

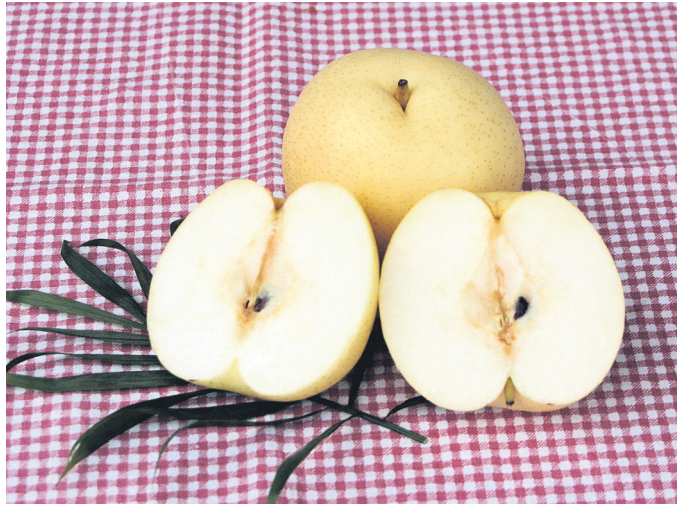
Nashi Birne

Die Nashi Birne ist eine Gattung der Birne, obwohl sie auch nach Apfel schmeckt. Man kennt die Bezeichnung Japan Birne, koreanische Birne, asiatische Birne, chinesische Birne oder Apfel-Birne (Bapfel).

Nashi heißt auf japanisch Birne und der Baum auf dem sie wächst kann bis sieben Meter, manchmal auch bis fünfzehn Meter hoch werden.

Die Blütezeit ist von April bis Mai und die späteren Früchte sind fast kugelförmig und gelb bis bräunlich. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig und süß-säuerlich, es erinnert an Apfel, Birne und Melone. Es enthält viel Vitamin C, Kalium, Calcium, Eisen und Phosphor.

Nashi Birnen werden roh und pur gegessen, die Schale ist essbar, nur das Kerngehäuse sollte entfernt werden. Dabei hat die Frucht nur 32 kcal bei 100 Gramm.



Nashi Birnen werden aus China, Ostasien und Japan importiert. Auch werden sie in Chile, Frankreich, Italien, USA, Aus-

tralien, Neuseeland und sogar in Deutschland angebaut.

In Japan soll es allein über 1200 Nashi-Sorten geben.

Außer das man die Nashi frisch und pur isst, kann man Konfitüren, Kompotte und Kuchen herstellen. Die Frucht schmeckt bestens zu einem guten Käse, zu Wildgerichten und in Winter-salaten.

Mein Vorschlag: Nashi Birnen mit Parmaschinken genießen. Die Birne schmeckt sehr gut zu kräftigem Käse und in Obstsalaten.

pa