

Pomologen- Verein e.V.



Jahresheft 2011



Auf Seiten dieser Ausgabe



Landele, 4



Garrns Bunte, 6



Van, 9



Grolls Schwarze, 10



Tilgeners Rote, 16



Frühe Spanische, 17



Coburger Maiherz, 22



Witzenhäuser Frühe, 28



Früheste der Mark, 30



Atländer Spitze, 34



Bittere Blanke, 36



Garrns Bunte, 37



Erpolzheimer Frühe, 46



Lambsh. Kurzstiel, 49



Haumüllers Mitteld., 50



Flammentiner, 60

Vorwort

Liebe Mitglieder,

das vorliegende Jahresheft ist dem Thema Kirschen gewidmet. Sie finden darin eine ganze Anzahl Kirsch-Beiträge aus unterschiedlichster Perspektive – und das nicht nur geografisch.

Auch bei den Süßkirschen gab es einst regionale Sortimente für den Markt und für die häusliche Verwertung, wovon Annette Braun-Lüllemann in ihrem Beitrag einen Eindruck vermittelt. Viele davon sind heute selten geworden oder gänzlich verschwunden, was nicht nur aus nostalgischen Erwägungen nachdenklich stimmt, denn mit ihnen gehen Eigenschaften verloren, die zumindest für Selbstversorger attraktiv sind, wie der Beitrag von Hans-Joachim Bannier deutlich macht. So ist es nur folgerichtig, dass Annette Braun-Lüllemann dazu aufruft, Flächen für den Kirschenanbau zur Verfügung zu stellen. Kirschsorten aus unterschiedlichsten Regionen werden von Eckart Brandt, Annette Braun-Lüllemann und Philipp Eisenbarth vorgestellt, Sprichwörtliches steuert Werner Schuricht bei und mit Kirschkonfekt kommt auch die kulinarische Seite nicht zu kurz.

Allein die Vielzahl der Kirsch-Beiträge hat das Jahresheft 2011 noch einmal dicker werden lassen als die letzte Ausgabe. Hinzu kommen die zahlreichen Artikel zu den anderen Themen, die von Mitgliedern eingereicht wurden und nicht auf die nächste Ausgabe verschoben werden konnten. So spiegelt das diesjährige Jahresheft die vielfältigen Aktivitäten innerhalb des Vereins wider, berichtet von historischen



Persönlichkeiten, die sich mit Pomologie und Obstzucht befassen, beschreibt historische Sorten, gibt praktische Hinweise zur Bewirtschaftung von Obstwiesen und stellt Spielerisches mit Äpfeln vor. Dabei bin ich weit davon entfernt, mich für die Dicke dieser Ausgabe zu entschuldigen, sondern ich möchte mich im Gegenteil bei allen Autoren für ihre Beiträge herzlich bedanken.

Schließlich passt der größere Umfang auch zu unserem diesjährigen 20-jährigen Bestehen. Das (sowie sein 10-jähriges Firmenjubiläum) hat Georg Schenk von der Dresdener Spezialitätenbrennerei zum Anlass genommen, einen Jubiläumsbrand zu kreieren. Passend zur Vielfalt der alten Obstsorten, handelt es sich um einen Cuvée aus über 70 verschiedenen alten Obstsorten. Der Verkauf kommt obendrein dem Pomologen-Verein zugute kommt. Darum lassen Sie mich mit Ihnen – mit der Biodiversität im Glas – auf unser Jubiläum anstoßen und auf viele weitere Jahre im aktiven Einsatz für den Erhalt alter Obstsorten,


Michael Ruhnu

THEMENSCHWERPUNKT

- 4 Verkehrte Kirschenwelt
Hans-Joachim Bannier
- 12 Biodiversität alter Süßkirscharten
A. Braun-Lüllemann, H.-J. Bannier
- 20 Lust auf bunte Vielfalt?
Annette Braun-Lüllemann
- 22 Coburger Maiherz, Typ Sahlis-Kohren
A. Braun-Lüllemann, H.-J. Bannier
- 26 Sorte gesucht: Wer kennt die ‚D’ Annonay‘?
Annette Braun-Lüllemann
- 28 Kirschendetektivarbeit: Die unendliche Geschichte der Coburger Maiherz
Annette Braun-Lüllemann
- 33 Die Kirschen des Alten Landes
Eckart Brandt
- 38 Kirschenanbau und -forschung in der ‚Fränkischen Schweiz‘
Hermann W. Schreiweis
- 42 Die historischen Süßkirscharten der Pfalz
Philipp Eisenbarth
- 52 Informationen über Forschungen bei Süßkirschen
Werner Schuricht
- 62 Sprichwörtliches zu Kirschen
Werner Schuricht

POMOLOGIE

- 64 Pillnitzer ‚Pi-‘ und ‚Re-‘Sorten für Halb- und Hochstämme?
Prof. Manfred Fischer
- 68 Auffinden und Sichern alter Obstsorten
Horst Friedrich
- 74 Die Wallbirne
Horst Friedrich
- 76 Die Birne ‚Olivier de Serres‘
Jürgen Franzen
- 78 Bödikers Goldrenette
Tobias Böckermann
- 82 Obstsorten des Jahres auf einen Blick
Sabine Fortak

HISTORIE UND LITERATUR

- 88 Das Modellfrüchtekabinett
Klaus Schuh, Dr. Ute Schuh
- 97 Von Fürsten, Pfarrern und Fabrikanten
Thomas Braun
- 102 Die Kastaniengärten in Dannenfels/Pfalz
Volker André Bouffier
- 120 Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht
Sabine Fortak
- 121 Nichts wie raus auf die Streuobst-Wiese!
Karin Rietmann
- 122 Obstsortenwerk: Alte Süßkirscharten“
Sabine Fortak
- 123 Kronenpflege alter Obsthochstämme
Dr. Uli Mayr
- 124 Von Rosenäpfeln und Landbirnen
Hans-Thomas Bosch

PROJEKTE

- 127 Gentechnikfreie Region Thüringen
Michael Grolm
- 130 Spendenaufruf zur Rettung des Südpfalzweinbergs
Andreas Jung

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

- 132 Kirschkonfekt – auch ohne Ostpreußische Bierkirschen ein Genuss!
Annette Braun-Lüllemann
- 134 Alternativer Verbisschutz und Haltekonstruktion
Georg Kaffenberger

STREUOBST

- 136 Obstsortenkartierung im Landkreis Würzburg erfolgreich abgeschlossen
Susanne Geber
- 146 Streuobst in Luxemburg
Marc Thiel
- 152 Weißer Trierer Weinapfel
Richard Dahlem
- 155 Vögel der Streuobstwiese (4) Der Wendehals
Gerd Bauschmann
- 160 Tourismus-Trends nutzen: Zur Rettung unserer ‚Obstkulturen‘ und als ‚Lichtblicke für Streuobstwiesen‘
Josef Wittmann

BERICHTE AUS DEM VEREIN

- 166 Bücherschau 2010
Joachim Brauss
- 170 Oberdieck-Preis 2010 für Hermann Schreiweis
Hans-Joachim Bannier
- 172 10. Internationales Pomologentreffen und Streuobsttag in Reichelsheim
Hans-Joachim Vogler
- 178 Reif auf der Insel oder: England kann sehr kalt sein
Michael Ruhnau
- 186 Schöner aus Wiltshire ist Harvey’s Pippin
Hans-Thomas Bosch
- 190 Im Pomologenhimmel: Birnensorten in England
Jens Meyer

- 191 NABU-Apfelfest in Reichenbach 2010
Theo Bauer
- 192 AG Obstbaumpflege
Jan Bade
- 193 Ankündigung: Obstsortenbestimmungs-Seminar
Claudia Thöne
- 195 Ankündigung: Fortbildung Obstgehölzpflege
Jan Bade
- 196 Einladung zur Europom 2011 in Zug, Schweiz
Bettina Fortak
- 197 Das Apfelsorten-Spiel – einfach aber wirkungsvoll
Robert Scheibel
- 198 20 Jahre Pomologen-Verein, 10 Jahre Dresdner Spezialitätenbrennerei und ein Jubiläumsbrand
Marion Kunze
- 201 Verfügbare Schriften
Joachim Brauss
- 202 Gentechnik im Obstbau (Teil 4)
Herbert Ritthaler

SONST

- 1 Vorwort
Michael Ruhnau
- 87 Beiträge an die Redaktion
- 87 Richtigstellung
- 200 Anzeigenpreise
- 208 Autorenverzeichnis
- 208 Impressum



Verkehrte Kirschenwelt

Über die Sortenentwicklung und die fatale „Außerwertsetzung“ alter Süßkirschsornten

Hans-Joachim Bannier

Es ist eine Tragik Ausgerechnet die robustesten, wohlschmeckendsten, bekömmlichsten, platzfestesten und am wenigsten von Maden befallenen alten Süßkirschsornten früherer Zeiten sind heute nicht nur aus dem Erwerbsobstbau komplett verschwunden, sondern sind auch in den Baumschulen nicht mehr zu kaufen und spielen in der Züchtung kaum eine Rolle. Warum das so ist, versucht der folgende Beitrag zu skizzieren.

In den letzten 40 bis 50 Jahren hat es im Erwerbsobstbau gewaltige Veränderungen im Süßkirsch-Sortiment gegeben, diktiert von betriebswirtschaftlichen Faktoren der Obstbau-Betriebe, von den immer stärker zentralisierten Strukturen im Lebensmittel-Einzelhandel, von der Konkurrenz südländischer Fruchtimporte und veränderten Verbrauchergewohnheiten.

■ Frühreifende Kirschen – vom Markt verschwunden

Nahezu unbemerkt sind in Deutschland in den letzten Jahrzehnten fast alle einst hier angebauten Frühkirschen vom Markt, d.h. aus dem Handel, verschwunden. Früher hatte jeder Kirschanbauer zahlreiche Sorten mit verschiedenen Reifezeiten (gestaffelt von der ersten bis zur sechsten der sog. „Kirschwochen“). So konnte er seinen Kunden über einen längeren Zeitraum Kirschen anbieten. Die Kunden wussten, dass die frühreifenden sog. **HERZKIRSCHEN** meist etwas weicher waren als die spätreifenden **KNORPELKIRSCHEN**, die etwa ab der 4. Kirschwoche (KW) reifen.

Mit dem in den 1960er Jahren aufkommenden Trend zum Selbstbedienungsladen und dem wachsenden Einfluss der Handelsketten

Abb. Frühe Herzkirschen sind kaum von Maden befallen. Z. B. Landele (Syn. Schwarzer Falter, Mohrenkirsche, Freinsheimer Schwarzkirsche, Westhofener Schwarze, Zipfelbachperle), Foto: H.-J. Bannier

waren die weicheren Frühkirschen jedoch bald dem Konkurrenzdruck der zeitgleich im Supermarkt angebotenen festeren Knorpelkirschen aus Südeuropa ausgesetzt. Die Handelsketten zogen schnell die Importkirschen mit ihrer geringeren Druckanfälligkeit vor.

So hat der Obstbau sich – bis auf wenige Ausnahmen – aus dem Anbau von Frühkirschen in Deutschland heute fast gänzlich zurückgezogen. Auch die Züchtung hat sich in den letzten Jahren vornehmlich auf spätreifende und transportfeste Knorpelkirschen konzentriert, mit denen die deutschen Obstbauern den „späten“ Kirschmarkt besetzen wollen. An Frühkirschen wird heute mit **BURLAT** fast nur noch eine einzige Sorte angebaut.

Eine Entwicklung mit gravierenden Folgen für Konsumenten und Umwelt: Denn während die Frühkirschen kaum von den Maden der Kirschfruchtfliege befallen werden, sind gerade die späten Knorpelkirschen am stärksten heimgesucht (in Norddeutschland ab der 4.-5. KW, in Süddeutschland teils schon ab der 3. KW).

Die Folge „Kirschen aus deutschen Landen“ werden im konventionellen Anbau regelmäßig mit Insektiziden gegen die Kirschfruchtfliege behandelt – die letzte Spritzung oft noch bis vor der Ernte (Perfekthion aktuell bis drei Wochen, Mospilan bis eine Woche vor der Ernte!). Und die Kirschen, die aus südlichen Ländern in unserer „Frühkirschenzeit“ bei uns auf den Markt kommen, sind

als – dort spät reifende – Sorten selbstverständlich ebenfalls mit Insektiziden behandelt. Sollten diese Mittel ihre Zulassung verlieren (was zwischenzeitlich der Fall schien), bekommt auch der konventionelle Erwerbs-Kirschenanbau Probleme mit der Beherrschung dieses lästigsten Schädlings im Kirschanbau. Der Biologische Anbau, der chemisch-synthetische Spritzmittel nicht verwenden darf, krankt daran, dass er bis heute noch keine „hundertprozentig“ wirksame Methode gegen die Kirschfruchtfliege entwickelt hat. Daher wären frühreifende Kirschsornten für den Bio-Anbau (zumindest für die Direktvermarktung) ein Ausweg – umso mehr, als einige der frühreifenden „weichen“ Sorten ganz nebenbei auch weniger platzanfällig sind als die späteren Knorpelkirschen.

Auch der private Selbstversorger hätte mit den frühreifenden und madenfreien Kirschsornten erheblich mehr Freude, zumal es hier einst zahlreiche geschmacklich hochwertige Sorten gab.

Das Problem Auch die Baumschulen bieten heute landauf landab fast nur noch die Sorten an, die auch im Obstbau gängig sind bzw. für die Züchter kräftig die Werbetrommel rühren. Die vielen einst geschätzten Frühsornten sind fast alle aus den Sortimenten verschwunden und den Obstbauern kaum noch bekannt. Die Sorten **BURLAT** und **TEICKNERS** sind heute beinahe die einzigen noch im Baumschulhandel angebotenen Frühsornten.

Hier wäre ein dringendes Umsteuern im Sinne einer Ökologisierung des Anbaus nötig. In der Beratung müssten die Frühsornten – sowohl für Direktvermarkter als auch für Selbstversorger – wieder den ihnen gebührenden Platz einnehmen.

Biodiversität alter Süßkirscharten in den traditionellen Kirschanbaugebieten Hagen a.T.W. und Witzenhausen

A. Braun-Lüllemann, H.-J. Bannier

In diesem Jahr ist das Jahresheft den Kirschen gewidmet und so bildet nach den Pflaumen im Jahr 2009 zum zweiten Mal in der 20-jährigen Geschichte dieser Reihe eine Steinobstart das Schwerpunktthema. Doch während bei den Pflaumen im Allgemeinen zumindest noch ansatzweise bekannt ist, dass es, wenn auch nicht verschiedene Sorten, so doch verschiedene Gruppen gibt – Zwetschgen für Kuchen, Mirabellen fürs Einmachen, Reneclauden zum frisch Essen – ist dies bei Kirschen deutlich anders: „Rote Kirschen ess' ich gern, schwarze noch viel lieber“, der alte Kinderheim ist i. d. R. alles, was dem nicht pomologisch Versierten zu Sortenunterschieden einfällt, Sortennamen sind hier kaum gebräuchlich.

Doch auch bei dieser Obstart war einst eine große Sortenvielfalt vorhanden. Diese in zwei kleinen, traditionellen Anbaugebieten aufzuspüren, zu identifizieren und zu bewahren war Ziel eines Kooperationsprojektes, das – von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) als „Modell- und Demonstrationsvorhaben im Bereich der biologischen Vielfalt“ gefördert – von 2007 bis 2010 durchgeführt wurde.

Kirschanbau in Hagen und Witzenhausen – gestern und heute

Geografisch liegen beide Untersuchungsgebiete in der Nordhälfte Deutschlands, Hagen a.T.W. im südwestlichen Niedersachsen bei Osnabrück, Witzenhausen nördlich von Kassel im Werra-Meißner-Kreis. Während Witzenhausen als Schwerpunkt des hessischen Süßkirschanbaus galt (STROHKARK 1993), ist Hagen mit „nur“ einigen Tausend Kirschbäumen traditionell ein kleineres Anbaugebiet (Abb. 1).

Abb. 1a links: Landschaft mit traditionellen Kirschhochstämmen in Hagen a.T.W.; 1b unten: Witzenhausen, Fotos 1a: H.-J. Bannier, sonstige: A. Braun-Lüllemann;



Die lange Tradition des Kirschanbaus, in Witzenhausen in den Anfängen noch als Parallelkultur zum Weinbau, ist für beide Anbaugebiete bereits seit dem 16. Jahrhundert nachgewiesen. Nach einer Blütezeit im 19. Jahrhundert ging der Kirschanbau Anfang des 20. Jahrhunderts aufgrund der schwierigen wirtschaftlichen Verhältnisse (Kriegsereignisse, Inflation) sowie verheerender Frostwinter, in denen in Witzenhausen die Hälfte aller Kirschbäume vernichtet wurde, zurück. Ab den 1960er Jahren erfolgten zunehmend Einfuhren von Kirschen aus Südeuropa, die zu starker Konkurrenz mit dem einheimischen Obst und in der Folge zu hohem Preisdruck führten.

Die Auswirkungen dieser Entwicklung waren jedoch in den beiden Projektgebieten unterschiedlich: In Hagen wurde die Nutzung der Kirschbäume zunehmend aufgegeben, die alten Hochstämme blieben aber anfänglich größtenteils in der Landschaft erhalten. In Witzenhausen dagegen erfolgte als Reaktion auf die veränderten Rahmenbedingungen ein Sortimentsumbau: Die Vielfalt der vorhandenen Süßkirscharten wurde „bereinigt“, der Großteil der weichfleischigen und rotbunten Sorten – geschmacklich zwar oft hervorragend, aber für den Markt zu klein und zu wenig transportfest – wurde durch eine Handvoll dunkler, großfrüchtiger und transportfester Sorten ersetzt. Der traditionelle Anbau auf hochstämmigen Kirschbäumen wich zunehmend intensiven Niederstammkulturen auf schwachwachsenden Unterlagen (Abb. 2).

Abb. 2a oben: Historische Hochstammanlagen werden in Witzenhausen zunehmend durch Niederstamm-Plantagen auf schwachwachsenden Unterlagen abgelöst (zB links)



Lust auf bunte Vielfalt? Kirsch- und Pflaumensorten- Erhalter/innen gesucht!

Annette Braun-Lüllemann

In den letzten Jahren hat es vermehrt Aktivitäten zum Wiederauffinden alter Kirsch- und Pflaumensorten gegeben. Im Idealfall sind dies Projekte, wie z. B. die Hagener und Witzenhäuser Kirscherfassungen, bei denen die Sortensicherung fester Projektbestandteil ist. So entstanden im Rahmen dieses Projektes drei Kirschkpflanzungen, die auch Teil der Deutschen Genbank Obst sind. Weitere Pflanzungen bei Marburg und Aachen wurden schon vor einigen Jahren von Dr. Norbert Clement/Marburg initiiert und auch der Landschaftspflegeverband Göttingen hat eine größere Kirschkpflanzung angelegt. Man könnte also meinen, alles wäre in bester Ordnung. Tatsächlich sind aber noch längst nicht alle bisher bekannten Sorten gesichert. Wobei das Wort „gesichert“ hier auch mit Einschränkungen zu betrachten ist, denn einige Sorten sind bisher überhaupt nur auf einem einzigen Jungbaum vorhanden. Von einer anzustrebenden Sicherung an mindestens drei Standorten ist dies noch weit entfernt.

Das größte Problem besteht aber aktuell darin, dass die bestehenden Pflanzungen jetzt „voll“ sind und selbst in der größten Pflanzung in Hagen a.T.W. nur noch wenig Platz für bereits angezogene Bäume vorhanden ist. In diesem Jahr tritt daher zum

ersten Mal der Fall ein, dass von den neu aufgefundenen bzw. den im Vorjahr nicht angegangenen Sorten keine Jungbäume in Auftrag gegeben werden können, da nicht genügend Kapazitäten für ihre Pflanzung zur Verfügung stehen. Da die im Streuobst neu aufgefundenen Sorten oftmals nur noch auf einem (oft abgängigem) Baum existieren, ist es keineswegs sicher, dass im nächsten Jahr noch Reiser davon geschnitten werden können.

Auch beim Erhaltungsprojekt des Pomologen-Vereins gibt es für diese Sorten im Moment kaum Perspektiven, da die meisten Neupflanzungen überwiegend mit Kernobst ausgeführt werden sollen. Und in den Fällen, in denen tatsächlich einige Kirschen oder Pflaumen gefragt sind, sollen es i. d. R. bewährte Sorten sein. Über den Wert der neu aufgefundenen Sorten liegen aber nicht genügend Erfahrungen für eine Empfehlung vor – oftmals sind sie auch vorerst noch „namenlos“ und können nur mit provisorischen Arbeitstiteln belegt werden. Daher sind sie auch für die offiziellen Genbankstandorte wenig attraktiv. Eine weitere Schwierigkeit liegt in dem oft schlechten Ausgangsreisermaterial. Für eine erfolgreiche Veredlung bedarf es bei den z. T. nur wenige cm langen Reisern sowohl der nötigen Motivation als auch des gewissen „Händchens“ des Veredlers. Denn nicht selten gibt es nur eine Chance, da der Baum danach gerodet bzw. abgestorben ist oder gar keine Reiser mehr treibt. Um hier den größtmöglichen Erfolg zu gewährleisten, arbeite ich bei der Pflanzenanzucht mit einer spezialisierten Baumschule zusammen, die sowohl über das handwerkliche Know-How als auch über die notwendige Geduld für das immer komplizierter werdende Anzuchtmanagement verfügt.

Aus all diesen Gründen sind für eine kontinuierliche Sicherung der neu aufgefundenen Sorten dringend weitere Sammlungsstandorte notwendig, deren Besitzer bereit wären, angezogene Jungbäume der neu aufgefundenen Sorten aufzupflanzen. Daher hier meine Bitte:

MELDEN SIE SICH, WENN SIE NOCH PLATZ FÜR MINDESTENS 20 KIRSCH- ODER 10 PFLAUMENSORTEN HABEN UND HELFEN SIE DAMIT DIE NOCH VORHANDENE SORTENVIELFALT BEIM STEIN-OBST AUCH FÜR DIE KOMMENDEN GENERATION ZU SICHERN.

■ Lust auf bunte Vielfalt?

Das Vorgehen zur Sortensicherung könnte dann so aussehen:

Sie melden ihre Bereitschaft, eine bestimmte Anzahl von Bäumen (Hochstämme auf Sämlingsunterlage) abzunehmen. Nach Absprache von Verfügbarkeit und Preis erhalten sie dann von der Baumschule in einer oder mehreren Lieferungen die gewünschte

Anzahl der fertig angezogenen Bäume – garantiert eine bunte Mischung eines Raritätenkabinetts, dessen Ertrag mit Spannung erwartet werden kann. Auf Wunsch können Sie von mir die verfügbaren Informationen zur Herkunft der Sorten sowie den bisher bekannten Fruchteigenschaften erhalten. Für die Koordination und spätere Echtheitskontrollen wäre es günstig, wenn die Pflanzungen eine gewisse Mindestgröße hätten, also mindestens 20 Kirsch- oder 10 Pflaumenbäume aufnehmen könnten. Wir würden uns freuen, wenn die Standorte dann auch als Erhaltungssammlungen des Pomologen-Vereins aufgenommen werden könnten.

KONTAKT

Dr. Annette Braun-Lüllemann
An der Kirche 5
37318 Hohengandern
Tel. 036081-60589
braun-luellemann@t-online.de ▶

Foto: A. Braun-Lüllemann



Coburger Maiherz, Typ Sahlis-Kohren

Braunrote Herzkirsche der 1. bis 2. Kirschwuche

A. Braun-Lüllemann, H.-J. Bannier

Synonyme: *WITZENHÄUSER FRÜHE*, *ALTLÄNDER HEDELFINGER*, *MURGTALPERLE*, *BRAUNE AUS BUHLBRONN*, *HARLEMER*, *FRÜHE HEDELFINGER*, *FALSCHHE HEDELFINGER*

Herkunft

Die hier beschriebene Kirsche ist nach bisherigem Kenntnisstand identisch mit der in dem Sortenwerk „Deutschlands Obstsorten“ (MÜLLER et al. 1905-1934) beschriebenen Sorte *COBURGER MAIHERZKIRSCH*, *TYPO SAHLIS-KOHN*. Wann und wo sie einst entstanden ist, ist unklar. Jedoch dürfte es sich um eine sehr alte Sorte handeln, da sie bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Region Sahlis-Kohren auf Altbäumen verbreitet war (MÜLLER et al. 1905-1934).

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde ihr von der Diemitzer Kirschenkommission der Name *COBURGER MAIHERZ* zugeschrieben. Nähere Erläuterungen sind in dem ebenfalls in diesem Heft publizierten Artikel über die Geschichte der Sorte gegeben.



Verbreitung

Die hier beschriebene Sorte ist in Deutschland weit verbreitet. Sie findet sich in vielen Regionen Deutschlands, aber unter verschiedenen Regionalnamen. Wir erhielten sie bisher aus dem Alten Land (als *ALTLÄNDER HEDELFINGER*), aus der Bremer Region, aus Südniedersachsen, Westfalen, Nordthüringen, der Anbauregion Witzenhausen (als *WITZENHÄUSER FRÜHE*), Mittel- und Südhessen, Südwestdeutschland (als *MURGTALPERLE* und *BRAUNE AUS BUHLBRONN* bezeichnet) sowie dem Mittelrheingebiet (als *LAHNSTEINER*). In der Anbauregion Witzenhausen scheint die Sorte vor dem 2. Weltkrieg die beherrschende Frühsorte gewesen zu sein (THALHEIM 1952), sie wird auch im Marktangebot Ende der 1930er Jahre für Kurhessen erwähnt (GROSS 1940). Ab den 50er Jahren wurde sie im Anbau durch die größere und transportfestere Sorte *KASSINS FRÜHE* verdrängt und ist heute nur noch auf sehr alten Bäumen zu finden.

Zur Historie der *MURGTALPERLE* berichtet DÄHNE (1964), die Sorte sei Anfang des 20. Jahrhunderts aus der Schweiz (Bischweier) ins Murgtal eingeführt worden. Solche Angaben – sollten sie zutreffen – würden belegen, welche große Verbreitung die Sorte einst bereits hatte (bei KOBEL, der 1937 über 260 Sorten der deutschsprachigen Schweiz beschrieb, findet sich die Sorte jedoch nicht). Die *COBURGER MAIHERZKIRSCH* war schon in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts regelmäßig auf den Empfehlungslisten des Deutschen Pomologen-Vereins aufgeführt. Da jedoch Anfang des 20. Jahrhunderts mehrere Sorten unter dem Namen *COBURGER MAIHERZ* verbreitet waren, ist schwierig abzuschätzen, in welchem Maße der „*TYPO SAHLIS-KOHN*“ dabei eine Rolle spielte. Dies macht auch eine Bewertung der Süßkirschqualitäten Ende der

30er Jahre des 20. Jahrhunderts deutlich (GROSS 1940). In Kurhessen wird die Qualität der „Coburger Maiherzkirsche“ als gut, in Thüringen als genügend und in Schlesien als ungenügend bewertet. Dies ist vermutlich nicht auf klimatische oder standörtliche Ursachen sondern darauf zurückzuführen, dass in den verschiedenen Regionen jeweils andere Sorten unter diesem Namen verbreitet waren. In den Sortenempfehlungen wurde eine *COBURGER MAIHERZ* 1936 noch durch vier Landwirtschaftskammern empfohlen. 15 Jahre später, 1951, ist der Name *COBURGER MAIHERZ* aus den Empfehlungslisten verschwunden, die Sorte taucht jedoch als *ALTLÄNDER HEDELFINGER* in der Empfehlung der Landwirtschaftskammer Hamburg wieder auf (KEMMER 1952). Auch in den Empfehlungen der FACHGRUPPE OBSTBAU (1965) ist eine *COBURGER MAIHERZ* nur noch eingeschränkt auf der Gebietsliste für Bayern aufgeführt. Daneben ist die Sorte als *MURGTALPERLE* nur noch für Württemberg empfohlen, auch GÖTZ nennt sie 1962 noch für das südbadische Rheingebiet (GÖTZ 1962). Aufgrund der auch heute noch recht großen Verbreitung der Sorte ist in jedem Fall davon auszugehen, dass der „*TYPO SAHLIS-KOHN*“ in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts durch Baumschulen vermehrt und verbreitet wurde, vermutlich aber oft unter regionalen Namensbezeichnungen. Heute ist die Sorte weder in Reiser Muttergärten noch im Baumschulsortiment vertreten. Als *WITZENHÄUSER FRÜHE* ist sie jedoch noch in den Sortimentspflanzungen des Bundessortenamtes Marquardt und der Genbankstandort Pillnitz vorhanden, als *MURGTALPERLE* und *BRAUNE AUS BUHLBRONN* in den historischen Kirschsorftpflanzungen Esslingen und Mössingen (Bad.-Württ.) sowie dem Genbankstandort Hagen a.T.W..

Fruchtmerkmale

Reifezeit 1.-2. Kirschwuche, hängt sehr lange am Baum, bis über die 3. Kirschwuche hinaus. Bei geringem Fruchtbehang stark durch Vogelfraß gefährdet.

Größe Mittelgroß; L 20, B 19, Dicke 17 mm
Farbe Dunkelrot, später dunkelbraun, nicht ganz schwarz, glänzend. In Halbreife rosafarben mit heller Strichelung.

Fruchtform Länglich-oval bis länglich-herzförmig, z. T. auch fassförmig, ähnlich *HEDELFINGER*. In manchen Jahren (z. B. 2008) mit kleinem stempelseitigem Spitzchen. Stielseite: Stielgrube eng, mitteltief, mit steilen Rändern; zur Bauch- und Rückenseite wenig eingesenkt (flache Schultern). Stielseite schräg zur Bauchseite hin abfallend; Bauchseite: Ebenmäßig, mäßig gerundet; Rückenseite: Gerundet, selten ganz flache Rückenfurche;

Stempelseite: Stempelpunkt meist groß, hell, auffallend; auf oder kurz hinter Fruchtspitze aufsitzend, seltener in flachem Grübchen. In manchen Jahren auch kleines Spitzchen vorhanden;

Seitenansicht: Relativ schmal, stielbauchig.
Stiel Mittellang, 3,5-4 cm, z. T. auch kurz (2,5-3 cm), mitteldick, fruchtseitiger Stielansatz groß.

Fleisch Rosarot bis dunkelrot, in Halbreife ziemlich fest, vollreif weich, erst mäßig aromatisch, vollreif recht wohlschmeckend.

Platzfestigkeit Hoch

Fruchtstein Mittelgroß; L 12, B 7, Dicke 9 mm
Seitenansicht: Länglich-oval, fast ohne stielseitiges Häkchen, Stielseite gebogen, zur Bauch- und Rückenseite abfallend. Vorderansicht: Stielbauchig, relativ schmal. Stielseite zur Bauchseite abfallend, der Bauchwulst beginnt stielseitig etwas nach unten versetzt, verbreitert sich stempelseitig deutlich (sackförmig).

Pillnitzer „Pi-“ und „Re-“ Sorten für Halb- und Hochstämme ?

Prof. Manfred Fischer

Die Pillnitzer Apfelsorten mit den Vorsilben „Pi-“ (abgeleitet von Pillnitz) und „Re-“ (abgeleitet von *RE*sistenz) sind unter Klimaverhältnissen ausgelesen und geprüft worden, wie sie in vielen Obstbaugebieten vorherrschen. Sie werden deshalb zur Zeit in zahlreichen europäischen Ländern erfolgreich getestet. Allerdings war die Auslese mehr auf Intensivsorten für den Erwerbsanbau und weniger für Extensivanbau ausgerichtet. Eine uneingeschränkte Empfehlung für die Verwendung dieser Sorten als Halb- oder Hochstämme kann daher nicht gegeben werden. Leider sind in einigen Gartencentern bereits schwach wachsende Sorten wie *PINOVA* als Hochstämme anzutreffen. Um weiteren Fehlern vorzubeugen, sollen nachfolgende Ausführungen einige Hinweise geben.

Die *PI-SERIE* ist in erster Linie unter den Gesichtspunkten Qualität und Ertrag ausgelesen worden. Die Anfälligkeit der Sorten gegenüber Krankheiten ist aber gering, da auch diese Sorten strengen Selektionskriterien unterworfen wurden, obwohl sie nicht direkt aus der Resistenzzüchtung stammen. Von allgemeinem Interesse national wie international sind die Re-Sorten®. Das Re heißt, dass hier die Kombination von Resistenz mit Qualität und Ertrag im Mittelpunkt der Selektion stand.



Abb. ‚Gravensteiner‘ entwickelt als stark wachsende Sorte gute Kronen (6-jähriger Hochstamm); Fotos (alle dieses Artikels): M. Fischer

In Kleingärten sind Hochstämme eher – mit Recht – verpönt, z. T. auch verboten. Für Hausgärten können sie als Schattenspendler und attraktives blühendes Gehölz im Frühjahr willkommen sein. Für Streuobst werden Hoch- bzw. Halbstämme bevorzugt gepflanzt.

■ Pi-Sorten

Für die Apfelsorte *PIROS* spricht ihre hervorragende Fruchtqualität und ihre frühe Reifezeit. Als Sommersorte passt sie in die Angebotslücke zwischen *HELIOS* und *SUMMERRED* / *JAMES GRIEVE*. Ihr großer Vorzug gegenüber den vorher reifenden Sommerarten ist eine 2-3-wöchige Lagerfähigkeit



Abb. ‚Pinova‘ als „Hausbaum“, 9-jähriger Hochstamm, wächst zu schwach trotz nunmehr ansehnlicher Krone, bringt aber viel zu kleine Früchte

im Kühllager. Die gleichmäßige Ausfärbung der Früchte und ein hoher Anteil Auslesequalität, kein vorzeitiger Fruchtfall und ein lockerer Wuchs sind weitere Vorzüge. Ihre Anfälligkeit gegenüber Schorf und Mehltau ist gering. *PIROS* ist anfällig für Feuerbrand. Die Sorte ist für den Anbau als Halb- und Hochstamm geeignet, wobei der Halbstamm vorzuziehen ist, da besser auf eine ausreichende Verzweigungsdichte durch Schnittmaßnahmen hingearbeitet werden kann.

Die Sorte *PILOT* hat inzwischen ihre Liebhaber gefunden. Diese Sorte mit ihren robusten, gut manipulierbaren, rot-orange ge-

färbten Früchten behält im Gegensatz zu anderen Langlagersorten ihre angenehme Säure und Knackigkeit bis April/Mai. Allerdings erreicht sie erst ab Februar ihre volle Genußreife, darauf ist unbedingt hinzuweisen. Ihre Krankheitsanfälligkeit ist gering, so dass sie bereits erfolgreich im biologischen Anbau eingesetzt wurde. Sie ist aber nicht resistent und wurde in einigen Gebieten unterschiedlich stark mit Feuerbrand befallen. Die Sorte ist als Halbstamm sicher gut zu produzieren, als Hochstamm dürften die Früchte zu klein bleiben.

Die neuen Sorten *PIA*, *PIRELLA*, *PIFLORA* und *PINGO* wachsen alle etwa mittelstark, sie können also ohne weiteres als Halbstamm, nur bei gutem Kronenaufbau auch als Hochstamm gezogen werden. Sie sind qualitativ sehr ansprechend, großfrüchtig und in ihren Resistenzeigenschaften (Schorf und Mehltau) als ‚nur mäßig anfällig‘ einzustufen. Vor allem bei *PIRELLA* ist die Feuerbrandanfälligkeit nur mittel, sie ist aber im Holz frostgefährdet. Die anderen Sorten sind feuerbrandanfällig.

■ Re-Sorten®

Das Interesse an den Pillnitzer Re-Sorten® nimmt ständig zu. Das verwundert nicht, sind diese Sorten doch alle schorffresistent, wobei wichtig erscheint, dass in der Re-Serie bereits unterschiedliche Resistenzquellen eingekreuzt sind, was sich sehr positiv auf die Stabilität der Schorffresistenz im Anbau auswirken kann. Als Zielstellung in der Züchtung galt, dass die Schorffresistenz zumindest mit geringer Mehltauempfindlichkeit gekoppelt sein sollte, um einen deutlichen Effekt bei der Fungizid-Einsparung zu erreichen. Sehr wichtig erscheint die Tatsache, dass einige der Re-Sorten

Auffinden und Sichern alter Obstsorten

Horst Friedrich

Vortrag von Horst Friedrich zum Workshop „Erhalt, Entwicklung und Pflege von Streuobstbeständen in MV – Wer, wie, warum“ am 3.12.09 in Rostock-Hinrichsdorf

Ich habe dieses Thema gewählt, weil damit ein Schwerpunkt der Arbeit des Pomologen-Vereins, nämlich alte Obstsorten zu erhalten, angesprochen wird.

Wann spricht man eigentlich von einer alten Sorte?

Als alt wird eine Sorte bezeichnet, die schon vor mindestens hundert Jahren bekannt war, wie z. B. *DAMASON-RENETTE* 1628, *DRÜWKEN* 1669 und *GEFLAMMTER KARDINAL* 1801. Doch warum sind viele der alten Sorten heute verschwunden, die unseren Vorfahren noch gut bekannt waren? Die frühere Vielfalt der Sorten erschließt sich dem Interessierten aus der pomologischen Fachliteratur und alten Baumschulkatalogen, soweit man Zugriff auf diese meist seltenen und teuren Werke hat. Neuerdings sind auch im Internet erfolgreiche Suchen möglich. Auch die Hinweise und Erzählungen betagter Leute, Orts- und Familienchroniken, sind in vieler Hinsicht nützlich.

Zu den Gründen des Sortenschwunds ist ein kurzer historischer Abriss nötig. In der Vergangenheit waren Hunderte Sorten in Nutzung, viele davon ausschließlich als sogenannte Lokalsorte wie der *HALBERSTÄDTER JUNGFERNAPFEL*, einige schafften eine landes-

weite Verbreitung wie *DÜLMENER ROSENAPFEL* oder sogar weltweit wie *GOLDEN DELICIOUS*. In seinem „NOMENCLATOR POMOLOGICUS“ von 1889 geht der Verfasser MATHIEU davon aus, dass in Europa und Nordamerika 4.500 offiziell beschriebene Apfelsorten existieren. Daraus ableitend entstand die Erkenntnis, dass ein rationeller Obstbau mit einer beschränkten Anzahl ausgewählter Sorten besser möglich ist. Es ist bekannt, dass noch vor ca. 100 Jahren mancher Obstbauer 30 bis 50 Apfelsorten bewirtschaftete, manchmal nur ein oder zwei Bäume je Sorte, in der Hoffnung, dadurch Missernten durch Witterung und Schädlinge vorzubeugen. In vielen ökonomisch begründeten Schritten nahm über die Zeit die Anzahl der Sorten kontinuierlich ab. Wie so oft in der Geschichte wurde dabei aber auch stark übertrieben. So schlugen namhafte Pomologen 1853 in Naumburg vor, als sog. Reichssortiment nur 10 Apfelsorten im Erwerbsobstbau zu verwenden. Dieser Vorschlag war allerdings nicht allgemein akzeptiert worden. Nach und nach wurde das Reichssortiment etwa 20 Jahre später auf 50 Sorten erweitert. Ungeachtet dessen hielten die damaligen pomologischen Institute umfangreiche Sortimente, so z. B. 1910 in Proskau 755 Apfelsorten bereit. Nach dem 1. Weltkrieg wurden auf Grund der nunmehr anderen Staatsgliederung anstelle der Reichssortimente verschiedene Landes- und Regionalsortimente geschaffen, um sich den Verhältnissen einzelner Landschaften besser anpassen zu können. Insbesondere wurde Wert auf die an den jeweiligen Standort angepassten Lokalsorten gelegt.

Eine der führenden deutschen Baumschulen der damaligen Zeit, LUDWIG SPÄTH in Berlin, führte in ihrem KATALOG VON 1930

immerhin noch 415 Apfelsorten. Davon konnten 110 Hauptsorten als Bäume bezogen werden, die Nebensorten waren nur als Reiser zu beziehen. Aber die fortschreitende Ökonomisierung der Obsterzeugung, beginnend in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts, wo auch in Mecklenburg die ersten größeren Obstplantagen entstanden, aber drastisch werdend in den letzten Jahrzehnten, insbesondere durch großräumige Rodungsaktionen im Streuobstbau, führte im Laufe der Zeit zu einem gravierenden Sortenschwund. Verschärft durch das ständig zur Verfügung stehende Obstangebot in den Supermärkten war aber auch die Bevölkerung immer weniger an der Eigenerzeugung von Obst und damit an der Sorte interessiert. Eine ganze Generation, gerade auch von Obstbaufachleuten, war fokussiert auf wenige gängige Marktsorten und interessierte sich dadurch nicht mehr für die alten Sorten.



Dadurch sind seit Jahrzehnten viele Obstbäume aus Gärten und Wiesen, an Wegen und Straßen, verschwunden. Einige Sorten sind nur noch aus der Jugendzeit oder Erzählungen der Großeltern bekannt und vielleicht inzwischen unwiederbringlich verloren gegangen. Mit ihnen leider auch wertvolle Eigenschaften wie z. B. Frosthärte, Genügsamkeit und Krankheitsresistenzen. Durch die heutige Spezialisierung auf einige wenige Standardsorten besteht die Gefahr, dass die für eine gesunde Arterhaltung so wichtige genetische Vielfalt verloren geht, wenn nicht rechtzeitig Gegenmaßnahmen getroffen werden.

Inzwischen ist aber allgemein erkannt worden, dass eine lebendige Sortenvielfalt von standortangepassten und robusten Sorten ein wichtiges Genreservoir für die Erhaltung der Artenvielfalt und die Züchtung darstellt. Deshalb haben sich verschiedene Institutionen und Initiativen zur Aufgabe gemacht, alte Obstsorten zu erfassen und zu erhalten. Neben der Genbank in Dresden-Pillnitz, die per 2002 ein umfangreiches Sortiment von 985 Apfel-, 164 Birnen-, 240 Süßkirsch-, 189 Pflaumen- und 107 Sauerkirschsornten betreut, befassen sich, um einige zu nennen, die Sortenerhaltungszentrale Ravensburg in Baden-Württemberg, das Boom-garden-Projekt in Großwörden, die Stiftung Herzogtum Lauenburg, die Landesforschungsanstalt MV in Gülzow. Selbstverständlich auch der Pomologen-Verein mit seinen vielfältigen Projekten. In MV z. B. in den Lehr- und Demonstrationsgärten in Groß Stieten, die Streuobstwiesen in Papendorf und des Natur- und Umweltparks Güstrow oder auf der Streuobstwiese in Schlage, letztere allerdings mit erheblichen Einschränkungen.

Abb. Prinzessin Marianne; Foto: H. Friedrich

Das Modellfrüchtekabinett in der Versuchsstation für Obstbau in Schlachters am Bodensee

Klaus Schuh, Dr. Ute Schuh

Aus Anlass des hundertjährigen Jubiläums der Obstbauschule in Schlachters, die im Jahre 1910 gegründet wurde, sollen die umfangreichen Modellfrüchte-Kabinette vorgestellt werden.

Die Obstbauschule Schlachters, hervorgegangen aus der Königlichen Obst- und Weinbauschule Schlachters, ist im Besitz einer kulturhistorisch und pomologisch wertvollen Sammlung von naturgetreuen Modellfrüchten. Das Kabinett besteht aus Obstsortenmodellen aus mehreren Herstellungsperioden und variiert demzufolge in den verwendeten Materialien der Einzelmodelle. Produziert wurden die unterschiedlichen Modellfrüchte Mitte des 19. bis Anfang des 20. Jahrhunderts.

Von 1856 bis 1899 stellte die Firma Heinrich Arnoldi in Gotha/Elgersburg Keramikfrüchte und Modellfrüchte aus Kompositionsmasse her, Teile davon sind in der Sammlung ebenso enthalten wie Früchte der Manufaktur Ludwig Zwirner in Lautenbach (Baden) von 1892 bis 1900.

Erfreulicherweise enthält das Kabinett in Schlachters viele Exemplare der bislang als verschollen angesehenen Modellfrüchte aus der Zeit von 1876 bis 1909 der Firma Somso, ehemals in der thüringischen Spielzeugstadt Sonneberg, heute in Coburg in der Oberpfalz angesiedelt. Zudem finden sich einige sehr interessante Kleinsammlungen in diesem Kabinett.

Zusammensetzung der Modellfrüchtesammlung in Schlachters

Nach der Bestandsaufnahme der nach natürlichen Vorbildern geformten Früchte wurden die Modelle den einzelnen Herstellern zugeordnet und bis auf wenige Ausnahmen konnten auch die Sortennamen rekonstruiert werden. Folgende Modellfrüchtesammlungen sind im Bestand der Obstbauschule Schlachters vertreten: Arnoldi, Zwirner, Somso und ggf. Dürfeld und Sickler-Bertuch.

Vorhandensein der in Deutschland und Österreich hergestellten Obstkabinette

ARNOLDI MODELLFRÜCHTE Obstbauschule Schlachters; Kulturstiftung Dessau/Wörlitz; Naturkunde Museum Gotha; Deutsches Gartenbau Museum Erfurt; Niedersächsisches Landes Museum Hannover; Ernst Moritz Arndt Universität Greifswald.

SICKLER-BERTUCH MODELLFRÜCHTE Naturkundemuseum Bamberg; Naturkunde Museum Gotha; Kulturstiftung Dessau/Wörlitz; Stadtmuseum Weimar; Privatsammlung Familie Hess/ St. Gallen, Schweiz.

ZWIRNER MODELLFRÜCHTE Obstbauschule Schlachters; Niedersächsisches Landesmuseum Hannover; Museum im Ursula Stift in Gerstetten/Gussenstadt; Museumsdorf Kürnbach/Biberach.

DÜRFELD MODELLFRÜCHTE Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt; Museum der Natur St. Gallen, Schweiz; Joanneum Graz, Österreich.

SOMSO MODELLFRÜCHTE Obstbauschule Schlachters, Privat-Museum der Firma Somso in Sonneberg/Thüringen.

CONSTANTIN KELLER MODELLFRÜCHTE Unikaten-sammlung im Benediktinerstift Admont, Österreich.

Die Modellfrüchte aus der Produktion von **THOMAE**, ehemals nachgewiesen in der Obst- und Weinbauschule in Geisenheim und das **DITTRICH KABINETT** gelten weiterhin als verschollen.

Einige Anmerkungen zu der Entstehungsgeschichte verschiedener Modellfrüchtekabinette und deren Sortenzusammensetzung

Das Arnoldi Kabinett

Das älteste Modellfrüchtekabinett in der Sammlung von Schlachters ist die Heinrich Arnoldi Kollektion. Die Modelle wurden in der Porzellanfabrik Elgerburg bei Gotha in den Jahren 1856 bis 1899 produziert. Das gesamte Arnoldi Früchtekabinett besteht aus 76 Lieferungen zu je sechs Kern- und Steinobstfrüchten, die in unregelmäßigen Abständen herausgebracht wurden. Die

Abb. Aufbewahrungsschrank mit Schubladen und Glasdeckel für die verschiedenen Kabinette

Gesamtzahl betrug 456 Sorten, aufgliedert in 225 Apfel-, 162 Birnen-, 62 Pflaumen-, Zwetschen-, Reneclauden- und Mirabellen-, 5 Pfirsich- und zwei Aprikosensorten.

Kirschmodelle wurden von Arnoldi nicht hergestellt. Die Arnoldi-Früchte sind hin zur Stielseite in arabischen Ziffern mit schwarzer Tusche gekennzeichnet, bei dunklen Steinobstfrüchten wurde zur Kennzeichnung weiße Tusche verwendet. Anhand einer von der Arnoldi Manufaktur herausgegebenen Sortenliste mit den Ziffern in numerischer Reihenfolge der Sortennamen können die Sorten sicher zugeordnet werden.

Die Obstbauschule in Schlachters besitzt Arnoldi-Früchte aus der 1. Lieferung von 1856 (Danziger Kantapfel) bis zur 76. und jüngsten letzten Lieferung von 1899 (Isnyer Jahrapfel).

Die ersten fünf Lieferungen der Manufaktur waren aus Porzellan geformte Modelle. Ein Material, das weder zuvor noch später von einer anderen Manufaktur für künstlich geformte Früchte verwendet wurde.



Spendenaufzur zur Rettung des Südpfalzweins

Andreas Jung

Vorgeschichte

Als ich 2002 meinen ersten alten Weinberg mit 34 Rebsorten an der Badischen Bergstraße kartierte, glaubte man an eine wissenschaftliche Sensation. Niemand hatte sich vorstellen können, dass man nach Reblauskrise und staatlicher Begrenzung der Pflanzguterzeugung auf heute 26 klassische Rebsorten so einen Schatz an autochthonen Rebsorten und Klone in uralten und trotz Reblaus wurzelechten Weinbergen hätte finden können. In der deutschen Genbank Reben wurden nach fast einem Jahrhundert die ersten, von mir entdeckten, virusfreien **HEUNISCHE UND PUTZSCHEEREN** gepflanzt.

2005 lief mein Zeitvertrag aus. Für die staatlichen Züchter war das Thema damit beendet. Vom BMELV wurde ich zwar mit der Erfassung der rebengenetischen Ressourcen in Deutschland (2007-2009) beauftragt, aber mein 230-seitiger Statusbericht ist in der Schublade des Ministeriums verschwunden. Top secret.

So führte ich die Suche nach alten Sorten auf eigene Faust weiter und habe allein in Deutschland rund 250 alte Sorten wiederentdeckt, darunter 88, die bereits als ausgestorben galten. Unter dem Druck schnell fortschreitender Rodungen habe ich mich meiner persönlichen Verantwortung für das kulturelle Sortenerbe der letzten Jahrtausende gestellt und die wichtigsten Sorten und Klone auf eigene Kosten selektiert,

eingesammelt, virusgetestet und vermehrt. Zusammen mit engagierten Winzern wurden rund 1,5 ha mit alten Landsorten angepflanzt.

Mein Ziel ist die nachhaltige und praxistaugliche Erhaltung uralter, teils antiker Rebsorten. Für den deutschsprachigen Raum sind im 18. und 19. Jahrhundert am Ende der Kleinen Eiszeit vor Auftreten der Reblaus zusammen etwa 650 Sorten von Wein- und Tafeltrauben nachweisbar. Und so gibt es keine Gründe (außer bürokratischen), die alten Sorten in geeigneten Lagen nicht wieder anzubauen. Sie haben schließlich mehrere Warm- und Kaltzeiten überlebt.



Abb. Neupflanzung; Foto: A. Jung

Der Südpfalzweinsberg

Ein junger Winzer erklärte sich bereit, ein Sortiment mit Bergsträßer Sorten und Klone unter meiner züchterischen Betreuung zu pflegen und den Wein auszubauen. Zur Unterstützung wurde ein Patenschaftsmodell entwickelt. Mit Hilfe der Paten und

einem nicht unerheblichen Zeit- und Arbeits-einsatz hat sich das Projekt bisher gut entwickelt und selbst getragen.

Im Weinberg sind 1185 Rebenstandplätze, die mit 237 Klone (je 5 Pflanzen) von rund 45 Sorten bepflanzt sind. Darunter befinden sich Sorten wie **FÜTTERER** und **KLEINEDEL**, die kurz nach ihrer Wiederentdeckung am Originalstandort gerodet wurden. Einige alte Landsorten wie **ORTLIEBER**, **HONIGLER**, **HEUNISCH**, **WEISSER TOKAYER**, **LÄMMERSCHWANZ**, **GELBE SEIDENTRAUBE**, **FITZREBE**, **ROT** und **ROT-WEISSER VELTLINER**, **BETTLERTRAUBE**, **BLAUER BLANK**, **BLAUER ELBLING**, **PRIMITIVO**, **AFFENTHALER**, **BLAUER HEUNISCH** sind im Südpfalzweinsberg versammelt, ebenso einige Klone besonders alter Stöcke von klassischen Sorten, u. a. **ROT UND WEISSER ELBLING**, **SILVNER**, **AUXERROIS**, **RIESLING**, **GUTEDER**, **ROT** und **GELBHOLZIGER TROLLINGER**. **AUXERROIS** – vor der Klassifizierung **KLEINER HEUNISCH** – dürfte an der Bergstraße seit dem Mittelalter im Anbau sein.

Der „Supergau“

Kürzlich hat mir der Winzer überraschend mitgeteilt, dass er den Weinberg aus gesundheitlichen Gründen ab sofort nicht mehr betreiben kann. Die weitere Zukunft des Südpfalzweinsbergs und damit die langfristige Sicherung und Erhaltung der dort konzentrierten Bergsträßer Landsorten und deren Klone ist nun akut gefährdet.

Der Rettungsplan

Ich habe mich entschlossen, den Weinberg selbst zu pachten. Als Wissenschaftler fehlen mir aber die Gerätschaften, so dass dies in Lohnarbeit beauftragt werden muss. Bis zum Winter besteht ein Finanzbedarf von mindestens 1500,- €, um die anstehenden Rechnungen für neu gepflanzte Rebstöcke, den Pflanzenschutz und die Pacht zu bezahlen. Zu ernten wird es wegen eines Spätfrosts dieses Jahr nicht viel geben aber wir hoffen auf gute Ernten in den nächsten Jahren. Gelingt der Erhalt des Weinbergs nicht, müsste versucht werden, die Weinstöcke zu duplizieren und an anderer Stelle neu zu pflanzen. Das würde mindestens 5.000,- € allein für die Produktion neuen Pflanzmaterials kosten.

Bitte um Spenden

Kurzfristig sehe ich mich nicht in der Lage, ohne Unterstützung den Südpfalzweinsberg mit seinen alten, seltenen Rebsorten zu retten. Daher die Bitte um Spenden; ab 200 € sind Spendenquittungen erhältlich:

SPENDEN: STICHWORT

„RETTUNG DES SÜDPFALZWEINBERGS“

Bankverbindung Pomologen-Verein e.V.:

Sparda-Bank West

Konto-Nr. 390 92 63, BLZ 370 605 90

Abb. Weinberg; Foto: A. Jung



Kirschkonfekt – auch ohne Ostpreußische Bierkirschen ein Genuss!

Annette Braun-Lüllemann

Um es gleich vorweg zu nehmen, es handelt sich hier nicht um Pralinen, sondern eine Art karamellartig eingekochtes Kirschkonzentrat, vom Prinzip (nicht vom Geschmack!) her ähnlich dem Apfelkraut oder dem Schweizer Birnel. Trotzdem ist der Ausdruck *Konfekt* durchaus passend, denn man erhält eine konzentrierte Essenz des Kirschgeschmacks und genießt es in kleinen Portionen.

Das Rezept stammt aus Ostpreußen, wie auch meine Vorfahren mütterlicherseits. Die persönliche Geschichte beginnt in Leipzig, wohin meine Eltern, Großmutter und ich Ende der 70er Jahre bei Verwandten zu Besuch waren. Die Verwandten, ehemalige Ostpreußen wie meine Großmutter, fuhren in traditionell ostpreußischer Weise Essen auf, dass die Tische fast brachen. Selbst für unsere Familie, wo bei Besuch das gemeinsame Essen immer im Zentrum stand, war so ein Aufwand ungewöhnlich. Wie unsere Verwandten dies unter den doch erschwerten DDR-Verhältnissen zuwege brachten, bleibt für mich bis heute ein Rätsel. Kulinarische Krönung war ein traditionelles Gänseessen, zu dem selbstgemachtes Kirschkonfekt gereicht wurde. Meine Großmutter brach in Entzückungsrufe aus, denn sie hatte dieses seit ihrer Jugendzeit nicht mehr gegessen. Ich war sogleich fasziniert

von dem intensiven Geschmack, der sich wunderbar mit dem kräftigen Gänsefleisch vertrug. Leider vergaß ich nach dem Rezept zu fragen und stöberte später zu Hause im *Doenning*, dem früheren Standardkochbuch der ostpreußischen Hausfrau. Das Rezept fand sich sowohl in der alten Königsberger Ausgabe von 1922, als auch in der stark erweiterten Nachkriegsausgabe von 1969 nahezu unverändert. Wie bei den meisten wirklich genialen Rezepten besteht es aus wenigen Zutaten:

Kirschen, Zucker und Vanille

Doch die Schwierigkeit fängt schon bei den Kirschen an, denn **OSTPREUSSISCHE BIERKIRSCHEN** sind gefragt. Diese finden sich nun weder auf dem gewöhnlichen deutschen Wochenmarkt noch im Baumschulsortiment (falls man die Geduld aufbrächte, den Genuss noch um ein paar Jährchen zu verschieben). Tatsächlich sind mir bis heute keine Bäume dieser Sorte bekannt. Eine Recherche erbrachte (Dank an Herrn Schreweis!), dass die Sorte 1936 im „Ostpreußischen Obst- und Gemüsebau“ beschrieben und damals schon als alte und bewährte Lokalsorte zur vermehrten Anpflanzung empfohlen wurde. Ein glücklicher Zufall wollte es zudem, dass Fruchtsteine der Sorte im Obstinstitut Geisenheim lagern. Nach diesen Quellen handelt es sich vermutlich um Sauerkirschen aus der Gruppe der Preßsauerkirschen: klein, dunkel, intensiv im Geschmack.

In Ermangelung der gefragten Früchte habe ich es mit Heimanns Rubin probiert, das Ergebnis erfüllte voll und ganz meine Erwartungen. Keine Frage, dass es mit **OSTPREUSSISCHEN BIERKIRSCHEN** noch besser wäre und wer weiß – vielleicht ergibt sich ja doch nochmal eine Gelegenheit, in Masuren auf Sortensuche zu gehen ...

Hier nun das Rezept

(leicht abgewandelt aus „Doennings Kochbuch“, 1969):

1,5 kg entsteinte frische Sauerkirschen (im Original „Bierkirschen“)

1 kg Zucker

1 Vanilleschote

- ▶ Die Kirschen werden entsteint.
- ▶ Ein Teil der Steine (nach Geschmack, 20-30 Stück) wird in einen Plastikbeutel gegeben und mit einem Holzhammer o. ä. „geknackt“, die Samen ausgelesen (Vorsicht, keine Schalenreste dran lassen).
- ▶ Die entsteinten Früchte werden zusammen mit Zucker, ausgekratzter Vanilleschote und deren Mark sowie den Kirschkernen ca. 45-60 min unter regelmäßigem Rühren auf kleiner Flamme gekocht, bis der Saft fast karamellisiert und sehr dickflüssig ist.
- ▶ Die Masse wird dann in kleine, ausgekochte Twist-off Gläser gefüllt und verschlossen. Erkalte ist sie sehr zäh und lässt sich schwer mit dem Löffel aus dem Glas holen. Kirschkonfekt passt hervorragend zu Enten- oder Gänsebraten wie auch zu Wild; lässt sich aber auch genussvoll einfach so vom Löffel lutschen (als Brotaufstrich zu zäh). Vor kurzem fand ich ein ähnliches Rezept, das als *Amarenakirschen* bezeichnet war. Hier wird der Sud nicht so stark eingekocht und statt der Kirschkernen Amaretto zugegeben. Diese Kirschen schmecken auch gut, sind aber eher für Eis, Cremes u. ä. geeignet.



Nachsatz

Falls sich unter den Lesern jemand befindet, der genauere Kenntnisse der **BIERKIRSCHEN** oder gar einen Baum derselben besitzt, möge er sich doch bitte bei mir melden!

Literatur

- DOENNING, M.; Doenning E. (1922): Kochbuch von M. & E. Doenning. Königsberg, 15. Auflage.
 DOENNING, M.; Doenning E., Brostowski, G. (1969): Doennings Kochbuch. Gräfe und Unzer, München, 37. Auflage.
 LANDESBÄUERN SCHAFT OSTPR. (Hrsg. 1936): Ostpreußischer Obst- u. Gemüsebau. Königsberg 1936.
 Fotos (o.): A. Braun-Lüllemann, (u.) B. Fortak ▶

Weißer Trierer Weinapfel

Richard Dahlem

Herkunft

Die genaue Herkunft ist unbekannt. Er soll, wie der *ROTE TRIERER WEINAPFEL*, im Raum Trier entstanden sein. Die ersten Erwähnungen stammen vom Beginn des 19. Jahrhunderts. KLITTA vermutet, dass die Sorte eine Selektion des Holzapfels (*Malus sylvestris*) ist, der in der Region Trier verbreitet sein soll. Aufgrund des Wildapfelcharakters kann man vermuten, dass früher auch eine Vermehrung durch Aussaat erfolgte. Es existieren unterschiedliche Typen des *WEISSEN TRIERER WEINAPFEL*, die sich wahrscheinlich in ihren Merkmalen leicht unterscheiden. Ein Katalog einer luxemburgischen Baumschule in Diekirch von 1879 führt neben dem „normalen“ *WEISSEN TRIERER WEINAPFEL* noch die Herkünfte „*WELSCHBILLIGER*“ und „*COENER*“ an.

Verbreitung

Verbreitet ist der *WEISSE TRIERER WEINAPFEL* im Raum Trier, Eifel, Hunsrück, Saarland und Luxemburg. Darüber hinaus scheint die Sorte in den Streuobstbeständen keine Rolle zu spielen.

In Luxemburg wurde der *WEISSE TRIERER WEINAPFEL* zwischen 1895 und 1950 vom Luxemburger Landesobstbauverein regelmäßig empfohlen und von luxemburgischen Baumschulen vertrieben. Heute ist die Sorte nach Einschätzung der Stiftung Hëllef fir d'Natur (2007) und der luxemburgischen Ackerbauverwaltung (ASTA 1999) als mäßig häufig einzustufen. Weitere

Namen (Synonyme) in Luxemburg sind „*WEISSER HOLZAPFEL*“ und „*WEISSER TRIERER*“. Der *WEISSE TRIERER WEINAPFEL* ist ausschließlich als Wirtschaftsapfel, vorwiegend zur Wein- und Obstbrandherstellung, anzusehen. Aufgrund seiner starken Säure wird er hier gerne zum Verschnitt mit säurearmen Mosten bzw. Brennmaischen verwendet. Ein guter „Trierer Viez“ (Apfelwein) enthält immer einen gewissen Anteil an *WEISSEN TRIERER WEINÄPFELN*, die mit ihrem hohen Säure- und Gerbstoffgehalt den Geschmack, die Haltbarkeit und die Klärung des Apfelweines begünstigen.

Verwendung

Die Früchte reifen spät und werden Ende Oktober/Anfang November geschüttelt. Von Vorteil sind die regelmäßigen und hohen Erträge. Von Nachteil ist die Kleinfrüchtigkeit, die die manuelle Beerntung mühsam gestaltet. Weitere Verwendung findet die Sorte in der Geleebereitung aufgrund des hohen Pektingehaltes der Früchte.

Beschreibung der Frucht

GESAMTEINDRUCK Frucht klein, bei un gepflegten Bäumen auch sehr klein; abgestumpft kegelförmig, etwas breiter als hoch, im Querschnitt rund

FARBE Grundfarbe am Baum gelblich-grün, in der Reife gelb bis hell gelb; ohne Deckfarbe; Schalenpunkte auffallend groß und weiß

SCHALE Schale glatt und glänzend
DRUCKFESTIGKEIT Früchte druckempfindlich
KELCHANSICHT Kelchgrube eng und flach, selten mitteltief; Kelchumgebung ohne Wülste oder Kanten; Kelch meistens klein, seltener mittelgroß, geschlossen, mittelbreite und kurze Blättchen, knapp aus der Stielgrube herausragend



Abb. Frucht: Kelch, Stiel, Schnitt, Kerne
 Fotos (alle dieses Artikels): R. Dahlem

STIELANSICHT Stielgrube eng, tief bis mitteltief, fein graubraun berostet, oft mit Fleischwulst; typisch ist bei etwa jeder fünften bis zehnten Frucht der rosa Farbkecks in der Stielgrube, der stahlig etwas über den Stielgrubenrand hinausläuft; Stiel mittellang und dünn, oft rötlich, aus der Stielgrube herausragend
SCHNITTBILD Kelchhöhle klein, dreieckig, ohne Röhre; Kernhaus klein, mit meist schmal geöffneter Achse; Kernhauswände

20 Jahre Pomologen-Verein, 10 Jahre Dresdner Spezialitätenbrennerei und ein Jubiläumsbrand

Marion Kunze

Erstaunlicherweise begehen die europäischen Pomologen 2011 erst das 20-jährige Bestehen ihres Vereins. Derweil wurde bereits vor 250 Jahren eine Sammlung mit Beschreibungen vielfältiger europäischer Obstsorten in deutscher Sprache herausgegeben. Seit KNOOP 1760 mit seiner „Pomologia“ das erste größere Werk dieser Art mit farbigen Abbildungen in deutscher Sprache herausgab, galten die sich wissenschaftlich betätigenden Obstkundler als **POMOLOGEN**.

Der Deutsche Pomologenverein 1860-1919

Im Laufe der Jahre entwickelte sich ein immer größeres Interesse an der Züchtung und wissenschaftlichen Arbeit mit Obstsorten. 100 Jahre nach der Pomologia gründeten führende Pomologen 1860 den Deutschen Pomologenverein, DPV. In den folgenden Jahren entstanden umfangreiche Nachschlagewerke über Obstkunde mit zahlreichen Illustrationen. 1919 kam es zur Auflösung des DPV.

Gründung des Pomologenvereins 1991

Nach dem 2. Weltkrieg verringerte sich die Zahl der Obstsorten zunehmend. Grund für diese Entwicklung war die Intensivierung des Obstanbaus, was auch zwangsläufig eine Reduzierung der Biodiversität mit sich brachte. Die landwirtschaftliche Entwicklung in Ost- und Westdeutschland verlief allerdings unterschiedlich. Wurde in der DDR



Abb. Gründung des Pomologen-Vereins (von links) J. Bosscharts, E.-A. Wigger, W. Müller, W. Schuricht, A. Kleefstra, I. Renner, G. Müller, M. Schrambke, H. Kempf, U. Falge



Foto: S. Döring

Erste Dresdner Spezialitäten- brennerei seit 2001

großer Wert auf Selbstversorgung gelegt, war das im Westen Deutschlands längst uninteressant geworden. Die Sortenvielfalt und die Kenntnisse blieben in der DDR weitestgehend erhalten. In der BRD gab es etwa ab 1990 eine kleine Anzahl von Naturschützern, die sich um den Erhalt von Streuobstwiesen bemühten.

Die Wiedervereinigung ermöglichte die Gründung des „Pomologenvereins e. V.“ 1991 in Barnstorf bei Diepholz. Mit viel Enthusiasmus begann ein lebendiger Austausch von Erfahrungen und Kenntnissen über die Obstkulturen. Feste Ziele wurden vom Verein definiert, z. B. Förderung der Landschaftspflege und des Umweltschutzes, Bewahrung der Tier- und Pflanzenwelt. Zum Verein gehören mittlerweile ca. 800 Mitglieder, darunter 30 Mitglieder aus anderen europäischen Ländern.

Einer, der fast jede Streuobstwiese im Dresdner Elbland kennt, ist Georg Schenk. In den 60er-Jahren führte den gebürtigen Schweizer seine berufliche Tätigkeit nach Sachsen. Als Genießer edler Destillate ließ ihn der Gedanke nicht mehr los, selbst Obstbrand herzustellen. Er begann, auf den vielen Streuobstwiesen rund um Dresden nach alten, längst vergessenen Obstsorten zu suchen. Und Schenk wurde fündig. Das Obst, was auf dem handelsüblichen Lebensmittelmarkt durchs Raster fällt, verarbeitet er seit 2001 in seinem Betrieb, der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“. In diesem Jahr begeht er das 10-jährige Jubiläum seiner „First Class Distillery“. Im alten Weinberg in Dresden-Klotzsche befindet sich eine der modernsten Brennanlagen Europas. In mühevoller handwerklich sauberer Arbeit wird sie mit vollreifem,

Autorenverzeichnis

BADE, Jan, Kirchweg 1, 34260 Kaufungen
 BANNIER, Hans-Joachim, Humboldtstr. 15,
 33615 Bielefeld
 BAUER, Theo, Am Mittelweg 47, 65618 Selters
 BAUSCHMANN, Dipl.-Biol. Gerd, Staatl. Vogel-
 schutzwarte für Hessen, Rheinland-Pfalz u.
 Saarland, Steinauer Str. 44, 60386 Frankfurt/M
 BÖCKERMANN, Tobias, Zuschläge 5a,
 49716 Meppen
 BOSCH, Hans-Thomas, Am Göhren 6,
 88662 Überlingen
 BOUFFIER, Volker André, Büdinger Str. 47,
 57647 Nistertal Ww.
 BRANDT, Eckart, Im Moor 1, 21712 Großenwörden
 BRAUN-LÜLLEMANN, Dr. Annette, An der Kirche 5,
 37318 Hohengandern
 BRAUN, Thomas, Haus der Natur – Biologische
 Station im Rhein-Kreis Neuss e.V., Kloster
 Knechtsteden 13, 41540 Dormagen
 BRAUSS, Joachim, Deutschherrenstr. 94, 53177 Bonn
 DAHLEM, Richard, Am Mariahof 30, 54296 Trier
 EISENBARTH, Dr. Philipp, Im Röhrich 56,
 67098 Bad Dürkheim
 FISCHER, Prof. Dr. Manfred, Söbrigener Str. 15,
 01326 Dresden-Pillnitz
 FORTAK, Sabine, Boimstorfer Straße 1,
 38154 Königslutter
 FORTAK, Bettina, Schildhornstr. 21, 12163 Berlin
 FRANZEN, Hans-Jürgen, Auf Cales 54, 56814 Bremm
 FRIEDRICH, Horst, Tolstoiweg 11, 18273 Güstrow
 GEBER, Susanne, Dipl.-Ing. Gartenbau (FH),
 Bruesseler Str. 4, 97209 Veitshoechheim
 GROLM, Michael, Schloss Tonndorf, 99438 Tonndorf
 JUNG, Andreas, Büro für Rebsortenkunde,
 Heidengasse 13, 67363 Lustadt
 KAFFENBERGER, Georg, Gersprenztalstraße 53,
 64385 Reichelsheim
 KUNZE, Marion, Sächsische Arche-Beauftragte,
 Rathener Straße 33, 01259 Dresden
 MAYR, Dr. Uli, KOB, Schuhmacherhof 6,
 88213 Ravensburg-Bavendorf
 MEYER, Jens, Dorfstr. 4, 19217 Kuhlrade

Impressum

HERAUSGEBER Pomologen-Verein e. V.
 Bundesgeschäftsstelle, c/o Martin Schack,
 Dehlenkamp 11, 32756 Detmold
 Tel. 052 31-98 07 502, Fax -98 07 503
 info@pomologen-verein.de
BANKVERBINDUNG Sparda-Bank West
 Konto 390 92 63, BLZ 370 605 90
REDAKTION Sabine Fortak
LEKTORAT Dr. Werner Schuricht
GESTALTUNG, LAYOUT Bettina Fortak, Berlin
FOTOS UMSCHLAG A. Braun-Lüllemann
FOTOS INNENTEIL siehe jeweiliger Artikel
AUFLAGE 1.500 Exemplare
SCHUTZGEBÜHR (kostenlos für Mitglieder)
ANZEIGEN siehe Seite 200

© 2011 Pomologen-Verein e.V. Nachdruck, auch
 auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausge-
 bers oder der Autoren; Belegexemplare an den
 Pomologen-Verein erbeten. Namentlich gekenn-
 zeichnete Beiträge müssen nicht die Meinung der
 Redaktion oder des Herausgebers wiedergeben.

RIETMANN, Karin, Admiral-Spee-Straße 24,
 48154 Münster
 RITTHALER, Herbert, Dietschweiler Str. 20,
 66882 Hütschenhausen
 RUHNAU, Michael, Zum Brook 1, 27412 Bülstedt
 SCHEIBEL, Robert, Uhlandstr. 3, 61239 Ober-Mörlen
 SCHUH, Klaus und Dr. Ute, Am Wartweg 8,
 35415 Pohlheim
 SCHURICHT, Dr. Werner, Th.-Mann-Str. 13a,
 07743 Jena
 SCHREIWEIS, Hermann W., Hauptstraße 34,
 74255 Roigheim
 THIEL, Marc, natur&emwelt – Fondation Hëllef
 fir d’Natur, 5, Route de Luxembourg,
 1899 Kockelscheuer, Luxemburg
 THÖNE, Claudia, Natur-Informationszentrum,
 Magistrat d. Stadt Naumburg, Burgstraße 15,
 34311 Naumburg
 VOGLER, Hans-Joachim, 64385 Reichelsheim
 WITTMANN, Josef, Grünschlag 2,
 93176 Beratzhausen

Auf Seiten dieser Ausgabe



Prinzessin Marianne, 69 Roter Brasilien-Apfel, 70 Wallbirne, 74 Olivier de Serres, 76



Bödikers Golrenette, 79 Uhlhorns Augustkalvill, 100 Röhrlesbirne, 142 Trockener Martin, 143



W. Trirer Weinapfel, 153 Porter's Perfection, 185 Wiltshire, 187 Herzogin v. Bordeaux, 190



Marie Louise, 190

ISSN 2192-4325
 ISBN 978-3-943198-11-9

Abb. Titel: Grolls Schwarze,
 Foto: A. Braun-Lüllemann



THEMENSCHWERPUNKT

Süßkirschen

- Sortenentwicklung, Forschung
- Biodiversität, historische Sorten
- Coburger Maiherz, D’Annonay

STREUOBST

Obstsortenkartierung
Streuobst in Luxemburg
Tourismus-Trends
Vögel: Der Wendehals

POMOLOGIE

Die Wallbirne
Auffinden alter Obstsorten
Bödikers Goldrenette
Pillnitzer Pl- und Re-Sorten

HISTORIE UND LITERATUR

Modellfrüchtekabinett
Kastaniengärten Dannenfels
Rezensionen: 5 Buchempfehlungen

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

Kirschkonfekt Ostpreußisch

PROJEKTE

Gentechnikfreies Thüringen

ISSN 2192-4325

ISBN 978-3-943198-11-9