

JA

**ZU MEHR GRÜNEN
KERNWERTEN!**

**ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.**

Jetzt wählen. Im Laden:



Poire à Botzi



POIRE À BOTZI AOP



ROHSTOFF

Die «Petite poire à grappe»/ «kleine Büschelbirne» ist als einzige Sorte für die Produktion von Poire à Botzi AOP* zugelassen.



KULINARISCHES

Die Poire à Botzi AOP ist Teil der Festmenüs, vor allem bei der berühmten «Bénichon». Sie wird auch zu Vin cuit, einem typischen Freiburger Birnendicksaft, oder zu Fruchtschnaps verarbeitet.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Anbau, die Lagerung des Frischobstes und die Konservierung erfolgen im Kanton Freiburg, einer Gemeinde in Bern sowie zwei Bezirken und zwei Gemeinden im Kanton Waadt.



HERSTELLUNG

Die Ernte der kleinen Büschelbirne erfolgt je nach Höhenlage von Anfang August bis Mitte September. Die Pflanzung der Poire à Botzi-Bäume ist bis in eine Höhenlage von maximal 900 m ü.M. gestattet. Die Früchte werden mit Stiel von Hand gepflückt, sobald sie das optimale Reifestadium erreicht haben. Die Lagerung erfolgt im Naturkeller oder im Kühllager. Die als Konserve vermarktete Poire à Botzi AOP wird in Zuckersaft aufbereitet und gekocht; anschliessend wird sie sterilisiert und in Konservengläser abgefüllt oder in Plastikbeuteln vakuumverpackt. Die Beigabe von Zusatzstoffen ist verboten.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Birnensorte zeichnet sich dadurch aus, dass aus einer Knospe jeweils ein Büschel kleiner Birnen wächst. Als Frischobst schmeckt die Birne nach grünem Apfel sowie schwach nach geschnittenem Gras oder nach gegärter Frucht, je nach Reifegrad. Im Mund ist das Fruchtfleisch knackig, mittelfest und eher saftig. Seine Textur ist körnig und manchmal leicht mehlig. Sein Geschmack ist süsslich, mit einem leicht säuerlichen und bitteren Abgang.

GESCHICHTE

Der Anbau der Poire à Botzi ist im bezeichneten geografischen Gebiet althergebracht. Der Begriff «Botzi» (früher auch «Botsi») hat seine Wurzeln im Freiburger Patois. Er bedeutet Büschel oder Trauben. Der Ursprung dieser Birnensorte ist unklar. Dank einer schönen Legende kann man sich vorstellen, dass Freiburger Söldner sie vor 300 bis 400 Jahren aus der Region Neapel nach Hause gebracht hätten. In der für sie günstigen Lage der Voralpen konnte sie gut gedeihen.

VERKAUFSFORM

Die Poire à Botzi AOP ist als Frischobst oder konserviert im Glas erhältlich.



Freiburgischer Obstverband

Zentralstelle für Obstbau, Grangeneuve
1725 Posieux

T 026 305 58 66

✉ info@poire-a-botzi.ch

🏠 www.poire-a-botzi.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».