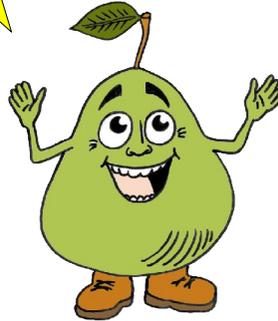


# Hirschbirne

Hirschbirn  
hirschen!

**Herkunft:** Steiermark, um 1800, Zufallssämling

**Frucht:** klein bis mittelgroß, bergamottenförmig, kelchbauchig  
Schale: glatt, Grundfarbe gelblichgrün, Deckfarbe (0-1/3) trübbrot,  
verwaschen, Schalenpunkte rot umhoft, oft kleinflächig fleckig  
berostet, Kelchgrube flach bis strahlig berostet  
*Fruchtfleisch:* gelbweiß, sehr saftreich



**Baum:** starkwüchsig, bildet große, kugelige bis hochkugelige Kronen

*Erziehungsform:* die geeignetste Erziehungsform ist der Hochstamm

*Standort:* benötigt gute, nährstoffreiche, frische Böden, bevorzugt erhöhte Lagen vom Weinbauklima bis ins kalte Obstbauklima

**Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober, unmittelbare Verarbeitung erforderlich

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Verwendung:** Haushalts- und Wirtschaftsbirne (ausgezeichnet für Saft, Most, Edelbrand, Marmelade, Dörrfrüchte); im überreifen Zustand auch frisch zum Verzehr geeignet

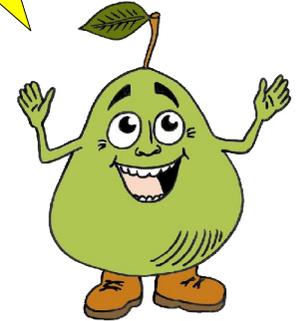


# Hirschbirne

Hirschbirn  
hirschen!

**Herkunft:** Steiermark, um 1800, Zufallssämling

**Frucht:** klein bis mittelgroß, bergamottenförmig, kelchbauchig  
Schale: glatt, Grundfarbe gelblichgrün, Deckfarbe (0-1/3)  
trübbrot, verwaschen, Schalenpunkte rot umhoft, oft kleinflächig  
fleckig berostet, Kelchgrube flach bis strahlig berostet  
*Fruchtfleisch:* gelbweiß, sehr saftreich



**Baum:** starkwüchsig, bildet große, kugelige bis hochkugelige Kronen

*Erziehungsform:* die geeignetste Erziehungsform ist der Hochstamm

*Standort:* benötigt gute, nährstoffreiche, frische Böden, bevorzugt erhöhte Lagen vom Weinbauklima bis ins kalte Obstbauklima

**Pflückreife:** Ende September bis Mitte Oktober, unmittelbare Verarbeitung erforderlich

**Genussreife:** bis Ende Oktober

**Verwendung:** Haushalts- und Wirtschaftsbirne (ausgezeichnet für Saft, Most, Edelbrand, Marmelade, Dörrfrüchte); im überreifen Zustand auch frisch zum Verzehr geeignet





## Hirschbirn-Quitten-Gummi

### Zutaten

- 1 kg Hirschbirnen ( ohne Kerngehäuse mit Schale)
- 1 kg Quitten ohne Kerngehäuse
- 3:1 Gelierzucker
- Saft einer halben Zitrone

### Zubereitung

Hirschbirnen und Quitten aufkochen, bis die Früchte zerfallen, pürieren, den Zucker dazugeben und solange (mehrere Stunden!) auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und trocknen lassen, bis die Oberfläche fest ist (evtl. im Backofen bei ca. 50 °C und Umluft). Die Masse auf ein weiteres Blatt Backpapier stürzen und das alte Papier abziehen, damit die Unterseite durchtrocknen kann. Der Hirschbirngummi ist fertig, wenn er gleichmäßig fest ist. Er hält sich über Monate in einer Mehlspeis-Dose und ist entweder in Kombination mit Käse und Blütensalz oder nur als Süßspeise zu genießen.

**Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!**

Rezept: TV Naturpark Pöllauer Tal; Text © OIKOS; Fotos © OIKOS & TV Naturpark Pöllauer Tal

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



## Hirschbirn-Quitten-Gummi

### Zutaten

- 1 kg Hirschbirnen ( ohne Kerngehäuse mit Schale)
- 1 kg Quitten ohne Kerngehäuse
- 3:1 Gelierzucker
- Saft einer halben Zitrone

### Zubereitung

Hirschbirnen und Quitten aufkochen, bis die Früchte zerfallen, pürieren, den Zucker dazugeben und solange (mehrere Stunden!) auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und trocknen lassen, bis die Oberfläche fest ist (evtl. im Backofen bei ca. 50 °C und Umluft). Die Masse auf ein weiteres Blatt Backpapier stürzen und das alte Papier abziehen, damit die Unterseite durchtrocknen kann. Der Hirschbirngummi ist fertig, wenn er gleichmäßig fest ist. Er hält sich über Monate in einer Mehlspeis-Dose und ist entweder in Kombination mit Käse und Blütensalz oder nur als Süßspeise zu genießen.

**Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!**

Rezept: TV Naturpark Pöllauer Tal; Text © OIKOS; Fotos © OIKOS & TV Naturpark Pöllauer Tal

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

