

Novemberbirne

Die Novemberbirne, auch Novem-bra, Xenia oder Nojabrskaja, genannt ist eine Kreuzung aus Triumph von Vienne x Decana N. Krier und stammt aus Moldawien. Aufgrund ihrer guten Produktions- und Geschmackseigenschaften erobert sie langsam den deutschen Markt.



Beschreibung
Geschmacklich hervorragende, spätreifende Birne mit guten Lager-eigenschaften, große bis sehr

große, flaschenförmige kelch-bauchige Früchte, grün bis gelb-grünlich mit leichten Rostflecken, knackig bis schmelzend ohne zu tropfen, saftig, süß-feinsäuerlich mit edlem Aroma

Schmackhaft und ballaststoffreich

Pur, als Dessert, Obstbrand oder Beilage zu Wildgerichten schmecken die saftig-süßen Früchte nicht nur besonders lecker, sie sind darüber hinaus auch sehr gesund und bekömmlich. In der Nährstoffzusammensetzung und dem Kaloriengehalt entsprechen sie in etwa den Äpfeln, allerdings enthalten Birnen weniger Säure und schmecken dadurch süßer. Ihr Ballaststoffgehalt ist insgesamt höher als bei Äpfeln, dadurch liefert eine durchschnittliche Birne von ca. 150 g bereits 1/6 der täglich empfohlenen Ballaststoffmenge. Die Früchte sollten

möglichst ungeschält verzehrt werden, da der größte Teil der wertvollen Vitamine und Mineralstoffe direkt unter der Schale sitzt.

100 g Birne enthalten im Durchschnitt:		
Brennwert	219–233	kJ
	52–55	kcal
Wasser	83	g
Fett	0,3	g
Kalium	280	mg
Calcium	11	mg
Magnesium	10	mg
Vitamin C	38	mg

Quelle: Wikipedia



Kalbsrücken-Steak vom Tiroler Kaiserkalb mit Gewürz-Birne und Gorgonzola überbacken auf karamellisierten Spitzkraut an Kartoffel-Gratin und Kalbs-Jus

Foto und Rezept: Johannes Guggenberger

Zutaten für 4 Portionen
Für das Kalbsrücken-Steak: Kalbsrücken in Steaks geschnitten, a ca. 200 Gramm, Gorgonzola in dünne Scheiben geschnitten, Salz, Pfeffer aus der Mühle, hochwertiges Rapsöl
Für die Gewürz-Birnen: Birnen, Vanillestange, Zimt gemahlen, Sternanis , Zucker, Orangenabrieb, Zitronensaft, frischer Ingwer, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Butter
Für den karamellisierte Spitzkohl mit gerauchtem Speck: Spitzkohl, geputzt, vom Strung befreit und in Würfel geschnitten, Schalotten, geschält und in Würfel geschnitten, gerauchter Bauchspeck in Streifen geschnitten, Rapsöl, Kümmel, Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Gemüsebrühe

Zubereitung
Geschälte Birnen halbieren, Sternanis im Mörser fein reiben. Frischen Ingwer fein hacken. Vanillestange vom Vanillemark befreien. Butter mit etwas Zucker im Topf leicht karamellisieren lassen, mit Zitronensaft und wenig Wasser ablöschen. Birnen und sämtliche Gewürze mit Orangenabrieb hinzufügen und weich dünsten. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit gänzlich verdunstet sein. Fertige Birnen-Hälften warm stellen. Die Kalbsrücken-Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten braten. Dann die Steaks auf ein Backblech legen und mit der Gewürz-Birne und dem Gorgonzola belegen. Im Backofen bei Oberhitze überbacken lassen. In einer heißen Pfanne Streifen vom Speck mit Schalotten-Würfeln anschwitzen, Krautwürfel hinzufügen, anbraten und mit etwas Zucker karamellisieren. Kümmel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Gemüsebrühe angießen. Krautwürfel weich dünsten bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Kartoffel-Gratin und Kalbs-Jus servieren.



Sauerrahm-Zimt-Eis mit Birnenspalten

Foto und Rezept: Johannes Guggenberger

Zutaten für 4 Portionen
Für das Sauerrahm-Zimt-Eis: 200 Gramm Sauerrahm, 50 Gramm Creme fraiche, Saft von 2 Limetten, 200 Gramm flüssige Sahne, Staubzucker nach Geschmack, Zimt nach Geschmack, Vanillemark aus 1 Vanilleschote
Für die Birnenspalten: Birnen, geschält und halbiert, Weißwein, Nelken, Zimt, Zucker, Limettensaft

Zubereitung
Alle Zutaten für das Sauerrahm-Zimt-Eis in einer Schüssel verrühren und anschließend in der Eismaschine zur Eiscreme rühren. Weißwein mit den Nelken, Zimt, Zucker und dem Limettensaft aufkochen. Dann die Birnenhälften einlegen und weich kochen. Die fertigen weichen Birnenhälften erkalten lassen, mit einem Löffel vom Kern befreien und in Spalten schneiden.



HERAUSGEBER
Märkte Stuttgart GmbH
Langwiesenweg 30 · D-70327 Stuttgart
Telefon 0711/48041-0 · Fax 48041-444
info@maerkte-stuttgart.de
www.maerkte-stuttgart.de

©16/12

Stuttgarter Wochenmärkte

Die verbindlichen Standorte der Wochenmärkte in den Stuttgarter Stadtteilen, die Markttage und Marktzeiten finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage

www.maerkte-stuttgart.de/
wochenmaerkte/uebersichtsplan



Stuttgarter Wochenmärkte
FRISCH UND GUT

Birnen
Sorten · Rezepte



Mit allen Verkaufsorten und Marktzeiten in den Stuttgarter Stadtteilen



Birnen – fruchtiger Genuss mit Kultcharakter



Sie haben phantasievolle Namen wie Vereinsdechantsbirne, Conference oder Gute Luise und lassen die Herzen von Fruchtliebhabern höher schlagen: Vom Sommer bis in den späten Herbst hinein sind Birnen in einer unglaublich großen Vielfalt direkt vom Erzeuger auf unseren heimischen Märkten zu finden, in der restlichen Zeit des Jahres kommen die Früchte aus Übersee.

Wie Quitten und Äpfel gehören auch Birnen als Kernobst zur Familie der Rosengewächse. In Deutschland sind überwiegend ca. 25 Sorten bedeutsam, die alle über wohlklingende Namen verfügen und sich im Geschmack und auch im Aussehen unterscheiden.



Spezialitäten im Herbst

- Williams Christ
- Stuttgarter Geißhirtle
- Vereinsdechantsbirne
- Gute Luise
- Gellerts Butterbirne

Marktgängige Sorten

- Conference
- Alexander Lucas
- Concorde

Newcomer

- Novemberbirne (Xenia)

Williams Christ



Beschreibung:

Hervorragende Tafel-, Konserven- und Brennbirne, mittelgroße bis große, birnen- bis glockenförmige Früchte mit hellgrüner bis goldgelber Schale, sonnen-seits mit roter Backe, süßlich-würzig mit eigenem edlen Aroma

Die Sorte Williams Christ ist ein Zufallssämling, der im Garten des Lehrers Stair in Aldermaston, Berkshire/England 1770 entdeckt und später von dem Baumschuler Williams aus Turnham Green,

Middlesex als „Williams Bon Chrétin“ verbreitet wurde. Williams Christ ist eine der weltweit bekanntesten Birnensorten. Berühmt und geschätzt ist auch das „Williams-Birnenwasser“.

Stuttgarter Geißhirtle

Die Sorte Stuttgarter Geißhirtle ist ein Zufallssämling der nach der Überlieferung von einem Ziegenhirten (schwäbisch: Geißhirt) in der Nähe von Stuttgart vor 1800 entdeckt worden sein soll und Ende des 19. Jahrhunderts von einem Stuttgarter Hofgärtner verbreitet wurde.



Beschreibung:

Farblich und von der Fruchtgröße wenig auffällige, geschmacklich jedoch ausgezeichnete Sommer-

birne, kleine glocken- bis tropfenförmige Früchte mit roter Backe, feinsäuerlich bis süßfruchtig, würzig, erfrischend

Vereinsdechantsbirne

Vereinsdechants ist ein Zufallssämling der im Versuchsgarten des Gartenbauvereins Angers (Frankreich) um 1845 entstanden sein soll. 1865 wurde sie in Deutschland eingeführt.

Beschreibung

Edle spätreifende Birne, hauptsächlich für den Frischverzehr geeignet, mittelgroße bis große, birnenförmige bis klobige Früchte, fleckig berostet, sonnenseits blaßrot angehaucht, süß-feinsäuerlich mit edlem Aroma und delikatem Gewürz



Gute Luise

1778 wurde die Sorte aus einem Samen von De Longueval in Avranches (Frankreich) gezogen und nach seiner Frau benannt. 1796 fand sie Eingang in den deutschen Raum.



Beschreibung

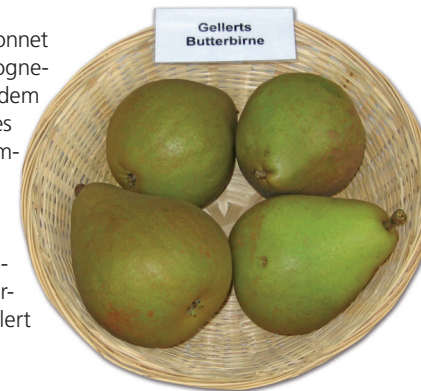
Beliebte Herbsttafelbirne mit besonderer Geschmacksnote, mittelgroße birnenförmige Früchte, grünlich-gelb mit braunroter Deckfarbe, süßlich mit sortentypischen, feinen, melonenartigem Aroma

Gellerts Butterbirne

Die Sorte wurde von Herrn Bonnet 1820 im französischen Boulogne-sur-Mer entdeckt und nach dem damaligen Direktor Hardy des berühmten „Jardin de Luxembourg“ in Paris benannt (Synonym: Beurré Hardy). 1838 kamen Reiser ohne Sortenangabe nach Deutschland und wurden fälschlicherweise nach dem Dichter Gellert neu benannt.

Beschreibung

Geschmacklich eine der besten Tafelbirnen im Herbst, mittelgroße bis große stumpfkegliche bis breitbirnenförmige Frucht, stumpfgrün, hochreif ocker- bis



bronzefarbig mit sortentypischen feinen Rostüberzug, fein weinsäuerlich-süß, gewürzt mit edlem Aroma

Conference

Die Sorte ist aus freier Abblüte der Muttersorte Leon Leclerc de Laval in der Baumschule Rivers Sawbridgeworth, Hertfordshire/England hervorgegangen. 1885 wurde sie anlässlich der „Nationalen Britischen Birnenkonferenz“ ausgestellt, nach der die Sorte auch benannt wurde.

Beschreibung

Sehr gut lagerfähige mittelspäte Tafelbirne, die sich sehr gut lagern lässt, mittelgroße lange birnenförmige Früchte, trübgrün



bis grünlichgelb mit sortentypischen Rostflecken, süß, leicht gewürzt, angenehm

Alexander Lucas

Die Sorte ist ein Zufallssämling, die um 1870 von Alexander Lucas in einem Wald bei Blois/Frankreich gefunden wurde. 1874 wurde sie durch die Baumschule der Gebrüder Transan (Orléans) in den Markt eingeführt.



Beschreibung

Weitverbreitete, gut lagerfähige Tafelbirne, mittelgroße bis große stumpfkegliche Früchte mit grün- bis grünlichgelber Grundfarbe,

sonnenseits fleckig bis marmorierte hellorange bis rötliche Deckfarbe, erfrischend süß fruchtig

Concorde



Concorde ist eine Kreuzung aus Vereinsdechantsbirne und Conference, die 1968 in East Malling/England gezüchtet wurde, seit 1984 im Handel verbreitet.

Beschreibung

Hochwertige, gut lagerfähige Tafelbirne, mittelgroße flaschenförmige kelchbauchige Früchte, gelbgrünlich mit leichten Rostflecken, sonnenseits leicht rötlich, saftig, süß mit angenehmem Geschmack