

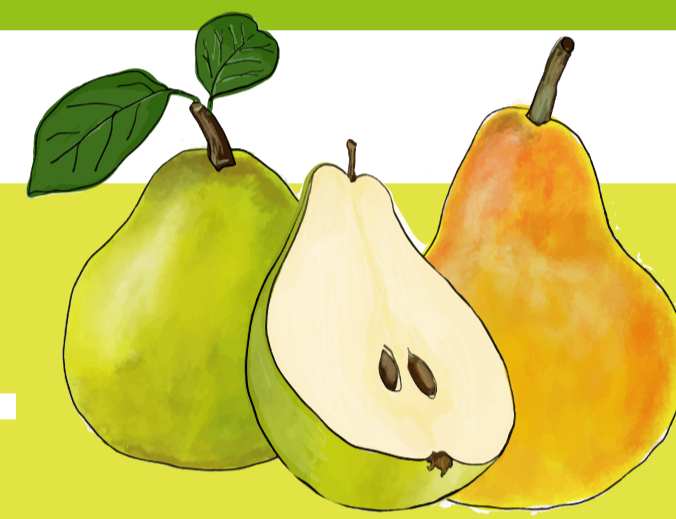
Birne



Die Birne ist eine alte Kulturpflanze und wird in zahlreichen Sorten als Obstbaum kultiviert. Moderne Sorten wie die „Novemberbirne“, „Uta“ oder „Cepuna“ wecken durch eine hohe Lagerfähigkeit und einer hohen Produktivität im Anbau Interesse.



Wusstest Du, dass...



... altbewährte Birnensorten wie „Williams Christ“, „Gute Luise“ oder „Conference“ im 18. und 19. Jahrhundert, vor allem in Frankreich und Belgien entstanden sind?

Was wird aus mir?

Birnen können pur als **Frischobst** verzehrt werden oder als **Saft, Likör, Schnaps und Most** veredelt werden. Das Mostviertel beherbergt das größte geschlossene Mostbirnbaumgebiet Mitteleuropas.

Faktencheck:

Im Vergleich zu Äpfel führen Birnen am Markt ein Nischendasein. Dabei sind sie durch einen hohen Ballaststoffgehalt verdauungsanregend und reich an Vitaminen. Der hohe Gehalt an Kalium wirkt entwässernd und lindert Nieren und Blasenprobleme. Die meisten Vitamine befinden sich bei der Birne unter der Schale.

Interessant!

Beim Kauf von Birnen ist darauf zu achten, dass sie noch nicht zu reif sind - auf Fingerdruck sollten sie nur leicht nachgeben.



Monate

10 11 12 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2

Blüte

Ernte

Ich bin die Stärkung für Zwischendurch.
Scanne mich um mehr zu erfahren



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



BILDUNGSCLUSTER
DIALQG
MIT DER GESELLSCHAFT

Ländliches
Fortbildungs
Institut

