



Die alten heimischen Birnensorten und ihre Volksnamen.

Von Peter Jansen.

Das unsere schönen Obstweiden am Seiffant früher besonders auszeichnete, waren die stattlichen alten Birnbäume, die mit ihren hohen weitausladenden Kronen und ihrem sparrigen Astwerk Haus, Garten und Wiese beherrschten. Wenn auch die Birne in Bezug auf den Boden anspruchsvoller als der Apfel sein soll, so hat man ihr bei uns früher wohl vor diesem den Vorzug gegeben. Sicher waren auch die alten Bauernsorten sehr genügsam, und wenn so ein Birnbaum das Mannesalter erreicht hatte, brauchte er keine Pflege mehr. So ein alter Bursche brachte unsern Bauersleuten vor allem große Mengen von Früchten zur Gewinnung von Backobst und Kraut als Brotzusatz und nicht zuletzt als Viehfutter. Daß die Birne ehemals volkstümlicher als der Apfel war, beweisen die zahlreicheren Sorten, die fast ausnahmslos alte Volksnamen tragen.

Heute hat man auch bei uns die edleren Obstsorten kennen und schätzen gelernt, und da mußte mancher alte Birnbaum, der zudiel Raum verschliff mit seinen nach heutigen Begriffen unzulänglichen Früchten besseren Sorten Platz machen. Damit verschwinden nach und nach nicht nur die ehrwürdigen Bäume aus Wiese und Dorfbild; auch viele sicher seit Jahrhunderten bei uns heimische Birnensorten und mit ihnen ein Stück Heimat gehen dahin.

Gewiß hat es auch früher von Staats wegen bedeutende Anstöße zur Förderung des Obstbaues

auch bei uns gegeben, so daß wir nicht mit Bestimmtheit sagen können, ob die Bauernsorten in allen Fällen ein hohes Alter aufweisen und als sogenannte Lokalsorten in der Gegend ihres Vorkommens entstanden sind. So wurde in den Rheinlanden nach der Angliederung an Preußen der Obstbau mächtig gefördert, und auch im Regierungsbezirk Aachen kam es zur Einrichtung von Gemeindebaumschulen, denen in Aachen ein Plantagenmeister Arendt vorstand. Ja, man scheint im ersten Eifer des Guten etwas zuviel getan zu haben. Nach einem im Gangelster Archiv befindlichen Verzeichnis wurden in den Jahren 1821—23 an diese Gemeindebaumschulen 278 Äpfel-, 160 Birnen-, 67 Pflaumen- und 65 Kirchsensorten verteilt. So schickte am 5. Mai 1822 der Landrat von Heilenkirchen dem Bürgermeister von Gangelst von 3 Sorten Birnenpfropfreiser, die von Prof. Monz an der Universität Löwen stammten. Vielleicht handelt es sich um den berühmten belgischen Obstzüchter van Mons, der u. a. auch der Züchter der bekannten Diels Butterbirne ist. Von dieser wahren Flut von Sorten werden sich nur verhältnismäßig wenige bei uns ein Heimatrecht erworben haben. Daß aber auch die Gemeinden sich der Verbreitung und Förderung des Obstbaues mit Eifer hingegeben haben, ersehen wir daraus, daß z. B. Gangelst eine eigene Gemeindebaumschule angelegt



harte. Diese befand sich am Wolfsqassentweg; der Plan von Landmesser Leonard Meißner ist noch vorhanden.

Ohne Zweifel haben sich aber neben diesen „amtlich“ empfohlenen und eingeführten Sorten manche dankbare beliebte alte Bauernsorten halten können, was aus der Tatsache hervorgeht, daß einige von ihnen nur in einem eng umgrenzten Landstrich vorkommen, manche nur in einem bestimmten Dorf, wo sie auch wieder nach einer Familie benannt werden, bei der möglicherweise ihr Ursprung zu suchen ist. Wie auch heute noch viele unserer wertvollsten neueren Obstsorten Ergebnisse des Zufalls sind, so sind erst recht früher die Sorten aus mehr oder weniger planmäßig weiter gepflegten Sämlingen entstanden. Es ist auch heute noch ein weitverbreiteter Irrtum, daß Obstsämmling und Wildling gleichzusetzen sind, d. h. daß jeder aus einem Obstkern gezogene Baum, der nicht veredelt wird, „wild“ oder wenigstens minderwertige Früchte ergibt. Gewiß ist das meistens der Fall. Jedoch können in besonderen Fällen die Früchte des „Wildlings“ die der Stammsorte an Güte weit übertreffen.

Ein weiteres Eingehen auf diesen Gegenstand würde weit über den Rahmen dieser kleinen Arbeit hinausgehen, da sonst eine nähere Erörterung der Vererbungsgeetze notwendig sein würde.

Nun können wir bei bestem Willen unsere alten Birnbäume nicht retten und auch die Sorte nur in wenigen Fällen erhalten; dem Heimatfreunde ist es aber darum zu tun, wenigstens die schönsten treffenden Namen, die das Volk auch den Obstsorten gegeben hat und die nicht minder ansprechend sind als die Volksnamen der Blumen, für spätere Zeiten festzubalten. Prof. Niesen führt in seiner Volksbotanik wohl an die 200 rheinische volkstümliche Namen der Birnensorten auf. Im folgenden seien die Birnennamen meines Heimatortes Birgden und einige weitere einzelner Nachbardörfer aufgezählt. Eine eingehende Beschreibung der Sorten ist natürlich nicht möglich; in der Mehrzahl der Fälle mußte ich mich auf eine kurze Kennzeichnung beschränken, die auch meist schon im Namen angedeutet ist.

Bloospäer, die Blutbirne, die durch ihr rotes Fruchtfleisch ausgezeichnet ist.

Bockespäerle oder **Böckeste**, eine kleine rotbraune Birne mit trockenem Fleisch, die sich besonders als Backbirne eignet.

Büngerkes (Langbroich), von Bongert = Obstwiefe.

Bocketer Päer oder **Bocketer Gröne**, eine geschähte Birne, die neben einer Winterbirne, der Gangelter Zwiebelbirne, heute von der Obstbaubehörde den Baumschulen als wertvolle Lokal-sorten zur Weiterverbreitung empfohlen wird.

Dickhart, eine gelbe, getüpfelte, saftige Birne mit auffallend dickem Stiel.

Eisepäer (Langbroich), soll einen sehr sauren Geschmack haben.

Förzkes, auffallend kleine, goldgelbe Birne, die ihren bezeichnenden Namen von der außerordentlich verdauungsfördernden Wirkung haben soll. Die Sorte ist so ertragreich, daß man die winzigen Früchte mit der Schaufel in die Säcke füllen konnte.

Berkespäer, eine minderwertige Birne, die ausschließlich als Viehfutter dient.

Glöbbercher, wohl nach einem Glöbbach benannt.

Gräespäer, eine große, herbe Kochbirne. Prof. Niesen nennt für Heinsberg eine Kräuspäer, die möglicherweise dieselbe Sorte ist.

Dubbel Gräespäer, eine sehr dicke Form der vorigen Sorte.

Gräuke, kleine braungraue Birne mit rauher Schale.

Graupäer, größer als vorige, bis zur Einführung der „Tafelbirnen“ wohl die wertvollste Birne, vor allem als Einmachfrucht geschätzt.

Griake, eigenartig grau getüpfelte Sorte.

Höffelpäer, wohl nach einer Familie Höffels oder Höffels benannt.

Hottmounspäer, große wohlgeschmeckende Birne von gedrungener Form, weit verbreitet auch unter dem Namen Hottjans- oder Huetjansobier.

Huenespäer, nach dem honigsüßen Geschmack.

Jakobs- oder Jockespäer, eine der frühesten Birnen.

Klompäer, großfrüchtige Birne. Niesen nennt für Biersen eine Kompier, die nach der Roggen-ernte, wenn der Komp (Stoppelrübe) geätet wird, reift.

Pottetopp (Kragentopf), sehr dicke winterbirnenartige Frucht mit rübenartigem, feinzellenreichem Fleisch, hält sich oft bis in den Sommer hinein, wertvoll als Kochbirne.

Krautwiesenspäer, reift um die Zeit der Kräutertweife.

Küenengspäer oder **Küenengake** (von König).

Kwättekkes (Langbroich), kleinfrüchtige Sorte.

Läumkespäer, nach einer Familie Laumen.

Mählpäer, mit stark mehligem Fleisch. In Uebach heißt eine Mehlbirne Peggendörper.

Balsmpäer (Gangelst), grüne, längliche Frucht.

Berjemotte (Bergamotte), seit dem 17. Jahrhundert bekannt, von italienisch bergamotta, türkisch beg-armudi = Färbenbirne.

Rieserke oder **Fränzke**, süße, saftige, wohlgeschmeckende Birne von leider nur sehr geringer Haltbarkeit. Rieserke genannt, weil die reifen Früchte unaufhörlich Tag und Nacht vom Baum fallen (riese = vor Reife abfallen). Sehr ergiebig als Krautbirne. Von dieser Sorte soll im Ort nur ein einziger Baum bei „Fränzkes“ (Familienbezeichnung) vorhanden gewesen sein, der die Pfropfreiser für die andern Bäume geliefert hat.

Rüttepäer (Langbroich), viell. nach einer Familie Rütten.

Schiebelspäer, von apfelartiger Form, wegen der runden Gestalt läßt sie sich leicht schievele = rollen. Nach Niesen heißt diese oder eine ähnliche Birne im Kreise Bonn Schevelingsbirne.

Schmantspäer (Schmalzbirne), mit weichem schmelzendem Fleisch und eigenartigem Geschmack (siehe „Heimat“ 1940, 3), von den Kindern scherzhaft „Schmantspäer“ genannt.

Siepnaatspäer, geschmacklos, aber saftige Birne, meist zur Herstellung von Siepnaat (Obstkrant) verwendet.

Speckpäer, große Frucht mit speckigem Fleisch. **Treckpäer** oder **Börgpäer**, scherzhaft **Berrädpäer**, sehr herbe Birne, von zusammenziehendem Geschmack.