

Kulturgut auf der Obstwiese

Dank des obstfreundlichen Klimas im Rheinland werden unsere Landschaft und unsere Gärten schon seit Jahrhunderten durch Blütenzauber im Frühjahr und reiche Fruchternten in Sommer und Herbst bereichert. Viele Obstsorten sind selten geworden, insbesondere, wenn sie nur regional gepflanzt wurden. Diese Sorten sind vielfach aus dem Handel verschwunden und manche stehen kurz vor dem Aussterben. Liebhaber wissen die besondere Qualität dieser Sorten hingegen zu schätzen.



Im Rahmen eines vom Landschaftsverband Rheinland geförderten und von den Biologischen Stationen im Rheinland durchgeführten Projektes konnten bereits viele verschollene Sorten aufgespürt werden. Diese werden im Handbuch „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!“ ausführlich beschrieben. Handbuch und Flyer zu den verschiedenen Sorten wurden in Zusammenarbeit mit dem Pomologen Hans-Joachim Banner erstellt. Sie sind beim LVR und den Biologischen Stationen erhältlich.

Sie wollen Obstbäume pflanzen?

Warum nicht mal die *Münsterbirne*, den *Tulpenapfel* oder die Kirschsorte *Geisepitter*? Oder eine andere der mittlerweile über 70 bekannten lokalen und regionalen Obstsorten.

Nur durch Ihre Nachfrage in den Baumschulen werden diese Sorten eine Zukunft haben!

Der beste Zeitpunkt einen Obstbaum zu pflanzen war vor 20 Jahren, der zweitbeste Zeitpunkt ist JETZT.

Ihre Mithilfe ist gefragt

Die Biologischen Stationen im Rheinland freuen sich über Hinweise zu den regionalen Sorten, z.B. Historie, Literatur, Standorte von Altbäumen, Verwendung. Bitte richten Sie Ihre Hinweise zu der Sorte Dycker Schmalzbirne an:

Biologische Station im Rhein-Kreis Neuss e.V.
Kloster Knechtsteden, 41540 Dormagen
Tel.: 02133-50230
E-Mail: info@biostation-neuss.de
Internet: www.biostation-neuss.de

Wo erhalte ich einen Baum der Sorte Dycker Schmalzbirne?

Ein Kernziel dieses Projektes ist es, dass alle beschriebenen Sorten in den örtlichen Baumschulen (insbesondere im historischen Verbreitungsgebiet) wieder erhältlich sind. Bitte fragen Sie dort oder bei der oben genannten Biologischen Station nach!

Regionale Obstsorten im Rheinland



Dycker Schmalzbirne

Hrsg. und © 2013:
LVR-Netzwerk Umwelt mit den Biologischen Stationen im Rheinland,
c/o LVR-Fachbereich Umwelt • Öttoplatz 2 • 50679 Köln •
www.biostationen-rheinland.lvr.de • umwelt@lvr.de

Fotos und Texte sind, soweit nicht anders angegeben, dem o.g. Handbuch entnommen; dort ausführliches Mitarbeiter- und Autorenverzeichnis.

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland



Qualität für Menschen

Ein Projekt des LVR-Netzwerkes Umwelt



Biologische Stationen Rheinland

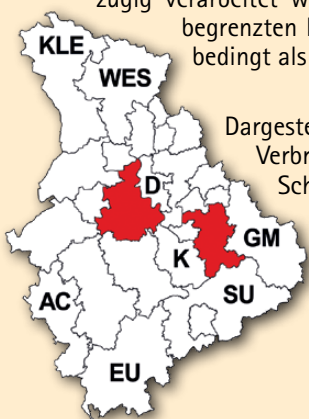


Qualität für Menschen

Herkunft, Verbreitung und Verwendung



Vermutlich handelt es sich bei der Dycker Schmalzbirne um eine jener Sorten, die Fürst Joseph zu Salm-Reifferscheidt-Dyck um 1800 zu Versuchszwecken bei Schloss Dyck im heutigen Rhein-Kreis-Neuss anpflanzen ließ. Adam Schipper, in den 1930er Jahren Hofgartendirektor des Schlosses, gab der Sorte ihren heutigen Namen. Zuvor wurde sie unter „Braune Schmalzbirne“ kultiviert, mit der sie aber nicht identisch ist. Möglicherweise handelt es sich jedoch um eine Sorte weit älteren Ursprungs aus einem der westlichen Nachbarländer. Vom Schloss aus verbreitete sich die Sorte aufgrund ihrer hohen Erträge rasch im Rheinland und war nach 1900 im Raum Grevenbroich zeitweise die am meisten angebaute Birnensorte. Ihre Früchte fanden auf den Märkten, wie z.B. in Düsseldorf, problemlos Absatz. Im östlichen Westfalen ist die Sorte seit alters her unter dem Namen Griesbirne bekannt, auch kommt sie vereinzelt in Norddeutschland vor. Die saftreiche, schmelzende Frucht ist eine wertvolle Wirtschaftsfrucht zum Einmachen und Dörren, die jedoch relativ zügig verarbeitet werden muss. Wegen der begrenzten Lagerfähigkeit ist sie nur bedingt als Tafelbirne geeignet.



Dargestellt ist die uns bekannte Verbreitung der Dycker Schmalzbirne im Rheinland.

(Stand 2013; zur Orientierung sind die Autokennzeichen einiger Städte und Kreise eingetragen)

Der Baum



Standort und Anfälligkeit – Wenig Ansprüche an den Boden, auf schweren Böden kann Obstbaumbraunrost vorkommen. Sehr widerstandsfähig gegen Schorf.

Wuchs – In der Jugend starkwüchsig. Bildet mittelgroße bis große, hochkugelige Kronen. Das Holz alter Bäume ist auffallend brüchig.

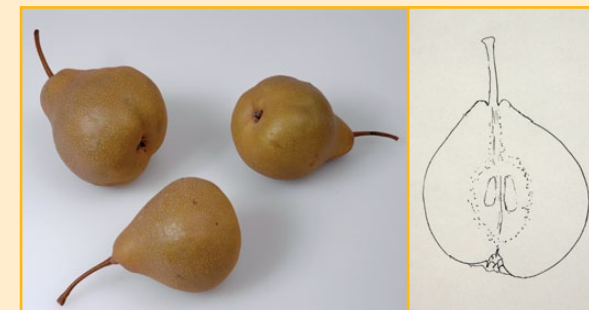
Blüte – Mittelfrüh, groß, robust gegenüber Witterungseinflüssen.

Ertrag und Reife – Die Fruchtbarkeit setzt relativ früh ein. Hohe Erträge. Pflückreif ab Mitte September. Nach 8 bis 14 Tagen wird sie schmelzend und genussreif, nur wenige Tage haltbar.

Die großfrüchtige Dycker Schmalzbirne wurde einst als wertvolle Wirtschaftsfrucht in großem Stil angebaut. Ihre meist gesunden Bäume erbringen gute Ernten. Die Früchte sind auch als Tafelobst verwertbar, jedoch sind sie nur wenige Tage haltbar.



Die Früchte



Gesamteindruck – Frucht mittelgroß bis groß, variabel birnen- oder kegelförmig-gedrunken. Im Querschnitt unregelmäßig rundlich, kelchseitig z.T. leicht kantig.

Färbung – Fast die ganze Frucht ist mit einer gleichmäßigen grünlich-braunen, später goldbronzefarbenen Berostung überzogen. Sonnenseits vereinzelt mit einer leichten Rötung.

Schale und Druckfestigkeit – Bei Pflückreife fest und unempfindlich, nach einigen Tagen weich. Schale feinrau, matt, trocken.

Kelch- und Stielbereich – Kelchgrube meist flach, variabel ebenmäßig oder etwas faltig. Umgebung etwas buckelig, Kelch mittelgroß, halb-offen. Stielgrube eng, flach, z.T. fehlend. Stiel sehr variabel, mittellang, aber auch lang oder kurz, mitteldick bis dick.

Fruchtfleisch und Geschmack – Beige weiß, später schmelzend. Sehr saftig. Ohne ausgeprägte Süße und Säure, aber von eigentümlicher Würze.

Verwechsler – Madame Verte, Gellerts Butterbirne (evtl. Gräling, Bosc's Flaschenbirne).