

Die Kulturgeschichte des Obstbaus

von Edwin Balling

Wer mit einem Baum sprechen kann, braucht nicht zum Psychiater.

Nur meinen die meisten Menschen das Gegenteil. Phil Bosmans

Inhalt

Vom Urparadies zum Einkaufsparadies.....	4
Paradies der Frühzeit	
Erinnerungen an schmackhafte Früchte. Sammler.	
Paradies des Vorderen Orients.....	5
Babylonische und Biblische Mythologien. Mythen. Die hängenden Gärten der Semiramis. Biblische Schöpfungsgeschichte. Land der Verheißung. Vision des Ezechiel. Früchte des Paradieses. Exkurs Granatapfel. Das Hohe Lied der Liebe.	
Paradies des Neuen Testaments.....	8
Vision der Offenbarung des Johannes. Jesuswort des Lukasevangeliums.	
Paradies des Christentums.....	9
Umdeutung. Sündenfall. Erlösung. Reichsapfel.	
Paradies der griechischen Mythen.....	10
Goldene Äpfel. Zankapfel. Bäume und Obstsorten der Odyssee.	
Paradies der nordischen Mythen.....	11
Woher die vielen gemeinsamen Sinngebungen?.....	11
Paradiese des 21. Jahrhunderts.....	12
Werbung. XXXL-Wohlfühlparadiese. Trugbilder. Versuch einer Lösung im Nachwort.	
Von den historischen Anfängen bis zur Antike.....	13
Ende der Eiszeit. Älteste Funde. Mythen und Genzentren. Schriftliche Belege.	
Von den Griechen zu den Römern.....	14
Die ersten Kultursorten. Viele Sortennamen. Kulturbirne. Apfelsorte Api. Theophrastos, der erste Pomologe. Apfel nicht gleich Apfel. Römische und germanische Begriffe.	
Von der Antike bis zum Mittelalter.....	16
Römer als Mittler. Columella. Germaniens Wildsorten und römische Kultursorten. Plinius. Niedergang durch Völkerwanderung. Strafandrohung und Wertschätzung.	
Aufschwung durch Benediktiner und Karl den Großen	18
Benedikt von Nursia. Autarke Klöster. Filialen. Paradies als Eingangportal und Friedhof. Mönche mit umfassendem Obstbauwissen. Hauptsache Wein. Versorgung von 150 Pfalzen. Die erste Wirtschaftsordnung im Mittelalter. Erste Sortennamen. Hildegard von Bingen.	

Obstbauförderung durch Herrscher und Zisterzienser	21
Konrad III. Kreuzfahrer. Friedrich Barbarossa. Friedrich II. Kolonisierung des Ostens. Landwirtschaftliche Musterbetriebe. Graue Renette aus Frankreich. Borsdorfer. Klösterliche Sortennamen. Albertus Magnus.	
Von Fürsten und Klöstern zu Städten und Bauern.....	24
Vgl. „Obstbau am adeligen Hof“ von Bechtold. Erstarben der Fürsten und Städte. Obstbau vor Ort zur Selbstversorgung. Stadtmauern zu eng. Niedergang im 30-jährigen Krieg.	
Vorbereitung des Pomologie-Zeitalters	26
Vgl. „Obstbau am adeligen Hof“ von Bechtold. Voraussetzungen. Förderung durch Obrigkeit. Pflanzgebote. Erste Baumschulen. Unterschied Adel – Volk. Zierform – Hochstamm. Wegbereiter: Knoop. Wort Pomologia. Schiller. Mayer. Christ. Sickler. Oberschicht.	
Die Blütezeit des Pomologie-Zeitalters.....	30
Das 19. Jahrhundert. Aufklärung. Bauernbefreiung. Mineraldünger. Bevölkerungszuwachs. Eisenbahn-Euphorie. Sortenreichtum. Baumschule Triesdorf. Pomologenvereine. Institute. Straßenbepflanzung. Exkurs Wanderlehrer.	
Die führenden Köpfe der Pomologie-Ära.....	34
Diel. Oberdieck. Lucas. Klassifizierungssysteme. Dochnahl.	
Obstbaumschnitt in der Pomologie-Ära.....	36
Frankreich: Zwergobstkultur. Trichterkrone. Deutschland: Gaucher. Pekrun. Formobstschnitt. Aufwändig. Geringer Anklang in der bäuerlichen Praxis.	
Obstbau auf dem Lande in der Pomologie-Ära.....	37
Enges lokales Umfeld. Alltagsgebrauch. Selbstversorgung. Beginnende Industrialisierung. Anwachsen der Städte. Verdienstmöglichkeit. Aufschwung.	
Versuch einer Wertung der Pomologie-Ära.....	39
Aufklärung. Gegenbewegung zum Absolutismus von Krone und Kirche. Neuer Stand Bürgertum. Kultur der Oberschicht, nicht der Bauern. Obstschau. Industrialisierung. Arbeiterklasse. Wachstum der Städte. Baumländer außerhalb der Mauern.	
Vom Ende der Pomologie-Ära zum Erwerbsobstbau.....	41
Versorgung der Städte. Soziale Probleme. Druck und Nachfrage. Steigerung des Obstanbaus. Exkurs: Streuobstwiesen.	
Vom Erwerbsobst zum Industrieprodukt.....	46
Technisierung. Fließband. 1933-1945. Nachkriegszeit. Vorbild USA. Plantage. Obst nach ökonomischen Kriterien. Ende der Paradiese. Erfahrungen von Jahrtausenden. Rationalisierung. Umsatz entscheidet. Emser Beschluss. Rodungsprämien. Fällorgien. Ortserweiterungen. Straßenbau.	
Protokoll des Niedergangs. Zwischenruf mit Brecht.....	48

Vom Erwerbsobst zum Industrieobst - Sortenrückgang	49
Wechselnde Sortimentsvorschläge. Sortenlisten. Gründe für Rationalisierung. Marktgängige Sorten. Genetische Verengung.	
Obstbaukultur in Franken	53
Garten Bayerns. Günstige Faktoren. Geschichte nicht isoliert. Benediktiner. Zisterzienser. St. Burkard in Würzburg. Gottfried von Franken. Zwei Siegel. Würzburg = Herbipolis. Förderung durch Fürstbischöfe.	
Drei fränkische Spezialitäten	57
Realerbteilung. Separation. Flurbereinigung. Zwischenruf von Löns. - Weinanbau - Kgl. Wein-Obst- und Gartenbauschule: Obstbauliche Lehrinhalte des Gründungsjahres.....	
	59
Teilnehmer, Kurse, Orte. Obstverwertungskurs für Damen. Versuchsprogramme.	
Exkurs: Baumwärterwesen	61
Lehrinhalte. Erfolge. Rückgang.	
Exkurs: Versammlung Deutscher Obstproduzenten	62
In Würzburg 1841. Unglaubliche Vielzahl von Sorten. Liste Unterfranken.	
Exkurs: Würzburger Gartenbetriebe	65
Im Sande = Sanderau. Lob durch Gartenpapst Böttner. Steigerung der Obstkultur. 34100 Edelreiser in einem Jahr. Dörren – wichtigster Zweig der Obstindustrie.	
Exkurs: Obst- und Gartenbauverein Margetshöchheim	68
Umstellung von Wein auf Obst und Gemüse. Blüte. Rückgang. Zukunftsperspektiven?	
Exkurs: Obstausstellung 1879 in München	69
Einsendungen aus Unterfranken. Sortiment des Kreiswandergärtners.	
Exkurs: Röhrles Birne	71
Historischer Beleg. Ausgestorben. Entdeckung in Üngershausen. Neue Vermisstenanzeige.	
Exkurs: Rationeller Obstanbau in Franken	74
Propagiert 1902 von Hupertz. Obstbau mit lukrativem Gewinn. Beispiel: Betriebe in Gerbrunn. Flächenausdehnung notwendig und möglich. Vergleich mit Bayern und Viehhaltung. Mehr Zuschüsse. Mängel im bisherigen Obstbau. Abhilfe.	
Exkurs: Sortenbeschränkung in Bayern und Franken	79
Bayrisches Landessortiment 1907. Ergänzung für Franken. Zusatzliste von Rebholz. Sortimente für verschiedene Zwecke und Lagen. Folgen: Monokultur. Einheitsware. Plantagenwirtschaft. Kritische Stimmen.	
Persönliches Nachwort und Plädoyer für Streuobstwiesen ...	82
Literatur	84

Vom Urparadies zum Einkaufsparadies

Paradies der Frühzeit

Erinnerungen an schmackhafte Früchte

Nach heutigem wissenschaftlichem Stand beginnt die Geschichte der Menschheit in der ostafrikanischen Baumsavanne. Dort richteten sich die Hominiden wohl zum ersten Mal auf und leiteten als Hanger und Läufer die menschliche Evolution ein. Noch bevor sie größere Tiere jagen konnten, waren sie **Sammler und Früchteesser**.

Wie allen Lebewesen ging es ihnen immer zuerst um den Daseinserhalt. Wer ein besseres Gespür für Nahrungsquellen hatte und sich diese merkte, wer sie schneller fand und Nahrung sicherer aufbewahren konnte, der war stärker, der hatte größere **Chancen zum Überleben**.

Damit begann auch der Prozess des historischen Gedächtnisses der menschlichen Gesellschaft. Wo immer der homo sapiens unterwegs war und wohin er wanderte, ob von Ostafrika nach Eurasien oder von Asien als Indogermane nach Westen:

Er nahm das **Bewusstsein von schmackhaften Früchten** mit. Es wurde ausgelesen, gesammelt, aufgehoben, bearbeitet und getauscht. Gleichzeitig wurden aber selbst bei kriegerischen Auseinandersetzungen nicht nur Waren, sondern auch Erkenntnisse und Fertigkeiten weitergegeben. (Das ist bis heute so. Man vergleiche nur die Amerikanisierung bei uns nach dem zweiten Weltkrieg.)

Das höchste Glücksgefühl im Kampf ums Dasein wäre, nicht mehr mühsam unter ständiger Lebensgefahr durch Steppen und Wälder streifen zu müssen.

Ein Traum von Seligkeit, fruchttragende Sträucher und Bäume in der Nähe zu haben!

Einen Garten, genauer einen Baumgarten – dazu sagten die **Perser PARDES**.

Als die **Griechen** nach Persien kamen und diese Herrlichkeit vorfanden, übernahmen sie das fremde Wort als **PARADEISOS**. Die **Römer** latinisierten **PARADISUS**. Wir sagen **PARADIES**.

Paradies des Vorderen Orients

Babylonische und biblische Mythen

Mythen

Mythologie bedeutet vom griechischen Wortsinn (mythoi legein): Geschichten erzählen. Wie Sagen, Legenden und Märchen befassen sich solche **Erzählungen** häufig mit Vorgängen des Lebens, des **Werdens und Vergehens**, des **Guten und des Bösen**. (Typisches Beispiel sind die beiden Schöpfungsgeschichten der Bibel). Sie sind nicht in erster Linie als historische Wirklichkeit gedacht. Kein Zuhörer im Orient hat sie so verstanden. Sie stellen vielmehr in sprachlichen **Bildern** Strukturen hinter der Wirklichkeit dar, also durchaus **Wahrheiten**. Sie sind sehr alt und über Jahrhunderte, schon vor der Zeit der Schrift oder gar des Fernsehens, weitergegeben worden.

Die Hängenden Gärten der Semiramis

Sie zählen zu den sieben Weltwundern des Altertums.

SEMIRAMIS ist der griechische Name für eine legendäre assyrische Königin. Heute werden die Gärten von Wissenschaftlern als **Gärten von Babylon** bezeichnet. Eine aufwändige Gartenanlage, auch mit Obstbäumen. In dieser trockenen Ebene - welch eine Pracht! Nur durch Bewässerung möglich. Ein unvorstellbares **Traumland**, ein Garten Eden für die Zeitgenossen und für die Perser, die 25 Jahre danach das Land erobern, ein Pardes, ein Paradies. Unter dem Herrscher NEBUKADNEZAR (605-562), verantwortlich für das Exil der Israeliten, sollen sie errichtet worden sein. Es ist auch die Zeit, in der die Hebräer mit Obst- und Gartenbau in Berührung kamen und die folgenden biblischen Texte entstehen.

1. Biblische Schöpfungsgeschichte

Da formte Gott, der Herr, ADAM den Menschen aus Erde vom Ackerboden ADAMAH...

*Dann legte Gott, der Herr, in Eden, im Osten, einen **Garten** an und setzte dorthin den Menschen, den er geformt hatte. Gott, der Herr, ließ aus dem Ackerboden **allerlei Bäume wachsen, verlockend anzusehen und mit köstlichen Früchten**, in der Mitte des Gartens aber den Baum des Lebens und den Baum der Erkenntnis von Gut und Böse.*

Ein Strom entspringt in Eden, der den Garten bewässert; dort teilt er sich und wird zu vier Hauptflüssen...der dritte Strom heißt Tigris: er ist es, der östlich an Assur vorbeifließt. Der vierte Strom ist der Euphrat.

Gott, der Herr, nahm also den Menschen und setzte ihn in den Garten von Eden, damit er ihn bebaue und hüte...(Gen. 2,7-15).

2. Wenn ihr in das Land kommt und einen **Fruchtbaum pflanzt, sollt ihr seine Früchte behandeln, als ob sie seine Vorhaut wären. Drei Jahre lang sollen sie für euch etwas Unbeschnittenes sein, das man nicht essen darf. Im vierten Jahr sollen alle Früchte als Festgabe für den Herrn geheiligt sein. Erst im fünften Jahr dürft ihr **die Früchte essen** und den Ertrag für euch ernten. Ich bin der Herr, euer Gott (Lev. 19,23-25).**

3. Land der Verheißung

MOSES schickte einige Männer aus, die das Land Kanaan erkunden sollen: *Seht, wie das Land beschaffen ist... **ob es dort Bäume** gibt oder nicht! Habt Mut und bringt Früchte des Landes mit! ... Von dort kamen sie in das Traubental. Dort schnitten sie eine Rebe mit einer Weintraube ab und trugen sie zu zweit auf einer Stange, dazu auch einige Granatäpfel und Feigen (Num. 13, 19f. 23).*

4. Vision des Buches EZECHIEL

Der Prophet richtet das Volk durch seine Vision vom Paradies auf: *An beiden Ufern des Flusses wachsen **alle Arten von Obstbäumen**. Ihr Laub wird nicht welken, und sie werden nie ohne Frucht sein. Jeden Monat tragen sie frische Früchte; denn das Wasser des Flusses kommt aus dem Heiligtum. Die Früchte werden als Speise und die Blätter als Heilmittel dienen (Ez. 47,12).*

Diese **vier Texte** entstanden in der **Mythologie des fruchtbaren Halbmondes** und des **Mittelmeerraumes**. Sie wurden teilweise erst nach dem babylonischen Exil der Israeliten aufgeschrieben. Sie enthalten aber auch ältere Traditionen und Praktiken altorientalischer Völker.

Zum Verständnis des zweiten Textes muss man bedenken, dass damals nicht zwischen Alltag und Religion getrennt wurde. Unzweifelhaft kommt auch die große **Bedeutung von Bäumen und Früchten** damit zum Ausdruck.

Der wichtige erste Text gehört zum älteren von zwei Schöpfungsberichten der Genesis und damit zur ältesten Überlieferung. Er weist in die Vorgeschichte Israels und seiner Nachbarvölker und in die **Urgeschichte der Menschheit** überhaupt.

Dieser Bericht betont:

Alles ist von Gott erschaffen. Der Mensch ist wesenhaft aus der Erde und mit der Erde verbunden. Er betont nicht nur durch das Geschehen, sondern sogar durch den gleichen Wortlaut ADAM-ADAMAH: Der Mensch, eigentlich „**Erdling**“ ist seinhaft ein Naturwesen, ein Teil des Ackerbodens und **Verwandter von Bäumen und Früchten**. Sein **Glückszustand** besteht im Leben mit der Natur, in einem Garten mit Bäumen und Früchten.

Die Früchte des Paradieses

Es sind nach alter Anschauung und Darstellung zunächst nicht (nur) Äpfel, sondern mehrheitlich **Reben, Granatäpfel und Feigen**.

Sie gelten, als Symbole von Fruchtbarkeit, von Weisheit und Erkenntnis, von weiblicher Brust und Liebe, von Vitalität und Unsterblichkeit (vgl. nachfolgenden Exkurs).

Exkurs: Granatapfel

Viele Geschichten ranken sich um den Granatapfel. Die **Frucht vom Baum der Erkenntnis**, die Eva pflückte, soll ein Granatapfel gewesen sein. Daraus wurde ein Apfel, allerdings erst im Mittelalter. Das **früheste Zeugnis** über die Verwendung des Granatapfels findet sich auf einer Alabaster-Vase eines Tempels im Zweistromland (um 3500 v. Chr.). Eine **Tontafel** verkündet in Keilschrift, dass *die Frucht die Männer auf Straßen und Feldern erregt, damit sie ihre Bestimmung, das Leben auf Erden fortzupflanzen, nicht vergessen.* - Viagra des Altertums?

Granatäpfel – wohl mit demselben Sinn – wurden als **Grabbeigaben** in ägyptischen Grabkammern gefunden.

So ist es nicht verwunderlich, weil aus demselben Kulturkreis – dass Granatäpfel in der Bibel häufig erwähnt werden. 613 Kerne der Frucht – genauso viele Gesetze, wie das Alte Testament enthält - zählen heute noch die Juden.

Das Hohelied der Liebe Salomos, wörtlicher Titel: Das Lied der Lieder, d.h. Das schönste Lied, singt (2,3): *Wie ein **Apfelbaum** unter Waldbäumen ist mein Geliebter unter den Burschen. In seinem Schatten begehre ich zu sitzen. Wie süß schmeckt seine Frucht meinem Gaumen...* (2,5): *Stärkt mich mit Traubenkuchen, erquickt mich mit **Äpfeln**; denn ich bin krank vor Liebe...* (2,13): *Am Feigenbaum reifen die ersten Früchte; die blühenden Reben duften...* (4,3): *Rote Bänder sind deine Lippen; lieblich ist dein Mund. Dem Riss eines **Granatapfels** gleicht deine Schläfe hinter dem Schleier...*

(4,12f): *Ein verschlossener Garten ist meine Schwester Braut, ein verschlossener Garten, ein versiegelter Quell. Ein Lustgarten sprosst aus dir, **Granatbäume mit köstlichen Früchten**, Henna-Dolden, Narden-Blüten...* (4,16): *Mein Geliebter komme in seinen Garten und esse von den köstlichen Früchten.* (6,11): *In den Nussgarten stieg ich hinab, um nach dem Sprossen der Palme zu sehen, um zu sehen, ob der Weinstock treibt, die **Granatbäume** blühen.* (7,9): *Trauben am Weinstock seien mir deine Brüste, **Apfelduft** sei der Duft deines Atems.* (7,13f): *Früh wollen wir dann zu den Weinbergen gehen und sehen, ob der Weinstock schon treibt, ob die Rebenblüte sich öffnet, ob die **Granatbäume** blühen. Dort schenke ich dir meine Liebe. Die **Liebesäpfel** duften; an unserer Tür warten **alle köstlichen Früchte, frische und solche vom Vorjahr...*** (8,2): *Würzwein gäbe ich dir zu trinken, **Granatapfelm**ost.* (8,5): *Unter dem **Apfelbaum** hab ich dich geweckt, dort, wo deine Mutter dich empfang...*

Bei allen gewundenen Interpretationen der Vergangenheit deutet sich dieser Text als realistische Darstellung und Verherrlichung der Liebe, vielleicht bei einer israelitischen Hochzeitsfeier entstanden. Unverkennbar die **Anspielungen auf das Paradies**, wörtlich in 4,13 das **persische Fremdwort** verwendet. **Aramäische** Wendungen, **ägyptischer** Stil und der **griechische** Begriff in 3,9 zeigen, wie hier zuvor dargestellt, die **Verwobenheit des Kulturkreises** Mesopotamiens mit den Mittelmeerländern.

Religionsgeschichtlich wurde dieses Liebesgedicht allegorisch als Liebe Gottes zu seinem Volk und später als Verbindung Christi mit der Kirche.

Auch in der griechischen Mythologie ranken sich unzählige Geschichten um den Granatapfel.

Paradies des Neuen Testamentes

Visionen der Offenbarung des Johannes

Die Vorstellungen EZECHIELS werden direkt fortgeführt **im letzten Buch** des Neuen Testamentes, in den Visionen der Offenbarung oder **Apokalypse** des JOHANNES:

Die Beschreibung der heiligen Stadt, des neuen Jerusalems und ihrer Mauern, Tore und Straßen aus Gold und Edelsteinen wird zum Sinnbild des neuen Israel und des neuen Gottesreiches Die **neue Welt Gottes**, ein neuer Himmel, eine neue Erde... Es wird nicht mehr sein der Tod, keine Trauer, keine Klage, keine Mühsal...Kein Tempel, weder Sonne noch Mond werden gebraucht durch die neue Herrlichkeit: *Und er zeigte mir einen Strom, das Wasser des Lebens, klar wie Kristall...Zwischen der Straße der Stadt und dem Strom, hüben und drüben, stehen **Bäume des Lebens. Zwölfmal tragen sie Früchte, jeden Monat einmal; die Blätter der Bäume dienen zur Heilung der Völker...***(Offb. Kap.21 und 22,1f.)

Jesuswort des Lukasevangeliums

Etwa zur gleichen Zeit wie die einzige visionäre Prophetie des Neuen Testamentes wird das Evangelium von LUKAS verfasst (80-90 n. Chr.). Lukas verwendet neben dem Markustext und einer gemeinsamen Sammlung von Jesusworten auch eigene Quellen und Sonderüberlieferungen. Sie richten sich nicht an Juden, sondern stehen im Dienste seiner Botschaft von JESUS als Retter von sozial Entrechteten.

So antwortet JESUS dem einen mit ihm gekreuzigten Verbrecher:

*Wahrlich, ich sage dir: Heute noch wirst du mit mir – (im Urtext: en to paradeiso – lateinisch: in paradiso) **im Paradies** sein* (Lk. 23,43).

Paradies des Christentums

Umdeutung

Vom **Griechischen** (Attisch: **to mälön**, Jonisch: **to malon**) leitet sich das **Lateinische malum** für **Apfel**, **malus** für **Apfelbaum** ab.

Von da führt der Weg durch Verwechslung und Umdeutung zum gleichnamigen Adjektiv **malus, mala, malum**, was **schlecht, schlimm, böse** heißt.

Sündenfall

Dadurch erhielt der **Apfel im Christentum** den Sinn für Verlockung, Gefährdung, Sünde, Verderben durch ADAM UND EVA. MALUM EX MALO – **Das Übel vom Apfel**, die sogenannte Erbsünde vom Sündenfall im Paradies.

Exemplarisch in christlicher Deutung die Paradiesgeschichte der Stammeltern als Mythos für den Erwerb von Erkenntnis, Freiheit, Sexualität.

Gegenpol die Erlösung

In vielen **christlichen Darstellungen** nach der traditionellen Theologie wird **MARIA** dargestellt mit einem Jesuskind, das mit einem Apfel spielt. Es hält den **Apfel Evas** in der Hand, die **Ursünde**. Jetzt aber von JESUS gesüht. **Erlösung** der Menschheit.

Der **Eintritt ins Paradies** wird im Christentum **als Paradies nach dem Tod eines Menschen**, als

Glückszustand und Ort der Seligkeit gedeutet. Näheres auch unter Benediktiner.

Interessante Parallele: Der **Portalvorbau** bei mittelalterlichen Kirchen, besonders der Romanik, heißt Paradies. Gedacht als Zugang zum himmlischen Geschehen in der Kirche.

Oft wird der **Apfel mit einem Kreuz** darauf **in der Hand** gehalten.

Umgedeutet als **Weltkugel** – MARIA, die **Himmelskönigin**.

Bis weit ins Mittelalter gilt der Apfel so als **Reichsapfel** auch als Symbol für Macht, Herrschaft und Vollkommenheit.

Paradies der griechischen Mythen

Bekannt sind aus der griechischen Mythologie die **goldenen Äpfel der Hesperiden**.

Sie wuchsen an einem Baum, den GAIA (= Erde, Göttin, Mutter der Erde) in einem wunderschönen Garten am Rande der Erde wachsen ließ, von den Nymphen, den Hesperiden, gehütet. Die Äpfel verliehen den Göttern **ewige Jugend**.

Der goldene Apfel der **Göttin der Zwietracht ERIS** führte mit der Aufschrift „Für die Schönste“ zum Trojanischen Krieg, einem der spektakulärsten Ereignisse der griechischen Mythologie, von Homer (um 800 v. Chr.) in Ilias geschildert. Daraus wurde bis heute der sogenannte **Zankapfel**.

In der **Odyssee**, dem 2. Werk der ältesten abendländischen Dichtung, kommt ODYSSEUS auf seiner Irrfahrt zu den Phäaken und ihrem berühmten Königspalast des ALKINOOS:

...Außer dem Hof ist ein großer Garten nahe der Hoftür,

An vier Morgen, auf allen Seiten vom Zaune umzogen.

Große Bäume stehen darin in üppigem Wachstum,

Apfelbäume mit glänzenden Früchten, Granaten und Birnen

Und auch süße Feigen und frische und grüne Oliven.

Denen verdirbt nie Frucht, noch fehlt sie winters und sommers

Während des ganzen Jahres, sondern der stetige Westhauch

Treibt die einen hervor und lässt die anderen reifen.

Birne auf Birne reift da heran und Apfel auf Apfel,

Aber auch Traube auf Traube und ebenso Feige auf Feige...(Odyssee, 7. Gesang, 112-121).

Der Held ODYSSEUS kehrt nach zwanzig Jahren zu seinem Vater zurück, und der alte LAERTES bittet um Identifizierung:

„Wenn du Odysseus bist, mein Sohn, der nach Hause gekommen,

*Gib mir ein wahres **Erkennungszeichen**, dass ich es glaube!“*

„Hier betrachte zuerst mit deinen Augen die Narbe,

Die im Parnass mir schlug mit weißem Hauer der Eber!

*Aber wohlan! Auch **Bäume im Garten**, dem trefflich bestellten,*

Nenne ich, die du mir gabst; ich bat dich um einen jeden,

Damals ein Kind noch, dir durch den Garten folgend; wir gingen

*Durch sie hin, und du nanntest mir **jeden einzeln bei Namen**.*

Apfelbäume gabst du mir zehn und Birnbäume dreizehn,

Vierzig Feigenbäume und fünfzig Reben versprachst du

Mir zu geben, und alle mit immerwährender Ernte...“ (Odyssee, 24. Gesang, 328-342).

In beiden Dichtwerken sind ältere frühgeschichtliche Mythen und Erzählungen eingearbeitet.

Paradies der nordischen Mythen

Auch in den Mythen der nordischen Völker spielen Früchte eine große Rolle.

Die **Göttin IDUN** herrschte über die **goldenen Äpfel** des Lebens. Das mächtigste Göttergeschlecht der Germanen waren die **ASEN**. Sie aßen täglich davon und besaßen daher **ewige Jugend**.

Heute sagt man: *An apple a day keeps the doctor away.*

Dieses Symbol der Unsterblichkeit der in seinen Augen heidnischen Götter musste dem christlichen Herrscher, KARL DEM GROSSEN, ein Ärgernis sein. Er zerstörte in Magdeburg ein Bildnis, das die **Göttin FREYA** mit drei goldenen Äpfeln zeigte.

Bei den **Kelten** befand sich das **Paradies auf der Insel Avalon (= Apfelfeld)**.

Die irischen Könige erhielten in ihrer Todesstunde einen silberweiß blühenden Apfelzweig oder einen magischen Apfel, der sie ins Paradies von Avalon führte.

Woher diese vielen Sinngewinnungen für Früchte?

Eigentlich sollte uns das nicht verwundern.

Aus allen bisher zitierten Texten wird deutlich:

Geht es doch in der Urzeit einerseits um **existenziellen Lebenskampf**, andererseits hat eine Sippe von der anderen, ein Volksstamm vom anderen gelernt, gutes **Wissen im Gedächtnis** bewahrt, Neues übernommen, wieder aufbewahrt und weitergegeben.

So wurden auch **Erinnerungen und Träume von Obstbaumgärten**, vom Paradies im Gedächtnis der Erdwesen, der Menschheit, verwurzelt.

Für die Paradies der Perser, die Paradiese der Griechen gibt es schon **Urerzählungen** von Ahnen und Vorbildern der assyrischen und altorientalischen **Baumgärten**. Das Wissen der Menschen über die Kultur von Obstbaumgärten **wird tradiert** von den Ureinwohnern Babyloniens zu den Persern, zu Ägyptern, zu Griechen, zu Römern, zu nordischen Völkern - **bis zu uns**.

Nur haben wir so genannte modernen Menschen diese Erinnerungen vergessen.

Die alten Völker erlebten im täglichen Daseinskampf Fruchtbäume und Baumgärten als besonders wertvoll und glücklich machend, als Paradies.

Diese Vorstellung wurde übertragen auf ein Leben im Jenseits, das himmlische Paradies.

Auf die vielen wunderschönen Darstellungen des Paradieses mit Bäumen in der gesamten **Kunstgeschichte** kann nur hingewiesen werden. Sie werden zum eigenen Entdecken und Genießen empfohlen.

Paradiese des 21. Jahrhunderts

Gibt es heute, nach mehreren tausend Jahren, Vorstellungen vom Paradies?

Noch Spuren und Reservate der goldenen Äpfel?

Im Zeitalter von Raumflug, Kernkraftwerken und Computern?

Interessant, dass in der **Werbung** zwar immer wieder Früchte auftauchen, aber keine Streuobstwiesen, schon gar keine Obstplantagen.

Erstere werden gerne als Aushängeschilder für Biotope gezeigt. Letztere würden durch ihr industriell-technisches Bild abstoßend wirken. Diese Produktion wird verschwiegen.

Dafür tauchen als Stimulanzien für **Kaufanreize** immer wieder **großformatige Früchte**, besonders Kirschen und Äpfel auf: Gesundheit pur durch Vitamine und erfrischendes, belebendes Obst. Äpfel, Apple sogar als Markenzeichen von Computern.

Aber Paradiese? In der Wirklichkeit des lauten, hektischen Lebens im 21. Jahrhundert –

Wo, Was sind unsere Paradiese?

Derzeit wird pausenlos in allen Medien gedröhnt, so dass die Antwort nur lauten kann:

XXXL-Wohlfühl-Paradiese.

Das müssen die neuen Himmel, die verklärten Glückszustände sein.

Da gibt es Traumparadiese auf Hawaii, Einkaufs- und Wohnparadiese, Disneywunderland und Fun-Parcs, Teppich- und Möbelparadiese, Kunstschnee und Plastikpalmen, Badeparadiese auf den Malediven.

Erdbeeren an Weihnachten. Sind die Äpfel aus Neuseeland und Chile im Juni die goldenen Äpfel der Hesperiden oder doch Industrieprodukte? Es sind Einheitsfrüchte wie Waschmittel auf Regalen in Supermärkten mit zehntausend Artikeln. Alles-hier-und-jetzt, sofort-und-alles.

Den von Pflicht und mangelnder Freiheit gestressten Maschinenmenschen wird **Erfüllung** ihrer Sehnsucht nach Frische, Ursprünglichkeit und natürlicher Vielfalt versprochen mit **Genuss pur**.

Alles wird angepriesen und verkauft sich besser, wenn es **Wellness-Produkte** sind.

Sind das die neuen, die wirklichen Paradiese? Halten sie, was sie versprechen? Oder sind es

Trugbilder, Fata Morganas, die wie Drogen Enttäuschungen und neue Sehnsüchte produzieren?

Eine mögliche Lösung finden Sie vielleicht, verehrter Leser, wenn Sie das Nachwort lesen und bedenken.

*Suchen wir die **Spuren der Jahrtausende alten Obstbaukultur!***

Machen wir uns auf den Weg zu einem Gang durch die Geschichte des Obstbaus.

Der Weg wird uns ein Auf und Ab vor Augen führen, verschiedene wirtschaftliche und kriegerische Einflüsse und einen großen Bruch.

*Schauen wir im Stil einer **Zeitraffung durch die Jahrhunderte:***

Von den historischen Anfängen bis zur Antike

Ende der letzten Eiszeit

Vor rund zehntausend Jahren zog sich die **letzte Eiszeit** zurück und wahrscheinlich wanderten ab dieser Zeit wilde Äpfel, *Malus sylvestris* und *Malus sieversii*, und Birnen, *Pyrus communis* und *Pyrus pyraeaster*, in Mitteleuropa ein.

Sesshaftigkeit des Menschen

Es ist die Zeit, in der der **Homo sapiens sesshaft** wird und seine Umgebung gestaltet, Ackerbauer und Viehzüchter, ein Quantensprung in der Evolution.

Älteste Funde

Der bisher **älteste Apfelfund**, ein heimischer Holzapfel, stammt aus einer 6000 Jahre alten Bandkeramikersiedlung bei Heilbronn. Ebenso fand man Nahrungsreste von wilden Holzäpfeln und Holzbirnen im Bodensatz der Pfahlbauten am Ufer des Bodensees aus der Jungsteinzeit, um 4000 vor Christus. Auch Süßkirsche, Pflaume, Walnuss wurden genutzt.

Obst der Mythen und Genzentren

Um 2000 vor Chr. „erobern“ Assyrer bei Kriegszügen auch Früchte aus Apfel- und Birnenwäldern von Südostasien, von Kasachstan bis zum Kaukasus. Nach neueren Forschungen sind die **Ursprünge der heutigen Sorten** hier zu suchen, in den so genannten **Genzentren**.

Das sind Gebiete, die einen besonderen Formenreichtum hatten bzw. noch haben. Diese Regionen, auch Mannigfaltigkeitszentren genannt, bieten auf relativ kleinem Raum die ganze Vielzahl der Erbanlagen, z.B. für Größe, Farbe, Geschmack oder auch Widerstandsfähigkeit, die für die Weiterentwicklung (Evolution) der Obstarten Voraussetzung waren.

Durch unendlich viele Kreuzungen, zuerst innerhalb und dann auch zwischen den Wildobstarten, kam es jedes Mal zu einer Neukombination der Gene und zu einem größeren Formenreichtum.

Erweitert wurde dieser noch zusätzlich durch spontane Mutationen.

Durch natürliche Auslese (Selektion) entwickelten sich nur die am besten an den Standort angepassten Individuen weiter.

Durch Tiere und später auch durch Menschen kam eine weitere Selektion dazu, da sie Früchte bestimmter Bäume bevorzugten und damit zu einer Weiterverbreitung beitrugen (Hartmann, Fritz, S. 7).

Hier, in dieser Zeit und in diesem Areal, berühren sich die mythisch-religiösen Anschauungen aus der Urzeit mit historisch-wissenschaftlich beweisbaren Fakten.

Von den Syrern, den Persern und verschiedenen Turkvölkern wurde das Wissen von einem hochstehenden Obstbau im Zweistromland und Mittelmeergebiet verbreitet.

Erste schriftliche Nachweise

Aus dem Gebiet des **fruchtbaren Halbmondes** und der vorher berichteten mythischen Erzählungen stammt der erste schriftliche Nachweis über die Existenz und Nutzung des Apfels.

Auf einer gebrannten **Tontafel von 2.370 v. Chr.** ist in sumerischer Keilschrift eingeritzt, wie viele Äpfel an die Herrscherfamilie ausgeliefert wurden.

Ägyptische Tempelinschriften von Theben berichten, dass RAMSES DER ZWEITE (1292-1225 v. Chr.) Apfelbäume in seinem Garten pflanzen ließ und dass RAMSES DER DRITTE (1198-1167 v. Chr.) den Priestern des Ammuntempels in Theben 848 Körbe voll Äpfel als Opfergabe schenkte (Grill/Keppel, S.22).

Die **Perser**, die das Land an Euphrat und Tigris ab 539 v. Chr. unterwerfen, profitieren von dessen Obstkultur. Als die **Griechen** ihrerseits ab 331 die Herrschaft dort übernehmen, treffen sie Obstbäume in den Gärten der Städte, auch an Straßen. Der griechische Geschichtsschreiber nennt diese Gärten **PARADEISOI**, Paradiese. Die Linie vom Garten Eden und persischen Pardes geht weiter.

Von den Griechen zu den Römern

Die ersten Kultursorten

Hier treten zum ersten Mal nachweisbare Kulturobstsorten in unser Blickfeld.

Griechen und Römer haben die „**Pomologie**“ **nicht erfunden**. Ihre Kultur wurzelte in den noch älteren Traditionen des Zweistromlandes. Aber ihr obstbauliches Wissen war **hochentwickelt**.

Man wusste Bescheid, wie man ernten, lagern, verarbeiten, einmachen sollte. Man hatte spezielle Kenntnisse über Möglichkeiten von Düngen, Pflanzenschutz und Veredeln (Grill/Keppel, S. 25).

Viele Sortennamen, teils nach Züchtern, teils nach Herkunft, teils nach Aussehen und Geschmack tauchen auf. Insgesamt 36 beim Apfel, 60 bei den Birnen.

Besonders interessant sind die Namen nach den Fruchteigenschaften, Aussehen und Geschmack.

Manche gibt es auch **heute noch** oder wieder. Sie sind aber sicher **nicht identisch mit den antiken**

Sorten:

Birnapfel, Blattapfel, Blutapfel, Honigapfel, Kastratapfel, Lungenapfel, Mehlapfel, Platanenapfel, Rundapfel, Schönbrustapfel, Setanischer Apfel (von lat. Saeta Borste, Haar), Tuch- (Leder-, Runzel-)apfel, Wollapfel, Zwillingapfel, Barbarische Birne, Duftbirne, Faustbirne, Flaschenbirne, Frühbirne, Gerstenbirne, Honigbirne (Metbirne), Königsbirne, Kürbisbirne, Lorbeerbirne, Mispelbirne, Myrthenbirne, Nardenbirne, Onyxbirne, Patricische Birne, Pfundbirne, Purpurbirne, Saatbirne, Schwarze Birne, Spätbirne, Steinbirne, Stolze Birne, Tier- (Woll-)birne, Venusbirne, Ziegelbirne.

Die **Kulturbirne** hieß bei den **Griechen** to apion (der Birnbaum hä apios und hä acherdos der Wildbirnbaum). Die **Römer** nannten die Birne pirum und pirus den Birnbaum.

Daraus entstand **das deutsche Wort Birne**.

Die Wildbirne, für die die Griechen ein eigenes Wort hatten, wurde – verständlicherweise –wegen ihres adstringierenden Geschmacks auch Würgebirne genannt. Das harte Birnenholz war beliebt bei Bildschnitzern bis zu RIEMENSCHNEIDER und bei Schustern als Ersatz des Wetzsteines zum Glätten.

Die griechische Halbinsel Peloponnes hieß wegen ihres günstigen Bodens und Klimas auch **Apia**, das Birnenland (Grill/Keppel, S. 23).

Von dort, von „Apia“, bringt 455 v. Chr. **Konsul CLAUDIUS die Apfelsorte „Api“ nach Italien**.

Die ersten Kulturäpfel waren gegenüber unseren heutigen Sorten noch recht primitiv. Doch bereits die Römer hatten durchaus „essbare“ Apfelsorten, z. B. die verschiedenen „Api“-Äpfel, die es heute noch gibt (Hartmann/Fritz, S. 9).

THEOPHRAST aus Lesbos (um 371-287) Der erste Pomologe von Weltrang

Als Schüler von PLATON und ARISTOTELES, leitete er nach dessen Tod die Schule Peripatos in Athen. Er soll 2000 Schüler gehabt haben.

Er betonte – ganz modern - den Zusammenhang von sinnlichen Wahrnehmungen und Denken und vertrat die Meinung, dass alle Menschen von Natur miteinander verwandt seien. Vielleicht brachte ihn die Ansicht, die Menschseele sei nur eine vollkommene Tierseele, vor Gericht, angeklagt wegen Asebie = Unfrömmigkeit. Er konnte jedoch – noch moderner - die Anklage als Bedrohung der Lehrfreiheit abweisen.

THEOPHRAST war nicht nur der erste Wissenschaftler für Holz- und Baumkunde.

Zu dieser Beschäftigung kam er wegen des akuten Holz Mangels für Schiffbau. Er schrieb eine umfangreiche **Naturgeschichte der Gewächse**, weil es nicht gelang, griechische Gehölze in Babylon anzupflanzen. Er kann auch als **der erste Pomologe von Weltrang** bezeichnet werden. In dem Werk **Über die Ursachen des Pflanzenwuchses** behandelt er neben Themen wie Wetterkunde, Geologie, Getreidearten, Krankheiten, Geruch, Geschmack von Pflanzen auch ausführlich **Entstehung, Wachstum und Vermehrung von Pflanzen, Pfropfen und Okulieren und zählt auch sechs kultivierte Apfel- und vier Birnensorten auf.**

Auf Grund dessen ist dem Verfasser dieser Abhandlung unverständlich, dass in vielen, auch neuen Veröffentlichungen zu dem Thema Obstbaugeschichte die Römer und nicht die Griechen als die „**Entwickler**“ des **Kulturobstbaus** genannt werden.

Unbestritten ist, dass die Römer die Informanten und Übermittler für unsere germanischen Vorfahren waren.

Begriffsklärung: Apfel ist nicht gleich Apfel

Kenntnisse und Begriffe, Fertigkeiten und Wörter wurden und werden im Gedächtnis von Völkern gemerkt und weitergegeben, auch noch heute.

Sowohl das griechische μάλον wie das lateinische **malum** und **pomum** (von Pomona, der römischen Göttin aller Fruchtbäume) bezeichnen **nur ohne Zusatz eindeutig einen Apfel.**

Sonst gelten sie auch für **alle kugelförmigen Früchte mit vielen Samen**: Orange = malum medicum oder aureum, Zitrone = malum citreum, Quitte = malum cydonium, Granatapfel = malum punicum. Aber auch für Pfirsich = malum persicum.

Griechen wie Römer zählten zum Kernobst nicht nur Apfel, Quitte, Orange, sondern auch Pfirsich und Granatapfel zu den Äpfeln.

Auffallend viele Wörter der Obstbaukultur und die Namen der meisten Obstsorten haben **lateinische Wurzeln** und wurden als Fremdwörter „eingedeutscht“:

Pfropfen von propagare = fortpflanzen, okulieren von oculus = Auge, pelzen von pellis = Haut, Rinde. Most von mustum, Kübel von cupella = kleines Gefäß, Fass von vas = Gefäß.

Kirsche von cerasus, Nuss von nux, Birne von pirus, Pflaume von prunus, Mispel von mespillum, Pfirsich von (malum) persicum, Feige von ficus, Zitrone von (malum) citreum.

Bemerkenswert ist, dass bei den Sortennamen nur das Wort **Apfel eine germanische Wurzel** hat:

Von apitz zu althochdeutsch apful, mittelhochdeutsch affalter oder apfalter.

Darauf beziehen sich Ortsnamen wie Affoltern, Affaltrach, Afhoderbach, Apfelbach, Apfelbichl, Apfelstetten, Apflau, Appel, Appelburg, Effeltrich, Eppelheim, Eppelborn und andere.

Von der Antike zum Mittelalter

Römer als Mittler

Das römische Reich wird zur Brücke der Errungenschaften zwischen Asien und Europa und damit auch zum **Mittler und Schöpfer des modernen Obst- und Gartenbaus**. Die führenden Geistesgrößen, wie CATO, VERGIL, VARRO, PLINIUS u.v.a. beschäftigten sich mit Landwirtschaft und Pomologie.

Es gab einen solchen Boom, dass sogar das Vorbild Griechenland mit Edelreisern beliefert wurde.

War bei Griechen THEOPHRAST der wichtigste Pomologe, so ist es nun bei den Römern

COLUMELLA.

In Spanien geboren, hat er zeitweise als Soldat in Syrien der römischen Armee gedient.

Wahrscheinlich, dass er dort mit der hochstehenden Obstbaukultur in Berührung kam.

In den zwölf Büchern seines Hauptwerkes *De re rustica* (Über die ländlichen Angelegenheiten) schrieb er detailliert über **sämtliche Teilbereiche der Landwirtschaft**, des **Gartenbaus** und der **Baumzucht**.

Schon er orientierte sich stark am Profit, in dem er überlegte, wie sich Waren am besten für den Verkauf produzieren ließen.

Germaniens Wildsorten und römische Kultursorten

An allen Grenzen des riesigen römischen Reiches entstand **reger Handel** diesseits und jenseits.

Auch der Limes war für die Wirtschaft durchlässig. Den Germanen muss die höhere Zivilisation der Römer ähnlich wunderbar und erstrebenswert erschienen sein wie den Afrikanern die europäische zur Zeit der **Kolonisierung**.

Umgekehrt war Germanien den Römern terra incognita, unbekanntes Entwicklungsland.

Die Legionäre belieferten Gallien und Germanien nicht nur mit „modernen“ Waffen, Geräten und technischem Knowhow für feinere Lebenskultur.

Auch wenn TACITUS erklärt, dass die Landschaft Germaniens *aus Wald und Sumpf für Obst- und Weinbau ungeeignet* sei, brachten die Legionäre den „Primitiven“, die nur Wildobst kannten, auch Reben und **veredelte Obstsorten** mit. Von den Germanen mit Sicherheit begierig aufgenommen und eingetauscht.

PLINIUS DER ÄLTERE

Es gibt in Germanien wildes Obst von wenig angenehmem Geschmack und dazu schärferem Geruch. Ganz besonders wegen seiner übermäßigen Herbheit tadelt man es, und seine Wirkung ist so groß, dass sie die Schärfe eines Schwertes abstumpft (Zehnder/Weller, S.11).

Er beschreibt unter den tausend Pflanzen seiner gewaltigen Naturenzyklopädie,

Naturalis historia, auch 71 Sorten Weinreben, 39 Sorten Birnen und 23 Sorten Äpfel.

Durch die weite Ausdehnung des römischen Reiches wurden in ganz Europa veredelte, **kultivierte Obstsorten** verbreitet. Die Sortenzahl soll auf 192 angewachsen sein.

Niedergang

Das Ende des römischen Reiches wurde durch die **Völkerwanderung** des fünften und sechsten Jahrhunderts eingeleitet. Wie bei allen politischen Umwälzungen und kriegerischen Auseinandersetzungen ging es den Kriegführenden um die **Zerstörung der Lebensgrundlagen** der Feinde. Landgüter und Gärten, **Weinreben und Obstbäume wurden verwüstet** und vernichtet. Die Bevölkerung selbst hatte die **Sorge um die nackte Existenz**.

Damit versank auch die pomologische Hochkultur. Die einstige **Vielfalt schrumpfte** auf sieben Apfel- und Birnensorten. Auch viel Wissen ging verloren.

Zwischenzeit

Doch in der Zeit zwischen dem Untergang des römischen Reiches und der neuen Konjunktur der Karolinger ging das Leben weiter. Auch in diesen Jahrhunderten gab es Obstbau. Er musste geschützt werden.

Strafandrohung und Wertschätzung

Das belegen **Gesetze** germanischer Stämme, in denen Obstdiebstahl und Baumfrevel entsprechende Beachtung finden und in denen ausdrücklich von Obstgärten die Rede ist, die man zu schätzen und zu schützen wusste.

So in der *Lex Salica* vom Beginn des 6. Jahrhunderts, bei Westgoten (480 n. Chr.), Baiern (630-638 n. Chr.) und Langobarden (643 n. Chr.). Die darin vorgesehenen Strafen waren hart. Das gilt namentlich für das **baierische Gesetz, Lex bavarica**.

*Schon das bloße **Betreten** eines fremden Gartens in diebischer Absicht wurde mit 3 Schillingen geahndet. Und wer so boshaft war, einen fremden Obstgarten mit zwölf oder mehr Bäumen zu verderben, erlegte 40 Schillinge. Überdies musste der Frevler ebenso viele Bäume wie vorher von der nämlichen Sorte **nachpflanzen** und zudem für jeden Baum einen Schilling jährlich entrichten, bis die Bäume Früchte trugen.*

*Diese Maßnahmen sollten neben der **Strafe** zweifellos auch einen **erzieherischen Einfluss** haben und die **Wertschätzung** veredelter Obstbäume im Bewusstsein der Öffentlichkeit steigern (Zehnder/Weller, S. 12).*

Auch hier bei den Gesetzen und Strafen erinnert sich das Gedächtnis der Menschheit.

*Bereits die **Kulturvölker des Altertums** wandten sich in ihren Gesetzen gegen den Baumfrevel, nicht selten mit noch weitaus schwereren Strafen. Am weitesten ging der **Athener DRAKON** (620 v. Chr.), der den Obstdieb wie einen Tempelräuber oder **Mörder bestrafte**, nämlich mit dem Tode. Und dieses echt drakonische Gesetz wurde auch von dem milderen **SOLON** (594 v. Chr.) beibehalten (Zehnder/Weller, ebd.).*

Obstbäume waren eine wichtige Lebensgrundlage und galten als wichtiger Besitz. Traurig ziehen sich durch die ganze Menschheitsgeschichte kriegerische Auseinandersetzungen.

Durchziehende Truppen oder belagernde Feinde zerstörten immer die Obst- und Weinfelder, um den Gegner entscheidend zu schwächen.

Aufschwung durch Benediktiner und Karl den Großen

BENEDIKT VON NURSIA (um 480 – 547)

Er hatte eine Regel geschrieben für das Zusammenleben der Mönche. Im ersten Kapitel über die Arten der Mönche lehnt er scharf die Sarabaiten und Gyrovagen ab, weil sie landauf landab umherziehen, Sklaven ihres Eigenwillens und der Gelüste des Gaumens sind, ohne Zucht und ohne Ordnung durch ein geregeltes Gemeinschaftsleben.

Das erklärt deutlich die Vorschrift des späteren Ordensgründers im Kapitel 66, Vers 6 und 7 seiner Regel:

Das Kloster soll, wenn möglich so angelegt werden, dass sich alles Notwendige, nämlich Wasser, Mühle und Garten, innerhalb des Klosters befindet und die verschiedenen Arten des Handwerks dort ausgeübt werden können. So brauchen die Mönche nicht draußen herumlaufen. Denn das ist für sie überhaupt nicht gut.

Nach gut zwei Jahrhunderten, gegen Ende des achten Jahrhunderts hatte sich das Klosterleben nach der **REGEL BENEDIKTS** durchgesetzt.

Der Orden erlebte auch durch die Förderung der Karolinger einen großen Aufschwung und die Pomologie eine neue Blüte.

Dank der o.a. Vorschrift der Benediktiner-Regel war jedes Kloster wirtschaftlich sozusagen **autark** und pflegte einen **Garten mit Gemüse und Obst**.

Das große Verdienst der Klöster dieser Zeit war aber auch, dass sie sich mit der Antike befassten und in ihren Schulen, den Schreibschulen, das **Erbe der antiken Schriftsteller** kopierten und pflegten.

Ohne sie wären wohl die allermeisten Werke der römischen und griechischen Geistesgrößen und deren Kenntnisse verloren gegangen.

Ausbreitung durch Filiationen

Klöster hatten rege Beziehungen untereinander. Außerdem gründeten sie bei vermehrtem Zulauf Tochterklöster, die natürlich ebenso angelegt wurden. So wurden mit der Ausbreitung in allen europäischen Ländern und besonders im Osten nicht nur die Menschen christianisiert, sondern auch die Bildung durch Lesen und Schreiben und auch die Kultur von Acker-, Gemüse- und Obstbau weitergegeben.

Paradies

Sehr intensiv taucht der Paradies-Gedanke hier wieder auf. Nicht nur wie o.a. als **Vorhalle** und **Eingangsportal** zu den Kirchen der Mönche.

Der berühmte **Klosterplan von St. Gallen** (um 820) enthält einen markanten Obstbaumgarten.

Und der ist bezeichnenderweise nichts anderes als der **Friedhof** der Mönche, also der Ort,

an dem die Toten auf das Paradies im Jenseits warten. Er wurde **Modell für alle Benediktinerklöster**.

Noch heute singen die Benediktiner, wenn sie einen toten Mitbruder zu Grabe tragen, den gregorianischen Choral:

In paradisum deducant te angeli - Ins Paradies mögen Engel dich geleiten.

Geistig wohl nicht weit entfernt, wenn auch 700 Jahre später, ist der MARTIN LUTHER (1483-1546) zugesprochene Satz: *Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, pflanzte ich doch heute noch einen Baum.*

Mönche mit umfassenden Obstbauwissen

Auch vom Kloster **Reichenau** ist (um 849) durch Abt **WALAFRIED STRABO** ein botanischer **Garten mit Obstbäumen** bekannt.

Von ihm wurde verfasst ***Liber de cultura hortorum***, mehr bekannt als ***Hortulus***.

Es ist eines der bedeutendsten botanischen Werke des frühen Mittelalters.

In Versform werden 23 Heilpflanzen aufgeführt. STRABO erzählt auch, dass er große volemische Birnen pflückte, von denen eine Birne die ganze Hand ausfüllte (Grill/Keppel, S. 25).

Etwa um dieselbe Zeit verfasst ein Klosterbruder **WANDALBERT VON PRÜM** ein Gedicht über das Landleben, in dem er vom Pflanzen, Schneiden und Pfropfen der Obstbäume, von der Vorratshaltung, vom Dörren und Mosten schreibt.

Von Abt **WILHELM VON HIRSAU** gibt es ein Verzeichnis über die in seinem Kloster angebauten Obstarten.

Ein thematische Klarstellung:

Da unser Blick auf die Geschichte des Obstbaus, schwerpunktmäßig Kernobst, gerichtet ist, könnte durch diesen Akzent ein falscher Eindruck entstehen, als ob dieser Anbau die Hauptsache der damaligen Zeit gewesen wäre. Dem ist nicht so:

Im Altertum und im Mittelalter

wurde vor allem in südlichen Ländern Wein kultiviert.

KARL DER GROßE (747-814)

Er ließ um 812 eine Liste von anbauwürdigen Pflanzen erstellen:

Autor dieser Auftragsarbeit ist der Abt ANSEGIS VON ST. WANDRILLE.

Capitulare de villis vel curtis imperialibus

Königliche Verordnung über die Landgüter oder auch die herrschaftliche Hofhaltung.

Der Titel wird oft auch mit et (und) statt vel und imperii statt imperialibus (gleichbedeutend) wiedergegeben.

Kapitulare sind in Kapitel aufgeteilte königliche Erlasse.

Weil es **Engpässe in der Nahrungsversorgung** gegeben hatte, sollte die Verordnung - heute würde man amtlich sagen „aus gegebenem Anlass“ – durch eine **straffe Organisation der Güter** die Versorgung des großen Hofes sichern. Mit großem Tross, circa tausend Personen, war Karl oft unterwegs zu einer der 150 Pfalzen, wo er Station machte, um nach dem Rechten in seinem riesigen Reich zu sehen. Dieser Erlass war **die erste Land- und Wirtschaftsordnung des Mittelalters**.

Er regelte detailliert die Verwaltung der Krongüter bezüglich Dreifelderwirtschaft und Obstpflege, Weinbau und Tierhaltung. Er ließ auch Obstwein herstellen.

Auch hier wird auf **römisches Wissen** zurückgegriffen, also auch auf Hinterlassenschaft des **Zweistromlandes** und der **Perser**, letztlich – wie schon erwähnt – auf den Fundus des Menschheitsgedächtnisses. Doch ist bis zu den uns vertrauten landschaftsprägenden Streuobstwiesen immer noch ein weiter Weg.

In Betreff der Bäume befehlen wir, dass vorhanden seien: In verschiedenen Sorten Apfelbäume, Birnbäume, Speierlinge, Mispeln, Kastanien, Pfirsiche, Quitten, Haselnüsse... Süße Sorten und mehr saure... für sofortigen Verzehr und dauerhafte über den Winter.

Vier Sortennamen von Äpfeln (malorum nomina) werden genannt:

gozmaringa = Gosmaringer

geroldinga = Geroldinger

crevedella = Krevedellen

speranca = Speieräpfel

Die bisher ältesten überlieferten Sortennamen unseres Sprachraumes

Die wichtige interessante Frage **Wo sind sie geblieben?** kann man leider nicht beantworten. Möglicherweise sind sie als Sorten verloren gegangen. Vielleicht wurden sie aber auch weitergezüchtet oder haben als bezeichnungslose oder mit neuen anderen Namen überdauert.

HILDEGARD VON BINGEN (um 1098- 1179)

Die berühmte Äbtissin Universalgelehrte des Wissens der damaligen Zeit schöpfte ihre Erkenntnisse ebenfalls aus griechisch-römischen Quellen. Sie beschäftigte sich mit Fragen der Religion, Medizin, Musik, Ethik und Biologie. Sie predigte u.a. auch in Würzburg.

In ihrem ***Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum*** (Buch über das innere Wesen der verschiedenen Kreaturen und Pflanzen) zählt sie **im dritten Buch *Über die Bäume*** sämtliche damals in Germanien kultivierten Obstarten und -sorten auf.

Übrigens rät sie vom **Frischverzehr roher Äpfel** ab, zumindest für Kranke. In dieser Meinung können wir ihr heute gar nicht folgen. Allerdings müssen wir ihr zugute halten, dass damals Frischverzehr allgemein kaum üblich war und die Sorten ziemlich sauer, holzapfelähnlich gewesen sein dürften. Einen Hauxapfel oder Maunzenapfel würden wir auch heute nicht roh verzehren.

Förderung des Obstbaus durch Herrscher und Zisterzienser

In den folgenden Jahrhunderten nach der Jahrtausendwende wurde die Obstkultur auch von Königen und Kaisern gepflegt.

KONRAD DER DRITTE (1093-1152)

Dieser erste Stauferkönig soll vom Kreuzzug aus dem Apiland Peloponnes in Griechenland die den Griechen und Römern bekannte alte **Apfelsorte Api** erneut ins heimische Reich gebracht haben. Gut möglich, dass auch die *cyprische Eierpflaume, verschiedene cyprische Birnen, türkische Zwetschgen, Kirschen, Birnen und Äpfel* aus dem Vorderen Orient von **heimkehrenden Kreuzfahrern** mitgebracht wurden. Auch ließen sich so die Namen *Jerusalemsapfel, Jerusalemskirsche und Jerusalemspflaume* erklären (Zehnder/Weller, S.14).

KAISER FRIEDRICH BARBAROSSA (1122-1190)

Er machte seine Meierhöfe zu **Musterschulen** und ließ Obst- und Weingärten anlegen. Allen Obstgärten gewährte er „Steuerfreiheit“, Freiheit vom Zehnten. Wie sehr er den Obstbau schätzte und förderte, können wir auch an dem **gesetzlichen Schutz** sehen. *Im Landfrieden von 1177 wird Baumverderben mit der Acht geahndet. Wenn der Baum ein Belzer war, d. h. veredelt, musste der Schädiger den zwölfjährigen Ertrag der Früchte geben.* Im Reichstagsabschied von Nürnberg bestimmte er 1187, *dass wer Weinstöcke oder Obstbäume umhaut, der Ächtung und Exkommunikation verfallt wie die Mordbrenner* (Zehnder/Weller, S. 14f.). Nebenbei erwähnt: Seine Hochzeit mit Beatrix von Burgund fand in Würzburg statt. Vgl. Tiepolos Deckengemälde in der Residenz.

KAISER FRIEDRICH DER ZWEITE (1194-1250)

Er war der Enkel Friedrich Barbarossas, römisch-deutscher Kaiser ab 1220, ebenfalls aus dem Geschlecht der Staufer, verbrachte die meiste Zeit in Italien, hochgebildet, deshalb Ehrentitel: Stupor Mundi – Das Erstaunen der Welt.

Ungewöhnlich sein Wirken, gleichsam Jahrhunderte voraus:

*Wie er Rechtsprechung und Staatsordnung organisierte.
Seine Gesetze zum Schutz von Frauen und Minderheiten.
Sein Verbot von Gottesurteilen, weil im Zweikampf immer der Stärkere und nicht zwangsläufig der Unschuldige gewinnt.
Er führte beim Rechnen die Null ein.
Er beendete den 5. Kreuzzug nicht mit Massakern, sondern erfolgreich durch Verhandlungen, was in der damaligen christlichen Welt als Hochverrat gewertet wurde.
Sein empirisches Denken, mit dem er erforschte, wie die Dinge sind.*

*Sein wissenschaftliches Werk **De arte venandi cum avibus** – Über die Kunst, mit Vögeln zu jagen ist bis heute ein Standardwerk, damals eine völlige Neuheit mit über 900 Vogelbildern.*

Er beauftragte den Deutschen Orden mit der Missionierung und Kultivierung des Baltikums.

Seine **strengen Gesetze zur Erhaltung der Natur**.

Er ließ ebenfalls **Obst- und Weingärten** anlegen und kümmerte sich um den Anbau seiner Güter.

Übrigens war er auch öfter zu Reichstagen in Würzburg. Die Bischöfe von hier hielten ihm bei vielen Auseinandersetzungen die Treue. Die Darstellung des (waffenlosen) Bamberger Reiters stellt nach Meinung einiger Forscher ihn dar.

ZISTERZIENSER

Um die Jahrtausendwende waren viele Benediktinerklöster nicht mehr das, was sie einmal waren und sein sollten. Sie hatten sich von der ursprünglichen Lebensweise entfernt. Die Reformbewegungen von Cluny und Gorze sollten zu den alten Idealen zurückführen. Trotzdem entstand ein neuer Reform-Orden.

Ab dem 11. Jahrhundert war ein **neuer Reform-Orden der Benediktiner** besonders rühmig, die Zisterzienser. Sie besannen sich auf die **strenge Auslegung der Regel** und auf das ursprüngliche Ideal *ora et labora*, bete und arbeite. In einfacher Gestaltung wollten sie von ihrer Hände Arbeit leben. Sie bekamen solchen Zulauf, dass sie ständig **neue Tochterklöster** gründen konnten.

Verfolgen wir ein Beispiel. Wir verstehen dadurch auch besser die **Verbreitung der Obstsorten**.

Die Mönche hatten vom Mutterkloster den **Gartenplan von St. Gallen** im Kopf und **die Reiser ihrer bewährten Sorten im Gepäck**.

Morimond, eine von vier Primarabteien in Frankreich, veranlasste zunächst Gründungen im eigenen Land. Dann als erstes Kloster in Deutschland **Kamp** (NRW). Von dort **Walkenried** (Südharz). Von da weiter zu **Sittichenbach** (bei Eisleben). Von dort nach **Buch** (bei Leisnig), nach **Grünhain** (Erzgebirge), nach **Pforta** (bei Naumburg), nach **Lehnin** (Brandenburg). Von dort zum Kloster **Paradiese** (Polen) und **Chorin** (bei Eberswalde). Es gab von Morimond **letztendlich 271 Tochtergründungen**.

Die Zisterzienser waren die **Kolonisatoren schlechthin**, besonders des Landes östlich der Elbe.

Sie machten Sumpf- und Waldgebiete urbar, legten Teiche an und beeinflussten durch **landwirtschaftliche Musterbetriebe**, durch Fischzucht, durch Obst- und Weinbau stark die umgebenden Gebiete. Jedes Kloster musste eigene Felder, Weinberge und Obstgarten haben.

Durch die Niederlassung **Ebrach**, die 2. Gründung auf deutschem Boden, wurde der Obstbau in Franken, durch Salem und **Maulbronn** der Obstbau am Bodensee und im Kraichgau, intensiv gefördert. Die Zisterzienser von **Walkenried und Pforta** (Nachweis der Sorte Borsdorfer) entwickelten obstbaulich das Saale-Unstrut-Tal. Schlesien wurde landwirtschaftlich mit Obst von **Trebnitz** aus erschlossen, Böhmen von **Waldsassen** aus.

Dank ihrer engen Verbindung zu den Mutterklöstern in dem obstbaulich damals führenden Frankreich – dort gegründet und im Unterschied zu den Benediktinern zentralistisch verwaltet – wurden **Kenntnisse über Anbau und Sorten sowie Edelreiser von Frankreich über weite Entfernungen verbreitet**. *So hatten beispielsweise Mönche aus Bassigny in Frankreich bei ihrer Reise nach Altenkampen bei Köln im 12. Jahrhundert Reiser der **Grauen Renette** im Gepäck.*

Andere nahmen diese wieder mit in die Klöster Walkenried, dann nach Pforta und schließlich nach Leubus in Schlesien.

Einen ähnlichen Weg ging die Sorte **Borsdorfer**. Die Zisterziensermönche von Pforta hatten die Sorte aus südländischen Reiseren auf ihrem Hofgut Borsendorf bei Dornburg/Saale (identisch mit Borsendorf bei Leipzig?) gezogen und sie 1175 in das Kloster Leubus bei Breslau gebracht (Hartmann/Fritz, S.7f.).

Auch Kreuzfahrer und Pilger waren am Sortentausch und der Bereicherung der genetischen Vielfalt beteiligt.

Die Namen vieler alter Sorten lassen auf klösterliche oder kirchliche Ursprünge schließen:

Klosterapfel, Klosterbirne, Probstbirne, Papstbirne, Pfaffenapfel, Pfaffenbirne, Mönchsapfel, Kapellenbirne, Karthäuser ReINETTE, Karthäuser Birne, Karmeliterbirne, Karmeliter ReINETTE, Kapuzinerapfel, Kapuzinerbirne (Zehnder/Weller, S. 14).

Um **1300, dem Höhepunkt** ihrer Ausbreitung, waren sie mit insgesamt 700 Klöstern in allen wichtigen Ländern Europas vertreten. Dann **verflachte auch die Lebensweise der Zisterzienser**, sie wurden reich und nahmen ihre eigenen Ideale und Regeln nicht mehr so genau. Es kam auch eine **andere Zeit, die neue Bewegung der Bettelorden**, der Franziskaner und Dominikaner.

Einer von ihnen muss wegen seiner obstbaulichen Bedeutung erwähnt werden.

ALBERTUS MAGNUS (um 1193-1280)

Albert der Große, ein Dominikaner mit dem Ehrentitel *doctor universalis*, war Historiker, Philosoph, Jurist, Naturwissenschaftler, Theologe. Er kannte die antike und zeitgenössische Literatur und schrieb selbst mehr als 70 Abhandlungen und Bücher.

Nebenbei bemerkt, er lehrte ab 1264 in Würzburg. Der Dominikanerplatz erinnert auch an ihn.

In dem Buch **Naturalia** über Pflanzen und Züchtung versucht er eine Pflanzenphysiologie.

Die Beschreibung seines Gartens ist ein wichtiges Zeugnis von mittelalterlichem Gartenbau.

Ein **Lustgarten** (Lust von Laub), nicht nur zum Nutzen, auch zur Erholung mit Gras-, Rasenfläche, um die Augen zu erfrischen, Bank zum Ausruhen, Quelle, Kräuter- und Duftgarten zur Belebung der Sinne. Alles von Bäumen gegen Sonne und kalte Winde geschützt.

Schönheit und Mannigfaltigkeit von Pflanzen

Das ist das Neue: Pflanzen werden nicht mehr nur beachtet, weil sie Nährwert und Heilkräfte besaßen, wie etwa bei HILDEGARD VON BINGEN. Nun werden sie auch geschätzt wegen ihrer Schönheit.

Auch die Vielfalt von Pflanzen aus römischen Gärten hat Daseinsberechtigung.

Von da kommt der Einfluss auf Forscher und Botaniker, auf die Oberschicht des entstehenden Bürgertums und letztlich auch auf Gärten des einfachen Volkes.

VON FÜRSTEN UND KLÖSTERN ZU STÄDTEN UND BAUERN

Für genauere Einzelheiten wird auf den Artikel von Bechtold „*Obstbau am adeligen Hofe*“ verwiesen. Hier nur wegen des Zusammenhangs eine **geraffte Darstellung**.

Im weiteren Verlauf des Mittelalters **zerfiel die zentrale Macht der Kaiser** als einheitliche Regierung. In der **Renaissance** und beginnenden Neuzeit traten mächtig **erstarkende Fürsten** und kräftig sich **entwickelnde Städte** auf den Plan.

Die Kultur des **Obstbaus lebte weiter**, in **Klöstern**, in **hochherrschaftlichen Häusern** sowie in den aufblühenden Städten und auf dem Land. Weniger durch Austausch von Obst als durch Weitergabe von Reisezern und dem entsprechenden Wissen über Kultivierung und Pflege von Bäumen.

Zwei Obstexperten mit umfassendem Wissen:

Ein wichtiger und bedeutender Vertreter der Obstbauentwicklung im 14. Jahrhundert ist **GOTTFRIED VON FRANKEN**.

Obwohl er überregional, in ganz Mitteleuropa gelesen wurde, wird er im Kapitel des fränkischen Obstbaus gewürdigt.

Der Tegernseer Abt **KONRAD AYRINSCHMALZ** verfasste 1497 ein *Büchlein über das Pflanzen von Bäumen*, in dem er u.a. Hinweise gibt auf die richtige Sortenwahl, das Setzen, Düngen, Pfropfen, Schneiden, sowie Beseitigen von Krankheiten. Er beruft sich auch auf seine eigenen Erfahrungen.

Obstbau wird in den Klöstern und Fürstenhöfen, in den aufkommenden Städten wie auf dem Land **immer vor Ort** betrieben. Früchte dienen in erster Linie der **Selbstversorgung**. Nur Klöster und Krongüter verkaufen ihre Produkte Wein, Getreide, Öl etc. über größere Entfernungen. Baumobst, schon gar nicht frisches **Obst**, gehört **nicht zu den wichtigen Handelsgütern**, eher in verarbeiteten Zuständen.

Die Früchte tragenden Bäume stehen **in umzäunten Gärten** inmitten eines Herrenhofes oder Schlossparks. Auch **innerhalb der schützenden Stadtmauern**.

Erst als die Orte so expandieren, dass der **Wohnraum immer enger** wird und innerörtliche Gartenflächen der Bebauung weichen müssen, werden die Obstbäume **außerhalb des Mauerrings in eingezäuntem Ersatzland** gepflanzt. Auf zeitgenössischen Bildern immer wieder zu sehen. Diese weitläufigen Gärten sind Blumen-, Kräuter- und Gemüsegärten mit blüten- und fruchttragenden Bäumen.

Manche Orte rühmen sich „**Gartenstadt**“ zu sein.

Nach Zehnder/Weller, S. 15, der Gussmann 1896 zitiert, wird **um 1500 von Ravensburg** u.a. berichtet: *Es sind auch viel schöne Baumgärten in der Stadt und ist gerings um die Stadt lustig zu spazieren gehen. – Vor unser Frauen Thor, genannt am Andermannsberg, da sind viel Baumgärten. Man bringt so viel Kirssen, Weygsel, Ammerell, Oepfel und Piern in die Stadt, dass es ein Wunder ist.*

Im 16. Jahrhundert wird von **großen Nürnberger Obstgärten** berichtet.

In **Stuttgart** gehörte es zu den Vergnügungen, einen Garten zu haben, *ein Gütle, wo sie mit Hilfe eines Gumpbrunnens Rosen und Salatpflanzen, Sommers ihre Träublein, ihre Apriko und Geisshirtle (Birnsorte, die es noch heute gibt) ernten, im Herbst die Äpfel für den Hastrunk schütteln...konnten.*

Im 15. und 16. Jahrhundert auch **erste Schritte** vom Liebhaber- und Selbstversorgerobstbau zu einem **Wirtschaftsobstbau**. Es werden Sorten für **spezielle Verwertungen** angebaut, für Dörren andere als für Mus und wieder andere für Most und Schnaps.

Beim sogenannten **einfachen Volk** geht es zunächst um den **Kampf um das tägliche Brot**, zumal kirchliche wie adelige Feudalherren erfinderisch sind bezüglich Abgabeforderungen. Wir befinden uns im Moment ja vor und nach der Zeit der Bauernkriege, 1525. Deshalb ist im Unterschied zur den klösterlichen und herrschaftlichen Beispielen wenig dokumentiert.

Obst macht anders als Ackerbau und Viehzucht nur einen **geringen Teil** der Versorgung aus. Früchte sind bis 1800 Teil der direkten Selbstversorgung von bäuerlichen, städtischen Haushalten und Fürstenhöfen. Am **Hofe** allerdings auch besondere **Liebhaberobjekte**.

Sie werden in der Saison verbraucht. Lager- und **Erhaltungsmöglichkeiten** sind **begrenzt**. Ebenso der **Handel**, wenn, dann nur über geringe Entfernungen wegen der schlechten Verkehrsverhältnisse und Transportmöglichkeiten.

Man kann aber mit Sicherheit annehmen, dass Bauern und Bürger entsprechend ihrer wirtschaftlichen Lage dem Vorbild der „feinen Gesellschaft“ zu folgen versuchen und Obst immer mehr schätzen lernen.

30jähriger Krieg (1618-1648)

In diesen Zeiten gab es schlimmste **Verwüstungen**.

Da halfen auch die Verordnungen gegen Baumfrevl wenig. Wie schon erwähnt galten Obstbäume immer als wertvoller Besitz und die Vernichtung gehörte zum Maßnahmenkatalog jeden Gegners.

Vorbereitung des Pomologie-Zeitalters

Auch an dieser Stelle Hinweis auf den Artikel „Obstbau am adeligen Hofe“ von Bechtold.

In dem Zeitraum von circa 1650, also nach dem Niedergang durch den 30jährigen Krieg bis etwa 1750 werden die **Voraussetzungen** geschaffen, die dann anschließend die Blütezeit ermöglichen. Es werden **intellektuelle und staatliche Grundlagen** gelegt für die nachfolgende intensive Obstkultur.

Die Ära der Pomologie wird eingeläutet.

In allen Fürstentümern, Grafschaften und Bistümern **fördert die Obrigkeit** gleichsam als Staatsprogramm und Chefsache den Obstbau.

Die hohen Herrschaften erneuern die **Verordnungen gegen Baumfrevel**. Damit folgt man einer ununterbrochenen Tradition aller Jahrhunderte seit den Babyloniern und Griechen.

Drakon wurde schon erwähnt.

Forderungen der aktiven Mitarbeit:

Das ist neu. Obstbäume werden nicht nur geschützt. Die Untertanen müssen aktiv mithelfen.

Bürgerrechte werden nur verliehen, wenn bestimmte Pflichten von Pflanzungen erfüllt sind.

Es gibt **Ehstands-Baumgesetze und Pflanzgebote**. Landauf landab wird verordnet, wie viele Obstbäume jeder ansässige oder zuziehende Bürger, jeder **Heiratswillige** zu pflanzen habe, auf gemeindlichen **Allmendflächen**, an **Wegen** und Straßen. Sie müssen von den Betreffenden auch gepflegt und ggf. nachgepflanzt werden. Wer sich nicht daran hält, wird wie ein Baumfrevler bestraft. Es entstehen **großräumige Obstflächen**.

Um diese Verfügungen auch effektiv zu realisieren und die Nachfrage zu befriedigen, werden **notwendigerweise erste Baumschulen** eingerichtet.

Sie sorgen dafür, *dass an jedem Orte einige junge Burgere nebst Schulmeistern, Schulprovisoren und Schulpräparanden in dem Baumpflanzen, Warten, Schneiden und Pfropfen wohl unterrichtet würden* (Zehnder/Weller, S. 18).

Auch **Pfarrer** mussten in ihren Sonntagspredigten mithelfen, indem sie mit Anweisungen zur Feldbestellung, Baumpflege und Obsternte ermahnten.

Bei verspürter ferner Renitenz der Beamten sind diese aus dem Amt zu setzen.

Wer aber dafür sorgt, dass diese Dinge gut vonstatten gehen, solle besonders distinguiret werden (König Friedrich der Große, ebd. S. 19).

Im 19. Jahrhundert werden diese Anliegen in Franken und anderswo noch zusätzlich forciert durch den Einsatz von **Baumwarten und Wandergärtnern** (mehr dazu später).

Unterschied Adel und einfaches Volk

Wie jede Form der Kultur, so ist auch die Obstbaukultur von gesellschaftlichen Bedingungen abhängig. In **Bauergärten** standen **andere Pflanzen** als in **Schlossgärten**.

Bürger- und Pfarrgärten hatten eine Mittelstellung.

Eine französische Sorte war zur Zeit des 18. Jahrhunderts undenkbar in einem deutschen Landgarten und umgekehrt tauchte eine fränkische Lokalsorte in keinem Schlossgarten auf. **Neue Arten und Sorten wurden stets durch die führende Adelschicht eingeführt und verbreitet.**

Landesherren und **Adel** mühten sich, wie bei Bildern, Möbeln, Kleidung, usw., immer um die berühmtesten und neuesten Sorten aus dem Ausland, während sich die **Bauern** mit altbewährten, pflegeleichten und anspruchslosen Sorten der eigenen Gegend begnügten.

Auch in den Stammformen unterschied sich der höfische vom bäuerlichen Obstbau.

Bisher war der **Hochstamm die einzige Kulturform**. Auf dem Land wird er es bis ins 20. Jahrhundert bleiben.

DÜMLER berichtet 1664, man ziehe die Bäume *so hoch, dass ein Mann mit einem Hut unangestoßen kan darunter hingehen*.

Zwar die niedrigen Bäume, denen man die Äste lasset, tragen mehr Früchte als andere, aber sie sind nicht tauerhaft und beständig, als wie in die Höhe gezogene Bäume (zitiert bei Wimmer, S.21).

Nicht nur in der Architektur führt **Frankreich** als der „**Trendsetter**“ schlechthin, auch im Obstbau. Ganz Europa schaut und richtet sich nach Versailles.

SICKLER schreibt 1798: *Die meisten deutschen gärtner lassen ihre **Obstbäume aus Frankreich** bringen*. Das Streben nach französischen Bäumen und Sorten ist so ausgeprägt, dass in Deutschland weder neue Sorten entstehen noch überhaupt genannt werden.

Man unterschied **vier formae arborum pomiferarum**:

Haute tige (Hochstamm).

Espalier (Wandspalier).

Contrespalier (freistehendes Spalier).

Buisson (Zwergbaum).

Kunstvolle Formen wie Pyramiden und Palmetten mit waagrechten Zweigen waren die „**Renner**“ der **Oberschicht**.

SCHABOL (1778) unterscheidet, wie heute üblich, **drei Höhenklassen**:

Hochstamm – Halbstamm – Niederstamm.

(Die Zwergbäume nannte man sogar Franzbäume).

Wegbereiter der Pomologie

An ihnen und ihren Werken lässt sich gut der neue „Zeitgeist“, wie zuvor erklärt, darstellen.

Natürlich waren viele Menschen im Vorfeld der pomologischen Hochkonjunktur tätig.

Doch sollen die **wichtigsten Persönlichkeiten** hervorgehoben werden. Ihre Lebensdaten und ihr Lebenswerk reichen meist auch ins 19. Jahrhundert, so dass man sie auch schon zur Pomologie-Ära zählen könnte. **Eine scharfe Trennlinie lässt sich nicht ziehen.**

JOHANN HERMANN KNOOP (1700-1769) Erfinder des Namens Pomologie

Ein wichtiger Schritt auf die hohe Zeit der Obstkultur wurde 1758 gemacht.

In diesem Jahr veröffentlichte er ein Werk, für das er sich einen originellen Titel ausdachte:

Pomologia, das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel und Birnen; welche in Holland, Deutschland, ... in achtung stehen und deshalb gebauet werden.

Auf 13 Tafeln stellt er **in ausgezeichneten Bildern** die Sorten in natürlicher Größe dar.

Er wusste nicht, dass er mit diesem Titel den **Fachbegriff für die Wissenschaft vom Obst** erfand.

JOHANN CASPAR SCHILLER (1723-1796)

Der Vater des bekannten Dichters FRIEDRICH SCHILLER war Hauptmann, Obstliebhaber und **Hofgärtner** von HERZOG CARL EUGEN. Er veröffentlichte 1795 ein Buch:

Die Baumzucht im Großen aus zwanzigjähriger Erfahrung im Kleinen.

Darin erklärt er die **systematische Obstbaumzucht** und die Anlage von Baumschulen.

Er beschreibt auch Obstsorten, z. B. 118 Apfelsorten und betreibt selbst eine Obstbaumschule, nämlich die herzogliche.

Verzeichnis der Obstbaumschule

Darin werden 90 Apfel-, 102 Birnen-, 15 Pflaumen- und Mirabellensorten, 11 Kirsch-, 3 Aprikosen- und einige Pfirsichsorten genannt (Boege, S. 49, Anm.25).

Nach 11 Jahren hat er 22400 Obstbäume und kurz vor seinem Tode **100 000 Obstbäume** in seinem Bestand. Für heutige Verhältnisse eine unvorstellbar Zahl. Anscheinend war aber der Bedarf da.

SCHILLER stellt sogar Wirtschaftlichkeitsberechnungen an und vertritt die Idee, **in ganz Deutschland 70 Millionen Obstbäume**, besonders an Straßen pflanzen zu lassen, mit dem unglaublich modern wirkenden Nebenzweck und Argument, die **Lufthygiene** zu verbessern und **Touristen** anzulocken. Auf jeden Fall zeigt er, *dass Obstbau mit Erfolg in größerem Stil betrieben werden kann und dass dabei sogar finanzielle Erträge abfallen* (Boege, S. 49).

JOHANN PROKOP MAYER (1737-1804)

Ab dem Jahre 1774 beginnen die Veröffentlichungen des Hofgärtners des Würzburger Fürstbischofs: *Verzeichniss der Obstbäume von den besten, seltensten und meistgeschätzten Gattungen, welche in dem Hof- und Residenzgarten ... unter Aufsicht des dasigen Hofgärtners dermalen gezogen werden: samt einer Beschreibung sowohl der Bäume als Früchten und anzeige der beyläufigen Zeit ihrer Reifwerdung.*

***Pomona Franconica* (1776-1801)**

In einem Zeitraum von 25 Jahren veröffentlichte er dieses aufwändige teure Werk in drei Bänden mit kunstvoll kolorierten Abbildungen von über 500 reifen Früchten und ganzseitigen Tafeln von Formobstbäumen. Die Pomona Franconica ist heute das meist gesuchte und wohl auch teuerste pomologische Werk.

JOHANN LUDWIG Christ (1739-1813)

Der Sohn eines fürstlichen Schreibers in Öhringen war Pfarrer, Naturforscher, Ökonom, Bienenzüchter und Pomologe. Er betrieb Baumschulen und verfasste praxisnahe, populäre Schriften mit dem Ziel: **Obstkunde für das einfache Volk**. Sie galten als **Standardwerke** und er als der **Obstpfarrrer** schlechthin.

JOHANN VOLCKMANN SICKLER (1742-1820)

Ein weiterer Vertreter des Übergangs zum Zeitalter der Pomologie. Von Hauptberuf ebenfalls **Pfarrer** sammelte er Obstsorten und gab mit **Sortenbeschreibungen** und handkolorierten Abbildungen die weltweit **erste Obstzeitschrift** heraus: ***Der Teutsche Obstgärtner***.

Bis etwa 1800 war Obstbau **Teil der direkten Selbstversorgung** von bäuerlichen und städtischen Haushalten.

Die Bäume standen in der **Nähe der Gemeinschaft, des Hauses, des Dorfes, der Stadtmauer**.

Ein Verzehr von frischem Obst war selten üblich. Lager- und **Konservierungsmöglichkeiten** waren sehr **begrenzt**, ebenso **Transportmöglichkeiten** und Handel.

Die **Empfindlichkeit der Ware** selbst wie die Verkehrsmittel, Ochsen- und Pferdegespanne, setzten enge Grenzen. Das Obst wurde zum allergrößten Teil verwertet zum Dörren und zum Mosten. Überschuss ans Vieh verfüttert.

Ab der **Mitte des 18. Jahrhunderts** bis zu seinem Ende wird der Obstbau stark durch **hoheitliche Verordnungen verbreitet**. Intellektuelle Grundlagen und **Kenntnisse** wie praktische Fertigkeiten der Obstbaukultur kommen aus dem **klösterlichen und hochherrschaftlichen Bereich**.

Sie werden vornehmlich von **Pfarrern, Lehrern, Ärzten** und **Apothekern** für bürgerliche Schichten transformiert. Empfänglich ist vor allem die gehobene **Oberschicht**.

Die Blütezeit der Pomologie

Das 19. Jahrhundert

Hierbei sollte man die **zeitliche Dauer** nicht mit den zahlenmäßigen Wendepunkten gleichsetzen. Die Pomologie-Ära beginnt – so sehen auch die Historiker die geschichtlichen Marken - schon vor 1800 und endet etwa mit dem ersten Weltkrieg.

Was SCHILLER, KNOOP, MAYER, CHRIST und SICKLER vorbereitet haben, wird nun weiter entwickelt und „geerntet“.

Es ist die Zeit nach der Französischen Revolution, die Zeit der **Aufklärung**.

Vernunft. Kritik. Freiheit. Toleranz. Humanität . Diese Schlagworte erfassen alle Bereiche des Lebens. Auch die Obstkunde nimmt einen stürmischen Aufschwung.

Man beschäftigt sich wirklich **wissenschaftlich mit Obst**, mit Beschreibung und Klassifizierung, mit Physiologie und Systematik. Gefördert durch die **Bauernbefreiung**, zuletzt 1807 in Preußen, wird die **Leibeigenschaft aufgehoben** und in Pachtverträge umgewandelt.

Damit geht einher die **Kultivierung von Ödland**.

1840 wird der **Mineraldünger** von JUSTUS LIEBIG erfunden. Durch die Möglichkeit, fehlende Pflanzennährstoffe im Boden zu ersetzen, können die Felder jährlich bestellt und die Ernten erhöht werden. Eine **Steigerung der Produktivität** also nicht nur durch Flächenausweitung, sondern auch durch Intensivierung.

In Bayern schrieb J. E. FÜRST 1841:

*Doppelt zinsbar wird uns der Erdball, wenn wir durch allgemeinen Obstbau auch den **Luftraum in Besitz nehmen**. Nach der Denkschrift von 1860, S. 700, wird **ein Baum bei Erbtheilungen oft höher als ein Acker geschätzt... In manchen Bezirken... geht der Obstbau bis zum Uebermaß unter Benachtheiligung des Getreidebaues.***

Die **beginnende Industrialisierung** führte zu einem großen **Bevölkerungszuwachs**, besonders in den Städten und zog **neue Verbraucherschichten** nach sich. Die **Transportmöglichkeiten** mit dem Sensations-Verkehrsmittel **Eisenbahn** forcierten den **Erwerbsobstbau** gegenüber der Liebhaberkultur. **Obstprodukte** wurden **zum ersten Mal** in der Menschheitsgeschichte **Handelsware**.

Gebiete um Berlin, Hamburg, die Wetterau, Baden, Württemberg und Franken bauten Obst nicht mehr nur zur Eigenversorgung. Allerdings kann jetzt Obst nicht nur ausgeführt, sondern auch billig eingeführt werden. Schon droht **Konkurrenz aus dem Ausland**.

Wie die Landwirtschaft sich für neue Produkte wie Kartoffeln, Mais , Tabak öffnete, so suchte man im Obstbau den **Sortenreichtum der ganzen Welt** zu übernehmen.

Baumschulen wie Obstbauern wollten mit riesigen Sortimenten aller Obstarten präsentieren.

Die Triesdorfer Baumschule

selbst war schon 1792 vom preußischen General von Stein gegründet und mit 30 Tagwerk ausgestattet worden. Die Mutterstämme bezog man direkt aus der berühmten Karthause zu Paris. In Triesdorf wurde 1834 ein pomologischer Verein gegründet. Wenige Jahre zuvor wurde 1827 in **Weihenstephan** eine Centralobstbaumschule errichtet.

Als Beispiel und **zur Illustration** sollen aus dem **Verzeichnis von Triesdorf** mit dem nicht unbescheidenen Titel alle 126 Apfelsorten und 117 Birnensorten angeführt werden. Allerdings mit der dortigen Schreibweise und ohne die dortigen Angaben zur Reife und Baumform, Hoch- oder Zwergstamm.

Extra-Beilage zu dem Rezat-Kreis-Intelligenz-Blatt Nummer 79 für das Jahr 1833 – Sorten- und Preis-Verzeichniß der... aus der Königlichen Obst-Baum-Schule in Triesdorf abzugebenden Bäume und Sträucher.

Alantapfel, Api, Augustiner Rother, Backapfel Gestreifter, Backapfel Rother, Bellefleur Kleiner Brabanter, Bellefleur Rother Holländer, Birnapfel Revalscher, Blauschwanz, Bohnapfel, Bohnapfel Kleiner Rheinischer, Borsdorfer Gestreifter Böhmischer, Herbstborsdorfer Rother, Zwiebelborsdorfer, Breitling Herbst, Calville Ächter Rother Winter-, Calville Geflamter Rother Herbst-, Calville Gestreifter Gelber Herbst-, Calville Muskaten Gestreifter, Calville Gewürz-, Calville Rother Herbst-, Calville Anis-, Calville Weisser Winter-, Carthäuser Gelber Winter-, Eggerling, Erdbeerapfel Schlesswiger, Fenchelapfel Gelber, Fenchelapfel Grauer, Fleiner Grosser Winter-, Fleiner Kleiner, Florentiner, Gewürzapfel Weisser Englischer, Glockenapfel Münchhausens Gestreifter, Goldzeugapfel, Gulderling Gelber, Gulderling Langer Grüner, Gulderling Quittenförmiger, Hiefenapfel Rother Süsser, Himbeerapfel Braunrother, Himbeerapfel Langer Rother, Holaart Süsser, Kantapfel Danziger, Kastanienapfel Grosser Gestreifter, Königsapfel, Konstanzer, Louisenapfel Königin, Marasch Gubner, Matapfel Brauner, Osterapfel, Pallasapfel Gelber, Papageiapfel, Paradiesapfel Grosser Rother Winter-, Parmaene Barceloner, Englische Königs-Parmaene, Winter-Gold-Parmaene, Frühe Gold-Parmaene, Pepping Englischer Gelber Winter-, Gold-Pepping, Pepping Gestreifter, König der Peppings, Rosen-Pepping, Walliser Limonen-Pepping, Prinzessinapfel Grosser Edler, Quittenapfel Englischer Winter-, Rabau Weisser Sommer-, Rambour Lothringer, Rambour Rother Sommer-, Borsdorfer-Reinette, Carmelitter-Renette, Carpentin-Reinette, Casseler Grosse oder Doppelte Reinette, Casseler Kleine Reinette, Dietzer Mandelreinette, Edelreinette Französische, Französische Goldreinette Graue, Gäsdonker Goldreinette, Glanzreinette, Geldgelbe Sommerreinette, Granatreinette Englische, Granatreinette Platte, Reinette Grosse Englische, Reinette Graue, Reinette Gelbe Herbst-, Hochzeitsreinette, Honigreinette, Kräuterreinette, Lothringergrüne Reinette, Reinette Lüneville (reift im Sommer, hält angeblich 2 Jahre!), Muskatreinette, Neujorker Reinette, Pariser Rambourreinette, Reinette Pamphelias Rothe, R. Portugiesische Graue, R. Weisse, Quittenreinette Französische, Bastardreinette, Herbstreinette Rothe, Safranreinette, Reinette Süsse Graue, Triumphreinette, Wahre Weisse Herbstreinette, Zimmtreinette, Rosenapfel Bentleber, Rosenapfel Böhmischer Sommer-, Rosmarinapfel Italienischer Weisser, Russet Wheelers, Schlotterapfel Horsets, Schlotterapfel van der Flees, Seidenapfel, Rother Wiener Sommerapfel, Sommerkönig, Stettiner Rother, Stettiner Wahrer Gelber Winter-, Streifling Goldgelber Herbst-, Taubenapfel Meiers Weisser Winter-, Taubenapfel Weisser Sommer-, Täubling Weisser Gerippter Herbst-, Tiefbutzer Rother, Ungerapfel Lehmann's, Wachsapfel, Walze Rothe (galt als ausgestorben, In der Rhön alte Bäume gefunden, inzwischen gesichert), Weilburger, Winterapfel Brauner, Zwiebelapfel Rother.

Admiralsbirne, Ambrette Sommer-, Apothekerbirne Sommer-, A. Winter-, Argenson, Augustbirne, Augustinerbirne, Aurate, Bergamotte Graue Runde Winter-, B. Kleine Gelbe Sommer-, B. Rothe, B. Schweizer, B. Stuttgardter, B. Winter-, Beste Birne, Butterbirne Diel's, B. Colomas Herbst-, B. Sommer-, B. Herbst- Von Amboise, B. Römische, B. Rothe Herbst-, B. Weisse Herbst-, Carl Erzherzog, Cossulet, Chaumontel Wildling, Citronenbirne Rotbackigte, Colmars Preuls, Compotbirne, Crafane, Crafane Langstieligte Sommer-, Dechantsbirne Lothringer, D. Lange Weisse, D. Sommer-, Dillen, Einsiedel Rothe, Forellenbirne, Franchipane, Frankenbirne, Frauenschenkel, Fremion, Geisshirtenbirne Wahre Stuttgardter, Glasbirne, Gönnerische Birne, Grumkower Winterbirne, Herbstbirne ohne Schaale, Hermannsbirne Frühe, Herrnbirne Gelbe Sommer-, Hirsensbirne, Hoyerswerder Grüne, Jagdbirne, Jaminette, Jelänger-Jelieber, Isambert Kleiner Grüner, Jungfernbirne Zink's Rothe, Kamper-Venus, Knausbirne, Königsgeschenk von Neapel, Lansan Des Quintinye, Liebesbirne Roth Punktirte, Löwenkopf Gelber, Louise Gute, Mannabirne, Markbirne, Wildling von Montigny, Grüne Mostbirne, Wildling von Motte (=Fränkisch Molle-

busch), Muskatellerbirne Deutsche, M. Du Hamel's Wahre Königliche, M. Grüne Sommer-, M. Kleine, M. Roberts, Ordensbirne, Pomeranzenbirne Bergamottartige, P. Brielische, P. Frühe Goldgelbe, P. Runde Sommer-, Rainbirne, Ritterbirne Büttners Sächsische, Robine Sommer-, Roland Grosser, Rosenbirne Gelbgrüne, Rousselet Braunrothe, R. Gelbe Sommer-, R. Langstieligte Sommer-, R. Muskirte Sommer-, R. Von Rheims, Rousseline, St. Georgensbirne Grosse, Schmalzbirne Römische, Schmalzbirne Schönert's Omsewitzer, Schmalzbirne von Brest, Schneiderbirne, Sommerbirne Grosse Britanische, Sommerbirne ohne Schale, Sommerdorn Grüner, Sommerdorn Punktirter, Sommerdorn Rother, Sommerkönigin, Sommerwaldbirne, Sparbirne, Spekbirne Graue, Virgouleuse, Vögelensbirne, Wadelbirne Gelbe, Weinbergsbirne Kleine Jungfernbirne, Weinbirne, Winterbirne Englische Lange Graue, W. Lange Gelbe, W. Sächsische Lange Graue, Winterdorn, Wolfsbirne, Zuckerbirne Graue Herbst-, Z. Rothbackigte Sommer-, Z. Tolsduyns Grüne Herbst-, Z. Van Tertolens Herbst-, Zweimal Blühender und Tragender, Zwiebelbirne Grosse Muskirte.

In dem Katalog werden noch 34 Kirschensorten, 22 Pflaumen-, Zwetschgen-, Mirabellensorten, 6 Aprikosensorten, 8 Pfirsichsorten angeboten.

Ob alle diese Sorten sogenannte echte waren, ob Doppelgänger – das ist heute eher unwichtig.

Zwischenruf:

WIE GLÜCKLICH WÄREN HEUTE POMOLOGEN, ALLE DIESE SORTEN ZU ERLEBEN!

WARUM VERSCHWANDEN SO VIELE SORTEN UND DAS WISSEN DARÜBER!

WELCHER VERLUST UND WELCHE VERARMUNG HABEN WIR IM 21. JAHRHUNDERT!

Es ist die Blütezeit der Obstkultur.

Unausweichlich werden in dieser Euphorie landauf landab **zahlreiche Pomologenvereine** gegründet.

Der erste 1794 in Hildesheim, es folgt 1803 Altenburg und viele andere.

Wichtiger Vorteil für die Mitglieder: Sie werden mit Edelreisern versorgt.

1837 fand der **erste Lehrgang für Baumwarte** in Hohenheim unter EDUARD LUCAS statt.

Nach diesem Vorbild werden im Laufe der Zeit überall solche Kurse eingerichtet.

Neue Institute, Fachschulen und Ausbildungsstätten sprießen aus dem Boden.

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts entstehen **Gartenbauschulen** in Hohenheim, Weinsberg, Geisenheim, Weihenstephan, Triesdorf.

Das erste pomologische Institut wurde von LUCAS 1860 in Reutlingen eröffnet.

Sie vertiefen die allgemeine **Sortenkenntnis** ebenso wie neu eingerichtete pomologische Gärten und Obstausstellungen.

Parallel dazu versucht die Verwissenschaftlichung des Alltagswissens, diese **Vielfalt zu beschreiben und in Systeme zu bringen**.

Gegenwind kam vom Deutschen Pomologenverein, 1853 bzw. 1860 gegründet, der versuchte, die überbordende Vielfalt zu reduzieren. Übrigens nicht der erste Versuch. Mehr dazu später.

Gemäß der Denkschrift von 1890 gab es 1878 in Bayern

4 727 232 Apfelbäume, 3 033 296 Birnbäume, 8 068 970 Zwetschgenbäume.

*Durch das kgl. Staatsministerium des Innern und die oberste Baubehörde wird auf eine allmälige **Bepflanzung aller Straßen** mit – den klimatischen und Bodenverhältnissen anpassenden – Baumgattungen hingewirkt, wobei auf die Anpflanzung der Straßen mit Obstbäumen besonders Bedacht genommen wird....In den Bezirken Ansbach und Nürnberg z. B. sind in den letzten Jahren allein auf einer Strecke von **85 km Obstbaupflanzungen** an öffentlichen Straßenangelegt worden (S. 286). Man stellt erfreulich fest, dass auch auf Sortenreinheit geachtet wird und auch die Distriktsstraßen bepflanzt werden.*

Exkurs Wanderlehrer

Besonders interessant für Fachberater und Behörden des 21. Jahrhunderts!

*Eine ersprießliche und nachhaltige **Hebung dieses so wichtigen Erwerbszweiges** erwartet man sich von der Organisation des Wanderunterrichts für den Obstbau.*

Der Kreis (entspricht heute dem Regierungsbezirk) wird in 3 große Bezirke eingetheilt. Diese müssen alljährlich im Frühjahr und im Herbst von den Wanderlehrern bereist werden. Sie stehen *in unmittelbarem Verkehr mit den Vorständen der Distriktsverwaltungsbehörden, der landwirthschaftlichen Bezirkscomités, mit der Obstbausektion, dem Pfarrer, Lehrer, Bürgermeister, Distriktstechniker, Distriktsstraßenwärter, Distriktsbaumwärter.* Sie haben *die Interessenten betraut zu machen mit den für das jeweilige Klima, die Boden-Verhältnisse etc. passenden Obstsorten, der Pflege des Obstbaumes, der Obsternte, der Aufbewahrung und Verwerthung des Obstes (S. 286).*

Konkrete Aufgaben

nach dem 4. Jahresbericht der LWG, S.37-39:

Kurse, 3-4tägig, in 9 Orten abgehalten.

Außerdem Vorträge in 19 verschiedenen Orten.

Orientierungsreisen auf Wunsch von Behörden zur Besichtigung von Grundstücken für Obstpflanzungen. So zu 15 Orten.

Hauptgesichtspunkte bei Ausübung der Wanderlehrertätigkeit:

- 1. Kenntnis der notwendigen Arbeiten für Obst- und Gartenkulturen in mehrtägigen Kursen verbreiten.*
- 2. Durch Referate anregend wirken und auf den Wert der genannten Kulturen aufmerksam machen.*
- 3. Obstproduktion und Konsum fördern:*
 - a) durch Verbreitung der geeignetsten Sorten;*
 - b) durch Förderung des Obsthandels (Ernte, Sortierung, Verpackung und Versand).*
- 4. Obstkonsum zur Einführung bringen durch Abhaltung praktischer mehrtägiger Verwertungskurse auf dem Lande.*
- 5. Förderung des Vereins- und Genossenschaftswesens.*
- 6. Erteilung von unentgeltlichen Auskünften.*

Das Baumwartwesen

(s. Exkurs unter Franken)

DIE FÜHRENDEN KÖPFE DES POMOLOGIEZEITALTERS

Die ersten Bemühungen einer genauen Beschreibung und wissenschaftlichen Systematik waren bei den **schon besprochenen** KNOOP, MAYER, SCHILLER, SICKLER und CHRIST zu beobachten. In Franken beschrieb noch in dieser Zeit CHRISTIAN FREIHERR TRUCHSESS VON WETZHAUSEN ZU BETTENBURG (1775-1826) einige hundert **Kirscharten**.

Der Apotheker LIEGEL (1777-1861) stellte ein **Pflaumensystem** auf.

Diese Versuche werden nun ausgebaut und weitergeführt von

AUGUST FRIEDRICH ADRIAN DIEL (1756-1839)

Von Beruf Arzt, wird er bedeutend als Züchter von Obstsorten und Begründer der Pomologie, der Wissenschaft von der Obstkunde.

Zwei Werke belegen das.

Versuch einer systematischen Beschreibung der in Deutschland gewöhnlichen Kernobstsorten, 21 Hefte, von 1799-1819.

Systematisches Verzeichnis der vorzüglichsten in Deutschland vorkommenden Obstsorten, 1818, 1829-1833.

Hier beschreibt er **neben Steinobstsorten 627 Apfel- und 393 Birnensorten** und versucht, die Früchte nach bestimmten Merkmalen, wie Form, Farbe und Geschmack und in einer eigenen **Systematik zu ordnen**. DIEL wird auch **der LINNÉ der deutschen Pomologie** genannt.

JOHANN GEORG CONRAD OBERDIECK (1794-1880)

Er ist Superintendent und maßgeblich an der **Gründung des deutschen Pomologenvereins** und der ***Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau*** beteiligt. Zusammen mit JAHN und LUCAS, von dem gleich noch mehr zu lesen ist, gibt er das ***Illustrierte Handbuch der Obstkunde*** in acht Bänden heraus. Darin sind neben vielen Beeren- und Steinobstsorten 689 Apfel- und 762 Birnensorten ausführlich beschrieben und abgebildet, und zwar in bislang unbekannter **Genauigkeit mit 1:1-Schnittzeichnungen**. Er ist Liebhaber von sogenannten **Sortenbäumen**, d.h. Bäumen, auf denen mehrere Sorten veredelt sind. Er selbst behauptet, bis zu 3000 Sorten auf einem einzigen Baum vereinigt zu haben. Insgesamt soll er über 4000 Obstsorten auf solchen Sortenbäumen gesammelt und vergleichend geprüft haben.

KARL FRIEDRICH EDUARD LUCAS (1816-1882)

Er war wohl einer der einflussreichsten aller Pomologen des 19. Jahrhunderts. Er wurde zum **Leiter des damaligen Landwirtschaftlichen Instituts Hohenheim** (heute Universität) berufen, verfasste ***Die Lehre von dem Obstbau auf einfache Gesetze zurückgeführt*** und als Fortsetzung ***Der Obstbau auf dem Lande***. Neben dem schon erwähnten ***Illustrierten Handbuch der Obstkunde*** gab er ein ***Vollständiges Handbuch der Obstkultur*** heraus, das 1981 (!!) in 30. Auflage neu bearbeitet erschien.

Außerdem gründete er 1860 in Reutlingen ein eigenes „**Pomologisches Institut**“ und war Geschäftsführer des im selben Jahr entstehenden Deutschen Pomologenvereins.

Sein System, Pflaumen und Zwetschgen in 10, Kirschen und Weichseln in 12, Pfirsiche in 4 und **Birnen und Äpfel in 15 Klassen** zu teilen, war **bis ins 20. Jahrhundert das gebräuchlichste**. Hier im Einzelnen die Diel/Lucas'schen 15 Klassen. Allerdings würde die nähere Charakterisierung der Gruppenmerkmale in diesem Rahmen zu weit führen.

15 Klassen von Äpfeln nach DIEL/LUCAS:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Klasse: Calville | 9. Klasse: Borsdorfer |
| 2. Klasse: Schlotteräpfel | 10. Klasse: Rote Reinetten |
| 3. Klasse: Gulderlinge | 11. Klasse: Graue Reinetten (Lederäpfel) |
| 4. Klasse: Rosenäpfel | 12. Klasse: Goldreinetten |
| 5. Klasse: Taubenäpfel | 13. Klasse: Streiflinge |
| 6. Klasse: Pfundäpfel oder Ramboure | 14. Klasse: Spitzäpfel |
| 7. Klasse: Rambour-Reinetten | 15. Klasse: Plattäpfel |
| 8. Klasse: Einfarbige Reinetten | |

15 Klassen von Birnen nach DIEL/LUCAS:

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Butterbirnen | 9. Muskatellerbirnen |
| 2. Halbbutterbirnen | 10. Schmalzbirnen |
| 3. Bergamotten | 11. Gewürzbirnen |
| 4. Halbbergamotten | 12. Längliche Kochbirnen |
| 5. Grüne Langbirnen | 13. Rundliche Kochbirnen |
| 6. Flaschenbirnen | 14. Längliche Weinbirnen |
| 7. Apothekerbirnen | 15. Rundliche Weinbirnen |
| 8. Rousseletten | |

RUBENS (1862) empfiehlt folgende Einteilung:

Geschlechter: Sommer-, Herbst-, Winteräpfel.

Klassen:

1. Klasse: Kantäpfel, 2. Klasse: Rosenäpfel, 3. Klasse: Rambouräpfel, 4. Klasse: Reinetten, 5. Klasse: Streiflinge, 6. Klasse: Spitzäpfel, 7. Klasse: Plattäpfel.

Ordnungen:

Calvillen, Schlotteräpfel, Gulderlinge (Klasse 1), zugespitzte längliche Rosenäpfel, kugelförmige platte Rosenäpfel, einfarbige, rote, graue Reinetten und Goldreinetten.

Aus Sicht des Autors bleibt bei allen diesen **Klassifizierungen das Problem der Differenzierung und Stimmigkeit**. Die Vielfalt der Natur und ihre verschiedenen Nuancen lassen sich nur teilweise logisch kategorisieren, z. B. nach Reife.

Ein Mensch des 21. Jahrhunderts fragt sich sowieso: Was bringt's?

FRIEDRICH JACOB DOCHNAHL (1820-1904)

Der Baumschulbesitzer war einer der produktivsten pomologischen Schriftsteller.

In seinem vierbändigen Werk **Führer in der Obstkunde** beschreibt er neben Stein-, Schalen- und Beerenobstsorten 12 Quittensorten, **1263 (!) Apfelsorten und 1040 (!) Birnensorten**.

Er verfasst auch **Pomona, Allgemeine deutsche Zeitung für den gesamten Obst- und Weinbau**.

Obstbaumschnitt in der Pomologie-Ära

Zunehmend im Laufe der Zeit erkannten die Obstinteressierten, dass nicht nur Beschreibung und Klassifizierung der Obstsorten wichtig ist, sondern ebenso die richtige **Erziehung und Pflege** der entsprechenden Bäume.

Schon im 17. Jahrhundert befasste man sich in **Frankreich mit der Zwergobstkultur**.

Der Gartendirektor von LUDWIG XIV. veröffentlichte 1690 eine Einführung in den Baumschnitt mit der ersten Beschreibung einer **Trichterkrone** in Becherform, heutige Bezeichnung Hohlkrone.

Aber erst **ab Mitte des 19. Jahrhunderts**, parallel zur Verwissenschaftlichung der Obstkunde, gewann man sicheres **Wissen über physiologische Vorgänge des Pflanzenlebens**.

Folglich konnte man mit gesicherten Erkenntnissen über Baumschnitt und Kronenerziehung intensiver den Obstbau betreiben und am Aufschwung der Pomologie teilhaben.

Es schlug die Stunde der Gärtner.

Schon LUCAS zeigte in seiner **Lehre vom Baumschnitt** die neue Richtung an:

Fruchtholz- und Formschnitt an Zwergbäumen.

Forciert wurde sie dann von zwei Männern: GAUCHER und PEKRUN.

NICOLAS ANTOINE GAUCHER (1846-1911)

Dieser französische Obstgärtner kam 1868 nach Deutschland, baute einen eigenen Betrieb und eine Schule für Obstgärtner auf. Sein **Handbuch der Obstkultur** (1888) umfasste über tausend Seiten und hat mit vier Auflagen die Entwicklung stark beeinflusst.

Er **kritisiert** darin den üblichen **Hochstammobstbau** und den bisherigen Schnitt und preist die **Vorteile des Formobst- und Spalierobstbaus** an. Obstausstellungen würden ihren Zweck verfehlen. Statt Liebe zum Obstbau zu wecken, wirkten sie negativ, weil sie schlechtes Baumaterial als ideal vorstellen.

Auch die Lehranstalten werden beschimpft, weil sie nicht vermitteln, wie man Obstbäume schneidet und Obstsorten erkennt.

1891 erscheint sein Werk **Praktischer Obstbau**.

Auf über 80 Seiten stellt er auch **künstliche Baumformen** vor, die er real auf der Pariser Weltausstellung 1900 zeigt: Pyramiden, Flügel-Pyramiden, Spindeln, Spindel-Pyramiden, Palmetten jeder Art mit schrägen oder waagrechten Ästen, als Armleuchter, als Fächer u.a.

Wie in der ganzen Menschheitsgeschichte auch durch Kriege Geisteswelten verbreitet wurden, so nahmen auch viele Deutsche aus dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71 zusätzliche Eindrücke vom französischen Obstbau mit nach Hause. Noch heute kann man hin und wieder an alten Bauernhäusern kunstvolle, manchmal auch etwas vergammelte Obstspalier finden, die auf die **Einflüsse dieser Zeit** zurückgehen.

ARTHUR PEKRUN

Von Beruf Bankier hat er ebenfalls die Ideen GAUCHERS vertreten und bedeutenden Einfluss auf den Baumschnitt ausgeübt.

Seine Werke

Anfängerfragen im Obstbau und **Anzucht und wirklich rationeller Schnitt aller Obstbauformen** haben von 1904 bis 1940 viele Auflagen erlebt und wurden über 150 000-mal verkauft.

Sein Ziel war der sogenannte **klassische Fruchtholzschnitt** an Zwergbäumen.

Nur sie könnten **Qualitätsobst** liefern, egal ob als waagrechte oder senkrechte Schnurbäume, U-Formen, Palmetten, ob in Kunstformen wie Lyra, Vasen.

Frühe und regelmäßige Ernten ermöglichen nur der **strenge und dauernd kurze Fruchtholzschnitt**.

Wertung:

Dieser Schnitt verlangte **kein Beachten der Physiologie und der Reaktion** des Baumes, sondern **nur die Einhaltung der Schnittregeln**, allerdings permanent, wann formiert, pinziert, zurückgeschnitten werden musste. Die praktischen Beispiele zu seiner Theorie lieferte sein Villengarten in Dresden.

Kunstgeschichtlich ist die ganze Richtung ein Zweig des **Historismus**.

GAUCHERS und PEKRUNS Methode konnte jedoch nur gelingen bei Kernobstsorten, die am kurzen Fruchtholz tragen und nur unter günstigen klimatischen Bedingungen.

Warum sie dennoch aufgegeben wurde?

Das lag an dem **hohen Zeit- und Arbeitsaufwand**,

letztendlich also an der **Nicht- Wirtschaftlichkeit** und an der **schwierigen Umsetzung**, sie in der allgemeinen Praxis, besonders der bäuerlichen, zu verwirklichen. Sie entspricht auch nicht unserer heutigen naturnahen Pflege.

Blütezeit der Pomologie Obstbau auf dem Lande

Es war, wie schon erwähnt, die Zeit der gelehrten Obst-Liebhaber, die Epoche der pomologisch gebildeten Pfarrer, Lehrer, Ärzte, Apotheker.

Zurückhaltung der bäuerlichen Bevölkerung

Die **bäuerliche Bevölkerung** reagierte – wie wohl zu allen Zeiten – **zurückhaltend** und verzögert auf diese euphorische Bewegung. Die Pomologie war eine **städtisch-bürgerlich gepflegte Kultur**. Die Obstkultur auf dem Lande gab es zwar, aber sie ist kaum dokumentiert.

Außerdem war sie räumlich und zeitlich in den **Zusammenhang der Familie**, des Dorfes und der Arbeit zu sehen und gebunden.

Obstsorten für den Alltagsgebrauch

Dem **erheblichen Aufwand des Formschnitts** und der Systematisierung schenkte man **wenig Beachtung**. Wichtig waren die **Obstsorten für den Alltagsgebrauch**. Viele waren als Zufallssämlinge in Hecken oder Wäldern gefunden und dann als **Hochstämme** und **lokale Sorten** weiterentwickelt. Man brauchte **Obst zum Mosten, Dörren, Backen, robust und ertragreich**. Sorten, die den Luftraum an Straßen und im Feld als zweite Etage nutzen konnten. Unsicherheiten der Ernte durch die Witterung standen den Bauern ebenso lebendig vor Augen wie Transport-, Lager- und Verarbeitungsprobleme. Deshalb schätzten sie zum Vermarkten eher Getreide, Hackfrüchte und Wein. Obst aber bis Mitte des 19. Jahrhunderts vor allem zur **Selbstversorgung**.

Dann aber änderte sich Wesentliches im Obstbau:

Umsetzung von Informationen

Die von den landwirtschaftlichen und obstbaulichen Instituten gelieferten Informationen, die **Bemühungen von Baumwarten und Kreis- und Wandergärtnern** trugen ebenso Früchte wie die Flut von Schriften zur praktischen Umsetzung.

Druck von außen

Es kam starke **Nachfrage durch das rasche Anwachsen der Städte** und die zunehmende **Industrialisierung**. Gute Dienste leisteten dabei die besseren **Verkehrsverhältnisse** und die **Mechanisierung** der Landwirtschaft.

Lohnender Obstanbau

Nun wurden auch **anbautechnische** und **betriebswirtschaftliche** Belange und **Verdienstmöglichkeiten** angesprochen. Obstbau wird zur **Förderung des allgemeinen Wohlstandes** empfohlen. Vorhandene Überschüsse sollen zu Trockenobst verarbeitet und handelsfähig werden. Apfelwein ist Wein, Bier und Schnaps überlegen.

Als Beispiel neben vielen wird auf die Schrift von FERDINAND RUBENS verwiesen:

Der Obst- und Gartenbau. Zwei stets fließende Quellen des Nutzens, des Vergnügens und der Erholung für den Bürger und Landmann.

*Wo er sich ausbreitet, da nehmen nicht nur die Erwerbsquellen und mit ihnen der **Wohlstand** zu, sondern es werden auch **Sittlichkeit und häusliches Glück im Allgemeinen sehr gefördert** (S. XI). Der Genuss des **Weines** veranlaßt bei der Arbeit viel Schweiß, ist auch, wenigstens in allen Ländern, wo kein Wein gebaut wird, zu kostspielig; das **Bier** verliert von seinem Werthe, wenn es den Sommer über auf das Feld getragen wird. Der **Branntwein** erschlaft die Nerventätigkeit, macht träge und schläfrig und schadet Körper und Geist: Wohingegen **ein guter Obstwein** zu einem Stück Brot genossen, ein herrliches Erfrischungs- und Stärkungsmittel abgibt (S. XIII).*

Ausführlich informiert er über die **gesamte Arbeit mit Obstbäumen**, von der Aufzucht, Erziehung und Veredelung über Pflege, Krankheiten und Schädlinge zur Behandlung der Früchte. Er setzt als **Ziel, einen lukrativen Gewinn** zu erwirtschaften. Obstbau ist auch Aufgabe des Staates und der Kommune, die vor allem durch Verpachtung von Obstbaumalleen ihre Kosten bald mit einem Überschuss vergütet sähen.

Im Wesentlichen denkt er aber (noch) **nicht an den Handel und Markt, sondern an Selbstversorgung und Ausdehnung des Obstbaus überhaupt** (Boege, S. 54f.).

Versuch einer Wertung der Pomologie-Ära

Das sogenannte (goldene) Zeitalter der Pomologie war **keine isolierte Episode** der Geschichte. Es war politisch, geistig, sozial „ein Kind seiner Zeit“, der **Aufklärung**, beginnend mit der Französischen Revolution 1789 und endend 1918 mit dem Ersten Weltkrieg.

Es war eine **Gegenbewegung zu Krone und Kirche**, die als Moderne die **Neuzeit in Europa** einläutete. Zunächst hatte sich unangefochten kirchlicher wie weltlicher Adel behauptet, meist in der Form des **Absolutismus**. Man vergleiche nur einmal die Sprache von Briefen und Bittgesuchen an die Obrigkeit. Prunkvolle Schlösser in Rokoko-Manier wurden im Rahmen einer streng hierarchisch durchgegliederten Ständegesellschaft gebaut. Zum großen Teil auf Kosten des einfachen Volkes, das in Armut lebte. Hohe Zins- und Abgabenlasten führten zu steigender politischer Unzufriedenheit und zum Aufstand. Anstelle des Gottesgnadentums wurden Bürgerrechte wie Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit festgeschrieben, allerdings erst spät im 19. oder 20. Jahrhundert verwirklicht.

Es gab einen **neuen Stand**, das **Bürgertum**, das sich politische Macht und Mitsprache erkämpfte. Parallel zeigten sich Anfänge von **Liberalismus in der Wirtschaft**, die auch der Landwirtschaft inklusive dem Obstbau **neue Impulse** gaben.

Dramatische Veränderungen durch die Industrialisierung

Der **soziale Wandel** zerstörte hergebrachte mittelalterliche Denk- und Verhaltensmuster.

Die **Verkehrsrevolution** durch Eisenbahn und Dampfschiffahrt führte zu heute nicht vorstellbarer ausufernder Euphorie und Begeisterung. Die **Mobilität** erhöhte die Suche nach Arbeit. Wer vorher ein Geschäft eröffnen wollte, musste in eine Familie mit Gewerbebefugnis einheiraten (vgl. Tilman Riemenschneider) oder eine verwaiste Befugnis erwerben. Nun wurden die **Zutrittsbedingungen zu Berufen** liberalisiert und gefördert.

Besitz- und Bildungsbürgertum wurden zur treibenden, initiativen Kraft für die Kultur- und Geistesgeschichte.

Mit der **Arbeiterbewegung** erschien eine **neue Klasse**, eine die Gesellschaft prägende Schicht. Adel und Landbevölkerung waren auf der Verliererseite. Gesellschaftlicher Aufstieg und Einfluss wurde durch Bildung und/oder Finanzen ermöglicht. Bei Arbeitern und Bauern hatte der Familienunterhalt Vorrang.

Die Mauern der Städte waren nicht mehr zu verteidigen. Die **Befestigungen wurden geschleift**. Ringstraßen, Parkanlagen (in Würzburg das Glacis), Gewerbegebiete und Villenviertel entstanden. Die **Städte wuchsen** in rasantem Tempo, nicht nur quantitativ. Es entwickelte sich eine **neue urbane Lebenswelt**. Die **wirtschaftlich nutzbare Fläche** nahm zu.

Die Städte konnten sich nicht selbst versorgen, das war nun Aufgabe des fernerer Umlandes.

Die Obstbäume „wanderten“ auf das Land hinaus. Das Baumland, fränkisch Baameland, die Baumäcker, die Baumwiesen sind „geboren“.

Erst diese Zusammenhänge geben dem **Pomologiezeitalter sein vollständiges Bild:**

Die **Vertreter** wie die gesamte **Obstkultur kamen zunächst von geistlichen und fürstlichen** Gnaden (SCHILLER, MAYER, u.v.a.). Sie erfassten die **Oberschicht** der bürgerlichen und städtischen Kultur. Es wurde gesammelt, bestimmt, zugeordnet, kategorisiert. **Jede Sorte war wichtig** und wurde ernstgenommen, auch lokale, die nicht systematisiert werden konnten. Diese intensive Beschäftigung erweiterte den **Zugang zum Obst für breitere Bevölkerungsschichten.**

Sie traf aber **nicht die Lebenswelt der Bauern.**

Es handelte sich im Grunde immer um (nur?) Liebhaberei. Besonders deutlich zeigten dies die Schnittformen, die nicht dem Wachstum der Bäume entsprachen.

Wichtiger als der Verbrauch war das Sammeln und Aufstellen von besonders schönen und seltenen Früchten.

Dazu zwei Episoden:

Wettbewerb um das größte Apfelblatt.

Übrigens wurde Sieger 1898 ein Blatt des Virginischen Rosenapfels, 30 cm lang, 9 cm breit, Baum 13 Jahre alt in einem Garten des nördlichen Bodenseeuferers.

Gemietetes Obst als Schau:

Eine treffende Geschichte berichtet Boege S. 55 aus einem Werk von Rubens 1898:

*Sie (die Früchte) dienen dann bei Gastmählern und anderen Festlichkeiten dazu, die **Tafel zu schmücken.***

*Gar viele, welche so viel Geld nicht auslegen...**miethen die Früchte** für den Festabend für 5 oder 10 Frcs., und so wandern diesselben nicht selten von Einem zum Anderen, wodurch die Eigenthümer gar oft eine schöne Summe Geld einnehmen...*

Ein Fremder, so wurde vor einiger Zeit in einer pomologischen Zeitschrift mitgetheilt, der bei einem Gastmahle die köstlichen Früchte bewunderte und der Ansicht war, daß sie auch wohl von ausgezeichnetem Geschmack sein müßten, zerschnitt eine, um sie prüfen, wobei er der Hausfrau sie nicht genug loben konnte. Diese mußte gute Miene zum bösen Spiel machen und die Frucht später mit 50 Frcs. bezahlen.

Vom Ende der Pomologie-Ära zum Erwerbsobstbau

Der Liebhaber- und Selbstversorger-Obstbau wird zu Beginn des 20. Jahrhunderts stark zurückgedrängt.

Situation der Städte und der Landwirtschaft:

Wie schon erwähnt brachte zu dieser Zeit am Ende des 19. Jahrhunderts die fortschreitende Industrialisierung ein **explodierendes Anwachsen der Städte** mit sich.

Die **sozialen Probleme** und Versorgungsschwierigkeiten für die arbeitende Bevölkerung in den großen **Städten** werden akut:

Klagen über unzumutbare **Wohnungen ohne Heizungen**, über **mangelnde Ernährung**, nur mit Brot, Kartoffeln und Schnaps, über die Ausbreitung der Krankheiten Skorbut und Rachitis.

Die engeren Bereiche um die Städte, die Felder und Gärten gehen für die Selbstversorger verloren. Auch die neue **Schrebergartenbewegung** (1864) kann die schlechte Ernährungslage nicht wesentlich verbessern. Städter, die sich bisher mit Gemüse und Obst ortsnah selbst versorgten, müssen **Lebensmittel nun kaufen**. Kleine Gärten werden immer mehr als Ziergärten, vielleicht noch als Ausgleich für die Industriearbeit angesehen.

Die Nahrungsmittelproduktion wird zur Aufgabe der Bauern des offenen Landes:

Diesem Druck kommen die neuen Möglichkeiten des **technischen Fortschritts** und der maschinellen Mechanisierung entgegen, auch in der Landwirtschaft:

Sie werden zuerst als **Entwicklung zur Massenproduktion bei Getreide** eingeleitet.

Selbst das Argument der Bedrohung durch **internationale Konkurrenz** wird damals immer wieder angeführt, um die Bauern zu fortschrittlicher Agrarindustrie anzutreiben.

Nicht Dreifelderwirtschaft, sondern Fruchtwechsel, künstliche Düngung, Stallfütterung, Saatgutverbesserung, Aufhebung der Allmendewirtschaft führen zu **starken Produktionszuwächsen**, vor allem der Großbauern.

Situation des Obstbaues:

Im Obstbau herrschte **während des ganzen 19. Jahrhunderts die Selbstversorgung** vor.

Wenn die einfachen Leute auf dem Land und in der Stadt überhaupt Obst aßen, kam es aus der nächsten Nähe. Auf dem Land war der **Obstbau ein kleiner Teil der Landwirtschaft** und wurde wenig als Gelderwerb betrieben.

Beim Obst, bei Anbau, Pflege, Ernte und Lagerung schien ein **technischer Fortschritt kaum möglich**. Er wurde teilweise in Theorie angedacht, aber in der Praxis auf jeden Fall zeitlich um 50 bis 100 Jahre verschoben. Auch die **verbesserten Transportverhältnisse** veränderten wenig im landwirtschaftlichen Obstbau. Die **Stoßempfindlichkeit der Früchte** und der Aufwand waren zu groß, um sie transporttauglich zu machen.

Der Obstbau bot nicht die Rationalisierungsmöglichkeiten wie Massenproduktion und Transport von Getreide. Maschinen kosteten Geld, die Arbeitskraft von Frau und damals vieler Kinder nicht - im Denken der Bauern.

Obstbau in Richtung Erwerbsobstbau wird durch theoretische Werke und staatliche Propaganda schon vor der Verwirklichung betrieben:

Mehr Wirtschaftlichkeit, mehr Wettbewerbsfähigkeit, mehr Qualität, bessere Versorgung. Alles andere wird als „Liebhaberei“ und Sortenwirrwarr verächtlich gemacht.

(vgl. Exkurs Rationeller Obstanbau in Franken. Ausgeprägt bei Hupertz.)

Staatliche Förderung und gesetzliche Grundlagen durch „Landwirtschaftskammergesetze“ treiben systematisch die Erwerbswirtschaft an. **Obstbau wird eigenständiger Bereich** mit entsprechenden Ausbildungsstätten und Berufen.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts werden die größeren Städte und ihre reicheren Bürger mit **Obst aus dem Umland**, wie schon zuvor mit Getreide – meist per Kahn oder Eisenbahn – versorgt.

Zwei unterschiedliche Gesichter des Obstbaus um die Wende zum 20. Jahrhundert:

Einerseits werden verschiedene Sorten gefordert, die nicht gleichzeitig reifen sollen und zu unterschiedlicher Zeit geerntet werden können, also **Sorten zur besseren Arbeitsverteilung**.

Andererseits wird der **Ruf nach Sortenreduzierung** immer stärker. Er wurde immer wieder, auch schon vor dem Pomologiezeitalter und währenddessen ausgesprochen, konnte sich aber nicht durchsetzen.

Einerseits wird traditionell auf den **Alltagsgebrauch vieler unterschiedlicher Zwecke** und Jahreszeiten verwiesen: Wie soll gelagert (Farnkrautblätter, Moos, Pappdeckel...) und verschickt werden?

Wie sollen Wein, Liqueur, Sirup, Essig, Branntwein, Mus, Apfelkraut, Marmelade bereitet werden?

Soll konserviert, eingemacht, kandiert, gedörst werden?

Klare **Vorteile mancher verarbeiteter Produkte**: Lange haltbar und einfach transportfähig.

Es werden neue spezielle Geräte und Maschinen vorgestellt.

Das zielt immer noch auf hauswirtschaftliche **Eigen- oder genossenschaftliche Versorgung**.

Andererseits wird laut geklagt, dass der **Erwerbsobstbau viel zu wenig** verbreitet sei, dass die Leute die Bedeutung nicht erkennen und dass Obst aus industriellem Anbau aus Frankreich, Belgien, Schweiz, Tirol, Italien, ja sogar USA eingeführt wird (Noack Obstbau).

Obst wird als gute Einnahmequelle, als bedeutender Handelsartikel mit wachsender Nachfrage für die **Versorgung des Vaterlandes** dargestellt.

Als modern und erwerbswirtschaftlich bedeutend wird Trocknen und Dörren von Obst **empfohlen**. **So ist es lange haltbar und problemlos zu transportieren**.

Obstbau soll gesteigert werden durch Anbau an Wegen, Dämmen, auf Wiesen, Rainen und Abhängen. Überall, **wo andere landwirtschaftliche Kulturen nur schwer möglich** sind.

Drei günstige Faktoren für Erweiterung des Obstbaus:

Noch einmal gibt es einen entscheidenden Schub der Flächenerweiterung für den Obstbau durch die **Umkultivierung von Weinbergen**.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wird die Mehrzahl der mitteleuropäischen Rebflächen aufgegeben.

Gründe: Klima- und Frostgefährdung, tierische und pilzliche Schädlinge.

Vor allem wegen des starken Befalls mit *Peronospera* und Reblaus bleiben viele Weinberge brachliegen, werden zu Schafweiden und/oder eben mit Obstbäumen bepflanzt.

Nur die besten Lagen wurden mit reblausresistenten Unterlagen neu mit Rebkulturen aufgebaut.

Zu dieser neuen Situation drängen gleichzeitig eine **starke Nachfrage** und der **gute Preis für Obst**.

Ein großer Motivator ist sicher, wie zu allen Zeiten, der **lohnende Preis für das Produkt**.

Zur Illustration:

Auf dem **Stuttgarter Nordbahnhof** hatte sich um 1900 der **größte Mostobstmarkt Deutschlands** entwickelt. Im Spätjahr 1898 kamen 2857 Waggonladungen an, allerdings die wenigsten aus Württemberg selbst, die meisten aus der Schweiz und aus Österreich, teilweise auch aus Bayern, Böhmen, Sachsen und Schlesien.

Die Kleinverkaufspreise für dieses Mostobst bewegten sich zwischen 3,10 und 5,50 Mark je 50 kg ab Waggon. Zur gleichen Zeit betrug **der Stundenlohn eines Facharbeiters 25 bis 35 Pfennige** (Zehnder/Weller, S. 24).

Verständlich, dass unter solchen Bedingungen auch die Bauern ihre zögerliche Haltung aufgaben, und die Pflanzung von Obstbäumen boomte.

Die Baumbestände wuchsen zu *regelrechten Obstbaumwäldern* (ebd.).

Die Baumäcker, das Baumland, das fränkische *Baameland* als Kombination von Obstanbau mit gartenbaulicher Unterkultur erlebte eine Hochblüte. Auch Getreide, Hackfrüchte, Gemüse, Klee und Beerenobst als Unterpflanzung waren nicht ungewöhnlich.

Sogar mehrschichtige Nutzung war häufig: Kartoffeln auf dem Ackerstreifen.

Johannisbeeren auf dem Wiesenstreifen, dazwischen hochstämmige Obstbäume.

Auch flachgründige, steinige Flächen, Hanglagen – also Standorte, die für Ackerbau schlecht geeignet waren, wurden mit Obstbäumen genutzt. Zum Glück! Denn heute finden wir da noch Reste der Streuobstwiesen. Was heute als extensive Form der Landespflege gesehen wird, war damals am Ende des 19. Jahrhunderts üblich als intensive Landwirtschaft.

Parallel dazu konnte sich die **Milchviehhaltung** gut entwickeln.

Molkereien und Transportwesen wurden mit **Kühleinrichtungen** verbessert. Leicht verderbliche Milch und Milchprodukte konnten über weitere Strecken geliefert werden. Dazu ein **günstiger Milchpreis** und schon stellten viele, vor allem Kleinbauern, noch ein paar Kühe in den Stall und bauten Gras und Klee an.

So kam zu den Baumäckern bald noch **Grünlandnutzung** dazu, besonders an schwer zu bearbeitenden Lagen und Hängen.

Die heute geläufigen Streuobstwiesen waren geboren.

Exkurs: Streuobstwiesen

Die Situation zum Beginn des 20. Jahrhunderts stellt sich folgendermaßen dar:

Trotz Industrialisierung ist **Deutschland** ein **agrarisches geprägter Staat** mit ca. 60 % Bauern der Bevölkerung. Viele davon sind Kleinbauern mit 2 bis 10 ha. Die Produktionsweise zwischen traditioneller und moderner Landwirtschaft klappt weit auseinander. Vgl. dazu Exkurs im fränkischen Teil über Hupertz.

Heute leben ca. 3 % der Bevölkerung von der Landwirtschaft. Das sind ca. 400 000 Betriebe ab 2 ha. Tendenz: Immer weniger Bauern bearbeiten immer mehr Land.

Das Zeitalter der Pomologie erreicht seinen Höhepunkt, sowohl was Anbaufläche, Anzahl und Sorten der Obstbäume wie praktischen ortsspezifischen Umgang betrifft.

Das bleibt so noch einige Jahrzehnte. Allerdings nimmt mit steigendem Wohlstand der Druck durch Auslandsimporte auf den Erwerbsobstbau zu.

Korrektur eines **häufigen Irrtums**:

Unsere heutigen Streuobstwiesen, beziehungsweise ihre bezaubernden Reste, sind nicht, wie der Anschein nahelegt, eine **uralte Kultur**, sondern stammen vom **Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts**.

Name:

Sie verdanken ihren Namen den **locker über die Fläche „gestreuten“ großkronigen Obstbäumen**. Im Unterschied zu den Streuobstäckern werden sie im „Untergeschoss“ als **Mähwiesen oder Weiden** genutzt.

Sie haben nichts zu tun mit **Streuwiesen**. Ihr Mähgut von Feuchtwiesen konnte man nicht als Futter verwenden, sondern als Einstreu, als **Streu** im Stall.

Der Begriff **Streuobstbau** selbst taucht in der Literatur erstmals 1941 auf.

Der Schweizer Autor SPRENG verwendete ihn für Obstbau in Streulage (Degenbeck S. 3).

Richtig in den **Sprachgebrauch** kam er erst **ab den 50er Jahren**. Da wurde er von Behörden und Erwerbsbauern benutzt, **mit negativem Unterton**, um diese Anbauweise auf Hochstämmen mit Sortenwirrwarr als umständlich, romantisch, **rückständig** und überlebt gegenüber dem modernen, intensiven, ertragreichen Plantagenobstbau auf Niederstämmen mit wenigen Sorten abzugrenzen.

Charakteristisch ist im **Unterschied zu den industriellen Dichtpflanzungen**, die nur als Block wahrgenommen werden, dass bei der Streuobstwiese die **Einzelbäume** in Form und Farbe als Individuen erkennbar bleiben. Das ist selbst bei großflächigen Streuobstwäldern, so es sie noch gibt, der Fall.

Es ist eine harmonische Einheit von weiträumig stehenden Hochstämmen, idealerweise mit verschiedenen Arten, Sorten, Größen und Alter. Sie werden heute fast ausschließlich **extensiv** ohne Düngen und Spritzen bewirtschaftet. Es gab aber und gibt noch vereinzelt intensiv genutzte Streuobstwiesen, die regelmäßig mit Schnitt, mit Dünger und Pflanzenschutzmitteln genutzt werden. Sie waren mit ihrer Doppelnutzung im Lauftraum und am Boden **bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts die übliche Form des Erwerbsobstbaus**.

Als dann rationellere Produktionsverfahren aufkamen, billige Obsteinfuhren den hiesigen Markt überschwemmten und sich die menschliche Arbeitskraft verteuerte, wurde diese traditionelle Kultur unwirtschaftlich, weil unrentabel.

Die Folgen (vgl. spätere Ausführungen): Sie sind **bedroht**. Mangelndes Interesse an Früchten und Gras. Keine Baumpflege, Überalterung, Verbuschung. Unersetzliche **Verluste** für die Natur.

Durch verschiedene Höhengschichten, Licht- und Schattenwirkung, Vorteile von Wald, Vorteile von Wiese - **Herausragender Wert von Streuobstwiesen:**

Wohl von keiner anderen Biotopart erreicht.

Im Einzelnen nur in **Stichworten:**

Erhaltung der Sorten. - Gestaltende Prägung der Landschaft. - Ästhetisches Erlebnis zu jeder Jahreszeit: Blütenmeer, Schatten und Vielfalt von Tieren, Herbstfärbung und Ernte, Ruhe und Reiz im Winter. – Gesundheit und Erholung. – Windschutz für Gehöfte und Orte. – Klimafunktion. -

Vielfalt des Lebens, Biodiversität: Pflanzen, Insekten, Vögel, Säugetiere.

Die gebräuchlichste **Baumform** ist weiterhin der **Hochstamm**. Denn nur unter Hochstämmen kann auf dem Feld, auf der Viehweide, an Straßen, überall ganzflächig eine Unterkultur bearbeitet werden. An dieser Form halten die Bauern besonders in Südwestdeutschland und Franken weiterhin fest, bis weit über die Mitte des 20. Jahrhunderts.

Rückgang während der beiden Weltkriege:

In der Zeit der beiden Weltkriege geht die Zahl der Obstbäume deutlich zurück.

Aber nicht wegen Zerstörungen wie früher, sondern wegen fehlender Pflege und vermehrter Rodungen. Da Kohle nicht immer zur Verfügung stand, wurde der Heizungsbedarf mit Brennholz gedeckt. Diese Verluste wurden aber in den Nachkriegsjahren durch **Neupflanzungen** ersetzt und zwar mit Hochstämmen. Hauptgrund war der Wunsch und das Streben der bäuerlichen Bevölkerung nach **Eigenversorgung** mit Obst. Gerade in den Realteilungsgebieten Frankens und Württembergs bewirkte dieses ausgeprägte Verlangen eine **lange Hochblüte der Streuobstfelder**.

Niedrige Baumformen sind zwar schon lange, seit den Fürstenzeiten, bekannt, aber sie werden in Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts nur von **Spezialbetrieben** in Sachsen, im rheinischen und norddeutschen Raum gepflegt.

Wurden früher oft alle möglichen Sorten durcheinander gepflanzt, so sollen jetzt nur wenige für Boden und Klima geeignete Sorten angebaut werden. Die Anpflanzung vieler Sorten gilt als nachteilig. Es geht um **größere Mengen einer einzigen Sorte**, statt kleinere Mengen von vielen Sorten.

Rentabilität verlangt auch das **Organisieren durch Genossenschaften**.

Preisvorteile bietet auch die **zeitliche Verzögerung** und das **Aussortieren** nach drei Qualitätsklassen:

- 1.) Tafelobst mit ausschließlich gleichmäßig tadellosen schönen großen Früchten
- 2.) Früchte wie 1.), nur etwas kleiner
- 3.) Alle übrigen für eigene Verwertung oder Most.

Kurze Wertung:

Nach ausschließlich wirtschaftlichen Gesichtspunkten – chancenlos.

Noch ökologischen und kulturellen – unersetzlich.

Vom Erwerbsobst zum Industrieprodukt

Die Industrie-Euphorie des zu Ende gehenden 19. Jahrhunderts setzt sich in der ganzen ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts fort. Man ist beseelt vom Glauben an den Fortschritt und an die Technik, auch im Obstbau.

Als HENRY FORD 1913 zum ersten Mal mit **Hilfe eines Fließbandes** produzieren lässt, wird die **Industrialisierung mit Spezialisierung und Arbeitsteilung** als heilbringende Lösung der internationalen Wettbewerbsfähigkeit und für Versorgung und wachsenden Wohlstand der Bevölkerung gepriesen.

1933 -1945

Auch während des Dritten Reiches und während des Zweiten Weltkrieges werden – gefördert durch Gehorsams-, Blut- und Boden-Ideologie und Einheitsorganisationen - intensive Anstrengungen unternommen, Produktionen zu steigern, zur besseren nationalen Selbstversorgung und zur besseren internationalen Wettbewerbsfähigkeit.

Beides sollte nach dem Sieg ein Baustein des Großwirtschaftsraumes sein.

Durch den Reichsnährstand wird der Obstbau und –handel staatlich zentral gelenkt, Handels- und Qualitätsklassen werden gesetzlich festgeschrieben:

Güteklasse 1A: Tafelobstauslese

mit vier Größekategorien: Sehr großfrüchtig (Minstdurchmesser 70 mm) -

Großfrüchtig (65 mm) – Mittelfrüchtig (60 mm) – Kleinfrüchtig (55 mm).

Güteklasse A: Tafelobst

Güteklasse B: Wirtschaftsobst

Güteklasse C: Industrieobst

(Trenkle 1942, S. 91, zitiert bei Boege).

Nicht mehr Alltagsbedürfnisse, sondern ökonomische Kriterien:

Hier werden erstmals *Güte- und Qualitätsklassen eingeführt, die sich nicht mehr an den Alltagsbedürfnissen der Menschen und am Gebrauch festmachen, sondern an ökonomischen Kriterien, wie hohe Erntemengen, Widerstandsfähigkeit und äußeres Erscheinungsbild.*

*Dabei wird auch erstmals offen davon geredet, dass die innere **Qualität des Obstes unwichtig** ist, wesentlich dagegen **das äußere Erscheinungsbild** und die **Produktion großer Mengen einer einheitlichen Ware**. Damit wird der **Einstieg in eine reproduzierbare Massenproduktion** geschaffen.*

*Im Prinzip werden in der logistisch stark gesteuerten, hoch arbeitsteiligen und mobilen Kriegswirtschaft die Grundsätze und Methoden vorweggenommen, die **später in der Nachkriegsgesellschaft** ebenfalls eingeführt“ und total realisiert werden (Boege S. 101f.).*

Nach 1945

Nach dem Zweiten Weltkrieg beginnt der **Siegeszug der liberalen Marktwirtschaft** nach **Vorbildern aus den USA**. Kaugummi, Zigaretten und Hollywoodfilme prägen sichtbar den American Way of Life des sprichwörtlichen Onkels aus Amerika und finden enthusiastische Zustimmung und Nachahmung.

Auch die **Prinzipien der Industrialisierung** werden von der breiten Bevölkerung mit dem beginnenden Wirtschaftswachstum begeistert aufgenommen und auf **Landwirtschaft** und **Obstbau** ebenfalls übertragen.

Deren bäuerliche Strukturen, Inhalte und Arbeitsweisen waren seit dem Mittelalter, seit mehr als 500 Jahre kaum verändert worden. Sie werden vom Fortschrittsglauben und dem Zwang, modern und intensiv zu wirtschaften, überrollt.

Schon seit etwa 1850 gibt es erste Versuche, mit industriellen Methoden „modernes Obst“ zu erzeugen.

Anderes Verhältnis zum Obst

Ab 1920 etwa beginnt in Europa die Trendwende zur Obstplantage. Doch kommt der radikale Umbruch in Kultur und Wertschätzung von Obst erst in den Jahren 1950 bis 1960.

Der Verfasser hat es leicht, er muss nur seine Kindheitserinnerungen auffrischen.

Die Parole *Esst Obst und ihr bleibt gesund* war zwar auf allen braunen Papiertüten aufgedruckt, aber die Marktrenner waren Chewing-gum, Camelfilter, Coca-Cola und Donald Duck. Später kam dann aus deutscher Werbung im Amerika-Stil die Lila-Kuh mit ihren Produkten dazu.

Frisches Obst aus deutschen Landen dagegen war „out“ und kam auf keinen Party-Tisch.

Hochstämme erfordern einen höheren Arbeitseinsatz bei der Ernte als Niederstämme.

Die Beschäftigung mit Obstbäumen gilt als rückständig. Sie werden kaum wahrgenommen, fast nur als **Hindernisse für Maschinen** in der Landwirtschaft, als Hindernisse bei der Ausweisung von **Baugebieten** und als Hindernisse für den massiven **Ausbau von Straßen**.

Häufig werden sie sogar für Unfälle im Straßenverkehr verantwortlich gemacht und gefällt.

In den Städten wie auf dem Land verschwinden epidemieartig Obstbäume –

es zählt nur noch wirtschaftliche Rentabilität.

Auch Nutzgärten und Eigenversorgung sind unwichtig. Die eigene Arbeit zählt ebenfalls nicht viel.

Einfacher ist es, **Obst und Gemüse zu kaufen.**

Entgegen marktwirtschaftlicher Prinzipien und der Logik der liberalen Wirtschaftsdeologie werden **Staatseingriffe** zur Produktionssteigerung nicht reduziert, sondern forciert.

Um Benachteiligungen deutscher Hersteller zu verhindern, wird der Obstbau vom Staat und der EWG subventioniert, d. h. Vermarktung, Warenfluss und Preisbildung werden reguliert und überwacht,

Überproduktionen kontrolliert und vernichtet. Auch das, alles wird **subventioniert.**

Diese Maßnahmen können allerdings fast **nur Großbetriebe** nutzen, und Großagrarier gab es bisher nur in der Feldwirtschaft. Sie hatten mit Obstbau sowieso meist wenig am Hut.

Nebenerwerbsstrukturen, kleinteilige Verwendungen werden fast ganz zum Verschwinden gebracht.

Schon seit 1920 gibt es solche Bestrebungen, vor allem in Nord- und Ostdeutschland.

Stichwortprotokoll des Niedergangs:

Rationalisierung, Mechanisierung, Maschineneinsatz – lauten die Parolen.

Gewachsene, über Generationen weiter gegebene Erfahrungen werden verdrängt.

Ziel: Umsatz, nicht Vielfalt, auch nicht Geschmack oder Lebensfreude.

Mit staatlichen Finanzen wird die Flurbereinigung gefördert.

Folgerichtig nach damaliger Ideologie der Emser Beschluss des Bundesernährungsministeriums am 15. Oktober 1953:

*„... für Hoch- und Halbstämme (wird) kein Platz mehr sein.
Streuanbau, Straßenanbau und Mischkultur sind zu verwerfen.“*

Von der EG werden Rodungsprämien für jeden Hochstammobstbaum bis 1974 bezahlt.

Streuobstflächen, häufig als Gürtel um den Siedlungsbereich, gelten nachrangig gegenüber neuen Wohn- und Gewerbegebieten. Ebenso nachrangig gegenüber dem Straßenbau.

Schon im Rahmen der Verkehrssicherungspflicht hat man mit Eifer alte Straßenbäume entfernt.

Baumfällorgien setzen ein. Rückgang der Streuobstwiesen um circa 65-80 Prozent.

Von etwa 1,5 Millionen ha auf 300 000 - 400 000 ha.

Zwischenruf mit Bertolt Brecht:

*Sie sägten die Äste ab, auf denen sie saßen
und schrien sich ihre Erfahrungen zu,
wie man schneller sägen könnte,
und fuhren mit Krachen in die Tiefe,*

*und die ihnen zusahen,
schüttelten die Köpfe beim Sägen
und sägten weiter.*

Heute gehören Streuobstwiesen zu den am stärksten gefährdeten Biotopen Mitteleuropas.

Zur Entschuldigung kann eigentlich nur gesagt werden:

So wie die Streuobstflächen durch wirtschaftliche Faktoren entstanden sind, so werden sie nun durch die geänderte Wirtschaftsweise zerstört.

Vom Erwerbsobst zum Industrieobst - Sortenrückgang

4500 offiziell beschriebene Apfelsorten

So viele Sorten – eine ungeheure Zahl – soll gegen Ende des 19. Jahrhunderts zur Blütezeit der Pomologie in Europa und Nordamerika bekannt gewesen sein.

Es war klar, dass **eine solche Sortenmenge einen rationellen Erwerbsobstbau behindern**, wenn nicht gar unmöglich machen würde. Immer wieder gab es

Bestrebungen zur Vereinfachung und Vereinheitlichung der Sortenvielfalt.

Schon zum Pomologiezeitalter wurden Einschränkungen empfohlen.

Ein erstes Reichssortiment der Pomologentagung von 1853 umfasste **10 Apfelsorten**:

Gravensteiner, Roter Wintertaubenapfel, Kanada-Renette, Wintergoldparmäne, Große Kasseler Renette, Großer Rheinischer Bohnapfel, Borsdorfer, Luiken, Winterzitronenapfel und Karmeliter Renette.

Diese Beschränkung erwies sich als zu einschneidend. Nicht genügend berücksichtigt waren lokale Verwertungs-Besonderheiten.

Schon 1857 wird das Sortiment von der zweiten Pomologentagung auf 21 erweitert.

Darunter folgende heute noch bekannte Sorten:

Prinzenapfel, Roter Eiserapfel, Harberts Renette, Champagner Renette, Ananas Renette, Purpurroter Cousinot, Kaiser Alexander, Königlicher Kurzstiel, Virginischer Rosenapfel. Der Borsdorfer allerdings wurde wegen spät einsetzendem Ertrag gestrichen.

1874 wird ein drittes Reichssortiment festgelegt, das 49 Sorten enthält.

Darunter:

Gelber Edelapfel, Boikenapfel, Baumanns Renette, Danziger Kantapfel, Goldrenette von Blenheim, Geflammtter Kardinal, Charlamowsky, Coulons Renette, Gelber Bellefleur, Parkers Pepping, Ribston Pepping, Gelber Richard, Pfirsichroter Sommerapfel.

Diese Sorten wurden bis 1950 sehr geschätzt und viel gepflanzt und sind heute noch bekannt.

In der Denkschrift von 1890 werden als die *empfehlenswerthesten Sorten für Altbayern und Schwaben nach der Reifezeit geordnet* folgende genannt:

Die näheren Hinweise und Begründungen müssen aus Platzmangel wegfallen. Die Änderungen für Franken stehen am Ende der Liste.

Äpfel:

August: Weißer und Rother Astrakan.

September – Oktober: Goldgelbe Sommerrenette.

Oktober – November: Rother Herbstkalvill, Gestreifter Backapfel.

November – Januar: Danziger Kantapfel, Geflammtter Kardinal, Purpurrother Cousinot, Reinette von Damason, Harberts Reinette, Baumanns Reinette, Parkers Pepping, Wintergoldparmäne, Weißer Winter-Taffetapfel.

Dezember – April- Mai: Ribston Pepping, Königlicher Kurzstiel.

Januar – Juni und noch länger: Champagner-Reinette, Großer Bohnapfel, Rother Eiserapfel.

Birnen:

Sommer: Grüne Magdalene (Glasbirne).

Juli-August: Gute Graue.

Herbst: Oktober: Punktierter Sommerdorn.

Oktober –November: Holzfarbige Butterbirne, Kapiaumont, Wildling von Montigny,

Colomas Herbstbutterbirne, Wildling von Motte, Grumkower Butterbirne.

Winter: Oktober –Januar: Liegels Winterbutterbirne.

Januar – Februar: Großer Katzenkopf.

Januar-März: Josefine von Mecheln.

Für **Franken** werden dieselben empfohlen, mit folgender Änderung:

An die Stelle von *Gestreifter Backapfel und Wintergoldparmäne* sollen die *große Kasseler Reinette und der braune Matapfel* treten.

Unter den Birnen sollen Kapiaumont, Wildling von Montigny, Wildling von Motte ersetzt werden durch Englische Sommerbutterbirne, Deutsche Nationalbergamotte, Gute Luise von Arranches, Napoleons Butterbirne, Rothgraue Dechantsbirne.

Zumindest bei der **Nicht-Empfehlung von Wintergoldparmäne und Wildling von Motte** =

Mollebusch ging dieser Rat nach heutigen Streuobstbefunden völlig ins Leere.

Denn diese Sorten zeigen sich sozusagen als **Fränkische Standardsorten**.

Immer wieder wird seit 1900 das gute **Beispiel von Nordamerika** erwähnt, wo man wenige, aber reich tragende Sorten bevorzugt, die gern gekauft, hoch bezahlt und gut verwendbar sein sollen.

In Großkulturen dort seien **nur 2 – 5 Sorten** eingeführt (Boege, S. 96).

Allerdings stieß diese Sortenbeschränkung auch schon damals auf wenig Gegenliebe.

Der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau 1898 bezieht auch **Sorten mit unregelmäßigen Erträgen** in ein **Sortiment von 38** und widerspricht damit der Reduzierung (S. 205, zit. bei Boege, S. 95).

Für die interessierten pomologischen Leser seien sie aufgeführt.

Als **Allezweijahrträger** werden **24 Sorten** genannt:

Pfirsichroter Sommerapfel, Virginischer Rosenapfel, Cludius Herbstapfel, Jacob Lebel, Cellini, Gravensteiner, Rambour Papelen, Gestreifter Beaufin, Landsberger Reinette, Oberdiecks Reinette, Carmeliter Reinette, Orleans Reinette, Wintergoldparmäne, Königlicher Kurzstiel, Jaquin, Jägers Reinette, Woltmanns Reinette, Baumanns Reinette, Arneth, Schöner von Boskoop, Englische Spital-Reinette, Elise Rathke, Cox Orangen-Reinette, Gloria Mundi.

Als **jedes Jahr tragend** (allerdings mit einem geringeren Ertrag) **14 Sorten**:

Weißer Astrachan, Charlamowsky, Lord Suffield, Langtons Sondergleichen, Parkers Grauer Pepping, Ribston Pepping, Adams Parmäne, Weidners Reinette, Canada-Reinette, Reinette Evagil, Roter Herbst-Calvill, Kaiser Wilhelm, Mecklenburger Kantapfel, Bismarckapfel.

1911 empfiehlt der Deutsche Pomologenverein noch 53 Apfelsorten.

Im Jahre **1922** entsteht schließlich das **Reichssortiment**, das bei **Äpfeln und Birnen** aus den **drei Reichssorten** besteht: Großer Rheinischer Bohnapfel, Jacob Lebel, Ontario. Bosc's Flaschenbirne, Köstliche von Charneux, Williams Christ.

Der Einfluss dieser Empfehlung war wirklich groß, aber nicht ausschließlich, wie Kartierungsarbeiten im Landkreis Würzburg von 2007 -2009 zeigten.

Gründe für die möglichst intensive, rationell organisierte Produktion von Obst:

Sinkende Obstpreise

Steigende Löhne

Ausländisches Obst, schon industriell erzeugt wie in Südtirol drängt auf den deutschen Markt.

Veränderte Verbrauchergewohnheiten: Mehr Citrusfrüchte und Bananen.

Forderung marktgängiger Sorten.

Früchte, die verschieden groß, lang und breit sind, passen nicht in einen reibungslosen und kostengünstigen Ablauf. Also werden nur wenige marktgängige Sorten für den Anbau empfohlen.

Die öffentliche Agrarpolitik förderte über Jahrzehnte hinweg in Forschung, Anbau, Vermarktung und Werbung den Intensivobstbau, der mit Niederstammlantagen und enormen Energie- Dünger- und Spritzmittelaufwand betrieben wird.

In der Zeit nach 1970 hat sich die industrielle Obstproduktion endgültig durchgesetzt und mit zentraler Vermarktung die Selbstbedienungsläden und Einzelhandelsketten erobert.

Folgen:

Äpfel, Birnen usw. sind nun neue Produkte und wie Schreibhefte, Waschmittel oder Zahnpaste ständig und in gleicher Form und Menge zu kaufen. Industrielle Waren im Angebot von mehr als zehntausend Artikeln, losgelöst vom Entstehungsprozess.

Ab 1967 gelten EWG-Qualitätsnormen, die in den folgenden Jahren (z. B. 1972 und 1989) in der EU vor allem bei Zugang von neuen Staaten angepasst werden.

Nur was diesen Normen entspricht, darf in den Handel gebracht werden.

Gegen Ende der 80er Jahre besteht das **Angebot an Apfelsorten in Deutschland** fast ausschließlich aus **italienischen Golden Delicious, aus Cox Orange und Boskoop.**

In den folgenden Jahren erweitert und beschränkt sich das industrielle Apfelerangebot in der **Europäischen Union** auf **10 Sorten**, von denen **etwa die Hälfte von Züchtungen aus Delicious und Jonathan stammen.**

So wurden durch internationale Standards nicht nur die Apfelsorten (bei Birnen ähnlich) reduziert und standardisiert, sondern auch **die genetische Bandbreite stark verengt.**

Heute werden **standardisierte Obstsorten mit einheitlichen Größen** und mit nur **zwei Geschmacksrichtungen süß – sauer** angeboten.

Vor hundert Jahren waren über 1000 Apfelsorten im Gebrauch.

Heute gibt es während der Apfelsaison von Ende Juli bis Ende April ca. 9 Sorten:

Boskoop aus Südtirol. Braeburn aus Frankreich. Elstar aus Südtirol. Gala aus Südtirol, Spanien. Idared aus Deutschland. Jonagold aus Niederlande. Golden Delicious aus Südtirol. Granny Smith aus Südtirol. Red Delicious aus Südtirol.

Außerhalb der Saison. Von Mai bis Juli werden angeboten:

Braeburn aus Neuseeland. Gala aus Italien. Golden Delicious aus Südtirol, Südafrika. Granny Smith aus Italien. Jonagold aus Italien. Red Delicious aus Argentinien.

Auch der **Selbstversorgeranbau wurde sehr stark eingeschränkt**, weil es zu **mühsam** ist, die Hochstämme zu pflegen. Deshalb befinden sich viele der noch vorhandenen Streuobstbestände in einem **kläglichem Zustand**: Ungepflegt und überaltert. Und das Sterben der Streuobstwiesen, der Baumparadiese geht weiter.

Vergassa (von M. Krieger)

An em kleena Rangelä

stät ä alter Öpflbaum.

Kee Mensch tuat mehr sei Öpfl ro,

mer müsst si wirkli schaam.

Vergassa hat mer, wuä ar stät,

vergassa, ne zu hächä,

vergassa, dass r Öpfl trächt,

vergasse, ne zu pflächä.

Doch plötzli ästamiert mer nä:

Üm en rüm wird laut vermassa.

Dann hat mer'n, denn ar stät im Waach,

en ümzubrenga – net vergassa.

Erst in den allerletzten Jahren scheint sich eine **Trendwende bzw. eine differenziertere Betrachtung** anzubahnen: **Selbst angebautes Obst, ungespritzte Früchte erfahren Wertschätzung durch viele Menschen. Schlagwort: Mosttrinker sind Umweltschützer.**

Ohne Zweifel haben die Streuobstflächen an wirtschaftlichem Wert für die Produktion, vermutlich unwiederbringlich, verloren. Aber ihre ökologischen und gestalterischen Funktionen sind so bedeutsam, dass sie nicht verloren gehen dürfen.

In der Zukunft wird **Obstbau** hoffentlich **zweigleisig** fahren:

Der Erwerbsobstbau in Plantagen wird weiter bestehen, aber die sortenreiche, in jeder Beziehung vielfältige, paradiesische Hochstammkultur möge eine Renaissance erleben.

Die Obstbaukultur in Franken

Franken, der Garten Bayerns

Von Boden, Klima, Relief her ist das Land um den Main so gut geeignet, dass es um die Mitte des 19. Jahrhunderts das größte Obstbaugebiet Bayerns und eines der größten Frühzwetschgen-Gebiete Deutschlands war.

Es wurde oft zu Recht als *Garten Bayerns* bezeichnet.

In keiner Region Bayerns wird soviel Obst, Gemüse und Wein angebaut.

Trotzdem betrüblich, dass mehr als die Hälfte des Obstes eingeführt wird.

Während im übrigen **Bayern nicht einmal ein einziger Obstbaum pro Einwohner** gezählt wurde, kamen in allen **unterfränkischen Kreisen mehr als vier Bäume auf einen Bewohner** (Herold, S. 248f.).

Günstige Faktoren

Kein Wunder. Die fränkische Region ist durch mannigfaltige, teils günstige, teils ergänzende, oft gegenteilige Faktoren geprägt:

Steil- und Flachrelief, schwere und leichte Böden.

Unterschiedliche Frostgefahr, unterschiedliche Niederschlagshöhe.

Groß- und Kleinbetriebe, Industriearbeit und landwirtschaftliche Intensivierung.

Extensiv- und Intensivkulturen, Wein-, Obst- und Gartenbau.

Auch innerhalb des Obstbaus sind die Unterschiede deutlich ausgeprägt:

Apfel- und Zwetschgenanbau, Früh- und Spätzwetschgen.

Wein-, Most- und Biergenuss, Obst- und landwirtschaftliche Brennereien (Herold, S. 375).

Obstbaukultur nicht getrennt von Mitteleuropa

Franken ist als Teil Deutschlands auch geographisch gesehen ein Teil der Regionen von Mitteleuropa. Es liegt nicht abgetrennt oder isoliert auf einer Insel, und schon gar nicht hinter dem Mond.

So hat es auch kulturell, abgesehen von einigen Nuancen, die Entwicklung des Obstbaus, wie vorher skizziert, mitgemacht.

Entwicklung im Zeitraffer

Über den Obstbau der **Germanen** ist außer den lateinischen Quellen nichts bekannt.

Mit Sicherheit kann man aber davon ausgehen, dass in den Limes angrenzenden Regionen, also auch bei uns, ein reger **Austausch von Waren und Kenntnissen** stattfand.

Ab der **Zeit KARLS DES GROSSEN** dürfte auch in Franken Obstbau reichlich betrieben

worden sein. Dafür stehen die vielen **Benediktinerklöster**, die den o.a. **Gartenplan St. Gallens** kannten, pflegten und weitergaben.

Ebenso in der Folgezeit ab dem 12. Jahrhundert dann durch die **Zisterzienser** (Ebrach, Langheim, Maria Bildhausen, Bronnbach, Heilsbronn u.v.a.).

Die wichtigsten Benediktinerabteien Frankens aus der frühkarolingischen Zeit: Neustadt am Main, Amorbach, Münsterschwarzach und Holzkirchen. Die Klöster in Kitzingen und Ochsenfurt und in Würzburg St. Stephan und St. Andreas (heute St. Burkard). Übrigens befindet sich noch heute – den wenigsten Besuchern bekannt – in der **Kirche St. Burkard**, im Altarraum der Vierung mit Evangelienbuch, ein Würfelkapitell eines spätromanischen Säulenstumpfes (um 1300). Es zeigt **Christus als Gärtner**, der nach der Auferweckung der Maria Magdalena erscheint. Typus der Noli-me-tangere-Darstellungen.

Zu dieser Zeit, im Mittelalter, bestand etwa ein **Drittel des Gebietes innerhalb der Würzburger Stadtmauern aus Ackerland, Weinpflanzungen und Gärten**.

Man fände noch heute, berichtet Sebastian Göbl 1899, in der Domerschulgasse in den einstigen Höfen der Dom- und Stiftsherren überraschend **große Garten- und Rasenflächen**.

Wie überall seien **erst allmählich die Gärten und Bäume aus dem Inneren der Stadt durch die anwachsende Menschenzahl hinaus vor die Tore und Mauern gewachsen**.

Draußen aber, **im Sande** oder in der **Sander-Au** und anderwärts hätten sie sich üppig entwickelt.

Um 1700 dann wurde überlegt, ob nicht für diese Früchte der Äcker und Weinberge ein Zehent gefordert werden könne (Schäfer, S. 24. Vortrag von Sebastian Göbl, 1899).

Dass der Obstbau in Franken eine **bedeutende Rolle** gespielt haben muss, können wir schließen und belegen mit der überregional wichtigen Persönlichkeit,

GOTTFRIED VON FRANKEN.

Er stammte aus Mainfranken, aus der Gegend zwischen Bamberg und Würzburg.

Er befragte Zeitgenossen und studierte antike und klösterliche Schriften. Ein gebildeter Mann, der auf Reisen in Thüringen, Bayern, Brabant, Italien und Frankreich noch dazugelernt hat.

Sein um 1350 geschriebenes **Pelzbuch *Ein nützlicher tractat von Pawmen peltzen*** (Original Univ. bibl. Heidelberg) befasst sich mit Gartenbau, Obstverwertung, Rebenzucht und Kellermeisterei. Er hat erstaunlicherweise auch über eigene Versuche berichtet.

Dieses Werk ist eines der ersten in Fachsprache und mit Fachbegriffen der Obst- und Rebenkultur. Der Anfang von naturwissenschaftlichen Büchern. Es fand von Süddeutschland aus Verbreitung in ganz Europa bis ins 19. Jahrhundert, zur Hochblüte der Pomologen-Ära.

1373 gibt es weitere deutliche Nachweise für Obst- und Gartenbau in Würzburg:

Zwei Siegel der Gärtnerzünfte, abgebildet bei Schäfer.

Auf dem ersten ist ein Gärtner zu sehen, der mit einem Fuß das Eisenblatt eines Spatens ins Erdreich drückt.

SIGILLUM HORTULANORUM HERBIPOLENSIUM – Siegel der Würzburger Gärtner, sagt die Umschrift.

SIGILLUM SOCIORUM IN POMERIO – Siegel der Gefährten im Baumgarten ist als Umschrift auf dem anderen geprägt.

Beide Siegel hängen mit 37 Würzburger Zunftsiegeln an einer Urkunde, die am 15. November 1373 einen **Vertrag** abschlossen.

Die Stadt Würzburg und die Zunftmeister hatten sie gesiegelt **gegen Bischof GERHARD VON SCHWARZBURG** (1372-1400), um Frieden, Eintracht und allgemeine Ordnung in der Stadt zu sichern.

1387 schützte derselbe Bischof durch eine Verordnung *croutgarten, bawmgarten, weingarten und andern Garten*.

Die *croutgarten*... lagen in der heutigen **Pleich**. Daneben bei der heutigen Koellikerstraße gab es einen **Baumgärtnerurm** und die **Baumgartenmühle** (= Bohnesmühle).

Im Süden der damaligen Stadt beim **Benediktinerkloster St. Stephan** war der **Garten in pomerio**, also der **Obstbaumgarten**.

Das politische Ende aller Zünfte kam allerdings bald, nämlich 1400, als die Stadt ihr freiheitliches Aufbegehren durch eine Niederlage in der Schlacht bei Bergtheim gegen den Bischof einbüßte.

Überhaupt der Name Würzburg!

Seit gut 1000 Jahren wird die Stadt **Herbipolis** genannt, eine griechisch-lateinische Wortschöpfung: **Herba** – Kraut. **Polis** – Stadt, Stätte, Burg.

Das **heutige Würz** kommt **vom alten Wurz**, Würze, was Kraut, Gewürz heißt.

Also ist der Name Würzburg eine völlig korrekte Übersetzung von Herbipolis.

In der ältesten Quelle sagt um 700 der sogenannte GEOGRAF VON RAVENNA als Name der Stadt **Uburzis**.

Dieses Wort müsste als *Wurzis* gesprochen worden sein, denn Ub steht für ein heutiges W.

Fast zur gleichen Zeit taucht in einem genau datierten Beleg ein Name der Stadt auf:

In einer Urkunde von Herzog HETAN II. für das Kloster Echternach heißt es:

Ausgestellt am 1. Mai 704 in **castello Virteburth**.

In anderen nachfolgenden Quellen z.B. der Bistumsgründung 742 finden wir ähnliche Schreibweisen:

Wirzaburg.

Die Erste Würzburger Markbeschreibung aus dem Jahr 779, die viele Orte der Gegend aufzählt, schreibt: **vuirziburganensium**.

Die zweite sagt: **Wirzburg** und die Passio minor sancti Kiliani **Wirzburg**.

Auf jeden Fall weist schon der Name der Stadt Würzburg, als Kräuterstadt, wie heute, auf ein wichtiges Merkmal „Gewürze, Kraut, Gemüse, Obst“ hin.

Geologie und Klima dieser Region begünstigen den Anbau seit mehr als 1000 Jahren.

In der Zeit, als im gesamten Reich **Obstbäume unter besonderen Schutz** gestellt und gefördert wurden, machten auch die Würzburger Bischöfe mit. Über die Verordnung von 1387 wurde kurz vorher schon berichtet.

1451 sorgte sich Fürstbischof GOTTFRIED SCHENK VON LIMPURG mit einem Erlass um die Ordnung **...von den flurschüezen...**

1679 wurden strenge Strafen von Fürstbischof PETER PHILIPP VON DERNBACH (1675-1683) angedroht: **Für Flurfrevler und Baumschädiger: Abhauen der Hand, beim dritten Vergehen Strafe an Leib und Leben.**

Unter JULIUS ECHTER wird mit dem Juliusspital in der Nähe der Pleicher Krautgärten auch ein Garten für Gewürz- und Arzneipflanzen erwähnt. Eine Art Zeugnis berichtet, es habe ein *Hans Maister von Partotting in unsern gaerten fuer ein gaertner gedienet (Schäfer, S. 7).*

1587 wird in den *statuta facultatis medicae* von einem **horto academico extra muros**, (akademischer Garten außerhalb der Mauern), dem sogenannten Studentengarten geschrieben.

Damit tritt erstmals der **botanische Garten** Würzburgs in Erscheinung, auch wenn namentlich und tatsächlich (nicht nur medizinisch) erst 1684 unter GOTTFRIED VON GUTTENBERG *... im Spitalgarten... ein botanischer Garten angelegt* wurde.

Für weitere Informationen etwa über Ignaz Heller und Johann Prokop Mayer wird auf den speziellen Beitrag: „Obstbau am adeligen Hofe“ von Bechtold verwiesen.

Noch im 18. Jahrhundert wird Obstbau analog zum Reich vor allem von Klöstern und Fürstenhöfen gepflegt. Deren Gärtner sind auch die Obstbau-Sachverständigen. In Franken ist natürlich der Fürstbischof dafür zuständig.

So gründete FRANZ LUDWIG VON ERTHAL, ein von der Aufklärung beeinflusster sozial denkender Fürstbischof(1779-1795), **mehrere Baumschulen** und verlangte wiederum **die Besetzung der Straße mit Obstbäumen, weil durch Kriegsläufe ein großer Teil zerstört sei.**

Franken –ein Obstland:

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach Ablösung der fürstbischöflichen Herrschaft berichtet die *königliche Landesdirektion an die königliche Hofkommission 1814/15* über den Anbau von süßen Weichseln in Astheim und Volkach, von Kirschen in Margetshöchheim und Eibelsstadt...und von **100 000 Zwetschgenbäumen allein auf der Kleinlangheimer Markung.**

An dieser Stelle kann noch einmal auf die erstaunliche Sorten-Preis-Liste der Baumschule von Triesdorf (1833) hingewiesen werden.

Sie wurde schon im vorhergehenden allgemeinen Teil ausführlich dargestellt.

Drei fränkische Spezialitäten

1. Die Real-Erbteilung

Infolge besserer Hygiene sank die Kindersterblichkeit, die Zahl der Erben stieg. Grundbesitz wurde immer stärker aufgeteilt. Die Besitz-Zersplitterung führte meistens zu Betriebsgrößen von 2 – 15 ha mit vielen **kleinteiligen Parzellen**. Diese bevorzugten sehr häufig eine obstbauliche **Mischkultur mit Hochstämmen über Getreide, Hackfrucht oder Grüngut**.

Manchmal reichte auch das nicht zur Sicherung der Existenz. Pro Person mussten 3 Morgen Land veranschlagt werden. Bei 5 Köpfen waren das 15 Morgen, knapp 4 ha.

Also musste man meist notwendigerweise dazu pachten oder wenn nicht möglich handwerklichen Erwerb suchen oder auswandern.

Amerika bot damals im 18./19. Jahrhundert für viele Franken die einzige Zukunftschance. Großgrundbesitzer gab es wenige.

Separation und Flurbereinigung:

Noch liegt der bäuerliche Besitz größtenteils in den Fesseln **grundherrlichen Obereigentums**. Die 1618 von der fränkischen Landgerichtsordnung vorgeschriebene Erbteilung wurde nicht behindert, obwohl es die Zerstückelung der Lehensgüter und immer wieder Streitereien um gegenseitige Weiderechte und unregelte Feldzufahrten brachte.

Teilweise tauschten Bauern heimlich untereinander.

Vielfach wurden zuvor Markenteilungen oder Verkoppelungen durchgesetzt.

Diese sogenannte **Separation, eine Vorform der späteren Flurbereinigung**, bewirkte die **Neuverteilung** der landwirtschaftlich genutzten Bodenfläche.

Auch das Landschaftsbild änderte sich grundlegend, da die Dreifelderwirtschaft abgeschafft und die heutigen **geometrischen Ackerformen** eingeführt wurden.

Die alten Gesellschaftsordnungen im Dorf und das alte Bodenrecht in der Flur fanden ihr Ende in der geistigen Bewegung der Aufklärung und in den Auswirkungen der französischen Revolution.

Diese Klein-Parzellierung galt als Hauptfeind eines landwirtschaftlichen Fortschritts.

So stiegen enorm die Erwartungen und der Druck auf Bodenreform und Landerweiterung.

Drei wichtige Ereignisse:

1808 Aufhebung der Leibeigenschaft und

1848 Ablösung aller grundherrschaftlichen Rechte.

1976 Flurbereinigungsgesetz.

In der 14 qkm großen Gemeinde Hettstadt wurden bei der Flurbereinigung 1977/1978 nachweislich 8000 Obstbäume entfernt. So etwas kann man nicht anders als Baumfäll-Orgien oder Baum-Massaker nennen. In vielen Orten Frankens war es ähnlich.

Zwischenruf von Hermann Löns (1912)

Es geht ein Mann durch das bunte Land;
Die Messlatte hält er in der Hand.

Sieht vor sich hin und sieht sich um:
„Hier ist ja alles schief und krumm!“

Er misst wohl hin und misst wohl her:
„Hier geht ja alles kreuz und quer!“

Er blickt zum Bach m Tale hin:
„Das Buschwerk dort hat keinen Sinn!“

Zum Teiche zeigt er mit der Hand:
„Das gibt ein Stück Kartoffelland!“

Der Weg macht seinen Augen Pein:
„Der muss fortan schnurgerade sein!“

Die Hecke dünket ihm ein Graus:
„Die roden wir natürlich aus!“

Der Wildbirnbaum ist ihm zu krumm:
„Den hauen wir als ersten um!“

Die Pappel scheint ihm ohne Zweck:
„Die muss da selbstverständlich weg!“

**Und also wird mit vieler Kunst
Die Feldmark regelrecht verhunzt.**

2. Weinanbau

Er hatte Priorität, wenn es Lage und Bodenverhältnisse zuließen. Wo nur möglich wurde Wein angebaut.

Demzufolge wurde das Mainland = Weinland von der **Reblaus- und Peronosperakrise** besonders hart betroffen. Diese Katastrophe zog, wie schon mehrmals angesprochen, dann einen gewaltigen **Schub für den Obstbau** nach sich (vgl. auch Bericht des OGV Margetshöchheim).

3. Die Königliche Wein-, Obst- und Gartenbauschule

Sie wurde 1902 in Veitshöchheim gegründet und beeinflusste bis heute Generationen von Gärtnern und Obstbauern. Nicht nur in der Region und in Bayern, sondern deutschlandweit.

Vom ersten Schuljahr 1902/1903 sei nur der **obstbauliche Lehrinhalt** aufgeführt.

Unter **Nr. 8 Obstbaumzucht und Obstbaumpflege** finden wir:

Baumschulbetrieb und die hierzu nötigen Arbeiten. /

Vorbereitung des Bodens. Quartiereinteilung. Vermehrungsmethoden. Saat- und Wildlingsschule.

Veredlungsarten. Anzucht von Hochstämmen, Halbstämmen, Buschbäumen, Formbäumen. /

Obstanlagen: Vorbereitung und Verbesserung des Bodens. Auswahl der Obstarten und – sorten /

Pflanzung: Vorbereitung der Bäume. Setzen. Schutz nach der Pflanzung, Schnitt. /

Pflege der älteren Bäume: Bodenbearbeitung, Düngung. Bewässerung. Ausputzen. Verjüngen. Umpfropfen.

Behandlung und Schutz der Wunden. /

Nr. 9 Obstsortenkunde und Obstverwertung.

Terminologie und Beschreibung der wichtigsten, namentlich im bayerischen Landessortiment aufgeführten Sorten. (Später aufgeführt).

Ernte, Sortierung und Verpackung des Obstes. Obst- und Beerenweinbereitung und –Behandlung. Brennerei.

Dörren von Obst und Gemüse. Herstellung von Mus, Gelee etc. Konservenbereitung.

Nr. 11 Spalierzucht.

Nutzen und Bedeutung. Die wichtigsten Baumformen. Unterlagen. Erziehung. Heranbildung. /

Ausnutzen von Haus- und Gartenwänden. Einteilung der Wandflächen. Unterstützungsvorrichtungen.

Schnitt der Formobstbäume.

Der Unterricht begann am 16. Februar 1903 mit 18 Personen, teils Schülern, teils Hospitanten und Praktikanten.

Um den **überregionalen Einfluss** zu zeigen, seien deren **Geburtsorte** genannt, die natürlich nicht identisch mit den Wohnorten sein müssen:

Berg Bezirksamt Hof, Bürgstadt, Offenburg, Creglingen, Binsfeld, Escherndorf, Thüngersheim, Burrweiler, Regensburg, Obernburg, Eckertshofen, Weißenborn, München, Würzburg, Mönchsroth, Passau, Veitshöchheim, Fellen.

Interessant für die **soziologische Streuung**.

Ein dreiwöchiger Obstbaukurs für Verwaltungsbeamte, Geistliche, Lehrer etc., verteilt auf März und September 1903, fand 21 Teilnehmer aus **Ober-, Mittel- und Unterfranken**.

Man beachte die **Zahl der Geistlichen**. Hier seien alle aufgeführt:

Behr Andreas, Volksschullehrer aus Hohenpözl, Oberfranken. Dr. Karl Viktor, kgl. Bezirksamtsassessor aus Eichstädt, Mittelfranken. Mahler Georg, Bezirksbaumeistersassistent aus Fürth, Mittelfranken. Schmelzer H., Bezirksbaumeister aus Feuchtwangen, Mittelfranken. Alle folgenden aus Unterfranken:

Arnold Ludwig, Volksschullehrer aus Neubrunn. Bayer Franz Alois, kgl. Pfarrer aus Sommerach. Brönnner Georg, kgl. Oberexpeditor aus Würzburg. Buchner Anna, Kommerzienrats-Witwe aus Würzburg. Friedrich Alois, kgl. Pfarrer aus Nordheim am Main. Heimberger J., Hauptmann a. D. aus Würzburg. Huber Eugen, kgl. Pfarrer aus Erlabrunn. Klühenspies August, kgl. Pfarrer aus Wiesen. Landauer Robert, Apotheker aus Würzburg.

Leipold Robert, Schulverweser aus Thüngersheim. Merz Ferdinand, Volksschullehrer aus Heustreu. Dr. Roth, kgl. Bezirksamtsassessor aus Würzburg. Schäfer Joseph, Volksschullehrer aus Tiefenthal. Steinmetz Johann, kgl. Pfarrer aus Großbardorf. Ulsamer Philipp, kgl. Pfarrer aus Oberdürrbach. Weingärtner Kaspar, Lokalkaplan aus Holzhausen, Wiesner Georg Anton, kgl. Pfarrer aus Untereßfeld.

Obstverwertungskurs für Damen.

Nach damaliger Einstellung und Gewohnheit waren für Arbeiten am Baum die Männer und für häusliche Verwertung die Frauen zuständig.

Deshalb hat ein solcher Kurs den Zweck,

Frauen und Mädchen mit dem gesamten Stoffe der häuslichen Obstverwertung bekannt zu machen“ (Achter Jahresbericht für das Schuljahr 1909/1910).

Jeder Vortag war mit praktischen Übungen verbunden.

Im Juli 1909 absolvierten 44 Teilnehmerinnen folgendes Programm:

1. Bedeutung und Nutzen der häuslichen Obstverwertung.
2. Reife des Obstes und Zeitpunkt der Ernte.
3. Sortierung, Verpackung und Versand des Obstes, Obsthandel.
4. Aufbewahrung unter verschiedenen Umständen.
5. Weinbereitung aus Kernobst. Keller-Einrichtung.
6. Beerenweinbereitung im Haushalt.
7. Obstessigbereitung.
8. Dörren des Kern- und Steinobstes.
9. Bereitung von Fruchtsäften und Obstpasten.
10. Gelee-, Kraut-, Mus-, Marmelade- und Latwerge-Bereitung.
11. Vorführung der geeignetsten und gebräuchlichsten Einmachgefäße.
12. Herstellung von Dunstobst und Sterilisation.
13. Das Einkochen von Früchten und Gemüse in Salz und Essig.
14. Das Einkochen von Früchten in Zucker und Alkohol.

Zur Tätigkeit der Lehranstalt gehörten auch sehr begehrte Vorträge mit praktischen, oft zwei Tage dauernden Demonstrationen, 6 Stunden Theorie und 7 Stunden Praxis.

Da diese **Kurse jährlich und die Vorträge in vielen Orten** stattfanden, kann man sich unschwer den Einfluss vorstellen, zumal ja alle Teilnehmer als Multiplikatoren in ihrem Umfeld weiterwirkten und so **für ein weiteres „Emporblühen des Obstbaues in Unterfranken“** (der Schulvorstand) sorgten.

Sie führten folgende **lang- und kurzfristige Versuche** durch:

Sorten-, Unterlagen-, Windschutz- und Flächenversuche.

Schnitt- und Kronenbau-, Düngungs- und Spritz- sowie blütenbiologische – und Obstlagerungsversuche (Bericht 50 Jahre – S. 24).

Natürlich war und ist das Arbeiten und Wirken der Lehranstalt auch großpolitischen und großökonomischen **Strömungen unterworfen**.

Die Hoffnungen von Außenstehenden wie dem Autor dieser Zeilen gehen dahin, dass ihr großes geistiges Potential und das geballte Fachwissen nicht zu sehr durch Geldhähne und bürokratische Bestimmungen geknebelt und die Freiheit der Lehre und Forschung zum Wohl der Menschen und der Natur nicht eingeengt werden.

Noch ein zusätzlicher, spezieller Wunsch, dass die Natur mit ihrer Vielfalt und Diversität nicht zu kurz kommt. In diesem Sinne: Vivat, crescat, floreat!

Exkurs: Baumwärterwesen

Nach dem **ersten Baumwart-Lehrgang durch Eduard Lucas 1837 in Hohenheim** wurde diese Fortbildung **später auch in Bayern angeboten**.

Hier wurde richtig durchorganisiert und es standen noch **Wanderobstbaulehrer, Kreiswanderlehrer, Bezirks- und Regierungsfachberater** zur Verfügung.

Der 1857 gegründete „Fränkische Gartenbauverein“ schlug solche **Baumwartkurse** vor. Man traf auf starke Nachfrage und richtete sogar Wander-Baumwart-Lehrgänge ein.

Lehrplaninhalt:

Bedeutung und Geschichte des Obstbaus.

Anatomie und Physiologie.

Klima, Lage, Boden.

Anforderung der Obstarten. Sortenwahl. Veredelungsunterlagen. Pflanzung. Düngung.

Bodenbearbeitung und Bewässerung. Stammpflege. Kronenerziehung. Umpfropfen.

Niederstamm-Kultur. Beerenobstkultur.

Krankheiten und Schädlinge. Nützliche Insekten und Vogelschutz. Frostschadenverhütung.

Ernte, Sortierung, Aufbewahrung, Versand des Obstes. Marktwesen.

Süß- und Gärmostbereitung. Abschätzungsverfahren bei Obstbäumen.

Bienenzucht in Beziehung zum Obstbau.

Mit den Baumwärtern vor Ort und den Wanderlehrern und Fachberatern brachte man die Kenntnisse über Anbau und Pflege der Obstbäume unter das Volk.

Überall wo sie wirkten, wurde mehr gepflanzt, besser gepflegt, mehr Obst produziert und volkswirtschaftlicher Nutzen erzielt.

Rückgang nach 1945:

Gründe:

Die allgemeine wirtschaftliche Entwicklung

Parallel der rapide Rückgang des Streuobstanbaus

Weniger Nachfrage der Bevölkerung

Weniger Interesse der Behörden

Die Zunahme geschlossener, intensiv bewirtschafteter Erwerbsplantagen.

Diese neuen Betriebe wollten ihre wirtschaftlichen Interessen durch besser ausgebildete Fachleute, am besten aber durch sie selbst wahrnehmen.

Eine eigene gute Fachausbildung sei sicherer für die Betriebsführung als die risikoreiche Abhängigkeit von fremden Menschen.

So wurden die Baumwarte Gelegenheitsarbeiter, die nicht das ganze Jahr beschäftigt waren und so schnell wie möglich eine regelmäßige Beschäftigung suchten.

Exkurs:

Versammlung Deutscher Wein- und Obst-Produzenten zu Würzburg Bestimmung der eingesendeten Obstsorten

Diese Versammlung fand 1841 statt und dauerte vom 7. - 10. Oktober.

Es war die Blütezeit der Pomologie. Der Herausgeber PETER UNGEMACH berichtet über die **unglaubliche Vielzahl aus dem fränkischen Raum:**

Ich wähle nur die aus dem engeren Raum Würzburgs aus:

Bitte, verehrte Leser, nehmen Sie die Mühe auf sich und lesen die ausgewählten Sorten dieser Liste durch.

Verschaffen Sie sich einen Eindruck der Vielfalt!

Sie können hautnah und komprimiert die Begeisterung der damaligen Sammler spüren.

Ein Stück Pomologie-Zeitalter nacherleben.

Die vielen Namen unter einer Nummer zusammengefasst sollen vermutlich Synonyme sein.

Vermutlich wurden hier etliche Lokal- und einfache Funktionsnamen nicht als inhaltlich gleich und als Doppelgänger erkannt.

1. Weißer Wintercalville (Diel). Unter diesem Namen – aber heute unverständlich – auch Sternreinette von Würzburg (= Wü) vom kgl. Hofgarten (=Ho), von Zell, Veitshöchheim (= Vei), Randersacker (=Ran).
2. Winterhimbeerapfel von Ran. Rother Himbeerapfel von Wü, Ho, Himbeerapfel von Wü.
3. Himbeerapfel und Kardinalapfel von Ran, Himbeerapfel von Zell. 4. Calville imperiale (Mäning).
5. Gräfensteiner. 6. Rother Taffetapfel. 7. Wollschläger. 8. Rother Stettiner (Christ und Diel) oder Böttigheimer oder rother Wiener von Lohr. Adamsapfel von Ran. Bönnersapfel von Kissingen (=Ki).
9. Weißer Stettiner, Böttigheimer, Spiegelapfel, Adamsapfel von Fechenbach (=Fech). Weißer Mätapfel von Lohr. Grüner Weinapfel von Waigolshausen (=Wai). Klösapfel und Weißer Weinapfel von Ki.
10. Kleiner Stettiner. 11. Deutscher Glasapfel. 12. Gemeiner Mätapfel. 13. Braungestreifter Mätapfel. Gestreifter Wintersüßapfel von Werneck (=Wck). Rabau von Wertheim (=Wm). Tiefputzer von Wü (Greis).
14. Brauner Mätapfel (Tiefputzer; Blauapfel und Vogelberg) von Fech. Schwarzer Borsdorfer von Ran. Rauchapfel von Kreuzwertheim (=Krwe). Schwarzer Tiefputzer von Wü (Greis). Parmaines von Wü (Grätschenberger). 15. Rothbackiger Mätapfel. 16. Gelber Mätapfel. 17. Schafsnase, gestreifte oder weißer gestreifter Mätapfel. A) Grüngelbe. Haberapfel von Krwe. Superintendenapfel von Fech. Winterkohlapfel und kleiner Kohlapfel von Wm. Schafsnase von Krwe. B) Gelbe. 20 verschiedene Namen und Herkünfte, u.a. Hundsnase von Fech und Krwe. Kernapfel von Wm. Schenzels Wirthschaftsapfel von Lohr. Königsapfel von Wü (Greis). Spitzapfel von Wai. Gelbe Schafsnase von Lohr. 18. Weißer Weinapfel von Wck und Ran.
19. Luikenapfel. Heckenapfel von Krwe. 20. Winterstreiflinge. A) Platte Formen. a´ rothe. Fischers Streifling (sehr tragbarer) von Lohr. b´ grünliche. Aechter Winterstreifling von Fech. Hellersapfel und Heckenapfel von Krwe. c´ gelbliche. Sandwilling von Wü und Dürrbach (=Dü). Sandapfel von Wai. d´ gelblich = schwachgestreifte. B) Rundliche und spitze Formen: Haberapfel von Ran. Süßapfel von Krwe.
21. Haferapfel. 22. Großer rother Herbst-Faros. 23a) Papageiapfel. 23b) Sommerrabau. 24a) Weinapfel von Wolfsmünster (=Wo). 24b) Winterborsdorfer von Wck und Krwe. Carthäuser Borsdorfer von Wür (Juliushospital =Ju). Borsdorfer von Wü (Geier und Ho), Ran, Zell, Wm, Wai. Welscher Borsdorfer von Ran. 24c) Angebliche Wildlinge. Wilder Borsdorfer von Ki (gemeine Form). Wildlingsborsdorfer von Lohr

(platte Form). Wildling von Borsdorfer von Lohr (kantige Form). 25. Zwiebelborsdorfer. Borsdorfer von Wü (Ho). Pomeranzenapfel von Wo. Champagner-Reinette von Vei. 26. Grüner Borsdorfer. 27. Tiefputzer von Ran und Krwe. Sommertiefputzer von Wm. 28. Goldpepping von Wü (Ho und Prof. Geier). Großer Lederapfel von Wü (Greis). Pepping d'or von Wü (Ju). Kleiner Goldpepping von Wü (Heffner). Englischer Goldpepping von Lohr. 29. Deröl's Seidlitzer Goldpepping. 30. Citronenpepping. 31. Rosenpepping. 32. Französischer Gulderling. 33. Reinette jaune tandive. 34. Reinette filée. Gestrickte Reinette von Fech. Netzreinette von Lohr. Hieroglyphenreinette von Wü (Heffner). 34a. Reinette de Bretagne. 35. Reinette de Rochelle. 36. Muskatreinette. 37. Newyorker Reinette. 38. Deutsche Goldreinette von Wo, Wck. Gelbe Kasseler Reinette von Fech. Dr. Heinek's Goldreinette von Lohr. 39. Große Kasseler Reinette (Christ) von Wai. Goldreinette von Wü (Gätschenberger, Bauer) und Wm. Drap d'or von Wü (Gauch). Triumphreinette von Fech. Englischer Königsapfel von Wck. Rothe Reinette, Goldreinette, getupfte Reinette und platte Reinette von Wck. Kronapfel von Krwe. Deutsche Goldreinette von Wü (Ho, Heffner). Kasseler Reinette von Wü (Heffner). Holländischer Borsdorfer von Wü und Dü. D'Angleterre von Ran. Kleine Parmäne von Wü (Prof. Geier). Prinzenapfel von Wck. Zimetapfel von Krwe. 40. Gestreifter großer Mätapfel. 41. Reinette grisé d'orée. 42. Große Reinette grise d'automne. Graue Herbstreinette von Fech. 43. Graue Reinette und große Reinette grise d'hyver. Lederreinette von Wm. Großer Lederapfel von Krwe, Ran und Wo. Lederapfel von Krwe, Wm, Wo. Graue Winterreinette von Fech. Rauchapfel und Schmiedsapfel von Krwe. Winterlederapfel von Wü (Ju). Geflammt Lederapfel von Lohr. Reinette gris von Wü (Ho). Lederreinette von Vei, Wü (Konrad). Lederapfel von Wü (Geier). 44. Grüne Reinette (Christ). Grüne Winterreinette von Wü (Ho). 45. Große englische Reinette. Sternreinette und Pariser Apfel von Krwe. 46. Fehlt im Original. 47. Reinette franche. 48 Reinette a Cote. 49. Domesty aus Bendez. 50. Pomme d'Api. a) größere. Api rouge und Zwiebelborsdorfer von Wck. b) kleinere. Franzapfel von Wü (Ju). Lorenziapfel von Ki. 51. Fleiner. Winterfleiner von Wck. 52. Rother Herbsttaubenapfel. Rother Täubling von Wü (Ho und Gätschenberger). Taffetapfel von Vei. Rother Herbststrichapfel von Wck. 53. Parmaine royal oder englische Königsparmäne. Böttigheimer von Krwe. Royal angleterre von Wü (Ho). 54. Hochzeitsapfel (Christ). 55. Reinette de Canada. 56. Großer rheinischer Bohnapfel. 57. Kleiner rheinischer Bohnapfel. 58. Spitzer Hochzeitsapfel. 59. Neuzerling. 60. Großer edler Prinzessinapfel. Spitzapfel von Wai. 61. Gelber Rosmarinapfel. 62. Kohlapfel. Carmosinapfel von Wai. Rother Pfaffenapfel von Krwe. Mostapfel und Schwarzer Borsdorfer von Krwe. 63. Danziger Kantapfel. Winterhimbeerapfel von Wo. Geißberger und Ursterapfel von Krwe. Himbeerapfel von Wü. 64. Carthäuser (Christ). Anisapfel von Ki. 65. Grauer Fenchelapfel. Große englische Reinette von Wai. 66. Großer Lederapfel. 67. Saurer Lederapfel. 68. Rother Winterrambur. Kantenapfel von Krwe. 69. Weißer Kurzstiel. 70. Taffetapfel von Wai, Wü. Weißer Borsdorfer von Vei. Sommerborsdorfer und Weißapfel von Krwe. Englische Reinette von Ran. Weißer Wintertaffetapfel von Wü (Ho). 71. Wachsapfel (Christ). 72. Großer Süßapfel. 73. Rother Gewürzapfel. 74. Silberpepping. 75. Gelbe Herbstreinette. 76. Gelbe Sommerreinette. Weiße Reinette von Lohr, Werneck, Vei. Gelbe frühe Reinette von Wü (Ho). Große englische Reinette von Wü (Bauer). Pfingstapfel von Wck. Sommerkönigsapfel von Wü (Ju). 77. Weiße französische Reinette. 78. Reinette von Breda. 79. Goldapfel von Kew. 80. Walliser Limonen-Reinette. 81. Goldpepping von Wü (Ho). 82. Ananas Reinette. 83. Holländische Reinette. Gelber Lederapfel von Krwe. 85. Grüne Herbstreinette. 86. Rothe Reinette. Große Goldreinette von Wü (Gauch). Königsparmäne von Lohr. Große grüne Reinette und Parmaines royal von Wck. Gelber Herbstsüßapfel von Wck. Goldapfel, Geschmackapfel, Städapfel und Hamburger Apfel von Wo. Forellenapfel und Taubenapfel von Wm. Parmänes und Hieroglyphenreinette von Wü (Heffner). Grüne Bandreinette, auch Bamberger oder Parmänes von Fech. Hertlingsapfel von Krwe. 87. Unvergleichliche Reinette. 88. Großer böhmischer Borsdorfer von Wü (Geier). Kronreinette von Fech. Kronreinette und Pfaffenapfel von Krwe. Royal angleterre von Wü. (Ho). Herbstapfel von Wck. 89. Marmorierter Winterpepping. 90. Fehlt. 91. Reinette von Eckenhayen. 92. Reinette von hoher Güte. 93. Große Bandreinette. 94. Königliche Reinette von Fech. 95. Birnreinette. Engsicher Königsapfel von Fech. 96. Lange gestreifte Reinette. 97. Prachtreinette. 98. Große Napoleonsreinette. 99. Plattgestreifte Winterreinette. 100. Schickenapfel. 101. Edelpepin (Pepin noble). 102. Parkens grauer Pepin. 103. Teplys röthliche Reinette. 104. Montbronner Reinette. 105. Reinette de Radau. 106. Belle Dye. 107. Cornish aromatic. 108. Welburger Reinette. Goldreinette von Wü. 109. Weißer

calvillartiger Süßapfel. 110. Pomeranzenapfel. 111. Goldgelber Herbststreifling. 112. Goldartiger Fenchelapfel. Mittlerer Lederapfel von Ran. 113. Gestreifter Herbstcalville. Himbeerapfel von Krwe. Wm. Zell. Vei. Herbstsüßapfel von Wck. Gestreifter Herbsthimbeerapfel von Wü. Calville rouge von Lohr. Quittenapfel von Kronungen. Seeapfel von Ki. Kardinalsapfel von Zell. Verwandt sind: Rother Streifling von Krwe. Rother Kronapfel von Wck. 114. Edelkönig. 115. Ludwigsapfel. 116. Großer gestreifter Specialapfel. 117. Königsalville. 118. Rother Himbeerapfel (Framboisier rouge). Müllerapfel von Krwe. 119. Köberling oder Gewürzapfel. 120. Gestreifter Imperial. 121. Brasilien oder früher Rother Herrnapfel. 122. Rother Zimmetapfel. Süßlingsapfel von Ki. 123. Rother Frankfurter Apfel. 124. Gestreifter Winterparadiesapfel. Paradiesapfel von Lohr. 125. Wunder von Portland. 126. Kirkes Lord Nelson. 127. Weißer gerippter Herbsttäubling. Großer weißer Taubenapfel von Wü (Ho). 128. Königlicher Täubling. 129. Gugumerapfel. 130. Kugelapfel. 131. Plattapfel. 132. Rosenapfel. Sommerhimbeerapfel von Wo. Calville royal von Wck. Roter Herbstcalville von Vei. Rothapfel von Wo. 133a. Rother Rambour von Fech. Kardinalapfel von Wck. Himbeerapfel von Wü. Rothapfel von Wo. Rother Hofstetter von Wai. Kantenapfel von Krwe. Rother Bermänes (Umlautung von Parmäne?) von Zell. Zopfapfel von Wm. Gestreifter Sommerapfel von Wai. Zweimal veredelter Adamsapfel von Wo. 133b. Weißer Rambour. Fürstenapfel von Wü. Pariserapfel von Krwe. Weißer Schweizerapfel von Wü. 134. Spitze Süßäpfel. 135 Große Spitzäpfel. 136. Calvillartige Äpfel. 137. Großer Rambour von Wü. Pfundapfel von Ran. Verwandt: Großer grüner Strohapfel von Lohr. 138. Pariser Rambourreinette von Fech. Großer Pariser Kantenapfel von Lohr. Pariser Reinette von Wü. 139. Harlemer Reinette von Wü. (Ho). 140. Süßer Königsapfel. 141. Diels Reinette. 142. Gedruckter Borsdorfer von Ran. 143. Lederreinette von Vei. 144. Grauer Kurzstiel. 145. Fenchelapfel oder Goldreinette von Wü (Ju). 146. Franklin's Goldpepping. 147. Große englische Reinette von Wü. (Ho). 148. Grünpunktierte Reinette. 149. Französische ächte weiße Reinette und Goldreinette von Fech. 150. Weiße Reinette von Lohr. Weiße Reinette und gelber Herbstzuckerapfel von Wck. 151. Calvilleartige Reinette von Fech. Ohne Namen von Wai. 152. Baumanns rothe Winterreinette. Herbstapfel von Wck. 153. Glanzreinette. Herbstborsdorfer von Wm. 154. Hochzeitsreinette. Reinette Carpentin von Fech. 155. Gäsdonker Goldreinette. 156. Graue Osnabrücker Reinette. Französische Lederreinette von Wü. 157. Französische Edelreinette. 158. Neuzerling von Wck. 159. Maskons harte gelbe Glasreinette. 160. Großer Herrenapfel. 161. Englische Reinette von Wck. Citronenreinette von Krwe. 162. Englische rothe Limonenreinette. 163. Osterreinette von Wü. 164. Süßer Nanzhäuser. Weiße Reinette von Wm. 165. Punktiertes Knackpepping. 166. Lederreinette von Zell. 167. Goldmohr. Englischer Prahrambour von Lohr. 168. Lothringer grüne Reinette. 169. Reinette von Lüneville. Hochzeitsreinette von Lohr. 170. Zimmetreinette. Kleine graue Reinette von Wck. Lederapfel von Wo. usw. usw. usw. usw. usw.

Das geht so weiter mit vielen verschiedenen Unterbenennungen. Bis 320. Eisapfel von Ran. Bei Birnen folgen 154 Nummern, ebenfalls oft mit mehreren verschiedenen Nennungen.

Zwischenruf:

Nach dem berühmten Anti-Kriegslied (gesungen von Marlene Dietrich, Joan Baez, Hildegard Knef, Nana Mouskouri, Katja Ebstein, u.v.a.):

Sag mir, wo die Bäume sind! Wo sind sie geblieben?

Sag mir, wo die Sorten sind! Was ist geschehn?

Sag mir, wo die Bäume sind! Leute fällten sie geschwind.

Wann wird man je verstehn? Wann wird man je verstehn?

Exkurs: Würzburger Gartenbaubetriebe

Fränkischer Gartenbauverein

Er wird 1857 gegründet. Wir befinden uns im Pomologen-Zeitalter.

Dieser Zusammenschluss von Fachleuten beeinflusste den gesamten umliegenden Raum.

So regte man einen **Obstmuttergarten** an, um kostenlos Edelreiser zu verteilen.

Ein weiterer Vorschlag mit dem Verschönerungsverein sah die Höhenbewaldung des Nikolausberges in Würzburg vor.

Expansion von Betrieben innerhalb kurzer Zeit

1875 wird in Würzburg von knapp 30 Gartenbetrieben mit ca. 1000 Frühbeetfenstern berichtet. Ihre Absatzmärkte sind Frankfurt/Main, Bad Kissingen, Nürnberg, München.

Vom Jahr 1875 bis zum Jahr 1907 hat sich im kurzen Zeitraum von 30 Jahren die „Frühgemüsebaukultur ruhmvoll emporgeschwungen“.

Es gibt eine gewaltige Steigerung auf 60 Betriebe mit circa 25 000 Frühbeetfenstern und 140 Morgen Land (ca. 28 ha).

Die Würzburger Gärtner Moser und Nagengast waren königliche Hoflieferanten.

(Mit diesem Titel für Bäume konnte sich die Baumschule Müllerklein in Karlstadt schmücken.)

Als „Renner“ hatten sie die Angebote von Spezialkulturen mit Versand von Palmen, Azaleen, Rhododendren, Zykamen (= Alpenveilchen), Begonien, Rosen, Frühgemüse (Bohnen, Carotten, Gurken, Rettichen, Kohlrabi, Spargel).

Außer Lokal- und Marktbedarf lieferten sie teilweise nach München und Stuttgart, nach Norddeutschland, Thüringen, Egerland, bis nach Königsberg in Ostpreußen.

Obwohl auch die Obstfachleute JOSEPH SCHMITT, Kreiswandergärtner, und FRANZ UNGEMACH beteiligt sind, wirbt nur der **Betrieb Wahler und Pfaff**, Kunst- und Handelsgärtner zu Estenfeld neben dem o.a. **Sortiment auch für Obstbäume** in allen Formen und Obstgattungen in dem etwa 5 Hektaren umfassenden Baumschulen-Etablissement.

Die Kunde von Würzburgs Gärtnereien muss weit über Unterfranken hinaus gelangt sein. Denn zweimal, 1898 und 1905, besuchte der damalige Gärtner-Papst die fränkischen Gemüseanbaugebiete.

JOHANNES BÖTTNER (1861-1918)

Der Gartenbauunternehmer aus Frankfurt an der Oder und hatte u.a. bei Nicolas Gaucher in Stuttgart gelernt. Nach Wanderjahren in Frankreich und England gab er 1886 die **Zeitschrift *Praktischer Ratgeber im Obst- und Gartenbau*** heraus.

Er betrieb eine Firma, führend in Deutschland, und arbeitete als Pionier mit Spezialgebieten und **eigenen Züchtungen: Spargel, Erdbeeren und Teehybriden. Großanbau von Tomaten und rotfleischigem Rhabarber**, beide bis dahin kaum bekannt.

Über seine **Innovationsanlage Buschobst** schrieb er ein **Buch** mit gleichnamigem Titel ***Buschobst***, das in vielen Auflagen verbreitet wurde.

Nach dem Vorbild der USA standen auf seiner Plantage Pfirsiche und Äpfel (Wintergoldparmäne und weißer Wintercalvill) im 2-Meter-Raster.

Sein Gartenbuch für Anfänger wurde ein **Bestseller**. (1967: 32. Auflage).

Das Urteil dieses Mannes zeigt, dass das **Lob auf die hiesigen Gärtner** nicht nur Legende oder Überheblichkeit war: **Die Würzburger Gärtner seien „den Bambergern gewaltig über, obwohl sie keine 600 Jahre Gemüsebau“ betrieben. Aber was sind das für ganz andere Betriebe. Es ist ein ganz anderer Menschenschlag, den wir hier in den Gärtnereien treffen. Eine größere Leichtigkeit, ein energischeres, gewandteres Auftreten, ein tüchtigeres Arbeiten. Hier in Würzburg läßt sich für uns Gärtner noch viel lernen.**

Die Gemüsetreibereien sind die bedeutendsten in ganz Deutschland (Schäfer, S. 18f.).

Wie wir wissen, waren früher die Gärten im oder direkt am Ort.

Später wanderten sie aus den Stadtmauern hinaus. **Über 100 Jahre** siedelten alle wichtigen Gartenbaubetriebe außerhalb des alten Würzburg in der **Sanderau**. Sie versorgten die Stadt mit Grün und Lebensmitteln.

In den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts versank innerhalb kurzer Zeit ihr Gartenreich im Lärm und Staub der Maschinen für den Bau von Wohnsiedlungen.

Die Betriebe verschwanden.

Die Erzeugung von Lebensmitteln und den Verkauf auf dem Markt haben Betriebe aus Leinach, Sommerhausen und aus dem Landkreis Kitzingen übernommen. Insgesamt liefern sie aber nur **einen geringen Teil gegenüber den Importen der Warenhäuser.**

Bleiben als Zeugen einer reichen lebendigen Grünkultur Ringpark, Hofgarten, öffentliche und private Grünanlagen der Gartenstadt Würzburg.

War Obstbau früher noch Haupt- und Nebenerwerb, so wird er heute – wenn überhaupt – nur noch als Eigenerwerb gepflegt.

Hebung und Vervollkommnung der Obstkultur Unterfrankens

Aus dem Jahresbericht des Fränkischen Gartenbau-Vereines, erschienen 1884, entnehmen wir über Obstbau und Obstverwertung in Unterfranken, dass **die Hauptthätigkeit des Vereines**, wie auch in den Vorjahren, der Steigerung der Obstkultur Unterfrankens gewidmet war.

Kreiswanderingärtner SCHMITT hat in diesem Jahr **34 100 Edelreiser der vorzüglichsten und wertvollsten, für die einzelnen Gemeinden Unterfrankens besonders geeigneten Obstsorten an Gemeinden, Forstbeamte, Pfarrer, Lehrer und Obstproduzenten Unterfrankens zur Verteilung gebracht. Würzburg bekam 2700.** An verschiedene Schulgärten wurden 9100 Obstwildlinge verteilt. Auch an sämtliche Obstmuttergärten wurde gedacht (S. 345f.).

Sehr erfreulich sei die **Entwicklung der Obstbaumzucht** und der **Baumschulen** in Unterfranken. Danach enthält z. B. die Baumschule des Kgl. Baiерischen und Großherzoglich

hessischen Hoflieferanten, MÜLLERKLEIN zu Karlstadt etwa **400 000 junge Obstbäume** aller Gattungen, Größen und Formen (für heutige Vorstellungen unglaublich.). Der **Absatz** umfasse ganz Deutschland, Österreich-Ungarn, Dänemark, Schweiz, Russland und Nordamerika. Es würden **nur die besten Sorten** kultiviert.

Bitte, gehen Sie heute einmal in eine Baumschule und vergleichen Sie!

*Hochfeine **Tafeläpfel und Birnen** aus den Obstanlagen des Baumschulbesitzers, Herrn J. B. **MÜLLERKLEIN** zu Karlstadt wurden, wie bereits seit mehreren Jahren an das Königliche Hofproviandamt zu München, speciell für die Tafel Sr. Majestät des **Königs LUDWIG II.** von Baiern versandt (S. 364).*

Es wird **beklagt**, dass im Herbst 1884 in der Umgebung von Karlstadt alle vorhandenen Quantitäten von Zwetschen in total **unreifem Zustande** von Händlern aus Hessen aufgekauft, in kleine Körbe verpackt und **nach England versandt** worden seien. Diese zur Ausfuhr gelangten Früchte seien noch ganz grün und hart gewesen. Diesem Unfug müsse unbedingt entgegengesteuert werden, da dieses ungeeignete und unreelle Verfahren die edle **fränkische Zwetsche in Misskredit** bringe.

Die rühmlichst bekannte FIRMA WUCHERER UND COMP. zu Würzburg hatte 1881 annähernd denselben Umfang der Geschäftsthätigkeit und denselben Bedarf in den verschiedenen Obstgattungen wie im Vorjahr. Nur in Aprikosen und Erdbeeren war der Bedarf ein bedeutend größerer. Aprikosen und Mirabellen waren in Unterfranken fast gar nicht zu haben, da sie in der Blütezeit fast allenthalben erfroren waren.

Kritisch wird festgestellt, dass die Qualität der hier zum Ankauf gelangenden Obstsorten immer noch verhältnismäßig gering ist und bessere Kultur und richtige Sortenwahl sehr zu empfehlen ist.

Das Absatzgebiet der ersten Würzburger Konserven- und Chocolate-Fabrik hat sich, namentlich im Ausland, besonders in Belgien, erweitert (S. 364).

Dörren als wichtigster Zweig der Obst-Industrie

Es bringe **bei rationeller Handhabung den größten Nutzen**, werde aber leider recht unvollkommen betrieben. Ehrenvolle Ausnahme: **Prünellenfabrikation in Albertshofen**.

Auch hier der Ruf nach richtiger Sortenwahl und zur Beschränkung auf wenige zum Dörren besonders geeignete Obstsorten (S. 365).

Interessant die **Liste** der in Deutschland für das **Dörren bewährten Sorten** (S. 366):

Großer rheinischer Bohnapfel, Geflammter Kardinal, Edelborsdorfer, Langer grüner Gulderling, Kleiner Langstiel, Brauner und weißer Matapfel, Goldgelbe Sommer-Reinette, Graue Herbst-Reinette, Echter Winter-Streifling.

Vor allem für das Land und abgelegene Gegenden werden **Wanderdörren** empfohlen, weil dann der Landmann gerade in reichen Obstjahren seine Ernte nicht verschleudern müsse, sondern umgearbeitet erhalte.

Exkurs: Obst- und Gartenbauverein Margetshöchheim

Er soll exemplarisch stehen für die zahlreichen Vereine in Unterfranken.
Tätigkeiten, Schwierigkeiten und Erfolge sind bei allen ähnlich.

Aus dem **Vereinsprotokoll**:

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts waren die **Weinberge** in Margetshöchheim (Abk. Marg.) **gerodet** worden.

Begründung:

1.) Mangelnde Qualität und **Absatzschwierigkeiten**. Der Wein wurde nur noch in Heckenwirtschaften ausgeschenkt oder er diente als Haustrunk.

2.) **Rebkrankheiten** bedingten eine Änderung des Anbaus: **Obstbäume, Beerenobst und Rhabarber**.

Günstige Lage für Obstanbau wurde amtlicherseits anerkannt. Die Behörden schlugen vor: **Zentral- und Industriegarten**. Die Gemeinde aber **lehnte ab**, weil man sich von einem Inspektor nicht leiten lassen wollte. Obstanbau dehnte sich aus. Frühkartoffelanbau ging zurück. Die finanzielle Lage der Familien verbesserte sich. Landauf landab wurden Obst- und Gartenbauvereine gegründet.

Gründung eines OGV 1907

Nach Aufforderung von Bezirksbaumwart Loose gründeten im Dezember 1907 in Marg. 31 Bürger einen **Obstbauverein** (OV). Vorher waren sie Mitglieder beim OV Veitshöchheim als eine Art Zweigverein gewesen. 1920-1927 schlimme Nachkriegsjahre. Not und Arbeitslosigkeit. Keine Vereinstätigkeit. 1928/1929 strenger Winter mit großen Frostschäden.

1930 gründeten die 85 Mitglieder eine **Obstverwertungsgenossenschaft**.

Nach 1933 bedingt durch Reichsnährstandsgesetz Namensänderung in Gartenbauverein, 1939-1948 Keine Vereinstätigkeit.

Juli 1948 Gründung einer Obst- und Gemüsebau – An- und Verkaufsgenossenschaft.

1954 Großmarkt Kitzingen richtete eine Sammelstelle in Marg. ein. Bau eines Lagerhauses, **Obsthalle** genannt.

1956 Erstmals Ernte-Lieferung in die neue Obsthalle.

Die Absatz- und Verwertungsgenossenschaft Marg. hatte zum Ziel, den Verkauf der Erzeugnisse zu zentralisieren und bessere Preise zu erreichen.

1979 Flurbereinigung.

1984 April: die Absatz- und Verwertungsgenossenschaft wird aufgelöst.

1989 Sammelbestellung von Obstbäumen und Sträuchern. 164 Mitglieder, Obstbauern genannt.

1993 Annahmestelle in der Obsthalle wird vom Großmarkt Volkach gekündigt.

Feuerwehrgerätehaus vorübergehend als Ersatz zur Obstannahme. Vorträge über Trockenobst, Wasserschutzzone. Kochkurs.

1995 Mitgliederzahl 200. Schnittkurse mit über 60 Teilnehmern. Leiter: Günter Gerner und Ernst Wolfert.

2004 Mitgliederzahl 400. Erstaunlich!

Aber Zukunftsperspektiven ? Aktivitäten?

Exkurs: Obstausstellung 1879 in München

Nr.VII Einsendungen aus Unterfranken und Aschaffenburg (Nr. 179-195).

179. Herr Jucht, kgl. Oberförster in Eschau, Bez. Obernburg, 51 Sorten.
180. Herr Scheder, Lehrer in Untereuerheim, Bez. Schweinfurt, 27 Sorten.
Anm. der Hsgb. „mit zum Theil richtigen pomologischen Namen.“
181. Die Herren ter Meer und Weymar, Fabrikbesitzer in Kleinheubach, 9 Sorten.
182. Das kgl. Bezirksamt Hammelburg, eine große Sorte Walnüsse (Pferdenuss).
183. Kgl. Hofgarten Veitshöchheim. Hofgärtner Karl Bauer, 36 Sorten Äpfel, 33 Sorten Birnen.
184. Herr Kunkel, Lehrer in Massenbuch, Bez. Lohr, 69 Sorten mit Lokalnamen.
185. Herr Henkel, Lehrer in Heidingsfeld, 71 Sorten mit Lokalnamen.
186. Frau Seuffert, Bezirksgerichtsdirektors-Wittwe in Würzburg, 26 Sorten, edle Früchte.
187. Herr Dittmar, Schullehrer in Remlingen, 35 Sorten Äpfel, 12 Sorten Birnen.
188. Herr Deppisch, Distriktswegmeister und Distriktsbaumgärtner in Gelchsheim, Bez. Aub, 50 Sorten Äpfel, 30 Sorten Birnen, mit meist richtigem pomologischem Namen.
189. Herr Frankenberger, Kunst- und Handelsgärtner in Fechenbach am Main, 22 Sorten Äpfel, 30 Sorten Birnen.
190. Herr Schmidt, Oekonom in Eichelsdorf bei Hofheim, 20 Sorten (incl. Walnuss).
191. Am Ende ausführlich.
192. Herr Hofmann, prakt. Arzt in Arnstein, 84 Sorten.
193. Gemeinde Kleinheubach, Bez. Miltenberg, Herr Distriktsbaumwart Brandau. 48 Sorten Äpfel, 43 Sorten Birnen.
194. Gemeinde Obernburg am Main, 78 Sorten Äpfel, 8 Sorten Birnen.
195. Bezirksthierarzt Zippelius, Vorstand des landwirtschaftlichen Bezirks-Comité Obernburg am Main, 47 Sorten.

191. Herr Joseph Schmitt, Kreiswandergärtner in Würzburg.

Ein Kreis-Wandergärtner war damals nicht, wie die Berufsbezeichnung heute nahelegt, für den Landkreis zuständig, - das wäre der Districts-Wandergärtner -, sondern – nach heutiger Sprachregelung für den Bezirk - für Unterfranken.

Sein Sortiment wird wie folgt beurteilt:

Höhenlage 500'. Muschelkalk. Obstgarten ebene dem Ostwind ausgesetzt Lage, Kalkboden bei festem steinigem Untergrund.

83 Sorten Äpfel und 72 Sorten Birnen.

Ein reichhaltiges und größtenteils sehr gut bestimmtes Sortiment.

Eine Menge neuer zu empfehlender Sorten enthaltend.

Im Einzelnen:

Aepfel:

Weißer Wintercalvill. Rother Herbstcalvill. Rothe Reinette. Neuer englischer Taubenapfel. Gravensteiner. Bretagne-Reinette. Thouin-Reinette. Champagner-Reinette. Citronenapfel. Langer grüner Gulderling. Gelber Bellefleur. Danziger Kantapfel. Sommer-Zimmtapfel. Purpurother Cousinot. Imperial. Reinette von Breda. Rother Winter-Taubenapfel. Goldgelbe Sommer-Reinette. Rother Rosmarin. Limonen-Pepping. Kaiser Alexander. Rambour Pappelen. Gloria mundi. Pariser Rambour-Reinette. Edelreinette. Lothringer-Reinette. Ananas-Reinette. Oberdiecks Reinette. Edler Winterborsdorfer. Zwiebelborsdorfer. Langtons Sondergleichen. Constanzer. Carmeliter-Reinette. Muscat-Reinette. Reinette von Damason. Graue französische Reinette. Osnabrücker-Reinette. Parkers Pepping. Englische Spital-Reinette. Versailler-Reinette. Orleans-Reinette. Kleiner Steinpepping. Wintergoldparmäne. Goldreinette von Blenheim. Knack-Pepping. Cellini. Newtons gelber Pepping. Gelber Edelapfel. Warners König. Herbstbreitling. Hawthornden. Weißer Luikenapfel. London Pepping. Wellington. Große Casseler-Reinette. Weißer Matapfel. Graue Herbst-Reinette. Schöner von Kent. Neuer Imperial. Violetter Streifling. Gelber Herbst-Stettiner. Schafsnase. Boiken-Apfel.

Birnen:

Clairgeau. Holzfarbige Butterbirn. Weiße Herbst-Butterbirn. Rothgraue Dechantsbirn. Goldbirn von Bilbao. Diels Butterbirn. Soldat Laboureur. Hermannsbirn. Herzogin von Anjou. Schwesternbirn. Broom Park. Bergamotte Esperen. Gaubolds Butterbirn. Hardenponts Winter-Butterbirn. Hochfeine Butterbirn. St. Germain Vauquelin. Arembergs Colmar. Arembergs Butterbirn. Tumore. Die Schöne und Gute. Winter-Dechantsbirn. Gute Louise von Avranches. Cure. Pfalzgräfler. Bacheliers Butterbirn. Wildling von Chaumontel. Wildling von Motte. Graue Herbst-Butterbirn. Nec plus Meuris. Liegels Winter-Butterbirn. Herzog von Nemours. Belle Angevine. Bergamotte fortunee. Neue Poiteau. Louis Cappe. Jalousie. Crasanne. Rothe Bergamotte. Eierbirn. Winterdorn. Daimyo. Jules d'Airolles. Verte longue. St. Gallus Weinbirn. L'assumption. Königsbirn. Köstliche von Charneu. Andenken an den Congreß. Amanlis-Butterbirn. Herzog von Bordeaux. Graue Dechantsbirn. Königin von England. Dietrichs Winterbutterbirn. Chelin. Suzette de Bavay. Beurré Luizet.

Bei diesem Sortiment und seinen Bezeichnungen fallen gegenüber den früheren viele Namen auf, die wir auch heute noch kennen.

Das Bemühen der Pomologen zur genauen Begrifflichkeit, zur Vereinheitlichung und Systematisierung war erfolgreich.

Exkurs: Die Röhrles-Birne

Das Folgende wird deshalb so ausführlich dargestellt, weil sich hier die historische Quelle für die Röhrles-Birne findet. **DIE Entdeckung der Streuobstkartierung 2007 -2009.**

Es geht um den spärlichen historischen Befund und das Auffinden einer ausgestorben geglaubten Sorte.

Von JOSEPH SCHMITT erschien 1866 *Die Obstzucht des Landwirths. Eine kurze, leicht faßliche Unterweisung in der Baumzucht und Baumpflege für den Landmann.*

Darin veröffentlicht er die **Auswahl einiger empfehlenswerther Obstsorten.**

Seine Auswahlprinzipien sind: **Leichtes Gedeihen, reiche Tragbarkeit und besonderer Nutzungswerth.** Er sortiert nach Reifezeit, fügt soweit ihm bekannt, die Lokalnamen an und bemerkt die Verwendung mit Zusätzen:

T = Tafelobst, W = Weinobst, K = Kochobst, D = vorzügliches Dörrobst.

H = Eignung für hohe und raue Lagen. St = für Straßenalleen.

Mit der Verdoppelung eines Zeichens gibt er den besonderen, höheren Wert an.

Ein * bedeutet längere Dauer.

Nach meinen Beobachtungen wählt er - mit Recht - auf Grund seiner Erfahrungen und ausgestellten Sorten aus und achtet darauf, dass für jede Verwendungsart eine Sorte dabei ist.

Gegenüber heutigen Charakterisierungen fallen seine Kategorien Kochobst, Dörrobst, Straßenalleen und Höherwertigkeit auf.

Sommerobst. Früchte, welche im August und September reifen.

Aepfel: Gravensteiner TT. H. - Astrachanischer Sommer-Apfel T. K. H. – Virginischer Rosen Apfel T. K. H. Englischer Kant-Apfel T. K. - Fraas Sommer-Calvill T. H.

Birnen: Grüne Magdalene-Birne TT. KK. - Punktierter Sommerdorn D. TT. St. - Rothe Bergamotte TT. D. - Stuttgarter Gaishirtle TT. D. - Engl. Sommer-Butter-Birne T. DD. St. - Oliven-Birne T. DD. - außerdem 12 Steinobstsorten.

Herbstobst. Früchte, welche im Oktober und November reifen.

Aepfel: Rother Herbst-Calvill TT. D. K. - Edler Rosenstreifling W. D. - Prinzen-Apfel T. W. - Graue Herbst-Reinette TT. DD. - Danziger Kant-Apfel T. W. H. - Kaiser Alexander T. K. (verlangt geschützte Lage) - Der Köstlichste TT. W. (verlangt die besten Lagen).

Birnen: Weiße Herbstbutter-Birne TT. DD. - Graue Herbstbutter-Birne TT. - Napoleons Butter-Birne TT. - Rothe Dechants-Birne TT. - Gute Luise T. H. - Bergamotte Crassane TT. - Köstliche von Charneu TT. - Lange grüne Herbst-Birne T. D. - Deutsche National-Bergamotte TT. D. - Schweizer Wasserbirne WW. D. H. St. - Wildling von Einsiedel WW. H. St. - Champagner-Birne WW. H. St. - Harigel-Birne. WW. D. H. St. Fut-Birne DD. HH. St. (im Steigerwald heimisch).

Winterobst. Früchte, welche von Ende November bis zur Hälfte Januar reifen.

Aepfel: Wintergoldparmäne TT. WW. St. – Kgl. Rother Kurzstiel T. WW. St. – Orleans-Reinette TT. W. D. Muscat-Reinette TT. W. D. – Carmeliter-Reinette TT. W. D. - Ananas-Reinette TT. W. D. – Graue frz. Reinette TT. W. D. St. – Jansen v. Welten T. W. D. – Goldgulderling T. W. D. – Brauner Matapfel T. WW. H. Großer Bohnapfel WW. D. H. St. - Luiken-Apfel WW. D. HH. – Purpurrother Cousinot W. H. – Kleiner Langstiel W. H.- Fleiner T. W. H. St. – Weißer Winterrambour W. – Winter Veilchen-Apfel W. D. - Winterstreifling WW. St.

Birnen: Diels Butter-Birne TT. – Liegels Winter-Butter-Birne TT. – Hermanns-Birne TT. – Forellen-Birne T. – Regentin T. – Bosc's Flaschen-Birne T. K. – Winter-Nelis T. -

Passe Colmar T. - **Röhrles-Birne KK. (Nationalfrucht)**

Diese Nennung und Kennzeichnung hier ist nach meiner Information der einzige Beleg. vgl. Bemerkung am Ende.

4. Winter- und Frühjahrsobst. Früchte, welche ab Januar reifen und bis zum Sommer halten.

Aepfel: Goldzeug-Apfel TT. W. – Reinette Canada TT. W. D. – Reinette Champagner WW. - Reinette engl. Spital T. WW. – Reinette große Cassler WW. St. - Reinette Kronen WW. T. - Reinette Wellington WW. – Parkers Pepping T. W. D. St.

Birnen: Hardenponts Winterbutter-Birne TT. – Winter-Dechants-Birne TT. - Spaete Hardenpont T. –Esperens Bergamotte T. – Katzenkopf großer K. D. H. - Winter-Eier-Birne T. - Winter-Apotheken-Birne KK. H.

Am häufigsten verbreitet sei im Kreise Unterfrankens der Blauapfel

(sogeannter Forchheimer oder Bamberger), im Alter von 1- 30 Jahren.

Dazu notiert er in der **Fußnote**:

*Diese geringe und allgemein unbeliebte Apfelsorte wird in den Forchheimer Baumschulen zu **Tausenden gezüchtet**, von wo sie an Händler verkauft, theils auf Märkten, theils durch Hausierhandel verschleußt werden und ihres **guten Aussehens** als auch Wohlfeilheit halber **gerne gekauft** worden sind (S. 86). Das war 1866. **Wo ist der Blauapfel heute?***

Am Ende dieses Kapitel verweist er auf **Veredlungsmöglichkeiten** und schließt ab:

*Das Sorten-Verzeichniß ist so gehalten, daß **jeder eine passende Obstsorte** für die örtlichen Verhältnisse wählen kann, wenn er nicht vorzieht **eine andere lokale Obstsorte**, von deren Gedeihen er ganz gewiß ist, zu verwenden.*

Ein Bravo von uns, 150 Jahre danach, für diese Achtung von lokalen Sorten.

Dasselbe Werk erscheint 16 Jahre später, nämlich 1882, als zweite verbesserte und vermehrte Auflage.

Beim Sommerobst zwei Apfelsorten mehr, zwei Birnen weniger, aber fünf andere dazu. die 12 Steinobstsorten wurden auf 25 erweitert.

Beim Herbstobst vier Apfelsorten weniger, aber sieben neue dazu.

Bei den Birnen abgesehen von Gute Luise, nur andere Sorten dazu, nämlich elf.

Beim Winterobst 12 Apfelsorten raus, 6 andere rein, darunter heute so renommierte wie Blenheim, Harberts, Baumanns. Bei den Birnen blieben fünf, fünf neue kamen dazu.

Aber, aber –

Die Röhrles-Birne fehlt in der 2. Auflage. Sie wird nicht mehr genannt.

Warum? Welcher Erkenntniszugewinn fand in den 16 Jahren statt?

Meine Vermutung, die mir jetzt erst kommt, die aber von seinem **Auswahlverfahren** bestätigt wird, geht dahin, dass er in der zweiten Auflage sowohl bei Äpfeln wie bei Birnen besonderen **Wert** auf T = **Tafel** – Verwendung gelegt hat. Die Röhrles-Birne aber war in der alten Auslese die einzige Nicht-Tafelbirne, also schon dadurch ausgezeichnet.

Entdeckung bei der Kartierung 2007

Das ändert nichts an der Tatsache, dass sie, die Ausgestorbene, bei der Kartierung im Jahre 2007 in Üngershausen bei zwei alten Bäumen entdeckt wurde.

Zum Glück hatte sich dort **der alte Name erhalten**. Sonst wäre die Sorte als unbekannt deklariert worden.

Es erweist sich wieder einmal: Das Schlimme der **Baum-Massaker** ab 1960 ist natürlich, dass **viele Sorten verschwunden** sind, aber genau so schlimm ist, dass **mit den alten Obstbauern**, die gestorben sind, auch das **Wissen darüber verloren** ging. **So relativ schnell kann eine Kultur versinken.**

Vermisstenanzeige

Gesucht werden

Fut-Birne -

War im Steigerwald heimisch.

Blauapfel –

Im 19. Jahrhundert in Franken sehr häufig.

Wer kann sachdienliche Hinweise geben?

Exkurs: Rationeller Obstanbau in Franken

Propagiert 1902 von A. HUPERTZ

Nach Beobachtung und Prüfung von Boden, Klima und der speziellen Verhältnisse des Sinntales beschloss der ehemalige Agrar-Chemiker das **Gut Rieneck in ein Obstgut umzuwandeln**.

Er war Besitzer des Obstgutes Schloss Rieneck und Vorstandsmitglied des Bayerischen und des Unterfränkischen Obstbauvereins. Im Jahre 1902 veröffentlichte er ein Werk:

Landwirtschaftlicher Obstbau – Vorschläge zur Reorganisation

Er stellte es unter das Motto:

Wer Obst baut, dient dem Vaterlande und trägt mit bei zur Hebung des Volkswohlstandes.

Gemäß diesem Motto ist es der **Zweck des Buches**, auf die Bedeutung und Notwendigkeit des vaterländischen Obstbaues hinzuweisen. Das möchte er erreichen durch **Zahlenangaben**, indem er die **Mängel im damaligen Obstbau** aufdeckt und beseitigt, und durch **Beweise**, wie der Landwirt durch die gebührende Stellung des Obstbaus eine **bedeutende Einnahmequelle** erhält. Seine Vorschläge richten sich besonders an den gebildeten Bauern, der dann durch seine **rationelle Arbeitsweise** ein Vorbild für den kleinen Landwirt wird. Die Vermittlung sei bisher zu wissenschaftlich und **zu wenig verständlich** erfolgt, so dass sich **im Obstbau nur wenig Fortschritte** gezeigt hätten im Unterschied zu allen übrigen landwirtschaftlichen Teilgebieten, Viehzucht, Pflanzenbau, Düngerwirtschaft, Saatzucht.

Im Einzelnen: **Bedeutung und Notwendigkeit des Obstbaus.**

Der Landwirt früher sei genügsamer gewesen. Er habe sein Auskommen für die Familie gehabt, auch wenn er nach alter Väter Sitte seinen Boden extensiv bewirtschaftete.

Die heutige Zeit stellt an jeden Einzelnen, den Landwirt nicht ausgenommen, erheblich höhere Anforderungen. Mit den verbesserten Verkehrsmitteln, der Schifffahrt und den Eisenbahnen hat sich die **Konkurrenz des Auslandes** durch die erhöhte und verbilligte Einfuhr der landwirtschaftlichen Erzeugnisse unangenehm bemerkbar gemacht. Der Landwirt hat heute mit der Konkurrenz des Auslandes zu kämpfen; die Preise sind gedrückt und hiermit die Bodenrente verringert (S. 1).

Die Klagen über mangelnde Rentabilität, über zu geringe Getreidepreise, über zu hohe Betriebskosten und zu wenig Unterstützung durch den Staat führen nicht weiter.

Nebenbei – sie klingen auch aktuell für das Jahr 2009.

HUPERTZ verweist auf die Industrie, deren Lage auch nicht rosig sei. Aber dort werden Gewinne und Verluste genau kalkuliert, recherchiert und bilanziert. Genau so müssten es die Landwirte machen. Aber nicht nur bei Viehzucht und Getreidebau. Da sei es selbstverständlich, rechtzeitig zu ackern, zu düngen, zu bearbeiten. Aber die Obstbäume seien meist in einem beklagenswerten Zustand.

Rentabilität ist das Ziel - Rationeller Anbau die Lösung.

Mit vielen Beispielen aus der Rheingegend und dem Alten Land bei Hamburg belegt er die Rentabilität von Obstbäumen (S. 10-17).

Außerdem sein fränkischer **Beweis mit einem Gutsbesitzer** aus der Nähe von Würzburg:

Wegbepflanzung

Derselbe habe **nur die Wege** seines ca. 60 ha umfassenden Gutes **mit Apfelbäumen bepflanzt** und **trotz Hagelschlages**, der die Obsternte minderwertiger gemacht habe, für 2500 Mark Mostäpfel verkauft, während er selbst **80 hl Apfelwein kelterte** und mit ca. 2000 Mark verwertete. Totaleinnahme nur durch die am Wege gepflanzten Bäume **4500 Mark**.

So wundert er sich, warum noch nicht alle Wege bepflanzt seien.

Er widerlegt auch, dass durch Unterpflanzungen diese selbst oder die Bäume leiden würden.

Ausfälle lägen nicht am Obstbau, sondern am Obstbauern.

Als genaue Belege für die Rentabilität verweist er auf **Gerbrunn bei Würzburg**:

Diese Gemeinde zählt 568 Seelen, **135 landwirtschaftliche Betriebe**, von denen 61 unter 1 ha, 25 unter 2 ha, 21 unter 3 ha, 10 unter 4 ha, 5 unter 5 ha, 3 unter 6 ha, 2 unter 7 ha, 3 unter 8 ha, 1 unter 9 ha, 2 unter 10 ha, 1 unter 11 ha, 1 unter 12 ha umfassen (S. 22).

Auf den folgenden Seiten listet er **detailliert** von vier Eigentümern auf:

Lage, Plan-Nr., Größe des Grundstückes, Kaufpreis, Jahr des Kaufes, Zahl, Art und Alter der Bäume, gegenwärtiger Wert des Grundstückes, Anbau (Kartoffel, Klee, Getreide).

Erträge der Obstbäume und Unterfrucht für die Jahre 1900 und 1901.

Im Jahre 1901 erzielten die Gerbrunner aus dem Obstverkauf 25000 Mark.

Notwendigkeit zur Ausdehnung des Obstbaus:

1. Der Weinbau, der um 40% an Fläche verloren habe.

Die steilen, klimatisch wertvollen Abhänge würden nach Klee-, Getreide- und Hackfruchtjahren wegen der schwierigen Bearbeitung der Verödung anheimfallen. Ein Riesenskapital ginge dem Nationalvermögen verloren. Naturgemäß könnten diese Gebiete nur durch Wein- oder Obstbau genutzt werden. Besonders gewinnbringend durch Frühobst (Frühkirschen, Frühzwetschgen) und spezifisches Weinklimaobst (Tafeläpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen), wenn nördliche Produktionsgebiete noch nicht konkurrieren können.

2. Flächen mit besonderen geologischen Verhältnissen.

HUPERTZ spricht von Tausenden von Hektaren mit **minderwertigem Sandboden** auf 50 – 70 cm Tiefe.

Unter diesem sei aber **eine mächtige Schicht wertvollster Tonmergel**.

Die Wurzeln der meisten landwirtschaftlichen Kulturpflanzen würden diese Tiefe nicht erreichen.

In etwas trockenen Jahren werde so gerade die Aussaat erwirtschaftet, während im charakteristischen Falle von Gerbrunn, ein Morgen solchen Bodens sich mit Kirschbäumen in vier Jahren amortisiert.

3. Ödland.

Von den 1900 amtlichen erhobenen Daten des Ödlandes der Gemeinden führe ich nur einige Beispiele seiner Liste auf: Margetshöchheim 386 ha, Höchberg 0,52 ha, Erlabrunn 70 ha, Oberdürrbach 4,00 ha, Unterdürrbach 0,42 ha, Gerbrunn 3,68 ha, Güntersleben 168 ha, Heidingsfeld 190 ha, Randersacker 177 ha, Veitshöchheim 4 ha...

Die Zahlen mögen uns heute zweifelhaft erscheinen.

Auffällig: Die sehr unterschiedlichen Werte könnten ein Indiz für ehemalige Weinlagen sein.

Als **Schafweiden** verpachtet ergeben sie pro ha 2 – 5 Mark, manche sind für **Ackerbau schlecht** oder überhaupt nicht kultivierbar.

Ebenso sei eine **Aufforstung mit Wald nicht rentabel**, wohl aber mit Steinobstkulturen.

Sie seien eine gut geeignete ergiebige Einnahmequelle.

Umfang und Bewertung des unterfränkischen Obstbaus.

Zwei Gründe für höhere Zuschüsse

Vergleich Unterfranken – Bayern.:

Der Autor bezieht sich auf die Obstbaumzählung vom 1. Dezember 1900.

Er stellt für Apfel-, Birn-, Pflaumen- und Kirschbäume die Zahlen Unterfrankens denen von ganz Bayern gegenüber.

Hier nur die Gesamtzahlen:

5 030 722 Obstbäume in Unterfranken, das sind 22,5 % von 22 385 882 **Obstbäumen** im Königreich.

Damit habe also **Unterfranken bei weitem die erste Stelle** im Obstbau im Vergleich zu den anderen Kreisen.

Auch im Verhältnis zur **Bodenfläche** besitzt Unterfranken den reichsten Bestand:

598,8 Obstbäume je qkm gegenüber 295,1 in Bayerns.

Vergleich Unterfrankens Obstbäume – Unterfrankens Vieh

Noch ein anderer interessanter, erstmaliger Vergleich mit der Tierzucht:

Gesamtwert nach der Viehzählung von 1900 ergibt für Unterfranken 102 249 802 Mark.

Für Obstbäume, je 20 Mark pro Baum durchschnittlich angesetzt, 100 614 440 Mark.

Also fast gleich.

Mit allen diesen Zahlen will Hupertz objektiv nachweisen, dass hier in Unterfranken die obstbaulichen Verhältnisse wesentlich anders liegen als im übrigen Bayern und deshalb auch die **Höhe der Staatsunterstützung** entsprechend höher sein müsse.

Gründe für Mängel im fränkischen Obstbau:

Der landwirtschaftliche **Obstbau** wird von vielen Bauern nicht als voll berechtigter Teil ihres Betriebes gesehen, sondern als Last und **Hindernis**.

Landwirte, gerade die „kleineren“ halten zu sehr am Alten fest und verschließen sich guten Ratschlägen. Die Geringschätzung des Obstbaus sei auf **Mangel an Weitblick** und Rührigkeit zurückzuführen. Interessenlosigkeit und Schwerfälligkeit werde beschönigt mit ungünstigen Bodenverhältnissen und unrentablem Wirtschaften.

Die bisherigen **Belehrungen seien viel zu theoretisch** gewesen, hauptsächlich nur Vorträge, Abhandlungen und Beilagen in bäuerlichen Zeitschriften.

Didaktisch modern plädiert er für **lebendigen Anschauungsunterricht**, nicht im Vereinslokal, sondern in der Obstanlage.

Krankheiten von Blättern und Ästen, Kronenschnitt nicht verbal erklären, sondern konkret vorzeigen. Sortenkenntnis nicht theoretisch mit Familieneigenschaften dozieren, sondern mit Obstverwertung verbinden, „...etwa 2 – 3 Sack gemischte Äpfel, wie solche zumeist in der betreffenden Gegend vorkommen, auf einem geeigneten Tisch ausgebreitet und im Beisein der Zuschauer nach Sorte und Qualität, unter Benennung der richtigen pomologischen Bezeichnungen – neben den Lokalbezeichnungen – sortiert und im Anschluss daran richtig und sachgemäß verpackt würden (S. 40).

Ein Nebenprodukt dieser Studie werde sein, den Landwirt vom **Sortenwirrwarr** seiner Gegend zu überzeugen, durch den der **lukrative Absatz erschwert** werde.

Dem Bauern müsse klar sein,

*dass es unter diesen unendlich vielen Sorten nur wenige gibt, die wirklich für seine Gegend zum Anbau zu empfehlen sind... Von 100 nebeneinander stehenden Bäumen in einer Gemarkung 30 – 40 verschiedene Sorten zu ermitteln ist keine Seltenheit. **Geradezu hemmend auf die Förderung und Ausdehnung des rationellen Obstbaues wirkt der Sortenreichtum (S. 40).***

Als Beweis zitiert er den Bürgermeister Heppel von Gerbrunn, der vor 25 Jahren eine Versuchspflanzung mit 40 Kirscharten anlegte. Sie hätten sich nicht an die Lobpreisungen der Baumschulen noch an die Charakterisierungen des Pomologenvereins gehalten. Deren Urteile seien von ihrem Standpunkt aus ja richtig, aber nicht bei den speziellen lokalen Verhältnissen. Eine Pflanzung mit einer Gerbrunner Lokalsorte habe sich dagegen prächtig entwickelt und bisher hohe Rendite erbracht. *Hier die allgemein empfohlenen, aber für die betreffende Gegend nicht passenden Sorten, dort die einheimischen Sorten mit ihrem großen steten Erfolg.*

*Ein eingehendes langjähriges Studium der Bäume und Sorten am Standort, ihrer Entwicklung, Widerstandsfähigkeit und Tragbarkeit, unter Rücksprache mit tüchtigen, erfahrenen, älteren, erprobten Landwirten, muss die **Grundlage des Obstbaues der Zukunft** sein (S. 41).*

HUPERTZ fordert also Standardsortimente plus bewährte Lokalsorten. Auch neue Sorten schließt er nicht aus. Anbau aber erst, wenn alle Bonitäten erprobt sind.

Auch vom Absatz her fordert er eine **Beschränkung des Sortenwirrwarrs**.

*Je größer die Anzahl der Sorten, desto schwieriger gestaltet sich der Verkauf und desto teurer wird der Betrieb. Dass ein Sammelsurium von den verschiedenartigsten Obstsorten kein solches Interesse für den Obsthändler haben kann, wie **nur wenige „gängige“ Sorten**, braucht wohl kaum näher erläutert zu werden (S. 43).*

Der Händler werde einen Durchschnittspreis, von den minderwertigen bestimmt, zum Nachteil des Produzenten machen.

Mittel dagegen seien:

Umveredelung der älteren Hochstämme
Sachgemäße Düngung, Ernte und Verpackung.

Problem Ausländisches Obst. Keine bessere Qualität, aber besserer Zustand.

Es werde vom Handel **nicht wegen einer besseren Qualität** bevorzugt, sondern weil es sachgemäß gepflückt und verpackt in einem **tadellosen verkaufsfähigen Zustand** sei und einen **höheren Preis** erziele.

Der Verkaufsleiter der Central-Markthalle in Berlin erklärt dem Autor auf dessen Informationsreise angesichts von amerikanischen und italienischen Kistenbergen, dass er deutsches Obst für qualitativ besser, aromatischer, haltbarer ansehe, aber das Aussehen – zerschunden und mit Druckflecken – mache es fast unverkäuflich. Der Preis für hochfeines Tafelobst sinkt von 15 Mark auf 4 - 5 Mark. Ein Nationalvermögen gehe auf diese Weise jährlich verloren.

Obst von Franken nach Frankreich und wieder zurück.

Mehrfach sei von autoritativer Seite an HUPERTZ herangetragen worden, *dass Händler und Makler ganze Ernten in Bayern, besonders auch in Unterfranken auf den Bäumen aufkaufen und mit 4 - 5 Mark pro Centner bezahlen, selbst pflücken und sortieren, nach Frankreich schicken und von dort als französisches Obst in französischer Originalverpackung wieder nach Deutschland senden und jahraus jahrein willige Käufer zu 30 Mark und mehr pro Centner finden (S. 48/49).*

Das sei doch ein schlagender Beweis, dass nur die bessere Behandlung und Lieferung von guter Ware die alleinige Schuld an den schlechten, kaum die Kosten deckenden Preisen trage.

HUPERTZ' Vorschläge zur Hebung des fränkischen Obstbaues: (S.51)

1. Dem Landwirt praktisch zeigen, wie er seinen Obstbaubetrieb zu leiten hat.
2. Geeignete Organisationen schaffen, um das Obst durch richtiges Ernten, durch sachgemäße Behandlung vor Entwertung zu schützen.
3. Richtige Mittel und Wege wählen, um das vollwertige Obst zu möglichst hohen Preisen zu verwerten.

Nur zur Vollständigkeit der weitere Inhalt:

Die folgenden sehr detaillierten 150 Seiten sind den Verkaufszentralen, Genossenschaften, den Preisen und Verpflichtungen der jeweils Beteiligten einschließlich der Vorschläge für Statuten und speziellen 50 Seiten über die richtige Düngung gewidmet.

Versuch einer Wertung:

Ein lauter Ruf, eine klare, deutliche Stimme nach Ertragssteigerung und Rentabilität - nun auch aus Franken.

Möglicherweise waren die heftigen Forderungen nach Bildung der Obstbauern ein drängender Ruf aus dem Volk und erleichterten die Gründung der Lehranstalt in Veitshöchheim.

Exkurs: Sortenbeschränkung in Bayern und Franken

Auch in Franken, auch zur Zeit des stärksten Streuobstanbaus, gewinnt immer mehr der Wunsch nach Vereinheitlichung der Sorten und **Eindämmung ihrer Vielfalt** die Oberhand. Andere sprechen verächtlich von **Sortenwirrwarr und Sortenentrümpelung**.

Im September 1907 hat der Landesverband Bayerischer Obstbauvereine in Lindau **das neue bayerische Landessortiment beschränkt auf 12 Apfel-, 6 Birnen-, 6 Zwetschgen- und 6 Kirschenarten.**

In Klammern stehen die Familien des Diel-Lucasschen Systems:

Äpfel:

1. Baumanns Renette (Rote Renetten).
2. Landsberger Renette (Einfarbige Renetten).
3. Schöner von Boskoop (Graue Renetten).
4. Wintergoldparmäne (Goldrenetten).
5. Boikenapfel (Gulderlinge).
6. Charlamowsky (Rosenäpfel).
7. Geflammter Kardinal (Ramboure oder Pfundäpfel).
8. Roter Eiserafel (Streiflinge).
9. Roter Trierer Weinapfel (Streiflinge).
10. Großer rheinischer Bohnapfel (Streiflinge).
11. Weißer Wintertaffetapfel (Plattapfel).
12. Danziger Kantapfel (Rosenäpfel).

Birnen:

1. Diels Butterbirne (Butterbirne).
2. Gute Luise von Avranches (Russelet).
3. Gute Graue (Russelet).
4. Pastorenbirne (Grüne Langbirne).
5. Coloma's Herbstbutterbirne (Butterbirne).
6. Stuttgarter Gaishirtle (Russelet).

Zwetschgen:

1. Hauszwetschge
2. Italienzwetschge
3. Bühler Frühzwetschge
4. Große grüne Reneklude
5. Esslinger Frühzwetschge
6. Mirabelle von Nancy.

Kirschen:

1. Große lange Lotkirsche (dopp. Schattenmorelle).
2. Hedelfinger Riesenkirsche (Schwarze Knorpelkirsche).
3. Große schwarze Knorpelkirsche (Schwarze Knorpelkirsche).
4. Frühe Maiherzkirsche (Schwarze Herzkirsche).
5. Ostheimer Weichsel (Weichsel).
6. Ochsenherzkirsche (Schwarze Herzkirsche).

Die vorstehende Auswahl wird **für ein fränkisches Sortiment 1911 noch ergänzt** von **JOHANN FOLGER**, 1904-1928, Fachlehrer an der kgl. Wein-, Obst- und Gartenbauschule in Veitshöchheim und Fachberater für Obst- und Gartenbau in Unterfranken und Wanderlehrer. Er hat die nachfolgenden Empfehlungen von REBHOLZ gekannt und daraus ausgewählt:

Ergänzung für Franken:

Äpfel:

Alle von vorher.

Dazu noch: Kgl. Kurzstiel. – Winter- (Lohrer) Rambour –Champagner Renette.

Birnen:

Wie oben, aber ohne Gute Graue.

Dazu: Mollebusch, Sparbirne, Hofratsbirne, Weilersche Mostbirne, Neue Poiteau.

Zusätzliche Empfehlungen:

F. REBHOLZ, der damalige kgl. Landesinspektor für Obst- und Gartenbau, fügt noch eine Liste von Sorten an (1907), die mit großem Erfolg in Bayern gepflanzt wurden:

Seine Stein- und Beerenobstempfehlungen werden hier nicht aufgeführt.

Äpfel:

Ribston Pepping. - Pariser Rambour-Renette =Canadarenette. – Graue französ. Renette. –

Königlicher Kurzstiel. – Goldrenette von Blenheim. –

Winterrambour (Sternwirts- und Klosterapfel, Lohrer Rambour). – Champagner Renette. –

Rheinische Schafsnase. – Brauner Matapfel (Kohlapfel).

Birnen:

Mollebusch (fränk. Lokalsorte). – Sparbirn (Franz. Madam.). – Köstliche von Charneu. – Hofratsbirn. –

Sommer-Eierbirn. – Hardenpont's Winterbutterbirn (Apothekerbirn). -

Lämmerwässerle (Lokalsorte in Mittelfranken). – Hänserbirn. – Napoleons Butterbirn. -

Weilersche Mostbirn. – Großer Katzenkopf. – Bamberger Kugelbirn.

Obstsortimente für verschiedene Zwecke:

Die einzelnen Sorten darzustellen wäre gerade im Vergleich zum heutigen kümmerlichen Einheitsbrei höchst interessant, würde hier aber zu weit führen.

Wenigstens die Kategorien sollen nicht vorenthalten werden:

Für Straßen – Für den Haus- und Obstgarten – Für Baumfelder –

Für Baumwiesen und Grasobstgärten – Nur für guten Boden – In geringem Boden kommen noch fort -

In höheren Lagen und im Vorgebirge kommen fort –

Durch Widerstandsfähigkeit in der Blüte zeichnen sich aus –

Birnen, die nicht auf Quitte gedeihen – Für Buschobstkultur – Für Wandbäume –

Zur Obstweinbereitung – Zum Kochen – Zum Trocknen – Für den Großhandel –

Durch die größte Haltbarkeit zeichnen sich aus.

HANS FOLGER betont 1911 noch beides:

Lokale Sorten und Begrenzung der Sorten auf dem Feld. Haushaltssorten im Hausgarten.

*Wir pflanzen **nur solche Obstbäume, die in der Gegend schon immer gut gedeihen**, je nach Boden und Lage, hier Kernobst, dort Steinobst. Mutter Natur ist die beste Lehrmeisterin.*

Dem Wirtschaftsobst ist der Vorzug zu geben. Tafelobst nur für die besten Lagen.

Die Zeiten, in denen man die verschiedensten Obstarten und –sorten zur Probe angepflanzt hat, sind heute vorüber. Wir wissen genau, welches Obst in den einzelnen Gegenden am besten gedeiht.

*Oberster Grundsatz muss sein und vorerst bleiben, **wenige Obstsorten**, diese aber **in größeren Massen** anzupflanzen, weil es **einheitlich verwertet** werden kann und **Aussicht auf raschen Absatz** bietet. Freilich wird man auch dem **Obstbedarf des Haushaltes** Rechnung tragen, aber am besten im Hausgarten (S. 14).*

Letzter Zwischenruf:

*Hier sehen wir noch **Sorten für jeden Anlass und Zweck**.*

Welche Verarmung der Obstbaukultur geschah dann ab der Mitte des 20. Jahrhunderts durch die sogenannte freie Marktwirtschaft, durch die Diktatur des wirtschaftlichen Profits?

Ziel eindeutig: Erwerbsobstbau, Plantagenwirtschaft

Alle Faktoren in Richtung Erwerbsobstbau werden betont.

Besseres Obst durch **rationelle Maßnahmen**. Mehr **Wirtschaftlichkeit und Rentabilität**.

Mehr Wettbewerbsfähigkeit – diese Ziele werden vorangetrieben und massiv durch **Werbung** unterstützt. Auch beim **Baumschnitt** zählt ausnahmslos die **Ertragssteigerung**.

Die ursprünglichen **Zwergbäume** als Zierformen werden nun als niedere Stammformen für frühen Ertrag und leichtes Ernten hochgelobt.

Die andere Seite, die Eigenversorgung, wird als nicht ernstzunehmendes Wirtschaften abqualifiziert.

Weitergedacht führt dieses ausschließliche Streben nach Profitgewinn im Obstbau konsequenterweise

zu kleinen Bäumen mit spezialisiertem Massenanbau,

zu Monokulturen,

zur Einheitsware von großen, reproduzierbaren Mengen weniger Sorten.

Vorbild Amerika, wo es riesige **Pflanzungen mit nur einer Obstsorte** gibt.

Auswahlkriterien sind nicht räumliche, zeitliche Nützlichkeiten oder Qualitäten des Geschmacks, der Verarbeitung oder Lagerung, sondern nur **Eignung für den Markt**, für Verkäuflichkeit.

Es gibt auch **kritische Stimmen:**

Kleinräumige, geologische und klimatische Verschiedenheiten in unserem Land.

Risiko jeder Monokultur durch Totalverlust zum Beispiel bei Spätfrösten.

Geringe Robustheit gegen Krankheiten und Schädlinge, mehr Arbeitsaufwand und Bekämpfungsmittel.

Fehlende Fremdbefruchtung.

Genverlust

Für Sortenvielfalt und Streuobstflächen gibt es keinen Platz.

Fünfzig Jahre später war es dann so weit.

Ein persönliches Nachwort und Plädoyer für Streuobstwiesen

Der Verfasser dieser Abhandlung, Edwin Balling, Jahrgang 1939, ist als Kind in einer kleinbäuerlichen fränkischen Landwirtschaft der Vorrhön aufgewachsen.

Dort wurde in den Kriegsjahren noch wie im Mittelalter seit mehr als 500 Jahre unverändert meist mit Hacke, Sichel, Sense und Pflug gearbeitet. Handarbeit.

Nach 1945 auch mit Sä- und Mähmaschine. Und zwar von früh bis in die Nacht.

Es ging nicht um Luxus, sondern um einfachen **Lebensunterhalt und Daseinsbewältigung**. Ackerbau, Tierhaltung. Abhängigkeit von Wetter. Regen, Sonne oder Trockenheit zur falschen Zeit machte viele Mühen zunichte.

Der Obstbau diente ausschließlich der **Selbstversorgung**. Zur Zeit des Fallobstes gab es häufig Apfelmus, Apfelkuchen und Apfelgerichte. Als Getränk das ganze Jahr über Apfelmus aus einem Fass im Keller.

Gelegentlich getrocknete Birnen oder Zwetschgen, sogenannte „Hutzeln“ und Kirschen oder „Birnschnitz“ aus Einmachgläsern.

Früchte von Streuobstbäumen oder vom Supermarkt?

Ich bin sehr froh, im Jetzt zu leben und kein sentimentaler Nostalgiker, der die alte Zeit zur guten alten Zeit verklärt.

Ich stelle nur fest, wer heute einen **Apfel im Supermarkt** kauft, denkt nicht an sein Wachsen oder an den Baum. *Mir aber fallen beim Essen eines knackigen Apfels mühsame Ernten, heiße Tage, schmerzender Kinderrücken ein. Auch **gemeinsames Arbeiten**, gemeinsamer Stolz nach vollbrachter Leistung. Düfte und Geräusche. **Bilder von Fülle und Überfluss**, von Baumwiesen und Baumäckern. Beim Beißen in frische Früchte denkt meine Erinnerung an Geschenke der Natur, alles gratis nach erforderlicher Pflege und Ernte.*

Ab 1960 gab es Obst zu kaufen. Man glaubte, Gekauftes ist besser.

Der **Wertunterschied** lag aber nicht in der Qualität, sondern in der Mentalität.

Gepflegte Kleidung, man hat Geld und kann es sich leisten. Mit verschwitzten Klamotten – igit - Produkte direkt vom Baum?

Ich sehe hier **Verluste im sinnlich emotionalen Bereich**, einen **Wertewandel**, der die Vielfalt von Assoziationen mit kurzfristiger lauter Buntheit ersetzt. Kaufhäuser mit mehr als 20000 Artikeln ohne wirkliche Auswahl.

Mir geht es da weniger um unterschiedliche Inhaltsstoffe oder Pestizidrückstände. Das auch.

Streuobst bietet sich kleinräumig, differenziert, naturnah, zugänglich an. *Mannigfaltigkeit!*

Im **Lebensmittelgeschäft** liegt eine zeitlose Menge von Produkten, eine quantitative Scheinvielfalt mit planbaren, reproduzierbaren Eigenschaften. Nahrungsergänzungstoffe! Von der Werbung als lebensnotwendig suggeriert. Mein Sehen und Gehen wird manipuliert. Wer etwas anderes glaubt, täuscht sich.

In den Regalen liegen energieintensive, umweltbelastende, weniger schmackhafte Ersatzstücke ohne Individualität. Hat dieser Wohlstand mehr Lebensqualität gebracht?

*Die biologische Vielfalt, die **Paradiese unserer Ahnen**, haben **Jahrtausende von gesammelter Erfahrung**, Auslese und Züchtung hinter sich. Ein Sortenverlust ist unwiederbringlich. Es fehlen Elemente aus der **Fülle** von Düften, Aussehen, Geschmacksnuancen, Fruchtfleischkonsistenzen, Reifezeiten, Haltbarkeiten.*

In der **Plantage** mit gleichförmigen Früchten braucht es keine blühenden Kräuter und Blumen. Insekten und Vögel werden zu Schädlingen. Die Plantage hat **optimales Tafelobst** zu liefern – **sonst nichts**. Aus. Das ist ihre Bestimmung.

*Die **Streuobstbäume** sind Obstgarten, Bienenweide, Futterwiese, Vogelwelt. Reichtum von natürlichen Lebensgemeinschaften. Reservoir und Rückzugsgebiet. Es sind individuell geprägte, auffallende Persönlichkeiten. 60 – 120 Bäume je ha abhängig von Obstart. **Lebensqualität** mit vielerlei Nutzen.*

Die **Obstmonokultur** zeigt sich dagegen, und sie ist es auch, als grün konforme Masse. Bis zu 3000 Bäumchen pro ha.

Bei der Streuobstwiese ist alles unwirtschaftlich. Unter dem Maßstab des wirtschaftlichen Profits wäre Bauland oder vierspurige Straße die ergiebigste Nutzung.

Entsprechend der Mensch. Nicht mehr ganzheitlich eingebunden in Natur und Schöpfung, sondern **Konsument** oder **Anbieter** im Markt des Handelns.

Fehlt nur noch eine Gen-Super-Sorte.

Dann wird die Vielfalt endgültig begraben. Die letzten Spuren des Paradieses von Adam und Eva, der Baumgärten von Persern und Griechen, Römern und Germanen – Vergangenheit.

Aber noch gibt es die Baumgärten unserer Vorfahren, sogar Straßen-Obstbäume. Übriggebliebene Waisen. Warum nicht alten Sorten neue Chancen geben? Warum nicht den für Straßen idealen pappelartigen Wuchs der Normannischen Ciderbirne – in Margetshöchheim gefunden – an Wegen neu beleben?

Sinnenhafte Naturmenschen können heute noch, wie damals und wie zu allen Zeiten hören, riechen, schmecken, sehen, fühlen, spüren, genießen.

*Sie er-fassen, be-greifen, er-leben Paradiese. **Augenweide, Ohrenschaus.***

Im Frühling als überfließendes Blütenwunder, im Sommer als summendes und zirpendes Blumenmeer, im Herbst als knackige, saftige Früchte und feurig leuchtende Blätter, im Winter als Kraft der Ruhe, als Erholung für schlittensfahrende Kinder.

Mein Wunsch und Einsatz für Streuobstwiesen ist –

nicht nur ein Stück charmante Natur, das Paradies der Alten zu bewahren – das auch.

Es geht um bestimmte Mentalitäten, die Natur und Gesellschaft normieren.

Wir Erdlinge sind Teil der natürlichen Vielfalt. Wenn wir sie einschränken oder sogar vernichten, nehmen wir unseren Lebensraum weg.

*Der Weg vom Wachsen bis zum Verzehr soll überschaubar sein. Es geht weder um Neugotik noch um Science Fiction. Wir brauchen kein Designer Food, sondern „nur“ **individuelles räumliches und geistiges Leben.** - **Momentaufnahmen des Paradieses.***

Zell und Germering, im August 2009

Edwin Balling

P.S. Ich danke Silvia Löwe für Geduld und Begleitung während dieser Arbeit und Wolfgang Subal für die vielen guten Literaturtipps.

Literatur

- Bibel:** Einheitsübersetzung. 3. Auflage. Stuttgart 1985.
- Boege, S.:** Äpfel – Vom Paradies bis zur Verführung im Supermarkt. Dortmund 2003.
- Degenbeck, M.:** Zur Situation der Streuobstbestände in Bayern. Veitshöchheimer Berichte aus der Landespflege. Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Heft 79, 2004.
- Denkschrift** zur Feier des fünfzigjährigen Bestandes des landwirtschaftlichen Vereines:
Die Landwirtschaft in Bayern. München 1860.
- Dto.:** Nach amtlichen Quellen bearbeitet. München 1890.
- Folger, H.:** Der landwirtschaftliche Obstbau in Franken. Würzburg 1911.
- Fränkischer Gartenbauverein:** Jahresbericht. Würzburg 1884.
- Gaucher, N.:** Handbuch der Obstkultur. Berlin 1889.
- Grill, D./Keppel, H.:** Alte Apfel- und Birnensorten für den Streuobstbau. 2. Auflage. Graz 2008.
- Günther, F./Liebster, G.:** Deutsche Agrargeschichte. Band VI Geschichte des deutschen Gartenbaus.
Stuttgart 1984.
- Hartmann, W./Fritz, E.:** Farbatlas Alte Obstsorten. 3. Auflage. Stuttgart 2008.
- Herold, A.:** Die geographischen Grundlagen des Obstbaus im Bereich zwischen Maindreieck und Steigerwaldstufe. Festschrift zum 31. Deutschen Geographentag. Würzburg 1957.
- Homer:** Odyssee. Übersetzt von R. Hampe, Reclam-Verlag. Stuttgart 1994
- Hupertz, A.:** Landwirtschaftlicher Obstbau. Vorschläge zur Reorganisation. Würzburg 1902.
- LGW.:** Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Jahresberichte, seit 1903.
- Noack, R.:** Obstbau. Darmstadt 1895
- Obstausstellung** München 1879.
- Rebholz, F.:** Die empfehlenswertesten Obstsorten für das Königreich Bayern. Nürnberg 1908.
- Rubens, F.:** Der Obst- und Gartenbau. Zwei stets fließende Quellen des Nutzens, des Vergnügens und der Erholung für den Bürger und Landmann. Wesel 1862.
- Schäfer, K.:** Geschichte der Würzburger Gärtner. Band 12, Mainfränkische Studien. Würzburg 1975.
- Schmitt, J.:** Bericht über die Tätigkeit des Fränkischen Gartenbauvereines. Obstverwendung in Unterfranken.
Würzburg 1877.
- Schmitt, J.:** Die Obstzucht des Landwirts. Würzburg 1866.
- Dto.:** 2. Auflage. Würzburg 1882.
- Ungemach, P.:** Verhandlungen der Versammlung Deutscher Wein- und Obstbauproduzenten zu Würzburg,
vom 7. – 10. Oktober 1841. Würzburg 1842.
- Wimmer, C. A.:** Geschichte und Verwendung alter Obstsorten.
Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst und Landschaftskultur. 2003.
- Winkelmann, H.:** Der Baumwart. Grundlagen und Fortschritte im Garten- und Weinbau. Stuttgart 1953.
- Zehnder, M./Weller, F.:** Streuobstbau. Stuttgart 2006.