



Birne „Nashi“

„Oder doch ein Apfel...?“

Herkunft und Anbau

Auf den ersten Blick besteht Verwechslungsgefahr: in ihrer Form erinnert sie stark an einen Apfel. Das bringt der „Nashi“- Birne auch den Beinamen „Apfelbirne“ ein. Die leckere Frucht kommt ursprünglich aus China, ist inzwischen in ganz Europa und Asien, besonders in Japan weit verbreitet. So entstand auch ihr Name: „Nashi“ ist der japanische Ausdruck für Birne. Die Bäume dieser Birnenart können bis zu 5 Meter hoch werden, bevorzugen Spätfrost und einen windgeschützten Ort. Bei uns ist diese Sorte schon seit den 60er-Jahren bekannt und erhältlich.

Anbauer

Wir erhalten unsere „Nashi“- Birnen vom Unternehmen „**Gumendi**“, gegründet von den 2 spanischen Landwirten **Pedro Gumiel** und **Javier Mendia** aus Sartaguda. „Gumendi“ exportiert nur wenige Artikel, da sich die Anbauer auf den heimischen Markt und die Belieferung von Bio-Fachmärkten in ganz Spanien konzentrieren. Bereits 1989 übernahmen Pedro und Javier die ersten Landflächen und stellten bis zur Gründung des Unternehmens 1992 komplett auf Bio um. Inzwischen werden in eigener Produktion und mit 20 Mitarbeitern 50 Hektar Land bewirtschaftet. Ein dutzend Landwirte haben sich mit weiteren 50 ha Land „Gumendi“ angeschlossen.

Aussehen und Geschmack

Die runde, apfelähnliche Frucht hat eine ockergelbe bis bräunliche Schale und eine für Birnen typische, leicht

raue Schale. In der Mitte der Frucht befindet sich ein Gehäuse mit schwarzen Kernen. Das Fruchtfleisch ist weiß und im Gegensatz zu manch anderen Birnensorten äußerst saftig. Beim Reinbeißen in die Frucht wird man wieder an einen Apfel erinnert: sehr knackig, süß mit einer leicht säuerlichen Note.

Wie Kernobstfrüchte genießt man auch die Birne „Nashi“ am besten roh, gerne gut gekühlt. Außerdem ist sie auch lecker in Obstsalat, aufgrund des hohen Wassergehalts jedoch weniger für Konfitüre oder zum Backen verwendbar. Wer die Mischung von Obst und deftigen Gerichten mag, kann sie auch mit Käse, Schinken, Reis- oder Wildgerichten kombinieren.

Inhaltsstoffe ϕ /100 g und Medizin

- Brennwert: 32 kcal/134 kJ
- Kohlenhydrate: 8 g
- Ballaststoffe: 2 g
- Magnesium: 35 mg
- Kalium: 126 mg



Die „Nashi“- Birne ist, was die Inhaltsstoffe betrifft, ähnlich unseren heimischen Birnensorten. Jedoch ist ihr Wassergehalt um einiges höher und der Fettgehalt niedriger. Sie ist sehr ballaststoffreich und wirkt daher verdauungsfördernd.

Anbau und Einheit

- Leergut: Karton
- Einheit: 6 kg
- Kaliber: 50+
- Erntezeit: i.d.R. August - Oktober