

IHR WOCHENENDE

ZUHAUSE IN DER PFALZ

Auf der Spur der Birne

Viele alte Obstsorten der Pfalz sterben aus. Besonders hart trifft es die Weinbirnen. Sie gelten als Kulturerbe der bäuerlichen Nord- und Westpfalz, doch ihre Früchte eignen sich nicht zum heute üblichen Frischverzehr. Jetzt steuert ein Pilotprojekt im Kreis Kusel gegen: Es will die historischen „Saubeere“ erhalten – und vielleicht sogar die Beerenweintradition neu beleben.

VON KLAUDIA GILCHER

Die Baumveteranen sind müde geworden. Viele von ihnen sind um die 150 Jahre alt. Lange hat sich kein Mensch mehr um ihre Kronen gekümmert, und ihre abgefallenen Früchte verfaulen im Herbst auf dem Boden. „Saubeere“, sagen Spaziergänger abfällig. Könnten die alten Birnbäume antworten, so würden sie wohl von besseren Tagen erzählen. Denn lange bevor die wärmeliebenden Tafelbirnen ihren Siegeszug antraten, waren die robusteren Wirtschaftsbirnen eine der Stützen der bäuerlichen Kultur im Westrich. Ihr Problem ist der Geschmack: Frisch gegessen sind sie bitter, ihr Aroma entfaltet sich im Beereelatwerch oder im Saft. Und im „Beerebumbes“, dem Birnenwein, ist so etwas wie ein Nationalgetränk der bäuerlichen West- und Nordpfalz und auch Handelsware.

„Wir wissen, dass Westpfälzer Bauern ihren Beerewein auf dem Dürkheimer Wurstmarkt vermarkten“, erzählt Herbert Ritthaler. Der Hütchenhausener Baumschul-Inhaber und Pomologe betreut für den Arbeitskreis Historische Obstsorten – Pfalz/Elsass/Kurpfalz die Pfalz zwischen Kaiserslautern und Kusel. Die in diesem Arbeitskreis zusammengeschlossenen Obstkundler – der Fachbegriff Pomologe leitet sich von Pomona, der römischen Göttin des Obst- und Gartenbaus ab – verstehen sich als Fürsprecher und Förderer alter und seltener Obstsorten. Die Zeit drängt: Nach Angaben des Arbeitskreises sind seit dem 16. Jahrhundert über 2100 Obstsorten nachgewiesen worden, 30 Prozent dieser traditionellen einheimischen Sorten sind gefährdet oder vom Aussterben bedroht, 40 Prozent bereits verschwunden. Selbst wer ein Faible fürs historische Obst hat, stößt auf Schwierigkeiten. Beispiel Birne: Kaum eine Handvoll der bislang identifizierten 650 Wirtschaftsbirnenarten, die früher in der Pfalz angebaut wurden, findet sich noch im Handel.

„Die alten regionaltypischen Mostbirnen sind heute ein gefährdetes Kulturgut“, sagt der Historiker Jan Fickert. „Tafelbirnen waren ein Kulturtransfer, sie kamen aus Frankreich, Belgien, den Niederlanden. Die Weinbirnen sind ein Ausdruck der kulturellen Identität der West- und der Nordpfalz.“ Doch die erhaltenen Bäume sind alt. Einer nach dem anderen stirbt. „Und wir haben noch nicht einmal eine Ahnung davon, was uns damit verloren geht, denn die lokalen Sorten wurden fast nicht erforscht“, betont Fickert.

Es geht nicht nur ums kulturelle Erbe entlang von Glan und Lauter.

Große Vielfalt an kleinen Mostbirnen im Land zwischen Kusel und Kaiserslautern. Eines haben sie gemeinsam: Sie schmecken erst mal säuerlich und leicht bitter.

FOTOS: JF



Die alten Sorten bilden ein riesiges und weitgehend unerforschtes Reservoir an Genen, das Pomologen als eine Art Lebensversicherung begreifen: Die altbewährte Vielfalt könnte sich als bestes Rezept erweisen, wenn neue Krankheiten und Schädlinge oder sich ändernde Klimabedingungen Deutschlands Massensorten zusetzen sollten. Nicht zuletzt könnte eine regionale Wiederbelebung der Birnenweinkultur als Markenzeichen neue wirtschaftliche Perspektiven öffnen, etwa im nachhaltigen Tourismus, findet Fickert – wenn gleich dieses Projekt zurzeit noch wenig mehr als ein Gedankenspiel ist.

Fickert ist nicht nur Historiker, sondern auch in der Kuseler Kreisgruppe des Bundes für Umwelt- und Naturschutz (BUND) aktiv. Die hat, finanziell unterstützt vom Potzbergverein, der Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz und der Glücksspirale, 2011 ein zunächst auf drei Jahre angelegtes Pilotprojekt gestartet: „Regionaltypische Mostbirnen der Westpfalz: erhalten und zu neuem Leben erwecken!“ ist sein programmatischer Name. Ausgehend von den Dörfern rund um den 562 Meter hohen Potzberg beschreiben, kartieren und dokumentieren ein halbes Dutzend Birnendetektive die alten Weinbirnenbäume und ihre Früchte im Kreis Kusel und in der

Westpfalz. Bei der Bestimmung helfen die Pomologen aus dem Arbeitskreis Historische Obstsorten, der auch ein Obstbaum-Kataster der Pfalz führt. Manche lokale Sorte wie das Frohnhoferer Abrahamchen oder die Morlauerer Keesbirne erweist sich dabei als unter anderem Namen überregional vertretene Sorte mit Wurzeln in der Schweiz, in Österreich oder Baden-Württemberg. Etliche aber sind nach heutigem Wissensstand echte lokale Raritäten.

Dazu zählt auch die „Scheibenbirne“, ein alter Birnbaum in der Ortsmitte von Neunkirchen am Potzberg, nicht weit von Fickerts Elternhaus. 2008 ließ die Kreisgruppe einen Ableger des alten Birnbaums bei Herbert Ritthaler veredeln: Nach dem Vorbild des Kasseler Projekts „Junge Riesen“, das zu Naturdenkmälern aufgewertete alte Baumriesen über in direkter Nachbarschaft gepflanzte Sämlinge für weitere Jahrhunderte erhalten will, pflanzten die Aktivisten den genetisch identischen Jungbaum in Sichtweite des Veteranen. „Damals gingen wir noch davon aus, dass es sich bei unserer Scheibenbirne um einen einzelnen Zufallsämling handelt“, erzählt BUND-Kreisvorsitzender Winfried Sander. „Inzwischen haben wir auch Exemplare in Jettenbach und Sangerhof gefunden.“

„Scheibenbirne“ ist ein Arbeitstitel, ebenso wie „Spitze Gelbbraune“. Solche Klimmzüge machen die Birnendetektive oft: Die Bauern vermehren die guten Wirtschaftsbirnen meist selbst, die Namen wurden mündlich überliefert und sicher auch je nach Dialekt verändert. Wie das Wissen um den Geschmack und die beste Verwendungsmöglichkeiten ihrer Früchte gerieten die Namen der Birnen in Vergessenheit, als die Obstbauern auf die steigende Nachfrage der wachsenden Städte nach Obst zum Frischverzehr reagierten und ab den 1950er-Jahren schließlich auch der Beerenwein und -saft der Cola wick.

Die Birnenliebhaber vom Kuseler BUND haben wenig Hoffnung, alle gesammelten Proben historisch korrekt identifizieren zu können. Aber sie sind entschlossen, die Vielfalt zu erhalten: Ab Herbst sollen junge Weinbirnenbäume gepflanzt werden, und zwar jeweils in den Dörfern, aus denen die Reiser stammen. Herbert Ritthaler stellt schon seit etwa einem Jahrzehnt eine steigende Nachfrage fest. Wenn Streuobstwiesen wieder belebt würden, nähmen die Kunden auch immer ein, zwei Weinbirnen dazu, sagt er.

Es scheint, als hätten die alten Veteranen zu guter Letzt doch noch Verbündete gefunden.



Veredelter Nachfahre eines alten Birnbaumriesen in Neunkirchen am Potzberg: Wenn er groß ist, trägt er „Scheibenbirnen“. FOTO: M. HOFFMANN

Zur Sache: Die Offenbacher Rote

Sie hat einen hohen Zuckergehalt und auf ihrer Sonnenseite ein hübsches rotes Bäckchen. Trotzdem ist die Offenbacher Rote, vom Arbeitskreis Historische Obstsorten – Pfalz/Elsass/Kurpfalz zum Pfälzer Obstbaum des Jahres geädelt, keine Birne zum Anbeißen. Die Früchte schmecken, roh gegessen, bitter und sind obendrein fast holzig hart. Wer die Birne aber zu „Schmeer“ verkocht, der erhält einen wunderbar herb-süßen Brotaufstrich. Und wer die zent-

nerschweren Erträge, die die bis zu zwölf Meter hohen Bäume mit der ausladend überhängenden Krone ab ihrem fünften Lebensjahr tragen, zu Saft oder gar Wein keltert, der erlebt ein farbiges zwischen orange- und rubinrot changierendes Geschmackswunder.

Aller Wahrscheinlichkeit nach ist die Offenbacher Rote eine typische Lokalobstsorte mit Heimat im mittleren Glantal. Ganz sicher ist sie eine Weinbirne. Ihr Name taucht nach Angaben

des Arbeitskreises weder in amtlichen Anbauempfehlungslisten, noch in historischen Baumschulkatalogen oder Fachbüchern auf. Doch Bäume wurden auch in einer alten amtlichen Straßenpflanzung entdeckt. Das lasse darauf schließen, dass die Offenbacher Rote nicht nur von Bauern selbst vermehrt wurde.

Zwei Dutzend Bäume der Sorte haben Pomologen bislang zwischen Glan und Lauter identifiziert. Alle sind gut über 100 Jahre alt. Jener Birnbaum in der Ortsmitte von St. Julian am Glan, der die Obstkundler 2003 auf die Spur der Offenbacher Roten brachte, ist bereits abgestorben. Immerhin war im Ort noch der Name bekannt. Er nährt die Vermutung, dass die Weinbirne im heutigen Offenbach-Hundheim entstand. Bewiesen ist das bislang nicht.

Mit der Aktion „Pfälzer Obstbaum des Jahres“ macht der Arbeitskreis Historische Obstsorten auf seltene alte Obstsorten mit besonderem kulturellen Wert aufmerksam. Birnen kamen seit 2002 viermal zum Zug: neben der Offenbacher Roten waren es die Seiterbirne, eine Lokalsorte der Sickinger Höhe, die Veldenzer als im 19. Jahrhundert häufigste Birne entlang der Weinstraße und die Frankelbacher Mostbirne. (kgi)



Vom Pfälzer Obstbaum des Jahres: die Offenbacher Rote. ARCHIVFOTO: AIN



Alt, aber prachtvoll: Birnbaumveteran in Rutsweiler am Glan. FOTO: FJ

INFORMATION

Mehr über „die Beer“

- Wer im Kreis Kusel Standorte alter Weinbirnenbäume und ihre Namen kennt, alte regionale Kochrezepte mit „Schnitzbeere“ weiß oder Interesse an Jungbäumen der alten Lokalsorten hat, kann sich an die Kuseler BUND-Kreisgruppe wenden. Kontakt: Winfried Sander, Telefon 06381/ 47323, und Jan Fickert, Tel. 0163/ 6419786, Mail kusel@bund-rp.de.
- Pfalzweit setzt sich seit knapp 15 Jahren der Arbeitskreis Historische Obstsorten – Pfalz/Elsass/ Kurpfalz in Kooperation mit internationalen Pomologen, Baumschulen und Fachbehörden für den Erhalt alter Obstsorten von Apfel bis Zwetschge ein. Die Ansprechpartner für die verschiedenen Regionen der Pfalz stellen sich auf der Internetseite des deutschlandweit tätigen Pomologen-Vereins (www.pomologen-verein.de) vor.
- Alle Geheimnisse um den Pfälzer Birnenwein und die Frankelbacher Mostbirne lüftet das Beere-wei(n)museum in Eulenberg (www.eulenberg.de, Stichwort Tourismus). Geöffnet nach Vereinbarung. Kontakt: Arnold Jung, Telefon 06374/1310, oder Manfred Bügner, Telefon 06374/5174. (kgi)