

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 umhobt, oft kleinflächig fleckig
berostet, Kelchgrube flach bis strahlig berostet

Fruchtfleisch: gelbweiß, sehr saftreich

Baum: starkwüchsig, bildet große, kugelige bis hochkugelige Kronen

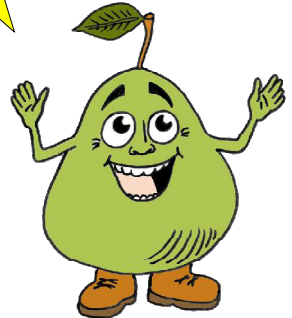
Erziehungsform: die geeignetste Erziehungsform ist der Hochstamm

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



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH



Europäische
Landwirtschaftspolitik für
das Wachstum und die
Arbeitsplätze im
ländlichen Raum
Mit finanzieller Unterstützung
der Europäischen Union



Das Land
Steiermark