



Genuß wie gewachsen – Boscs Flaschenbirne (auch: Kaiserbirne oder Alexanderbirne)

Feinkost für kleines Geld

Von vergessenen Delikatessen und Störfrüchten

Vor gut 200 Jahren wurde in einem Wald in Savoyen ein Zufallssämling mit delikaten Früchten entdeckt, schon wenige Jahre danach breitete sich Boscs Flaschenbirne auch in warmen geschützten Lagen am Oberrhein aus. „Fruchtschale zur Reifezeit zimtfarbig berostet, Fruchtfleisch gelblichweiß, schmelzend, saftig, sehr süß, fein gewürzt“ heißt es im Apfel- und Birnensorten-Klassiker von Willi Votteler. Bereits im Jahr 1936 empfahl Henri Philipps, Obstzüchter und Lehrer an der Landwirtschaftlichen Winterschule im Elsässer Wissembourg, den Anbau der Sorte so kurz wie treffend: „Reifezeit Oktober bis Ende November, Marktsorte I. Ranges; Haltbarkeit 3 bis 4 Wochen.“

In Zeiten von Ganzjahresheidelbeeren aus Peru und aromatisch belanglosem Designerobst, dessen Aromen in Baumschulkatalogen entlarvend offen als „süßlichmittelgut“ beschrieben werden, hat Boscs Flaschenbirne als Marktsorte keinerlei Bedeutung mehr. Wie unzählige andere Lokalsorten gilt sie im Handel als

Störf Frucht. Ein Nischengewächs für kulinarische Außenseiter, das die Hochpreisversprechen von Superfood und Powerbeeren klammheimlich unterläuft. Meist handelt es sich dabei um fast vergessene Arten, die keine Biosiegel, Nabu- oder Fledermauslobby haben, sondern sortentypisch schmecken. Dazu passen renitente Feinschmecker, die mit Spürsinn um Marktstände schleichen und nach ihrer Lieblingssorte suchen, was in Zeiten von süßlichmittelgutem Normgeschmack auch ein Akt kulinarischen Widerstandes ist. Auch der „Freiherr von Berlepsch“ war, ist und bleibt trotz seines altvorderen Namens ein Apfel von Gnaden; meist angeboten in der Handelsklasse null. Mit Schorf, Macken und edlem Aroma.

Glücklich wer Quellen für solche Störf Früchte kennt, wobei schon die Suche nach oder das Bewahren von handelsunüblicher Feinkost manches Erlebnis verspricht. Meine halb vergreiste Hochstamm-Flaschenbirne steht ziemlich einsam und von einer übergriffigen Feldahorn- und Schlehenhecke bedrängt, am oberen Rand eines aufgelassenen Weinberges. Die Witwe, von der ich das Stückerle Land vor langer Zeit mit ein paar vergreisten Obstbäumen erworben habe, konnte den steilen Hang nicht mehr bewirtschaften. Es heißt, der Obstbau sei „die Poesie der Landwirtschaft“. Das klingt gut, aber nur solange die Hüfte mitmacht. Der Landverkauf kam seinerzeit auch gegen das Versprechen zustande, der betagten Verkäuferin jeden Herbst eine Kiste von den Champagnerrenetten zu bringen, die weiter unten am Hang standen. Es sei das einzige Obst, das sie noch roh essen könne, sagte sie damals. Das Versprechen war leider schon nach wenigen Jahren eingelöst.

Nach dreißig Jahren kommt mir der Hang viel steiler vor als damals und die Poesie der Landwirtschaft wird bereits beim Tragen einer Kiste Birnen von der Realität einer abschüssigen Obstwiese relativiert. In manchen Jahren trägt der alte Baum oben am Hang auch gar keine Früchte, was ich aber gelassen hinnehme, seit ich ein Tal weiter ein, zwei Marktstände entdeckt habe, die krumme Birnen und anderes Störobst anbieten. Man lernt nie aus, auch die eigene Mißernte weitet den Blick für das Marktgeschehen.

Zu Boscs Flaschenbirne wäre noch zu sagen, daß der Zufallssämling aus dem Wald seit über 200 Jahren für eine nachhaltige Delikatesse sorgt, die jedes Stück Hartkäse zum Gericht adelt. So wie der bis in den Frühling lagerfähige Apfel des Freiherren von Berlepsch im Zusammenspiel mit einem Sackmesser, auf der Sonnenbank eines Panoramaweges genossen, jedem Wandertag einen stillen Höhepunkt verleihen kann. Alle Feinkost beginnt mit einer guten Idee.

> **Herzlichen Dank** für die zahlreichen Zuschriften auf die vorige Kolumne vom 02.10. 2022 zum Thema herausragende Bäckereien. Den geplanten „Kleinen Brotbegleiter“ bereichern diese Hinweise ungemein. An dieser Stelle demnächst mehr zum Thema.

> **Neuer Termin** Das wegen Krankheit verschobene Tischgespräch in der Rainhofscheune Kirchzarten findet am Freitag, den 11.11. ab 19.30 Uhr statt: Buchhändlerin Sibylle Steinweg spricht mit Jutta Rothe (Raumgestalt, Bernau), Wolfgang Wochner (Holzverarbeiter) und Wolfgang Abel über Handwerk, Qualität, Haltung und Produkte, die unseren Lebensraum bereichern. Brot und Wein gibts auch; Anmeldung: Buchladen-Rainhofscheune.de