

Verwendungsmöglichkeiten von Birnen

- Frischverzehr (Tafelobst)
- Saft + Most („Beerebumpes“)
- Brände + Liköre
- Dörren (Trockenobst)
- Kochen, Einkochen, Kuchen, usw.
- Brotaufstriche: Mus, Gelee, Sirup

Die verschiedenen Wirtschaftsbirnensorten eignen sich zu ganz spezifischen Verwendungszwecken. Die Projektgruppe ist auch auf der Suche nach alten Rezepten sowie neuen kreativen Ideen!



Westpfälzer Hausrezept: „Beereladwerch“

Am Tag vor dem Ladwergkochen wurde eine Kelter mit Birnen abgedrückt (Kelterinhalt etwa 2 Ztr.). Der Most wurde dann über Nacht in einem Kupferkessel eingekocht. Am Vorabend vor dem Kochen trafen die Frauen aus der Nachbarschaft sich in der Küche um die Birnen zu entkernen (Kerngehäuse herausschneiden) und in „Schnitz“ zu schneiden. Die Birnen wurden nicht geschält, um den Geschmack zu verbessern. In der Regel kamen in einen Kessel 2 Ztr. Birnen. Am nächsten Morgen hat man die Birnenschnitz in den Kessel zu dem eingedickten Birnenmost gegeben und die Birnen bei ständigem Umföhren mit dem großen Ladwergglöfkel gekocht, bis sie weich wurden (ca. 2-3 Std.). Am Kessel mussten sich innen 7 Ringe zeigen (Absacken des Kochgutes) – dann war der Ladwerg gut. Anschließend wurden die Birnen durch ein „Seiblech“ (Sieb) geschlagen und wieder zurück in den Kessel gefüllt, erneut aufgekocht und mit „original Pfälzer Ladwerggewürz“ (in der Apotheke erhältlich) und der Zugabe von etwas Zucker (je nach Zuckergehalt der Birnen) fertig gewürzt. In schlechten Jahren war der Zucker oft zu teuer, da hat man auf ihn ganz verzichtet. Manche Familien mischten ihr eigenes Ladwerggewürz (Zimt, im Mörser frisch gestoßener Anis). Die „Schnitzesbeere“ wurden zum Ladwergkochen bevorzugt. Darunter wurden verschiedene Weinbirnensorten verstanden, die sich leicht schneiden ließen, weich und recht süß waren.

(Altes Rezept nach H. Weisenstein & R. Gilcher, Horschbach/Kreis Kusel)

Unterstützen Sie unser Projekt!

- Kennen Sie Standorte besonders alter und vielleicht seltener Mostbirnenbäume?
 - Kennen Sie Namen alter Sorten?
 - Kennen Sie alte regionale Birnenrezepte?
 - Haben Sie Interesse an Edelreisern oder Jungbäumen?
- Pflanzen auch Sie wieder eine traditionelle Mostbirne!

Kontakt

Winfried Sander, Tel.: 06381-47323,
E-Mail: kusel@bund-rlp.de

Jan Fickert, Mobil: 0163-6419786,
E-Mail: janf1978@hotmail.com

Homepage: <http://kusel.bund-rlp.de>

Tipps

„Beerewei(n)-Museum“
im Bürgerhaus in 67685 Eulenbis.
Kontakt: Arnold Jung, Tel.: 06374-1310.

Obstsortendatenbank BUND-Lemgo:
<http://www.bund-lemgo.de/>

BUND Rheinland-Pfalz: <http://www.bund-rlp.de>

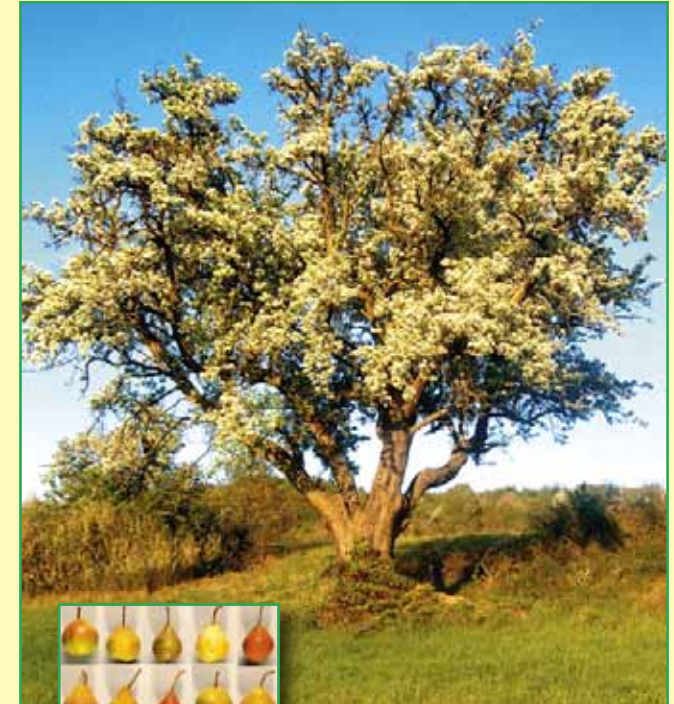
Ein Projekt im Rahmen
der Aktion „Junge Riesen“



Fotonachweis: BUND Kusel, Herbert Ritthaler, Peter Blaß

Regionaltypische Mostbirnen der Westpfalz: Erhalten und zu neuem Leben erwecken!

Ein Pilotprojekt 2011-2013
rund um den Potzberg (Kreis Kusel)



Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland

BUND
FREUNDE DER ERDE
Kreisgruppe Kusel

Mit freundlicher Unterstützung von:

**POTZBERG
VEREIN**

Stiftung Natur und Umwelt
Rheinland-Pfalz

GlücksSpirale

Die „Wei(n)beere“ - ein vergessenes Kulturgut der westpfälzischen Landschaft

„Frankelbacher Mostbirne“ und „Offenbacher Rote“ sind Beispiele bekannter Regionalsorten. Diese und andere lieferten den „Beerewei“, das einstige Hausgetränk im Westrich. Der erste Einzelbaum, der in unserer Region schriftlich Erwähnung findet, ist der „Wolfsbirnbaum“ (1357) bei Krottelbach. Die knorrigen Baumriesen tragen mehr oder weniger regelmäßig. Die Birnen sind herb durch ihren Gerbstoffgehalt und sehr zuckerreich. Über Jahrhunderte entwickelte sich die Birnenwein-Kultur mit den speziellen Sorten, die hier ideal an Klima und Boden angepasst sind. Die Bäume sind mit über 200 Jahren Lebenserwartung echte Urgesteine des Streuobstbaus. Über Generationen wurden sie weitervererbt. Amtliche Berater und Autoren historischer Sortenbücher dagegen haben sich kaum für sie interessiert – diese kleinen Birnen waren zu trivial, zu urtümlich und „unedel“.



Rückgang der genetischen Vielfalt

Regionaltypische Mostbirnen sind heute nicht nur ein vergessenes, sondern auch ein gefährdetes Kulturerbe. Zahlreiche Getränke verdrängten den Birnenwein nach und nach. Für großflächige Landwirtschaft mit immer größeren Maschinen waren die nicht mehr genutzten Bäume hinderlich. Glücklicherweise sind aber einige erhalten geblieben. Mostbirnen sind weitaus weniger untersucht als Äpfel oder Tafelbirnen. Erste Erhebungen ergaben eine große regionale Sorten- und Typenvielfalt. Schon um 1900 hatte die Anpflanzung von Mostbirnen nachgelassen, nach 1960 kam sie ganz zum Erliegen. Die seltenen, sehr alten Sorten des traditionellen bäuerlichen Anbaus werden in Baumschulen bisher nicht gelistet und vermehrt. Lasst uns dieses Kulturgut erhalten!



Pilotprojekt 2011 - 2013

Die Kreisgruppe Kusel des Bundes für Umwelt und Naturschutz (BUND) erforscht, kartiert und dokumentiert in Zusammenarbeit mit kompetenten Pomologen die Mostbirnen im Kreis Kusel und in der Westpfalz. Durch Neuanpflanzungen rund um den Potzberg und auf weiteren Standorten wird die Sortenvielfalt nachhaltig gesichert. Das Projekt, das auf 3 Jahre angelegt ist, wird finanziell gefördert durch die Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz, die GlücksSpirale und den Potzbergverein.

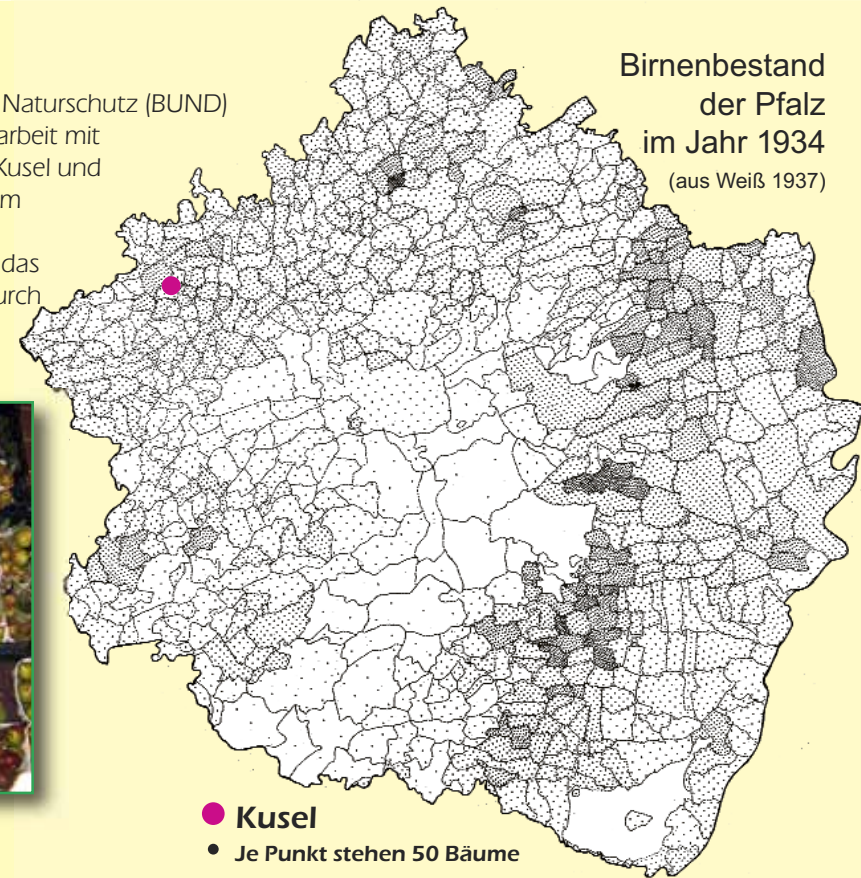


Ziele des Projektes sind:

- den Schutz der heimischen Biodiversität zu fördern, die verschiedenen seltenen und unbekanntesten Mostbirnensorten zu erhalten und das genetische Material für die Zukunft zu sichern
- zur Anpflanzung junger Bäume ebenso anzuregen wie zur Nutzung der Altbäume
- auf das fast vergessene regionale Kulturgut „Mostbirnen“ und ihre Verwendung aufmerksam zu machen
- auf die ökologische Bedeutung der Obstbäume hinzuweisen
- durch den Erhalt der Sorten auch die weitere Erforschung der westpfälzischen Lokalsorten zu ermöglichen und voranzutreiben.

Als Partner zur Wiedervermehrung der alten Lokal- und Regionalsorten konnte die Baumschule Ritthaler in Hütschenhausen gewonnen werden.

Aus Löschnig 1913



Birnenbestand der Pfalz im Jahr 1934 (aus Weiß 1937)

● Kusel

- Je Punkt stehen 50 Bäume



Offenbacher Rote

„Perdsbeer“



Spitze Gelbbraune (Arbeitsstiel)