Neuer Passagier an Bord

Die Plettenberger Herrenbirne

Seit März dieses Jahres ist die Plettenberger Herrenbirne Passagier Nummer 94 in der Deutschen Arche des Geschmacks. **Gerhard Schneider-Rose** von der Arche-Kommission erklärt, wie die Birne den Weg in die Arche fand.

Der Weg war alles andere als gewöhnlich: In einem Beitrag des Obstexperten Volker Knipp im Jahrbuch 2023 des Pomologen Vereins wurde die Plettenberger Herrenbirne detailliert vorgestellt und ihre Archetauglichkeit betont. Das führte dazu, dass die Slow Food Arche-Kommission Kontakt mit dem Convivium Sauerland aufnahm. Die Herrenbirne sei ein Kandidat, der näher geprüft werden sollte. Diesen Impuls nahmen die Mitglieder rund um das Convivium Sauerland engagiert auf. Monika und Ludwig Erbeling stellten sich mit großem Einsatz an die Spitze der Recherche und Dokumentation. Gemeinsam mit Katharina Dierkes und André Hädicke wurde ein sorgfältiger Antrag erarbeitet. Doch es blieb nicht bei der Schreibtischtätigkeit. Unterstützt von weiteren Aktiven aus dem Convivium wurden beim Apfelfest in Plettenberg erste gedörrte Birnen verkostet und Rezepte in einem Pasta-Workshop weiterentwickelt. Sogar ein Slow-Food-Genussführer-Restaurant griff die Sorte zum Terra Madre-Tag auf. Die Pflanzung eines Birnenbaumes in Brilon bildete dabei den symbolischen Auftakt für das, was sich später entwickelte: ein lebendiges Netzwerk zur Erhaltung einer fast vergessenen Birnensorte.

Aus Herbebirne wird Herrenbirne

Die »Plettenberger Herrenbirne« ist eine alte Birnensorte. Sie reift im September und hat kleine birnen- bis kreiselförmige Früchte. Sie ist eine Lokalsorte aus dem Märkischen Kreis in Nordrhein- Westfalen. Früher war sie dort weit verbreitet. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts soll sie auf nahezu jedem Hof im Raum Plettenberg anzutreffen gewesen sein. Besonders rund um die Ortschaften Altena, Werdohl, Plettenberg und Sundern hatte diese Birne im 19. Jahrhundert eine große wirtschaftliche Bedeutung. Obstbauern nutzten sie häufig, um Birnenkraut – einen eingedickten Birnensirup – herzustellen, und auch als Schmor- und Dörrbirne fand sie in der Küche vielfältige Verwendung. Der Obstkundler Peter-Dietrich Frommann trug Mitte des 20. Jahrhunderts dazu bei, die Sorte in der Region zu verbreiten. Einige der heute noch stehenden alten Bäume gehen wahrscheinlich auf seine Pflanzungen zurück.

Der Baum der Plettenberger Herrenbirne ist besonders robust.

Erstmals erwähnt wurde diese Sorte im Jahr 1886 von dem Lüdenscheider Lehrer Johann Dietrich Lüttringhaus. Damals wurde sie unter dem Namen »Herrenbirne« geführt. In einem heimatkundlichen Bericht von 1949 beschreibt Frommann die Herkunft des Namens: Ursprünglich soll die Sorte »Herbebirne« (von »herb« für den herben Geschmack) geheißen haben. Aus Herbebirne wurde im lokalen Sprachgebrauch dann mit der Zeit die »Herrenbirne«.

Dörrbirne mit leicht zimtigem Aroma

Die Grundfarbe der Birne ist hellgrün bis gelblich. Etwa die Hälfte der Frucht kann von einer bräunlich-roten Deckfarbe bedeckt sein. Ein besonderes Merkmal ist die feine, zimtfarbene Berostung, ein rauer Überzug auf der Schale, die der Birne ein rustikales Aussehen verleiht. Die Früchte haben einen langen, leicht gebogenen Stiel und sind an der Stielseite oft leicht flach gedrückt. Das Fruchtfleisch der Plettenberger Herrenbirne schmeckt, wenn die Birne noch nicht ganz reif ist, süß mit kräftiger Säure. Beim Nachreifen wird die Säure schwächer und der Geschmack milder. Diese Birnen sind nicht für den Rohverzehr geeignet, da sie viele herb schmeckende Gerbstoffe enthalten. Früher wurden die Früchte darum hauptsächlich als Schmorbirnen, also zum Kochen, oder zum Dörren (Trocknen) genutzt. Gedörrte Birnen der Sorte entfalten ein intensives, leicht zimtiges Aroma.

Der Baum der Plettenberger Herrenbirne wächst mittelstark und bildet mit dem Alter eine breite, pyramidale Krone. Die Zweige können dann etwas überhängen. Der Baum gilt als robust und kaum anfällig für Krankheiten. Diese Eigenschaften machen ihn zu einer langlebigen und reich tragenden Sorte – die Bäume können sehr alt werden. Wiederentdeckt wurde die Birne im Rahmen des LEADER-Projekts* »Südwestfalens blühende Vielfalt erhalten«, das alte regionale Obstsorten sucht und erhält. Heute ist die Verbreitung der Plettenberger Herrenbirne stark zurückgegangen. Während es früher zahl-

Fotos: Volker Knipp

reiche Bäume dieser Sorte gab, existieren jetzt nur noch geschätzt zwölf bis 15 Altbäume in der Region.

Wert der Regionalsorte wird erkannt

Ein Hauptgrund für den Rückgang ist, dass die kleinfruchtigen Birnen von vielen Obstbaumbesitzern heute kaum noch genutzt oder verarbeitet werden. Ohne Verwendungskonzept aber bleiben die Birnen oft am Baum hängen oder fallen ungenutzt zu Boden. Diese mangelnde Nachfrage und Verarbeitung haben dazu geführt, dass die traditionsreiche Sorte fast in Vergessenheit geraten ist. Bereits Mitte des 20. Jahrhunderts begann der Rückgang: Auf einem Hof in Plettenberg-Ohle standen um 1950 noch sieben Bäume der Herrenbirne. Seitdem sind viele dieser Bäume verschwunden, ohne dass neue nachgepflanzt wurden.

Doch der Wert der alten Regionalsorte wurde von lokalen Akteur*innen nun erkannt. Angedacht ist die Herstellung von verschiedenen Produkten wie Birnenbrand, Likör, Birnensenf sowie Dörrbirnen. Auch ein ansprechendes Etikett soll entworfen werden. Eine Beteiligung am Projekt »essbare Lenneschiene« ist ebenso vorgesehen wie die Vermarktung in Plettenberg zum Beispiel durch das Lecker-Lädchen in Plettenberg-Eiringhausen und das Büro der Plettenberger KulTour GmbH. Aktuell sind Reiser der Herrenberger Plattbirne beim Naturschutzzentrum Märkischer Kreis in Lüdenscheid erhältlich. Zukünftig sollen sie auch in einer Baumschule zu beziehen sein. Das ist doch eine gute Entwicklung! ●

*Die Abkürzung LEADER kommt aus dem französischen und steht für »Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale«.

REZEPT

Birnenfüllung oder Sauce für Pasta

Für 4 Portionen

50 g Parmesankäse
50 g Provolone (italienischer Schnittkäse)
150 g Ricotta
50 g Dörrbirnen (z.B. Plettenberger Herrenbirne)
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer

Parmesan reiben, Provolone fein würfeln. Mit Ricotta in einer Schüssel vermengen. Dörrbirnen fein hacken. Zusammen mit Thymian in die Käsemischung geben. Alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Mischung lässt sich gut als Füllung für Ravioli und Maultaschen verwenden oder passt als Sauce etwa zu Tagliatelle.

ÖKOLOGIE & LANDBAU

Die unabhängige Fachzeitschrift für ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft

IN JEDER AUSGABE:
- Ein Schwerpunktthema
- Fachartikel zu Themen der Biobranche
- Beiträge, Interviews, Meinungen aus Praxis, Forschung und Beratung
- Serviceteil

Jetzt testen und 30% sparen mit dem Code OEL30

JETZT VERGÜNSTIGTES PROBEABO SICHERN
Zwei Ausgaben **für nur 9,45 Euro** inkl. Versand statt 13,50 Euro

Bestellung mit Code OEL30 an abo@oekom.de
telefonisch +49 / (0) 89 / 54 41 84-225 oder online

www.oekologie-landbau.de