

Die Speckbirnen und ihre Vertreter in Vorarlberg

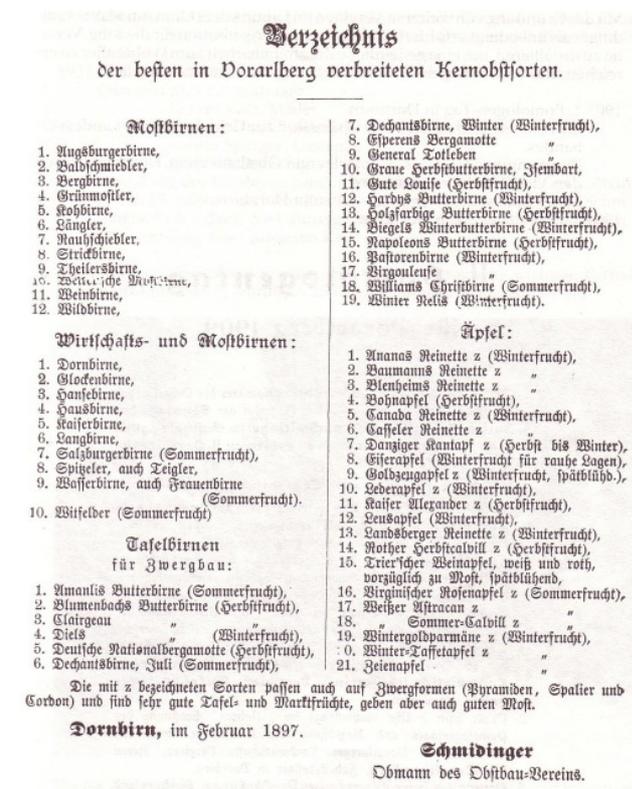
Der Name Speckbirne (nach Löschnig 1913) ist in den östlichen Bundesländern die Bezeichnung für die Zitronengelbe Mostbirne oder Oberösterreichische Weinbirne (aus Vorarlberger Sicht). Dies führt immer wieder bei Exkursionen zu Verwirrung. In Vorarlberg und Baden-Württemberg ist unter diesem Namen etwas anderes zu verstehen. Es handelt sich dabei um eine Frühherbstbirne, die hauptsächlich zum Dörren verwendet wurde und heute noch in Vorarlberg einen besonderen Ruf genießt. Ihr Verbreitungsgebiet ist in ganz Vorarlberg vom Leiblachtal bis ins Montafon.

Früher fand sich neben vielen Häusern ein Baum mit einer Dörrbirne, weil diese regelmäßig aufgelesen und klein weise verarbeitet wurden. Dörrbirnen hatten einen hohen Stellenwert im Speiseplan und für den Wintervorrat, z.B. auch als Jause für die Kinder. Dieser hat in den letzten Jahrzehnten stark gelitten. Mit dem heutigen Überangebot an Süßigkeiten und sonstigen Leckereien hat die Dörrbirne viel von ihrem Reiz verloren. So wird heute eher auf die verdauungsfördernde Wirkung verwiesen. Wichtig ist noch die Verwendung im traditionellen Birnenbrot, welches noch in manchen Häusern selbst gemacht wird.

Eine in Vorarlberg heimische Form dieser Dörrbirne ist die Speckbirne. Die Bezeichnung variiert je nach Ortschaft, doch ist anzunehmen, dass es sich um die gleiche Birne handelt. Der Name Speckbirne scheint recht verbreitet so z.B. in Bildstein einer Gemeinde mit einer starken obstbaulichen Tradition. Die Benennung könnte auch als Überbegriff bezeichnet werden, da die Birnen von innen heraus teigig-speckig werden und ihre zuerst grüne Schalenfarbe ins bräunliche anläuft. In Höchst, Göfis oder Bludenz spricht man lokal von der Gärtlabirne. In Mögger wurde sie als Glögglä bezeichnet. In den alten Sortenverzeichnissen findet man die Namen Spitzeler (Götzis) oder auch Teigler.

Eine Grüne Speckbirne wird bei Eduard Lucas 1854¹ schon beschrieben: „Mittelgroße, rundeiförmige, grünbleibende Septemberbirn, die besonders in halbtägigem Zustand gern gegessen und sonst viel zum Dörren benutzt wird. Der Baum zeichnet sich durch schönen starken Wuchs aus, gedeiht in jenen rauen Lagen vortrefflich und trägt sehr reich.“

Einzelne Anfragen von Interessierten und Hinweise z.B. aus Schwarzenberg zeigen aber, dass an dieser Birne ein hohes Interesse als Dörrbirne besteht, wobei besonders auf die stoffwechselregulierende und krankheitsvorbeugende Wirkung verwiesen wird.



¹ Lucas, Eudard: Die Kernobstsorten Württembergs. Stuttgart Verlag von Franz Kohler. 1854

Abbildung 1: Verzeichnis der besten Vorarlberger Kernobstsorten. Quelle: Obstbauverein Dornbirn 1897.

Schmidinger Max beschreibt die Spitzelbirne (Teigler, Rotgärtler) folgendermaßen: „mittel bis groß, birnförmig, grüngelb, gerötet, löst sich etwas schwer vom Zweige, wird in der Reife gern teig.“



Abbildung 2: Die Spitzeler (2180103 links) mit kräftiger Rotfärbung . Rechts eine Gärtlabira (4070073) ohne Deckfarbe

Die obige Abbildung zeigt die auftretenden Unterschiede. Die manchmal anzutreffende Rotfärbung unterscheidet die „Vorarlberger Speckbirne“ auch von der „Grünen Speckbirne“ wie sie bei Lukas 1854 beschrieben ist. Möglicherweise muss man hier von einer Sortengruppe sprechen. Genauere Untersuchungen eventuell auch der DNA könnten hier weitere Klärung schaffen.

Diese Sorte ist allgemein für den Anbau zu empfehlen und speziell auch für Höhenlagen. Die Feuerbrandrobustheit ist nicht bekannt. Bei der Vorarlberger Landesprämierung 2008 haben mehrere reinsortige Brände dieser alten Birnensorte aus dem Bregenzerwald Spitzenplätze belegt. Eine Veredelungsaktion bzw. eine Hochstammaktion ist für 2009 geplant, wofür sich Interessenten beim Autor gerne melden können.

Reifezeit ist ab Anfang September. Die Birne wird schnell teigig und ist für Frischverzehr, Dörren und Brennen sehr gut geeignet.

Weitere Infos, auch zur Sortendatenbank finden Sie unter www.kernobst-bodensee.org.
Dr. Richard Dietrich, Lerchenauerstr. 45, 6923 Lauterach, office@nle.at