

RNZ vom
30.31. Mai
2018

Vom Kotäckerle zum edlen Tropfen

Philipp Schlör gewinnt aus der Birnensorte einen Brand – Alte Familientradition – Drei Jahre Reifezeit

Von Agnieszka Dorn

Nußloch. Der große alte „Kotäckerle“-Birnenbaum in der Beethovenstraße hat Konkurrenz: Vor wenigen Monaten pflanzte Philipp Schlör ein kleines junges „Kotäckerle“-Bäumchen im Garten ein. Schließlich muss das Erbe der Mondspritzergemeinde gesichert sein. Bis das kleine Bäumchen jedoch anfängt zu blühen, kann es noch gute fünf Jahre dauern und bis es Früchte trägt, sogar noch viel länger. „Solange müssen wir uns gedulden“, sagt der 30 Jahre alte Elektrotechnik-Student mit einem Augenzwinkern. So lange und hoffentlich noch viel länger gibt es noch den über 110 Jahre alten etwa 13 Meter hohen Birnenbaum in Familie Schlörs Garten – dieser bringt seit Jahrzehnten gute Ernte ein. „Wir hoffen, dass der alte Baum uns noch lange erhalten bleibt“, betont Philipp Schlör.

Vor einigen Jahren übernahm der 30-Jährige eine lange Familientradition. Wie schon sein Großvater Kurt Schwabke und zuletzt seine Mutter, stellt Schlör aus den Früchten leckeren Birnenbrand her. Den Namen „Kotäckerle“ verdankt der Birnenbaum übrigens seiner Herkunft: Man gehe davon aus, dass der Baum als Zufalls sämling auf den Kotäckern am nördlichen Ausgang von Nußloch entstanden sei, weiß Schlör.

Vermutlich ist der Sämling damals durch Wildbirnenkerne entstanden. Seit nunmehr 118 Jahren soll es das Kotäckerle Nußloch geben – wenngleich der Baum fast schon ausgestorben war. Allerdings nicht der Baum in Familie

Schlörs Garten: Auf stattliche rund 600 Liter Obstfrucht brachte der Birnenbaum es vergangenes Jahr. 2018 werde es aufgrund der kalten Tage und Nächte, die es noch im März gab, aber viel weniger sein, prognostiziert Philipp Schlör.

Ab Mitte August geht es los: Dann sind die Früchte fest und reif, haben eine goldgelbe Farbe und sind kugelförmig. Erst dann lasse der Baum die Früchte los, erzählt Schlör. Die Birnen werden übri-

gens nicht gepflückt, sondern fallen herunter und werden dann von Schlör aufgesammelt. Die guten Früchte wäscht er und verarbeitet sie. Die zerkleinerten Früchte werden dann in Fässern im Keller der Familie gelagert, bis eine vergorene Maische entsteht. Das dauere etwa drei oder vier Monate, so Schlör.

Die vergorene Maische bringt er dann zu der Walldorfer Brennerei Roland Förster, dort wird daraus der Edelbrand gemacht. Der edle Tropfen ist dann aber noch lange nicht fertig. Laut Schlör müssen die abgefüllten Flaschen meistens noch etwa drei Jahre im Keller reifen, bis sie den vollen Geschmack haben. Der Obstbrand hat übrigens 42 Prozent.

Noch vor dem Zweiten Weltkrieg soll es in der Mondspritzergemeinde rund 150 „Kotäckerle“-Bäume gegeben haben, Ende der 80-er Jahre waren es aufgrund der Erschließung von Neubaugebieten nur noch vier, darunter der Baum der Familie Schlör. Durch die Einweihung des Nußlocher Obstlehrpfads am südlichen Ortsrand vor knapp 30 Jahren änderte sich das aber wieder.



Philipp Schlör hofft, dass das noch junge Kotäckerle-Bäumchen bald ebenso üppig Früchte trägt wie der große Baum. Foto: A. Dorn