

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



Poire à Botzi



Poire à Botzi AOP

Rohstoff: Die «Petite poire à grappe» (französische Bezeichnung) bzw. kleine Büschelbirne (deutsche Bezeichnung) bzw. Büschelbirne (schweizerdeutsche Bezeichnung) ist als einzige Sorte für die Produktion von Poire à Botzi AOP zugelassen.

Herstellung: Die Ernte erfolgt je nach Höhenlage von Anfang August bis Mitte September. Die Früchte werden mit Stiel von Hand gepflückt, wenn sie das für die Vermarktung anerkannte optimale Reifestadium erreicht haben bzw. einen vorgegebenen Mindestzuckergehalt aufweisen. Die Lagerung erfolgt entweder im Naturkeller oder im Kühllager. Das Einfrieren ist nicht gestattet. Die als Konserve vermarktete Poire à Botzi AOP wird in Zuckersaft aufbereitet und gekocht; anschliessend wird sie sterilisiert und entweder in Konservengläser abgefüllt oder in Plastikbeuteln vakuumverpackt. Jegliche Beigabe von Zusatzstoffen ist verboten.

Aussehen und Eigenschaften: Die Sorte zeichnet sich dadurch aus, dass aus einer Knospe jeweils ein Büschel von mehreren kleinen Birnen wächst. Je nach Unterlage, Bodenqualität und Höhenlage variiert die Grundfarbe der Schale von grün bis rotbraun mit roter Deckfarbe. Die Schale ist bisweilen leicht berostet. Der Stiel ist mässig lang und mässig kräftig. Das Kerngehäuse ist klein und enthält kleine Kerne. Das Fruchtfleisch hat eine weisse bis dunkelgelbe Färbung. Als Frischobst zeichnet sich die Birne durch grünliche Noten (nach grünem Apfel sowie schwach nach «geschnittenem Gras») sowie durch Aromen nach vergorenem Obst (nach Apfelmost und etwas weniger stark nach säuerlicher Birne) oder nach reifen Früchten kombiniert mit gebrannten und karamellisierten Noten (nach Kompott und gebranntem Zucker) aus; eine leichte und angenehme Vanillenote ist ebenfalls vorhanden. Im Mund ist das Fruchtfleisch knackig, mittelfest und eher saftig. Seine Textur ist körnig und manchmal leicht mehlig.

Geografisches Gebiet: Die Produktion, die Lagerung des Frischobstes und die Konservenerarbeitung erfolgen innerhalb der Grenzen des Kantons Freiburg einschliesslich der bernischen Enklaven Clavaleyres und Münchenwiler sowie der Bezirke Avenches und

Payerre und der Gemeinden Yvonand und Dompierre des Kantons Waadt. Die Pflanzung von Bäumen zur Produktion von Poire à Botzi AOP ist bis in eine Höhenlage von maximal 900 m ü. M. gestattet.

Geschichte: Der Anbau der Poire à Botzi ist im bezeichneten geografischen Gebiet althergebracht. Der Begriff «Botzi» hat seine Wurzeln im Freiburger Patois, auch wenn früher die Schreibweise «Botsi» möglich war. Er bedeutet Büschel oder Trauben. Der Ursprung dieser Birnensorte ist unklar, da man nur wenige Dokumente dazu findet. In älteren Schriften wird erwähnt, dass Freiburger Söldner diese Sorte vor 300 bis 400 Jahren aus der Region von Neapel nach Hause gebracht haben. Da die Büschelbirne im Voralpenklima gut gedieh, konnte sie sich schnell verbreiten. In Zeitungsartikeln von Anfang des vergangenen Jahrhunderts wird das Vorkommen der Büschelbirne in den Kantonen Freiburg und Bern erwähnt. Die Zeitschrift «Der schweizerische Obstbauer» beurteilte im Jahr 1911 diese Sorte als eine der besten Herbstbirnen, und ihr Anbau wurde empfohlen. Die Poire à Botzi ist seit dem 5. Oktober 2007 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Die Rezepte rund um diese Frucht hängen eng mit dem kulinarischen Erbe des geografischen Gebiets zusammen. Die Poire à Botzi AOP ist mit ihren Verwendungsarten Bestandteil der lokalen gastronomischen Tradition. Sie gehört zu den Festmenüs, vor allem zur berühmten «Bénichon». Sie wird auch zu Vin cuit, einem typischen Freiburger Birnendicksaft, oder zu Fruchtschnaps verarbeitet.

Verkaufsform: Die Poire à Botzi AOP ist als Frischobst oder als Konserve erhältlich.



Kontakt:

Poire à Botzi AOP c/o Union Fruitière
Fribourgeoise, Secrétariat IAG
Rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux
Tel. 026 305 58 66, Fax 026 305 58 04
info@poire-a-botzi.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.poire-a-botzi.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp