

Untervazer Burgenverein Untervaz

# Texte zur Dorfgeschichte von Untervaz



2023

Von der Birne

---

Email: [dorfgeschichte@burgenverein-untervaz.ch](mailto:dorfgeschichte@burgenverein-untervaz.ch). Weitere Texte zur Dorfgeschichte sind im Internet unter <http://www.burgenverein-untervaz.ch/dorfgeschichte> erhältlich. Beilagen der Jahresberichte „Anno Domini“ unter <http://www.burgenverein-untervaz.ch/annodomini>.

# Neue Zürcher Zeitung

NZZ – GEGRÜNDET 1780

Samstag, 14. Januar 2023 · Nr. 11 · 244. Jg.

AZ 8021 Zürich · Fr. 5.90

MUNDSTÜCKE

## Birne



«Aus dem Paradies  
wurden wir vertrieben,  
die Birne aber ist  
uns geblieben», lautet  
ein altes Sprichwort.

«Den Apfel beehrt man mit dem Kopf, die Birne aber mit dem Bauch», schreibt Déon Godet in seiner «Sprache des Obstes». Tatsächlich geht es oft recht körperlich zu, wenn Birnen in Märchen und Erzählungen eine prominente Rolle spielen. In Wilhelm Buschs Gedicht «Zwei Freunde» etwa führt der Diebstahl einer einzigen Birne nicht nur dazu, dass der unglückliche Ferdinand den Rohrstock des Baumbesitzers zu spüren bekommt, die Frucht bewirkt überdies, dass die schöne Käthe den Fritz küsst. Und «seit dies geschah, ist Ferdinand / Mit Fritz nicht mehr so gut bekannt».

Bei den Brüdern Grimm versteckt sich das «Mädchen ohne Hände» im Garten eines Königs: Nachts kriecht das arme Geschöpf aus dem Gebüsch und sättigt sich an einer einzigen Frucht, die es sich Biss um Biss vom Birnbaum holt. Und Theodor Fontane geht in seinem Gedicht über den Herrn von Ribbeck auf Ribbeck so weit, dass er aus dem Körper des verstorbenen Kinderfreundes einen Birnbaum wachsen lässt, der die kleinen Mädchen und Buben mit dem Flüstern seiner Äste verführt: «Lütt Dirn, kumm man röwer, ick hebb 'ne Birn.»

Woher die Birne ursprünglich stammt, weiss man nicht zu sagen. Einige Spuren führen nach China, andere in den Kaukasus, früher nahm man Gallien als Ursprungsland an. Auf jeden Fall spielte die Birne in Europa schon in der Antike eine wichtige Rolle. Homer zum Beispiel zählt sie zu jenen Früchten, die sich die Phäaken in ihrem Schlaraffenland in den Mund wachsen lassen.

«Aus dem Paradies wurden wir vertrieben, die Birne aber ist uns geblieben», lautet ein altes Sprichwort. Doch so schlaraffisch sie auch sein mag, wir schlagen unsere Zähne doch deutlich seltener in ihr Fleisch als in die Haut ihres runden Bruders: Schweizerinnen und Schweizer verzehren im Schnitt keine drei Kilo Birnen pro Kopf und Jahr, gleichzeitig aber mehr als dreizehn Kilogramm Äpfel. Das mag teilweise damit zu tun haben, dass viele Birnensorten schlecht haltbar sind, empfindlich auf Druck reagieren und oft nur eine kurze Zeit lang richtig gut schmecken.

Im Reich der Symbole hingegen kann die Birne dem Apfel durchaus die Waage halten. Der Mensch scheint nämlich sehr früh schon auf die Idee gekommen zu sein, in der Birne eine gewisse Ähnlichkeit mit der Körpergestalt der Frau zu sehen. Als erste Anzeichen eines solchen Blicks werden meist die Venus von Willendorf und ihre altsteinzeitlichen Schwestern angeführt. Man leitet daraus ab, dass die Birne vielen Völkern gleichsam ein Symbol für Schönheit wie auch für Fruchtbarkeit war.

Im christlichen Bereich allerdings steht sie eher für Liebe oder für Jungfräulichkeit und taucht deshalb auf so mancher Mariendarstellung auf. Albrecht Dürer malte 1512 gar eine Jungfrau mit einem Kind, das an einer Birne nagt. Die Frucht wird meist als Zeichen innig-süßer Liebe gelesen. Oder ist der Kleine dabei, symbolisch seine Mutter zu verknabbern?

Die Birne als Idealgestalt des weiblichen Körpers hält sich in der Kunst während Jahrhunderten und erlebt bei Peter Paul Rubens einen letzten Höhepunkt. Spätestens seit Twiggy aber gesteht man nur noch schwangeren Frauen und Hopfen liebenden Männern die Birnenform zu. Alle anderen sind gehalten, sich die Rundungen abzustrampeln – was meinen Freund Axel dazu verleitet hat, sämtliche Fitnesscenter als «bösbloße Birnbannbuden» zu verstabreimen. Die Pyrus scheint ihre Verbindung zur Physis einfach nicht loszuwerden.

Tatsächlich ist der Körper auch beim Essen einer Birne oft stärker involviert als etwa beim Verzehr eines Apfels. Hat man eine unreife Frucht erwischt und kann sich nicht überwinden, sie kaum berührt zu kompostieren, wird man lernen, dass die knackig Schöne durchaus imstande ist, aus einem Bauch einen Ballon zu machen.

Hat man umgekehrt eine sehr reife Butterbirne, Williams oder Comice vor sich, dann besorgt man sich besser ein Schneidwerkzeug, Gabel, Teller und Serviette, denn die Aromatische kann so feucht und glitschig sein, dass ihr Transport zum Mund mit den Fingern kaum zuverlässig gelingt – und schnell alles voller klebriger Säfte ist. Einen Apfel hingegen kann man fast in jedem Zustand sauber aus der Hand essen und selbst halbreife Exemplare leidlich gut verdauen.

Die physiologischen Unterschiede übersetzen sich auch in den Geschmack. Der Apfel trägt uns seine Aromen wie ein sachte liebliches Gedicht vor, das wir mit etwas Hingabe lesen und verstehen müssen. Die Birne aber schmiert uns ihr üppiges Parfum und ihre schwülstige Süsse wie eine Opernarie ins Gesicht. Kein Wunder, spricht Godet auch von einer protestantischen und einer katholischen Frucht. Was für ein Glück, dass wir beides haben: ein Gehirn und ein Gedärm. Das Seelenheil ist uns so sicher.

### **Birnen-Caramel-Crème**

Birnen, mit wenig Zucker weichgekocht, ergeben eine erfrischende Nachspeise.

Zutaten (für 4 Personen):

4 Birnen, geschält, entkernt, geviertelt Wasser

1 EL Zucker

1 Lorbeerblatt

40 g Zucker

300 ml Kompottsaft

10 g Maizena

200 ml Schlagrahm

Zubereitung:

Die Birnenstücke in eine weite Pfanne legen und mit Wasser knapp bedecken. Lorbeer und Zucker dazugeben. Weichkochen. Die Birnenstücke rausnehmen – und den Sud auf 300 ml einkochen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Bevor das Caramel zu schäumen beginnt, die Pfanne von der Herdplatte nehmen.

Maizena mit wenig abgekühltem Sud anrühren. Restlichen Sud zum Caramel giessen und kurz köcheln lassen. Das gelöste Maizena mit einem Schwingbesen dazurühren, unter Rühren aufkochen. Dann abkühlen lassen. Aufgeschlagenen Rahm unter die ausgekühlte Crème ziehen. Crème und Birnen in Dessertschalen anrichten.

*Samuel Herzog (Text und Bild), Susanne Vögeli (Rezept)*