



Arbeitskreis

**HISTORISCHE
OBSTSORTEN**

Pfalz - Elsaß - Kurpfalz

**Landesgruppe Rheinland-Pfalz
des Pomologen-Verein e.V.**



Pfälzer Obstbaum des Jahres 2012

Birne ‚Offenbacher Rote‘

Die Westpfalz ist heute noch reich an ehrwürdigen alten Weinbirnen-Bäumen und der gute alte ‚Beerewei‘ ist vielen mittelalten und älteren Westpfälzern noch lebhaft in Erinnerung. Neben der bekanntesten und häufigsten Lokalsorte, der ‚Frankelbacher Weinbirne‘, wurden einst zahlreiche weitere Weinbirnen-Sorten angepflanzt, teils überregional verbreitete Sorten aber auch mehrere nur in diesem Gebiet zu findende. Eine davon ist die ‚Offenbacher Rote‘ deren Name eine Herkunft aus der heutigen Gemeinde Offenbach-Hundheim am Glan vermuten lässt. Das mittlere Glantal und seine weitere Umgebung scheinen das Hauptverbreitungsgebiet der Sorte gewesen zu sein. Neben den inzwischen wieder gefundenen 2 Dutzend Altbäumen werden noch zahlreiche weitere im Kreis Kusel vermutet.

Alle gefundenen Exemplare reichen in die Zeit um 1900 und davor zurück. In amtlichen Empfehlungslisten, Baumschul-Listen und pomologischen Abhandlungen taucht die Offenbacher Rote nicht auf, der Name ist mündlich überliefert. Das Vorkommen in einer amtlichen Straßenpflanzung sowie die starke Verbreitung im Gebiet sprechen jedoch dafür, dass die Birne nicht nur von den Bauern selbst, sondern auch durch Baumschulen veredelt wurde. Dass sich zu westpfälzischen Obstsorten fast keine historischen Quellen finden hat einen einfachen Grund: pomologisch tätige Akademiker, wie es Dochnahl und Zschocke für die Vorderpfalz waren, fanden sich in der Westpfalz nicht. Einfache Bauern haben über diese trivialen Dinge nichts geschrieben. Als die gesamte Mostbirnen-Kultur nach dem 1. Weltkrieg zunehmend an Bedeutung verlor, blieben die traditionellen Weinbirnen-Sorten erst recht unbeachtet. Die Weinbirnen, welche mit Zähigkeit und Glück überlebten, dokumentieren

sich daher heute alleine durch ihre Existenz.

In Form und Größe variieren die Birnen: von klein über mittel bis groß, wobei größere Exemplare ausgeprägt glockenförmig geformt sind und kleinere eher kreiselförmig. Bei Reife Mitte bis Ende September sind die Früchte noch windfest. Nach dem Abfallen bei Vollreife bräunen sie schell von innen und müssen innerhalb 14 Tagen verarbeitet werden. Die schönen Birnen - glänzend und leuchtend rot auf der Sonnenseite - verlocken zum Anbeißen. Die Wahrheit ist allerdings ein hartes, sehr herbes Fruchtfleisch, saftreich und sehr gerbstoffreich, aber auch mit gutem Zuckergehalt (60-65°Oe). Eben eine echte Weinbirne und nichts zum Essen!



**Baum in
Katzenbach**



Offenbacher Rote

Aufgrund des bemerkenswert hohen Gerbstoffgehaltes empfiehlt sich zur Weinbereitung die Mischung mit anderen Weinbirnensorten. Andererseits bewirkt diese Eigenschaft eine bessere Haltbarkeit des Birnenweines - ähnlich wie bei Zusatz von Speierlingen. Saft und Wein zeigen orange-rote Färbung. Eine andere schon erprobte Verwertung ist das Einkochen zu Sirup als

Brotaufstrich - rubinrote Farbe, angenehm süß-herb, sehr ergiebig. Auch Einkochen in Gläser mit Gewürzen oder Dörren sind empfehlenswert.

Altbäume der Offenbacher Rote zeigen breit-runde, überhängende Kronen mit bis 12 m Höhe, die aus der Entfernung Apfelbäumen ähneln. Sie bringen fast regelmäßig mittlere bis hohe Erträge. Junge Bäume beginnen um das 5. Jahr zu fruchten.