

Kulturgut auf der Obstwiese

Dank des obstfreundlichen Klimas im Rheinland werden unsere Landschaft und unsere Gärten schon seit Jahrhunderten durch Blütenzauber im Frühjahr und reiche Fruchternten in Sommer und Herbst bereichert. Viele Obstsorten sind selten geworden, insbesondere, wenn sie nur regional gepflanzt wurden. Diese Sorten sind vielfach aus dem Handel verschwunden und manche stehen kurz vor dem Aussterben. Liebhaber wissen die besondere Qualität dieser Sorten hingegen zu schätzen.



Im Rahmen eines vom Landschaftsverband Rheinland geförderten und von den Biologischen Stationen im Rheinland durchgeführten Projektes konnten bereits viele verschollene Sorten aufgespürt werden. Diese werden im Handbuch „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!“ ausführlich beschrieben. Handbuch und Flyer zu den verschiedenen Sorten wurden in Zusammenarbeit mit dem Pomologen Hans-Joachim Banner erstellt. Sie sind beim LVR und den Biologischen Stationen erhältlich.

Sie wollen Obstbäume pflanzen?

Warum nicht mal die *Münsterbirne*, den *Tulpenapfel* oder die Kirschsorte *Geisepitter*? Oder eine andere der mittlerweile über 70 bekannten lokalen und regionalen Obstsorten.

Nur durch Ihre Nachfrage in den Baumschulen werden diese Sorten eine Zukunft haben!

Der beste Zeitpunkt einen Obstbaum zu pflanzen war vor 20 Jahren, der zweitbeste Zeitpunkt ist JETZT.

Ihre Mithilfe ist gefragt

Die Biologischen Stationen im Rheinland freuen sich über Hinweise zu den regionalen Sorten, z.B. Historie, Literatur, Standorte von Altbäumen, Verwendung. Bitte richten Sie Ihre Hinweise zu der Sorte Martinsbirne an:

Biologische Station Oberberg e.V.
Rotes Haus, Schloss Homburg 2, 51588 Nümbrecht
Tel.: 02293-90150
E-Mail: Oberberg@BS-BL.de
Internet: www.biostationoberberg.de

Wo erhalte ich einen Baum der Sorte Martinsbirne?

Ein Kernziel dieses Projektes ist es, dass alle beschriebenen Sorten in den örtlichen Baumschulen (insbesondere im historischen Verbreitungsgebiet) wieder erhältlich sind. Bitte fragen Sie dort oder bei der oben genannten Biologischen Station nach!

Regionale Obstsorten im Rheinland



Martinsbirne

Hrsg. und © 2013:
LVR-Netzwerk Umwelt mit den Biologischen Stationen im Rheinland,
c/o LVR-Fachbereich Umwelt • Öttoplatz 2 • 50679 Köln •
www.biostationen-rheinland.lvr.de • umwelt@lvr.de

Fotos und Texte sind, soweit nicht anders angegeben, dem o.g. Handbuch entnommen; dort ausführliches Mitarbeiter- und Autorenverzeichnis.

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

Herkunft, Verbreitung und Verwendung

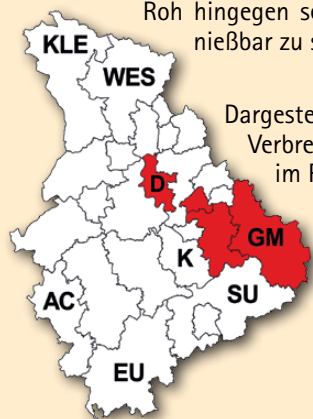
Ihren Ursprung hat die Martinsbirne in Frankreich, wo sie bereits im 16. Jahrhundert angebaut wurde. In Deutschland war die Sorte anscheinend vor allem im Westen im Saar-Mosel-Gebiet und im Rheinland verbreitet, hier vor allem im Bergischen Land, im Oberbergischen Kreis sowie am Mittelrhein.

Die Sorte wurde bereits vor über 200 Jahren pomologisch beschrieben, damals unter dem Namen „Trockener Martin“. Der Name kommt von ihrem recht trockenen Fruchtfleisch, die Früchte wurden erst im November um den Martinstag geerntet.

Vor allem im Oberbergischen und im Rheinisch-Bergischen Kreis haben sich noch einige der mächtigen Altbäume der Martinsbirne gehalten, vermutlich auch darüber hinaus. Aktuell ist die Sorte wohl nicht mehr in regionalen Baumschulen erhältlich.

Bei der Martinsbirne handelt es sich um eine reine Verarbeitungsbirne. Sie lässt sich u.a. zu einem köstlichen Kompott verarbeiten oder aber einkochen. Aufgrund des geringen Wassergehalts eignen sich die Früchte auch zum Braten in der Pfanne.

Roh hingegen scheint sie nahezu ungenießbar zu sein.



Dargestellt ist die uns bekannte Verbreitung der Martinsbirne im Rheinland.

(Stand 2013; zur Orientierung sind die Autokennzeichen einiger Städte und Kreise eingetragen)

Der Baum



Standort und Anfälligkeit – Geringe Ansprüche an den Boden. Auch in rauen Lagen anbaubar. Die Bäume sind robust und langlebig. Resistent gegen Schorf.

Wuchs – Hoher und kräftiger Wuchs, landschaftsprägend.

Blüte – Relativ unempfindlich gegenüber Frösten.

Ertrag und Reife – Hohe Erträge. Pflück- bzw. Schüttelreife: Oktober bis Anfang November. Bei sorgfältiger Lagerung bis zum März haltbar.



In Frankreich genießt die Martinsbirne eine hohe Wertschätzung in der Spezialitätenküche. Die stattlichen, gesunden Bäume und die schorfresistenten Früchte sprechen darüber hinaus für eine vermehrte Wiederanpflanzung.

Die Früchte



Gesamteindruck – Frucht klein bis mittelgroß, meist birnenförmig, zum Stiel hin verjüngt und meist deutlich eingezogen, im Querschnitt kantig, teils oval.

Färbung – Grundfarbe bei Pflückreife trüb olivgrün oder graugrün, später aufhellend. Große Teile der Frucht von einer feinen Berostung überzogen.

Schale und Druckfestigkeit – Frucht sehr fest, gut transportfähig. Schale glatt bis feinrausamten, trocken.

Kelch- und Stielbereich – Kelchgrube mitteltief, eher eng, teils etwas faltig. Umgebung wulstig-kantig. Kelch mittelgroß oder klein, halb offen. Stielgrube meist fehlend, Stiel mittellang, oft lang, mitteldick, zur Frucht hin etwas verdickt, sonst holzig, meist gebogen.

Fruchtfleisch und Geschmack – Grünlich-gelblich-weiß, sehr fest, hart, etwas griesig, süßlich, geringes Aroma.

Verwechslер – Juffernbirne (Syn. Rotbirne), Dycker Schmalzbirne, Prinzessin Marianne, Madame Verte.