

## Geschmack hat eine Lobby

Slow Food ist ein internationaler Non-Profit-Verein, der 1986 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fastfood und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung, die rund 80.000 Menschen in rund 100 Staaten zusammenbringt. Insgesamt rund 750 Convivien (lat. für Tafelrunde) – so nennen wir die regionalen Gruppen von Slow Food – bieten viele Veranstaltungen mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennen zu lernen und das Wissen um die Geschmacksvielfalt sowie der Bedeutung zu fördern.

In Deutschland ist Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen mehr als 8.000 Mitglieder in über 75 Convivien. Slow Food Deutschland e.V. engagiert sich u.a. im Verbraucherzentrale-Bundesverband für die Interessen der Verbraucher und der qualitativ arbeitenden Lebensmittelerzeuger und Gastronomen. Wir fördern die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittel-Handwerk sowie die regionale Geschmacksvielfalt. Wir fördern aber auch die Geschmackssensibilität der Verbraucher und kämpfen für die Erhaltung der biologischen Vielfalt. Slow Food ist so die Verbindung zwischen Ethik und Genuss und gibt dem Essen seine kulturelle Würde zurück.



Slow Food® Deutschland e.V.  
Hasseler Weg 3, 27232 Sulingen  
Tel: 04271-95 11 65  
Fax: 04271-95 11 66  
E-Mail: [info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)  
[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)



### Die Region der Produktion

Der Stuttgarter Raum mit Höhenlagen zwischen 300 und 450m mit Randbereichen bildet die Gebietskulisse der Streuobstbestände und Hausgärten, in denen das Stuttgarter Geißhirtle zu finden ist.

### Die Produzenten

Auf den Wochenmärkten der Region bieten die circa 20 Produzenten Mitte August die Birne in der Direktvermarktung an. Ein Teil der Produktion geht in die Weiterverarbeitung insbesondere zu Destillaten. Der Bestand der Bäume wird auf ca. 100 geschätzt.

Verschiedene, u.a.:

Friedrich Mühlhäuser, Fuchseckstrasse 2  
73114 Schlat, Tel. 07161 89399

Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Reichenbacher Strasse 2  
D 73114 Schlat, Telefon 07161 99902 41, Fax -99902 14

### Die Förderer



Slow Food® Deutschland e.V.

Slow Food® Stuttgart

Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten  
e.V., Stuttgart

1. Auflage 2008 [Stand: November 2008] - Gerhard Müller-Lang



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Das Stuttgarter Geißhirtle



## Die Birnensorte Stuttgarter Geißhirtle

Das Stuttgarter Geißhirtle – landläufig auch als Gaishirtle (versch. Schreibweisen und Bezeichnungen, auch: Stuttgarter Russelet (erste Beschreibung von 1779), Honigbirne, Zuckerbirne, Hutzelbirne) bekannt, ist ein Birnbaum, der als frühe Tafel- und Wirtschaftsbirne auf den Streuobstwiesen durch sein spitzkroniges Astbild und mittelgroßem Wuchs eine eher unscheinbare Wirkung hat, aber als Hausbaum durchaus „prägt“. Es ist eine alte süddeutsche Sorte, die um 1750 als Zufallssämling von Ziegenhirten in der Umgebung von Stuttgart gefunden wurde – daher der Name.

Das Geißhirtle liebt das Weinbauklima und warme nährstoffreiche Böden, ist aber dabei eher anspruchslos. Im Weinbauklima ist die Fruchtqualität am besten; es sind aber auch höhere Lagen (über 500 mNN) möglich, in denen dann speziell die Aromenbildung durch größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht profitieren kann. Das Geißhirtle stellt eine ausgezeichnete, aromatische und vielseitig verwendbare Sommerbirne dar.

Die Frucht ist klein bis mittelgroß, meist tropfenförmig, und hat eine dünne, glatte Schale, die sonnenförmig rotviolett gefärbt ist. Sie ist überaus saftig, süß und von feinwürzigem, zimtartigem Geschmack und zeichnet sich durch eine angenehm zarte Schale aus. All diese Eigenschaften machen sie zu einer ausgezeichneten, aromatischen Sommerbirne, die sich auch sehr gut zum Einmachen eignet. Das Fruchtfleisch ist in warmen Lagen halb schmelzend; sonst fester. Reife ab Mitte August, vom Baum essbar. Für die Verwertung wie Einkochen, Saft oder Marmelade sollte einige Zeit vor der Reife geerntet werden. Sie ist allerdings nur 1-2 Wochen haltbar und damit eine typisch saisonale Birne des Frischemarkts! Zusammen mit der Sorte Williams Christ stellt sie die am kürzesten

haltbare Birne aus Streuobstbeständen dar. Die Gaishirtlesbirne schmeckt frisch am besten direkt vom Baum. Man isst sie sozusagen „mit Stumpf und Stiel“: Am Stiel wird sie gehalten, der gesamte Rest - mitsamt Kerngehäuse - kann aufgegessen werden. Sehr gut schmeckt auch Birnenkompott oder ein frisch zubereitetes Birnen“gsälz“ (Marmelade), gekocht aus geraspelten Birnen und Einmachzucker.

Der Geißhirtle Baum hat eine schöne, gut verzweigte und hohe Krone mit anfangs starkem, später schwächer werdendem Wuchs. Die Blüte setzt früh ein und ist lang anhaltend und witterungsunempfindlich; der Ertrag setzt rel. spät ein, ist dann aber hoch (zur Steigerung der Fruchtgröße wird Ausdünnen empfohlen) und regelmäßig. Das Holz ist frostfest und der Baum wenig anfällig und robust. Als sehr schöner Haubaum mit vielseitig verwertbaren Früchten erfreut er sich derzeit wieder einer gewissen Beliebtheit, ist aber gegenüber noch den 50er Jahren sehr selten geworden.

Neben den oben genannten Verwendungsmöglichkeiten soll folgendes Rezept erwähnt werden: Mousse von der Gaishirtles-Birne - 2 Eigelb, 2 Eiweiß, 0,25 l Sahne, 250 g Birnenmus, 75 g Zucker, 30 g weiße Kuvertüre, 5 Blatt weiße Gelatine, 2 cl Gaishirtlesbrand, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz - Die Gelatine einweichen und die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Das Mus zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und passieren. Die Kuvertüre in das Mus rühren und kalt stellen. Dann die Eigelbe zusammen mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Ebenfalls kalt stellen. Eischnee und Sahne steif schlagen. Kurz bevor die Gelatine im Ei-Zucker-Gemisch bindet, die restliche Masse vorsichtig unterheben und mit dem Gaishirtlesbrand parfümieren. Jetzt den Eischnee und zuletzt die Sahne einarbeiten. Zuerst 1/3 der Sahne und dann erst den Rest unterheben. Auf die Gläser verteilen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt durchkühlen und stocken lassen.



## Die Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Ziel dieses Projektes ist es, lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die mangels Angebot aussterben drohen, vor dem Vergessen zu retten. Passagiere der Arche des Geschmacks müssen eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen. Sie besteht aus einer sorgfältigen Dokumentation, die von zwei unabhängigen Gutachtern bestätigt sein muss. Dabei muss nachgewiesen werden, dass die geschmackliche Qualität erstklassig ist, das Produkt eine lange Historie hat, es für die Region einen identitätsstiftenden Charakter und nachhaltiges Potential aufweist. Außerdem muss es tatsächlich existenziell gefährdet sein. Und nicht zuletzt: gentechnisch Manipuliertes und nicht artgerechte Tierhaltung verhindern die Aufnahme in Arche des Geschmacks. „Arche des Geschmacks®“ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.