Artikel vom 06.08.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 00:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/multitalent-birne-pro-kopf-verbrauch-steigt-um-17-prozent

Multitalent Birne: Pro-Kopf-Verbrauch steigt um 17 Prozent



Foto: Valenta

Ob auf dem Flammkuchen mit Ziegenkäse oder klassisch im Kuchen oder als Kompott – Birnen sind vielfältig in der Küche einsetzbar und werden in deutschen Haushalten immer beliebter. 2,8 Kilogramm frische und verarbeitete Birnen haben deutsche Bürgerinnen und Bürger pro Kopf im Wirtschaftsjahr 2024/25 verbraucht. Das ist der höchste Wert seit neun Jahren, wie die vorläufigen Zahlen des Bundeszentrums für Landwirtschaft (BZL) belegen. Birnen haben, so das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), mit 58 Kilokalorien pro 100 Gramm einen vergleichbaren Energiegehalt wie Äpfel. Trotzdem schmecken sie durch den geringen Fruchtsäuregehalt süßer.

Der Gesamtverbrauch frischer und verarbeiteter Birnen im Wirtschaftsjahr 2024/25 zeigt, dass die Nachfrage nach der Baumfrucht in Deutschland wächst: Waren es 2023/24 noch gut 199.000 Tonnen, stiegen die Verbrauchszahlen im folgenden Wirtschaftsjahr auf rund 238.000 Tonnen. Der Pro-Kopf-Verbrauch nahm demnach im gleichen Zeitraum um 400 Gramm, das heißt 17 Prozent, zu.

82 Prozent der deutschen Birnen als frische Frucht verwendet

Zahlen des Statistischen Bundesamtes zeigen, dass im Kalenderjahr 2025 in Deutschland geerntete Birnen erstmals seit 2007 häufiger frisch als Tafelobst genutzt wurden als heimische Äpfel: Kamen Äpfel aus deutschem Anbau zu 76 Prozent als frisches Obst in die Haushalte, legten heimische Birnen um 14 Prozentpunkte zu und wurden zu 82 Prozent als Tafelobst verwendet. Dabei kommen dem heimischen Anbau die kurzen Transportwege zugute, durch die deutsche Äpfel und Birnen länger am Baum reifen können. Birnen sind, so das BZfE, eine druckempfindliche Frucht, die pflückreif geerntet wird und bei Raumtemperatur innerhalb weniger Tage nachreift. Das Stielende der Birne ist dabei der beste Indikator für den Reifegrad: Ist dieser weich und verströmt ein feines Aroma, ist die Birne genussreif.

Erntemenge in Deutschland steigt um neun Prozent

Deutsche Landwirtinnen und Landwirte ernteten 2025 insgesamt 42.290 Tonnen Birnen auf 2.063 Hektar. Dies waren rund neun Prozent mehr als im Vorjahr (38.964 Tonnen auf 2.069 Hektar). Die heimische Saison reicht von September bis Dezember, wobei in den Wintermonaten vor allem auf Lagerfrüchte zurückgegriffen wird. Wichtige Anbaugebiete in Deutschland sind Regionen mit mildem Klima, beispielsweise der Bodensee und das Alte Land bei Hamburg.

Conference wichtigste Importbirne - Xenia auf dem Vormarsch

Mit einem Selbstversorgungsgrad von 14,1 Prozent im Wirtschaftsjahr 2024/25 spielt der Import eine bedeutende Rolle. Hauptlieferant sind die Niederlande: 2025 importierte Deutschland 56.527 Tonnen aus dem Nachbarland - das sind knapp 35 Prozent der Gesamtimportmenge. Belgien (27.123 Tonnen) und Südafrika (18.945 Tonnen) sind die zweit- bzw. drittstärksten Lieferländer für Deutschland. Weltweit gibt es über 5.000 Birnensorten, davon dominieren aber nur wenige den deutschen Handel. Im Zehn-Jahres-Vergleich zeigt sich, dass die Beliebtheit der Conference-Birne beständig steigt. Als regional angebaute sowie Importbirne aus den Niederlanden und Belgien ist sie die wichtigste Sorte für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Durch die gute Lagerfähigkeit und gezielte Vermarktung gewinnen auch bislang unbekanntere Sorten wie Santa Maria und Xenia an Bedeutung.

Die süße Schwester des Apfels

Birnen punkten, so das BZfE, durch ihre Vielfältigkeit in der Verwendung. Sie können unter anderem als Frischobst, Kompott, Marmelade oder Saft verzehrt werden. Ebenso gibt es zahlreiche süße und herzhafte Gerichte, die das Baumobst immer beliebter machen. Der geringe Fruchtsäuregehalt macht sie besonders süß und bekömmlich. Wie beim Apfel sitzen auch bei der Birne viele Nähr- und Ballaststoffe direkt in oder unter der Schale. Daher sollte sie nach gründlichem Waschen mit Schale verzehrt werden. So liefert die Birne neben Vitamin C auch verschiedene B-Vitamine, Folsäure und wichtige Mineralstoffe, wie beispielsweise Kalium und Magnesium.

Mehr Informationen

- BZfE: - Zeit für Birnen: https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/zeit-fuer-birnen

- Produktinformation Birnen: https://www.ble-medienservice.de/0114-3-birnen-nashis-quitten.html

- Lebensmittel von A-Z: Birne: https://www.zugutfuerdietonne.de/lebensmittel-az/b/birne

- Birnenanbau im Kübel: https://www.landwirtschaft.de/garten/selbst-anbauen/obst-und-gemuese/welche-obstbaeume-und-beerenstraeucher-kann-ich-im-kuebel-anbauen

- Versorgungsbilanz Obst: www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/obst-gemuese-zitrusfruechte-schalen-und-trockenobst

- Anbauflächen und Ernte von Baumobst: www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/gartenbau/obstanbau/baumobst

Quelle: BLE