

# POIRE À BOTZI

"BÜSCHELIRNE"



CONFRÉRIE  
DE LA POIRE À BOTZI



BRUDERSCHAFT  
DER BÜSCHELIRNE



**Terroir**  
FRIBOURG

---

# KLEIN, ABER KRÄFTIG – DIE POIRE À BOTZI AOP KOKETTIERT NIE.

---

## DIE ERHABENE POIRE À BOTZI - ERSTE SCHWEIZER FRUCHT MIT EINER AOP

Mit dem schrittweisen Rückgang der traditionellen Hochstamm-Obstgärten und dem Aufkommen der Intensivobstanlagen um die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts erfolgte der Anbau dieser kleinen Birne exklusiv und in moderner Form im Kanton Freiburg. Aus diesem Grund ist diese Birne heute die bekannteste, aber vielleicht auch die leckerste unseres Kantons.

Die Poire à Botzi AOP ist zu einem festen Bestandteil des Kilbi-Menüs geworden. Die bekanntesten Freiburger Köche verwenden sie zudem, um zahlreiche Gerichte zu verfeinern und köstliche Desserts zu kreieren.



Die Poire à Botzi AOP unterscheidet sich von der herkömmlichen Birne durch ihre Grösse (35 bis 55 mm)



24 PRODUZENTEN  
5 VERARBEITER  
3 BAUMSCHULEN  
(STAND PER 01.08.2018)

Der Begriff «Botzi» stammt aus dem Freiburger Dialekt und bedeutet «Büschel». Die Poire à Botzi AOP hat effektiv einen büschelförmigen Wuchs



3'600 BIRNBÄUME

JAHRESPRODUKTION:  
ZWISCHEN 30 UND 70 TONNEN



### TIPP

Zur besseren Konservierung werden die Poire à Botzi mit Zuckerwasser eingekocht und anschliessend in Konservengläsern oder in Vakuumbuteln sterilisiert.

---

# KULINARISCHE INTERPRETATIONEN

---

Die Poire à Botzi AOP ist vor allem als fester Bestandteil des Kilbi-Menüs bekannt, wo sie traditionell zum Lammragout serviert wird. Man findet sie aber auch in anderer Form:

- Beilage zu Wildgerichten
- Vin cuit aus Poire à Botzi
- Kilbi-Senf
- Brantwein aus Poire à Botzi
- Konfitüre aus Poire à Botzi
- Choco-Botzi
- Joghurt aus Poire à Botzi
- Speiseeis, Sirup usw.

---

## POIRE À BOTZI AOP-GARNITUR

---

- 1 kg Paires à Botzi AOP
  - 200 bis 250 g weisser Zucker
  - 2 dl Rotwein
  - 2 dl Wasser
  - 1/ 2 Zimtstange
  - 8 bis 10 Gewürznelken
1. Zucker und Wasser in eine weite Pfanne geben.
  2. Zu einem klaren Sirup kochen.
  3. Wein begeben und mit dem Sirup verrühren.
  4. Paires à Botzi AOP, Zimtstange und Gewürznelken begeben.
  5. Auf mittlerem Feuer rund 30 Minuten (je nach Geschmack) kochen lassen.



---

# KÖSTLICHKEITEN RUND UM DIE POIRE À BOTZI AOP

---

*Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband  
Für den Kuchen mit Vin cuit gibt es fast so viele Rezepte wie  
Bauernfamilien. Wir haben das neuste Rezept gewählt:*

---

## KUCHEN MIT VIN CUIT MIT POIRE À BOTZI

---

**Für ein Blech von 26 cm  
Durchmesser:**

- 250 g Kuchenteig
- 2 dl Vin cuit aus Poire à Botzi
- 2 dl Rahm
- 2 Eier
- 1 TL Mehl

1. Teig auswallen und ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit belegen.
2. Teig mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit weissen Bohnen oder Blindbackkugeln belegen.
3. 20 Minuten bei 250 °C blindbacken.
4. Backpapier und Belag entfernen und etwas auskühlen lassen.
5. Vin cuit-Füllung aus Poire à Botzi gut mischen und auf dem Teigboden verteilen.
6. Ofenhitze auf 120°C reduzieren und während 45 bis 50 Minuten weiter backen, bis die Mischung gestockt ist.







Schweiz. Natürlich.

CONFRÉRIE  
DE LA POIRE À BOTZI



BRUDERSCHAFT  
DER BÜSCHELIRBINE



**Terroir**  
FRIBOURG

[WWW.POIRE-A-BOTZI.CH](http://WWW.POIRE-A-BOTZI.CH)