

Gastbeitrag

Ein imaginärer Spaziergang über den fränkischen Birnenkulturweg

Stand: November 2020

Autorin: Karolina Dühorn

Hintergrund des Projektes „Birnenkulturweg“

In Bayern gab es vor über 100 Jahren etwa 1700 verschiedene Birnensorten. Heute sind es nur noch wenige Hundert. Viele Sorten sind regionaltypische Lokalsorten und damit ein erhaltenswertes Kulturgut. Von einigen Birnensorten sind in Franken nur noch einzelne Altbäume bekannt, die dringend wieder vermehrt und erhalten werden müssten.

Die Realschule am Maindreieck in Ochsenfurt (Landkreis Würzburg) und der Obst- und Gartenbauverein Ochsenfurt erstellten im benachbarten Sommerhausen, zusammen mit den dortigen Mainfränkischen Werkstätten einen Birnenkulturweg. Von jeder der alten, regionaltypischen Sorten wurde jeweils ein Baum gepflanzt. Das große Projekt konnte dank zahlreicher Sponsoren realisiert und Ende 2019 eingeweiht werden.

Da sich der Birnenkulturweg direkt durch den Tierpark Sommerhausen schlängelt, sind viele junge Familien dort unterwegs. Und auch wir laden Sie zu einem kleinen, imaginären Spaziergang mit Lust auf Mehr ein!

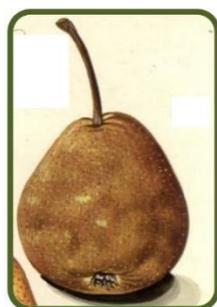
Lust auf Birnen – Ein gemeinsamer Spaziergang!

Der folgende Plan zeigt uns den Weg, vorbei an Bäumen mit Sortenschildern und themenspezifischen Tafeln.



Abbildung 1: Lageplan des Birnenkulturweges im Tierpark Sommerhausen. Quelle: Themenschild ‚Willkommen‘, OGV Ochsenfurt.

Insgesamt sind **15 alte und seltene Sorten** präsentiert (Hänserbirne, kleine lange Sommermuskateller, Lämmerwäsele, Normannische Ciderbirne, Olivenbirne, Röhrlesbirne, Rote Bergamotte, Sommereierbirne, Sußbirne, Trockener Martin, Trumbirne, Zänkelesbirne). Die zugehörigen Schilder erzählen in wenigen Worten von den Eigenschaften der jeweiligen Sorten.



Die **Olivenbirne** ist beispielsweise auch als Nägeles-, Leder-, Nelken- oder in Franken als Kompottbirne bekannt. Der Name Nelkenbirne weist auf den würzigen Geschmack dieser anspruchslosen Sorte hin. Auf der Oberfläche der Birne befinden sich verkorkte Zellen, im Kernbereich Steinzellen. Deshalb ist diese Frucht weniger für den Verzehr als für das Dörren oder Einmachen geeignet. Im Jahr 1860 war die Olivenbirne in Franken noch sehr verbreitet. Heute gibt es nur noch einzelne Altbäume, wohl ausschließlich in Franken.

Abbildung 2: Olivenbirne. Quelle: Sortenschild ‚Olivenbirne‘, OGV Ochsenfurt, BUND Lemgo. Originales Bild aus MAYER (1776): Pomona Franconica.



Eines der ersten Themen des Weges befasst sich mit der Weiterverarbeitung der Birnen zu verschiedensten Produkten – also **Allerlei aus Birne!** Verbreitet ist die Herstellung von Birnensaft, welcher zumeist aus einer Mischung mehrerer Sorten besteht. Da die Birne weniger Säure als der Apfel enthält, wird sie auch gerne dem Apfelsaft beigemischt. Koch- und Bratbirnen werden erst durch das Kochen, Braten oder Backen wohlmundend! Das trifft auf viele der alten Sorten zu. Es lassen sich leckere Desserts herstellen und auch herzhaftere Gerichte verfeinern. Das Birnenholz ist sehr dekorativ und lässt sich gut bearbeiten. Musikinstrumente, Schmuck, Küchengeräte oder Möbel können aus diesem Holz bestehen. Zu den weiteren Produkten zählen getrocknete Birnen als Snacks, Birnenmost, Sekt, Secco, Wein, Schnaps, Marmelade, Brotaufstriche oder auch Sirup und Chips.



Abbildung 3: Birnenchips. Quelle: Themenschild ‚Allerlei aus Birne‘, OGV Ochsenfurt.



Auf unserem weiteren Weg passieren wir die Sorte **Trockener Martin**. Diese Sorte ist ebenfalls gut für die Kompottverarbeitung und zum Kochen geeignet. Sie gedeiht auch auf nährstoffarmen Böden sowie an kälteren Orten und gilt daher als anspruchslose Winter-Kochbirne. Das Wachstum der Bäume ist sehr intensiv, sie werden sehr alt und tragen gewöhnlich reichlich. Bereits im Jahr 1768 wurde die Sorte erstmals beschrieben, inzwischen ist sie in ganz Deutschland gefährdet. Im Landkreis Würzburg sind noch einzelne Bäume bekannt. Die Birnen reifen ab Oktober und sind je nach Jahr zwischen Dezember und März genießbar.

Abbildung 4: Trockener Martin. Quelle: Sortenschild ‚Trockener Martin‘, OGV Ochsenfurt, BUND-Lemgo. Originales Bild aus SICKLER (1795): Der deutsche Obstgärtner.

Wir machen einen kurzen Halt an der **Trumbirne**, um dort das Sortenschild zu lesen:

Trumbirne

Die Trumbirne ist mutmaßlich eine fränkische Lokalsorte, die bereits vor über 200 Jahre beschrieben wurde und als Dörr-, Einkoch- und vor allem Mostbirne hochgeschätzt war.

Zum direkten Genießen ist das grobe Fruchtfleisch jedoch kaum geeignet und auch die Haltbarkeit der ab Mitte August erntereifen Birnen ist eher begrenzt.

Die Bäume werden besonders dick und sind auch im hohen Alter sehr gesund und vital. Altbäume gibt es kaum noch, allerdings wurden im Rahmen dieses Projekts drei weitere, uralte Bäume 25 km südlich von Sommerhausen entdeckt.



Bild: Harald Biedermann



Abbildung 5: Sortenschild ‚Trumbirne‘. Quelle: OGV Ochsenfurt



Am Ende unseres Weges stoßen wir auf das spannende und regionsprägende Thema **Die Birne und der Mensch**. Die Birne spielte in der Mythologie schon seit Jahrhunderten eine bedeutende Rolle. Birnbäume gelten dort als Aufenthaltsorte von Drachen und Göttern. Birne und Apfel wurden als „Paar“ angesehen und häufig in direkter Nachbarschaft gepflanzt. Meistens nahe von Haus und Hof, da vermutet wurde, die Birne nehme Krankheiten von den Menschen auf. Birnbäume dienten langjährig als „lebende Grenzsteine“, da sie früher gerne auf Grenzen gepflanzt wurden. Sie markierten unterschiedliche Flurstücke. Damit die Früchte vor Diebstahl geschützt waren, standen sie im direkten Umfeld der Dörfer. Die folgende Karte zeigt das landschafts- und siedlungsprägende Vorgehen in Sommer- und Winterhausen am Main im raum-zeitlichen Vergleich.



Abbildung 6: Kartenausschnitte. Quelle: Themenschild ‚Die Birne und der Mensch‘, OGV Ochsenfurt, Geobasisdaten: Bayerische Vermessungsverwaltung.

Am Ziel

Neben den Stationen, die wir bei unserem imaginären Spaziergang passiert haben, gibt es auf dem Birnenkulturweg noch zahlreiche weitere Sortenschilder an den Birnbäumen und Thementafeln zu bestaunen. Sollten Sie darauf neugierig sein, dann statten Sie dem Tierpark Sommerhausen einen Besuch ab:

Tierpark Sommerhausen
An der Tränk
97286 Sommerhausen

Oder informieren Sie sich auf der Homepage des Obst- und Gartenbauvereins Ochsenfurt über die Sorten und Themen:

<https://ogv-ochsenfurt.de/category/birnenkulturweg>

Projektpartner und Sponsoren des Birnenkulturweges:

Tierpark Sommerhausen, Main-Streuobst-Bienen eG, Realschule am Mairdreieck - Staatliche Realschule Ochsenfurt, Freundeskreis der Realschule am Mairdreieck - Staatliche Realschule Ochsenfurt e.V., Obst- und Gartenbauverein Ochsenfurt, Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V., Landschaftspflegeverband Würzburg e.V., Sparkasse Mainfranken, Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken



Über den Obst- und Gartenbauverein Ochsenfurt:

Der OGV Ochsenfurt wurde 1926 gegründet und besteht bis heute. Der Birnenkulturweg ist nur eines von zahlreichen Projekten. Viele der Projekte und Veranstaltungen finden in einem geselligen Rahmen statt und bringen vor allem Kindern und Heranwachsenden den Obst- und Gartenbau näher.



Kontakt:

Telefon: 09331 / 67 58 57

Mail: haraldbiedermann@gmx.de

Quellen:

BUND-Lemgo (2020):

http://www.obstsortendatenbank.de/index.php?id1=img&page=articles/img_view.php&osw=sic&osi=trockener_martin

BUND-Lemgo (2020): <http://www.obstsortendatenbank.de/lederbirne.htm>

Harald Biedermann (OGV Ochsenfurt)

Mainfränkische Werkstätten GmbH (2020): <https://tierparksommerhausen.de/tierpark-sommerhausen-realschule-und-ogv-ochsenfurt-eroeffnen-den-birnenkulturweg/>

Obst- und Gartenbauverein Ochsenfurt (2020): <https://ogv-ochsenfurt.de/category/birnenkulturweg>

