

Allerlei aus Birne

Streuobstbirnen sind für die **Herstellung vieler Produkte** besonders wertvoll.

Birnen-saft

Häufig besteht er aus einer Mischung mehrerer Sorten. Da die Birne weniger Säure enthält als der Apfel, wird sie auch gerne dem Apfelsaft beigemischt.

Dörrbirnen

In dem unterfränkischen Dorf Fatschenbrunn wurde das Dörren über Jahrhunderte perfektioniert.

Die getrockneten Birnen sind als 'Hutzeln' bekannt. Sie eignen sich als Sportverpflegung, Back- und Kochzutat und sind ein guter Ersatz von Süßigkeiten.



Birnenmarmelade, Brotaufstriche, die früher unter dem Namen Birnenkraut bekannt waren, **Birnen-sirup, Birnenchips...**

Durch den Kauf regionaler Streuobstprodukte kann der Rückgang unserer Streuobstbestände gebremst werden. Besonders wenn die Früchte von hochstämmigen Obstbäumen stammen.



Koch- und Bratbirnen

Sie werden erst durch den Koch-, Brat- oder Backvorgang wohlschmeckend. Viele alte Sorten zählen zu dieser Gruppe.

Mit Birnen lassen sich neben leckeren Desserts auch herzhaftere Gerichte, die eine gewisse Süße vertragen, zaubern.

Birnenholz

Das dekorative Holz der Birne lässt sich aufgrund seiner gleichmäßigen Struktur sehr gut bearbeiten. So wird es für die Herstellung von Musikinstrumenten, Schmuck, Küchengeräten, exklusiven Möbeln und Sportgeräten verwendet.

Es gibt noch viele **weitere Produkte**, die aus Streuobstbirnen entstehen können:

Birnenmost, Birnensekt, Birnensecco, Birnenwein, Birnenschaumwein, Birnenschnaps, Birnenmus,



Mit freundlicher Unterstützung aus Spendenmitteln der bayernweiten Gewinnspartlotterie „Sparkassen-PS-Sparen und Gewinnen“ durch die Sparkasse Mainfranken Würzburg

