

Pressemitteilung vom 7. Oktober 2020

Eine «arttypische» und ergiebige Ernte bei den Büschelbirnen AOP

Die Büschelbirne ist eine kleine, für das Freiburger Terroir typische Frucht. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (Appellation d'origine protégée AOP) erhielt sie bereits 2007. Bis heute ist sie die einzige Frucht in der Schweiz, der diese Ehre zuteil wurde. Jedes Jahr trifft sich eine Gruppe von Fachleuten und degustiert die Ernte der 24 zertifizierten Produzenten.

Die Stimmung an diesem Morgen, an dem die Schule im landwirtschaftlichen Institut in Grangeneuve wieder beginnt, ist heiter. In einem Raum im Untergeschoss herrscht allerdings eine fast religiöse Andacht, die nur ab und zu unterbrochen wird vom knackenden Geräusch, das entsteht, wenn die 5 Degustatoren in die Büschelbirnen beißen. Die Degustatoren stammen aus unterschiedlichen Berufsgattungen (Köche, Produzenten, Händler). Unter der Führung von Herrn Dominique Ruggli, seines Zeichens Sekretär des Freiburgerischen Obstverbands, befühlen und probieren sie die Ernte 2020, die schon alleine von ihrer schieren Menge her vielversprechend ist.

Nicht nur die Menge, sondern auch die Qualität stimmt. Die Gruppe von Fachleuten ist sich einig, dass sämtliche Voraussetzungen, die eine gute Büschelbirne AOP ausmachen, gegeben sind: eine schöne runde Form, eine leichte Einbuchtung beim Stielansatz, ein süsser Geschmack mit einem bitteren Unterton, dazu die gewünschten Farben, die von Grün bis Gelb reichen, manchmal findet man sogar ein paar purpurrote «Flammen» auf den Wangen.

Die Produktion, die sich im Kanton pro Jahr auf ca. 50 Tonnen beläuft, wird zum Teil in Form von frischen Früchten verkauft, hauptsächlich als süsse Begleitung zum Kilbi-Menu. Der grösste Teil der Ernte wird allerdings verarbeitet: gekocht und mit süssem Saft in einem Glas konserviert halten sich die Büschelbirnen AOP mehrere Jahre, ohne dabei an Qualität einzubüssen. Ein paar Produzenten stellen auch Sirup, Chutney, Schnaps oder Konfitüren her, die von der Freiburger Bevölkerung, aber auch von «durchreisenden» Gourmets hoch geschätzt werden.

Unser Terroir verdient Wertschätzung, seien wir stolz auf unsere Produkte! Der Freiburger Boden ist reich und ergiebig – auch dank jener, die ihn bearbeiten. Im Oktober und November stehen noch Kilbis in den Bezirken Greyerz, Vivisbach und Sense auf dem Programm. Im Kanton Freiburg und auch anderswo ist die Jagd angelaufen – wir sind sicher, dass die Büschelbirne AOP auf den Tellern zu finden sein und die Gerichte verfeinern wird!

Der Freiburgerische Obstverband beaufsichtigt die verschiedenen Fruchtproduzenten des Kantons Freiburg, die zusammengenommen um die 45 Fruchtarten anbauen. Unter den produzierten Früchten finden sich neben Äpfeln und Birnen auch Pflaumen, Zwetschgen und Sommerdelikatessen wie Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Der Star des Kantons ist und bleibt aber die Büschelbirne – die einzige Frucht der Schweiz mit einer AOP, und das schon seit 2007!

Kontakt

Terroir Fribourg – Herr Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31

Freiburgerischer Obstverband – Herr Dominique Ruggli – 026 305 58 66