

Pyrus communis 'Gieser Wildeman'

Pyrus communis 'Gieser Wildeman' is een stoofpeer die bekend staat om zijn uitstekende kookkwaliteiten. Hier zijn enkele kenmerken en informatie over deze specifieke perenvariëteit:

1. **Oorsprong:** 'Gieser Wildeman' is een Nederlands perenras dat rond 1850 is ontstaan.
2. **Smaak en textuur:** Deze peer heeft een zoete, kruidige smaak en behoudt zijn vorm tijdens het koken. Het vruchtvlees is stevig en wordt zacht en sappig wanneer het wordt gekookt.
3. **Uiterlijk:** 'Gieser Wildeman' peren hebben een kleine en gedrongen vorm. De schil is roestbruin tot donkerbruin.
4. **Oogsttijd:** De oogst van 'Gieser Wildeman' vindt meestal plaats in september, hoewel de precieze oogsttijd kan variëren afhankelijk van de lokale groeiomstandigheden en het klimaat.
5. **Gebruik:** Deze peren zijn vooral geschikt om te koken. Ze worden vaak gestoofd of gekookt in wijn of siroop en geserveerd als dessert, vaak met een bolletje ijs.
6. **Bewaareigenschappen:** Hoewel 'Gieser Wildeman' redelijk goed bewaard kan worden, wordt het meestal gebruikt voor directe consumptie na het koken.
7. **Bestuiving:** 'Gieser Wildeman' is zelfbestuivend, wat betekent dat het in staat is om vrucht te dragen zonder bestuiving door pollen van andere perenbomen.
8. **Groeiomstandigheden:** Deze perenboom gedijt goed in gematigde klimaten met voldoende zonlicht. Zorg voor goed doorlatende grond en regelmatige irrigatie voor een gezonde groei.

'Gieser Wildeman' is geliefd vanwege zijn specifieke kookeigenschappen en wordt vaak gebruikt in warme desserts en winterse gerechten. Het is een waardevolle toevoeging aan de tuin, vooral voor diegenen die genieten van het bereiden van culinaire creaties met peren.