

Kultur-Birne



Die **Kultur-Birne** (*Pyrus domestica* L.) ist eine Pflanzenart, die zu den Kernobstgewächsen (Pyrinae) aus der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) gehört.

Sie ist eine alte Kulturpflanze und wird in zahlreichen Sorten als Obstbaum kultiviert.

Blüte



Die streng riechenden Blüten stehen in doldentraubigen Blütenständen zusammen. Die zwittrigen, fünfzähligen Blüten weisen einen Durchmesser

von 2 bis 3 Zentimeter auf. Die fünf weißen Kronblätter werden etwa 2 bis 5 Zentimeter lang. Die Staubbeutel sind meist rot. Blütezeit ist je nach Sorte April und Mai. Die Blüten werden durch Insekten bestäubt. Vor allem Honigbienen, die besonders den Pollen sammeln, auch Käfer, Zweiflügler usw.

Früchte



Die Früchte sind Apfelfrüchte; ihr Fruchtfleisch hat grieskornartige Gruppen von Steinzellen. Sie sind zwischen Juli und Oktober pflückreif.

Die essbare Apfelfrucht, mit typischer Birnenform, wird zwischen 5 und 16 Zentimeter lang und 4 bis 12 Zentimeter breit. Sie sind saftig und süß. Man unterscheidet die Birnensorten in Hinblick auf die beste Nutzungsmöglichkeit ihrer Früchte in Tafel-, Koch- oder Mostsorten.

Inhaltsstoffe der Früchte

Nährwerte pro 100 g Birne

Brennwert	219–233 kJ (52–55 kcal)
Eiweiß	0,38 g
Kohlenhydrate	15,46 g
- davon Zucker	9,80 g
- Ballaststoffe	3,1 g
Fett	0,3 g

Vitamine und Mineralstoffe

Vitamin B ₁	0,012 mg
Vitamin B ₂	0,025 mg
Vitamin B ₃	0,157 mg
Vitamin B ₅	0,048 mg
Vitamin B ₆	0,028 mg
Vitamin B ₉	7 µg
Vitamin C	4,2 mg
Calcium	9 mg
Eisen	0,17 mg
Magnesium	7 mg
Phosphor	11 mg
Kalium	119 mg
Zink	0,10 mg

Birnen bestehen zu 83 % aus Wasser und enthalten etwa 10 % Kohlenhydrate (darunter Pektine), 3 % Ballaststoffe, Eiweiß, Fett, Mineralstoffe, Vitamine und Fruchtsäuren.

Nutzung

Die klimakterischen Früchte sind nur begrenzt lagerfähig und liefern daher vor allem Frischobst. Sie werden auch zu Trockenfrüchten (Kletzen), Sirup (Birnenkraut), Marmelade, Saft und alkoholischen Getränken (Obstbrände) verarbeitet oder in Konserven eingemacht.

Das Holz findet Verwendung als dauerhaftes und wertvolles Tischlerholz und im Musikinstrumentenbau.

Aufgrund der vergleichsweise geringen Zuckerproduktion (Zuckerwert: 0,05–0,30 mg/Tag/Blüte bei 5–48 % Zuckergehalt im Nektar) ist die Birne in Europa für die Imkerei trotz ihrer Häufigkeit keine maßgebliche Haupttracht.

Alle von uns gesammelten Lebensmittel werden in unserem Tafelladen sorgfältig sortiert und bereitgestellt.

Wir halten uns gewissenhaft an die geltenden Hygienebestimmungen!

Tafel Markgräflerland e.V.