

LOGL - Streuobstsorte des Jahres 2018 Knausbirne

Wie jedes Jahr stellt der LOGL eine lokale Obstsorte aus Baden-Württemberg zur Streuobstsorte des Jahres aus. Auch die selten gewordene Knausbirne ist ein würdiger Vertreter und wurde zurecht ausgewählt. Trug sie doch im 19. Jahrhundert laut dem „Farbatlas Alte Obstsorten“ zum Aufschwung des Obstbaus in Württemberg bei.

Weitere Bezeichnungen Frühe Weinbirne, Weinbergsbirne, Elsässer, Frühe Frankfurter, Röthelbirne, Fassfüller, Zenk- oder Zankbirne, Herbstgürtel.

Herkunft: Nicht eindeutig geklärt. Löschnig vermutet eine württembergische Herkunft, da sie dort stark verbreitet war und auch heute noch vorkommt. In der Schweiz wird die Knausbirne als Frühe Weinbirne bezeichnet, wo sie im oberen Thurgau bereits seit 300 Jahren bekannt sein soll.

Baum

Starker, aufrechter Wuchs, eichenähnliche Stämme, hochgebaute Krone. Sehr fruchtbar mit nur geringer Alternanzneigung. Die Sorte stellt sehr geringe Ansprüche an den Standort, soll aber laut Löschnig in der Jugendphase etwas anfällig für strenge Fröste sein. Die Blüte ist mittelspät, diploid und gut als Befruchter geeignet. Es besteht, insbesondere in feuchten Lagen, eine geringe Schorfanfälligkeit.

Frucht

Die Frucht ist birnförmig und wird mittegroß bis groß, häufig mit Schorfflecken überzogen, am Kelch abgerundet. Der Stiel ist mittellang und sitzt auf der Fruchtspitze oft etwas schief neben einem Höcker. Glatte, leicht wachsige, gelbgrüne Schale, sonnenseits bei guter Belichtung kräftig rot, ansonsten eher streifig mattrot. Kelch kurz, hartblättrig, offen und eher flach. Reifezeit Mitte bis Ende September, die Frucht hält sich nur wenige Tage und wird sehr schnell teigig. Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, schwach gewürzt mit herbsüßem Geschmack. Erreicht in guten Jahren hohe Oechslegehalte

Verwendung

Die Knausbirne ist besonders zum Dörren (Birnenschnitze) geeignet. Fand aber früher wohl auch Verwendung zur Obstweinbereitung, wie die Namen Frühe Weinbirne oder Fassfüller vermuten lassen. Sie ist zuckerreich mit wenig Gerbstoff, was die Mostbereitung wegen schlecht vorhandener Klärung eher einschränkt. Für Most eignet sich die Frucht daher nur bevor sie teigig wird, also nur über einen sehr kurzen Zeitraum.

Rolf Heinzelmann, LOGL

Literaturquellen:

- Löschnig, J.: Die Mostbirnen, Beschreibung der in Österreich am häufigsten angepflanzten Mostbirnensorten, Verlag Friedrich Sperl, Wien 1913
- Hartmann, W.: Farbatlas Alte Obstsorten, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2008

Foto:

LOGL-Archiv