

## Wie kommt die Birne in die Flasche?

Mo, 13.03.2017 - 12:22

### Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Eine Flasche, in der eine ganze Birne schwimmt, ist etwas Besonderes: das bekannteste Destillat dieser Art ist der Williams-Christ-Brand „mit Birne“. Die Williams Christ ist eine der wichtigsten Birnensorten in Europa und für ihr intensives Aroma und das weich schmelzende Fruchtfleisch bekannt.

Die Birne in der Flasche wurde von einer Familie im Wallis erfunden. Diese stülpte im Frühling leere Glasflaschen über die Blüten oder sehr jungen Früchte und band die Flaschen kopfüber an einem Zweig fest. Die Methode funktioniert, solange die Birnen noch so klein sind, dass sie durch den Flaschenhals passen. Am besten geeignet sind bauchige Flaschen mit kurzem Hals. Die Birnen wachsen und reifen im Inneren der Flaschen weiter. Ende August bis Anfang September sind die Williams-Christ-Birnen reif und werden am Stiel abgeschnitten. Nach der Ernte wird die Birne für drei Monate in Alkohol eingelegt, danach wird die Flasche mit Birnenbrand aufgefüllt.

Neben dieser aufwändigen Methode gibt es noch ein kostengünstigeres Verfahren. Dafür wird eine bereits reife Birne in eine Flasche ohne Boden gegeben. Erst danach wird der Flaschenboden angeklebt. Bei genauerer Betrachtung ist an diesen Flaschen die geklebte Fuge erkennbar.