

Birne „Elliot“

Süße Köstlichkeit aus Spanien

Herkunft und Anbau

Die Birne an sich ist eine sehr alte Obstsorte, welche Ihren Ursprung in Gebieten zwischen dem schwarzen und kaspischen Meer hat. Bereits 3500 v. Chr. nachgewiesen, wird die Frucht zwischenzeitlich weltweit kultiviert und bildet mit geschätzten 2500 eine schier unübersichtliche Sortenvielfalt.

Unsere Birne „Elliot“ erhalten wir aus Spanien. Die 3-5 Meter hohen Bäume wachsen hervorragend in dem für den Nordosten des Landes typischen, nicht zu heißen mediterranen Klima und den fruchtbaren, kalkhaltigen Böden. Als besondere Eigenschaften dieser Birnensorte sind zu erwähnen, dass sie als druckunempfindlich und daher **sehr gut lagerfähig** gilt und eine natürliche Resistenz gegen Feuerbrand aufweist.

Vielen ist die Birne auch unter dem Namen „Selena“ bekannt. „Selena“ ist jedoch lediglich eine registrierte Handelsmarke der Sorte „Elliot“, ähnlich, wie bei der uns allen bekannten Marke „Pink Lady“, einer Apfelsorte namens „Cripps Pink“. Die Birne „Elliot“ wird fast ausschließlich ökologisch angebaut.

Anbauer

Wir erhalten unsere Birnen „Elliot“ von **Fruketa**, welcher als einziger Anbauer in ganz Spanien diese leckere Sorte anbaut. Fruketa ist eigentlich auf den Aprikosenabbau spezialisiert und kultiviert auf 32 Hektar Land in der Nähe von **Artesa de Lleida** viele verschiedene Sorten der kleinen Früchte. Mit den Birnen erweiterte der Betrieb 2015 sein Angebot.



Bereits im 18. Jahrhundert gründete die **Familie Gallart** in Katalonien ihren Betrieb und hat aus Verbundenheit zu ihrem Land schon recht früh auf Bio umgestellt. Die Arbeitsweise des Betriebs zeichnet sich aus durch einen überdurchschnittlichen Einsatz für die Umwelt und die Natur. Gedüngt wird mit Schafsmist, Pflanzenreste



werden kompostiert und zur Schädlingsbekämpfung werden natürliche Fallen und Feinde eingesetzt. Mit Hilfe von nicht zu frühen Erntegängen möchte die Familie Gallart einen hohen Qualitätsstandard erreichen - regelmäßige Brix-Messungen gehören zum Alltag.

Aussehen und Geschmack

Die birnenförmige, bis zu 10 cm große Frucht, hat eine ockergelbe bis bräunliche Schale und eine für Birnen typische, leicht raue Schale. Diese ist etwas dicker als gewöhnlich - je nach Geschmack empfiehlt es sich, sie zu schälen. Das Fruchtfleisch ist weiß, recht knackig und saftig. Nach einer Lagerung von ein paar Tagen bei Zimmertemperatur wird das Fruchtfleisch etwas weicher, entfaltet jedoch ein herrlich, intensives Aroma. Die Frucht schmeckt recht süß und hat einen **Brix-Gehalt von 18-22°**. Zu verwenden ist die Birne „Elliot“ nicht nur pur oder in Obstsalat - sie eignet sich auch hervorragend als Beilage zu deftigen Gerichten.

Inhaltsstoffe ϕ /100 g und Medizin

- Brennwert: 55 kcal/233 kJ
- Kohlenhydrate: 12 g
- Kalium: 126 mg



Ein geringer Fruchtsäureanteil sorgt dafür, dass Birnen in der Regel immer recht süß schmecken. Der hohe Kaliumgehalt wirkt entwässernd - im Allgemeinen wirken sich die Früchte positiv auf eine Gewichtsreduktion aus.

Anbau und Einheit

- Leergut: Karton
- Einheit: 10 kg
- Kaliber: 55-80
- Lieferzeit: i.d.R. Januar - März

