



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## 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 ak-

tuelle 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\*innen, Erzeuger\*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/birkenfelder\\_rotapfel](http://www.slowfood.de/birkenfelder_rotapfel)

Sie sind Erzeuger\*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter [archekommission@slowfood.de](mailto:archekommission@slowfood.de)

---

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®  
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

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

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Marienstr. 30  
D-10117 Berlin

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

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)