2014 - Baden-Württemberg geht auf Kulinarische Spurensuche

Kulinarischer Steckbrief

Palmischbirnenhutzel, Balmischbirahutzl
Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-,Verarbeitungsverfahren

1. Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.

Hutzel ist der regionale Name für Dörrobst/Trockenfrüchte.
Die Palmischbirne ist eine alte Hochstammsorte wovon in unserer Region noch einige Bäume stehen, die meisten davon weit über 100 Jahre alt.
Es ist eine Birne, die sich im nicht-vollreifen Zustand zum Sofortverzehr eignet, nicht lagerfähig und klein ist. vollreif ist sie sehr süß und geschmackvoll, jedoch weich und innerhalb weniger Tage teigig. Mit noch festem Fleisch eignet sie sich auch zum Einkochen und sie muss nicht unbedingt geschält werden. Die Frucht bleibt dabei fest, knackig und mit gutem Birnengeschmack, jedoch mit mit den "kleinen Steinchen" im Biss, die moderne Birnen nicht mehr haben. Etwas weiter gereift kann sie zu Hutzeln verarbeitet werden. Hierfür die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und auf einen Rost im Hutzelapparat oder Backofen langsam dörren. In diesem Zustand sind sie gut über den Winter lagerbar, können zu Hutzelkompott oder Hutzelbrot verarbeitet werden. Auch pur gegessen sind sie eine gute Alternative zu getrockneten

2. Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?

Die Hutzel, Kletze oder Trockenfrucht ist in vielen Kulturen zuhause. Sie werden aus den heimischen Früchten gemacht. Bei uns aus Birnen. Äpfel und Zwetschgen, wo anders die Rosinen, Korinthen, Sultaninen, Feigen, Datteln, Aprikosen usw.
Diese Haltbarmachung war nötig um ohne Kühlmöglichkeit die Früchte des Herbstes auch zu anderen Jahreszeiten zur Verfügung zu haben. Äpfel sind im Keller lagerfähig, jedoch Birnen und Zwetschgen verderben durch den höheren Wasseranteil und weniger Säure schneller. Auch Zwetschgen werden gedörrt, daraus besteht z.B. das Hutzelmännle. Das Hohenloher Hutzelbrot besteht hauptsächlich aus Birnen- und Zwetschgenhutzeln. Ein weiterer Grund des Dörrens war eine Haltbarmachung ohne Zucker, denn der war früher sehr teuer und für die meisten Menschen kaum erschwinglich.
Meine Mutter hat dies noch praktiziert und davor wurde es noch in allen Haushalten

3. Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?

Hutzel ist der regionale Name für Dörrobst/Trockenfrüchte.

Die Palmischbirne ist eine alte Hochstammsorte wovon in unserer Region noch einige Bäume stehen, die meisten davon weit über 100 Jahre alt.

Es ist eine Birne, die sich im nicht-vollreifen Zustand zum Sofortverzehr eignet, nicht lagerfähig und klein ist. vollreif ist sie sehr süß und geschmackvoll, jedoch weich und innerhalb weniger Tage teigig. Mit noch festem Fleisch eignet sie sich auch zum Einkochen und sie muss nicht unbedingt geschält werden. Die Frucht bleibt dabei fest, knackig und mit gutem Birnengeschmack, jedoch mit mit den "kleinen Steinchen" im Biss, die moderne Birnen nicht mehr haben. Etwas weiter gereift kann sie zu Hutzeln verarbeitet werden. Hierfür die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und auf einen Rost im Hutzelapparat oder Backofen langsam dörren. In diesem Zustand sind sie gut über den Winter lagerbar, können zu Hutzelkompott oder Hutzelbrot verarbeitet werden. Auch pur gegessen sind sie eine gute Alternative zu getrockneten Feigen. In manchen Regionen ist es auch Tradition sie in deftigen Gerichten mit Kartoffeln und Fleisch zu verarbeiten.

Die Hutzel, Kletze oder Trockenfrucht ist in vielen Kulturen zuhause. Sie werden aus den heimischen Früchten gemacht. Bei uns aus Birnen. Äpfel und Zwetschgen, wo anders die Rosinen, Korinthen, Sultaninen, Feigen, Datteln, Aprikosen usw.

Diese Haltbarmachung war nötig um ohne Kühlmöglichkeit die Früchte des Herbstes auch zu anderen Jahreszeiten zur Verfügung zu haben. Äpfel sind im Keller lagerfähig, jedoch Birnen und Zwetschgen verderben durch den höheren Wasseranteil und weniger Säure schneller. Auch Zwetschgen werden gedörrt, daraus besteht z.B. das Hutzelmännle. Das Hohenloher Hutzelbrot besteht hauptsächlich aus Birnen- und Zwetschgenhutzeln. Ein weiterer Grund des Dörrens war eine Haltbarmachung ohne Zucker, denn der war früher sehr teuer und für die meisten Menschen kaum erschwinglich.

Meine Mutter hat dies noch praktiziert und davor wurde es noch in allen Haushalten gemacht, die Obst zur Verfügung hatten.

Nur noch in wenigen Haushalten werden Früchte gedörrt. Hierdurch geht Kulturwissen verloren, die Wertigkeit der heimischen Früchte lässt zu wünschen übrig und alte Rezepte werden nicht mehr zubereitet.

Es gibt kaum eine Birne die fürs Dörren (Hutzeln) besser geeignet ist. Die Bäume prägen unsere Kulturlandschaft und sind Heimstatt für viele Kleinlebewesen und Vögel.

Für mich ist es Kindheitserinnerung aber auch heute noch ein genussvolles, gesundes Lebensmittel. Über Generationen wurden damit die süßen Gelüste gestillt und einer Mangelernährung über den Winter vorgebeugt.
Es ist eine regionale Frucht, die bei uns optimal ausreift, sich an die klimatischen Verhältnisse angepasst hat und unseren regionalen Speisezettel wieder bereichern sollte.

Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen, etc.):

1. Foto mit Palmischbirne und Hutzel
2.

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname	Adelheid Andruschkewitsch
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	
Telefon	
E-Mail	
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	

*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Aktionszeitraum 15. Juli bis 29. September 2014
Einreichung *des* ***Kulinarische Steckbriefs*** *beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort:* ***- Kulinarische Spurensuche*** *- Kernerplatz 10 70182 Stuttgart*

MLR 09.07.2014