

HIRSCHBIRNE



„Hirschbirne“ weist auf die Reifezeit im Herbst – oststeirisch „Hi(a)rscht“ – hin.

Geschmack & Verwendung

Das Fruchtfleisch der Hirschbirne ist sehr saftig. Sind die Früchte innen braun und kernweich, ist der Genusszeitpunkt optimal. Jetzt sind ihr zimtartiger Duft und Geschmack grandios.

Haushalts- und Wirtschaftsbirne, ausgezeichnet für Saft, Most, Edelbrand, Marmelade und Dörrfrüchte.

Reife & Lagerung

Die Hirschbirne sei nach der Ernte umgehend zu verarbeiten.

Besonderheit

Das Institut OIKOS in Gleisdorf hat 7.000 Hirschbirnen untersucht. Damit zählt diese regionale Besonderheit zu den am besten dokumentierten Sorten weltweit. Ihre Verbreitung beschränkt sich v. a. auf die Verwaltungsbezirke G, GU, HF, SO und WZ in der Steiermark sowie NK und WB in Niederösterreich.

Seltenheit ●○○○