

Nashi, die etwas andere Birne?

Wer gerne Obst ist, sollte unbedingt auch eine Nashi probieren. Hierbei handelt es sich um eine lagerfähige asiatische Birne, die auch bei uns – in Kleingärten- gut wächst. Diese Bäume,- als koreanische, oder japanische oder auch chinesische Birne bekannt- verträgt sogar Minustemperaturen bis ca. 20 °C. Über die Wuchshöhe gibt es unterschiedliche Angaben. Aus diesem Grund sollte im gut sortierten Gartenbaumhandel nachgefragt werden, ob diese als Halbstammbäume erhältlich sind, oder sie kleinwüchsige Bäume führen. Der Vorteil eines Nashi -Baumes ist, dass diese nicht vom Birnengitterrost (- einer Pilzerkrankung verursacht durch Wacholder-) befallen werden. Diese asiatische Birne hat einen hohen zierenden Wert, blüht im April und Mai und ist sehr bienenfreundlich. Die Früchte sind im August bzw. Anfang September reif. Es dürfen jedoch nur vollreife Früchte geerntet werden, da dieses Obst nicht nachreift. Noch bis in den Februar hinein sind gut gelagerte Früchte haltbar und schmackhaft. Geschmacklich stehen sie unserer heimischen Birne in nichts nach. Sie erinnern geschmacklich an Birne und Melone und sind sanft säuerlich und sehr saftig. Bei der Entscheidung zu einem Nashi-Baum sollte im Fachmarkt unbedingt nachgefragt werden, ob dieser selbstfruchtbar ist, oder ob Birnen- und oder andere Nashi-Bäume der Nachbargärten zur Bestäubung benötigt werden. Oft werden Nashi- Birnensorten auch gekreuzt mit anderen heimischen Birnensorten. Kultivierungsvorteile stehen der kürzeren Lagermöglichkeit gegenüber. Der Nashi- Baum sollte - wie jeder andere Obstbaum mit Kerngehäuse auch - regelmäßig beschnitten werden. Einen sonnigen, windgeschützten Standort, evtl. einen Befruchtungspartner als Nachbarbaum und - bei zu vielen Früchten - ein rechtzeitiges Ausdünnen, führen zu einem Ernteerfolg. Zudem sollten Nashis in einen humosen Boden gepflanzt werden. Verwendet und verarbeitet werden Nashifrüchte wie jede andere Birne auch. Auch ihr gesunder Nährwert ist vergleichbar wie die der von Birnen. Kalium, Calcium, Phosphor und Vitamin C und Ballaststoffe sind in Nashi-Früchten enthalten.

Hans-Jürgen Husmann (BZV-Fachberater)

und Maria Althaus.