

Olivenbirne

Die Birnensorte wird auch als Nägeles-, Leder-, Nelken- oder in Franken als Kompottbirne

bezeichnet. Durch diese Begriffe werden wichtige Eigenschaften schon hervorgehoben. So deutet der Name Nelkenbirne bereits auf den würzigen Geschmack dieser anspruchslosen Sorte hin.

Die Frucht besitzt verkorkte Zellen auf der Oberfläche und weist Steinzellen im Kernhausbereich auf.

Das bedeutet, dass sie kaum für den direkten Verzehr geeignet, jedoch zum Dörren und Einmachen gut tauglich ist.

Die Olivenbirne war um 1860 in Franken weit verbreitet, heute gibt es jedoch nur noch einzelne Altbäume und die wohl ausschließlich in Franken.

