

## Münsterbirne

### Untertitel

Arche Passagier seit 2017

Unterstützt von Slow Food Aachen

### Beschreibung des Passagiers

Die Münsterbirne ist eine Obstsorte, die nur im Großraum Aachen heimisch ist. Der Name bezieht sich auf das im Süden an die alte Reichsstadt Aachen angrenzende und bis zum Eifelrand des Hohen Venns reichende „Münsterländchen“, das historische Gebiet der ehemaligen Reichsabtei Kornelimünster. Der landschaftsprägende Baum ist auch im deutschsprachigen Belgien nördlich des Hohen Venns und in einigen grenznahen niederländischen Dörfern anzutreffen. Die Münsterbirne ist ein typischer Vertreter von Birnensorten, die an die schwierigen klimatischen Verhältnisse am Mittelgebirgsrand und die schweren lehmig-tonigen, häufig staunassen Verwitterungsböden angepasst sind.

Der Baum fand sich früher oft im unmittelbaren Umfeld landwirtschaftlicher Gehöfte, auf Viehweiden, aber auch in Obstgärten. Die Münsterbirne wird traditionell als Hochstamm veredelt, der 15 Meter und mehr an Höhe erreichen kann und eine sehr charakteristische Wuchsform aufweist, an der er gut zu erkennen ist. Der Baum ist starkwüchsig und kann sehr alt werden. Im unteren Stammbereich weist er oft einen Drehwuchs auf. Er bildet mächtige, trichterförmige Kronen mit einem dominierenden Mittelstamm und steil hochstrebenden Leitästen aus. Die Blüte erfolgt früh bis mittelfrüh. Der Ertrag ist mittelhoch bis hoch und alternierend, das heißt, nach einem starken Jahr folgt ein schwaches.

Ende August bis Anfang September sind die Birnen pflückreif, genussreif sind sie dann noch zwei bis drei Wochen. Die Frucht ist baumreif fest und gut transportfähig, die Schale glänzend und trocken. Die Früchte sind eher klein bis mittelgroß von ca. sechs bis neun Zentimeter Länge und besitzen eine grünliche, im Zustand der Reife ins gelbliche gehende Farbe mit rötlichen Verfärbungen. Ungepflückte, reife Früchte fallen meist schnell vom Baum und verderben in relativ kurzer Zeit. Die am Baum verbleibenden Birnen dienen Ende September den Staren als Nahrungsquelle, ein beeindruckendes Naturschauspiel.

Die Münsterbirne ist in der pomologischen Fachliteratur so gut wie nicht dokumentiert. Eine erste gedruckte Erwähnung findet sich in preußischen Verwaltungsakten des Jahres 1820. Wahrscheinlich ist die Birne jedoch erheblich älter. In der regionalgeschichtlichen Literatur gibt es eine Zuschreibung der Münsterbirne zu einem Grenzstein des Münsterländchens zum Eifeldorf Roetgen. Die Inschrift „Am Beirbvm“ („Am Birnbaum“) datiert laut einer in Kopie überlieferten Karte auf Mitte des 17. Jahrhunderts.

Im Handbuch des Netzwerks der Biologischen Stationen im Rheinland „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – neu entdeckt“, das erstmals 2010 publiziert und 2017 in der überarbeiteten zweiten Auflage vorgelegt wurde, ist der Münsterbirne einer von 100 Sortensteckbriefen gewidmet.

### **Gefährdung des Passagiers**

Die klassischen Standorte der Münsterbirne sind große Garten- und Wiesenflächen, direkt angrenzend an Wohn- und Wirtschaftsgebäude landwirtschaftlicher Gehöfte. Diese Flächen sind in den letzten Jahrzehnten durch Umwidmung in Wohnbauland und Gewerbeflächen dramatisch zurückgegangen. Auch Flächen mit Doppelnutzung – Grünland und Obstbau – sind zugunsten reiner Grünlandnutzung stark rückläufig.

Da Hochstammkulturen von Obstbäumen wie der Münsterbirne für die meisten landwirtschaftlichen Betriebe seit den 1960er-Jahren nicht mehr wirtschaftlich waren, wurde die Pflege vernachlässigt, bis die Bäume schließlich aufgrund zunehmender Schäden instabil wurden und zusammenbrachen. Im Obstbaumkataster der Biologischen Station der Städteregion Aachen sind nur noch ca. 70 Exemplare der Münsterbirne auf 40 Standorten verzeichnet. Recherchen von Slow Food Aachen haben jedoch noch einige hundert verbliebene Exemplare identifiziert, wobei die Vitalität der Einzelbäume sehr unterschiedlich ist. Wahrscheinlich wird die Gesamtpopulation der Münsterbirnen in ein bis zwei Jahrzehnten stark zurückgegangen sein, weil derzeit die Sterberate der Münsterbirnen um ein Mehrfaches höher ist als die Rate der Neupflanzungen. Dass überhaupt so viele Exemplare dieser Birnensorte überlebt haben, ist ihrer Robustheit zu verdanken. Der Baum wird bis zu 200 Jahre alt und bleibt lange tragfähig.

Die Münsterbirne ist als Hochstamm kein Obstbaum, der für die Praxis des heutigen Erwerbsobstbaus geeignet wäre. Die Höhe ausgewachsener Bäume erfordert eine mühsame, kaum maschinell unterstützbare Erntetechnik per Hand. Die kurze Haltbarkeit der Frucht bis zum Verzehr bzw. zur Verarbeitung macht das Obst für den Handel logistisch schwierig und schwer kalkulierbar. Da die Münsterbirnen in der Anmutung nicht dem glattpolierten, gewachsenen Plantagenobst entsprechen und auch die Erntemengen von Jahr zu Jahr stark schwanken, kommt eine Vermarktung über Lebensmittelmärkte kaum in Frage.

Die traditionelle hauseigene Verarbeitung und Konservierung von Obst wird immer weniger betrieben. Selbst gut tragende Bestände traditioneller Obstsorten werden vielfach

von ihren Besitzern über den geringen Eigenbedarf hinaus nicht mehr abgeerntet. Es gibt auch kein funktionierendes Netz für die Verwertung von Obstüberschüssen.

Parallel zu diesem negativen Trend gab es in den letzten Jahren auch positive Entwicklungen: Auf einigen Flächen wurden im Rahmen von landschaftsrechtlichen Kompensationsmaßnahmen und Biotopverbesserungen neue Münsterbirnen gepflanzt. In Herzogenrath bei Aachen wurden Münsterbirnen sogar im öffentlichen Raum entlang einer zum Spazierweg umgewidmeten ehemaligen Bahntrasse gesetzt. Auch bei der Anlage von Bürgerstreuobstwiesen kommen Münsterbirnen zum Einsatz.

### **Vermarktung des Passagiers**

Leider gibt es nur wenige Landwirte im Aachener Raum, bei denen man die Münsterbirnen noch saisonal im Hofladen erwerben kann. Im Lebensmitteleinzelhandel und auf Wochenmärkten werden sie nicht mehr angeboten. Wegen der überschaubaren Erntemengen, die von Jahr zu Jahr überdies stark schwanken, möchten die Landwirte derzeit auch nicht im Internet als Bezugsquelle genannt werden. Slow Food Aachen vermittelt Interessenten im Falle ausreichender Ernten an die Landwirte.

In den nächsten Jahren wird das Angebot an Münsterbirnen durch folgende Aktivitäten von Slow Food Aachen und seiner Kooperationspartner voraussichtlich steigen:

- Unterstützung und Beratung bei der Neuanpflanzung von Münsterbirnen.
- Sammelbestellungen von jungen Münsterbirnen bei einer Baumschule, die Münsterbirnen veredelt. In den Jahren 2015 und 2016 wurden, überwiegend auf Privatflächen, rund 40 Bäume neu gepflanzt.
- Zusammenarbeit mit Landwirten, auf deren Flächen Münsterbirnen gepflanzt werden.
- Akquisition von Einzelpersonen, die ihre noch vorhandenen Münsterbirnen zur Ernte zur Verfügung stellen.
- Erntehilfe und Weitergabe der Birnen (in geringem Umfang) an Weiterverarbeiter und experimentelle Nahrungsproduktentwickler.
- Aufbau eines Netzwerks von Lebensmittelhandwerkern und Gastronomen, die saisonal mit Münsterbirnen arbeiten bzw. diese verwerten. Derzeit sind dabei (Stand November 2017): Ein Slow Food-Unterstützer (die handwerkliche regionale Bäckereikette "Moss"), ein Genussführer-Lokal (die "Kochnische"), ein Traditionseisladen ("Delzepich") mit dem eigens kreierten, ersten „Münsterbirnen-Eis“ der Welt, das eine sehr gute Resonanz fand. Es bestehen auch Kontakte zu belgischen Siroperien und einer Brennerei an der Mosel.

Ziel ist es, Strukturen aufzubauen, die einen regelmäßigen Erwerb von Münsterbirnen und ihren Verarbeitungsprodukten ermöglichen.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Der Name „Münsterbirne“ geht zurück auf das „Münsterländchen“. Als solches wird im Aachener Südraum ein zur ehemaligen Reichsabtei Kornelimünster gehörendes Gebiet bezeichnet. Das heutige Verbreitungsgebiet der Münsterbirne reicht etwa von Eschweiler im Osten bis in die deutschsprachigen Orte jenseits der belgischen und niederländischen Grenze im Westen und vom Kreis Heinsberg im Norden bis zu den Eifelorten der Städteregion Aachen im Süden.

Viele ältere Menschen im Aachener Raum haben noch einen starken Bezug zur Münsterbirne. Sie erinnern sich an den Baum, an die Ernte und den Geschmack der Früchte und an handwerklich hergestellte Süß- und Backwaren, die heute kaum mehr verfügbar sind.

Die Münsterbirnen wurden früher in großem Umfang durch Trocknen und Einkochen oder die Herstellung als Sirup, dem sogenannten „Birnenkraut“, haltbar gemacht und dienten als nährstoffreiches Zuckerprodukt in der Winterzeit. Insbesondere im nahen wallonischen Raum Ostbelgiens ist die Tradition der Sirupherstellung aus Birnen noch heute verbreitet, allerdings aus anderen Sorten. In der Provinz Süd-Limburg ist diese Verarbeitungsform in Kombination mit Äpfeln als Limburgse Stroop sogar ein niederländisches Presidio, ein über die Arche des Geschmacks hinausgehende Fördergemeinschaft.

### **Geschmack des Passagiers**

Das Fruchtfleisch ist beigeweiß bis schwach gelblichweiß, etwas griesig, der Saftgehalt mittel. Der Geschmack ist süß, aromatisch und würzig. Das Aroma der Münsterbirnen entwickelt sich in starkem Maß durch konzentrierende Verwertungsprozesse wie Trocknen, Dünsten und Einkochen. So erhält man Früchte oder Zubereitungen mit intensiven Birnenaromen.

Folgende klassische Verarbeitungsmethoden der Münsterbirne gibt es:

#### **Trocknen bzw. Dörren**

Eine klassische, heute aber kaum mehr gebräuchliche Form der Haltbarmachung der Münsterbirne ist das Trocknen bzw. Dörren. In früheren Zeiten fädelt man Birnenscheiben auf Fäden und trocknete sie über dem Holzofen oder Kohleherd. In Bäckereien war es üblich, nach dem Brotbacken die Restwärme des Backofens zum Birnentrocknen zu verwenden.

## **Belag für Kuchen**

Die getrockneten Münsterbirnen verwendete man unter anderem als Belag für einen regionalen Kuchen, den sogenannten „Spiesfladen“. Der Fladen ist ein flacher Hefeteig, der in eine runde Form ausgelegt wird. Darauf wird ein aus eingeweichten getrockneten Birnen zubereitetes Birnenmus, der sogenannte „Schwarze Flaam“, gestrichen. Dann wird der Fladen gebacken. Da es heute kaum noch Münsterbirnen gibt und damit noch weniger Münsterbirnenmus verfügbar ist, nehmen regionale Bäcker für den „Spiesfladen“ in der Regel Pflaumenmus.

## **Sirup**

Eine weitere klassische Verwertung ist das lange Einkochen von Birnensaft zu einem Sirup, der im Rheinland „Birnenkraut“ genannt wird. In großen Kupferkesseln wird der gepresste Birnensaft über lange Zeit eingedickt. Der Sirup wurde früher in vielen Orten der Region hergestellt.

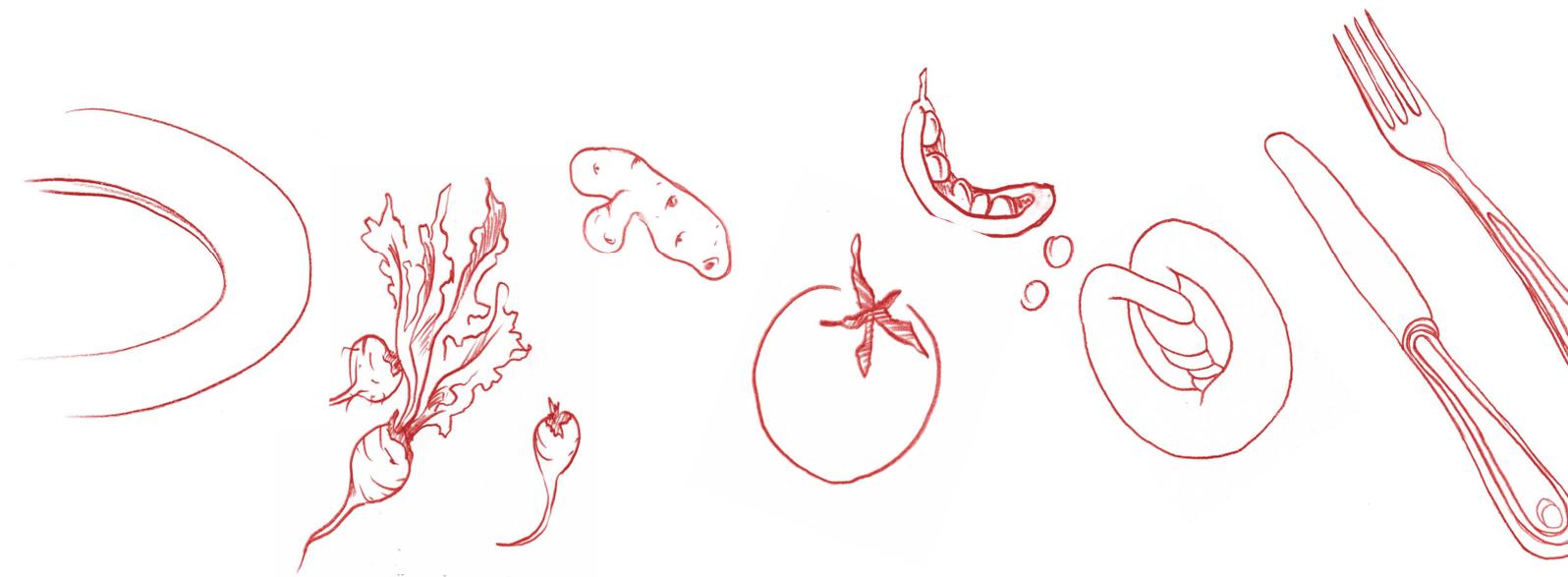
## **Einkochen**

Die klassische Form der Haltbarmachung von Birnen ist bis heute das Einkochen. Hierfür gab und gibt es verschiedenste Rezepturen, sei es mit Zucker und Gewürzen wie Zimt, sei es in Weiß- oder Rotwein. Es können entweder geschälte oder ganze Früchte mit Schale und Kerngehäuse verwendet werden. Man lässt sie im Wein ziehen, ohne sie zu kochen. Sie sollen nicht zu weich werden.

## **Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

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



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<sup>®</sup>**  
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](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  
Luisenstr. 45  
D-10117 Berlin

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

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