

Anstelle eines Vorworts

Birnen aus Monis Garten

Die Idee für dieses Buch entstand im Frühjahr 2019 aus einer Initiative heraus, die sich in der Stadt und im Landkreis Ansbach um den Erhalt mächtiger, freistehender Birnen als Flurbäume bemüht. Veränderte Flächennutzung und in Vergessenheit geratene Fruchtverwendung lassen diese Landmarken allmählich verschwinden.

Dabei sind Birnbäume, die bis zu 300 Jahre alt werden können, nicht nur Lebensraum für Tier- und Pflanzenarten, sondern auch Kulturgut und Zeitzeugen fränkischer Landschaft. Würden sie verschwinden, dann verlören wir damit ein Stück Identität.

Ein Buch zur Birnenküche beschäftigt sich – primär über den Gaumen – mit Wohlbefinden und Genuss. Aber auch wenn die Liebe zu den Birnbäumen zunächst durch den Magen gehen mag, so wirkt sie sich vielleicht auch auf Landschaftspflege, Biotoperhaltung, Heimat und Kultur aus.

*

Aus einem Schwung der Begeisterung heraus sollte das Kochbuch sofort verfasst werden, um es gleich zur nächsten Birnensaison in Umlauf

bringen zu können. Aber ausgerechnet im Mai mit Birnen regional kochen zu wollen, um die Rezepte auszuprobieren und die Fotos für dieses Buch zu schießen, das sorgte doch für Aufregung in der Initiativgruppe. Nein! Birnen aus Südafrika kommen nicht in den Einkaufskorb!

Aber die konsequente Wahrung des Regional-konzeptes war dank der eingeweckten Birnen aus Monis Garten, lokalen Lagerbirnen und Hutzelbirnen aus Fatschenbrunn möglich. Geerntet im richtigen Reifegrad, nämlich noch zu fest zum Rohverzehr, kann man Monis Kochbirnensorten einkochen, ohne dass sie gleich zerfallen. Und die Fatschenbrunner Spezialitäten, die Hutzeln, sind zwar nicht mittelfränkischer Herkunft, aber mit dem Steigerwald immerhin aus greifbarer Nähe.

*

Es gibt durchaus lagerfähige Birnensorten, die bei optimaler Lagerung bis ins Frühjahr halten, wie etwa die Pastorenbirne.

Die Fotos wurden übrigens „live“ beim Probekochen gemacht. Sie zeigen die Gerichte unverfälscht, wie sie aus der Küche kamen – und anschließend mit Genuss verkostet wurden.