

**Streuobstsorte des Jahres 2009:**



# Trockener Martin

Das zuständige Gremium des Verbandes der Gartenbauvereine Saarland / Rheinland-Pfalz e.V., der Arbeitskreis „Obstsorten“, hat die traditionelle

**Koch- und Wirtschaftsbirne ´Trockener Martin`  
zur Streuobstsorte des Jahres 2009  
für das Verbandgebiet benannt.**

Die Sorte ´Trockener Martin` ist überregional verbreitet. Im Saarland ist sie auch als `Rot-` oder `Wendelsbirne` bekannt. Darüber hinaus bezeichnet man sie auch als `Martin sec`, `Martins-`, `Esels-`, `Gras-`, `Gauls-` und `Goldbirne` sowie als `Graue Lederbirne`. Im Saarland sind noch viele Bäume der Sorte zu finden. In der Westpfalz findet man sie nur noch selten, obwohl nachgewiesen ist, dass sie auch dort verbreitet war.

Die Herkunft des `Trockenen Martin` ist unbekannt. 1530 wurde sie von Leroy in Frankreich erstmals erwähnt. Seit 1794 wird sie in Deutschland vermehrt. In einer Erhebung von 1890 wird ein Verbreitungsschwerpunkt in Raum St. Wendel (Saarland) nachgewiesen.

Die Bäume sind mittelstark- bis starkwüchsig und entwickeln sich im Alter zu stattlichen Bäumen mit einer runden, ausgebreiteten Krone. Die Sorte ist robust und gedeiht auch in rauerer Lagen.

Die braunroten Früchte sind mittelgroß und zeigen, oft ganzflächig, eine zimtfarbene Berostung mit deutlich sichtbaren Schalenpunkten. Wie der Name `Trockener Martin` schon sagt, ist das Fruchtfleisch hart und trocken. Dennoch sind die Früchte zum Dörren und Kochen bestens geeignet. Als Mostbirne ergeben sie einen schmackhaften Saft. Es gibt verschiedene Spielarten der Sorte mit unterschiedlichen Reifezeiten. In der Literatur ist `Martin sec d´Été` als frühe und `Martin sec d´Hiver` als späte Varietät belegt. Die frühe Varietät ist im Oktober pflückreif und behält ihre Genussreife bis in den November hinein. Die späte Varietät, kann bis in den März hinein gelagert werden.



Die Birnensorte ´Trockener Martin` ist in guten Obstbaumschulen erhältlich oder kann dort auf Nachfrage kultiviert werden.