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Mostbirne/Rote_Pichelbirne.pdf
- Speckbirne
<http://ova-online.at/datenbank/birnensorten.php?action=allgemeines&sortenWahl=34&rubrik=Allgemeines>
- Untersuchungen über landschaftsprägende Obstarten, insbesondere Most- und Wirtschaftsbirnensorten, mit und ohne spezielle Verwertungseigenschaften
http://www.landwirtschaft-bw.info/servlet/PB/show/1224190/mlr_Untersuchungen%20FCber%20landschaftspr%20ende%20Obstarten.pdf
- Wie sie sich ihre Paradiesgärtlein schufen
http://doris.ooe.gv.at/mostland/alles_mostkultur3.html
- Wo der „Barlt“ den Most herholt!
<http://www.mostrezepte.at/haupt.cfm?MenuId=4>

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 23. August 2010.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Autorin: Daniela Trenker M.A.