
06.02.2024 – 08:00 Uhr

FRUCTUS ernennt die Toggenburger Schafenbirne zur 17. Schweizer Obstsorte des Jahres

Schweizer Obstsorte des Jahres 2024:

Die Toggenburger Schafenbirne

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, stellt dieses Jahr eine alte Birnensorte aus dem unteren Toggenburg ins Rampenlicht: die Toggenburger Schafenbirne.

Einst standen in fast jedem Obstgarten der Region ein oder zwei Toggenburger Schafenbirnbäume. Ihre Früchte sind vielseitig nutzbar und stecken noch heute in der Dörrbirnenfüllung des einen oder anderen Schlorzifladens.

Eine Birnensorte überlebt

Ab Ende des 19. Jahrhunderts wurden grosse Anstrengungen unternommen, um die riesige Anzahl von Birnen- und Apfelsorten auf wenige «wertvolle» Sorten zu reduzieren. Die Bauernfamilien folgten diesem Bestreben, liessen sich dabei jedoch ihre Lieblingssorten nicht nehmen und pflanzen diese bis heute.

Eine dieser Sorten ist die Toggenburger Schafenbirne. Die Schafenbirne ist als vielseitige und regelmässig tragende Birnensorte sehr geschätzt. Sie ist eine gute, frühreife Tafelbirne und eignet sich zum Sterilisieren, Dörren oder Schnapsen. Trotzdem ist die Schafenbirne heute selten geworden.

Die kleinen, kreiselförmigen Birnen reifen in der zweiten Hälfte August. Mit ihrer grüngelben Grundfarbe und der streifigen, roten Deckfarbe sind sie auffallend hübsch. Die Schale ist von auffälligen Lentizellen überzogen und der Kelch wölbt sich wie ein Stern über die Frucht.

Reife Schafenbirnen sind süss, aromatisch und saftig. Sie haben ein mittelfestes, etwas grobkörniges Fruchtfleisch und sind nur wenige Wochen haltbar. Weil sie beim Kochen nicht zerfallen und ihr Aroma behalten, sind sie beliebte Sterilisierbirnen. Was an Früchten übrigbleibt, kann gedörrt und später z.B. zu Dörrbirnenmus weiterverarbeitet werden.

Selten werden Schafenbirnen auch eingemaischt und gebrannt. Das Destillat überrascht mit einer ausgeprägten und feinen Birnen-Aromatik.

Wiederentdeckte Dörrbirnenspezialität aus dem Alpenraum

Die Toggenburger Schafenbirne ist eine der vielen Birnensorten, die traditionell in den meisten Regionen des Alpenraums gedörrt wurden. Dörrbirnen sind wertvolle, lange haltbare Energie- und Vitaminspender, die bis Mitte des 20. Jahrhunderts als Nahrungsmittel eine wichtige Rolle spielten. Gekochte Dörrbirnenschnitze standen regelmässig als Beilage auf dem Tisch. In einigen Regionen wurde der Brotteig mit Dörrbirnen-Mus gestreckt, um teures Weizenmehl zu sparen. Vermutlich ist das der Ursprung von Birnweggen und Birnbrotten.

Besonders geschätzt wurden Dörrbirnen-Produkte in der Ostschweiz, Innerschweiz, sowie den Kantone Glarus, Bern und Solothurn. Bekannte und beliebte Spezialitäten dieser Regionen sind Birnbrote und Birnweggen in vielen Varianten oder die Bündner Birnen-Raviuls.

Die bekannteste Spezialität der Regionen unteres Toggenburg und Appenzellerland ist der Schlorzifladen. Für den flachen, cremig-süssen Kuchen wird eine Dörrbirnenfüllung, genannt Schlorzi, auf einem Mürbe- oder Kuchenteig aufgestrichen und mit einem Guss aus Rahm, Eiern und Zucker überzogen. Ursprünglich wurden Schlorzifladen nur um das Jahresende gebacken und als Weihnachts- oder Neujahrsgross an die Nachbarschaft oder die Angestellten verschenkt.

Zum Ende des 20. Jahrhunderts wurden Schlorzifladen nur noch in den ländlichen Gebieten gebacken. Als der Kanton St. Gallen an der Expo 2002 Schlorzifladen an die Besucherscharen verteilte, wurde aus der kulinarischen Spezialität eine nationale Berühmtheit. Heute wird der Schlorzifladen von MeisterköchInnen gebacken, hat einen eigenen Eintrag bei Wikipedia und ist unter anderem auch in der online-Enzyklopädie *Kulinarisches Erbe der Schweiz* beschrieben.

In den Toggenburger und Appenzeller Bäckereien ist der Schlorzifladen heute ein fester Bestandteil des saisonalen Angebots. Viele Betriebe stellen die Schlorzi nach eigenem Rezept her und verwenden dafür auch gedörrte Toggenburger Schafenbirnen aus der Region.

Robuste und vielseitige Sorte für Hausgarten und Feldobstbau

Hochstämmige Bäume der Toggenburger Schafenbirne erreichen eine mittlere Grösse. Die Sorte lässt sich auch als Niederstamm kultivieren. Sie ist allgemein wenig anfällig für Krankheiten und die Blüten sind robust gegen die Schäden durch Spätfröste. Damit eignet sich die Schafenbirne auch für den Anbau in höheren Lagen. Die Bäume tragen regelmässig und gut. Die robuste und vielseitig nutzbare Toggenburger Schafenbirne eignet sich damit ausgezeichnet für den Anbau im Hausgarten und im extensiven Feldobstbau.

Franziska Oertli

Stv. Projektleiterin „Schweizer Obstsorte des Jahres“

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ist ein gemeinnütziger Verein mit über 1100 Mitgliedern. Er wurde 1985 gegründet und verbindet Obstfachleute und Obst-Interessierte auf nationaler und internationaler Ebene.

FRUCTUS ist die Kompetenzorganisation für alte Obstsorten und den Hochstamm-Obstbau. Sie beschreibt und bewertet die Eigenschaften von alten Obstsorten im Hinblick auf ihre Nutzung, sensibilisiert die Öffentlichkeit für die Vielfalt der Obstsorten und trägt dazu bei, die Biodiversität im Bereich Nutzpflanzen zu erhalten. www.fructus.ch

Folgende Fachpersonen stehen Ihnen für telefonische Auskünfte zur Verfügung:

- Franziska Oertli, Stv. Projektleiterin, Schweizer Obstsorte des Jahres 2024Toggenburger Schafenbirne, Schweizer Obstsorte des Jahres079 793 94 46
- Markus Kellerhals, Co-Präsident Vereinigung FRUCTUSVereinigung FRUCTUS und ihre Projekte079 586 27 92
- Pius Brägger, Produzent Toggenburger SchafenbirneAnbau, Ernte und Verarbeitung Toggenburger Schafenbirne079 599 49 90
- Familie Schelling, Bäckerei/Konditorei, Hörnli, HembergProduktion Backwaren mit DörrbirnenfüllungSchlorzifladen, Birnweggen071 377 11 70

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100915844> abgerufen werden.