



# 850 JAHRE PÖLLAU

1163 – 2013



Historischer Markt im Naturpark  
**Pöllau**

850 Jahre 1163-2013



# DIE PÖLLAUER HIRSCHBIRNE – LEITPRODUKT DER REGION NATURPARK PÖLLAUER TAL

von STEFANIE SCHUSTER & ALOIS WILFLING

## *Geschichte des Obstbaues in der Oststeiermark*

Der Obstbau kann in der Oststeiermark und im Pöllauer Tal, nicht zuletzt durch das günstige Klima, auf eine lange Tradition zurückblicken, die bis in die Römerzeit zurückreicht.<sup>1</sup> Unter der Regentschaft von Kaiserin Maria Theresia und später durch die Förderung und Modernisierung des Landwirtschaftswesens durch Erzherzog Johann wurde ein geordneter Obstbau entwickelt. Obst aus dem Pöllauer Tal wurde in die benachbarten Kronländer (vor allem nach Deutschland) und bis nach Ägypten verschifft. Erzherzog Johann lag neben der Verbreitung von geeigneten Obstsorten vor allem an der „Verbreitung der Kenntnisse einer richtigen Obstbaumpflege“.<sup>2</sup>

Im 19. Jh. hatte der Obstbau eine so große wirtschaftliche Bedeutung,<sup>3</sup> dass es zur

Gründung von Obstbauvereinen kam und Wanderlehrer für Obstbau eingesetzt wurden. Im Pöllauer Tal war zu dieser Zeit die Baumschule am Gollnerhof von Ferdinand de Buigne besonders erfolgreich. In der mehrfach ausgezeichneten Baumschule wurden über 500 Obstsorten gezüchtet<sup>4</sup> – darunter auch die Pöllauer Hirschbirne.

Zu Beginn des 20. Jh.s verbreitete die Baumschule Pfann in Pöllau geeignete Obstsorten für das „Mittelland“.<sup>5</sup> In den Kriegs- und Nachkriegszeiten wurden die Obstbaumkulturen vernachlässigt, da die Produktion von Getreide, Fleisch und Milch, sowie der Aufbau der zerstörten Bauernhöfe im Vordergrund standen. So konnten weder die ehemaligen Qualitäten noch die Quantitäten erreicht werden.<sup>6</sup> Der allgemeine Strukturwandel der Landwirtschaft in der zweiten Hälfte des 20. Jh.s führte dazu, dass ein Großteil der alten Obstbaumkulturen in der Oststeiermark verschwand.

Im Pöllauer Tal scheint dieser Strukturwandel weniger rasch gegriffen zu haben als in anderen Regionen, was bedingt, dass hier vergleichsweise viele Obstwiesen überdauern

<sup>1</sup> A. KATSCHNER, *Obstbau*. In: *Der steirische Bauer. Katalog der Landesausstellung 1966*. Graz 1966, S. 257-262.

<sup>2</sup> Wie Anm. 1.

<sup>3</sup> F. EIGEL, *Ortsbeschreibung der Marktgemeinde Pöllau samt der nächsten Umgebung*. Pöllau 1893.

<sup>4</sup> F. POSCH, *Geschichte des Verwaltungsbezirkes Hartberg I/1*. Graz-Hartberg 1978, S. 477ff.

<sup>5</sup> *Steiermärkischer Landesauschuß (Hrsg.), Steiermarks Obstbau – die Obstproduktion, der Obsthandel usw.* Graz 1904.

<sup>6</sup> Wie Anm. 1.



konnten. Später sollten diese die Grundlage für die wirtschaftliche und touristische Entwicklung der ganzen Region liefern.

### **Die Pöllauer Hirschbirne wird zum Leitprodukt**

Im Zuge der Landesausstellung in Pöllau im Jahr 1994 bildete sich eine Gruppe von bäuerlichen Direktvermarktern, die neben dem sortenreinen Hirschbirnbrand, Saft und Most aus der Hirschbirne produzierten und erfolgreich vermarkteten. Am Obsthof Retter wurde ebenfalls sortenreiner Hirschbirnbrand in höchster Qualität hergestellt und in alle Welt verschickt. Besonders hilfreich bei der Vermarktung der Pöllauer Hirschbirne war Pfarrer Raimund Ochabauer (+), der seine Popularität nutzte, um die Hirschbirne und das Pöllauer Tal bekannter zu machen. Das Leitprodukt Pöllauer Hirschbirne war geboren. Mit Pfarrer Ochabauer als Obmann des Tourismusverbandes erkannten die touristischen Betriebe das Potential dieser Frucht und ergänzten die Angebotskette durch kreative Speisen und Getränke, wie beispielsweise die Pöllauberger Mostsuppe mit Hirschbirnknödeln, den Hirschbirn-Topfen-Strudel oder den obligatorischen „Hirschbirnschnaps“.

### **Die Hirschbirne macht kreativ**

Im Laufe der Jahre beschäftigten sich zunehmend mehr Betriebe mit der Hirschbirne. Neue Produkte wie Hirschbirnessig, -schinken, -leberkäse, -trüffel, Lebkuchen gefüllt mit gedörrten Hirschbirnen und Vieles mehr wurden entwickelt. Die Vermarktung rund um die Pöllauer Hirschbirne wurde intensiver und professioneller. Im Jahr 2006 wurden die Bemühungen rund um die Hirschbirne mit dem Titel „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ für das Pöllauer Tal belohnt. Dadurch erweiterten sich wiederum die Möglichkeiten der Vermarktung.

### **Sicherung der Ressourcen**

Mit der steigenden Bekanntheit und Nachfrage wurde den Verantwortlichen rund um den Verein „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ klar, dass einerseits die Sicherung der Ressource Hirschbirne von großer Wichtigkeit

ist, aber auch das Wissen um diese Frucht verbessert werden musste. Als Ziel wurde der europaweite geografische Schutz der Pöllauer Hirschbirne formuliert und fortan mit Nachdruck daran gearbeitet. Um den umfassenden Antrag<sup>7</sup> für diesen Schutzstatus erstellen zu können, war es notwendig, wissenschaftlich belegte Basisdaten<sup>8</sup> über die Hirschbirne und die Herstellung von Saft und Dörrbirnen zu erarbeiten. Mit Hilfe der Finanzierung durch die Genussregionen Marketing GmbH konnte Oikos – Institut für angewandte Ökologie und Grundlagenforschung mit einer umfassenden Studie beauftragt werden.

### **Die Studie bringt wahre Überraschungen**

Viele „Gerüchte“ rund um die Hirschbirne konnten von den Pomologen aus dem Gleisdorfer Forschungsinstitut nun gründlich zurechtgerückt werden. So zeigte die Untersuchung der Bäume etwa, dass diese nicht eichengroß [25 m] werden, wie oft kolportiert, sondern bestenfalls 16 Meter (im Mittel 10,6), was ohnedies für Obstbäume beachtlich ist. Das dickste Exemplar erreicht dabei einen Umfang von 4 Metern, der älteste nachweislich datierte lebende Baum ist 124 Jahre alt. Für die mächtigsten Exemplare wurde jedoch rechnerisch ein Alter von 182-207 Jahre ermittelt.<sup>9</sup>

In einem Vollerntejahr werden im Mittel 592 kg von einem Baum geerntet (meist nur jedes zweite Jahr). Besonders ergiebige Einzelernten können sogar bis zu 1.500 kg/Jahr erbringen. Ein nennenswerter Ertrag setzt im Mittel mit 12,5 Jahren ein.

Fast sensationell ist jedoch die Tatsache, dass von den Forschern gezeigt werden



Foto: Willing

7 A. WIELING u. M. MÖSLINGER, Spezifikation „Pöllauer Hirschbirne g. U.“ Endbericht im Auftrag der GRM Genuss Regionen Marketing GmbH und des Vereines Herkunftsschutz Pöllauer Hirschbirne. 2011.

8 M. MÖSLINGER, A. WIELING u. H. KOMPOSCH, Die Hirschbirne Wissenschaftliche Grundlage zur Beantragung einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.) für die „Pöllauer Hirschbirne“ sowie Basis für einen nationalen Know-How-Transfer im Bereich Herkunftsschutz. Endbericht – Unveröffentlichte Studie im Auftrag der GRM Genuss Regionen Marketing GmbH. 2009.

9 Wie Anm. 8.





Hirschbirnbaumreihe im Pöllauer Tal, Foto: Schuster, Pöllau

konnte, dass die Hirschbirne nicht von unserer Wildbirne, sondern von der seltenen „Schneebirne“ (*Pyrus nivalis*) abstammt. Dies wurde von den Gleisdorfer Pomologen aufgrund von mehreren Merkmalen belegt und mittlerweile auch durch genetische Untersuchungen an der Universität in Ljubljana/Laibach bestätigt.<sup>10</sup> Da es sich zeigte, dass die Hirschbirne besonders unempfindlich gegen Feuerbrand ist, könnte hier ein großes züchterisches Potential für die Zukunft des gesamten Birnenanbaues liegen.

### **Die „Heimat“ der Pöllauer Hirschbirne**

Das aktuelle Verbreitungsgebiet der Hirschbirne deckt sich noch weitestgehend mit dem historischen.<sup>11</sup> Man findet die Baumriesen nicht nur im Pöllauer Tal, sondern auch in anderen Teilen der Oststeiermark, bis hinein in die Bucklige Welt. Erstmals wird mit der Studie eine Verbreitungskarte der Hirschbirne auf Gemeinde-niveau vorgelegt.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> M. ŠIŠKO, B. JAVOBNIK, A. ŠIŠTAR U. A. INANČIČ, *Genetic relationships among Slovenian pears assessed by molecular markers*. In: *Journal of the American Society for Horticultural Sciences* 134 (1), 2009, S. 97-108.

<sup>11</sup> H. ATTEM, *Österreichs Obstbau. Separatabdruck aus: Anonymus, Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft und ihrer Industrien 1848 bis 1898*, Wien 1899.

<sup>12</sup> Wie Anm. 8.

Außer Diskussion gestellt wird auch die Herkunft des Namens der Birne, dieser stammt eindeutig vom Wort „Herbst“ (Hirscht, Hiascht) und hat weder mit der Hirse noch mit dem Tier „Hirsch“ etwas zu tun.

### **Geheimnisse der Frucht**

Für die Untersuchungen<sup>13</sup> wurden die Merkmale von 4.000 Birnen in einer Datenbank erfasst und ausgewertet. Diese wurden gewogen, vermessen und für einzelne Früchte bis zu 93 sogenannte Deskriptoren (Merkmale) erfasst. Spezialisten können die Hirschbirne anhand von Berostung, Deckfarbe, Grundfarbe, aber auch Form der Kerne, Saftgehalt u. a. m. von ähnlichen Sorten unterscheiden.

### **Obst gegen Zivilisationskrankheiten**

Erstmals wurden von der Pöllauer Hirschbirne auch chemische Vollanalysen der Inhaltsstoffe durchgeführt.<sup>14</sup> Diese ergaben, dass die Hirschbirne aufgrund ihres hohen Polyphenolanteils (Gerbstoffe) vorbeugend gegen Herz- und Kreislauferkrankungen sowie Krebs wirkt. Zudem kann der hohe Ballaststoffanteil der Hirschbirne (entspricht dem von Weizen-Vollkornmehl) zur Reduktion und Vermeidung vieler Zivilisationskrankheiten wie Obstipation (Verstopfung), Hämorrhoiden, Arteriosklerose u. a. m. beitragen. Hirschbirnen enthalten fünfmal mehr Ballaststoffe als Tafelbirnen.

### **Lebensertrag und wirtschaftliche Bedeutung**

Berechnungen ergaben, dass ein einzelner Hirschbirnbaum im Laufe seines Lebens durchschnittlich 53,3 Tonnen an Birnen trägt.<sup>15</sup> Diese gewaltige Lebensleistung (entspricht ca. 662.000 Birnen) ist Basis für eine beachtliche Wertschöpfung. So wurde er-

<sup>13</sup> Wie Anm. 7 und 8.

<sup>14</sup> W. PFANNHAUSER, *Expertise zum Thema Hirschbirnen (Analyseergebnisse)*. – Unveröffentl. Projektbericht, Wien 2009.

<sup>15</sup> A. WILFLING, *Pöllauer Hirschbirne. Ertrag eines einzelnen Hirschbirnbaumes*. – Kalkulation, Gleisdorf 2010.

mittelt, dass die zumindest 25.000 aktuell im Ertrag stehenden Bäume jährlich ca. 7.200 Tonnen an Hirschbirnen liefern, was eine Wertschöpfung von ca. 7,3 Mill. Euro bedeuten kann.<sup>16</sup> Voraussetzung dafür ist die entsprechende Nutzung der Frucht.

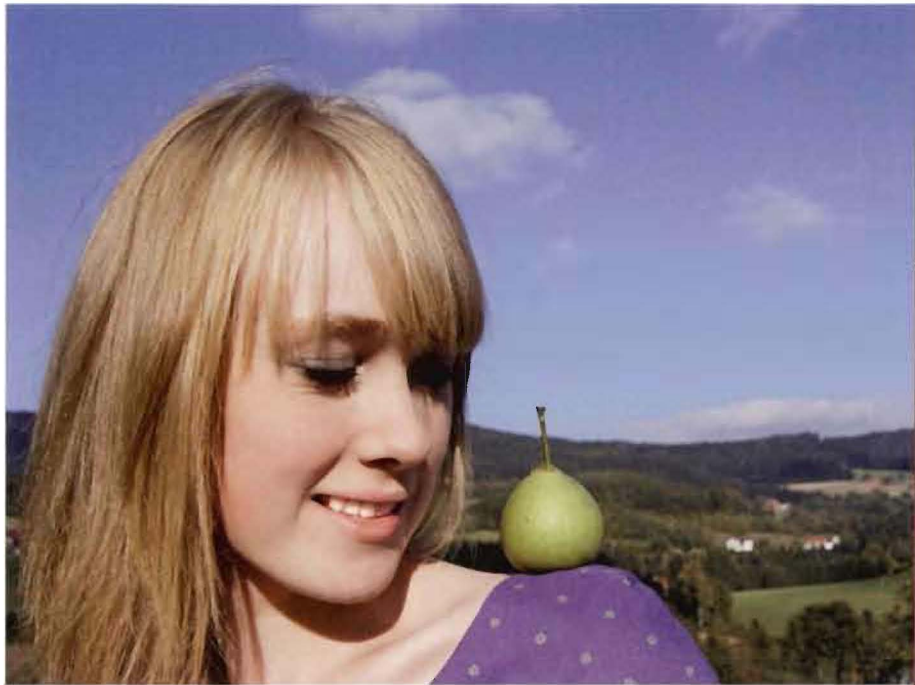
### **Baumbestände**

Während sich die Zahl der Birnbäume allgemein seit 1960 halbiert hat, ist die durchschnittliche Anzahl von Hirschbirnbäumen auf den befragten Betrieben von 1960 bis 2009 von 14,3 auf 4,5 zurückgegangen (mehr als zwei Drittel). Betrachtet man das gesamte letzte Jahrhundert, so ist der Rückgang mit über 90% anzusetzen. Die meisten Hirschbirnbäume (60-80) auf Einzelbetrieben konnten im Pöllauer Tal nachgewiesen werden. 57% der Betriebe verfügen jedoch nur mehr über 5 oder weniger Bäume, 29% gar nur mehr über 1-2 Bäume. Die Überalterung der Bestände ist enorm und nur eine rasche Nachpflanzung vieler Bäume kann die Bestände mittelfristig sichern.

### **Leitprodukt Hirschbirne und Tourismus**

Der Tourismus im Naturpark Pöllauer Tal basiert zum Großteil auf der Schönheit der Kulturlandschaft und den damit zusammenhängenden kulinarischen Produkten. Die Pöllauer Hirschbirne dient in diesem Sinn als „Speerspitze“ des Marketings und als Sinnbild des von Streuobstwiesen geprägten Landschaftsbildes.

Die Erhaltung der Hirschbirne ist daher auch für den Tourismus ein großes Anliegen. Mit der Unterstützung des Antrages auf g.U.-Schutz der Pöllauer Hirschbirne durch den Tourismusverband wurde versucht, hier einen Schritt weiter zu kommen und den erfolgreichen Weg für die Zukunft fortzusetzen.



Ein liebevoller Blick... , Foto: Fischer, Pöllau

### **Steckbrief Pöllauer Hirschbirne**

Die Früchte sind bergamottenförmig und breiter als lang (im Mittel 50,4 x 53,9 mm; Stiellänge 28,9 mm). Die Schale weist eine gelblichgrüne Grundfarbe sowie eine trübrote Deckfarbe auf, die im reifen Zustand gänzlich fehlt. Kelch- und Stielbucht sind oftmals kleinfleckig berostet, die Schale weist zahlreiche Lentizellen auf, die rötlich umhohlt sind. Charakteristisch ist der offene Kelch mit stark behaarten Kelchblättern. Typisch sind auch die großen schwarzbraunen Samen sowie die geöffnete Achse und ein markanter Steinkranz rund um das Kerngehäuse. Das mittlere Fruchtgewicht liegt bei 80,5 g, variiert jedoch zwischen ca. 100 g auf 350 m und ca. 60 g auf 1.000 m. Das Datum der Fruchtreife variiert je nach Höhenlage und Jahr zwischen den letzten Septembertagen bis zum 20. Oktober.

<sup>16</sup> A. WIRLING: Pöllauer Hirschbirne. Ressource & mögliche Wertschöpfung – Kalkulation. Gleisdorf 2010.