

Grün und rot-

Birnen-Vielfalt aus den USA



GRÜNE ANJOU

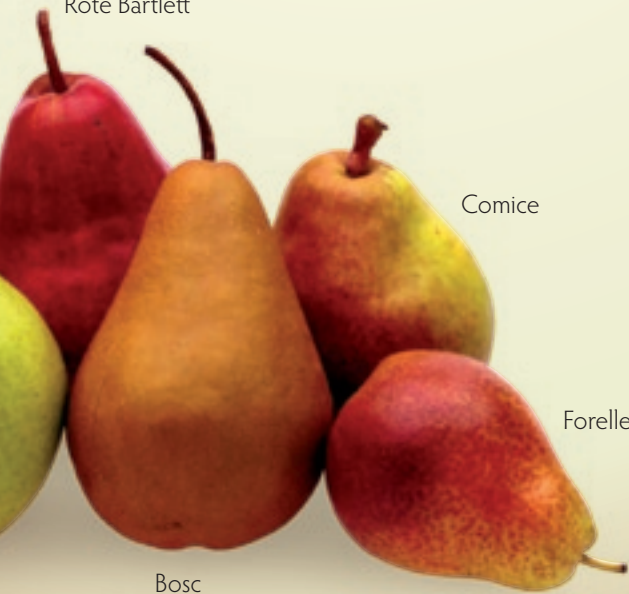
Die sehr saftige und süße Birne leuchtet hellgrün. Sie ist ein idealer Snack und eignet sich hervorragend zum Kochen und Backen.

ROTE ANJOU

Die rote Schwester der grünen Anjou ist eine erfrischende und süße Zwischenmahlzeit. Mit ihrer roten Farbe dekoriert sie wunderbar eine festliche Tafel.

Lernen Sie diese zwei saftigen Vertreter und ihre Verwendung in Alltag und Küche kennen.

Rote Bartlett



Comice

Forelle

Bosc

AMERIKANISCHE BIRNEN

Viele Tipps und leckere Rezepte finden Sie auf unserer Website unter www.usapears.de



Kontakt:
Pear Bureau Northwest
c/o mk² gmbh
Postfach 150111
53040 Bonn
E-Mail: info@mk-2.com
www.usapears.de

AMERIKANISCHE BIRNEN

Anjou-Birnen aus den USA

Rund um die Birne

www.usapears.de

Birnen Birnen, Birnen!

Rund 3.000 verschiedene Birnen-Sorten werden heute auf der ganzen Erde angebaut. Für den Anbau von Birnen sind gute klimatische und geologische Bedingungen eine Voraussetzung.

Der Nordwesten der USA bietet exzellente Anbaubedingungen für Birnen. Hier gedeihen acht verschiedene Sorten, die alle knackig und süß schmecken. Die sogenannten Sommerbirnen können bereits im August geerntet werden, während die Winterbirnen sogar bis in den Februar hinein bei uns erhältlich sind.

Diese Sorten wachsen in Washington und Oregon:

Gelbe Bartlett

Seckel

Rote Anjou

Grüne Anjou



Beliebter Snack - Anjou-Birnen aus den USA

Die Anjou-Birne gehört dank ihrer vielen positiven Eigenschaften in den USA zu den beliebtesten Sorten. Sie schmeckt süß, ist äußerst saftig und gleichzeitig schön knackig. Daher eignet sie sich hervorragend als Snack für zwischendurch.

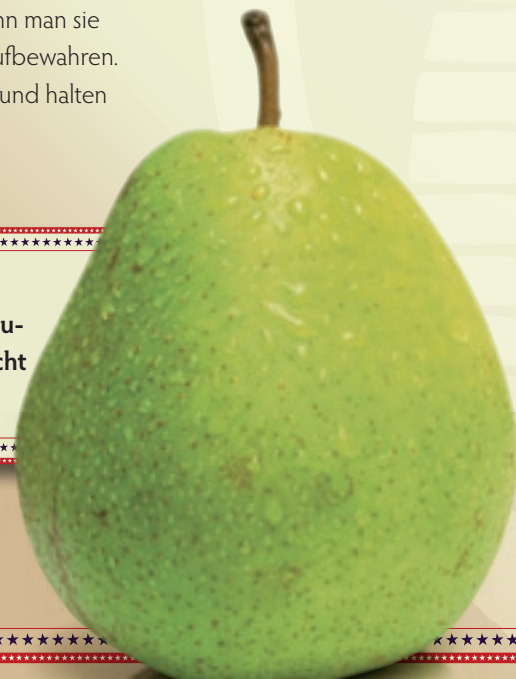
Warm oder kalt - die richtige Aufbewahrung

Birnen gehören zu den Früchten, die erst nach der Ernte voll ausreifen. Nach dem Kauf bewahrt man die Anjou-Birnen daher am besten lichtgeschützt in einer braunen Papiertüte auf. Feste Früchte reifen so bei Zimmertemperatur in zwei bis sechs Tagen nach.

Sind die Birnen schon reif, kann man sie problemlos im Kühlschrank aufbewahren. So reifen sie nicht mehr nach und halten sich bis zu fünf Tagen frisch.

GUT ZU WISSEN:

Grüne Anjou ändern mit zunehmendem Reifegrad nicht die Farbe ihrer Schale!



Check the Neck



for Ripeness

Reifeprüfung

Ob die Anjou-Birnen reif sind, zeigt der „Check the Neck“ Test.

1. Drücken Sie leicht mit dem Daumen neben den Stielansatz.
2. Gibt die Birne etwas nach, ist sie reif und schmeckt jetzt hervorragend süß und saftig.
3. Erscheint die Birne zu fest, sollte sie noch etwas reifen. Führen Sie den Test am nächsten Tag wieder durch.

Anjou-Birnen reifen von innen nach außen. Daher muss der Test unbedingt am Stielansatz durchgeführt werden. Gibt die Birne am Körper nach, ist sie schon überreif.

Purer Genuss

Frische Früchte schmecken am besten pur. Birnen müssen nicht geschält werden und sind eine gesunde und süße Zwischenmahlzeit. Kombinieren Sie Birnenspalten mit Käse oder genießen Sie ein passendes Glas Wein dazu.



Anjou-Birnen verleihen der heimischen Küche zudem eine einmalig fruchtige Note. Zu empfehlen sind sie in Blattsalaten, Fleischgerichten, Quarkspeisen, zu Meeresfrüchten und im Kuchen.

Gut gefüllt - Inhaltsstoffe



Anjou-Birnen sollten am besten ungeschält gegessen werden, da in der Schale viele wertvolle Inhaltsstoffe stecken. Eine mittelgroße Birne von 160 g enthält bei 100 kcal 7 % der von der DGE empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C und etwa 10 % an Kalium.

Da jede Frucht Ballaststoffe enthält, sättigen sie auf gesunde Weise. Als säurearme Früchte sind sie auch für empfindliche Menschen und Kleinkinder sehr bekömmlich.

Der Nordwesten der USA

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts werden Anjou-Birnen in Oregon und Washington angebaut. Hier im Nordwesten der USA finden sie ideale Wachstumsbedingungen: Reichhaltige vulkanische Böden, viel Wasser, warme Tage und kalte Nächte.



Nach der Ernte kommen die Birnen mit dem umweltfreundlichsten Transportmittel zu uns nach Deutschland: per Schiff.