



Slow Food Foundation
for Biodiversity

© Martin Hofmann



Slow Food®
Österreich

Kletzenbirnen



Europe – Austria

Gailtal, Carinthia

Kletzenbirnen

Früher typischer Bestandteil der Streuobstwiesen im Dreiländereck Kärnten-Friaul-Slowenien sind Birnenbäume, deren Früchte sich zum Trocknen eignen, nun rar geworden. Die Baumbestände sind rückläufig und überaltert. Eine Erhebung identifizierte rund 20 Sorten wie Rote Pichelbirne, Speckbirne und Weinbirne, die für die Kletzenherstellung verwendet wurden. Erst nachgereifte und handselektierte Früchte können gedörrt werden. Im Winter waren sie Nascherei und Vitaminspender. Heute findet man sie noch in traditionellen Rezepten wie „Kletzennudeln“, Ravioli, „Bovški kraf“ und Kletzenbrot.

Das Presidio

Das Presidio nimmt sich des Verschwindens der Kletzenbirnbäume im Dreiländereck an. Die Verarbeitung der Kletzenbirne ist eigenwillig und aufwändig – anders als die Speisebirne muss diese vom Baum fallen und dann nachreifen – erst dann kann sie weiterverarbeitet werden. Im Rahmen der grenzüberschreitender Kooperation für das Presidio wurden erstmals Baumbestand und Sortenvielfalt erforscht. Weitere Schritte innerhalb des Projekts sind das Nachziehen der Sorten in Baumschulen, das Anlegen von Sortengärten, die Errichtung einer gemeinschaftlichen Dörranlage, gezielte Öffentlichkeitsarbeit und Gründung regionaler Obstbauvereine. Ziel ist es, das Bewusstsein für die Kletzenbirnen als Teil der regionalen, kulinarischen Identität zu schärfen und deren Wertschätzung wie auch Wertschöpfung zu erneuern. Das Presidio möchte die Sortenvielfalt der Kletzenbirnen und deren traditionelle Verarbeitung und Zubereitung für zukünftige Generationen erhalten.



Slow Food **Presidia** are local projects that work to protect small-scale producers and safeguard quality artisanal products.

The **Slow Food Foundation for Biodiversity** promotes and coordinates 500 Presidia in the world.

www.slow-food.at



© Martin Hofmann

Produzenten 

Projekt-Unterstützung


Slow Food[•]
Kärnten


Slow Food[•]
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

Slow Food-Koordinator
Leiter Convivium Alpe-Adria: Herwig Ertl,
Tel. +43 (0) 4715246, ertl@herwig-ertl.at

Produzenten-Koordination
Österreich: Mag. Leopold Feichtinger,
leopold.feichtinger@gmx.at
Italien: Luigi Faleschini,
Tel. +39 392 5011119,
faleschinibio@gmail.com