

# Gaishirtle

## Region:

[Bodensee-Oberschwaben](#), [Donau-Iller](#), [Franken](#), [Hochrhein-Bodensee](#), [Mittlerer Oberrhein](#), [Neckar-Alb](#), [Nordschwarzwald](#), [Ostwürttemberg](#), [Schwarzwald-Baar-Heuberg](#), [Stuttgart](#), [Südlicher Oberrhein](#), [Unterer Neckar](#)

## Produktgruppe:

Obst und Gemüse

## Weitere Bezeichnungen:

Stuttgarter Geißhirtle, Stuttgarter Russelet, Honigbirne, Zuckerbirne, Hutzelbirne

## Produkt-Beschreibung:

Das Gaishirtle ist eine kleine bis mittelgroße Birne mit gelblichgrüner Grundfarbe und rötlicher Sonnenseite. Sie ist überaus saftig, süß und von feinwürzigem, zimtartigem Geschmack und zeichnet sich durch eine angenehm zarte Schale aus. All diese Eigenschaften machen sie zu einer ausgezeichneten, aromatischen Sommerbirne, die sich auch sehr gut zum Einmachen und vor allem für das Dörren eignet.

## Herkunftsgeschichte:

Ein Ziegenhirte (Geißhirtle, umgangssprachlich: Gaishirtle oder Goaßhirtle) fand die Birnensorte 1850 in der Nähe von Stuttgart als Zufallssämling; daher der liebevolle Name.

## [Etymologie, Étymologie, Etymology - DE Deutschland, l'Allemagne ...](#)

Ein "Ziegenhirte" ("Geißhirtle", umgangssprachlich: "Gaishirtle" oder "Goaßhirtle") fand die Birnensorte 1850 in der Nähe von Stuttgart als Zufallssämling; ...

[www.etymologie.info/~e/d\\_/de-\\_\\_bw\\_\\_.html](http://www.etymologie.info/~e/d_/de-__bw__.html) - 96k

## Wissenswertes:

Als halbe oder ganze Frucht schonend haltbar gemacht, sind die gedörrten Birnen eine besondere Spezialität. Sie werden im Schwäbischen auch "Hutzeln" genannt und geben wiederum dem feinwürzigen Hutzelbrot seinen Namen und den guten Geschmack.

Auch als Edelbrand macht sich die aromareiche Birne ausgezeichnet: Der Gaishirtlesbrand ist eine ausgesuchte Rarität und sowohl zum Parfümieren feiner Desserts als auch zum hochprozentigen Genuss zu empfehlen.

Die alte Birnensorte Gaishirtle stellt nur bescheidene Ansprüche an den Boden und ist gegen Schädlinge und Krankheiten widerstandsfähig. Die Blüte erscheint früh, hält lange an und ist gegen Nässe und kaltes Wetter unempfindlich.

"Open-Air-Museum" für alte Obstsorten: "Die Obstler", eine Interessengemeinschaft von etwa 110 Personen in Pfaffenhofen an der Roth (bei Neu-Ulm), haben sich das Ziel gesetzt, alte - vom Aussterben bedrohte - Obstbäume und Obstsorten wieder zu neuem Leben zu erwecken. Auf einer Streuobstwiese, der sogenannten Obstlerwiese, haben sie ein "Obstbaum-Museum" zum Anfassen mit rund 100 Obstsorten angelegt. Jeder Baum ist mit einer

Informationstafel versehen, und bei der Auswahl der Bäume wurde besonders viel Wert darauf gelegt, dass es sich um "schwaben-typische" Sorten handelt.

Eine Wiese voller "alter" Obstbäume gibt es auch in Stuttgart: Im Auftrag des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum kümmert sich die Sortenzentrale der Universität Hohenheim in Stuttgart um gut 600 alte Obstsorten, darunter 350 Birnen- und 200 Apfelsorten.

#### **Saison:**

Die Birnensorte Gaishirtle reift Ende August bis Anfang September. Da sie nicht lange lagerfähig ist, sollte man sie innerhalb einer Woche nach der Ernte gegessen oder verarbeitet haben.

#### **Verzehr:**

Die Gaishirtlesbirne schmeckt frisch am besten direkt vom Baum. Man isst sie sozusagen "mit Stumpf und Stiel": Am Stiel wird sie gehalten, der gesamte Rest - mitsamt Kerngehäuse - kann aufgegessen werden. Sehr gut schmeckt auch Birnenkompott oder ein frisch zubereitetes Birnen"gsälz" (Marmelade), gekocht aus geraspelten Birnen und Einmachzucker.

#### **Zubereitung:**

Mousse von der Gaishirtles-Birne

2 Eigelb  
2 Eiweiß  
0,25 l Sahne  
250 g Birnenmus  
75 g Zucker  
30 g weiße Kuvertüre  
5 Blatt weiße Gelatine  
2 cl Gaishirtlesbrand  
1 Vanilleschote  
1 Prise Salz

Die Gelatine einweichen und die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Das Mus zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und passieren. Die Kuvertüre in das Mus rühren und kalt stellen. Dann die Eigelbe zusammen mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Ebenfalls kalt stellen. Eischnee und Sahne steif schlagen. Kurz bevor die Gelatine im Ei-Zucker-Gemisch bindet, die restliche Masse vorsichtig unterheben und mit dem Gaishirtlesbrand parfümieren. Jetzt den Eischnee und zuletzt die Sahne einarbeiten. Zuerst 1/3 der Sahne und dann erst den Rest unterheben. Auf die Gläser verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt durchkühlen und stocken lassen.

(Quelle: Rezept von Jörg Geiger, Gasthof Lamm in Schlat  
aus: Josef Thaller: Schmeck den Süden Baden-Württemberg. DRW-Verlag Weinbrenner GmbH & Co., Leinfelden-Echterdingen, 2001; S. 120, ISBN 3-87181-457-1)

#### **Verbreitung:**

Das Gaishirtle wird in sämtlichen Obstbaugebieten Baden-Württembergs angebaut. Darüber hinaus findet sie sich in vielen Nutzgärten in allen Regionen von Baden-Württemberg.

**Kontakt:**

Sortenzentrale der Universität Hohenheim, Institut 370 für Obst, Gemüse und Weinbau, 70593 Stuttgart-Hohenheim, Walter Hartmann, Eckhart Fritz, Telefon 0711/4592359

Deutscher Pomologenverein, Wilfried Müller, Brünnlasweg 52, 08280 Aue/Sachsen, Telefon 03771/722493

**Literatur:**

Walter Hartmann: Farbatlas alter Obstsorten, 2000, Verlag Ulmer, ISBN 3-8001-3173-0

Ulrich Mayr: Äpfel und Birnen. Sorten und Anbau. Fitness und Gesundheit. Feine Rezepte. 2001, Ulmer Verlag, Stuttgart, ISBN 3800132575

<http://www.spezialitaeten-baden-wuerttemberg.de/spezialitaeten/spezialitaet.php?sp=37>



<http://www.deutschlands-obstsorten.de/do/html/63.html>

[Startseite](#) > [intro 08](#) > Geishirtle

## Neuer Passagier aus dem Süden



### Süß und saftig, das Geishirtle

*Aus dem Stuttgarter Raum stammt die alte Birnensorte, die das Convivium der baden-württembergischen Landeshauptstadt im Januar in die Arche des Geschmacks von Slow Food gebracht hat. Damit soll das Geishirtle vor dem Vergessen bewahrt werden.*

An verschiedenen Schreibweisen und Namen mangelt es unserem jungen Arche-Passagier nicht: Stuttgarter Geishirtle, Geißhirtle und auf dem Land auch Gaishirtle, Honig-, Zucker- und Hutzelbirne, oder, ganz elegant, Stuttgarter Russelet. Um 1750 soll diese Birnensorte als Zufallssämling von Ziegenhirten in der Umgebung von Stuttgart gefunden worden sein, daher auch ihr Name.

Das Geishirtle liebt das Weinbauklima und warme nährstoffreiche Böden, ist aber dabei eher anspruchslos. Hier ist seine Fruchtqualität am besten, der Birnbaum gedeiht aber auch in höheren Lagen über 500 Metern. Zu entdecken war und ist er auch heute als typischer Hausbaum, viel mehr aber auf den Streuobstwiesen Baden-Württembergs. Doch man muss genau hinsehen, auf den ersten Blick sind diese Obstbäume durch ihr spitzkroniges Astbild und den nur mittelgroßen Wuchs eher unscheinbar.

Das Aroma des Stuttgarter Geishirtle. Die bereits Mitte August reife Sommerbirne ist überaus saftig, süß und von feinwürzigem, zimtartigem Geschmack und kann gleich vom Baum gegessen werden. Die Frucht selbst ist klein bis mittelgroß, meist tropfenförmig. Angenehm zart ihre von der Sonne rotviolett gefärbte Schale, das Fruchtfleisch in warmen Lagen halb schmelzend, in kühleren Gegenden ist es fester. Allerdings ist das Geishirtle nur ein bis zwei Wochen haltbar und damit eine typisch saisonale Birne des Frischemarkts. Zusammen mit der Sorte Williams Christ ist sie die am kürzesten haltbare Birne, die auf Streuobstwiesen wächst. Wer sie nicht mit Stumpf und Stiel (inklusive Kerngehäuse möglich) essen will, kann sie auch zum Einmachen verwenden.

Für die Zubereitung von Kompott, „Birnengsälz“ (Marmelade gekocht aus geraspelten Birnen und Einmachzucker) oder Saft eignet sich die aromatische Sommerbirne bestens, dafür sollte sie jedoch vor ihrer optimalen Reife geerntet werden. Und trotz aller dieser vielen guten Eigenschaften ist das Geishirtle selten geworden oder sogar vom Aussterben bedroht. Die Gründe: Plünderung der Streuobstwiesen in Notzeiten, Errichtung von niedrigstämmigen

Obstplantagen in den Jahren ab 1960 Und die Abkehr von den landschaftsprägenden Streuobstwiesen. Nach- und Neupflanzungen fanden in den vergangenen 25 Jahren kaum statt. Experten für Obstbau wie Dr. Walter Hartmann von der Uni Hohenheim schätzen die Zahl der Bäume im Stuttgarter Raum heute auf 100 oder etwas mehr. Gerade noch um die 20 Betriebe mit wenigen Bäumen, meist aus dem Remstal, bieten Geishirtle im August auf Wochenmarktständen im Stuttgarter Raum an.

Eine Handvoll Hersteller destillieren die Birne. Zum Glück erwacht in den letzten Jahren aber wieder das Interesse an den Streuobstwiesen (s.a. Artikel S. 28). Zum einen, weil sie landschaftsprägend sind, zum anderen als wichtiges naturschützerisches Element. In begrenztem Umfang wird auch das Geishirtle von Baumschulen wieder gezüchtet und vermehrt. Dass die rotbackige Birne auch über Stuttgart hinaus bekannt wird, dafür setzen sich die Mitglieder vom „Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten e.V.“ zusammen mit dem Slow Food Convivium Stuttgart ein. Beide bilden den „Förderkreis Champagner - Bratbirne und kostbare alte Obstsorten“ und kümmern sich um die Vermarktung des Stuttgarter Geishirtle.

---

## ERZEUGER UND ZÜCHTER IM STUTTGARTER RAUM

Manufaktur Jörg Geiger

Eschenbacher Str. 1, 73114 Schlat, Tel 07161. 999 02-24/40

[www.lamm-schlat.de/manufaktur-joerg-geiger/](http://www.lamm-schlat.de/manufaktur-joerg-geiger/)

Obstbau und Brennerei Helmut Dolde

Beurener Str. 16, 72636 Frickenhausen-Linsenhofen, Tel 7025. 49 82

Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten e.V.

Forststr. 179, 70193 Stuttgart

---

## REZEPT Mousse vom Geishirtle

Zutaten für 4-6 Personen 5 Blatt weiße Gelatine, 30 g weiße Kuvertüre, 250 g Mus vom Geishirtle, 1 Vanilleschote, 2 Eigelbe, 75 g Zucker, 2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 250 ml Sahne, 2 cl Geishirtlebrand

Die Gelatine einweichen und die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Das Birnenmus zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und passieren. Die Kuvertüre in das Mus rühren und kalt stellen. Dann die Eigelbe zusammen mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Ebenfalls kalt stellen.

Eiweiß mit einer Prise Salz und Sahne getrennt steif schlagen. Kurz bevor die Gelatine im Ei-Zucker-Gemisch bindet, die restliche Masse vorsichtig unterheben und mit dem Geishirtlebrand parfümieren. Jetzt den Eischnee und zuletzt die Sahne einarbeiten. Zuerst ein Drittel der Sahne und dann erst den Rest unterheben. In Gläsern verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt durchkühlen und stocken lassen.

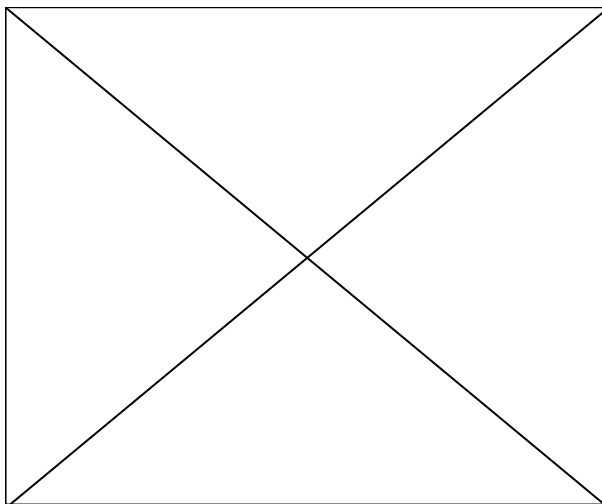
(Rezept von Jörg Geiger, Gasthof Lamm in Schlat, aus: Josef Thaller: Schmeck den Süden. Baden-Württemberg, DRW-Verlag 2001)

[http://www.slow-food.de/intro\\_08/geishirtle/](http://www.slow-food.de/intro_08/geishirtle/)

## v Den Birnen ist das Wetter gut bekommen



Rainer Ebinger bringt derzeit sechs Birnensorten mit auf den Markt.  
Foto: Zweygarth



Stuttgart - Welchen Käse empfiehlt der Fachmann? Wie kommt die Zitrusfrucht nach Stuttgart? Und welches Obst und Gemüse aus der Region hat gerade Saison? Die StZ stellt einmal wöchentlich Produkte vor. Das Thema in dieser Folge: Birnen.

---

Von Viola Volland

---

Die Birnen bringen die Obstbauern ganz schön in Stress. Ruckzuck sind sie reif. "Man muss sie schnell pflücken und dann schnell in den Kühlraum bringen", sagt Rainer Ebinger. "Eigentlich müsste der Tag gerade 48 Stunden haben", meint Ebinger.

Hängen die Birnen zu lange am Baum, würden sie zu weich werden, um sie noch verkaufen zu können, erklärt der 46-Jährige aus Luginsland, dessen Familie bereits seit mehr als 150 Jahren Birnen anbaut, so alt seien auch einige der Bäume. Seine Birnbäume, erzählt Ebinger, würden in Rotenberg, 500 Meter entfernt von der Grabkapelle auf dem Württemberg,

wachsen, also "in gesegneter Lage".

### **Viele verschiedene Sorten**

Die Birne gehört zur Familie der Rosengewächse, weltweit soll es rund 5000 verschiedene Sorten geben. Rund zehn verschiedene Birnensorten bauen die Ebingers an. Sechs davon hat der Marktverkäufer heute mit an seinen Stand auf der Königstraße mitgebracht: die kleinen Gaishirtle, die bei den Stuttgartern besonders beliebt sind, die Triumph de Vienne, die Alexander Lukas (gut für Kompott), die Williams Christ, die Gellert Butterbirne und schließlich die Gute Luise.

Und welche Sorte schmeckt dem Obstbauern selbst am besten? "Die Gellert mag ich arg gerne. Sie ist leicht süß im Geschmack und etwas herb und würzig." Wer aber noch am gleichen Tag in die frisch gekaufte Birne beißen will, sollte vielleicht doch zu einer anderen Sorte greifen. Die Butterbirne muss man noch etwa zwei Tage liegen lassen.

Birnen werden nicht vollreif geerntet, weil sie noch nachreifen. Deshalb sollte man die meisten Sorten noch zwei bis drei Tage aufheben. Die Gellert, die Alexander Lukas und die Gute Luise könne man auch außerhalb des Kühlschranks lagern, die übrigen Sorten sollte man, so empfiehlt es Rainer Ebinger, auf jeden Fall ins Gemüsefach legen. "Die Triumph und die Gaishirtle kann man aber auch gleich essen", empfiehlt Rainer Ebinger jenen Kunden, die weichere Früchte mögen und etwas ungeduldiger sind.

Das Wetter hätte, was die Birnenernte angeht, in diesem Jahr kaum besser sein können. Im April, als die Bäume geblüht haben, war es ungewöhnlich trocken, danach kam der Regen. Mit Schädlingen hatten die Obstbauern kaum zu kämpfen, was Rainer Ebinger auch deshalb gelegen kam, weil er seine Bäume nicht spritzt. Das lohne sich gar nicht, sagt der ehemalige Fliesenleger.

### **Säurearmes Obst**

Birnen sind übrigens säurearm, deshalb sind sie für säureempfindliche Menschen bekömmlicher als Äpfel, die es gerade auch auf dem Markt zu kaufen sind. "Die Birnen sind in diesem Jahr besonders schön", sagt auch der Obstbauer Dietmar Kurrle aus Rotenberg, der ebenfalls einen Stand auf dem Stuttgarter Markt hat. Drei Sorten hat er momentan dabei, außerdem Birnenschnaps. In rund vier Wochen wird er wohl auch wieder eigenen Birnensaft mitbringen.

Dietmar Kurrle hat die Erfahrung gemacht, dass die alte Sorte Gaishirtle auch bei Norddeutschen gut ankommt. "Die kaufen die für das Gericht Birnen, Bohnen, Speck", sagt Kurrle. Einige ältere Frauen würden mit den größeren Sorten Dörrbirnen zubereiten: ohne Stiel und ohne Kerngehäuse kommen die Birnen entweder in einen speziellen Ofen oder für vier bis fünf Stunden bei niedriger Hitze in den Backofen. "Die Dörrbirnen kann man gut bis Weihnachten aufheben und mit ihnen backen", empfiehlt Kurrle.

29.08.2007 - aktualisiert: 04.08.2008 16:42 Uhr

<http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/detail.php/1778444>

## Von Fliegen, Riesen und Gaishirtle



Der Vaihinger Obst- und Gartenbauverein hat zur Sommerschnitt-Unterweisung eingeladen und viele sind gekommen - Nützliche Tipps für den eigenen Garten

Auch Früchte bekommen Sonnenbrand und werden weder von Wespen noch von Fliegen verschont. Fachwartin Elisabeth Huber vom Vaihinger Obst- und Gartenbauverein weiß, was dann zu tun ist. Die junge Vaihingerin fürchtet weder luftige Höhen noch widerspenstige Äste. Von ihrem Wissen ließ sie Hobbygärtner beim Sommerschnitt im Lehrgarten profitieren.

VAIHINGEN - Manch willigem Schüler, von denen es an diesem Samstagnachmittag rund 80 in den Lehrgarten des Vaihinger Obst- und Gartenbauvereins im Gewann Honigwiesen gezogen hat, schwindelt es schon beim bloßen Anblick. Auf einer wackeligen Holzleiter steht Elisabeth Huber und gestikuliert wild mit ihrer Baumschere herum. Es ist der zweite Sommerschnitt, den sie als Fachwartin im Verein durchführt. Nach einem Dreivierteljahr Unterricht, unter anderem bei einem Professor der Hohenheimer Uni, hat sie die Prüfung vor eineinhalb Jahren erfolgreich bestanden. Die Kosten für ihre Ausbildung hat der OGV gerne übernommen.

Seitdem weiß die 36-Jährige Bescheid über Pflanzenschutz und Bodenkunde. Mit ihr haben sich von 30 Fachwirts-Anwärtern nur sechs weitere Frauen das Erlernen des Handwerks zugetraut. "Es ist wohl immer noch eine Männerdomäne", sagt die junge Frau, mit den stahlharten Oberarmmuskeln, die die kräftezehrende Arbeit mit Baumschere und bei dickeren Ästen mit der Motorsäge nicht scheut: "Ich hab schon Schwielen an den Händen, da geht nichts mehr mit blasen." Für einen eigenen Garten bleibt der Betreiberin eines Zoogeschäftes

in Vaihingen keine Zeit. Aber bei ihrem "Ersatzpapa" im Verein könne sie ihre Lust an der Arbeit mit Pflanzen und Blumen ausleben. "Vor der Ausbildung hab ich alles aus dem Bauch heraus gemacht", sagt sie. "Jetzt weiß ich, warum ich was mache". Und dieses Wissen gibt die Fachfrau nun weiter an die Vereinsmitglieder, aber auch an private Gartenbesitzer, die zur kostenlosen Unterweisung gekommen sind. Manche kommen auch immer wieder dienstags, wenn die rund 170 Mitglieder des Vereins den Lehrgarten abwechselnd pflegen und jedem der vorbeischaute Tipps geben.

"Einige Grundregeln habe ich mir gemerkt", sagt ein Vaihinger bei dem ein Apfel, ein Kirsch- und ein Zwetschgenbaum im heimischen Garten stehen. "Der Baum braucht genug Licht, und ich kann ruhig beherrscht rangehen und genügend ausschneiden", spult er schnell das Gelernte ab und weicht wie alle Umstehenden aus, als Elisabeth Huber wieder ein paar abgeschnittene Äste auf die Wiese regnen lässt. "Hier komme ich noch so ran", brüllt sie aus dem Wipfel herab, aber es gibt schlecht zugängliche Äste, da muss ich mit der gebogenen Baumbügelsäge ran".

Den Zeitpunkt für den Sommerschnitt haben Elisabeth Huber und ihre Fachwart-Kollegen Norbert Fux und Alfred Glaser perfekt gewählt. Denn ein Sommerschnitt sollte immer erst ab Mitte August durchgeführt werden, "weil dann ein Großteil der Triebe das Wachstum eingestellt hat", verrät die Fachwartin, die wieder von ihrer hohen Leiter heruntergeklettert ist. Mit festem Boden unter den Füßen schneidet sie - ruck zuck - einjährige Langtriebe, auch Wasserschosse genannt, glatt am Ansatz ab und erzählt nebenbei, dass man die Früchte nicht ganz freistellen darf, weil sie sonst Sonnenbrand bekommen. "Am besten vor einer Frucht drei bis fünf Blätter als Schutz stehen lassen", sagt sie.

"Warum ist ein Sommerschnitt überhaupt notwendig", will eine Teilnehmerin wissen. Elisabeth Huber linst unter ihrer Schirmmütze hervor, gönnt dem Zwetschgenbaum der "Cacaks Schöne" Früchte trägt, eine Ruhepause und zählt auf: "Durch den Schnitt erreicht man die volle Besonnung der Früchte, und eine Wachstumsregulierung." Ohne Schnitt würde es viele steile Triebe geben, die Fruchtzone sei oben am Baum und es käme zu einer Massenernte kleiner Früchte, sagt die junge Frau und stellt die Leiter an einen Birnbaum, der nur schwach behangen ist mit "Stuttgarter Gaishirtle". Dessen Birnen sind bereits im Juni von Wespen angeknabbert worden, denen es in diesem Sommer zu kalt ist und ein Großteil der Ernte ist kaputt gegangen, weil es in die Blüte reingeregnet hat.

Dem kleinen Birnbaum setzt Elisabeth Huber jetzt zu, um ihn von kranken Trieben zu befreien. „Das Entfernen von Krankheitserregern und Schädlingen ist auch Sinn des Sommerschnitts“, sagt der Pressewart des Vereins, Richard Mochel. „Mit der Kirschfruchtfliege hatten wir in diesem Jahr ein großes Problem“, sagt Mochel und zeigt auf einen Baum, der „Hedlfinger Riesen“ trägt. „Das ist eine alte Kirschsorte“, sagt er, „die platzen gerne bei zuviel Regen“. Einen Trick um dem vorzubeugen kennt der Schriftführer im über 100-jährigen Traditionsverein: „Ich deck’ meine immer mit Baufolie zu“. Doch generell sei der gemeinen Kirschfruchtfliege auch mit dem Aufhängen von gelben, leimbeschichteten Tafeln nicht beizukommen. „Die fliegen zwar auf gelb, aber jeder Kirschbaumbesitzer der Umgebung müsste die Aktion mitmachen“.

Abhilfe schaffen könnten eventuell frühe Sorten, denn die Kirschfruchtfliege treibe ihr Unwesen erst im Juli. Zu schneiden hat Elisabeth Huber an den Kirschbäumen jedenfalls eine Menge. War das Frühjahr doch zu nass, die Kirschernte deshalb mager und irgendwohin muss die Kraft bei wenig Behang – die Kirschbäume stecken sie in die Triebe. Aber nach vierzig

Minuten ist die Fachwirtin auch mit dem „Hedlfinger Riesen“ fertig und zeigt ihre Hände: Tatsächlich, nicht eine Blase zu sehen. de

Info: Weitere Tipps für den Garten oder Informationen über den Verein gibt es unter [www.ogv-vaihingen.de](http://www.ogv-vaihingen.de)

25.08.2005 - aktualisiert: 25.08.2005 10:26 Uhr

<http://www.stuttgarter-wochenblatt.de/stw/page/detail.php/977986>

Quelle der Sortenbeschreibung:  
Gartenzeitschrift:  
erschieden in den  
Jahren 1935-1956  
Tafel Nr. 301

## **Stuttgarter Gaishirtle**

(Familie der Russeletten)

Die hier abgebildeten Früchte stammen aus dem Garten des Herrn Ing. Josef Gaulhofer, Wien VII, Schottenfeldgasse 78.

**Reifezeit.** Mitte August bis Mitte September, haltbar 8 bis 12 Tage. Beschreibung aus „Deutschlands Obstsorten“.

**Name und Heimat.** Die Sorte soll als Sämlingsbaum in der Umgebung von Stuttgart von einem Geißhirten gefunden worden sein. Sie hat in Süddeutschland, besonders in Württemberg große Verbreitung gefunden.

**Außere Merkmale.** Klein bis mittelgroß, 5,5 bis 6,5 cm lang, 4,5 bis 5 cm breit. Zum Kelch

zu kugelförmig abgerundet, nach dem Stiel zu stark verjüngt, regelmäßig glockenförmige Gestalt.

Der Kelch ist sternförmig offen, mit lang zugespitzten Kelchblättern, in flacher Einsenkung. Der

Stiel ist dick, 2,5 bis 3 cm lang, fast oben aufsitzend, durch einen Fleischwulst zur Seite

gedrückt. Die Schale ist sehr zart, von schmutziggrauer Grundfarbe, die bei Vollreife heller wird.

Sonneseits mit dunkelroten Punkten so dicht besetzt, dass sie eine braunrote Farbe erhält. Um

den Kelch schwach kreisförmig berostet.

**Innere Merkmale.** Das Fleisch ist grünlichweiß, unter der Schale direkt grün, etwas körnig, sehr saftreich, von feinwürzigem Geschmack.

**Eigenschaften der Frucht.** Stuttgarter Gaishirtle ist eine der feinsten Sommerbirnen für Süddeutschland und Österreich. Sie ist eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch gut geeignet

zum Dörren. Da sie sich im Gebirge gut bewährt hat, empfehlen wir sie besonders für Sommerfrischenorte. Die Sorte ist früh und sehr fruchtbar. Am Lager hält sie sich nur 8 bis 12

Tage. Neben Salzburger und Nagowitz ist sie die beste der kleinen Sommerbirnen.

**Eigenschaften des Baumes.** Der Baum wächst mittelstark und bildet regelmäßige pyramidale Kronen. Die Sorte ist frostwiderstandsfähig und windfest, weshalb sie für Straßenpflanzungen und für hohe Lagen zu empfehlen ist. Die Fruchtbarkeit ist groß und

regelmäßig. Der Baum bevorzugt warme Lagen, bei uns also das Wein- und Steinobstklima. Im

kleinen Garten kann er als Busch auf Quitte und Halbstamm gepflanzt werden. Die Blüte ist früh,

dauert lange und ist unempfindlich gegen Nässe und kaltes Wetter.

Die Blätter sind klein, breit und dunkelgrün. Das Fruchtholz ist lang, daher wenig zurückschneiden, mehr auslichten.

[http://osdb.web2.kunden.htn4.hostthenet.de/osdb/nda/stuttgarter\\_gaishirtle\\_nda.pdf](http://osdb.web2.kunden.htn4.hostthenet.de/osdb/nda/stuttgarter_gaishirtle_nda.pdf)

„Sie müssen die *Gaishirtle* probieren Boris Palmer serviert in seiner Wohnung im französischen Viertel in Tübingen Obst von seinem Vater Helmut Palmer ...

<http://stuttgart2004.boris-palmer.de/pdf/StZ040913.pdf>