

Birkenfelder Rotapfel

Ein Schmuckapfel für den Weihnachtsbaum

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Rhein-Mosel und Mosel-Hunsrück-Eifel

Beschreibung des Passagiers

Der Birkenfelder Rotapfel, auch Rotäpfelchen genannt, ist vor allem im Landkreis Birkenfeld in Rheinland-Pfalz bekannt. Als eigenständige Regionalsorte wurde er erst vor wenigen Jahren vom Pomologen Richard Dahlem aus Trier bestätigt und beschrieben. Früher war das Birkenfelder Rotäpfelchen Bestandteil der Sortenvielfalt der heimischen Streuobstwiesen. Diese dienten hauptsächlich der Eigenversorgung, da der Hunsrück kein klassisches Obstanbaugebiet ist. Wegen ihrer guten Lagerfähigkeit wurden die Äpfel traditionell für Weihnachten aufbewahrt und auch als beliebte Weihnachtsdekoration und als Baumschmuck verwendet.

Der Baum des Birkenfelder Rotapfels ist vom Wuchs her etwas kleiner als andere alte Apfelsorten am Hochstamm. Die glänzend dunkelroten, manchmal fast schwarzen Äpfel werden Ende Oktober erntereif und zeichnen sich durch ihr leicht rot geädertes Fruchtfleisch und gute Lagerfähigkeit aus.

Gefährdung des Passagiers

Die Apfelsorte galt als verloren, bis einige alte Bäume über Aufrufe in der Lokalzeitung gefunden und die Bestände über Veredelung vorerst gesichert wurden. Mit dem Baum wären auch beinahe die damit verbundenen kulinarischen Traditionen verloren gegangen, darunter die Herstellung von Apfelgelee aus Birkenfelder Rotäpfelchen. Inzwischen pflanzt man in der Region wieder die jungen Bäume dieser Sorte.

Vermarktung des Passagiers

Aufgrund des geringen Restbestandes an Altbäumen und der erst vor einigen Jahren begonnenen Neupflanzung gibt es nicht viele vermarktungsfähige Rotäpfelchen. Über aktuelle Bezugsmöglichkeiten z.B. vom Rotapfelgelee informiert der Landschaftspflegeverband Birkenfeld.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das traditionelle Anbaugebiet des Arche-Passagiers liegt im Hunsrück in Rheinland-Pfalz, vor allem in dem namensgebenden Kreis Birkenfeld.

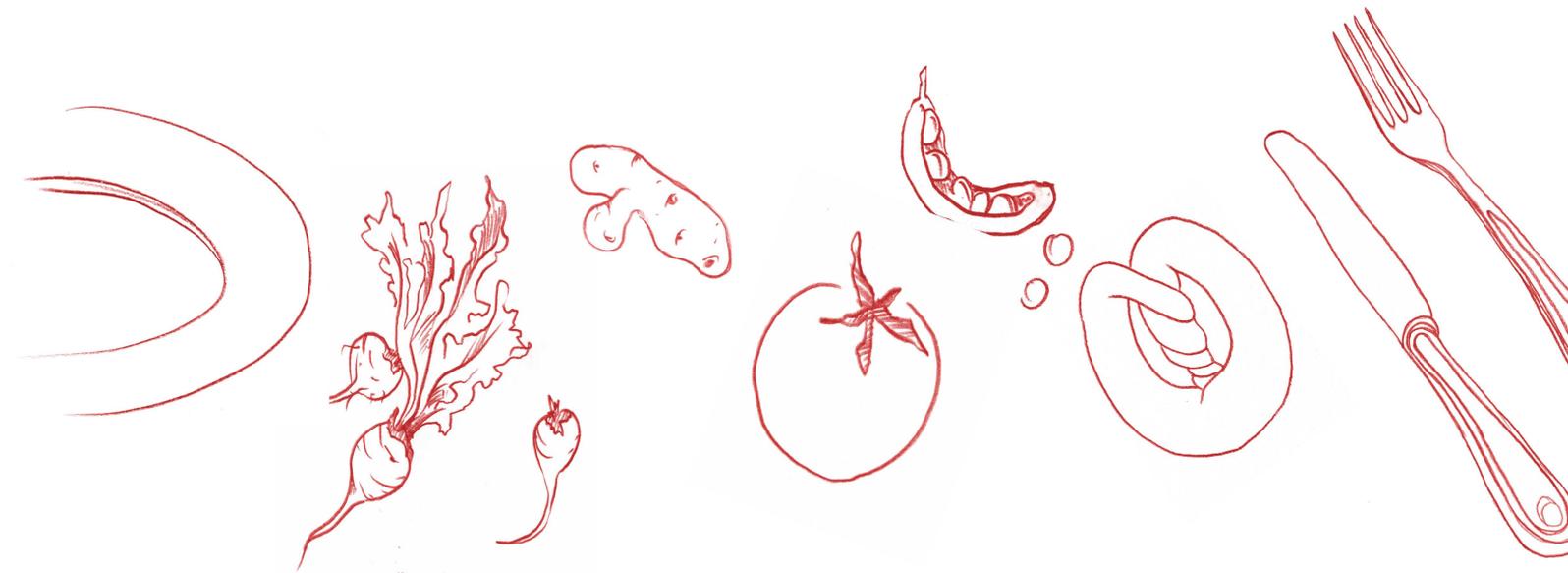
Geschmack des Passagiers

Der Birkenfelder Rotapfel hat einen feinsäuerlichen Geschmack. Den delikaten Geschmack und die leichte Rotfärbung kann man auch in den Rotapfelerzeugnissen wie dem klassischen Gelee feststellen.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/birkenfelder_rotapfel



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de