

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



Poire à Botzi





POIRE À BOTZI AOP



ROHSTOFF

Die «Petite poire à grappe»/
«kleine Büschelbirne»
ist als einzige Sorte für die
Produktion von Poire à
Botzi AOP* zugelassen.



KULINARISCHES

Die Poire à Botzi AOP ist Teil
der Festmenüs, vor allem bei
der berühmten «Bénichon».
Sie wird auch zu Vin cuit,
einem typischen Freiburger
Birnendicksaft, oder zu
Fruchtschnaps verarbeitet.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Anbau, die Lagerung des
Frischobstes und die Kon-
servierung erfolgen im Kanton
Freiburg, einer Gemeinde in
Bern sowie zwei ehemaligen
Bezirken und zwei Gemeinden
im Kanton Waadt.



HERSTELLUNG

Die kleine Büschelbirne wird im Sommer gepflückt sobald sie das Kaliber von 35 bis 55 mm und den optimalen Reifezustand erreicht hat. Die Pflanzung der Poire à Botzi-Bäume ist bis in eine Höhenlage von maximal 900 m ü.M. gestattet. Die Früchte werden mit Stiel von Hand gepflückt, sobald sie das optimale Reifestadium erreicht haben. Die Lagerung erfolgt im Naturkeller oder im Kühllager. Die als Konserve vermarktete Poire à Botzi AOP wird in Zuckersaft aufbereitet, in Konservengläser abgefüllt oder in Plastikbeuteln vakuumverpackt und sterilisiert. Die Beigabe von Zusatzstoffen ist verboten.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Birnensorte zeichnet sich dadurch aus, dass aus einer Knospe jeweils ein Büschel kleiner Birnen wächst. Als Frischobst schmeckt die Birne nach grünem Apfel sowie schwach nach geschnittenem Gras oder nach gegärter Frucht, je nach Reifegrad. Im Mund ist das Fruchtfleisch knackig, mittelfest und eher saftig. Seine Textur ist körnig und manchmal leicht mehlig. Sein Geschmack ist süsslich, mit einem leicht säuerlichen und bitteren Abgang.

GESCHICHTE

Der Anbau der Poire à Botzi ist im bezeichneten geografischen Gebiet althergebracht. Der Begriff «Botzi» (früher auch «Botsi») hat seine Wurzeln im Freiburger Patois. Er bedeutet Büschel oder Trauben. Der Ursprung dieser Birnensorte ist unklar. Dank einer schönen Legende kann man sich vorstellen, dass Freiburger Söldner sie vor 300 bis 400 Jahren aus der Region Neapel nach Hause gebracht hätten. In der für sie günstigen Lage der Voralpen konnte sie gut gedeihen.

VERKAUFSFORM

Die Poire à Botzi AOP ist als frische Birne oder sterilisiert in Konservengläser erhältlich.



Poire à Botzi



Freiburgerischer Obstverband

Zentralstelle für Obstbau, Grangeneuve
1725 Posieux
026 305 58 66
info@poire-a-botzi.ch
🏠 www.poire-a-botzi.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
🌐 aopigp