

Nachgefragt beim Fachberater:



Japanische Birnen - Nashi

In vielen Obst - oder Supermärkten werden bräunlich gefleckte, goldgelbe oder gelblich grüne Früchte angeboten. Sie tragen den exotisch klingenden Namen „Nashi“, die japanische Bezeichnung für Birne. Bei diesen eigentümlichen Früchten handelt es sich in der Tat um eine Birne, die vor allen in Japan züchterisch bearbeitet wurde. Das Neuartige an dieser Asienbirne, auch Wasserbirne Poire orientale oder Sandbirne genannt, ist weniger das Aroma, sondern der erfrischende Geschmack und das zartschmeckende Fruchtfleisch.

Eisgekühlte Nashi bieten eine besonders saftige Erfrischung an Sommertagen. Der Anbau in unserer Klimazone ist möglich. Davon zeugen ca. 40 Jahre alte Baumbestände in deutschen Landen, die 4-5 m hoch gewachsen sind. Die Ansprüche sind mit der europäischen Birne vergleichbar. Sie braucht warme und windgeschützte Lagen mit humusreichen Boden. Die Frostverträglichkeit soll bei etwa minus 20 Grad liegen. Beachtet werden muss, dass die Blüten, ähnlich wie bei den heimischen Birnen, frostempfindlich sind. Die Blüte ist groß, sehr attraktiv und von langer Dauer. Die Blätter ähneln denen der Birne. Hinsichtlich der Befruchtung ist anzumerken, dass eine Fremdbestäubung erforderlich ist. Dazu müssten mindestens zwei Sorten Nashi, oder zusätzlich eine Befruchtersorte angepflanzt werden. Die bekannten Sorten „Williams Christ“, „Gute Luise“, „Gellerts Butterbirne“ und „Clapps Liebling“ sind dazu geeignet.

Pflanzware erhält man in gut sortierten Baumschulen. Die Bäume werden auf starkwachsenden Birnensämlingsunterlagen kultiviert und als Spindel erzogen. Beim Schnitt ist zu beachten, dass die Sorten am Besten an einjährigen Kurztrieben fruchten. Der Fruchtansatz gilt allgemein als gut. Zur Erzielung qualitativ hochwertiger Früchte ist ein Ausdünnen erforderlich

Nashi sind nicht besonders anfällig für Krankheiten und Schädlinge. Sie können aber von Feuerbrand befallen werden, auch besteht eine gewisse Anfälligkeit gegenüber von Viren und Schorf. Birnengitterrost ist noch nicht aufgetreten.

Die Früchte sind sehr druckempfindlich und dürfen nur im Reifestadium geerntet werden, da keine Nachreife stattfindet. Eine Lagerung ist über mehrere Wochen im Kühlschrank möglich.



Foto: R. Proksch

Für experimentierende Kleingärtner ist der Anbau der Nashi zu empfehlen. Neuheiten in unseren Kleingärten werden immer gebührend bewundert und sind zugleich eine Bereicherung der Artenvielfalt in unserer Region.

Anbauwürdige Sorten:

„Shinsui“, „Kumoi“ und „Shinko“,
berostete und bronzefarbene Früchte
„Shinseiki“, glatte und hellgelbe Früchte
„Nijisseiki“, glatte und grünelbe Früchte