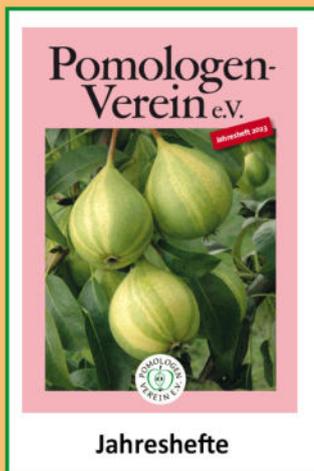


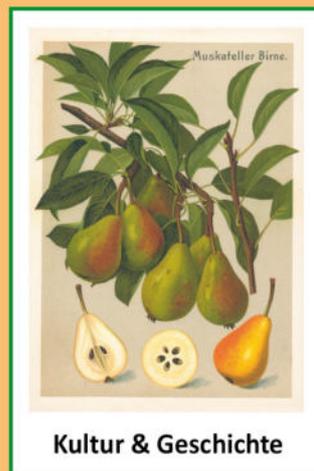
Bücher und mehr



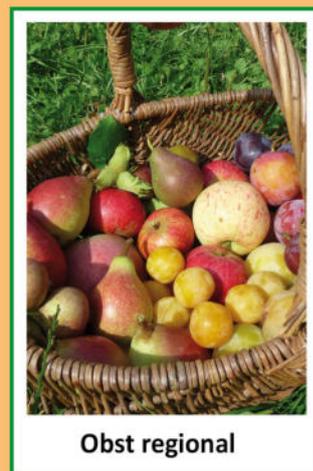
Pomologen-Verein e.V. – Online-Shop



Jahreshefte



Kultur & Geschichte



Obst regional



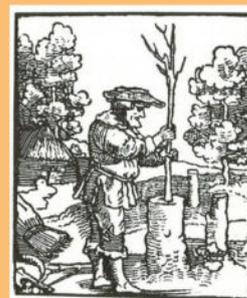
Obstarten & Obstsorten



Obstkultur
& Wiesenpflege



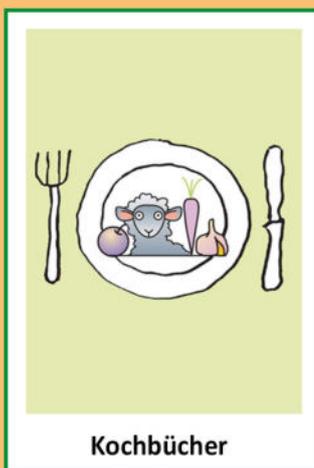
Schnitt & Veredeln



Obstgärtner
beim Veredeln,
Spätmittelalter



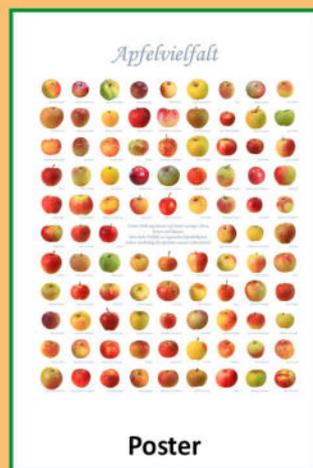
Kinder & Pädagogik



Kochbücher



Kalender &
Geschenkartikel



Poster



Weitere Themen

Katalog des Pomologen-Verein e.V. – Online-Shop

Ausgabe: 07.10.2024

Impressum

Pomologen-Verein e.V.
Bundesgeschäftsstelle
Ulrich Kubina
Husumer Straße 16
20251 Hamburg

Tel.: 040 / 46 06 37 55
Fax: 040 / 46 06 39 93
info@pomologen-verein.de
www.pomologen-verein.de

Pomologen-Verein e.V. – Online-Shop
Betreuung durch:
klipp und klar GbR
Karin Ruhnau
Hützelstr. 22
28329 Bremen

Tel.: 04 21 / 4 27 64 59
Fax: 04 21 / 40 21 05
shop@pomologen-verein.de
www.pomologen-verein.de/online-shop

Lieferbedingungen

Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert beträgt 9,80 €.

Versandkosten

Die Versandkosten (Porto und Verpackung) errechnen sich nach dem Gewicht der Ware. Eine Übersicht über die Versandkosten finden Sie auf Seite 181.

Hinweis:

Um Ressourcen und damit auch die Umwelt zu schonen, verwenden wir für den Versand auch gebrauchtes Verpackungsmaterial.

Bestellungen aus dem Ausland

Wir bitten um Verständnis, dass wir Lieferungen ins Ausland generell nur per Vorkasse abwickeln. Nachdem Ihre Bestellung bei uns eingegangen ist, erhalten Sie per E-Mail oder mit der Post eine Rechnung mit allen wichtigen Informationen. Bitte überweisen Sie den dort genannten Betrag dann auf unser Konto. Nach Zahlungseingang geben wir die Ware in den Versand. Sollte der Rechnungsbetrag 14 Tage nach Rechnungsversand nicht auf unserem Konto eingegangen sein, wird Ihre Bestellung automatisch storniert.

Schutzgebühr: 4,50 €

Achtung!

Die in diesem Katalog genannten Preise sind unverbindlich.

Es gelten ausschließlich die zum Zeitpunkt einer Bestellung unter www.pomologen-verein.de/online-shop genannten Preise!

Inhalt

Impressum.....	2
Lieferbedingungen	2
Jahreshefte	4
Kultur & Geschichte	16
Obstsorten regional	26
Obstarten & Obstsorten	40
Obstkultur & Wiesenpflege	103
Schnitt & Veredeln.....	111
Kinder / Pädagogik.....	120
Kochbücher	128
Weitere Themen	159
Kalender & Geschenkartikel.....	145
Poster	154
AGB des Online-Shops des Pomologen-Verein e.V.	179
Versandkostenübersicht.....	181
Stichwortverzeichnis.....	182
Bestellformular	188

Pomologen- Verein e.V.

Jahresheft 2023

Jahreshefte



Der Pomologen-Verein e.V. gibt ein farbiges – für Mitglieder kostenloses – Jahresheft heraus, das über die Arbeit des Vereins informiert und Obstsorten, Forschungsergebnisse und Fachliteratur vorstellt. Jedes Jahresheft hat einen anderen Themenschwerpunkt.

Folgende Ausgaben können Sie kostenpflichtig über den Online-Shop beziehen:



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2023

Höchste Zeit, wieder einmal ein Birnen-Heft zu veröffentlichen!

Das zeigte die große Resonanz: Sehr viele Beiträge zum diesjährigen Themenschwerpunkt gingen ein. Das Jahresheft präsentiert nun eine Fülle von verschiedenen Aspekten rund um die Birne:

- Birnenbeschreibungen von panaschiert bis spitzblättrig
- Birnenpomologie von Baumschnitt bis Verwechslersorten
- Birnengeschichten von Fundstücken bis Symbolik
- Berichte über Birnenprojekte

Die weiteren Rubriken sind daher dieses Jahr einmal kürzer ausgefallen aber ebenso interessant. Einige Beiträge haben wir für das nächste

Jahresheft 2024 aufgehoben.

Pomologen-Verein e.V., 2023
270 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-32-4

Artikelnr. 491

15,50 €

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2022

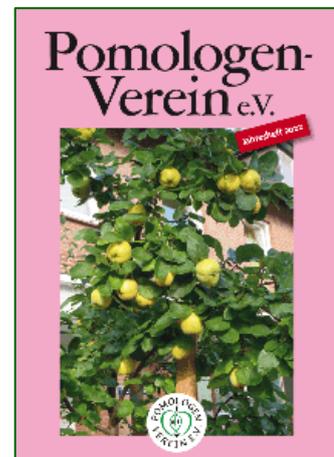
Das aktuelle Jahresheft 2021 hat den Themenschwerpunkt „Urban Pom“

Das vorliegende Jahresheft ist dem Thema Obst in der Stadt gewidmet. Vor einigen Jahren prägte Joachim Reinig das Wort „UrbanPom“ und verfasste eine Broschüre, die inzwischen vergriffen ist. Wesentliche Inhalte dieser Broschüre bilden den Auftakt zu einer Reihe von Beispielen, wie und wo in Städten auch die Obstkultur einen Raum gefunden hat. Häufig ist der Erhalt dieser Kultur durch Mitmachangebote direkt mit den Menschen verbunden. Im Jahresheft werden einige Projekte vorgestellt mit dem Ziel, dass auch die Stadtbewohnenden unserer Leserschaft ermutigt werden, in Ihrer Umgebung tätig zu werden. Wir rezensieren Bücher, die dabei behilflich sein können.

Allein der Themenschwerpunkt führt dazu, dass dieses Jahresheft umfangreicher als viele seiner Vorgänger ist. Wiederholt wurde vorgeschlagen, diese Publikation daher „Jahrbuch“ zu nennen. Der Vorstand hat nun dazu Stellung genommen. „Es bleibt beim alten Namen“. Namensänderungen sind selten hilfreich für die Kontinuität.

Die Ergebnisse der zweiten Sortenprüfung der Deutschen Genbank Obst (Apfel) liegen vor. Nun ist ein aufmerksamer Umgang mit den Ergebnissen angesagt, insbesondere mit Fehlern, die ja niemals vollständig zu vermeiden sind. In zwei Artikeln unter „Pomologie“ schreibt Hans-Joachim Bannier zum Umgang mit den Ergebnissen.

Durch die Rubrik „Obstsorten des Jahres“ nimmt die Pomologie einen breiten Raum im Jahresheft ein. Mitunter werden hier Sorten beschrieben, die bislang in dieser ausführlichen Form noch keinen Eingang in die Literatur finden konnten.



Das Thema Streuobst lässt uns nicht los, zumal es zurzeit weite Beachtung findet. Mitglieder des Vereins sind Experten und deren Kritik an einigen Schwachstellen der heutigen Sicht auf die Streuobstwiesen sollte von der Politik ernst genommen werden. Gleichzeitig finden sich im Verein Menschen, die Lösungswege aufzeigen.

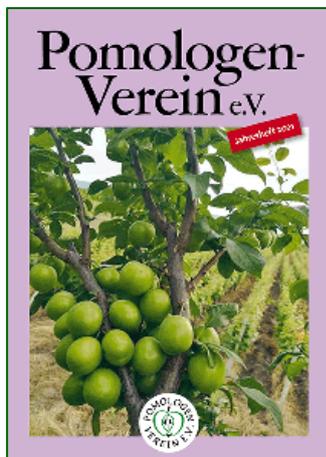
An dieser Stelle sei nun allen Autoren ganz herzlich gedankt, die dazu beigetragen haben, diesen kontinuierlich steigenden Seitenumfang mit vielen interessanten Themen zu füllen.

(Vorwort zum Jahresheft 2022 von Sabine Fortak)

Pomologen-Verein e.V., 2022
274 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-31-7

Artikelnr. 434

15,50 €



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2021

Das aktuelle Jahresheft 2021 hat den Themenschwerpunkt „Obstbau international“

Wir schauen in diesem Jahresheft über die deutschen Grenzen hinaus zu unseren Nachbarländern. Der Anlass dazu waren zwei internationale Tagungen in Deutschland, von denen ein, die IPT (Internationales Pomologentreffen) hoffentlich im November stattfinden kann, während die Europom Hamburg als Großveranstaltung leider abgesagt werden musste.

Spannend ist auch, dass der Schwerpunkt Streuobst des letzten Jahreshefts 2020 zu weiteren Gedanken zur Thematik anregte, die in der Rubrik "Streuobst" nachzulesen sind.

Aus dem Inhalt:

THEMENSCHWERPUNKT

- Pakistan: Apfeldiversität Forschung
- IPT - Internationales Pomologentreffen
- Klimawandel und Streuobstanbau
- Niederlande: Der Birnen-Fan
- Belgien: 200-jähriger Baumbestand
- Tirol: Pflanzung für die Zukunft
- Sperrgebiet mit Obstbeständen

POMOLOGIE

- Zitruspflanzen in der Pomologie
- Georgien: Alutscha-Pflaume
- USA: Indianerbanane
- Hessen: Polyphenolgehalt in Äpfeln
- Tschechien: Datenbank alter Sorten
- Schweiz: Apfelsorten-Schätze
- Steckbriefe: Achatzlbirne bis Usterapfel

PROJEKTE

- Polen: Biodiversität in Kulturlandschaft
- Lübeck: Obstbiotope
- Geowissenschaft und Streuobst
- Sämlinge: Zeit für einen neuen Blick

HISTORIE UND LITERATUR

- Diel: 200 Jahre altes Sortenverzeichnis
- Großbritannien: Cider und Perry
- Belgien: Horticultural Tour früher und heute
- Literatur: sechs Buchempfehlungen

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

- Boden: Was unter den Obstbäumen ist
- Schnitt: Arbeitssicherheit und Walnuss
- Praxis: Veredlungskästchen
- Dreiländereck: Kletzenbirnen

STREUOBST

- Vögel der Streuobstwiese: Greifvögel (13)
- Biodiversität: Maßnahmen-Beispiele

Pomologen-Verein e.V., 2021
 172 Seiten, Broschur
 Format: DIN A5
 ISBN: 978-3-943198-30-0

Artikelnr. 375

15,50 €

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2020

Das Jahresheft 2020 hat den Themenschwerpunkt „Streuobst - heute und morgen“

Das Schwerpunktthema dieses Jahreshefts beleuchtet aus verschiedenen Perspektiven die Fragen, ob Streuobst zeitgemäß, wirtschaftlich und in welchem Maße noch zukunftsfähig ist.

Neben der wissenschaftlichen Kartierung und Bestandsaufnahme von Streuobstbeständen wird über Feinde des Streuobstes, wie Mistel und Borkenkäfer, und über die erfolgreiche Arbeit in der Streuobstpädagogik berichtet.

Beschrieben werden Sorten wie Holsteiner Cox, Luikenapfel, Sertürners Renette, Gelbe Wadelbirne und Große Prinzesskirsche ebenso wie viele weitere regionale Obst-sorten des Jahres.

Durch Beobachtung gesammelte Daten mit informativ aufgearbeiteten Ergebnissen geben Aufschluss über Blühzeiten hessischer Apfelsorten.

Berichtet wird über die Erkenntnisse aus einem Forschungsprojekt zur ökologischen Obstzüchtung.

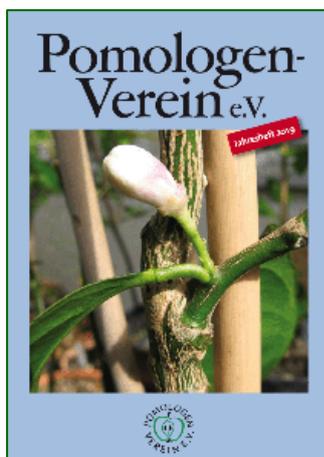
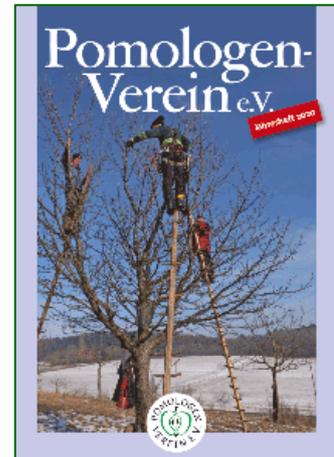
Porträtiert werden die bedeutenden Pomologen Conrad Bernhard Rosenthal und Leutnant Friedrich Wilhelm Donauer und aktuelle pomologische Literatur wird mit 13 Buchrezensionen empfohlen.

Praktische Themen sind die Anlage einer Obstwiese mit allen denkbaren Komponenten, die Auswahl von Apfel-Unterlagen, die wertvolle und dauerhafte Beschilderung von Obstbäumen, der Bau eines Dörrofens sowie der innovative Transport zur Obstwiese mit Hilfe eines Lastenfahrrads.

Pomologen-Verein e.V., 2020
 228 Seiten, Broschur
 Format: DIN A5
 ISBN: 978-3-943198-29-4

Artikelnr. 348

12,80 €



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2019

Themenschwerpunkt: „Edelreiser“

Die Einsendungen für diese Ausgabe kamen recht zögerlich und die Bearbeitung durch das Redaktionsteam konnte in der Obstsaison nicht eben mal so schnell erledigt werden. So wird das Jahresheft 2019 zur Winterlektüre, mit einer Tasse heißem Tee, getrockneten Apfelringen oder Zimtgebäck sicherlich auch eine schöne Sache.

Den Schwerpunkt 2018 „Unterlagen“ führen wir in dieser Ausgabe fort und zwar diesmal mit Tipps vom Praktiker. Zu unserem jetzigen Titelthema „Reiser“ haben wir interessante Beiträge zusammenstellen können. 2020 werden wir dazu noch einiges ergänzen können. In der Rubrik Obstbau gibt es neue Lösungsansätze zu alten Problemen und es

versammeln sich in dieser Ausgabe erstaunlich viele Berichte über Projekte, die zum Mitmachen oder zur Nachahmung anregen. *(Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)*

Pomologen-Verein e.V., 2019
 226 Seiten, Broschur
 Format: DIN A5
 ISBN: 978-3-943198-28-7

Artikelnr. 298

12,80 €

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2018

Themenschwerpunkt: „Veredelungsunterlagen für Obstbäume“

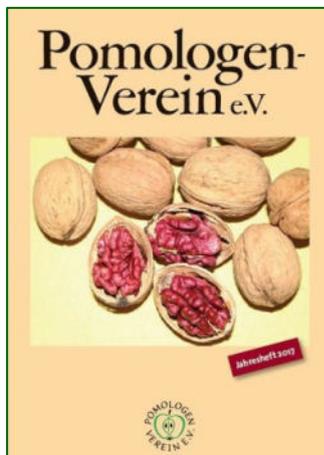
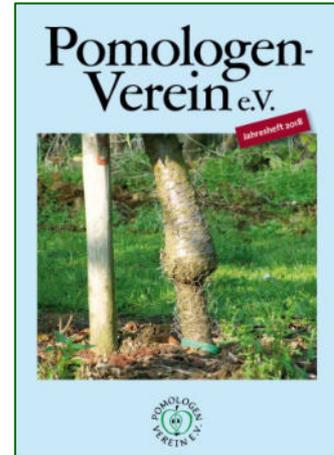
Schon wieder reichen die Buchseiten nicht aus, um all die Themen zumindest anzureißen, welche das Redaktionsteam spannend findet. Es wird nun ein grundlegender, aber zu spät fertiggestellter Beitrag über die Geschichte der Unterlagen auf 2019 verschoben. Das Heft ist dennoch prall gefüllt mit Neuem und Historischem, Ausführlichem und Kurzem, mit wissenschaftlichen Beiträgen, wertvollen Anregungen bis hin zu vermeintlich „völlig unwichtigen“, aber dennoch sehr netten Themen. Auch Beiträge zum letztjährigen Themenschwerpunkt „Nüsse“ wurden aufgenommen.

(Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)

Pomologen-Verein e.V., 2018
 226 Seiten, Broschur
 Format: DIN A5
 ISBN: 978-3-943198-27-0

Artikelnr. 259

12,80 €



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2017

Themenschwerpunkt „Nüsse“

Jedes Jahr zum Redaktionsschluss haben die Lektoren Sorge, das Jahresheft würde mangels Beiträgen dürftig ausfallen. Jedes Jahr nach Redaktionsschluss geht's so richtig los mit den interessantesten Beiträgen - einer wichtiger als der andere - so erscheint es den Lektoren ...

Um nicht wieder Beiträge auf das nächste Jahr verschieben zu müssen, haben wir uns diesmal für etwas dünneres Papier entschieden. So können wir die Postgebühren im Rahmen halten.

Spannende und informative Beiträge zum Themenschwerpunkt Walnuss bekommen dieses Jahr viel Raum. Und „nussig“ geht's weiter in den

Rubriken „Pomologie“ und „Historie“.

Eine verschollene Apfelsorte als Fata Morgana? Wer kennt die *Gaesdonker Renette* denn nun wirklich?

[...]

Ein Beitrag über Veredelungsunterlagen für trockene Standorte stimmt uns ein auf den Themenschwerpunkt 2018: Obstunterlagen. *Bittenfelder*, *Grahams*, *GiSelA* und wie sie alle heißen ...
 (Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)

Pomologen-Verein e.V., 2017
 224 Seiten, Broschur
 Format: DIN A5
 ISBN: 978-3-943198-26-3

Artikelnr. 227

12,80 €

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2016

Themenschwerpunkt: 25 Jahre Pomologen-Verein

Das vorliegende Jubiläumsheft beleuchtet in seinem Themenschwerpunkt die 25jährige Geschichte unseres Pomologen-Vereins. Es widmet sich der bisherigen Entwicklung und der gegenwärtigen Situation des Vereins, eingeschlossen unsere Pläne und auch einige unserer Visionen.

Die Berichte in diesem Jahresheft können nur kurze Blitzlichter auf die vielfältigen Aktivitäten der Mitglieder werfen, noch dazu mit sehr ungleichmäßiger Ausleuchtung des Arbeitsgebietes.

Wertvolle Erhaltungsarbeit findet mancherorts statt, ohne dass schreibgewohnte Berichtersteller zugegen sind. Vieles wurde bereits in den vorhergehenden Jahresheften veröffentlicht. Vielerorts passiert Interessantes, das noch nicht für eine Berichterstattung reif ist.

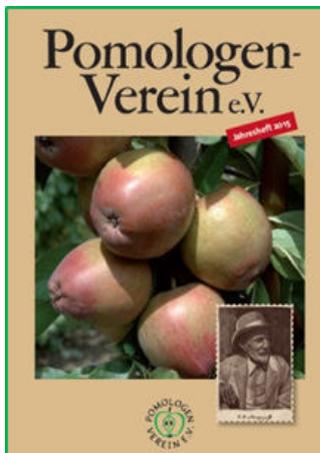
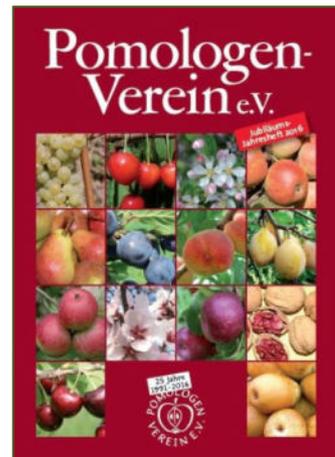
Einen großen Raum nehmen Beiträge über Projekte ein. Die Träger dieser Projekte sind häufig selbst Mitglied im Verein. Manche arbeiten eng mit dem PV zusammen. Manche holen fachlichen Rat von Vereinsmitgliedern. Die Autoren berichten aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln.

(Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)

Pomologen-Verein e.V., 2016
212 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-25-6

Artikelnr. 184

12,80 €



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2015

Themenschwerpunkt: Obstbaugeschichte

Tauchen Sie ein in den diesjährigen Themenschwerpunkt „Obstbaugeschichte“ mit vielen interessanten Beiträgen.

Die Rubrik „Pomologie“ erfreut sich zahlreicher Zusendungen. Es ist zum Verzweifeln für Pomologen: 25 Synonyme gibt es für eine Kochbirne und unzählige unbekannte Kochbirnen ... Zumindest in die Herkunft der Tafelbirne Herrenhäuser Christbirne ist etwas Licht gekommen!

Viele interessante Projekte stellen ihre Arbeit vor, darunter ein Bericht über eine unverhoffte Spende an den Pomologen-Verein.

(Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)

Pomologen-Verein e.V., 2015
212 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-943198-15-7

Artikelnr. 139

12,80 €

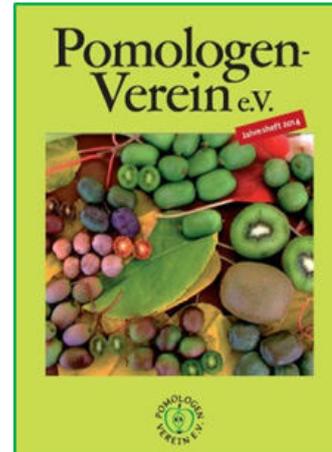
Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2014

Themenschwerpunkt: Kiwi

Die Kultur der Kiwibeeren - auch Mini-Kiwi, Japanische Honigbeere - ist verglichen mit der des Apfels sehr jung. Traditionell ist sie in ihrer Heimat nur eine Sammelfrucht. Die neuen Züchtungen haben gute Chancen, eine Bereicherung für unsere Gärten, Plantagen und Speisezettel zu werden. So widmet sich dieses Jahresheft einmal in besonderem Maße der Zukunft dieser relativ neuen Obstart. Pioniere der Kiwibeeren-Züchtung aus dem In- und Ausland kommen ausführlich zu Wort.

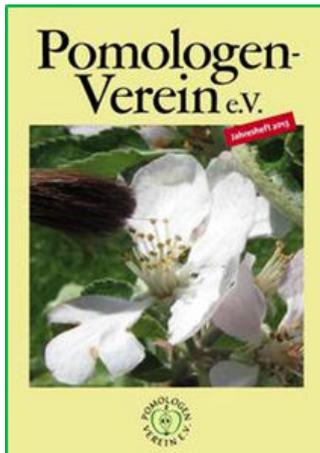
Die Historie und die klassische Pomologie kommen aber nicht zu kurz: Sortenportraits, Aprikosen, Flechten an Obstbäumen und viele weitere Themen werden behandelt. Wir haben in diesem Jahresheft etwas mehr Platz für ein Gedicht, eine Fabel, ein Rezept und ein paar Tipps. Lesen Sie selbst ...
(Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)



Pomologen-Verein e.V., 2014
216 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-14-0

Artikelnr. 053

12,80 €



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2013

Themenschwerpunkt: Sortenzüchtungen

Der Themenschwerpunkt dieses Jahresheftes war sicherlich eine inhaltliche Herausforderung. Durch facettenreiche Beiträge wurde ein rundes, vielfältiges Paket geschnürt:

- Züchtungsinitiativen geben einen Einblick in ihre Arbeit.
- Das bereits häufig diskutierte Problem der Inzucht bei neuen Sorten wird thematisiert.
- Erstaunliche Erkenntnisse über Zufallssämlinge.
- Ein Erfahrungsbericht über die „neue“ Sorte *Topaz* sind in diesem Buch nachzulesen.

Rudolphspflaume und der Apfel *Roter Krieger*, der lange Zeit mit *Roter Eiserapfel* verwechselt wurde, sind Themen der Rubrik „Pomologie“.

Unter „Projekte“ finden Sie zwei Berichte von jungen Leuten, die auf ihre eigene Weise beginnen, sich mit dem Thema Obst zu beschäftigen. Laden wir sie ein, von uns zu lernen und mit uns gemeinsam das kulturelle Erbe zu pflegen.

Zu der beliebten Serie mit brillanten Fotos über Vögel der Streuobstwiesen gesellen sich ab diesem Jahr weitere als Serie konzipierte Beiträge: Künftig wird Alex Vorbeck über Flechten und Moose auf Streuobstwiesen berichten und W.-D. Stock wird Bilder berühmter Künstler zum Thema Obst vorstellen.

(Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)

Pomologen-Verein e.V., 2013
244 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-13-3

Artikelnr. 052

12,80 €

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2012

Themenschwerpunkt: Reben

Zum diesjährigen Themenschwerpunkt „Reben“ gab es so umfangreiche Beiträge, dass sie das Jahresheft gesprengt hätten. So kann ich Ihnen ein Sonderheft „Reben“ ankündigen.

Sie finden im Folgenden spannende historische Themen wie die Recherche zu Kaiser Wilhelm und Peter Broich. Und wir greifen ein weiteres Thema auf, das bereits Interesse hervorgerufen hat: die Allergien. In Sortenportraits werden Äpfel, Birnen und auch weniger geläufige Arten wie Baumhasel und Kiwi vorgestellt. Ein Versuch einer Systematik für Primitivpflaumen wird ebenfalls vorgestellt. Diese ist nicht konzipiert zum Auffinden und Bestimmen pomologischer Sorten.

Zwei Berichte befassen sich mit Mehrsortenbäumen (erstmalig beschrieben durch Oberdieck 1844). Dies ist eine wunderbare, Platz sparende Methode, wenn zur Verfügung stehende Flächen und Sammelleidenschaft nicht mehr im Einklang stehen.

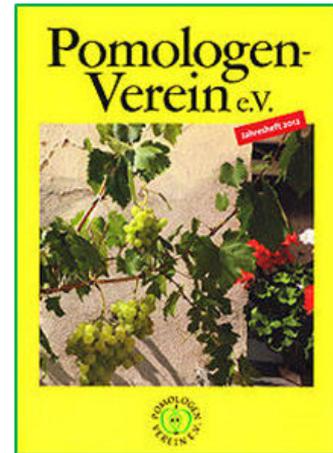
Neu ist die Rubrik „Tipps“, in der wir interessante Veranstaltungen und Produkte und dies und das zusammengefasst haben.

(Auszug aus dem Vorwort von Sabine Fortak)

Pomologen-Verein e.V., 2012
260 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-12-6

Artikelnr. 051

12,80 €



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2011

Themenschwerpunkt: Kirschen

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 Kirschenerhalt zur Verfügung zu stellen. Kirscharten 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 befasst haben, beschreibt historische Sorten, gibt praktische Hinweise zur Bewirtschaftung von Obstwiesen und stellt Spielerisches mit Äpfeln vor.

So spiegelt das diesjährige Jahresheft die vielfältigen Aktivitäten innerhalb des Vereins wider, berichtet von historischen Persönlichkeiten, die sich mit Pomologie und Obstzucht befasst haben, 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.

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.

(Vorwort von Michael Ruhnau)

Pomologen-Verein e.V., 2011
212 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-11-9

Artikelnr. 050

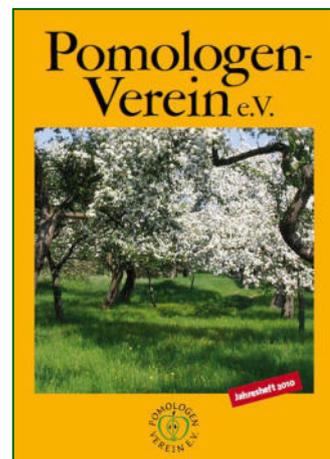
12,80 €

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2010

Themenschwerpunkt: Streuobst

Vor Ihnen liegt das Jahresheft 2010, und wieder unterscheidet es sich ganz erheblich von den Ausgaben der letzten Jahre. Der Grund hierfür ist ein personeller Wechsel im Redaktionsteam, denn Steffen Kahl, der bei den letzten fünf Ausgaben für den Inhalt verantwortlich zeichnete, musste seine Arbeit aus zeitlichen Gründen leider einstellen. Das ist sehr bedauerlich, und ich möchte Steffen und auch Robert Scheibel, der die Gestaltung des Jahresheftes seit 2005 übernommen hatte, an dieser Stelle noch einmal sehr herzlich für ihre ausgezeichnete Arbeit danken.



Als neue Redakteurin des Jahresheftes fungiert für diese Ausgabe erstmals Sabine Fortak, die Ihnen bereits bekannt sein dürfte als Organisatorin unserer jährlich stattfindenden Klausurtagung. Einige Beiträge stammen noch aus der Zeit der redaktionellen Arbeit von Steffen Kahl, eine Reihe von Beiträgen kam aktuell hinzu.

An dieser Stelle möchte ich sehr deutlich machen: Das Jahresheft dient als Forum für die pomologischen Aktivitäten innerhalb des Vereins. Die einzelnen Beiträge des Jahresheftes sollen in erster Linie aus Ihren Reihen, also aus den Reihen der Mitglieder kommen. Deshalb kann unser Jahresheft nur so gut sein, wie Ihre Arbeit vor Ort und die Berichte darüber.

Die Gestaltung des Jahresheftes hat Bettina Fortak übernommen. Sie hat bereits das Faltblatt des Pomologen-Vereins aktualisiert und vom Layout her aufgefrischt.

Doch nicht das gesamte Redaktionsteam hat gewechselt: Für Kontinuität sorgt weiterhin Werner Schuricht, der bereits seit vielen Jahren als kritischer Lektor der eingereichten Beiträge fungiert.

Etwas Nachsicht bitte ich Sie, in dieser Ausgabe mit einigen Details zu haben. Der fliegende Redaktionswechsel und der Wunsch, das Jahresheft bereits zu unserer in diesem Jahr sehr früh stattfindenden Mitgliederversammlung fertig zu stellen, bedingt, dass sich der eine oder andere (hoffentlich nur) kleine Fehler nicht ganz vermeiden ließ.

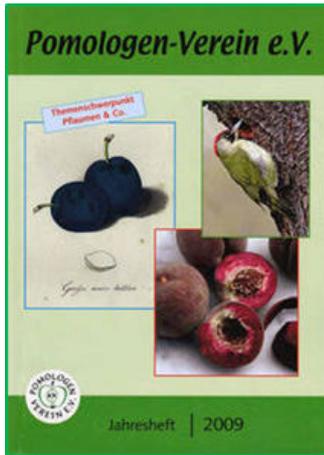
Das soll der inhaltlichen Qualität jedoch keinen Abbruch tun, und so wünschen Ihnen das neue/alte Redaktionsteam und ich viel Spaß bei der Lektüre

(Vorwort von Michael Ruhnau)

Pomologen-Verein e.V., 2010
140 Seiten, Broschur
Format: DIN A5
ISBN: 978-3-943198-10-2

Artikelnr. 181

12,80 €



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2009

Themenschwerpunkt: Pflaumen

Kirschen, Pflaumen und Pfirsiche führen in der Pomologie verglichen mit dem Kernobst und hier vor allem dem Apfel eher ein Schattendasein. Umso wichtiger erschien es, diesen Obstarten einmal etwas mehr Raum zu geben. So erwartet Sie eine Reihe interessanter Beiträge, angefangen bei Sortenportraits einer verschollen geglaubten Zwetsche und eines Pfirsichs bis hin zu einem Tabellenwerk zur Pflaumenbestimmung und - damit der sinnliche Aspekt nicht zu kurz kommt - zwei Rezepte.

Neben diesen Beiträgen zum Steinobst finden Sie aber auch solche zum Kernobst, wie Sortenempfehlungen in Bayern, das Ergebnis einer Kartierung in Wiesbaden sowie zwei Sortenportraits, das einer Birne und das eines Apfels.

[...]

Um die künstlerische Dimension des Themas Obst geht es schließlich in den Artikeln zu botanischen Portraits, einem Kunstprojekt an einer Schule sowie zu Apfel-Skulpturen.

Sie sehen schon, dass der Themenbogen auch in dieser Ausgabe wieder weit gespannt ist. *(Auszug aus dem Vorwort von Michael Ruhnau)*

Pomologen-Verein e.V., 2009
136 Seiten, Broschur
Format: DIN A5

Artikelnr. 049

5,00 €

Vergriffen – jetzt als PDF-Datei auf der CD „Vergriffene Jahreshefte auf CD“ (siehe Seite 15).

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2008

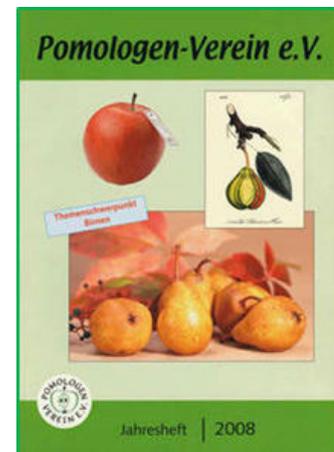
Themenschwerpunkt: Birnen

Die Identifizierung und der Erhalt alter Apfelsorten werden allzu oft als die alleinigen Tätigkeitsfelder des Pomologen-Vereins gesehen. Andere Obstarten wie Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und Birnen werden leicht vergessen. Selbst passionierte Pomologen wissen mitunter nicht, dass gerade die letztgenannte Obstart in den Pomologien des 19. Jahrhunderts eine größere Rolle spielte als der Apfel. Das ist Anlass genug, sich in dieser Ausgabe unseres Jahresheftes schwerpunktmäßig der Birne zuzuwenden.

Dabei nähern sich die Autoren des vorliegenden Jahresheftes dieser Obstart von unterschiedlichen Seiten. Jan Bade setzt sich mit den Birnensorten auseinander, die im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ beschrieben sind und macht deutlich, dass von den etwa 1.000 Sorten derzeit nur 160 pomologisch sicher vorhanden sind. In einem zweiten Beitrag berichtet er von den Tücken und glücklichen Zufällen der Sortenbestimmung gerade bei der Birne.

Um historische Birnensorten in Oberösterreich geht es in dem Beitrag von Siegfried Bernkopf. Einzelne Birnensorten beschreiben Hans-Jürgen Franzen (Jeanne d’Arc) und Rainer Rausch (Goldbirne). Daneben berichtet letzterer auch über eine bis dato unbestimmte Birne, bei der es sich um ein Geschenk aus Irland an die Gemeinde Hochdorf-Assenheim handelt - ein Abkömmling jenes Baumes, der Anfang des 18. Jahrhunderts von pfälzischen Siedlern nach Irland mitgenommen wurde.

[...]



Doch was wäre ein Jahresheft mit dem Themenschwerpunkt Birnen ohne die kulinarische Seite dieser köstlichen Frucht. Dass es unter den alten Birnensorten zahlreiche ausgezeichnete Tafelbirnen gibt, muss nicht besonders betont werden. Doch der größte Teil der Birnensorten wurde eher zum Kochen, Mosten oder Brennen genutzt. Die beiden Beiträge von Stefen Kahl zu „Bimbes“ (einer Art Birnenmus) und dem traditionellen norddeutschen Gericht „Birnen, Bohnen und Speck“ geben einen Eindruck von den traditionellen und vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der vielen Kochbirnen, während sich Rainer Rausch einem Birnenweinemuseum in der Westpfalz und der für diese Gegend typischen „Frankelbacher Mostbirne“ widmet.

Nach so viel Birnen sollen auch die anderen Obstarten nicht zu kurz kommen. Neben den Äpfeln sind das in dieser Ausgabe so exotische Früchte wie Mandeln und Feigen oder, etwas bodenständiger, Haselnüsse und Wein.

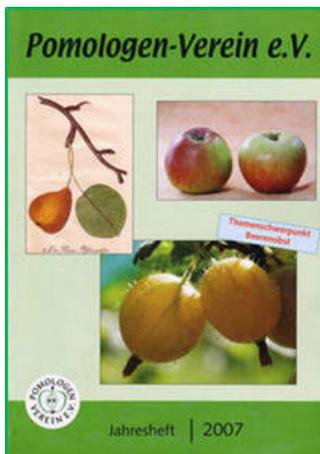
(Auszug aus dem Vorwort von Michael Ruhnau)

Pomologen-Verein e.V., 2008
126 Seiten, Broschur
Format: DIN A5

Artikelnr. 048

5,00 €

Vergriffen – jetzt als PDF-Datei auf der CD „Vergriffene Jahreshefte auf CD“ (siehe Seite 15).



Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2007

Themenschwerpunkt: Beerenobst

Mit dem Themenschwerpunkt dieses Jahresheftes, dem Beerenobst, wandelt der Pomologen-Verein streng genommen auf fremden Pfaden. Zwar meint das lateinische Wort „ponum“, von dem sich der Begriff Pomologie ableitet, keineswegs ausschließlich Äpfel, sondern alle Baumfrüchte, doch die Beeren gehören nun einmal nicht dazu. Aber es kann sicherlich nicht schaden, einmal „über den Tellerrand“ zu blicken, und so kommen in dieser Ausgabe viele Autorinnen und Autoren zu Wort, die sich mit Früchten beschäftigen, die innerhalb des Pomologen-Vereins in der Regel nur wenig Beachten finden.

Das sind z.B. die Beerenarten aus der Familie der Steinbrechgewächse, also die Stachelbeere, die rote und weiße Johannisbeere sowie die schwarze. Diese drei Beerenarten sind in unseren Gärten alte Bekannte ebenso wie die Erdbeere. So ist es nicht verwunderlich, dass bei diesen Obstarten eine große Sortenvielfalt gezüchtet bzw. ausgelesen wurde. Nicht ganz so häufig, weil besondere Bodenverhältnisse erforderlich, ist dagegen die relativ junge Kulturpflanze Gartenheidelbeere. Für die großfrüchtige Moosbeere, den meisten wohl besser unter dem amerikanischen Namen *Cranberry* bekannt, gilt ähnliches.

Das kann man für die Kulturrebe nicht behaupten. Entsprechend komplex sind Herkunft und Verwandtschaftsverhältnisse dieser uralten Kulturpflanze. Auf eine ähnlich lange gemeinsame Geschichte mit dem Menschen kann eine andere Gattung von Kulturpflanzen zurückblicken, wenn auch nicht in unserem Kulturkreis. Gemeint sind die Zitrusgewächse, von denen hier eine besonders exotisch anmutende Varietät beschrieben wird, die unter dem Namen *Buddhas Hand* Verbreitung gefunden hat. Damit haben wir immerhin wieder den Brückenschlag zurück zu den Baumfrüchten geschafft - wachsen doch auch die „goldenen Äpfel“ auf Bäumen und sind damit Gegenstand der Pomologie. Das gilt ebenso für die *Schwarze Maulbeere*, mag die Frucht auch noch so sehr an diene Brombeere erinnern. Ihrem Vorkommen im Vordertaunus ist ebenfalls ein Beitrag in dieser Ausgabe gewidmet.

Neben diesem für Pomologen etwas „abwegigen“ Schwerpunktthema werden Sie im Jahresheft 2007 aber auch „streng pomologische“ Beiträge finden, sei es über Erfahrungen mit Allergien durch Äpfel, eine Obstwiese auf Rügen, die Identifizierung einer historischen Birnensorte oder eine Rückschau auf die letztjährige Europom in Naumburg.

Lassen Sie sich also einladen, vom pomologischen Weg ein wenig abzuweichen und von fremden Früchten zu naschen.

(Vorwort von Michael Ruhnau)

Pomologen-Verein e.V., 2007
118 Seiten, Broschur
Format: DIN A5

Artikelnr. 047

5,00 €

Vergriffen – jetzt als PDF-Datei auf der CD „Vergriffene Jahreshefte auf CD“ (siehe Seite 15).

Pomologen-Verein e.V.

Jahresheft 2006

Themenschwerpunkt: Pomologie in Europa

Die Europom in Naumburg hat den Anstoß gegeben, in diesem Jahresheft den Blick schwerpunktmäßig auf unsere europäischen Nachbarn zu richten und ihnen Raum für Berichte über ihre pomologischen Aktivitäten einzuräumen. Ergänzt werden diese Berichte durch einen Beitrag über die häufigsten Apfelsorten in Deutschland.

Neben dem Schwerpunkt „Pomologie in Europa“ enthält das Jahresheft Berichte zu Themen, die das Kernstück unserer Arbeit bilden, wie die Sortenkunde, die regionalen Aktivitäten des Vereins sowie Berichte über namhafte Pomologen in Deutschland.

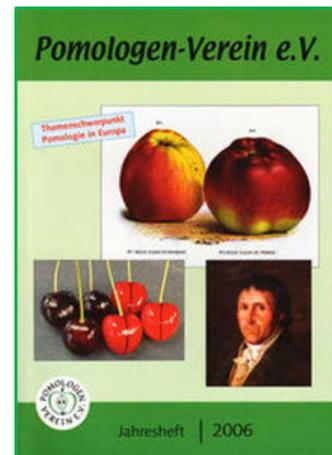
(Auszug aus dem Vorwort von Michael Ruhnau)

Pomologen-Verein e.V., 2006
108 Seiten, Broschur
Format: DIN A5

Artikelnr. 046

5,00 €

Vergriffen – jetzt als PDF-Datei auf der CD „Vergriffene Jahreshefte auf CD“ (siehe Seite 15).



Pomologen-Verein e.V.

Vergriffene Jahreshefte auf CD

Mit dieser CD erhalten Sie die Jahrgänge 1991, 1993/1994, 1996, 1997/1998, 1998/1999, 2001 – 2009.

Die älteren vergriffenen Jahreshefte (bis 2005) hat unser Pomologen-Vereins-Mitglied Klaus Spieler eingescannt und eine Druckanleitung dazu erstellt. Diese Jahreshefte liegen in zwei verschiedenen Formaten vor (Broschüre und Ringbuch). Ab der Ausgabe 2007 sind die Original-Druckdateien als PDF auf der CD enthalten.

Themenschwerpunkte:

Die älteren Ausgaben der Jahreshefte hatten noch keine Themenschwerpunkte. Bei den neueren Jahresheften auf dieser CD lauten die Themenschwerpunkte wie folgt:

2005: „Wildobst“

2008: „Birnen“

2006: „Pomologie in Europa“

2009: „Pflaumen“

2007: „Beerenobst“

23,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Adresseingabe ankreuzen – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 054

28,00 €

Muskateller Birne.

Kultur & Geschichte



Arbeitskreis Historische Obstsorten Pfalz - Elsass - Kurpfalz im Pomologen-Verein e.V. (Hrsg.)

Pfälzer Obstkultur

Geschichte und Verhältnisse des Obstbaues in der Pfalz - 25 Sortenportraits

Die Pfalz blickt auf eine vielfältige Obstbau-Geschichte zurück, über 2000 Obstsorten sind schriftlich verbürgt. Wie alle Kultur hat sich das Sortenspektrum jedoch ständig gewandelt. Historische Obstsorten-Vielfalt muss deshalb differenziert betrachtet werden.

Erstmals gibt die Publikation einen Überblick zur Geschichte des Obstbaues in der Pfalz und beschreibt die 25 traditionellen Sorten der Region sowie die Vielfalt pfälzischer Baumobst-Sorten. Anbauempfehlungen und praktische Hinweise zu Obstnutzungsmöglichkeiten ermuntern, die Qualitäten des Kulturerbes Obst wieder zu entdecken.

Mit Beiträgen von Herbert Ritthaler, Werner Ollig, Jan Fickert, Dieter Zenglein, Norbert Bößer, Philipp Eisenbarth, Dieter Schmidt, Manfred Jenet, Rainer Rausch und Klaus Hünerfauth.

76 Seiten, geheftet
Format: 20,0 x 20,0 cm
ISBN: 978-3-943198-20-1

Artikelnr. 070

5,00 €



J. Götze / H. von Hinüber

Die Obstmodelle aus dem Provinzial-Museum Hannover mit aktuellem Bestandskatalog des Landesmuseums Hannover

Auf eine kulturgeschichtliche Spurensuche der besonderen Art begibt sich der Berliner Biologe Dr. Jürgen Götze. Ausgehend von den umfangreichen Beständen an Obstmodellen aus dem Provinzial-Museum Hannover, beleuchtet er zusammen mit Hartmut von Hinüber umfangreich die Geschichte von Obstmodellen seit dem 18. Jahrhundert.

Obstmodelle waren zu jener Zeit bei Lehranstalten für Botanik und Obstbaukunde ebenso begehrt wie von pomologisch interessierten Laien. Dabei handelte es sich nicht nur um die üblichen Nach- und Abformungen aus Pappmaché oder Wachs, sondern auch um Porzellan-Nachbildungen und geschnitzte Modelle.

Jürgen Götze befasste sich in den letzten Jahren sehr akribisch mit den Beständen des Niedersächsischen Landesmuseums und wirft einen Blick auf die Hersteller, auf begeisterte Pomologen, auf Sammlungen in Deutschland und Europa und ihre wechselvolle Geschichte. Außerdem enthält die Publikation den aktuellen Bestandskatalog der Obstmodellsammlung des Niedersächsischen Landesmuseums. Alle Früchte, d.h. Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen, sind als Datenbank mit Fotos beigefügt. Bestandslisten weiterer Sammlungen sowie Sortenlisten der wichtigsten mitteleuropäischen Modell-Hersteller ergänzen das Buch.

Für jeden pomologisch Interessierten ist dieses Buch ein kurzweiliger und hochinteressanter Exkurs über Geschichte, Hintergründe und Verwendung von Obstmodellen.
(Buchrezension: Hans-Roland Müller)

Erscheinungsjahr: 2011
110 Seiten, mit farbigen Abbildungen, Broschur
Format: 26,0 x 21,0 cm
ISBN: 978-3-929444-41-4

Artikelnr. 039

8,90 €

Herbert Reimann

Obstbau in Ostpreußen

Herbert Reimann verfasste während seiner Tätigkeit für die Gärtnerlehranstalt Tapiaw/Ostpreußen ein handgeschriebenes sechsbändiges Werk über den ostpreußischen Obstbau. Die Gärtnerlehranstalt Tapiaw wurde Ende des 19. Jh. als Schulungsstätte für den ostpreußischen Gartenbau gegründet.

Hier wurden insbesondere für die ostpreußischen Klimaverhältnisse passende Obstsorten herangezogen, da die aus Westdeutschland eingeführten Sorten in vielen Fällen für die klimatischen Verhältnisse unpassend waren.

Nach dem optischen Eindruck ist das Buch in der Zeit um den ersten Weltkrieg herum entstanden. Eine direkte Zeitangabe ist in den Büchern nicht vorhanden.

Pomologen-Vereins-Mitglied Irene Schellstede hat mit Hilfe ihrer Mutter die deutsche Schreibschrift entziffert, abgetippt, mit den eingescannten Originalbildern in eine professionelle Buchform gebracht und dem Pomologen-Verein zur Verfügung gestellt.

Das Buch umfasst die Themen:

- Bau und Leben der Pflanze und Pflanzenkrankheiten
- Obstbaumzucht und Pflege
- Obstsortenkunde nebst dem Anhang „Normal-Sortiment der für die Provinz Ostpreußen geeigneten Obstsorten“
- Zwergobstbau
- Obstverwertung
- Landschaftsgärtnerei und Gehölzkunde.

Das Buch enthält 21 Apfel- und 15 Birnensorten sowie Angaben zu Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Erd-, Johannis-, Stachel- und Himbeeren. Zu vielen Sorten enthält das Buch farbige Zeichnungen (Buntstift). Bei den restlichen Bildern handelt es sich um einfarbige Zeichnungen (Tinte).

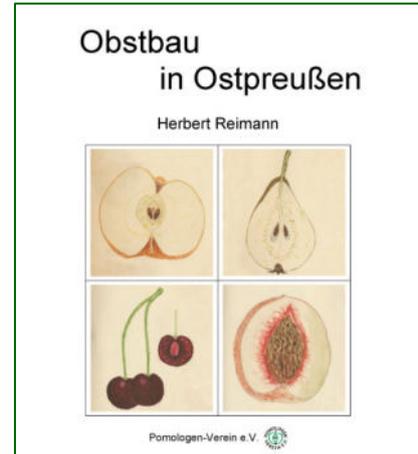
Der Anhang über das Normal-Sortiment wurde nicht abgeschrieben. Er ist in der alten deutschen Druckschrift (Fraktur) gedruckt. Die Seiten wurden eingescannt.

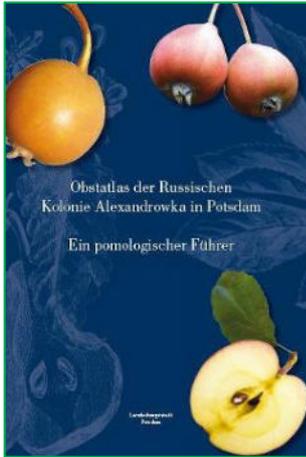
Da es aufgrund der wenigen Literatur über ostpreußische Obstsorten schade gewesen wäre, dieses Buch nur für den eigenen Gebrauch abzuschreiben, fiel der Entschluss zur Herausgabe des Buches im Pomologen-Verein e.V.

Pomologen-Verein e.V. (Hrsg.), 2019
490 Seiten, Broschur
Format: 21,5 cm x 24,5 cm
ISBN: 978-3-943198-36-2

Artikelnr. 067

42,00 €





Landeshauptstadt Potsdam

Obstatlas der Russischen Kolonie Alexandrowka - Ein pomologischer Führer

Ein pomologischer Führer durch die Russische Kolonie Alexandrowka

Potsdams einzigartige Lenné'sche Anlage, die „Russische Kolonie Alexandrowka“, wurde über einen langen Zeitraum hinweg wiederhergestellt. 1999 wurde die unter Denkmalschutz stehende Anlage in die Liste der UNESCO-Weltkulturerbe-Stätten aufgenommen. Um diese einzigartige Kolonie nun auf eine ganz besondere Art zu würdigen, ist in der Landeshauptstadt Potsdam mit diesem Obstatlas über das berühmte UNESCO-Welterbe in Potsdam ein sehr spezielles Buch entstanden.

Obstkundlich und botanisch Interessierte können in dem insgesamt 352 Seiten umfassenden Werk, neben historischen Aspekten über die Kolonie sowie die Obstkultur in der Alexandrowka, alle acht kultivierten Obstarten und die 574 Obstsorten nachlesen. Die Informationen sind in Wort und Bild aufbereitet und enthalten viel Wissenswertes rings um das jeweilige Gewächs. Es handelt sich dabei um 294 Altbäume, die teilweise noch aus der Initialpflanzung aus dem Jahre 1827 stammen sowie um weitere 1.060 Jungbäume, die im Zuge der Rekonstruktion nachgepflanzt worden sind. In den Segmentplänen des Buches und den beigefügten Pflanzenlisten kann jede einzelne Obstsorte dank ihrer zugeordneten Nummer und der jeweiligen Farbgebung im Textteil zweifelsfrei zugeordnet werden.

Der Obstatlas ist weiterhin sehr reichhaltig bebildert und mit einzigartigen Luftaufnahmen der Gesamtanlage und der Einzelsegmente versehen. So geben begleitende Bildmotive vor und nach der Rekonstruktion sowie historische Pläne und Dokumente einen überaus interessanten und kurzweiligen Einblick in die Geschichte und die Entwicklung der wunderschönen Dorfanlage in Potsdam.

352 Seiten, Hardcover
Format: 18 x 24,5 cm

Artikelnr. 066

24,80 €

Josef Weimer

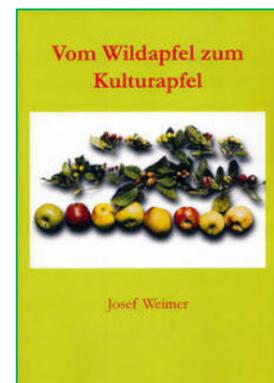
Vom Wildapfel zum Kulturapfel

Der Autor begibt sich auf eine Suche nach einem Verständnis für das Wesen des Apfels, bringt Licht in seine Entwicklung und spannt einen nachvollziehbaren Bogen von den Uranfängen bis heute.

Im letzten Kapitel streift er die Wechselwirkungen zwischen Obstbaum und Mensch auf geistiger Ebene und setzt sie in Beziehung zu den zentralen Gedanken Rudolf Steiners - die Entwicklung des Apfels als begeisternde Kurzgeschichte.

98 Seiten, zahlreiche auch farbige Abbildungen, Broschur,
Format: 15 x 21 cm

Artikelnr. 082



24,00 €



Rudolph Goethe

Die Obst- und Traubenzucht an Mauern, Häuserwänden und im Garten

Für Unterricht und Praxis, bearbeitet von Rudolph Goethe, kgl. Landesökonomierat, Direktor der kgl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geiseheim am Rhein

VIII, 216, 4 S. Verlagswerbung

Mit 19 teilweise gefalteten Tafeln und 182 Textabbildungen

Sprache: Deutsch

Format: Lexikonformat (25,7 x 18)

Schrifttyp: Fraktur

Original erschienen 1900 bei Verlagsbuchhandlung Paul Parey (Berlin)

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint, gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt. Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung. Das dekorative Originaltitelblatt wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Verlag Fines Mundi, Saarbrücken.

Artikelnr. 169

59,90 €

Jost Albert / Waltraud Kofler Engl / Erika Schmidt (Hrsg. | Ed.)

Obstgärten | Frutteti

Das Brixner „Pomarium“ im geschichtlichen und gartenbaulichen Kontext | Il “Pomarium” di Bressanone nel contesto storico dell’arte dei giardini

Historische Obstgärten sind das Thema dieses reich bebilderten Buches, das als Ergebnis einer 2015 stattgefundenen Tagung anlässlich der geplanten Neugestaltung des historischen Obstgartens „Brixener Pomarium“ entstanden ist. Dieser historische Obstgarten der ehemals fürstbischöflichen Hofburg Brixen in der Autonomen Provinz Bozen, Südtirol, ist bereits für das 13. Jahrhundert archivalisch belegt.

Neben dem Beitrag über das Pomarium in Brixen behandeln die Texte u. a. Themen wie „Gewerblicher Obstanbau im Spätmittelalter, Historische Anbaumuster, -systeme und -formen für Hochstamm-Obstbäume“, „Historische Küchengärten und die Feinheiten der Obstkultur“, „Die Pomologie – ein Spezialthema innerhalb der gartenbaulichen Literatur“ und „Spurensuche nach alten Apfelsorten – wie molekulargenetische Untersuchungen dabei helfen können“.

Autorinnen und Autoren aus Italien, Deutschland, Großbritannien und Österreich setzen sich in insgesamt neun Beiträgen mit Bedeutung, Erscheinungsformen, gartenbaulichen Praktiken und der denkmalpflegerisch intendierten Wiederbelebung historischer Obstgärten auseinander.

(Michael Ruhnau)

Verlag Gunter Oettel, 1. Auflage 2018

184 Seiten, zahlreiche Abbildungen

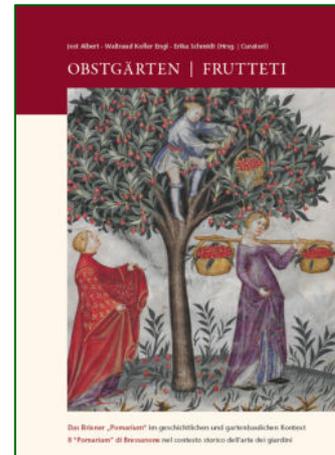
Beiträge bzw. Zusammenfassungen in deutscher oder italienischer Sprache

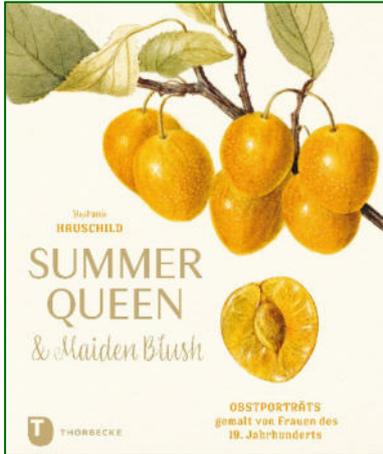
Format: 29,7 cm × 21 cm

ISBN: 978-3-944560-44-1

Artikelnr. 256

25,00 €





Stephanie Hauschild

Summer Queen & Maiden Blush

Obstporträts gemalt von Frauen des 19. Jahrhunderts - Illustrationen aus der Pomological Watercolors Collection Ende des 19. Jahrhunderts unternahm das US-amerikanische Landwirtschaftsministerium ein einzigartiges Projekt, in dem alle Obstsorten des Landes in einem Verzeichnis erfasst werden sollten. Zu diesem Zweck reisten vor allem Frauen durch das Land, um die verschiedenen Sorten mit Wasserfarben festzuhalten. Was dabei herauskam, war mehr als eine landwirtschaftliche Datenbank: Es entstanden kleine Kunstwerke, geschaffen von Menschen, die weder als Künstler anerkannt noch als solche bezahlt wurden.

Ellen Isham Schutt, Amanda Newton und Mary Daisy Arnold sind zu Unrecht vergessene Künstlerinnen, die zusammen mit vielen anderen ein Kompendium von über 7.000 Aquarellen schufen.

- Drei Trendthemen in einem Buch: alte Obstsorten, historische Abbildungen, Wasserfarbenmalerei
- Die Bilder der Pomological Watercolors Collection erstmals als Buch
- Großformatige Geschenkausgabe
- Von der Welt vergessene Künstlerinnen neu entdeckt



Über die Autorin:

Dr. Stephanie Hauschild lebt in Darmstadt als freiberufliche Kunsthistorikerin. Sie ist leidenschaftliche Hobbygärtnerin und -köchin.

Thorbecke, 1. Auflage 2019

160 Seiten, mit ca. 160 Abbildungen, Hardcover

Format 19 x 26 cm

ISBN 978-3-7995-1417-0

Artikel-Nr. 304

26,00 €

Christian Cay Lorenz Hirschfeld

Handbuch der Fruchtbaumzucht

1. und 2. Band

Über den Autor

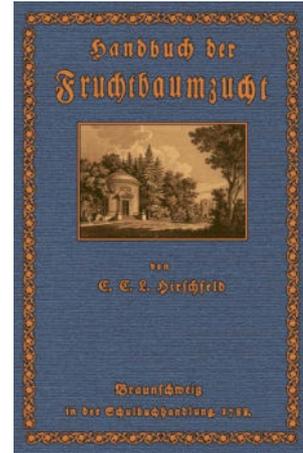
Christian Cay Lorenz Hirschfeld war ein deutscher Gartentheoretiker der Aufklärung, Universitätslehrer der Philosophie und Kunstgeschichte im Dienst des Dänischen Gesamtstaates sowie Verfasser zahlreicher Bücher. Er galt als ein Fürsprecher des Landschaftsgartens empfindsam-romantischer Prägung. Seine Schriften verfolgen durchweg einen pädagogischen Zweck. Hirschfeld sucht ästhetische Eindrücke im Sinne der Aufklärung moralisch zu nutzen. Erst 1773 gelangte er mit seiner Schrift „Anmerkungen über die Landhäuser und die Gartenkunst“ zur Theorie der Gartenkunst, dem Thema seiner Philosophie, das ihn berühmt machte.

Sprache: Deutsch

Format: Oktav (23 x 15)

Schrifttyp: Fraktur

- Original erschienen in der Schulbuchhandlung, Braunschweig, 1788
- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.



Artikelnr. 266

44,00 €



Bernd Brunner

Von der Kunst die Früchte zu zähmen

Eine Kulturgeschichte des Obstgartens

Eine wunderschöne Erkundung der Verbindungen zwischen Bäumen, Früchten und Menschen

Eine bezaubernde Reise durch die Welt der Obstgärten und botanischen Kuriositäten

Erst wurde genascht, dann gehegt, schließlich gezüchtet: Bereits die frühen Menschen aßen wildwachsende Früchte und Beeren. Mit Beginn des Ackerbaus begann man, gezielt Bäume und Sträucher anzupflanzen, die ersten Obstgärten entstanden. Sie wurden zur Nahrungsquelle, zu Orten der Zusammenkunft – und inspirierten Künstler. So ist die

Geschichte der Fruchtkultivierung auch eine Geschichte der Menschheit und als altes Kulturerbe moderner denn je, wie Bernd Brunners fesselnd geschriebenes und reich illustriertes Porträt der verborgenen Gärten und ihrer Früchte zeigt.

Wir erfahren, dass die ersten Obstgärten vielleicht Oasen mit Dattelpalmen waren, in denen Wüstennomaden rasteten, und dass die Ureinwohner im Amazonasgebiet schon Jahrhunderte vor der Kolonialisierung Mosaikgärten pflegten. Der moderne Obstanbau entwickelte sich über Jahrtausende hinweg. Mit dem Wachstum der Bevölkerung breiteten sich die Obstbäume aus den üppigen Gärten der Wohlhabenden und der Klöster auf Felder und an Straßenrändern aus und veränderten so die Landschaft, während sie zugleich die Hungerigen ernährten.

Der Obstgarten – Kulturerbe aus alten Zeiten und Naturparadies der Zukunft

Aber Obstgärten bringen nicht nur Früchte hervor, sie waren immer auch Orte der Ruhe und inspirierten große Künstler. Von der Kunst, die Früchte zu zähmen zeigt neben detaillierten

Beschreibungen und Recherchen Gemälde, Fotografien und Illustrationen und bietet auf diese Weise ein facettenreiches Porträt des Obstgartens über die Jahrhunderte hinweg.

So verwebt der vielbeachtete Autor Bernd Brunner wunderschöne Illustrationen mit einzigartigen Berichten, die zeigen, dass die Geschichte der Obstgärten auch eine Geschichte der Menschheit ist. Und eine Geschichte darüber, wie der Mensch die Natur seit Jahrtausenden nach seinen Wünschen geformt hat.

Über den Autor

Bernd Brunner, 1964 geboren, studierte Wirtschaft, Amerikanistik und Kulturwissenschaft in Berlin und Seattle. Er veröffentlichte zahlreiche vielbeachtete wie unterhaltsame erzählerische Sachbücher zu kulturhistorischen Themen, darunter *Das Buch der Nacht*, *Die Erfindung des Nordens* oder *Die Kunst des Liegens*. Er lebt als Autor in Berlin und Istanbul.

Knesebeck Verlag, März 2022

288 Seiten, 100 farbige Abbildungen, gebunden mit Lesebändchen

Format: 13,6 x 21,0 cm

ISBN: 978-3-95728-566-9

Artikelnr. 404

22,00 €

Johannes Müller

Abbildung von Rieser Obstsorten**Teil 1: Gartenbeschreibung und Apfelsorten**

Der Nördlinger Stadtgerichtsdieners und -maler Johannes Müller lebte von 1752 bis 1824. Neben zahlreichen Veröffentlichungen wie "Merkwürdigkeiten der Stadt Nördlingen nebst einer Chronik", "Die vorzüglichen Singvögel Deutschlands" und "Beschreibung der Nördlinger Trachten" brachte der produktive Nördlinger auch das zweibändige Werk "Obstsorten" heraus. Magistratsrat Alexander Müller überlies 1864 diese Werke dann dem Nördlinger Stadtarchiv.

Das naturgetreue Abbilden von Früchten ist zu dieser Zeit jedoch noch eine Seltenheit. Johannes Müller malt und lebt zu Zeiten der ersten großen Sortenkundler für Äpfel. Demnach ist es nicht verwunderlich, dass August Friedrich Adrian Diel (1756 - 1839) und Johann Volkmar Sickler (1741 - 1820) mehrfach Erwähnung in Müllers Werk finden.

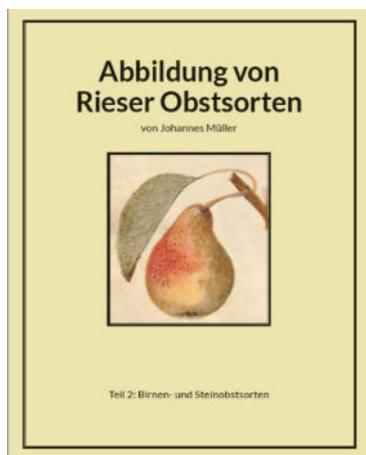
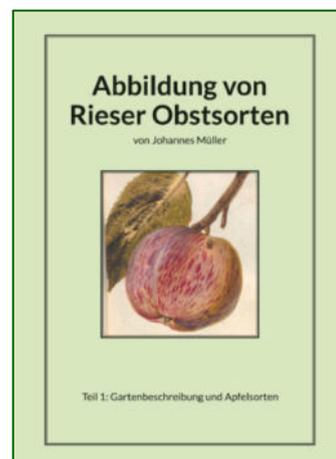
Das Buch enthält die historischen Originalseiten mit Übersetzung der Schrift. Eine Korrektur der Wörter wurde nicht vorgenommen. Das Buch enthält außerdem einige Originalseiten aus Müllers Gartenbeschreibung. In diesem Werk zeichnet und beschreibt er seinen eigenen Garten. Im Anhang des Buches findet sich noch ein Inhaltsverzeichnis mit dem pomologischen, heute bekannten Namen der einzelnen Sorte.

Quelle: donau-ries-aktuell.de

Landratsamt Donau-Ries, 2022
238 Seiten, durchgängig farbig, Hardcover
Format: 24,5 x 17,5 cm

Artikelnr. 411

49,90 €



Johannes Müller

Abbildung von Rieser Obstsorten**Teil 2: Birnen- und Steinobstsorten**

Im Jahr 2022 durften die beiden Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege Paul Buß und Sophia Och bereits das erste Buch „Abbildung von Rieser Obstsorten - Teil 1: Gartenbeschreibung und Apfelsorten“ vorstellen. Jetzt, etwa ein Jahr später, darf auch der zweite Band der Öffentlichkeit präsentiert und zugänglich gemacht werden. Der Landkreis Donau-Ries bringt diese beiden alten und doch neuen Bücher als Neuauflagen in kleiner Auflage heraus. Im ersten Teil waren vor allem Äpfel abgebildet.

Im zweiten Teil ergänzt Müller weitere Obstarten und -sorten. Er zeichnete hierfür sehr viele verschiedene Birnensorten, aber auch

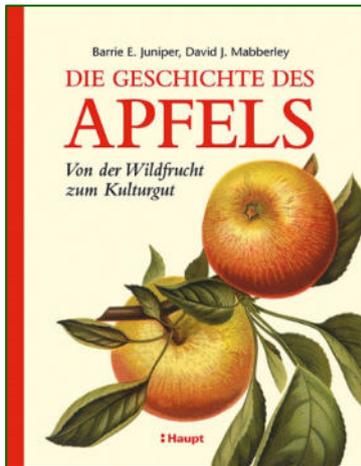
Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen.

Die beiden Bücher von Johannes Müller (1752 - 1824) ruhten lange Zeit verborgen von der Außenwelt in Nördlingens Stadtarchiv. Für Obstliebhaber, Kunstbegeisterte und Pomologen ist dieses Buch etwas ganz Besonderes. Das naturgetreue Abbilden von Früchten war zu dieser Zeit noch eine Seltenheit. Johannes Müller malte und lebte zu Zeiten der ersten großen Sortenkundler für Äpfel. Demnach ist es nicht verwunderlich, dass August Friedrich Adrian Diel (1756 - 1839) und Johann Volkmar Sickler (1741 - 1820), beide Pioniere im Bereich der Pomologie, mehrfach Erwähnung in Müllers Werk finden. Quelle: radioschwaben.de

Landratsamt Donau-Ries, 2023
248 Seiten, durchgängig farbig, Hardcover
Format: 24,5 x 17,5 cm

Artikelnr. 469

49,90 €



Barrie E. Juniper / David J. Mabberley / Claudia Huber
(Übersetzung)

Die Geschichte des Apfels

Von der Wildfrucht zum Kulturgut

Ursprünglich in Asien beheimatet und damit einst ein Exot, gehört der Apfel heute zu den beliebtesten und wohl auch alltäglichsten Früchten Europas. Barrie E. Juniper und David J. Mabberley gehen in diesem umfassenden Werk der außergewöhnlichen Geschichte nach, die sich hinter der Aus- und Verbreitung dieser wohlbekanntesten Frucht verbirgt. Unter Einbezug aktueller Forschungsergebnisse der Apfelbiologie erzählen sie die Reise des Apfels durch die Jahrhunderte und über die Kontinente und gehen auf Apfelsorten und -kulturen ebenso wie auf Veredelungstechniken im Laufe der Zeit ein. Zugleich zeigen sie auf, wie sehr der Apfel unsere Kultur prägte

und auch heute noch prägt - sei es in der Küche, der Folklore, der Kunst oder der Wissenschaft.

- Alles außer gewöhnlich: Die Geschichte des Apfels von den Anfängen bis heute.
- Wie sich der Apfel in der Welt verbreitete und unsere Kultur bis heute prägt.
- Ein umfassendes und reich illustriertes Werk für alle natur- und kulturgeschichtlich Interessierten.

Über die Autoren

Barrie E. Juniper ist emeritierter Dozent für Pflanzenwissenschaften an der Universität Oxford - emeritierter Fellow des St Catherine's College, Universität Oxford, und Mitautor von *The Tradescants' Orchard* (Bodleian Library, 2013) und *The Story of the Apple* (Timber Press, 2006).

David J. Mabberley ist ehemaliger Leiter des Herbariums, der Bibliothek, der Kunst- und Archivsammlungen der Royal Botanic Gardens, Kew, emeritierter Fellow des Wadham College, Oxford, außerplanmäßiger Professor an der Macquarie University, Sydney, und emeritierter Professor an der Universität von Leiden. Er ist Träger des Order of Australia (AM) und Autor von *Mabberley's Plant Book* (Cambridge University Press, 2017) und Mitautor von *The Story of the Apple* (Timber Press, 2006).

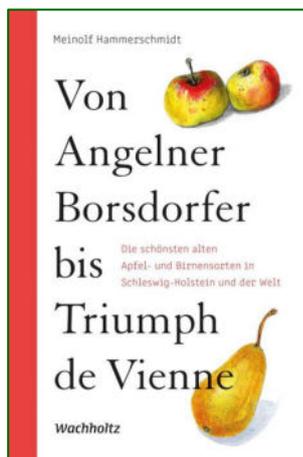
Haupt Verlag, 1. Auflage 2022
288 Seiten, gebunden
Format: 18,9 x 24,6 cm
ISBN: 978-3-258-08264-6

Artikelnr. 412

38,00 €

A close-up photograph of a wicker basket overflowing with a variety of fresh fruits. The basket is woven from light brown wicker and sits on a bed of green grass. The fruits include several apples in shades of red, yellow, and green, some with prominent red streaks. There are also several pears, some with green and yellow hues, and a few dark purple plums. A large green leaf is visible near the top left of the basket. The overall scene is bright and natural, suggesting a harvest of local produce.

**Obstsorten
regional**



Meinolf Hammerschmidt, Walter Karberg

Von Angelner Borsdorfer bis Triumph de Vienne

Die schönsten alten Apfel- und Birnensorten in Schleswig-Holstein und der Welt

Ob Damendorfer Streifling oder Clapps Liebling - keine Frage, unsere Äpfel und Birnen aus Schleswig-Holstein sind nicht nur geschmackvoll, sondern auch hübsch anzusehen. Alle der fast vergessenen Sorten sind schon über hundert Jahre an der Nord- und Ostseeküste zu Hause. Die außergewöhnlichsten Lieblinge wurden in diesem Büchlein zusammengetragen und laden dazu ein, herzlich zuzubeißen. Für Obstfreunde ein absolutes Muss, für alle anderen ein wirklich köstliches Buch.

Meinolf Hammerschmidt, Jahrgang 1944, Gärtnermeister, Lehrer und Obstkundler hat in Angeln eine umfangreiche regionale Obstsortensammlung angelegt (das Pomarium Anglicum), setzt alte Sorten auf "neue

Füße", ist Mitbegründer des Pomologen-Verein e.V.

geschrieben von Meinolf Hammerschmidt, illustriert von Walter Karberg

Wachholtz-Verlag, 1. Auflage, Erscheinungsdatum: 19.03.2019

64 Seiten, Hardcover

Format: 17 x 10,5 cm

ISBN 978-3-529-05033-6

Artikelnr. 275

12,00 €

Pomologen-Verein Niedersachsen-Bremen e.V.

Alte Obstsorten neu entdeckt für Niedersachsen-Bremen

Das umfangreiche Nachschlagewerk für Obstwiesenbesitzer bis Hobbygärtner umfasst:

- Abbildungen und ausführliche Beschreibungen der Sorten
- Anforderungen an streuobsttaugliche Obstsorten
- Empfehlungen zu den Standorten von Niederung bis Höhenlage, von Moor bis Sand
- Professionelle Hinweise zu Planung, Pflanzung und Schnitt
- Verfahren, um Schäden zu beseitigen und zu verhindern
- Maßnahmen gegen Schädlingsbefall
- Sortenlisten, regional und überregional für Äpfel und Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Renekloden und Mirabellen, Süß- und Sauerkirschen, Pfirsiche und Aprikosen
- Umfangreiche Adressensammlung zu Obstbaum- und Reiserkauf, Sortenbestimmung und Mosten, Interessenverein und Bodenuntersuchung



Wesentliche Passagen wurden übernommen aus „Alte Obstsorten für Westfalen und Lippe“, Hans-Joachim Banner, 2. Auflage.

Der Text wurde für die Situation in Niedersachsen/Bremen angepasst und mit Beiträgen erweitert von Eckart Brandt, Annette Braun-Lüllemann, Sabine Fortak, Dr. Ute Hoffmann-Deterding, Michael Ruhнау, Marita Tjarks und Jens Türschmann.

Pomologen-Verein e.V., 3. überarbeitete Auflage, 2021

208 Seiten, Broschur

Format: 24 x 17 cm

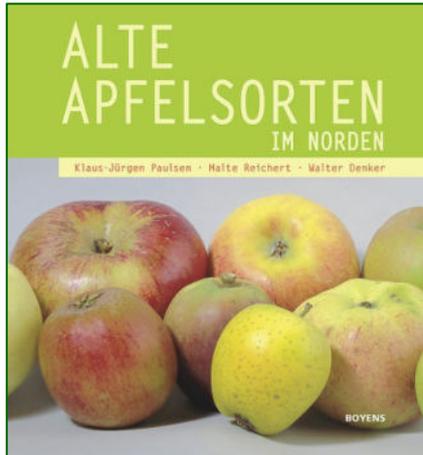
ISBN 987-3-94319-838-6

15,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 378

17,50 €

Klaus-Jürgen Paulsen / Malte Reichert / Walter Denker



Alte Apfelsorten im Norden

In drei Abschnitten werden unterschiedliche Aspekte der Sozialgeschichte der Äpfel in der Region Dithmarschen vorgestellt. Einleitend erläutert Klaus-Jürgen Paulsen die Besonderheiten der Apfelkultur in Dithmarschen, die aufgrund der Siedlungsstruktur durch Bauergärten in Hofnähe geprägt ist. Ernährung steht im Vordergrund, weder Apfelwein noch Obstbrände spielen eine Rolle. Die wohlhabenden Bauern auf den fruchtbaren Marschböden waren in europaweite Handelsbeziehungen eingebunden und haben früh edle Apfelsorten aus den führenden Apfelkulturen Englands und Frankreichs eingeführt, während die weniger begüterten Bauern auf dem kargen Geestboden meist lokal angepasste Sorten in ihren Gärten hatten. Die als alte Apfelsorten in der Region identifizierten Sorten spiegeln diese so-

zialgeschichtliche Entwicklung wider. Paulsen erläutert in 20 Sortenbiographien anschaulich seine langjährigen Bemühungen die lokal alten Sorten zu erschließen. Im Rahmen der sozialgeschichtlichen Ermittlungen wird auch auf 22 weitere vorgefundene (Verwechsler-)Sorten eingegangen.

Malte Reichert trägt im zweiten Abschnitt seine Befunde der Erforschung von Wild- und Holzäpfeln in Dithmarschen bei. Der echte Wildapfel wurde früher fälschlicherweise als der Vorgänger des Kulturapfels betrachtet. Es handelt sich heute um eine „forstbotanische Rarität“, die an verschiedenen Orten in Dithmarschen jedoch eindeutig identifiziert werden konnte, was insofern schwierig ist, als durch Bestäubung mit Pollen von Kulturäpfeln vielfältige Mischformen entstehen, deren Unterscheidung häufig nur vermittels Genanalyse möglich ist. Diese Forschung hat Schutzmaßnahmen zur Verjüngung der noch wenigen vorhandenen Bestände im Riesewald durch den Verein für Dithmarscher Landeskunde geführt.

Walter Denker erzählt die mittlerweile erschlossene Geschichte der „Dithmarscher Obstmodelle“. Sie wurden eher zufällig nach der Auflösung der Landwirtschaftsschule Heide entdeckt. Ihre Geschichte und ihr regionaler Bezug wurden sorgfältig aufgearbeitet. Die Fertigung von Obstmodellen war Ende des 19. Jahrhunderts von großer Bedeutung als Unterrichtsmaterial und Wissensvermittlung. Was heute Bilder und Videos mit Smartphone und Internet leisten, musste mit Obstmodellen dargestellt werden. Die Abbildungen von über 70 Modellen beeindruckten durch Ästhetik und Genauigkeit der Darstellung und erinnern uns daran, welche kunsthandwerklichen Leistungen im vordigitalen Zeitalter erbracht wurden, um Wissen zu transferieren.

Dieses Buch ist eine gelungene regionale Apfelnkunde. Sie identifiziert regionale Besonderheiten und möchte helfen, sie zu bewahren.

(Rezension: Peter Lock, Oktober 2017)

Die Autoren

Dr. Klaus-Jürgen Paulsen, geb. 1949 in Heide, beschäftigt sich seit seiner Tätigkeit an der Meldorfer Gelehrtenschule mit der Sichtung alter Obstsorten an der Westküste Schleswig-Holsteins. Als Pomologe legte er in Abstimmung mit Kommunen, Verbänden und Vereinen mehrere Streuobstwiesen mit alten Apfelsorten an und schuf am Schleswig-Holsteinischen Landwirtschaftsmuseum in Meldorf einen Muttergarten mit lokalen Sorten. Seit vielen Jahren organisiert er mit dem Dithmarscher Landesmuseum und dem Verein für Dithmarscher Landeskunde die weithin bekannten „Meldorfer Apfeltage“.

Malte Reichert, geb. 1949 in der Umgebung Lübecks, ist nach seiner Pensionierung als Biologielehrer im Vorstand des Vereins für Dithmarscher Landeskunde tätig. Schwerpunkte seiner ehrenamtlichen Tätigkeit sind Aufbau und Pflege des Vereins- Archivs sowie die Arbeit in der AG Alte Obstsorten. Dort setzt er sich mit der wissenschaftlichen Erforschung historischer Sammlungen von Obstmodellen an Schulen, Hochschulen und Museen in ganz Deutschland auseinander.

Walter Denker, Konrektor a.D., geb. 1946 in Österborstel bei Tellingstedt, ist seit 1990 ehrenamtlicher Kreisnaturschutzbeauftragter in Dithmarschen und für den Naturschutz in verschiedenen Gremien auf Kreis- und Landesebene tätig. Zahlreiche Veröffentlichungen zur Landeskunde und Ökologie, z.B. im Buch „Alte Bäume in Dithmarschen“ (Boyens Buchverlag).

Boyens Buchverlag, 1. Auflage September 2017
128 Seiten, 284 Abbildungen, gebunden
Format: 23,5 x 21,5 cm
ISBN: 978-3-8042-1466-8

Artikelnr. 223

14,95 €

Eckart Brandt / BUND Hamburg (Hrsg.)

Ratgeber Alte Apfelsorten Hamburg Empfehlungen für Hausgärten und Streuobstwiesen

42 Seiten, farbig, Format DIN A5

Warum Sie alte Apfelsorten pflanzen sollten: Sortenwahl, Sortenliste für die Region Hamburg, Pflanzung, Schnitt, Ernte und Lagerung, Bezugsquellen etc.



Artikelnr. 073

2,50 €



Landschaftspflegeverband Landkreis Göttingen e.V. (Hrsg.)
in Zusammenarbeit mit Hans-Joachim Bannier und Dr. Annette Braun-Lüllemann

Alte Obstsorten für Südniedersachsen neu entdeckt

Die Broschüre beantwortet alle Fragen rund um Sortenwahl, Pflanzung und Pflege von Obstbäumen in praxisorientierten Kapiteln. Für Apfel, Birne, Kirsche und Zwetschge bzw. Pflaumen & Renekloden enthält die Broschüre eine kurze Beschreibung der empfohlenen Obstsorten für den naturverträglichen Anbau insbesondere für den Hoch- und Halbstammbereich.

Ein Adressenteil (Baumschulen, Keltereien, Beratung etc.) rundet das Gesamtwerk ab, das auch Projektbeschreibungen des Landschaftspflegeverbandes zum Schutz und Erhalt von Streuobstwiesen im Landkreis Göttingen enthält.

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier.

Landschaftspflegeverband Landkreis Göttingen e.V. (Hrsg.), 3. Auflage September 2022
108 Seiten mit farbigen Apfelbildern, Softcover
Format: DIN A4

Artikelnr. 414

15,00 €

Hans-Jürgen Mortag, Luise Mortag

Pillnitzer Apfelsorten

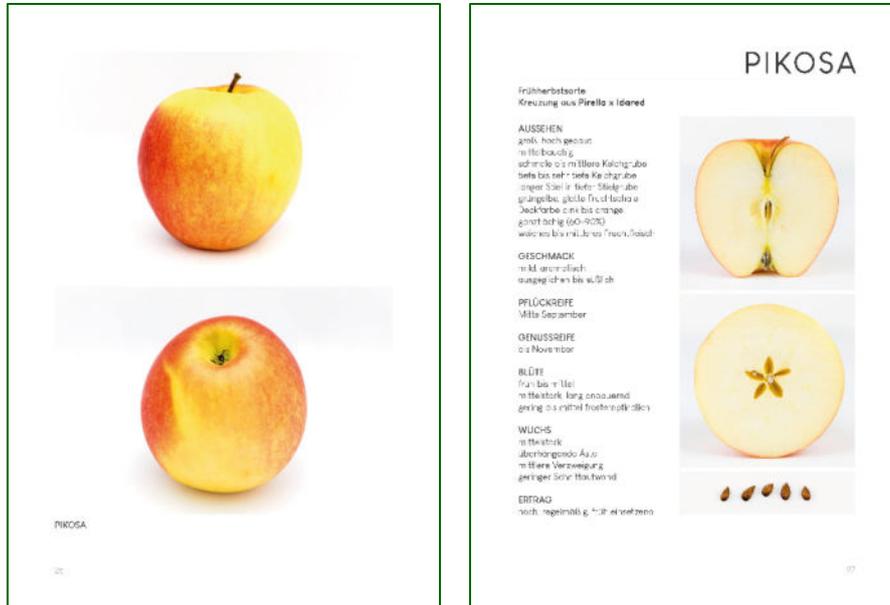
Im Laufe der Jahre sind im Rahmen der Züchtungsarbeiten des Dresdener Institutes und seiner Vorgängereinrichtungen neue Apfelsorten entstanden, die sich in ihren Eigenschaften, wie z. B. Reifezeit, Geschmack, Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten oder auch der Lagerfähigkeit von vielen traditionellen Sorten unterscheiden. Die Züchtung erschafft damit neue genetische Vielfalt. Vor allem die widerstandsfähigen, robusten Pillnitzer Apfelsorten sind heute auch in vielen Kleingärten zu finden und tragen damit zur Verbreitung und Nutzung der genetischen Vielfalt bei. Hans-Jürgen Mortag hat es sich zusammen mit seiner Enkelin Luise Mortag zur Aufgabe gemacht, diese neue genetische Vielfalt zu beschreiben. In diesem Buch werden zum ersten Mal die aus der Pillnitzer Apfelzüchtung stammenden Sorten mit Bildern vorgestellt und in ihren pomologischen Eigenschaften genauer beschrieben. Dazu wurden



sowohl Längs- und Querschnitte der Früchte als auch Bilder der Kerne beigefügt. Des Weiteren werden auch Pillnitzer Sorten gezeigt, die nur wenig verbreitet wurden.

Dieses von Hans-Jürgen und Luise Mortag geschaffene Buch stellt die Vielfalt der Pillnitzer Apfelsorten dar, und ist insbesondere geeignet, die zuverlässige Sortenbestimmung der Pillnitzer Sorten zu erleichtern.

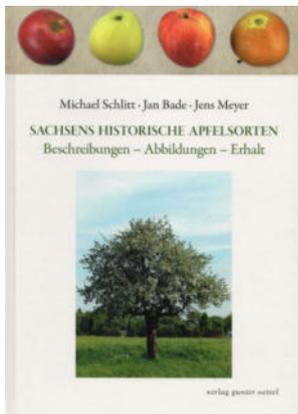
(Auszug aus dem Vorwort)



Hans-Jürgen Mortag, 2020
94 Seiten, durchgängig farbig, Brochur
Format: 25,7 x 18,2 cm

Artikelnr. 440

25,00 €



Michael Schlitt, Jan Bade, Jens Meyer

Sachsens historische Apfelsorten

Beschreibung - Abbildungen - Erhalt

In diesem Buch werden 50 historische Apfelsorten vorgestellt, die früher in Sachsen weit verbreitet waren. Jede Sorte wird auf einer Seite mit ihren wesentlichen Merkmalen fotografisch abgebildet. Auf jeweils einer zweiten Seite gibt es eine detaillierte Beschreibung der Sorten, ergänzt mit Angaben zu deren Reifezeit und Haltbarkeit, ihren Ansprüchen an einen Standort und ihre Anfälligkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Hinzu kommen Hinweise zu Nutzungsmöglichkeiten der verschiedenen Sorten und zu deren Verträglichkeit für Apfelallergiker.

Das Buch richtet sich an ein breites Spektrum von Interessierten: Wer auf der Suche nach einer geeigneten alten Apfelsorte für den Hausgarten oder die Obstwiese ist, wird hier ebenso fündig wie Obstliebhaber, die ihre Obstsortensammlung ergänzen möchten. Baumschulen finden in diesem Buch Entscheidungshilfen zur Vermehrung von Sorten. Und Kommunen und Landschaftspflegeverbände erhalten hier Empfehlungen für den Anbau besonders robuster Sorten.

An dieser Publikation haben zwei der renommiertesten deutschen Pomologen mitgewirkt: Jan Bade und Jens Meyer. Beide Pomologen arbeiten seit vielen Jahren in der Pomologischen Kommission des Pomologen Verein e.V. In jedem Jahr werden ihnen tausende von Fruchtproben zur Bestimmung vorgelegt. Daher haben diese beiden Pomologen insbesondere einen guten Überblick über die Verbreitung der historischen Apfelsorten, ihre besonderen Kennzeichen und ihre Verwechslersorten.

Verlag Gunter Oettel, Herausgeber: Oberlausitz-Stiftung (Ostritz), 2021
124 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Hardcover

Format 21 x 30 cm
ISBN 978-3-944560-76-2

Artikelnr. 377

26,00 €

Hans-Joachim Bannier

Alte Obstsorten neu entdeckt für Westfalen und Lippe

Für Obstbaumbesitzer und solche, die es werden wollen:

Ein kompakter Ratgeber mit „einfachem“, aber dennoch solidem Obstbauwissen über Sortenwahl, Pflanzung und Pflege von Obstbäumen für Streuobstwiesen sowie für den Haus- und Kleingarten. Für Obstwiesenbesitzer, Selbstversorger, Hobbygärtner, Nebenerwerbs-Landwirte ebenso wie für Naturschutzbehörden, Naturschutzverbände, Heimatvereine oder Baumschulen. Mit zahlreichen farbigen Abbildungen regionaltypischer und robuster Apfelsorten Westfalens – ein Beitrag zur Erhaltung alten bäuerlichen Kulturguts.

In der vierten Auflage mit einem vollständig aktualisierten Adressteil (Baumschulen, Mostereien, Obstbrennereien, Tafelobstvermarkter alter Sorten, Beratungsangebote etc.) aus ganz Westfalen und Lippe sowie angrenzenden Regionen.

Mit einem umfangreichen Anhang regionaler Adressen (Baumschulen, Mostereien, Aufpreisvermarktern Beratungsangebote etc) aus ganz Westfalen und Lippe sowie angrenzenden Regionen.

Herausgegeben von der Stiftung für die Natur Ravensberg und der Biologischen Station Ravensberg in Zusammenarbeit mit dem Pomologen-Verein e.V. (gefördert durch Nordrhein-Westfälische Stiftung für Umwelt und Entwicklung)

4. aktualisierte Auflage Juni 2022,
102 Seiten, s/w und Farbbildungen, Broschur
Format: DIN A5

Artikelnr. 405

6,00 €

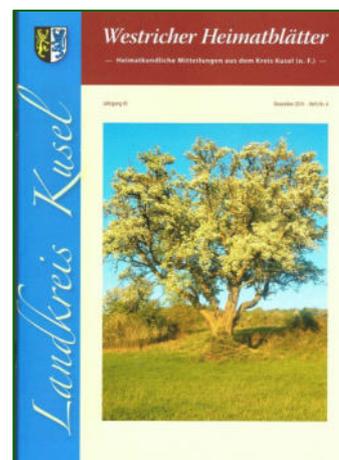


Landkreis Kusel (Hrsg.)

Weinbirnen-Kultur in der Westpfalz (Westricher Heimatblätter Nov. 2014)

Aus dem Inhalt:

- Ernst Schworm: Zu diesem Heft
- Jan Flickert: BUND-Pilotprojekt zum Erhalt regionaltypischer Mostbirnen der Westpfalz: Geschichte, Stand & Perspektiven
- Horst Ohliger: Birnbäume – Charakterbäume der Westpfalz
- Herbert Ritthaler: Brauchen kleine, harte Birnen Namen? Benennung und Vielfalt der Mostbirnen-Sorten . . .
- Richard Dahlem: Einteilung von Mostbirnen in Verwechslungsgruppen. Oder: Wie behalte ich den Überblick in einer vielfältigen Sortengruppe?
- Martin Brüggelhofe: Mostbirnenprojekte in der Westpfalz: Möglichkeiten der Bodenordnung und der Integrierten Ländlichen Entwicklung
- Anette Conrad: Biodiversität am Beispiel von Apfel und Birne
- Dr. Ernst Segatz: Die Wildbirne im Westrich
- Dieter Zenglein: „Mer esse Beere on trenke Beere on hann noch Beere fer uf's Brot se schmeere ... !" – Zur volkskundlichen Bedeutung der Weinbirnen im Westrich
- Birnensorten der Pfalz



64 Seiten, farbig, geheftete Broschüre
Format: 24 x 17 cm

Artikelnr. 169

4,50 €

Steffen Kahl, Robert Scheibel

Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen

Äpfel • Birnen • Kirschen • Pflaumen • Zwetschen • Mirabellen • Renekloden • Aprikosen • Pfirsiche • Quitten • Schalen- und Wildobst

Empfehlungen zur Obstsortenwahl, Porträts hessischer Lokalsorten einschließlich Übersicht, verschollene Sorten, Unterlagen und Edelreiser, praktische Tipps für Pflanzung und Baumschutz, Mistelproblematik, Kurzbiografien hessischer Pomologen, Hinweise auf Literatur und Baumschulen, Glossar, Kontaktadressen

Wer mit der Pflanzung von Obstbäumen zum Erhalt der Sortenvielfalt beitragen möchte, findet in dieser Broschüre umfangreiche Informationen und Anregungen. Bei den Sortenempfehlungen liegt das Augenmerk auf den für Hessen typischen alten Obstsorten - das Spektrum reicht von deutschlandweit bekannten Sorten, die sich in Hessen bewährt haben, bis hin zu lokalen Raritäten. Die übersichtlichen Tabellen beinhalten insgesamt 264 Sorten verschiedener Obstarten, dazu kommen 26 Schalen- und Wildobstarten. Angegeben sind jeweils Herkunft, Frucht- und Baumeigenschaften (wie Reife, Verwertung, Wuchsstärke) sowie Bemerkungen zu Standortansprüchen und Robustheit. Zu jeder Obstart liefert die Publikation einleitende Basisinfos.

22 hessische Lokal- und Regionalsorten – vom Anhalter bis zum Weilburger – werden auf je einer Doppelseite ausführlich in Wort und Bild vorgestellt. Eine Tabelle bietet zusätzlich eine kompakte Übersicht über in Hessen und angrenzenden Gebieten vorkommende Lokalsorten, einschließlich Hinweisen auf hohe Polyphenolgehalte. Den verschollenen Obstsorten ist eine „Fahndungsliste“ gewidmet. Der Abschnitt „Unterlagen und Edelreiser“ gibt über die wichtigsten Wurzelunterlagen und über die Beschaffung von Reisermaterial Auskunft - wichtig für Obstfreunde, die beim Baumkauf besser Bescheid wissen oder selbst veredeln möchten. Abgerundet wird die attraktive Broschüre durch Ratschläge für das Pflanzen und Schützen der Bäume, Infos über das Thema Misteln, die Nennung von spezialisierten Baumschulen, Literaturtipps und einen Ausflug in die hessische Geschichte der Pomologie.

Die um zwanzig Seiten deutlich erweiterte 6. Auflage wurde natürlich komplett auf den neuesten Stand gebracht, wobei aktuelle pomologische Erkenntnisse eingeflossen sind.

Pomologen-Verein e.V. – Landesgruppe Hessen, 6., erweiterte und aktualisierte Auflage, 2023
124 Seiten, durchgehend farbig, über 150 Abbildungen, zahlreiche Tabellen, Softcover
Format: 21 x 21 cm (H x B)
ISBN 978-3-943198-41-6

Artikelnr. 492

9,80 €



Claudia Klausner



Oberschwäbische Früchtchen

Inhalt ist u.a. die Oberschwäbische Obstbau-Kulturgeschichte (Baden-Württemberg und Bayer. Schwaben), traditionelle Obst-Rezepte und die Beschreibungen von 52 Lokalen Obstsorten.

„Über viele Jahrhunderte hinweg bildeten unsere Streuobstwiesen in Oberschwaben eine wesentliche Lebensgrundlage für uns Menschen. Weil immer weniger Leute in der Landwirtschaft arbeiten und sich die Verbrauchergewohnheiten verändert haben, ist der Streuobstbau dramatisch zurückgegangen.

Viele Bäume werden nicht mehr gepflegt, andere wurden gerodet. Wichtige Lebensräume für seltene Vögel und Insekten gehen damit verloren. Verloren geht auch das Wissen unserer Großeltern über die zahlreichen Obstsorten und deren Verwendungsmöglichkeiten.

Mit diesem Buch wird den Leserinnen und Lesern ein Stück unserer Kulturgeschichte ins Bewusstsein gerufen. Streuobstwiesen sind traditionelle Formen des heimischen Obstbaus. Sie ermöglichten vielen Menschen das karge Nahrungsangebot durch Früchte aller Art zu bereichern. Beindruckend ist auch die Vielfalt der Lokalsorten, die in Oberschwaben zu finden sind.

Unsere Aufgabe ist es, die landschaftsprägenden Streuobstwiesen für uns und die kommenden Generationen zu erhalten. Das Erlebnis und der Genuss der Streuobstwiesen sollten auch in Zukunft möglich sein. Und wer dabei jetzt so richtig Lust auf Kochen und Backen bekommen hat, kann aus vielen feinen Rezepten auswählen und gleich loslegen.“

Ravensburg, im Februar 2016

Dr. Ulrich Mayr
Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee
Fachbereichsleiter Sortenprüfung und
Ökologischer Obstbau
Leiter der Sortenerhaltungszentrale Baden-Württemberg

Federsee Verlag
112 Seiten mit zahlreichen Abbildungen, Paperback
Format: 24 x 17 cm
ISBN: 978-3-7020-1515-2

Artikelnr. 192

18,50 €

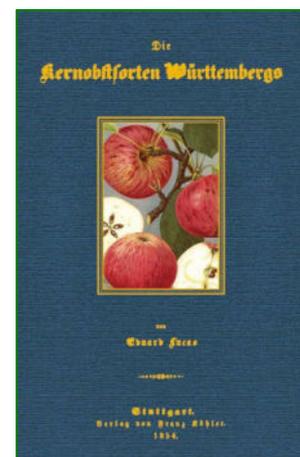
Eduard Lucas

Die Kernobstsorten Württembergs

Eduard Lucas, einer der bedeutendsten deutschen Pomologen seiner Zeit, gab 1854 eine Monografie über „Die Kernobstsorten Württembergs“ heraus. Das Buch enthält eine systematische Aufzählung der wichtigsten allgemein und regional verbreiteten Kernobstsorten in Württemberg. Zudem enthält es von den meisten Sorten (knappe) Beschreibungen, Angaben zur Verbreitung der Sorten, Synonyme und häufig auch zur Verwendung der Sorten.

Das Buch wurde nur in kleiner Stückzahl neu aufgelegt, da es als Original heute nur noch selten im Handel zu finden ist.

Für Pomologen, Obstbauer, Natur- und Denkmalschützer, Gärtner, Garten- und Landschaftsarchitekten ist das Werk eine bis heute wichtige Informationsquelle. Viele der darin erwähnten Sorten sind nicht nur für Württemberg von Bedeutung sondern weit darüber hinaus. Insbesondere bei (Most-)Birnbäumen existieren noch heute Bäume die aus der Zeit von Lucas stammen.



Gebundene Ausgabe: 282 Seiten
Schrifttyp: Fraktur

Verlag: Fines Mundi GmbH; Auflage: Unveränderter Faksimile-Reprint der Originalausgabe des Verlages von Franz Köhler, Stuttgart 1854 (1. Januar 2014)

ISBN-10: 3937246541
ISBN-13: 978-3937246543

Artikelnr. 142

45,00 €



Eduard Lucas

Abbildungen württembergischer Obstsorten

Erste Abtheilung:

Eine Sammlung vorzüglicher Apfel- und Birnsorten ausgewählt bei der vaterländischen Obst- und Traubenausstellung in Cannstadt 1857

Zweite Abtheilung:

Eine Sammlung vorzüglicher Steinobstfrüchte: Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und Pfirsische

II, 32 Seiten Äpfel mit 6 colorierten Tafeln;
Seite 33-62 Birnen mit 6 colorierten Tafeln;
38 Seiten Steinobst mit 6 colorierten Tafeln

Sprache: Deutsch

Format: Quart (30,5 x 22,8 cm)

Schrifttyp: Latein (modernes Schriftbild)

Original erschienen 1858- 1961 bei der Verlagshandlung Ebner und Seubert (Stuttgart)

- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint.
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Artikelnr. 253

69,00 €

Ulrich Schroefel, Thilo Tschersich, Felicitas Wehnert

Die Vielfalt unserer Streuobstwiesen

Ergebnisse der Obstsortenkartierung des Kreisverbands der Obst- und Gartenbauvereine Reutlingen e.V. aus den Jahren 2015 bis 2018

Durch den Verlust von alten Obstsorten droht ein Verlust an genetischer Vielfalt und regionaler Identität. Gemeinsam mit Streuobstakteuren hat der Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V. (LOGL) ein Sortenerhaltungskonzept entwickelt mit dem ersten wichtigen Ziel, eine zentrale Erfassung alter Obstsorten in Baden-Württemberg zu erreichen. Das Projekt Obstsortenkartierung im Landkreis Reutlingen ergänzt dieses bewährte Sortenerhaltungskonzept.

In dieser Broschüre werden Steckbriefe zu besonderen Funden dargestellt. Von diesen Sorten existierte zum Teil nur noch ein bekannter Baum. Die als "Maurabeschtele" gemeldete Sorte konnte



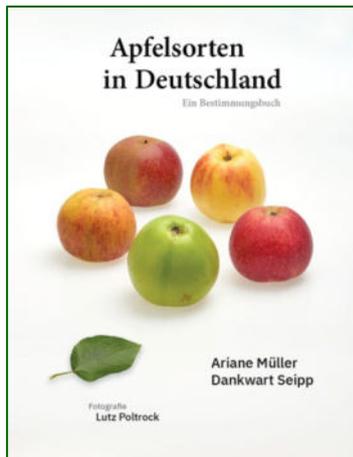
erfolgreich vermehrt werden, der Mutterbaum ist aber zwischenzeitlich nahezu vollständig abgestorben. Von allen vorgestellten Sorten kann vom KOV Reutlingen Vermehrungsmaterial mittelfristig zur Verfügung gestellt werden.

Diese Steckbriefe sollen zur gezielten Anpflanzung für die Erhaltung und Nutzung anregen.

Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis Reutlingen e.V. (KOV), 2020
68 Seiten, durggängig farbig
Format: 21 x 21 cm

Artikelnr. 362

2,00 €



Ariane Müller, Dankwart Seipp, Lutz Poltrock (Fotografie)

Apfelsorten in Deutschland

Auf 419 Seiten geht's rund um den Apfel

Warum ist ein Sortenname eigentlich so wichtig? Es gibt eine nahezu unüberschaubare Vielzahl an Apfelsorten, die zum Teil schon sehr alt sind. Jede Sorte besitzt individuelle Merkmale und Eigenschaften, die sie von anderen unterscheidet und ihre spezielle Besonderheit ausmacht. Viele Menschen schätzen die besonderen Eigenschaften eines bestimmten Apfelbaumes und möchten ihn nicht missen. Um nun einen abgängigen Baum zu ersetzen oder weitere Bäume dieser Sorte zu beschaffen, benötigt man den korrekten Sortennamen.

Im vorliegenden Buch sind die Früchte im Studio fotografiert worden. Die verschiedenen Ansichten der Früchte, Schnittbilder und Kerne

lassen sich dadurch in einer Abbildung kombinieren. Besonders wichtig erscheint es uns dabei, auch die Stielansicht zu zeigen, ein entscheidendes Merkmal bei der Sortenbestimmung. Bei der Auswahl der Früchte wurde darauf geachtet, die mögliche Bandbreite innerhalb einer Sorte darzustellen. So entstanden Bilder mit ihren sortentypischen Merkmalen zur Pflückreife, die die Beschreibungen in den Texten verdeutlichen. Angaben zur Reifezeit und Haltbarkeit der Sorte, besondere Ansprüche an den Standort und Anfälligkeit gegenüber Krankheiten sollen Entscheidungshilfen sein bei der Auswahl von passenden Sorten für den Hausgarten, die Obstwiese oder die Landschaft.

Darüber hinaus finden wir es wichtig, auch die wesentlichen obstbaulichen Grundlagen in diesem Buch anzusprechen, damit beim Kauf von Obstbäumen bedacht wird, dass auch das Wuchsverhalten (Unterlage) und die Baumform (Hochstamm/Buschbaum) zum vorgesehenen Standort passen müssen. So bekommt der Baumschuler Entscheidungshilfen für die Vermehrung regionaltypischer Apfelsorten. Kommunen und Verbände finden grundlegende Aussagen zur Empfehlung besonders robuster Sorten. Obstliebhaber mit besonderen Ansprüchen entdecken neben bewährten Sorten möglicherweise Raritäten zur Ergänzung ihrer Sortensammlung.

Bei den Sortenbestimmungen wurde uns häufig die Frage nach Apfelsorten gestellt, die auch für Apfelallergiker verträglich sind. In einem kurzen Beitrag werden die Grundlagen und Hintergründe für eine Apfelallergie beschrieben. In den Sortenbeschreibungen selbst wird auf die besondere Verträglichkeit oder Unverträglichkeit vieler Sorten hingewiesen.

Wir wünschen uns, dass dieses Buch dabei hilft, vorhandene Sorten zu bestimmen und dazu inspirieren möge, eine passende Auswahl zu treffen und Apfelbäume zu pflanzen, an denen man noch Jahrzehnte Freude hat.

Da die erste Auflage dieses Bestimmungsbuches schnell vergriffen war, haben wir uns zu einer erweiterten Neuauflage mit dem neuen Titel *Apfelsorten in Deutschland* entschlossen. 26 weitere Sorten, darunter auch einige neuere, schorfresistente Sorten, sind hinzugekommen.

Aus dem Inhalt:

- **174 Apfelsorten**
Herkunft, genaue Fruchtbeschreibung, Reifezeit, Standortansprüche.
Mit umfassender Information und detailreichen Abbildungen leistet dieses Werk einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung alter Sorten.

- **Das 1 x 1 der Sortenbestimmung**
Alle wichtigen Merkmale werden im Detail erklärt.
- **Pflück- und Genussreife**
Wenn bei Neuanpflanzungen die Fruchtreifefolge eine Rolle spielt...
- **Geschichte der Pomologie**
Viel Wissenswertes aus den letzten 250 Jahren. Beginnend bei J. H. Knoop's POMOLOGIA aus dem Jahr 1758, über die Blütezeit der Pomologie im 19. Jh. bis zu den wichtigsten Büchern des 20. Jahrhunderts.

Ariane Müller, Lutz Poltrock, Dankwart Seipp (Hrsg.),
2., aktualisierte Auflage, November 2021
419 Seiten, durchgehend farbig, Hardcover, 22 x 28 cm
ISBN: 978-3-00-070429-1

Artikelnr. 380

78,00 €

José Vouillamoz

Schweizer Rebsorten

Ihre Geschichte und Ursprünge

In der Schweiz werden mehr als 250 Rebsorten auf einer Fläche von lediglich 15.000 ha angebaut, was vermutlich einen Weltrekord darstellt. Darunter können 80 als einheimisch betrachtet werden - vom Menschen erschaffene und spontane Kreuzungen, die mit der Zeit in den Weinbergen entstanden sind und deren Herkunft oft auf Volkslegenden beruht: der Amigne aus dem Wallis sei von den Römern eingeführt worden, der Completer aus Graubünden von den Benediktinermönchen aus Italien importiert worden, der Chasselas stamme aus Ägypten oder Konstantinopel usw. Doch seit einigen Jahren bringen DNA-Tests die überlieferten Vorstellungen durch das Aufdecken ungeahnter Verwandtschaften ins Wanken.

Dieses Buch präsentiert die einheimischen Rebsorten der Schweiz und beschreibt ihre Geschichte, ihren Stammbaum und die Herkunft des Namens. Der Autor informiert über die Anbaufläche und -regionen jeder Rebsorte sowie die verschiedenen Weinsorten und gibt persönliche Empfehlungen zu repräsentativen Produzenten.

Ein unverzichtbares Werk für Winzer und Weinliebhaber: alle 80 einheimischen Rebsorten der Schweiz im Porträt.

Haupt Verlag, 1. Auflage 2018
159 Seiten, durchgehend 4-farbig illustriert, Hardcover
ISBN 978-3-258-08087-1

Artikelnr. 262

36,00 €

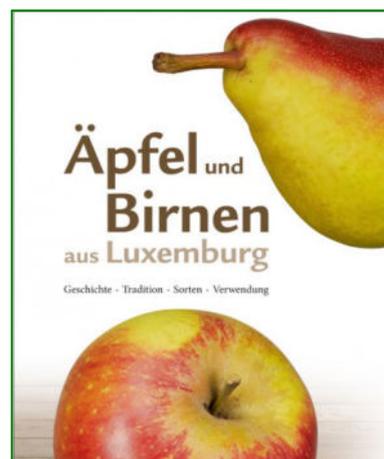
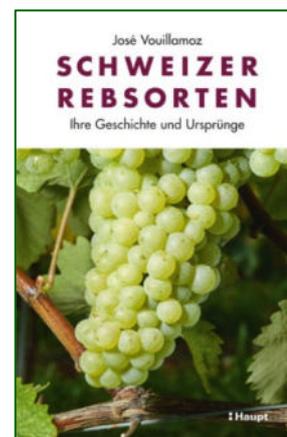
Raymond Aendekerk / Hans-Joachim Bannier / Doris Bauer /
Hans-Thomas Bosch / Richard Dahlem / Marc Thiel

Äpfel und Birnen aus Luxemburg

Nachdem die erste Auflage aus dem Jahr 2007 „Äpfel und Birnen aus Luxemburg“ innerhalb kurzer Zeit vergriffen war, können die Autoren Marc Thiel, Doris Bauer, Raymond Aendekerk und Richard Dahlem, eine verbesserte und erweiterte Ausgabe mit 58 Apfel- und Birnensorten vorlegen.

Das Werk ist folgendermaßen gegliedert:

- Äpfel und Birnen: Eine kleine historische Exkursion
- Bongerten - wertvoll für Mensch und Natur
- Obst im Garten



- Tradition und Wissenschaft
- Beschreibung der 32 Apfelsorten
- Beschreibung der 26 Birnensorten
- Welche Apfel- und Birnensorten gibt es noch?
- Die Stiftung

Mit der 2. Auflage, erweitert um sechs interessante Sorten, laden wir den Leser erneut zu einem Spaziergang durch unsere Bongerten ein, um dabei die Vielfalt unserer Apfel- und Birnensorten neu zu entdecken. Wer gerät nicht ins Schwärmen, wenn ein saftiger Triumph aus Luxemburg auf dem Gaumen zergeht, oder ein fruchtiger Neelchesbirnenbrand das Festessen abrundet?

Sie erfahren in diesem Buch viel Wissenswertes über den traditionellen Apfel- und Birnenanbau in Luxemburg sowie über dessen Kulturgeschichte, über die Artenvielfalt im Bongert wie auch über den Anbau im eigenen Hausgarten.

58 Apfel- und Birnensorten werden mit zahlreichen, eigens für dieses Buch angefertigten Bildern vorgestellt und bieten Ihnen eine Bestimmungshilfe für ihre Apfel- und Birnensorten zuhause.

Weitere Informationen über Herkunft, Verbreitung, Verwendung, Standortansprüche und Krankheitsanfälligkeit der Sorten runden die Beschreibungen ab.

natur&mwelt- Fondation - Hëllef fir d’Natur (Hrsg.)

224 Seiten, viele große Farbfotos, Hardcover

Format: 22 x 26 cm

ISBN: 978-99959-45-14-5

Artikelnr. 201

Preis: 36,00 €



DI Gerlinde Handlechner, DI Dr. Martina Schmidthaler

Äpfel & Birnen – Schätze der Streuobstwiesen

Streuobstbestände prägen die Mostvierteler Landschaft. Sie hüllen die Landschaft im Frühjahr in ein prächtiges Blütenkleid. Im Herbst liefern viele verschiedene Apfel- und Birnensorten Obst für die hauswirtschaftliche, bäuerliche und gewerbliche Obstverarbeitung.

Das Buch „Äpfel & Birnen“ zeigt mit 248 Sortenportraits einen Teil der derzeit vorhandenen Vielfalt an Apfelsorten und Birnensorten im Mostviertel. Diese Sorten wurden im Zuge von Sortenbestimmungen der LEADER Region Moststraße in den Jahren 2017 und 2018 entdeckt, bestimmt und dokumentiert.

Mit diesem pomologischen Werk soll Interessierten die Bestimmung von Äpfeln und Birnen ermöglicht werden.

Beschreibung des Projekts:

Die traditionellen Streuobstwiesen prägen die Mostviertler Kulturlandschaft. Mostbirnen und Wirtschaftsäpfel treten in unserer Region in einer überwältigenden Vielfalt auf. Die Mostbirnen sind eine einzigartige Ressource, die es nirgendwo auf dieser Welt in einer solchen Mannigfaltigkeit wie bei uns im Mostviertel gibt. Ganz zu schweigen von der prachtvollen Kulisse, welche die Obstbäume mit ihrer weißen Blüte gegen Mitte April bilden. Oftmals ist das Wissen um die Sorten sehr regional und droht verloren zu gehen. Umso schöner, dass dieses wertvolle Kulturgut in Form eines Buches wissenschaftlich festgehalten wird. 248 Sortenbeschreibungen finden sich in diesem Buch wieder - 248 Facetten unseres schönen Mostviertels. Gestartet wurde das LEADER Projekt „Sortenvielfalt im Mostviertel“ der Moststraße im Jahr 2017. Bei vielen Bestimmungstagen wurden aus der Bevölkerung bzw. von den Bewohnern mehr als 2.100 Birnen- und Apfelsortenproben zur Sortenbestimmung und fotografischen Dokumentation eingereicht. Es wurden einige Sorten gefunden, an deren Existenz man schon lange nicht mehr glaubte. Für großes Aufsehen sorgten einige Birnen- und Apfelsorten, die bis zu dem jetzigen Zeitpunkt noch gar nicht bestimmt wurden. Die beiden Pomologinnen DI Gerlinde Handlechner und DI Dr. Martina Schmidthaler standen vor der Mammutaufgabe all diese Sorten zu bestimmen, abzulichten und zu kartographieren.

LEADER Region Tourismusverband Moststraße, 2019
288 Seiten, vierfarbig, Hardcover
Format: 21 x 29,7 cm
ISBN: 978-3-200-06324-2

Artikelnr. 305

29,89 €

Dr. Siegfried Bernkopf

300 Obstsorten

Ein Streifzug durch die oberösterreichische Obstbaumvielfalt

Dieses Buch gibt Antworten und stellt 300 heimische Obstbaumsorten vor. Jede Obstsorte ist von Siegfried Bernkopf aussagekräftig fotografiert und beschrieben – übersichtlich wie ein Lexikon. Selbst mögliche Verwechslungssorten sind angegeben. Zudem nennt der Autor für jede Sorte ein Fruchtmuster - also einen entsprechenden Baum in einer oberösterreichischen Gemeinde, für all jene, die den direkten Vergleich suchen ...

Nutzen Sie das übersichtliche Buch zur eigenen Bestimmung von Kern- und Steinobst. Erleben Sie gleichzeitig ein Stück Heimatgeschichte anhand unserer regionalen Obstbaumkultur.

Verlassen Sie sich auf das umfangreiche Wissen und die jahrelange Recherche vom Experten Dr. Siegfried Bernkopf. Er zeigt Ihnen, wie bunt unser heimisches Obstsortiment abseits der üblichen Supermarktware ist.

138 Apfelsorten
103 Birnensorten
26 Pflaumensorten (Zwetschken, Kriecherl usw.)
16 Kirschen- bzw. Weichselsorten
10 Marillensorten
7 Pfirsichsorten

- Umfangreichste Darstellung heimischer Obstsorten
- Detaillierte Fakten zu 300 oberösterreichischen Obstsorten
- Baum- und Fruchtmerkmale, Baumgesundheit, Reifezeit und Verwendungszweck dieser Obstsorten
- Hilfe bei der Auswahl der optimalen Obstsorte für einen bestimmten Standort
- Zur Bestimmung alter Obstbäume im Garten

Trauner Verlag, 1. Auflage 25. Mai 2021
344 Seiten, Hardcover
Format: 25 x 22 cm
ISBN: 978-3-99113-169-4

Artikelnr. 368

34,90 €



Jede Lieferung enthält fernerhin zusammen 12 Obstsorten, in einem Umschlag.

Die Lieferungen erfolgen in gewählter Folge.

12. Lieferung



Obstarten & Obstsorten

Begonnen von:

Müller-Heinrich

Wismann-Gotth

Wahr-Gülden-rod

Wismann-Gotth

Schindler-Proskau

Rosenthal-Röden

unter Mitwirkung

Erweitertes Fachwissen

Diese Lieferung enthält:

1. 1000 Kirschen.
2. 1000 Pfirsiche.
3. 1000 Äpfel.
4. 1000 Birnen.
5. 1000 Nektarine.
6. 1000 Pflaumen.
7. 100000 Heidelbeeren.
8. 100000 Erdbeeren.
9. 100000 Himbeeren.
10. 100000 Johannisbeeren.
11. 100000 Stachelbeeren.
12. 100000 Brombeeren.

Preis per Kiste mit Lieferung
ausführlichem Katalog gratis
und franco. Bestellungen in
Kasse und Vorkasse.

1896. Stuttgart, Prälaturstr. 11.
Verlag des Verlags der
Kiste — Stuttgart.

1897. Karlsruhe, 745/746
Königsplatz. Verlags-
Kasse — Stuttgart. Stuttgart —
Stuttgart.

1898. Stuttgart, Prälaturstr. 11.
Verlag des Verlags der
Kiste — Stuttgart.

1899. Stuttgart, Prälaturstr. 11.
Verlag des Verlags der
Kiste — Stuttgart.

Klein und Stale
Königl. Hofbuchhandlung
Stuttgart.

Obstsorten oder Obstarten werden nur dann geliefert, wenn sie in der Lieferung enthalten sind und durch die Lieferungsbedingungen ausdrücklich genehmigt sind. Die Obstsorten werden in der Lieferung enthalten sein. Die Obstsorten werden in der Lieferung enthalten sein.

Johannes Müller / Otto Bissmann et al.



Deutschlands Obstsorten: 1. Lieferung – Äpfel (Reprint)

Gravensteiner, Prinzenapfel, Goldparmäne, Schöner von Boskoop, Canada-Renette, Cox Orangen-Renette, Muskat-Renette, Ribston Pepping, Gelber Bellefleur, Roter Bellefleur, Adersleber Calvill, Große Kasseler Renette.

Bei den Heften handelt es sich um originalgetreue Reproduktionen aus dem 1905 -1930 entstandenen Werk „Deutschland’s Obstsorten“. Die drei sog. „Lieferungen“ (entsprach Jahrgängen) sind Teil eines seinerzeit in 26 Lieferungen erschienenen Werkes. Jede Lieferung beschreibt ausführlich zwölf Obstsorten in Wort und Bild.

Es handelt sich um einen Auszug aus dem gebundenen Werk „Deutschlands Obstsorten: Band 1 – Äpfel 1“ (s. Seite 42).

DIN A4, Loseblatt-Sammlung wie im Original, je zwei Seiten Beschreibung, zusätzlich je ganzseitige, naturgetreue Farbtafel der Frucht und s/w Fotografien

Artikelnr. 143

15,00 €

Johannes Müller / Otto Bissmann et al.

Deutschlands Obstsorten: 5. Lieferung – Birnen (Reprint)

Sommereierbirne, Petersbirne, Grüne Sommermagdalene, Leipziger Rettigbirne, Vereins-Dechantsbirne, Gellerts Butterbirne, Holzfarbige Butterbirne, Marie Luise, Edelcrassane, Oliver de Serres, Winterdechantsbirne, Winternelis.

Bei den Heften handelt es sich um originalgetreue Reproduktionen aus dem 1905 -1930 entstandenen Werk „Deutschland’s Obstsorten“. Die drei sog. „Lieferungen“ (entsprach Jahrgängen) sind Teil eines seinerzeit in 26 Lieferungen erschienenen Werkes. Jede Lieferung beschreibt ausführlich zwölf Obstsorten in Wort und Bild.

Es handelt sich um einen Auszug aus dem gebundenen Werk „Deutschlands Obstsorten: Band 3 – Birnen 1“ (s. Seite 43).

DIN A4, Loseblatt-Sammlung wie im Original, je zwei Seiten Beschreibung, zusätzlich je ganzseitige, naturgetreue Farbtafel der Frucht und s/w Fotografien

Artikelnr. 144

10,00 €



Johannes Müller / Otto Bissmann et al.

Deutschlands Obstsorten: 10. Lieferung – Kirschen (Reprint)

Früheste der Mark, Kassins Frühe, Türkine, Kunzes Kirsche, Dankelmann, Rote Maikirsche, Diemitzer Amarelle, Königliche Amarelle, Königin Hortensie, Ostheimer Weichsel, Lucienkirsche, Eltonkirsche.

Bei den Heften handelt es sich um originalgetreue Reproduktionen aus dem 1905 -1930 entstandenen Werk „Deutschland’s Obstsorten“. Die drei sog. „Lieferungen“ (entsprach Jahrgängen) sind Teil eines seinerzeit in 26 Lieferungen erschienenen Werkes. Jede Lieferung beschreibt ausführlich zwölf Obstsorten in Wort und Bild.

Es handelt sich um einen Auszug aus dem gebundenen Werk „Deutschlands Obstsorten: Band 5 – Kirschen und Steinobst“ (s. Seite 44).

DIN A4, Loseblatt-Sammlung wie im Original, je zwei Seiten Beschreibung, zusätzlich je ganzseitige, naturgetreue Farbtafel der Frucht und s/w Fotografien

Artikelnr. 145

10,00 €

Johannes Müller / Otto Bissmann / Walther Poenicke / Hermann Rosenthal / Otto Schindler et al.

Deutschlands Obstsorten: Band 1 – Äpfel 1

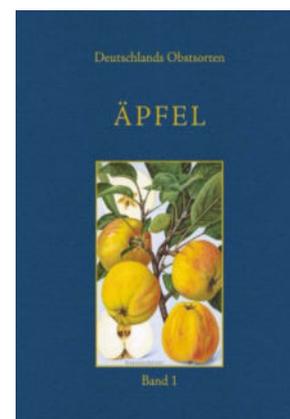
Die Früchte sind einzeln farbig porträtiert. Dazu eine schwarz-weiße Foto-Tafel mit dem Wuchsbild des Baumes im Winter und dem beschreibenden Text.

Sprache: Deutsch

Format: Quart (30,5 x 22,8)

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Original erschienen 1905-1936 bei Eckstein & Stähle Hofkunstanstalt Stuttgart (Stuttgart)



Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint, gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt. Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung. Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Verlag Fines Mundi, Saarbrücken.

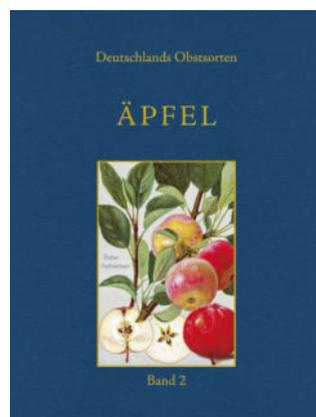
Apfelsorten in diesem Band

'Gravensteiner', 'Prinzenapfel', 'Goldparmäne', 'Schöner von Boskoop', 'Canada-Renette', 'Cox' Orangenrenette', 'Muskat-Renette', 'Ribston Pepping', 'Gelber Bellefleur', 'Roter Bellefleur', 'Adersleber Calvill', 'Grosse Casseler Renette', 'Weisser Winter-Kalvill', 'Gelber Edelapfel (Golden noble)', 'Ananas Renette', 'Boikenapfel', 'Lansberger Renette', 'Baumanns Renette', 'Lord Suffield', 'Grahams Jubiläumsapfel', 'Lord Grosvenor', 'Charlamowsky', 'Apfel aus Croncels', 'Kaiser Alexander', 'Danziger Kantapfel', 'Geflammt Cardinal', 'Minister von Hammerstein', 'Alantapfel', 'Gelber Richard', 'Roter Eiseraffel', 'Grosser rheinischer Bohnapfel', 'Rote Sternrenette', 'Jakob Lebel', 'London Pepping', 'Graue Herbstrenette', 'Graue französische Renette', 'Weißer Klarapfel', 'Roter Herbst-Kalvill', 'Halberstädter Jungfernapfel', 'Bismarckapfel', 'Goldrenette v. Blenheim', 'Harberts Renette', 'Kaiser Wilhelm', 'Pommerscher Krummstiel', 'Weisser Winter-Taffetapfel', 'Champagner-Renette', 'Parkers Pepping', 'Königlicher Kurzstiel', 'Roter Gravensteiner', 'Cellini', 'Schöner aus Pontoise', 'Nathusius' Taubenapfel', 'Peasgood's Goldrenette', 'Grossherzog Friedrich von Baden'

Mit 55 farbigen und vielen schwarz-weißen Apfelabbildungen

Artikelnr. 156

129,00 €



Johannes Müller / Otto Bissmann / Walther Poenicke / Hermann Rosenthal / Otto Schindler et al.

Deutschlands Obstsorten: Band 2 – Äpfel 2

Wie Band 1, jedoch:

Apfelsorten in diesem Band

'Signe Tillisch', 'Tiefblüte', 'von Zuccalmaglio's Renette', 'Königinapfel (The Queen)', 'Gloria mundi', 'Ontario', 'Ohm. Paul', 'Roter Astrachan', 'Pfirsichroter Sommerapfel', 'Virginischer Rosenapfel', 'Oberdiecks' Renette', 'Coulon's Renette', 'Goldrenette Freiherr von Berlepsch', 'Purpurroter Cousinot', 'Edelborsdorfer', 'Luikenapfel', 'Deutscher Goldpepping', 'Die Winterstettiner', 'Adams' Parmäne', 'Doktor Seeligs Orangepepping', 'Cox' Pomona', 'Hildesheimer Goldrenette', 'Manks Apfel', 'Brauner Matapfel', 'Roter Trierischer Weinapfel', 'Langer grüner Gulderling', 'Schöner aus Bath', 'Schöner aus Nordhausen', 'Rheinischer Winterrambour', 'Neuer Berner Rosenapfel', 'Edelroter', 'Der Köstlichste', 'Kalterer Böhmer', 'Anisapfel', 'Weiser Rosmarinapfel', 'Tiroler Spitzleederer', 'Steirischer Maschankzer', 'Puntschapfel', 'Roter Jungfernapfel', 'Oberösterreichischer Brünnerling (Brünner)', 'Kuhländer Gulderling', 'Schlesischer Lehmaffel', 'Apfel aus Lunow', 'Geheimrat Dr. Oldenburg', 'Gewürzluikenapfel',

'Hagedornapfel', 'James Grieve', 'Lanes Prinz Albert', 'Schwaikheimer Rambur', 'Mautapfel', 'Öhringer Blutstreifling', 'Ausbacher Roter', 'Rheinische Schafsnase'

Mit 55 farbigen und vielen schwarz-weißen Apfelabbildungen

Artikelnr. 157

129,00 €

Johannes Müller / Otto Bissmann / Walther Poenicke / Hermann Rosenthal / Otto Schindler et al.

Deutschlands Obstsorten: Band 3 – Birnen 1

Wie Band 1, jedoch:

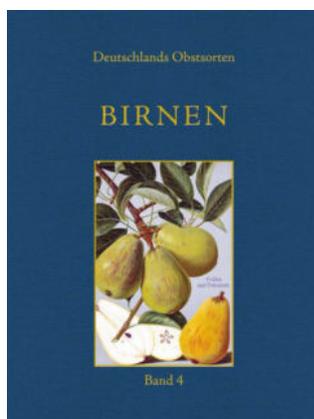
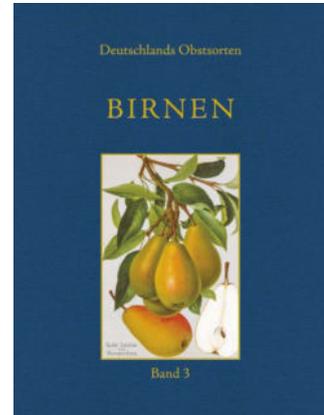
Birnensorten in diesem Band

'Gute Graue', 'Gute Luise von Avranches', 'Köstliche von Charneu', 'Birne von Tongre', 'Bosc's Flaschenbirne', 'Dr. Jules Guyot', 'Williams Christbirne', 'Amanlis Butterbirne', 'Grumkower Butterbirne', 'Nordhäuser Winter-Forellenbirne', 'Hardenponts Winterbutterbirne', 'Napoleons Butterbirne', 'Herzogin von Angoulême', 'Diels Butterbirne', 'Madame Verté', 'Clairgeaus's Butterbirne', 'Josephine von Mecheln', 'Esperens's Bergamotte', 'Sommer-Eierbirne oder Bestebirne', 'Petersbirne', 'Grüne Sommer-Magdalene', 'Leipziger Rettichbirne', 'Vereins-Dechantsbirne', 'Gellerts Butterbirne', 'Holzfarbige Butterbirne', 'Marie Luise', 'Edelcrasanne', 'Olivier de Serres', 'Winter Dechantsbirne', 'Winter-Nelis', 'Muskattellerbirne', 'Clapps Liebling', 'Stuttgarter Gaishirtle', 'Andenken an den Kongress', 'Pastorenbirne', 'Kuhfuss', 'Prinzessin Marianne', 'Neue Poiteau', 'Esperens Herrenbirne', 'Hofratsbirne', 'Liegels Winter-Butterbirne'.

Mit 42 farbigen und vielen schwarz-weißen Birnenabbildungen

Artikelnr. 158

129,00 €



Johannes Müller / Otto Bissmann / Walther Poenicke / Hermann Rosenthal / Otto Schindler et al.

Deutschlands Obstsorten: Band 4 – Birnen 2

Wie Band 1, jedoch:

Birnensorten in diesem Band:

'Weisse Herbst-Butterbirne', 'Blumenbachs Butterbirne', 'Le Lectier', 'Präsident Drouard', 'Baronsbirne', 'Grosser Katzenkopf', 'Bunte Julibirne', 'Frühe von Trévoux', 'Marguerite Marillat', 'Doppelte Philippsbirne', 'Minister Dr. Lucius', 'Madame Treyve', 'Alexander Lucas', 'Six' Butterbirne', 'Geheimrat Dr. Thiel', 'Pitmaston', 'Charles Cognée', 'Sievenicher Mostbirne', 'Ananasbirne von Courtray', 'Alexandrine Douillard', 'André Desportes', 'Windsorbirne', 'Rote Bergamotte', 'Triumph von Vienne', 'Herzogin

Elsa', 'Capiaumont', 'Colomas Herbst-Butterbirne', 'Graue Herbst-Butterbirne', 'Jeanne d'Arc', 'Gräfin von Paris', 'Solaner Birne', 'Virgouleuse', 'Salzburger Birne', 'Hochfeine Butterbirne', 'Idaho', 'St. Germain', 'Römische Schmalzbirne', 'Triumph von Jodoigne', 'Madame Favre', 'General Totleben', 'Regentin', 'Sommer-Apothekebirne'.

Mit 41 farbigen und vielen schwarz-weißen Birnenabbildungen

Artikelnr. 159

129,00 €

Johannes Müller / Otto Bissmann / Walther Poenicke / Hermann Rosenthal / Otto Schindler et al.

Deutschlands Obstsorten: Band 5 – Kirschen und Steinobst

Wie Band 1, jedoch:

Sorten in diesem Band:

'Früheste der Mark', 'Kassins Frühe', 'Türkinke', 'Kunze's Kirsche', 'Dankelmann', 'Rote Maikirsche', 'Diemitzer Amarelle', 'Königliche Amarelle', 'Königin Hortensie', 'Ostheimer Weichsel', 'Lucienkirsche', 'Eltonkirsche', 'Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche', 'Büttners späte rote Knorpelkirsche', 'Grosse schwarze Knorpelkirsche', 'Schneiders späte Knorpelkirsche', 'Hedelfinger Riesenkirsche', 'Dönissens gelbe Knorpelkirsche', 'Schöne von Chaenay', 'Kochs verbesserter Ostheimer Weichsel', 'Grosser Gobet', 'Grosse lange Lotkirsche', 'Fromms Herzkirsche', 'Lan dele', 'Frühe Französische', 'Coburger Maiherzkirsche', 'Braunauer', 'Himbeer kirsche', 'Gaisepitter', 'Boitzeburger', 'Cardorfer Frühe', 'Weisse Spanische Knorpelkirsche', 'Doktor-Knorpelkirsche', 'Schöne von Marienhöhe', 'Grosse Prinzessin kirsche', 'Ampfurter Knorpelkirsche', 'Aprikose von Breda (Apricote de Breda)', 'Aprikose von Nancy', 'Ungarische beste Aprikose', 'Ambrosia-Aprikose', 'Kremser Aprikose', 'Amsden', 'Frühe von Cronenstein', 'Triumph', 'Rivers Frühpfirsich', 'Weiße Magdalene', 'Proskauer Pfirsich', 'Königin der Obstgärten', 'Bühler Frühzwetsche', 'The Czar', 'Ontariopflaume', 'Wangenheims Frühzwetsche', 'Königin Victoria', 'Jefferson', 'Mirabelle von Nancy', 'Herrenhäuser Mirabelle', 'Große grüne Reineclaude', 'Kirkes Pflaume', 'Italienische Zwetsche', 'Hauszwetsche, auch gemeine Zwetsche', 'Frühe Reneklode', 'Graf Althans Reneklode', 'Oullins Reneklode', 'Mirabelle von Metz (Gelbe Mirabelle)', 'Gelbe Herrenpflaume', 'Coes Rotgefleckte (Coes Goldtropfen)', 'Braunauer aprikosenartige Pflaume', 'Königspflaume von Tours', 'Violetter Perdrigon', 'Admiral Rigny', 'Schöne von Löwen', 'Montfort', 'Anna Späth'.

Mit 18 farbigen Kirschen-, 5 Aprikosen- Pfirsich-, 50 Pflaumen- und Zwetschenabbildungen und vielen schwarz-weißen Abbildungen

Artikelnr. 160

129,00 €



Johannes Müller / Otto Bissmann / Walther Poenicke / Hermann Rosenthal / Otto Schindler et al.

Deutschlands Obstsorten: Band 6 – Beeren und Trauben

Wie Band 1, jedoch:

Sorten in diesem Band:

'Rote Triumphbeere', 'Früheste gelbe', 'Grüne Riesenbeere', 'Beste grüne', 'Grüne Flaschenbeere', 'Weisse Triumphbeere', 'Weisse Volltragende', 'Rote Holländische', 'Roter Versailler', 'Weisse Holländische', 'Lee's schwarze', 'Fosters White Seedling', 'Frankenthaler', 'Gros Colman', 'Alicante', 'Riesling', 'Spät-Burgunder (Blauer Burgunder)', 'Grüner Sylvaner', 'Weißer Elbling', 'Blauer Portugieser', 'Königliche Magdalentraube', 'Früher Leipziger', 'Triumphbeere', 'Früher Malingre', 'Früher Blauer Burgunder', 'Früher Roter Malvasier', 'Gelber Muskateller', 'Roter Gutedel', 'Weißer Gutedel', 'Muskatgutedel', 'Roter Veltliner', 'Ruländer', 'Roter Traminer', 'Müllerrebe', 'Blaufränkischer', 'Deutsch Evern', 'Sieger', 'Amerikanische Volltragende', 'Kaisers Sämling', 'Louis Gauthier', 'Flandern', 'Hansa', 'Hohenzollern', 'Oberschlesien', 'Jucunda', 'Wunder von Köthen', 'König Albert von Sachsen', 'Späte von Leopoldshall', 'Königin Luise', 'Rotkäpple aus dem Schwabenland', 'Madame Moutot', 'Johannes Müller'.

Mit 5 farbigen Johannis-/Stachelbeer-, 11 Trauben- und 38 Erdbeerabbildungen und vielen schwarz-weißen Abbildungen

Artikelnr. 161

129,00 €

Johannes Müller / Otto Bissmann / Walther Poenicke / Hermann Rosenthal / Otto Schindler et al.

Deutschlands Obstsorten: Band 1-6 – Äpfel, Birnen, Kirschen und Steinobst, Beeren und Trauben

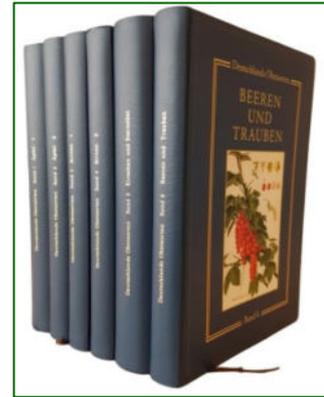
Ausführliche Beschreibung siehe Band 1 bis Band 6

Mit insgesamt 320 farbigen und vielen schwarz-weißen Abbildungen:

- 110 farbige Apfelabbildungen (Band 1 u. 2)
- 83 farbige Birnenabbildungen (Band 3 u.4)
- 73 Steinobstabbildungen (Band 5)
- 54 Trauben- u. Beerenabbildungen (Band 6)

Artikelnr. 162

700,00 €



Herbert Petzold / Gerhard Friedrich

Handbuch Obstsorten

300 Obstsorten in Wort und Bild

In dem Handbuch Obstsorten werden 300 Obstsorten beschrieben, die in Deutschland angebaut werden. Aufgrund seiner Entstehungsgeschichte (es handelt sich um eine Sammelausgabe von als Einzelwerke ursprünglich in der DDR erschienenen Bänden über unterschiedliche Obstarten) werden vor allem Sorten beschrieben, die in der damaligen DDR schwerpunktmäßig verbreitet waren und heute noch vor allem in den neuen Bundesländern vorkommen.

Die detaillierten Sortenbeschreibungen von Kernobst, Steinobst, Beerenobst sowie Nüssen und Tafeltrauben sorgen dafür, dass das Werk immer noch zur Standardliteratur für die Sortenbestimmung gehört. Neben den präzisen Fruchtbeschreibungen machen die Autoren für jede Sorte Angaben zu Baum, Blüte und Frucht, treffen Aussagen zum Blüh- und Ertragsverhalten und geben konkrete Anbauhinweise.

Die Sortenbeschreibungen werden durch detaillierte Zeichnungen ergänzt. Hervorzuheben sind hier vor allem die genauen und für eine Sortenbestimmung sehr hilfreichen Querschnitts-Zeichnungen von Äpfeln und Birnen. Bei den Außenansichten der Früchte wurde vom Illustrator versucht, alle sortentypischen Merkmale in einer Frucht zu vereinen, was in einigen Fällen jedoch dazu geführt hat, dass die dargestellte Frucht nicht sortentypisch erscheint.

Das Handbuch Obstsorten wendet sich an alle Gartenbesitzer, Obstanbauer und Obstliebhaber und ist nach wie vor unverzichtbar für alle, die sich für Pomologie interessieren.

Rezension: Michael Ruhnau (Vorsitzender des Pomologen-Vereins)

Über die Autoren

Gerhard Friedrich war Professor und Direktor des Instituts für Obstforschung Dresden-Pillnitz und Autor vieler herausragender Lehr- und Sachbücher.

Herbert Petzold war Leiter der Versuchsstation Wurzen (Sachsen) der Zentralstelle für Sortenwesen, Referent und Sortenbestimmer auf Obstbautagen. Er war Autor zahlreicher Bücher.

Ulmer-Verlag, 2005.

624 Seiten, 300 Aquarelle von Ernst Halwaß, gebundene Ausgabe

Format: 20 x 14 cm

ISBN 978-3-8001-4853-0

Artikelnr. 166

19,90 €

Walter Hartmann, Eckhart Fritz

Taschenatlas Alte Obstsorten

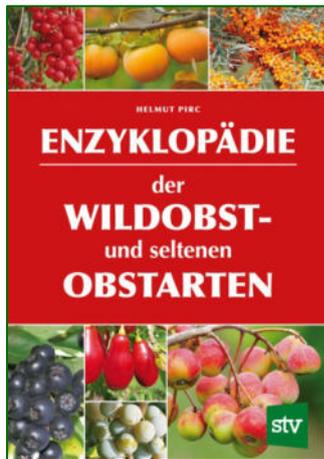
Alte Obstsorten sind heute mehr gefragt, denn je. Im Taschenatlas Alte Obstsorten wird Ihnen eine Auswahl obstbaulich und pomologisch wertvoller alter Apfelsorten, Most- und Wirtschaftsbirnen sowie alte Sorten von Pflaumen, Zwetschen, Süß- und Sauerkirschen vorgestellt. Sortentypische Bilder und detaillierte Schnittbilder beim Apfel, Abbildungen der Steine bei Pflaumen und Zwetschen in Originalgröße, Abbildungen der Kerne von Tafelbirnen in Originalgröße sowie wichtige Unterscheidungsmerkmale helfen Ihnen, die 296 alten Obstsorten sicher zu bestimmen. Außerdem finden Sie wichtige Hinweise auf Krankheitsanfälligkeit, Standortansprüche, Ertragsleistung und Verwertungseigenschaften.

Ulmer Verlag, 6. überarbeitete Auflage, 2020
351 Seiten, 569 Farbfotos, 7 Zeichnungen, Hardcover,
Format: 19,5 x 13,5 cm
ISBN 978-3-8186-0953-5



Artikelnr. 043

24,95 €



Helmut Pirc

Enzyklopädie der Wildobst- & seltenen Obstarten

Mehr als 200 seltene Obstarten, heimische und exotische Wildfrüchte, die sich im eigenen Garten ziehen lassen, werden in diesem Buch von A-Z beschrieben.

Mini-Kiwi, Indianerbanane, Berberitze, Mahonie, Türkische Haselnuss, Kamtschatka-Heckenkirsche, Roter Holunder, Kornelkirsche, Wacholder und Schneeball, Kaki, Büffelbeere, Ölweide, Sanddorn, Cranberry, verschiedene Kastanienarten, Honigbeere, Butternuss- und andere Walnussgewächse, Blauschotenstrauch, Feige, Maulbeere, Granatapfel, Quitte, Felsenbirne, Apfel-, Els- oder Mehlbeere, Speierling, Weißdorn und Eberesche, Essigrose, Dreiblatt-Zitrone oder Goji-Beere sind nur einige wenige der Arten, die in diesem umfassenden Buch ihren Auftritt

haben.

Jede Obstart wird mit eigenem Bild und ihren wichtigsten Sorten bezüglich Wuchs, Blüte, Früchten und Standortansprüchen im Detail beschrieben. Fast vergessene heimische Wildobstarten sind ebenso lückenlos vertreten wie alle für den Anbau in unseren Breiten geeigneten exotischen Obstarten. Ob die Suche nach neuen Geschmackserlebnissen, gesundheitsbewusste Ernährung oder einfach gärtnerisches Interesse im Vordergrund steht - dieses Buch gibt umfassend Auskunft.

Der Autor

Dr. Helmut Pirc ist Abteilungsleiter für Gehölkunde und Baumschulwesen an einer Höheren Lehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau. Mit seinem Praxisbuch „Wildobst und seltene Obstarten im Hausgarten“ hat er bereits ein weit verbreitetes Standardwerk über den Anbau besonderen Obstes in heimischen Gärten veröffentlicht.

Leopold Stocker Verlag, 2 Auflage 2020
416 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover
ISBN: 978-3-7020-1935-8

Artikelnr. 352

39,90 €

Gustav Pfau-Schellenberg / Luc Lienhard

100 alte Apfel- und Birnensorten

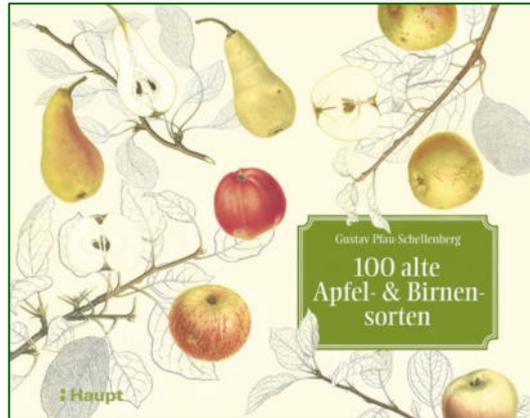
Das Meisterwerk 'Schweizerische Obstsorten'

Das historische Meisterwerk zu alten Obstsorten: 50 Apfel- und 50 Birnensorten im Porträt. Exakte Beschreibungen, wunderschöne Illustrationen, hochwertige Ausstattung.

Ein großartiges Geschenk für Freunde schön gestalteter Naturbücher.

50 Apfelsorten, 50 Birnensorten, ausführlich beschrieben, detailliert und liebevoll illustriert - das ist das Meisterwerk «Schweizerische Obstsorten», welches

der Pomologe Gustav Pfau-Schellenberg im Auftrag des Schweizerischen Landwirtschaftlichen Vereins 1872 herausgab. Die meisten der 100 alten Sorten sind im gesamten deutschsprachigen Raum vertreten.



Das Werk vermag dank der Genauigkeit seiner Beschreibungen und der Schönheit der Illustrationen noch heute zu begeistern. Der vorliegende bibliophile Nachdruck von Gustav Pfau-Schellenbergs «Schweizerischen Obstsorten» wird durch eine Einleitung ergänzt, die das Werk in die Geschichte der Pomologie einordnet und die herausragende Leistung der Beteiligten würdigt.

Die Autoren

Gustav Pfau-Schellenberg, 1815 -1881, gründete 1864 den Schweizerischen Obst- und Weinbauverein und war Leiter der Pomologischen Kommission des Schweizerischen Landwirtschaftlichen Vereins. Sein umfassendes Wissen zur Obstbaukunde brachte er in verschiedenen pomologischen Werken und Verzeichnissen ein.

Luc Lienhard, *1959, Biel, arbeitet als selbständiger Biologe im Naturschutzbereich. Seit über 20 Jahren beschäftigt er sich auch historisch unter anderem mit Florenwerken, Herbarien, Nutzpflanzenverzeichnissen und naturwissenschaftlichen Archiven.



Deutscher Gartenbuchpreis

Das Buch 100 alte Apfel- und Birnensorten wurde mit dem **Deutschen Gartenbuchpreis 2018** ausgezeichnet. Es belegte den **1. Platz** in der Kategorie „Bestes Buch zur Gartengeschichte“.

Begründung der Jury:

Die Obstbaumkunde, auch Pomologie genannt, war und ist zweifellos ein ganz bedeutender Zweig der Gartenkultur. So hat diese auch in der Vergangenheit besonders bemerkenswerte Standardwerke hervorgebracht. Für die Schweiz war dies insbesondere das Meisterwerk,

welches der Pomologe Gustav Pfau-Schellenberg im Auftrag des Schweizerischen Landwirtschaftlichen Vereins 1872 publizierte und das durch die vorliegende Publikation wieder allgemein zugänglich wird. Insgesamt zeigt das Werk 100 Obstsorten, jeweils 50 Äpfel und 50 Birnen, welche durch die attraktiven historischen Farbtafeln illustriert werden. Abgerundet wird das bibliophile Werk durch eine Einführung in die Geschichte der Schweizer Pomologie und eine Würdigung des Herausgebers.

Haupt Verlag, 1. Auflage 2017

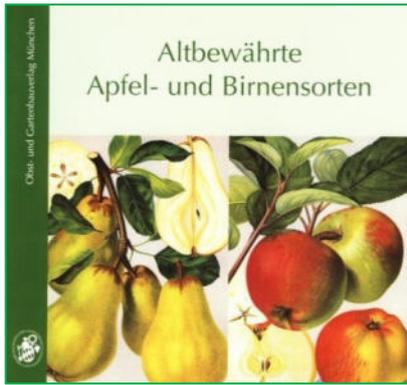
280 Seiten, durchgehend farbig illustriert mit 100 Zeichnungen und über 120 Fotos, gebunden

Format: 30 x 24 cm

ISBN: 978-3-258-08013-0

Artikelnr. 225

49,00 €



Willi Votteler / Bayerischer Landesverband f. Gartenbau u. Landespflge (Hrsg.)

Altbewährte Apfel- und Birnensorten

Dieses Buch zeigt speziell für den Hausgarten bewährte Apfel- und Birnensorten, die noch in rauen Lagen gedeihen, gut schmecken und nur wenig Pflanzenschutz- und Schnittmaßnahmen benötigen.

Beschrieben werden 33 Apfel- und 15 Birnensorten.

Obst- und Gartenbauverlag München, 10. Auflage 2011
56 Seiten mit 47 farbigen Abbildungen, brochiert

Artikelnr. 086

4,50 €

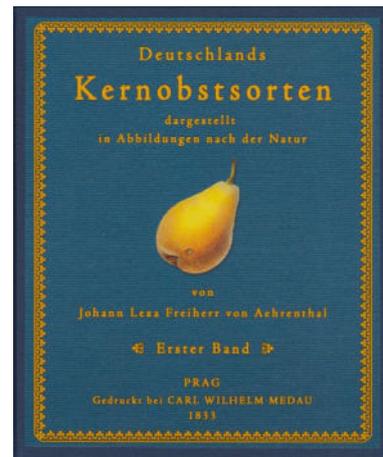
Johann Lexa von Aehrenthal

Deutschlands Kernobstsorten – Erster Band

Deutschlands Kernobstsorten dargestellt in Abbildungen nach der Natur mit erläuternden Auszügen aus Dr. Friedrich Andreas Diehl's Versuch einer systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten. Von einem wirklichen Mitgliede der k.k. patriotisch - ökonomischen Gesellschaft und des pomologischen Vereins im Königreiche Böhmen.

Original erschienen 1833 bei Carl Wilhelm Medau (Leitmeritz)

- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückenprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

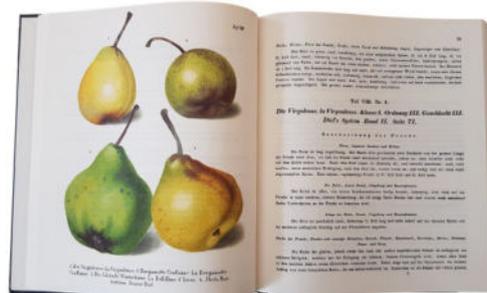
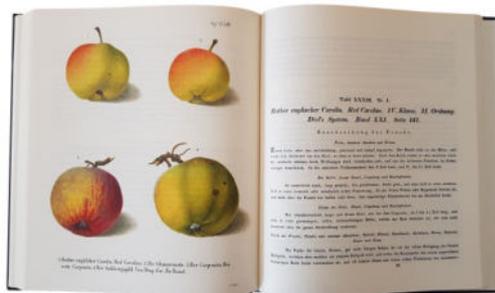


VIII, 227 Seiten mit 40 colorierten Tafeln (I- XL)

Sprache: Deutsch

Format: Quart (28 x 22)

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)



Artikelnr. 241

59,00 €

Johann Lexa von Aehrenthal

Deutschlands Kernobstsorten – Zweiter Band

Deutschlands Kernobstsorten dargestellt in Abbildungen nach der Natur mit erläuternden Auszügen aus Dr. Friedrich Andreas Diehl's Versuch einer systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten. Von einem wirklichen Mitgliede der k.k. patriotisch - ökonomischen Gesellschaft und des pomologischen Vereins im Königreiche Böhmen.

Original erschienen 1837 bei Carl Wilhelm Medau (Leitmeritz)

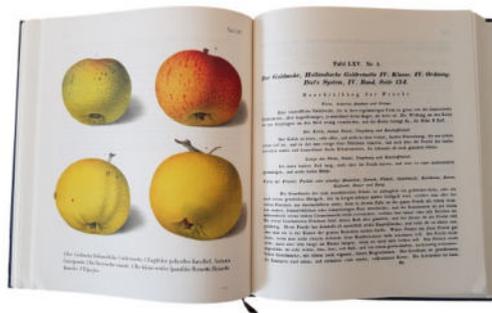
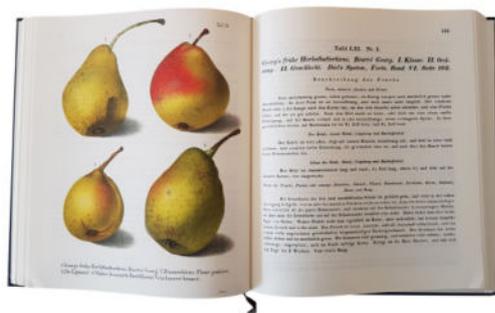
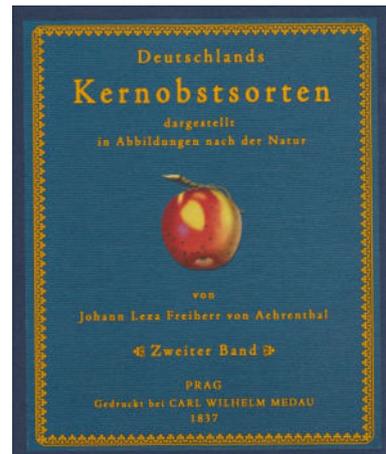
- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückenprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

VI, 224 Seiten mit 36 colorierten Tafeln (XLI - LXXVI)

Sprache: Deutsch

Format: Quart (28 x 22)

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)



Artikelnr. 242

59,00 €

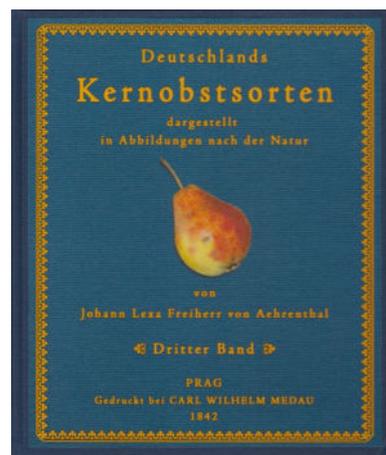
Johann Lexa von Aehrenthal

Deutschlands Kernobstsorten – Dritter Band

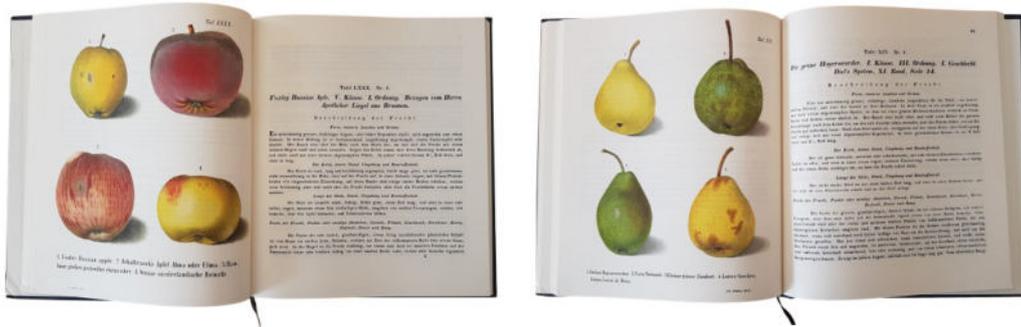
Deutschlands Kernobstsorten dargestellt in Abbildungen nach der Natur mit erläuternden Auszügen aus Dr. Friedrich Andreas Diehl's Versuch einer systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten. Von einem wirklichen Mitgliede der k.k. patriotisch - ökonomischen Gesellschaft und des pomologischen Vereins im Königreiche Böhmen.

Original erschienen 1842 bei Carl Wilhelm Medau (Leitmeritz)

- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückenprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.



IV, 126 Seiten mit 20 colorierten Tafeln (LXXVII - XCVII)
 Sprache: Deutsch
 Format: Quart (28 x 22)
 Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)



Artikelnr. 243

47,00 €

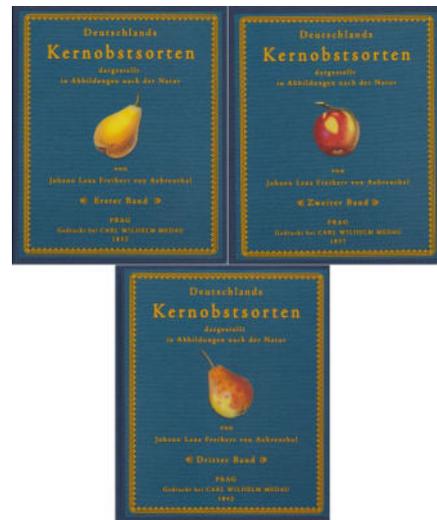
Johann Lexa von Aehrenthal

Deutschlands Kernobstsorten – Band 1 bis 3

Deutschlands Kernobstsorten dargestellt in Abbildungen nach der Natur mit erläuternden Auszügen aus Dr. Friedrich Andreas Diehl's Versuch einer systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten. Von einem wirklichen Mitgliede der k.k. patriotisch - ökonomischen Gesellschaft und des pomologischen Vereins im Königreiche Böhmen.

Original erschienen 1833-1842 bei Carl Wilhelm Medau (Leitmeritz)

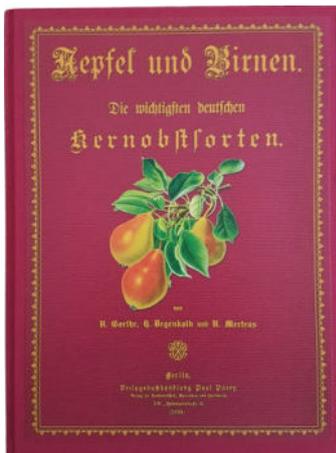
- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückenprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.



Erster Band: VIII, 227 Seiten mit 40 colorierten Tafeln (I- XL)
 Zweiter Band: VI, 224 Seiten mit 36 colorierten Tafeln (XLI - LXXVI)
 Dritter Band : IV, 126 Seiten mit 20 colorierten Tafeln (LXXVII- XCVII)
 Sprache: Deutsch
 Format: Quart (28 x 22)
 Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Artikelnr. 240

145,00 €



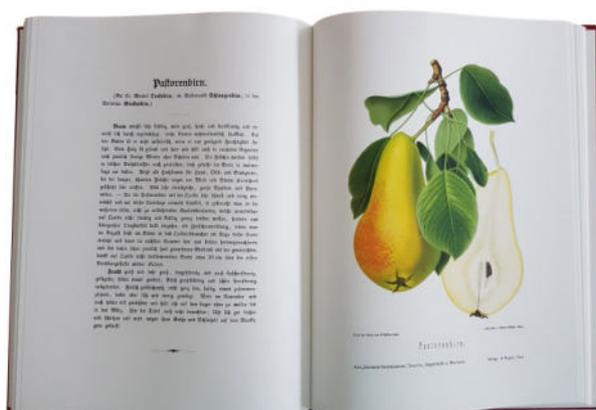
R. Goethe / H. Degenkolb / R. Mertens

Apfel und Birnen – Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten

herausgegeben im engen Anschlusse an die "Statistik der deutschen Kernobstsorten", unter der Leitung der Obst- und Weinbau-Abtheilung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft

Original erschienen 1894 bei Paul Parey (Berlin)

- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint.
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.



IV, 19 Seiten Schlusswort; 6 Seiten Verlagsanzeigen
104 colorierte Tafeln mit je 1 Seite Beschreibung

Sprache: Deutsch
Format: Quart (30,5 x 22,8 cm)
Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 246

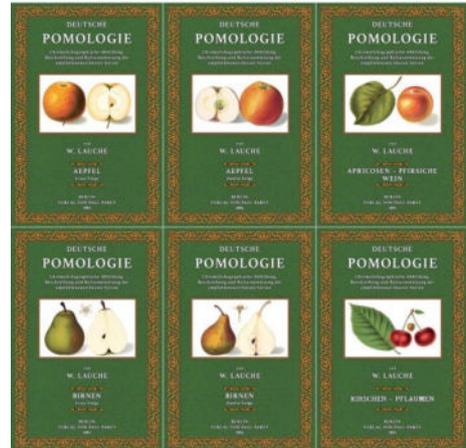
119,00 €

Wilhelm Lauche

Deutsche Pomologie (Band 1-6): Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Apricosen, Pfirsiche und Weintrauben

Chromolithographische Abbildung, Beschreibung und Kultur-anweisung der empfehlenswertesten Sorten Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Apricosen, Pfirsiche und Weintrauben, nach Ermittlungen des Deutschen Pomologenvereins.

Die Bücher sind für das Studium alter Obstsorten von wesentlicher Bedeutung. Lauches Abbildungen sind von höchster Qualität und zeigen auch die Blüten sehr detailliert, so dass wichtige Merkmale zur Sortenbestimmung erkennbar sind.



Die Fruchtsorten sind sehr vollständig porträtiert und enthalten neben detaillierten Merkmalen der Frucht auch Beschreibungen zu Reife und Verwendung. Dabei werden auch die Merkmale des Baums (Wuchsweise und die Eignung für Leitformen, Form der Triebe, Augen und Blätter) ausführlich behandelt. Darüber hinaus werden auch Klima und Bodenförderungen erwähnt und – wenn angebracht – Schnittanweisungen gegeben.

Lauches Arbeit ist nicht nur für Deutschland wichtig. Manche Kernobstsorten sind über größere Teile Europas verbreitet worden.

- Band 1: Aepfel - Theil 1
- Band 2: Aepfel - Theil 2
- Band 3: Apricosen, Pfirsiche, Wein
- Band 4: Birnen - Theil 1
- Band 5: Birnen - Theil 2
- Band 6: Kirschen, Pflaumen

jeweils: VI Seiten Inhalt, 50 Chromo-Tafeln mit je 2 Seiten Beschreibungen der Fruchtsorten, sowie farbige Abbildung der ganzen und halben Frucht

Ausführliche Beschreibung der einzelnen Bände siehe Artikel-Nr. 290-295.

Wilhelm Lauche

Lauche wurde als Sohn eines Schlossgärtners der Gräflich von Bernstorff'schen Verwaltung in Gartow früh mit der Gärtnerei vertraut. Seine gärtnerische Ausbildung absolvierte er am Schlosspark Ludwigslust und vertiefte diese anschließend an verschiedenen Orten wie Erfurt, Hannover, Belgien und Potsdam. Auf Reisen, insbesondere nach Westeuropa, erweiterte er seine botanischen und gärtnerischen Kenntnisse. Als einer der ersten züchtete er Farnhybriden. Nach Auflösung der Augustinschen Gärtnerei 1859 gründete er in Potsdam eine erfolgreiche Handelsgärtnerei.

1869 wurde ihm als königlichen Garteninspektor die technische Leitung der Königlichen Landesbaumschule und Gärtnerlehranstalt am Wildpark bei Potsdam übertragen, die eng mit seinem Namen verknüpft ist. Lauche forderte von seinen Schülern eine gründliche praktische Vorbildung. Immer wieder setzte er sich für bessere, wissenschaftliche Ausbildungsstätten für Gärtner ein. Aus seinem theoretischen und praktischen Unterricht in Obstbau, Gemüsebau, Gehölzkunde und Pflanzenkulturen, den Beobachtungen im Formobstgarten, im Obstsortiment und den Pflanzensammlungen sowie der Zusammenarbeit mit Berliner Professoren und Gärtnern (K. Koch, L. Wittmack u. a.) entstanden seine Aufsätze und Bücher, für die er die zahlreichen Abbildungen selbst anfertigte.

1877-1879 war er Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins.

Für Lehrzwecke ließ er naturnahe Modellfrüchte für ein „Pomologisches Kabinett“ anfertigen, die heute noch in der Sammlung des Deutschen Gartenbaumuseums in Erfurt zu sehen sind. Lauche fertigte für Ferdinand Jühlke, dem königlichen Hofgartendirektor und Leiter der Königlichen Landesbaumschule und Gärtner-Lehranstalt, Illustrationen seiner Bücher an. Seine vielbeachteten Bücher sind bedeutende Zeugnisse der Pomologie und des bald durch den Buschobstanbau abgelösten Formobstbaues des 19. Jh.

Original erschienen in Berlin, Paul Parey (Verlag), 1882 bis 1883

Produktinformationen:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

6 Bände, 300 Farbdrucktafeln

Sprache: Deutsch

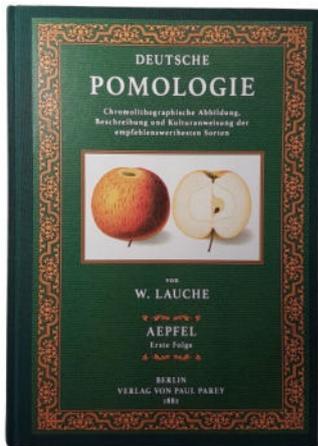
Format: 25,7 x 17,8

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Verlag Fines Mundi, 2019

Artikel-Nr. 296

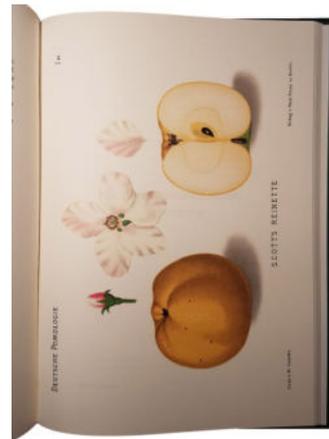
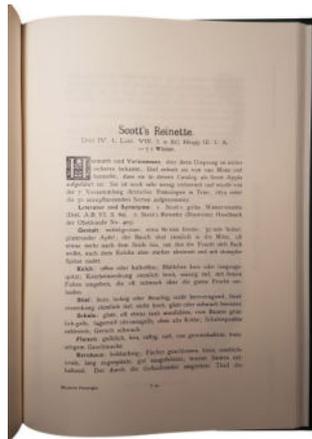
349,00 €



Wilhelm Lauche

Deutsche Pomologie: Band 1 – Äpfel 1

Die Apfelsorten sind auf zwei Seiten beschrieben. Die Beschreibungen werden ergänzt durch farbige Abbildungen der ganzen Frucht sowie der halben Frucht sowie der Blüte und/oder Knospe.



Apfelsorten in diesem Band:

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Alantapfel | 18. Königlicher Kurzstiel | 35. Gaesdonker Reinette |
| 2. Weisser Astracan | 19. Scharlachrothe Parmaene | 36. Goldreinette von Blenheim |
| 3. Gelber Bellefleur | 20. Sommer-Parmaene | 37. Harbert's Reinette |
| 4. Grosser Bohnapfel | 21. Winter-Goldparmaene | 38. Landsberger Reinette |
| 5. Boiken-Apfel | 22. Deutscher Goldpepping | 39. Muscat-Reinette |
| 6. Rother Herbst-Calvill | 23. London-Pepping | 40. Orléans-Reneitte |
| 7. Geflammtter weisser Cardinal | 24. Parker's Pepping | 41. Pariser Rambour-Reinette |
| 8. Charlamowski | 25. Ribston-Pepping | 42. Röthliche Reinette |
| 9. Purpurrother Cousinot | 26. Prinzen-Apfel | 43. Scott's Reinette |
| 10. Rother Eiserapfel | 27. Ananas-Reinette | 44. Schmidtberger's rothe Reinette |
| 11. Gelber Edelapfel | 28. Baumann's Reinette | 45. Gelber Richard |
| 12. Grüner Fürstenapfel | 29. Carmeliter-Reinette | 46. Virginischer Rosenapfel |
| 13. Goldzeugapfel | 30. Champagner-Reinette | 47. Pfirsichrother Sommerapfel |
| 14. Gravensteiner | 31. Coulon's Reinette | 48. Langton's Sondersgleichen |
| 15. Cludius Herbstapfel | 32. Englische Spital-Reinette | 49. Rother Winter-Traubenapfel |
| 16. Kaiser Alexander | 33. Grosse Casseler Reinette | 50. Sommer-Zimmtapfel |
| 17. Danziger Kantapfel | 34. Graue französische Reinette | |

Original erschienen in Berlin, Paul Parey (Verlag), 1882

Produktinformationen:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Sprache: Deutsch

Format: 25,7 x 17,8

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Verlag Fines Mundi, 2019

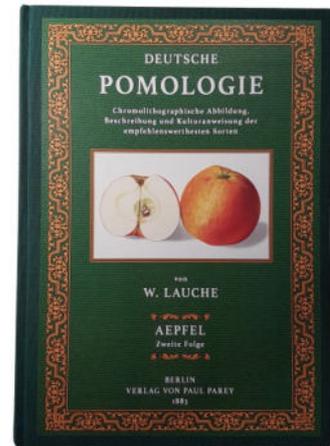
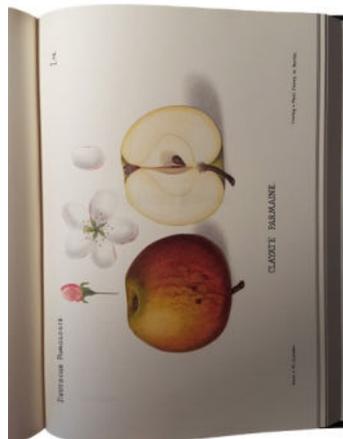
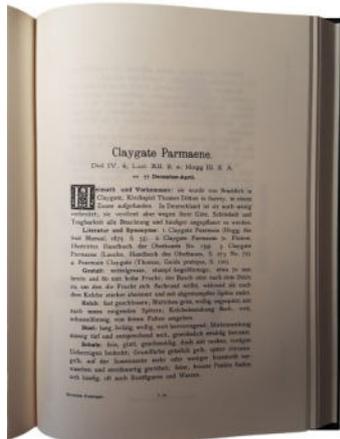
Artikel-Nr. 290

69,00 €

Wilhelm Lauche

Deutsche Pomologie: Band 2 – Äpfel 2

Die Apfelsorten sind auf zwei Seiten beschrieben. Die Beschreibungen werden ergänzt durch farbige Abbildungen der ganzen und der halben Frucht sowie der Blüte und/oder Knospe.



Apfelsorten in diesem Band:

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 51. Apfel aus Halder | 68. Alter Nonpareil | 85. Edel-Renette |
| 52. Apfel aus Hawthornden | 69. Braddick's Nonpareil | 86. Gray's Reinette |
| 53. Fraas' Sommer-Calvill | 70. Nonpareil-Russet | 87. Graue Herbst-Renette |
| 54. Gestreifter Herbst-Calvill | 71. Adam's Parmaene | 88. Jäger's Reinette |
| 55. Gestreifter Winter-Calvill | 72. Claygate-Parmaene | 89. Limonen-Reinette |
| 56. Calvill von St. Sauveur | 73. Bullock's Pepping | 90. Oberdieck's Reinette |
| 57. Weisser Winter-Calvill | 74. Englischer Gold-Pepping | 91. Pigeonartige Reinette |
| 58. Winter-Citronenapfel | 75. Hughe's Gold-Pepping | 92. Pomphelias Reinette |
| 59. Cox's Pomona | 76. Kleiner Stein-Pepping | 93. Reinette von Breda |
| 60. Edelborsdorfer | 77. Sommer Gold-Pepping | 94. Weidner's Gold-Reinette |
| 61. Sommer-Gewürzappel | 78. Possart's Nalivia | 95. Werdersche Wachs-Reinette |
| 62. Grünling von Rhode-Island | 79. Englische Prah-Rambour | 96. Reinette von Middelburg |
| 63. Jansen von Welten | 80. Rambour Papeleu | 97. Reinette von Wormsley |
| 64. Kaiser Wilhelm | 81. Winter-Quittenapfel | 98. Mueschen's Rosenapfel |
| 65. Königin Sophienapfel | 82. Calvillartige Reinette | 99. Tiefblüthe |
| 66. Grauer Kurzstiel | 83. Cox's Orangen-Reinette | 100. Weisskante |
| 67. Rother Jungfernapfel | 84. Dietzer Gold-Reinette | |

Original erschienen in Berlin, Paul Parey (Verlag), 1883

Produktinformationen:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Sprache: Deutsch

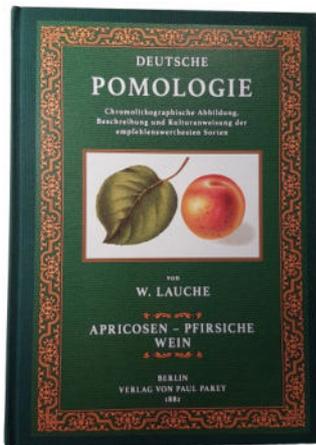
Format: 25,7 x 17,8

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Verlag Fines Mundi, 2019

Artikel-Nr. 291

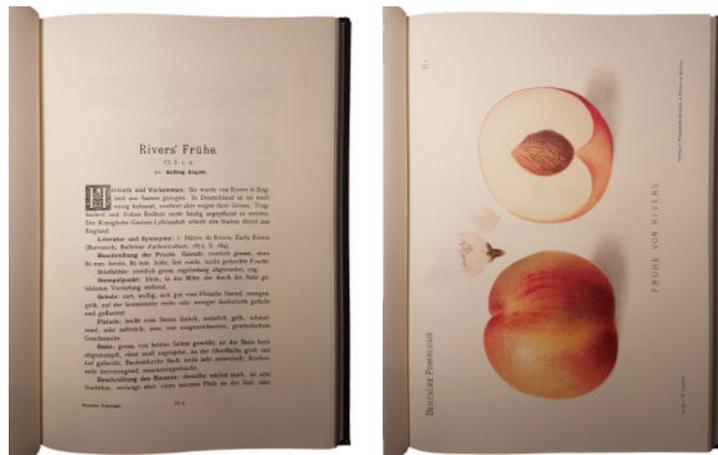
69,00 €



Wilhelm Lauche

Deutsche Pomologie: Band 3 – Aprikosen, Pfirsiche, Wein

Die Aprikosen-, Pfirsich- und Weinsorten sind auf zwei Seiten beschrieben. Die Beschreibungen werden ergänzt durch farbige Abbildungen der ganzen und der halben Frucht sowie der Blüte und/oder Knospe.



Aprikosen-, Pfirsich- und Weinsorten in diesem Band:

Aprikosen

- | | | |
|------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 1. Apricose von Nancy | 5. Luizet's Apricose | 8. Ruhm von Pourtales |
| 2. Apricose von Breda | 6. Wahre grosse Frühapricose | 9. Andenken an Robertsau |
| 3. Apricose von Syrien | 7. Ambrosia-Apricose | 10. Moorpark |

Pfirsiche

- | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Prachtvolle Aprikosen-Pfirsich | 9. River's Frühe | 17. Prinzessin von Wales |
| 2. Bollweiler Liebling | 10. Rothe Magdalenen-Pfirsich | 18. Frühe Purpur-Pfirsich |
| 3. Frühe Beatrix | 11. Weisse Magdalenen-Pfirsich | 19. Schmidberger's Pfirsich |
| 4. Nectarine von Féligny | 12. Frühe Victoria | 20. Schöne von Doué |
| 5. Galande Pfirsich | 13. Jühlke's Liebling (Lauche) | 21. Die Venusbrust-Pfirsich |
| 6. Galande von Montreuil | 14. Grosse Mignon-Pfirsich | 22. Willermoz' Pfirsich |
| 7. Königin der Obstgärten | 15. Elruge's Nectarine | 23. Madame Gaujard |
| | | 24. Schöne von Vitry |

8. Leopold I.

16. Pfirsich-Nectarine

25. Schöne aus Westland

Wein

1. Rother Gutedel

6. Muscat-Gutedel

11. Früher Leipziger

2. Weisser Gutedel

7. Pariser Gutedel

12. Früher rother Malvasir

3. Blauer Portugieser

8. Madeleine royale

13. Blauer Blussard

4. Madeleine Angevine

9. Königs-Gutedel

14. Rothstieliger Dolcedo

5. Diamant-Gutedel

10. Früher Malingre

15. Früher Burgunder

Original erschienen in Berlin, Paul Parey (Verlag), 1882

Produktinformationen:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Sprache: Deutsch

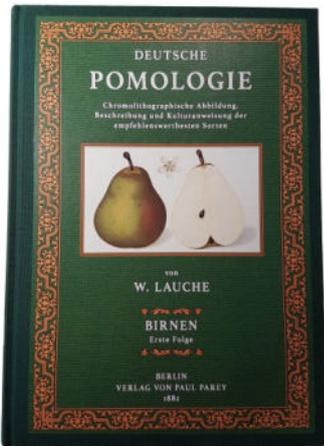
Format: 25,7 x 17,8

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Verlag Fines Mundi, 2019

Artikel-Nr. 292

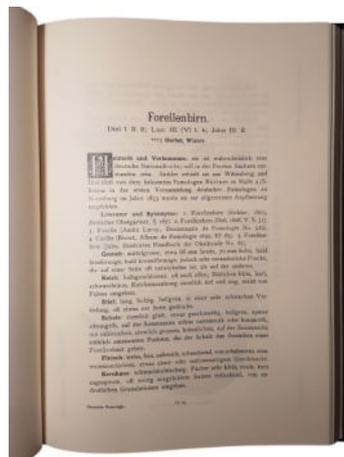
69,00 €



Wilhelm Lauche

Deutsche Pomologie: Band 4 – Birnen 1

Die Birnensorten sind auf zwei Seiten beschrieben. Die Beschreibungen werden ergänzt durch farbige Abbildungen der ganzen und der halben Frucht sowie der Blüte und/oder Knospe.



Birnensorten in diesem Band:

1. Baronsbirn

18. Williams Christbirn

35. Der Kuhfuss

2. Rothe Bergamotte

19. Rothe Dechantsbirn

36. Léon Grégoire

3. Amanlis Butterbirn

20. Vereinsdechantsbirn

37. Madame Treyve

4. Bachelier's Butterbirn

21. Winterdechantsbirn

38. Marie Luise

5. Blumenbach's Butterbirn

22. Die Eperine

39. Hellmann's Melonenbirn

6. Coloma's Herbstbutterbirn

23. Forellenbirn

40. Runde Mundnetzbirn

7. Clairgeaus's Butterbirn

24. Stuttgarter Gaishirtel

41. Neue Poiteau

25. Die Gute Graue

42. Philipp Goes

- | | | |
|--|------------------------------|---------------------------|
| 8. Diel's Butterbirn | 26. Gute Luise von Avranches | 43. Die Queenbirn |
| 9. Gellert's Butterbirn | 27. Hannoversche Jakobsbirn | 44. Die Regentin |
| 10. Grumkower Butterbirn | 28. Esperen's Herrenbirn | 45. Die Schwesterbirn |
| 11. Hardenpont's Winterbut-
terbirn | 29. Herzogin von Angoulême | 46. Seckel's Birn |
| 12. Holzfarbige Butterbirn | 30. Die Hofrathsbirn | 47. Punktirter Sommerdorn |
| 13. Liegel's Winterbutterbirn | 31. Josephine von Mecheln | 48. Grüne Tafelbirn |
| 14. Napoleon's Butterbirn | 32. Kampervenus | 49. Winter-Nelis |
| 15. Six's Butterbirn | 33. Grosser Katzenkopf | 50. Die Comperette |
| 16. Weisse Herbstbutterbirn | 34. Köstliche von Charneu | |
| 17. Die Capiaumont | | |

Original erschienen in Berlin, Paul Parey (Verlag), 1882

Produktinformationen:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Sprache: Deutsch

Format: 25,7 x 17,8

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Verlag Fines Mundi, 2019

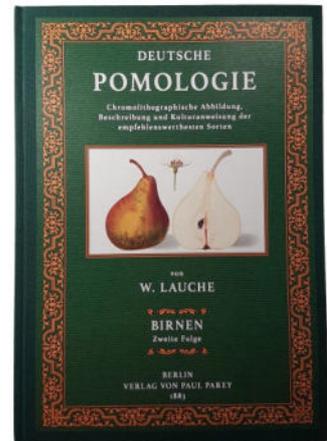
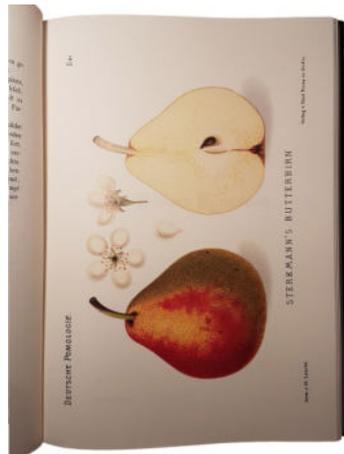
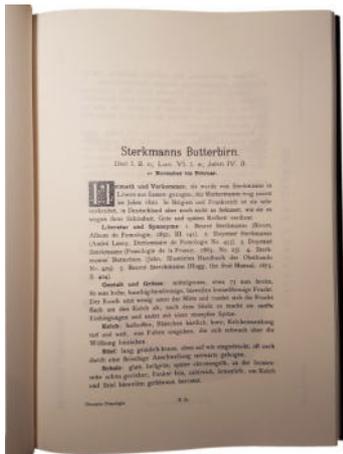
Artikel-Nr. 293

69,00 €

Wilhelm Lauche

Deutsche Pomologie: Band 5 – Birnen 2

Die Birnensorten sind auf zwei Seiten beschrieben. Die Beschreibungen werden ergänzt durch farbige Abbildungen der ganzen und der halben Frucht sowie der Blüte und/oder Knospe.



Birnensorten in diesem Band:

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|-------------------------------|
| 51. Aehrenthal | 68. Graue Dechantsbirn | 85. Grüne Hoyerswerder |
| 52. Ananasbirn von Courtray | 69. Juli-Dechantsbirn | 86. Hardenpont's Leckerbissen |
| 53. Birne von Tongres | 70. Dr. Engelbrecht | 87. Kleine Margarethe |
| 54. Britische Königin | 71. Dr. Jules Guyot | 88. Madame Verté |
| 55. Bunte Birn | 72. Emil Heyst | 89. Neue Crasanne |
| 56. Gendron's Butterbirn | 73. Erzherzogsbirn | |

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 57. Giffard's Butterbirn | 74. Eugène Appert | 90. Neue Fulvie |
| 58. Graue Herbst-Butterbirn | 75. Bosc's Flaschenbirn | 91. Doppelte Philppsbirn |
| 59. Hochfeine Butterbirn | 76. Holländische Feigenbirn | 92. Leipziger Rettigbirn |
| 60. Lenzener Burgbirn | 77. Frühe Herzogin | 93. Römische Schmalzbirn |
| 61. Luizet's Butterbirn | 78. General Tottleben | 94. Sparbirn |
| 62. Millet's Butterbirn | 79. Graf Canal | 95. Tyson |
| 63. Sterkmann's Butterbirn | 80. Graf Moltke | 96. Volksmarserbirn |
| 64. Von Ghelin's Butterbirn | 81. Herbst-Colmar | 97. Walter Scott |
| 65. Van Mons Butterbirn | 82. Herstsylvester | 98. Winter-Meuris |
| 66. Butterbirn von Nivelles | 83. Himmelfahrtsbirn | 99. Wildling von Motte |
| 67. Clapp's Lieblingsbirn | 84. Graue Honigbirn | 100. Rothbackige Sommer-Zuckerbirn |

Original erschienen in Berlin, Paul Parey (Verlag), 1883

Produktinformationen:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Sprache: Deutsch

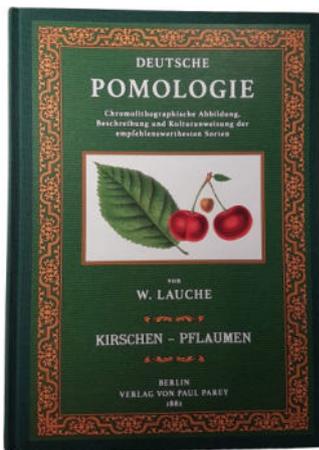
Format: 25,7 x 17,8

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Verlag Fines Mundi, 2019

Artikel-Nr. 294

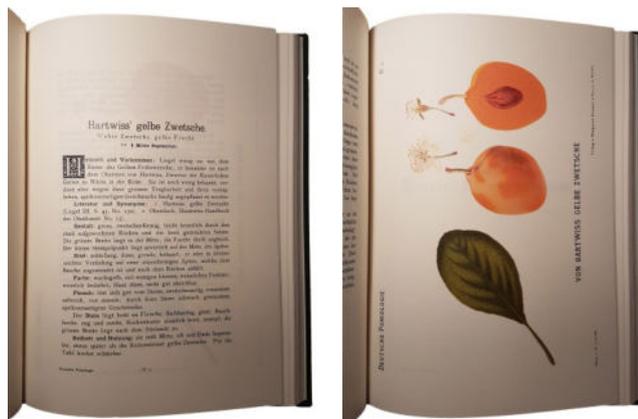
69,00 €



Wilhelm Lauche

Deutsche Pomologie: Band 6 – Kirschen, Pflaumen

Die Kirschen- und Pflaumensorten sind auf zwei Seiten beschrieben. Die Beschreibungen werden ergänzt durch farbige Abbildungen der ganzen und der halben Frucht sowie der Blüte und/oder Knospe.



Kirschen- und Pflaumensorten in diesem Band:

Kirschen

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Coburger Maiherzkirsche | 14. Büttner's späte rothe Knorpelkirsche |
| 2. Knight's frühe Herzkirsche | 15. Dönissen's gelbe Knorpelkirsche |
| 3. Fromm's Herzkirsche | 16. Rothe Maikirsche |
| 4. Krüger's Herzkirsche | 17. Rothe Muskateller |

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 5. Hedelfinger Riesenkirsche | 18. Spanische Glaskirsche |
| 6. Grosse schwarze Knorpelkirsche | 19. Grosser Gobet |
| 7. Germersdorfer grosse Kirsche | 20. Süsse Frühweichsel |
| 8. Schneider's späte Knorpelkirsche | 21. Ostheimer Weichsel |
| 9. Winkler's weisse Herzkirsche | 22. Grosse lange Lothkirsche |
| 10. Lucienkirsche | 23. Königliche Amarelle |
| 11. Eltonkirsche | 24. Späte Amarelle |
| 12. Runde marmorirte Süsskirsche | 25. Königin Hortensia |
| 13. Grosse Prinzessinkirsche | |

Pflaumen

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Die Hauszwetsche | 14. Rangheri's Mirabelle |
| 2. Italienische Zwetsche | 15. Braunauer apricosenartige Pflaume |
| 3. Hartwiss' gelbe Zwetsche | 16. Kirke's Pflaume |
| 4. Violette Jerusalem-pflaume | 17. Die Jefferson |
| 5. Nienburger Eierpflaume | 18. Bunter Perdrigon |
| 6. Grosse Zuckerzwetsche | 19. Althann's Reineclaude |
| 7. Frankfurter Pfirsichzwetsche | 20. Grosse Reineclaude |
| 8. Fürst's Frühzwetsche | 21. Die Lepine |
| 9. Violette Diaprée | 22. Washington |
| 10. Biondeck's Frühzwetsche | 23. Gelbe Mirabelle |
| 11. Königin Victoria | 24. Königspflaume von Tours |
| 12. Esperen's Goldpflaume | 25. Frühe Reineclaude |
| 13. Meroldt's Reineclaude | |

Original erschienen in Berlin, Paul Parey (Verlag), 1882

Produktinformationen:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Sprache: Deutsch

Format: 25,7 x 17,8

Schrifttyp: Latein (Modernes Schriftbild)

Verlag Fines Mundi, 2019

Artikel-Nr. 295

69,00 €

Pomologen-Verein e.V.

CD „Sortenschilder Äpfel“

Die Apfel-Sortenschilder-CD des Pomologen-Vereins enthält Schilder zum Ausdrucken für über 400 verschiedene Apfelsorten. Die Schilder liegen in zwei unterschiedlichen Formaten vor (11,4 x 9,5 cm und 13,5 x 11,3 cm) und sind dafür gedacht, Apfelsortenausstellungen zu beschildern.

Jedes Schild gibt Informationen zum Namen der Sorte, zu weiteren





Bezeichnungen und Synonymen sowie zur Herkunft und zum Entstehungsjahr der jeweiligen Sorte.

10,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Adresseingabe ankreuzen – in der Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 033

15,00 €



LIKK e.V. / Pomologen-Verein e.V.

Sortenschilder

Diese witterungsfesten Sortenschilder können an neu gepflanzten, aber natürlich auch an alten Obstbäumen angebracht werden. Neben dem Namen der Obstsorte verfügt jedes Schild über einen individuellen QR-Code. Scannt man diesen Code mit dem Smartphone, gelangt man zu einer ausführlichen Sortenbeschreibung der jeweiligen Obstsorte mit Angabe zu Quellen der Reiserabgabe.

Die Sortenschilder sind in Kooperation mit dem Verein für Landschaftspflege im Kreis Kleve (kurz LIKK e.V.) entstanden. Die Beschreibungen der Apfelsorten stammen dabei von renommierten Pomologen aus dem Pomologen-Verein e.V. Die Herstellung der Sortenschilder hat der LIKK e.V. übernommen.

Zum bestehenden Sortiment kommen regelmäßig neue Sorten hinzu.

Momentan sind Sortenschilder zu folgenden Obstarten erhältlich:

- Äpfel
- Birnen
- Kirschen
- Pflaumen

Eine Liste der verfügbaren Sorten senden wir Ihnen auf Anfrage gerne per E-Mail zu. Gedruckte Listen auf Anfrage.

Hinweis zum Versand der Sortenschilder:

Nach Eingang Ihrer Bestellung leiten wir diese an unseren Kooperationspartner LIKK e.V. weiter. Die Sortenschilder werden direkt von dort aus an Sie versendet. Für die Lieferung fallen innerhalb Deutschlands Versandkosten in Höhe von 3 € an. Diese können aus technischen Gründen leider nicht in der Bestellbestätigung ausgewiesen werden. Versand ins Ausland auf Anfrage.

Mit Abgabe Ihrer Bestellung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Ihre Anschrift zum Zwecke der Lieferung an den LIKK e.V. weitergeben.

Die Rechnung für die Sortenschilder erhalten Sie zusammen mit der Lieferung direkt von LIKK e.V.

Sollten Sie zusammen mit den Sortenschildern weitere Artikel aus unserem Online-Shop bestellen, fallen zusätzliche Versandkosten an. Die Versandkosten für diese Artikel werden in der Bestellbestätigung ausgewiesen, die Sie per E-Mail von uns erhalten.

Pomologen-Verein e.V./LIKK e.V.
Maße: ca. 10 x 10 cm

Sortenschilder Äpfel – Artikelnr. 462	3,00 €
Sortenschilder Birnen – Artikelnr. 463	3,00 €
Sortenschilder Kirschen – Artikelnr. 464	3,00 €
Sortenschilder Pflaumen – Artikelnr. 465	3,00 €

Hans-Joachim Banner, Annette Braun-Lüllemann

Alte Süßkirschensorten

Genetische Vielfalt in den Kirschanbaugebieten Hagen am Teutoburger Wald und Witzenhausen

In Hagen am Teutoburger Wald wurden ca. 400, in Witzenhausen 600 Bäume mit insgesamt 68 alten Süßkirschensorten untersucht.

Das Sortenwerk enthält neben den Beschreibungen mit vierfarbigen Frucht-, Fruchtstein-, Baum- und Blütenfotos auch eine detaillierte Anleitung zur Sortenbestimmung, eine Zusammenfassung der Projektergebnisse sowie einen kurzen geschichtlichen Abriss der Kirschkpomologie.

472 Seiten, zahlreiche farbige Abbildungen, Broschur

Format: Din A4

ISBN 978-3-943198-05-8



42,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Adresseangabe ankreuzen – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 026

50,00 €



Falk Kröling

Zwetschen, Pflaumen, Renekloden, Mirabellen

Tabellenwerk zur Unterstützung der Sortenbestimmung

Neulinge finden hier eine sichere Anleitung und können direkt ins Bestimmen einsteigen, ohne die meist nur schwer verfügbare Literatur beschaffen zu müssen. Bereits versiertere Pomologen erhalten ein Grundlagenwerk, in dem von vielen Sorten die ersten Fruchtsteinabbildungen überhaupt publiziert sind.

Im ersten Teil des Werkes sind die wichtigsten pomologischen Daten von 523 alten und neuen Pflaumensorten sowie von 45 Unterlagensorten, Synonyme, Literatur

u.v.m. tabellarisch komprimiert zusammengestellt.

Da das wichtigste Merkmal bei der Bestimmung von Pflaumensorten der Fruchtstein ist, sind im zweiten Teil des Werkes Fruchtstein-Fotos von 274 Pflaumensorten abgebildet, die der Autor selbst angefertigt hat. Dafür verzichtet er auf jegliche Fruchtfotos.

Pomologen-Verein e.V. (Hrsg.)

222 Seiten, mit farbigen Steinabbildungen von 274 Pflaumensorten, Spiralbindung

Format: DIN A4 quer

ISBN 978-3-943198-18-8

35,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 085

50,00 €

Pomologen-Verein e.V. (Hrsg.)

Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau (Nachdruck)

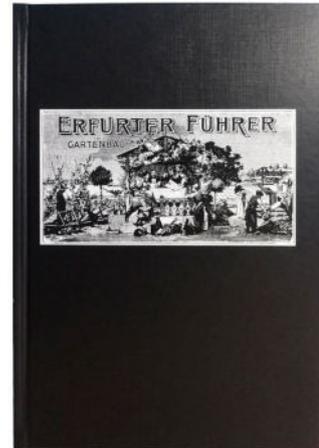
Pomologische Arbeitshilfe mit Beschreibungen von etwa 165 Apfel-, 75 Birnen-, 23 Kirschen-, 22 Pflaumen-, 15 Pfirsich- sowie einigen Beerensorten aus dem „Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau“ (1900 bis 1944).



Rund 175 einfarbige, einseitige Textbeschreibungen, 113 einseitig reproduzierte Farbtafeln auf Kunstdruckpapier, Sortenregister und Abbildungsindex

Format DIN A4, Gebundene Ausgabe, Hardcover in Leinenoptik

ISBN 978-3-943198-35-5



65,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 042

75,00 €



Claudio Niggli / Martin Frei / Béla Bartha (Hrsg.) / Daniela Schlettwein (Hrsg.)

Stachelbeeren

Sortenvielfalt und Kulturgeschichte

Die Vielfalt der Stachelbeeren.

Umfassendes Nachschlagewerk für Obstfreunde und -bauern und derzeit einzige deutschsprachige Monografie über die Stachelbeeren.

Die ganze Farbenfülle und Formenvielfalt der Stachelbeeren: 100 ausführliche Sorten-Beschreibungen mit Fotografien.

Stachelbeeren werden von wenigen verehrt, von manchen erduldet, von vielen verschmäht. Sie sind in der Kultur unbequem, bilden aber trotzdem die sortenreichste Beerengruppe. Heute fristen sie leider ein Schattendasein – nicht zuletzt aufgrund einer verheerenden Pflanzenkrankheit. Das steht in Kontrast zu goldenen Zeiten, als in zahlreichen englischen Vereinen jeweils die schönsten Früchte prämiert wurden.

Die Herausgeber wollen dieses gefährdete Kulturerbe ins Bewusstsein der Öffentlichkeit rücken. Mit diesem umfangreichen Werk erscheint erstmals nach über hundert Jahren wieder eine Monographie über bekannte, aber auch über unbenannte Stachelbeerensorten.

Die Farbenfülle und Formenvielfalt wird in 100 ausführlichen Sortenbeschreibungen mit Fotografien vorgestellt. Wichtige allgemeine Merkmale und pomologische Aspekte werden erläutert und mit schematischen Zeichnungen illustriert.

Die Autoren:

Claudio Niggli ist diplomierter Biologe und hat eine Weiterbildung zum Gymnasiallehrer absolviert. Nach vierjähriger Forschungsarbeit im nachhaltigen Weinbau für Delinat hat er 2014 die Projektleitung im Beerenbereich bei der Stiftung ProSpecieRara übernommen.

Martin Frei ist als freischaffender Biologe tätig und betreut im Auftrag von Pro Specie Rara die Beerenammlung in Riehen BS.



Deutscher Gartenbuchpreis

Das Buch *Stachelbeeren. Sortenvielfalt und Kulturgeschichte* wurde mit dem **Deutschen Gartenbuchpreis 2019** ausgezeichnet. Es belegte den **1. Platz** in der Kategorie „Bestes Gartenportrait“.

Begründung der Jury:

In der Kategorie „Gartenportrait“ werden im Rahmen des Gartenbuchpreises seit Jahren Publikationen gewürdigt, bei denen es auf besondere Weise gelingt, einen speziellen Garten oder eine spezielle Pflanzengattung in den Fokus zu setzen.

Beim vorliegenden Buch handelt es sich um eine Monographie über eine meist wenig beachtete Gehölzart bzw. -gattung: die Stachelbeere. Obwohl zahlreiche Sorten existieren, wird die Stachelbeere zu Unrecht bislang zu wenig geachtet. Das Werk, bei dem es sich um die erste Monographie zu dieser Pflanzengruppe seit rund hundert Jahren handelt, schließt also bewusst eine Lücke.



STIHL-Sonderpreis

Das Buch *Stachelbeeren. Sortenvielfalt und Kulturgeschichte* wurde mit dem **STIHL-Sonderpreis 2019** ausgezeichnet und belegte den **1. Platz**.

Begründung der Jury:

Manche Pflanzenarten fristen, obwohl seit sie sehr langer Zeit in Kultur sind, im Bewusstsein und der Wertschätzung der Gärtner und Gartenliebhaber regelrecht ein Schattendasein. Umso bemerkenswerter ist es, wenn sich zwei Autoren zum erklärten Ziel gesetzt haben, dies zu ändern. In dem Buch werden nicht nur hundert Sorten des Beerenobstes beschrieben und mit Fotografien illustriert, sondern auch die Kultur- und Nutzungsgeschichte, sowie Biologie und Krankheiten behandelt. Beide Autoren engagieren sich seit Jahren zudem im Rahmen der Stiftung ProSpecieRara auch um den Erhalt der Sortenvielfalt dieser Pflanzengruppe. Die Würdigung als Sonderpreis des Gartenbuchpreises bezieht sich somit auf dieses doppelte Wirken der Autoren - für die gelungene Publikation und für die Pflanzen.

Haupt Verlag, 1. Auflage 2019,
256 Seiten, über 400 Fotos, gebunden
Format: 24 x 21 cm
ISBN 978-3-258-08105-2

Artikelnr. 270

39,90 €

John-Hermann Cordes / Nils Sommer

Obstgehölze

Aus der Reihe „Grün ist Leben“, BdB-Handbuch VI.

Detaillierte Portraits von über 400 verschiedenen Sorten an Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobst, sowie einleitende Texte zu deren Herkunft, Boden und Klimaansprüchen, Ernte und Lagerung.

CADMOS Verlag, geänderte Neuauflage, 2006
216 Seiten, zahlreiche Fotos, Broschur
ISBN-10: 3-7040-2203-9
ISBN-13: 978-3-7040-2203-5



Artikelnr. 030

19,90 €

David Szalatnay / Markus Kellerhals / Martin Frei / Urs Müller



Früchte, Beeren, Nüsse Die Vielfalt der Sorten – 800 Porträts

Eine so reich bebilderte und detailliert beschriebene Zusammenschau so vieler Kern-, Stein-, Beeren- und Walnussorten in einem Werk ist schon an sich bemerkenswert. Dass dabei zahlreiche Schweizer Lokalsorten - wohl zum ersten Mal überhaupt - systematisch beschrieben und abgebildet werden, verleiht dem Buch eine besondere Stellung in der pomologischen Fachliteratur. Allein die Darstellung von 56 Walnussorten, von denen einige - ebenso wie bei den anderen Obstarten - auch übergebietslich bekannt sind, wird den interessierten Laien ebenso wie den Fachmann auch außerhalb der Schweiz ansprechen. Es werden insgesamt beschrieben: 283 Apfel-, 170 Birnen-, 6 Quitten-, 57 Kirschen- 58 Zwetschgen-, 16 Aprikosen-, 45 Erdbeer-, 25 Himbeer-, 12 Brombeer-, 31 Rote Johannisbeer-, 12 Schwarze Johannisbeer-, 29 Stachelbeer- und 56 Walnussorten.

Dazu wird jede Sorte im Farbfoto auf mindestens einer etwas über DIN A5 großen Seite mit Früchten am Baum und mit je einem Studiobild im Längsschnittbild dargestellt. Die untere Seitenhälfte gibt eine detaillierte Beschreibung der Sorten nach Baum- und Fruchtigenschaften, sowie kurze Bemerkungen zur Sortengeschichte unter der Rubrik „Wissenswertes“. Am äußeren Bildrand sind - optisch einprägsam abgesetzt - Erläuterungen zu Synonymen, Herkunft, sowie Erntezeit und Lagerung zu finden. Der wichtige Aspekt „Verwendung“ wird in einer grünen Leiste mit Piktogrammen dargestellt.

Dieses Buch bildet die fachliterarische Essenz aus vielen Jahren Schweizer Erhaltungsarbeit. Die Beschreibungen sind aufwändig und zeugen von großem pomologischen Fleiß und Anspruch, der sich z.B. in zahlreichen Schnittbildern (selbst von Erdbeerfrüchten), in Angaben zu Höhe und Breite der Kernobstfrüchte, in Angaben zum Gewicht der Steinobstfrüchte, in der Bildarstellung der Fruchtsteine oder deren aufwändig zu errechnenden Steinindex zeigt, ebenso wie in der Darstellung von Früchten aller Obstarten (mit Ausnahme der Walnuss) am Baum oder Strauch.

Buchrezension: Hans-Thomas Bosch

Haupt-Verlag, 1. Auflage 2011
1008 Seiten, ca. 2000 Farbfotos, gebunden, 17 x 24 cm
ISBN 978-3-258-07194-7

Artikelnr. 044

~~128,00 €~~ **49,00 €**

Heinrich Beltz

Zwerg- und Säulenobst

140 Sorten für den kleinen Garten

Kleiner Garten, aber Lust auf große Ernte? Dann versuchen Sie es doch mal mit kleinbleibenden Obstbäumen, an denen trotzdem leckere Früchte reifen. In diesem Buch finden Sie rund 140 Sorten, die sehr kompakt und säulenförmig wachsen. Egal, ob Apfel, Birne, Kirsche oder Zwetschge, es ist für jeden was dabei! Wählen Sie ganz einfach die passenden Sorten für Ihren Garten aus und erfahren Sie, wie Sie Zwerg- und Säulenobst richtig pflanzen, düngen, schneiden und pflegen. Lernen Sie, wie Sie Schädlinge und Krankheiten erkennen, bekämpfen und vorbeugen können und Ihre Pflanzen stärken. So gelingt Ihnen auch in einem kleinen Garten die beste Ernte!



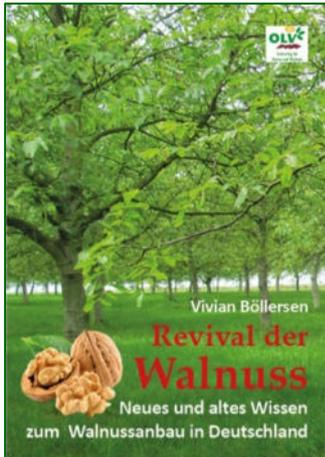
Der Autor

Heinrich Beltz, Gärtner und Dipl.-Ing. Gartenbau, ist Versuchsleiter für den Bereich Baumschule an der Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau Bad Zwischenahn der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Ulmer Verlag, 2., aktualisierte Auflage 2023,
128 Seiten, 172 Farbfotos, 4 farbige Zeichnungen, 1 Tabelle, kartoniert
Format: 21 x 15 cm
ISBN 978-3-8186-1774-5

Artikelnr. 265

18,00 €



Vivian Böllersen

Revival der Walnuss

Neues und altes Wissen zum Walnussanbau in Deutschland

Die Faszination für den Walnussbaum ist keineswegs neu, vielmehr hat sie eine lange Tradition in Deutschland. Im Biedermeier war Walnussholz überaus gefragt. Seit dem Christentum ist die Walnuss fester Bestandteil unserer kulturellen Bräuche und Ernährungsweisen und findet in heutiger Zeit, dank steigenden Gesundheitsbewusstseins der Bevölkerung, immer häufiger Einzug in deutsche Küchen, Büros, Wohn- und Kinderzimmer; kein Nikolausteller, kein Nussbecher, kein Studentenfutter ohne Walnüsse.

Mit der Überzeugung, dass Walnüsse gerade in Deutschland einen hohen Erhaltungswert haben und ihr Anbau nur wieder "in Gang" gebracht

werden muss, entschied sich die Autorin, ihre Masterthesis einem breiteren Publikum zugänglich zu machen.

Auf 160 Seiten hat Vivian Böllersen viel Wissenswertes rund um die Walnuss zusammengetragen: ausgehend von der Biologie und Kulturgeschichte dieses Baumes über Daten zum Walnussanbau in Deutschland bis hin zu umfassenden Informationen, die notwendig sind, um mit dem Walnussanbau zu beginnen. Zum letztgenannten Thema gehören die Beschreibungen verfügbarer und für den Anbau geeigneter Sorten, Krankheiten und Schädlinge sowie wichtige Adressen zum Thema Walnuss.

OLV, 2017

160 Seiten mit 61 Farbbildungen und 13 Tabellen, Softcover

Format: 14,8 x 21,0 cm

ISBN: 978-3-922201-95-3

Artikelnr. 219

29,95 €

Jonas Frei

Die Walnuss

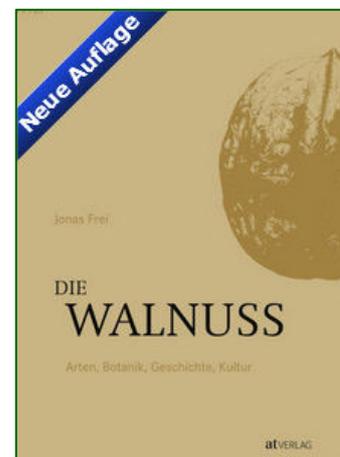
Arten, Botanik, Geschichte, Kultur

- Das umfassende Porträt der Walnuss.
- Alle Arten in detaillierten Porträts.
- Botanik, Geschichte und Kultur – reich illustriert.

Der Walnussbaum ist einer der malerischsten Bäume unserer Landschaft, sein Holz eines der edelsten unserer Klimazone, und die Nüsse gelten als gesunde Delikatesse. Dieses Buch fasst das reichhaltige Wissen über die Walnuss und ihre überraschend vielfältige Kultur und Tradition zusammen. Die Echte Walnuss, *Juglans regia*, ist nur eine Art einer formenreichen Pflanzenfamilie, deren natürliche Verbreitung vier Kontinente umfasst. Von insgesamt etwa 60 Arten sind 30 und einige Kreuzungen in unseren Parkanlagen anzutreffen. Dazu zählen auch Hickorys, Flügelnüsse und botanische Raritäten wie die Zapfen oder Ringflügelnuss. In eigenen Kapiteln zu Kultur, Geschichte, Biologie und Landschaftsarchitektur wird die Pflanzenfamilie aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet. Die Überarbeitung umfasst neu auch tropische Arten und gibt einen Einblick in die nordamerikanische Walnusskultur. Erstmals werden alle kultivierten Arten und Hybriden in detaillierten, reich bebilderten Porträts vorgestellt. So lassen sich auch Exoten wie Schwarznuss, Mandchurische Walnuss oder Ferkelnuss in Parkanlagen, Baumschulen oder Gärten einfach richtig bestimmen.

Der Autor

Jonas Frei, Landschaftsarchitekt und Stadtökologe aus Zürich. Seine Fachbereiche sind Botanik, Fotografie, Dokumentarfilm, Illustration sowie die Gestaltung von Freiräumen.



Auszeichnungen

Die 1. Auflage dieses Titel hat die folgenden Auszeichnungen erhalten:

«1. Platz STIHL Sonderpreis»

Deutscher Gartenbuchpreis Dennenlohe 2020

«Gewinnt den 1. Preis «Bestes Garten- oder Pflanzenportrait»»

Deutscher Gartenbuchpreis Dennenlohe 2020

AT Verlag, 2., überarbeitete und erweiterte Auflage, 2023

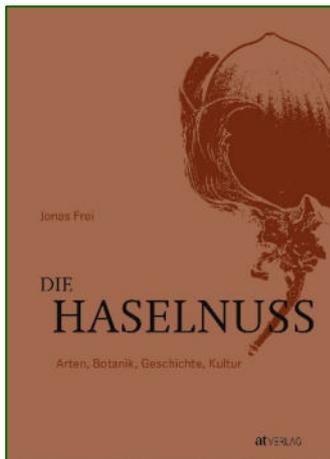
272 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover

Format: 21,1 x 29,7 cm

ISBN: 978-3-03902-211-3

Artikelnr. 460

49,00 €



Jonas Frei

Die Haselnuss

Arten, Botanik, Geschichte, Kultur

Die Haselnuss ist eines der ersten Gehölze, die Europa nach den Eiszeiten besiedelt haben – ihre Kerne haben schon die europäischen Urvölker genährt. Entsprechend eng ist die kulturelle Bindung zur Hasel, entsprechend groß ihre Bedeutung in der Kulinarik.

Heute werden Haselnüsse in unzähligen Sorten rund um den Globus kultiviert, zur Nussproduktion, als Straßenbäume, Heckenpflanzen oder Ziergehölze. In der Wildform markieren sie Waldränder, säumen Gewässerläufe und gedeihen auch in hohen Lagen.

Die Gemeine Haselnuss ist dabei nur eine Art einer formenreichen Gattung, die ein gutes Dutzend Arten sowie einige Kreuzungen umfasst. Dieses Buch stellt erstmalig sämtliche kultivierten Arten und Hybriden in detaillierten Porträts vor. Wunderbar bebildert und illustriert, bietet es reichhaltiges Wissen über die Haselnuss und ihre vielfältige Kultur, Geschichte und Tradition – ergänzt um ein kulinarisches Zusatzkapitel.

Der Autor

Jonas Frei, Landschaftsarchitekt und Stadtökologe aus Zürich. Seine Fachbereiche sind Botanik, Fotografie, Dokumentarfilm, Illustration sowie die Gestaltung von Freiräumen.

AT Verlag, August 2023

256 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover

Format: 21,1 x 29,7 cm

ISBN: 978-3-03902-181-9

Artikelnr. 475

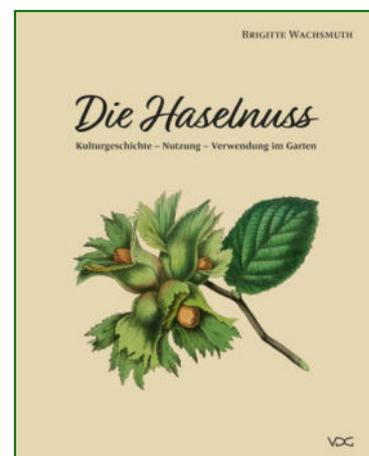
49,00 €

Brigitte Wachsmuth

Die Haselnuss

Kulturgeschichte - Nutzung - Verwendung im Garten

Vor 10.000 Jahren war die Haselnuss in unseren Breiten ein überlebenswichtiges Nahrungsmittel der steinzeitlichen Jäger und Sammler, heute ist sie eine begehrte Zutat in Süßigkeiten und in der Bäckerei. Das Holz des Haselstrauchs war über Jahrhunderte für vielerlei Zwecke in der bäuerlichen Kultur unverzichtbar, Haselhaine und Haselniederwälder prägten daher die Landschaften in Nord- und Mitteleuropa. Die Abhängigkeit von dieser Ressource schlug sich in diesen Regionen in Mythen, Volksliedern und Märchen nieder. Dort, wo die Haselnuss in Kultur genommen wurde, zeigte sich eine



erstaunliche Sortenvielfalt - der Haselstrauch wird heute nicht nur wegen seiner Früchte geschätzt, sondern auch wegen des Zierwerts mancher seiner Formen.

Neben einer Fülle von kulturgeschichtlichen Aspekten beschreibt die Autorin in diesem Buch die Botanik der Haselnuss, ihre Bedeutung im Obstbau und ihre Verwendung im Garten. Vorgestellt werden sowohl traditionelle Fruchtsorten wie auch das aktuelle Sortiment von Zierformen.

VDG Weimar, 1. Auflage 2021
128 Seiten mit 49 Abbildungen, davon 46 in Farbe; Hardcover
Format: 14,8 × 19 cm
ISBN: 978-3-89739-951-8

Artikelnr. 376

18,00 €

Henri Louis Duhamel du Monceau

Abhandlung von den Obstbäumen – Band 1

Erster Theil: Baumschule, Pflanzung, Mandeln, Apricosen, Weinnäglein, Kirschen, Quitten, Feigen und Erdbeeren

Pomona Gallica oder Abhandlung von den Obstbäumen, worinnen ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird

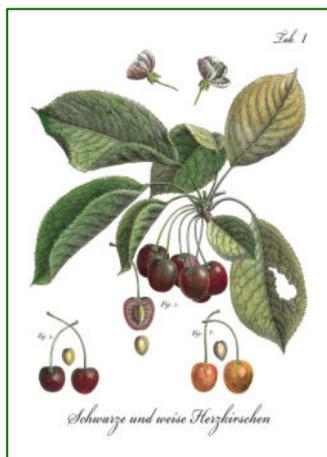
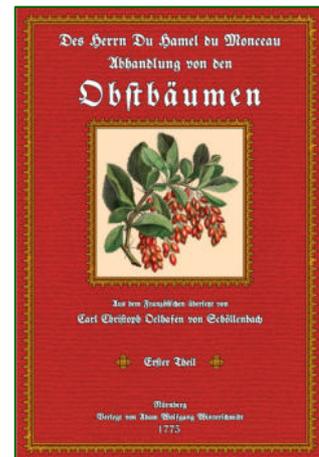
mit 41 sehr feinen Abbildungen in Kupfer

Aus dem Französischen übersetzt von Carl Christoph Oelhafen von Schöllnbach

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

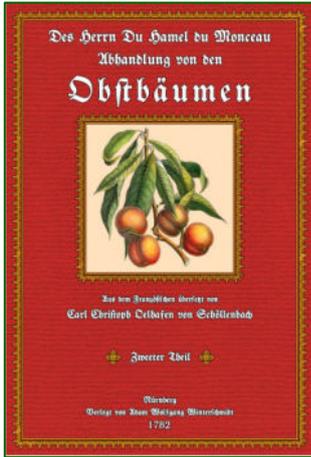
Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1775 in Nürnberg.



Verlag Fines Mundi, 2019
202 Seiten mit 1 farbigen Frontispiz und 41 colorierten Tafeln, Hardcover
Format: 25,7 x 17,8 cm
Sprache: Deutsch
Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 312

69,00 €



Henri Louis Duhamel du Monceau

Abhandlung von den Obstbäumen – Band 2

Zweiter Theil: Johannisbeere, Stachelbeere, Äpfel, Azerole, Mispel, Maulbeere, Pfersich, Pflaume und Mirabelle

Pomona Gallica oder Abhandlung von den Obstbäumen, worinnen ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird

mit 73 sehr feinen Abbildungen in Kupfer

Aus dem Französischen übersetzt von Carl Christoph Oelhafen von Schölllenbach

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1782 in Nürnberg.



Verlag Fines Mundi, 2019
134 Seiten mit 73 colorierten Tafeln, Hardcover
Format: 25,7 x 17,8 cm
Sprache: Deutsch
Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 313

69,00 €

Henri Louis Duhamel du Monceau

Abhandlung von den Obstbäumen – Band 3

Dritter Theil: Birne, Himbeere und Wein

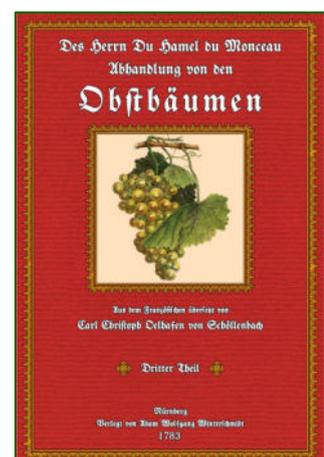
Pomona Gallica oder Abhandlung von den Obstbäumen, worinnen ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird

mit 6 sehr feinen Abbildungen in Kupfer

Aus dem Französischen übersetzt von Carl Christoph Oelhafen von Schölllenbach

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.



- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1783 in Nürnberg.



Verlag Fines Mundi, 2019
 134 Seiten mit 73 colorierten Tafeln, Hardcover
 Format: 25,7 x 17,8 cm
 Sprache: Deutsch
 Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 314

69,00 €

Henri Louis Duhamel du Monceau

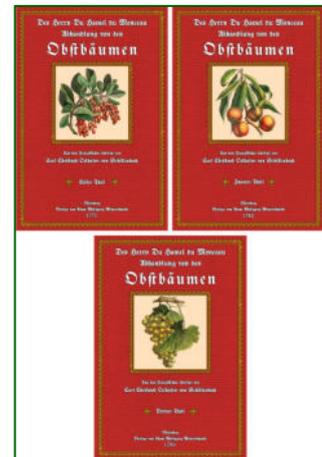
Abhandlung von den Obstbäumen – Band 1-3

Pomona Gallica oder Abhandlung von den Obstbäumen, worinnen ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird

mit 150 sehr feinen Abbildungen in Kupfer

Aus dem Französischen übersetzt von Carl Christoph Oelhafen von Schölenbach

- Band 1: II, XVI S. Vorrede, 202 S. Text, 1 farbiges Frontispiz und 41 colorierte Tafeln
- Band 2: 134 Seiten, 73 colorierte Tafeln
- Band 3: 130 Seiten, mit Register über die 3 Theile, 66 colorierte Tafeln



Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

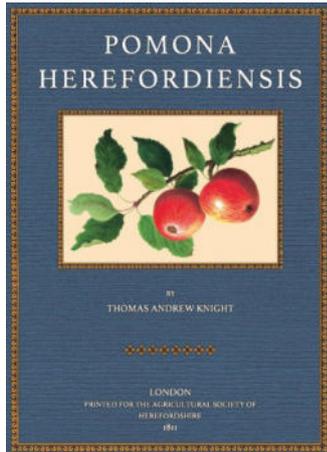
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1783 in Nürnberg.

Verlag Fines Mundi, 2019
 466 Seiten mit 150 colorierten Tafeln, Hardcover
 Format: 25,7 x 17,8 cm
 Sprache: Deutsch
 Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 311

199,00 €



Thomas Andrew Knight

Pomona Herefordiensis

mit farbigen Gravuren der alten Apfel- und Birnenfrüchte von Herefordshire

Ein Blick in diesen prächtigen Klassiker der englischen Pomologie versetzt Sie in eine Zeit zurück, in der die englischen Obstgärten in einer schillernden Vielfalt von Früchten wuchsen. Und als die unerschrockenen Naturforscher jener Zeit eine starke Partnerschaft mit einigen der talentiertesten Illustratoren der Welt fanden, um ihnen sowohl bei ihrer Wissenschaft zu helfen als auch das anhaltende Interesse einer breiteren (idealerweise tief sitzenden) Bevölkerung an dem Projekt zu wecken, das wimmelnde Universum des Lebens zu erforschen – ob in den exotischen Ländern der Ferne oder in der Nähe der Heimat, im Obstgarten nebenan.

Dieses reich illustrierte Buch wurde von Thomas Andrew Knight (1759-1838) geschrieben. Knight war ein ausgebildeter Gartenbauexperte und eine führende Persönlichkeit der London Horticultural Society (später bekannt als die Royal Horticultural Society), die ein großes Erbe an Land und Reichtum für die Züchtung verbesserter Obst- und Gemüsekulturen nutzte. Von seinen Zeitgenossen und späteren Gelehrten wurde ihm vorgeworfen, dass er es versäumt habe, seine Züchtungsbemühungen strenger zu prüfen und eine breitere wissenschaftliche Theorie zu entwickeln, aber er wurde dennoch für seine Beiträge zum praktischen Gartenbau sehr respektiert.



Die von der Herefordshire Agricultural Society geförderte Pomona Herefordiensis war die erste veröffentlichte Dokumentation über Englands Mostapfel- und Birnenfruchtsorten. Der Band beschreibt 30 Apfel- und Birnensorten, die jeweils in atemberaubend schönen Farbtafeln dargestellt sind. Die Künstlerinnen Elizabeth Mathews und Frances Knight (Thomas Knights Tochter) lieferten die Originalzeichnungen, und William Hooker, ein englischer Schüler des berühmten deutschen botanischen Illustrators Franz Bauer, schuf die Radierungen, die diese Zeichnungen in brillanten Farben zum Leben erweckten. Ein wesentliches Merkmal dieses Kunstwerks: Die Sorgfalt, die darauf verwendet wurde, die an den gesammelten Exemplaren beobachteten Schorf, Flecken und anderen Makel naturgetreu wiederzugeben, trug dazu bei, die Messlatte für spätere illustrierte Werke, wie z.B. die Herefordshire Pomona, zu setzen, um die Integrität ihrer Veröffentlichung als gartenbauwissenschaftliches und künstlerisches Werk zu würdigen.

Original erschienen bei Agricultural Society of Herefordshire, 1811 in London.

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Verlag Fines Mundi, 2020

120 Seiten mit vielen Farbabbildungen, Hardcover

Format: 30,5 x 22,4 cm

Sprache: Englisch
Schrifttyp: Modernes Schriftbild

Artikelnr. 315

69,00 €

Jens Meyer, Jan Bade, Werner Schuricht

Geisenheimer historische Farbzeichnungen alter Apfelsorten

Sammlung unveröffentlichter Zeichnungen mit aktuellen Sortenkommentierungen von Jens Meyer, Jan Bade und Werner Schuricht

In diesem Buch sind 103 seltenere, alte Apfelsorten farbig abgebildet. Von ihnen gelten heute 75 % als selten. Sie sind zwar größtenteils schon im klassischen „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ des 19. Jahrhunderts enthalten, dort aber nur mit schwarz-weißen Schnittzeichnungen. Diese bisher unveröffentlichten Farbzeichnungen zeigen die Sorten realistischer. Sie wurden von Lehrern und Schülern der Königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau Geisenheim kurz vor 1900 geschaffen.

Aktuelle Sortenkommentierungen nach 7 Aspekten, Literaturverweise und ein Synonymverzeichnis machen das Buch zu einem ein Kleinod und einer Hilfe für Pomologen, auch bei der Suche nach verschollenen Sorten.

Pomologen-Verein e.V. (Hrsg.)
144 Seiten, mit farbigen Abbildungen, Brochure
Format: DIN 21,0 x 23,0 mm
ISBN 978-3-943198-37-9

24,80 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 316

29,80 €

Johann Prokop Mayer

Pomona Franconica – Band 1-3

oder natürliche Abbildung und Beschreibung der besten und vorzüglichsten Europäischen Gattungen der Obstbäume und Früchte, welche in dem Hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg gezogen werden

- Band 1: CIV S. Vorwort, 152 Seiten, 33 colorierten Tafeln und 1 Falttafel
- Band 2: IV, 364 Seiten, 77 Tafeln, davon 66 coloriert
- Band 3: 15 S. Vorwort, 350 Seiten, 155 colorierte Tafeln

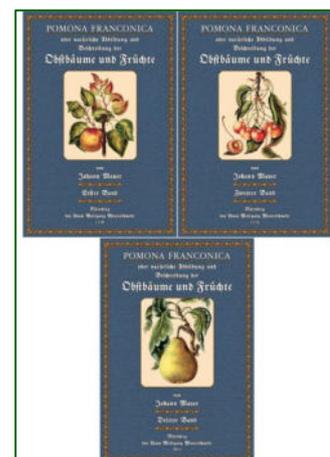
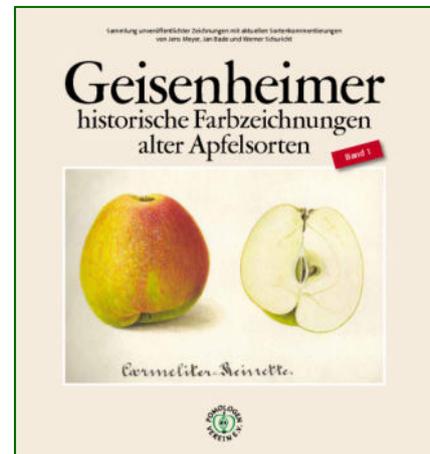
Sie können die Bände der Pomona Franconica auch einzeln in unserem Shop bestellen:

- Band 1: Apricosen, Mandeln, Pflaumen
- Band 2: Kirschen, Mispeln, Pfirsiche, Baumschnitt
- Band 3: Äpfel, Birnen, Register

Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.



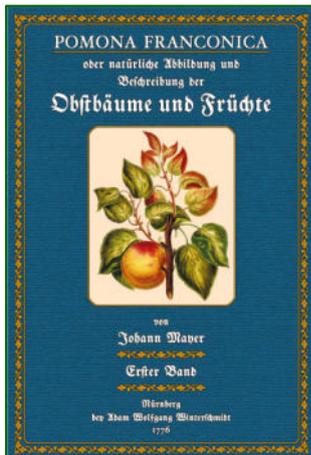
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1776-1801 in Nürnberg.

Verlag Fines Mundi, 2020
 152 Seiten mit 33 colorierten Tafeln, Hardcover
 Format: 25,7 x 17,8 cm
 Sprache: Französisch | Deutsch
 Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 320

239,00 €



Johann Prokop Mayer

Pomona Franconica – Band 1

oder natürliche Abbildung und Beschreibung der besten und vorzüglichsten Europäischen Gattungen der Obstbäume und Früchte, welche in dem Hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg gezogen werden

Inhalt in diesem Band:

- Aprikosen: 40 Seiten mit 8 colorierten Tafeln
- Mandeln: 32 Seiten mit 8 colorierten Tafeln
- Pflaumen: 80 Seiten mit 17 colorierten Tafeln



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1776 in Nürnberg.

Verlag Fines Mundi, 2020
 152 Seiten mit 33 colorierten Tafeln, Hardcover
 Format: 25,7 x 17,8 cm
 Sprache: Französisch | Deutsch
 Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 317

79,00 €

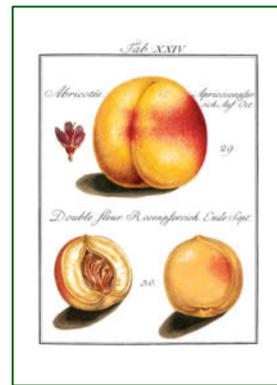
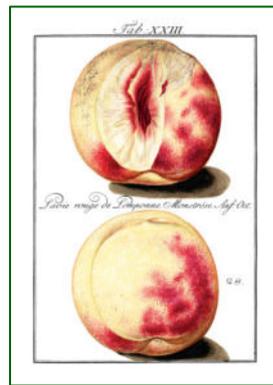
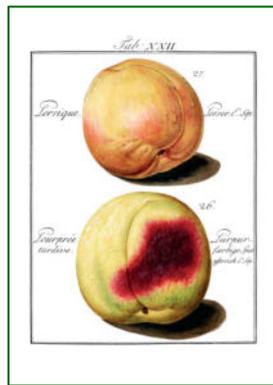
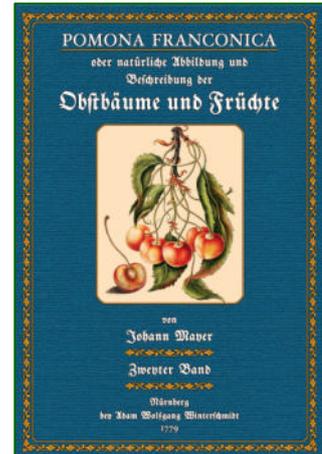
Johann Prokop Mayer

Pomona Franconica – Band 2

oder natürliche Abbildung und Beschreibung der besten und vorzüglichsten Europäischen Gattungen der Obstbäume und Früchte, welche in dem Hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg gezogen werden

Inhalt in diesem Band:

- Kirschen: 40 Seiten mit 31 colorierten Tafeln
- Mispeln: 16 Seiten mit 9 colorierten Tafeln
- Pfirsiche: 77 Seiten mit 26 colorierten Tafeln
- Baumschnitt: 231 Seiten mit 11 schwarz-weißen Tafeln



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1779 in Nürnberg.

Verlag Fines Mundi, 2020

364 Seiten mit 77 Tafeln, davon 66 coloriert, Hardcover

Format: 25,7 x 17,8 cm

Sprache: Französisch | Deutsch

Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 318

85,00 €



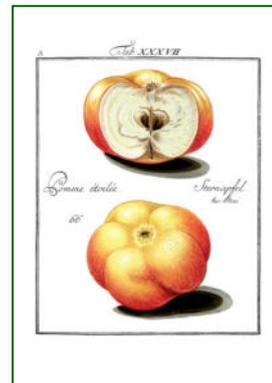
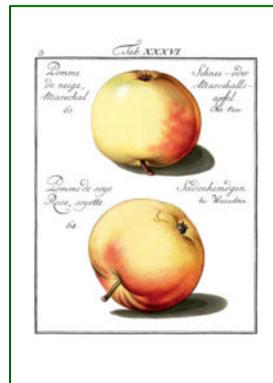
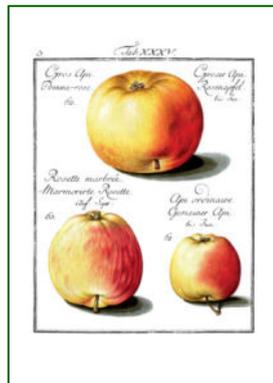
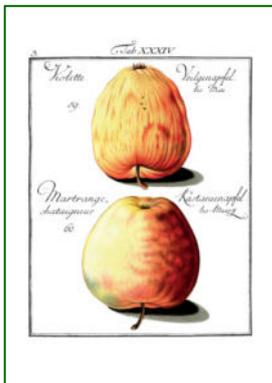
Johann Prokop Mayer

Pomona Franconica – Band 3

oder natürliche Abbildung und Beschreibung der besten und vorzüglichsten Europäischen Gattungen der Obstbäume und Früchte, welche in dem Hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg gezogen werden

Inhalt in diesem Band:

- Äpfel: 172 Seiten mit 41 colorierten und 1 schwarz-weißen Tafel
- Birnen: 153 Seiten mit 113 colorierten Tafeln
- Register: 25 Seiten



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Adam Wolfgang Winterschmidt, 1801 in Nürnberg.

Verlag Fines Mundi, 2020

350 Seiten mit 155 colorierten Tafeln, Hardcover

Format: 25,7 x 17,8 cm

Sprache: Französisch | Deutsch

Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 319

89,00 €

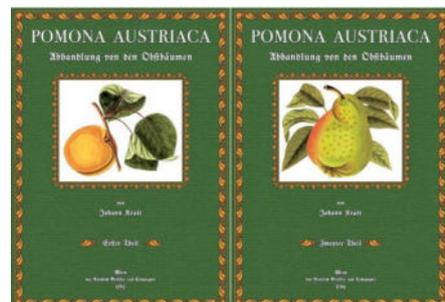
Johann Kraft

Pomona Austriaca – Band 1-2

Abhandlung von den Obstbäumen

worinnen ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird, mit hundert sehr feinen Abbildungen in Kupfer gestochen, und nach der Natur in Farben dargestellt:

- Band 1: I-XVI Vorrede, 53 Seiten, 100 colorierte Tafeln
- Band 2: 46 Seiten, 100 colorierte Tafeln



Über Johann Kraft ist bisher nicht mehr bekannt als aus seinem zwei Bände umfassenden Buch hervorgeht. Er besaß eine Baumschule in Währing und in Weinhaus bei Wien, die er 1780 mit Sorten aus

der Pariser Kartausenbaumschule angelegt hatte. Das zwischen 1787 und 1796 in zweimal 10 Lieferungen erschienene Werk „Abhandlung von den Obstbäumen“ wurde u.a. von 36 österreichischen Adligen subskribiert. Auch Kaiser Leopold II. war Subskribent. Die Widmung an Kaiser Franz II. wurde 1792 hinzugefügt. Die Auflage war offenbar klein. In Deutschlands alten Bibliotheken sind immerhin 10 Exemplare nachweisbar. Die Tafeln stammen laut Kraft von verschiedenen Künstlern, sind aber nicht signiert. Die Sortennamen sind in Französisch und Deutsch angegeben. Die damals weniger beliebten Äpfel fehlen und sollten möglicherweise noch später erscheinen. Der Verlag des ersten Bandes, Rudolf Gräffer, wurde 1793 von Alois Blumauer (1755-1798) übernommen, der die seitdem erschienenen Lieferung band und 1797 eine zweite Auflage beider Bände mit französischem Text unter dem treffenderen Titel „Pomona Austriaca“ herausbrachte, von der in Deutschland nur ein Exemplar nachweisbar ist.

(Deutsche Gartenbaubibliothek e.V.)

Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Rudolf Gräffer und Compagnie/Alois Blumauer, 1792-1796 in Wien.

Verlag Fines Mundi, 2020

99 Seiten mit 200 colorierten Tafeln, 1 farbiges Frontispiz, Hardcover

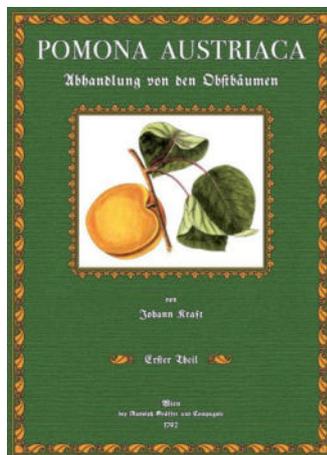
Format: 30,5 x 22,4 cm

Sprache: Deutsch

Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 324

149,00 €



Johann Kraft

Pomona Austriaca – Band 1

Abhandlung von den Obstbäumen

worinnen ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird, mit hundert sehr feinen Abbildungen in Kupfer gestochen, und nach der Natur in Farben dargestellt:

- 22 Tafeln Kirsch- und Weichselbäume
- 9 Tafeln Erdbeerstrauch
- 7 Tafeln Johannisbeerstrauch
- 4 Tafeln Stachelbeerstrauch
- 8 Tafeln Mandelbaum
- 10 Tafeln Aprikosenbaum
- 6 Tafeln Himbeerstrauch
- 3 Tafeln Maulbeerbaum
- 31 Tafeln Birnbaum



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Rudolf Gräffer und Compagnie, 1792 in Wien.

Verlag Fines Mundi, 2020

I- XVI Vorrede, 53 Seiten mit 100 colorierten Tafeln, 1 farbiges Frontispiz, Hardcover

Format: 30,5 x 22,4 cm

Sprache: Deutsch

Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 322

79,00 €

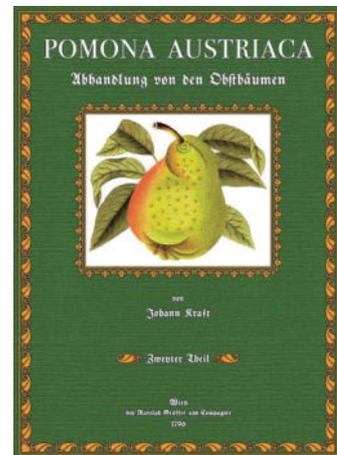
Johann Kraft

Pomona Austriaca – Band 2

Abhandlung von den Obstbäumen

worinnen ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird, mit hundert sehr feinen Abbildungen in Kupfer gestochen, und nach der Natur in Farben dargestellt:

- 71 Tafeln Birnbaum
- 29 Tafeln Pflaumenbaum



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Alois Blumauer, 1796 in Wien.

Verlag Fines Mundi, 2020

46 Seiten mit 100 colorierten Tafeln, 1 farbiges Frontispiz, Hardcover

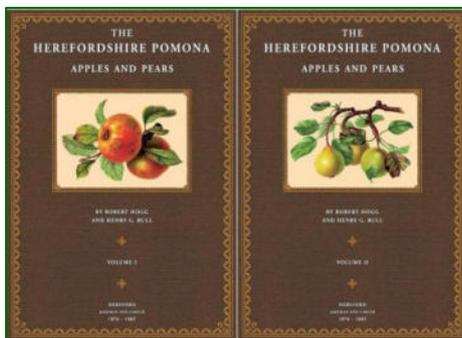
Format: 30,5 x 22,4 cm

Sprache: Deutsch

Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 323

79,00 €



Dr. Robert Hogg, Dr. Henry Graves Bull

The Herefordshire Pomona – Volume I and II

Containing coloured figures and descriptions of the most esteemed kinds of Apples and Pears

Die Herefordshire Pomona ist ein Katalog von Äpfeln und Birnen aus dem 19. Jahrhundert, die in der englischen Grafschaft Herefordshire angebaut wurden. Es war eines der ersten Versuche, die existierenden englischen Obstsorten vollständig zu katalogisieren, und wurde als „ein Klassiker der spätviktorianischen Naturgeschichte“ bezeichnet.

Im späten 19. Jahrhundert veranstaltete das Pomona-Komitee des *Woolhope Naturalists' Field Club of Hereford* über einen Zeitraum von etwa zehn Jahren alljährlich im Herbst eine Ausstellung mit den lokalen Sorten von Äpfeln und Birnen. Die Clubmitglieder waren besorgt, dass, obwohl Herefordshire für seine Obstgärten berühmt war, „es sehr bemerkenswert war, dass so wenige der besten Apfelsorten auf den Märkten oder in den Obstläden auftauchten“.

Auf Geheiß des Komitees katalogisierte und beschrieb Dr. Robert Hogg, damals Vizepräsident der Royal Horticultural Society, Autor des Fruchthandbuchs und Herausgeber des RHS-Journals, sowie der örtliche Arzt und ehemalige Präsident des Woolhope Clubs, Dr. Henry Graves Bull, die auf den Schauen ausgestellten Früchte. Die Beschreibungen wurden über einen Zeitraum von acht Jahren von Alice Blanche Ellis und Edith Elizabeth Bull, Roberts Tochter, sorgfältig illustriert.



Das Buch erschien ursprünglich in sieben Ausgaben, wobei der erste Teil 1878 und der letzte 1884 erschien. Es enthielt die 441 von Alice und Edith angefertigten Original-Aquarelle der verschiedenen Früchte, Knospen, Blüten der Sorten und der Schädlinge, die sie befallen haben. Nach ihrer Fertigstellung wurden die sieben Teile zusammengetragen und von Jakeman & Carver als „The Herefordshire Pomona Containing Original Figures and Descriptions of the Most Esteemed Kinds of Apples and

Pears“ veröffentlicht. Die zwei Bände enthalten 77 gedruckte Farbtafeln von Äpfeln und Birnen sowie beschreibende Textseiten. Die abgebildeten Früchte erscheinen naturgetreu plastisch und mit solcher Tiefe wie Aquarelle. Abgebildet sind die im 19. Jahrhundert auf den Britischen Inseln vorkommenden Obstsorten. Es war einer der ersten Versuche, die vorhandenen Sorten englischer Früchte vollständig zu katalogisieren

Es wurden 600 Exemplare mit kieselsteingrünen marokkofarbenen Einbänden, erhabenen Bändern und vergoldeten Ziertafeln veröffentlicht. Sie sind inzwischen sehr begehrt, und die Originale können Preise von über 10.000 Pfund Sterling erzielen.

Über die Autoren

Dr. Robert Hogg (1818-1897) war ein schottischer Baumschulgärtner und Botaniker. Er war als Pomologe bekannt, der zur Wissenschaft der Klassifikation beitrug. Er veröffentlichte 1851 sein Buch *British Pomology* und war Mitherausgeber von *The Florist and Pomologist: A Pictorial Monthly Magazine of Flowers, Fruits and General Horticulture*.

Geboren am 20. April 1818 in Duns, Berwickshire, und ausgebildet an der Universität Edinburgh, starb Hogg am 14. März 1897 in Pimlico, London.

Dr. Henry Graves Bull (1818-1885) war wahrscheinlich der einflussreichste Gründer des Woolhope Clubs und vierunddreißig Jahre lang sein aktivstes Mitglied. Seine Interessen in Hereford waren allumfassend. Er war ein ausgezeichnete Arzt mit einer großen Praxis, der viel zur Verbesserung der Gesundheit und Hygiene in der Grafschaft beitrug. Bereits einen Monat nach seiner Einführung in England verwendete er Äther als Anästhetikum.

Seine Beobachtungen und Artikel waren hauptsächlich biologischer, historischer und archäologischer Natur. Seine bekanntesten Publikationen sind „*The Herefordshire Pomona*“ (1884) und „*Notes on the Birds of Herefordshire*“ (1888).

Er heiratete Elizabeth Read und hatte vier Söhne und vier Töchter.

Produktinformationen:

- Volume I: VIII, XII p. introduction, 414 pages, XI p. index, 30 Plates
- Volume II: VI, 360 pages, XXVI p. index and list, 46 Plates

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Jakeman und Carver/Journal of Horticultural Office, 1876-1885 in London.

Verlag Fines Mundi, 2020
774 Seiten mit 76 Farbtafeln, Hardcover
Format: 43,0 x 30,2 cm
Sprache: Englisch
Schrifttyp: Modernes Schriftbild

Artikelnr. 327

259,00 €

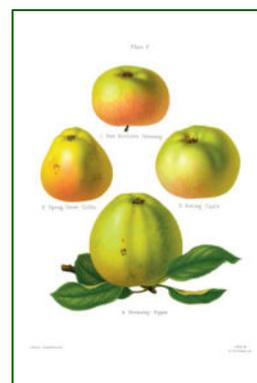
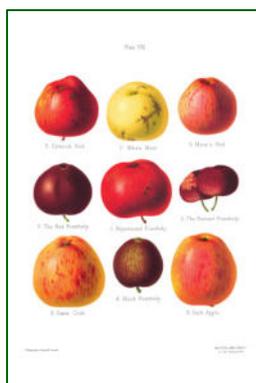
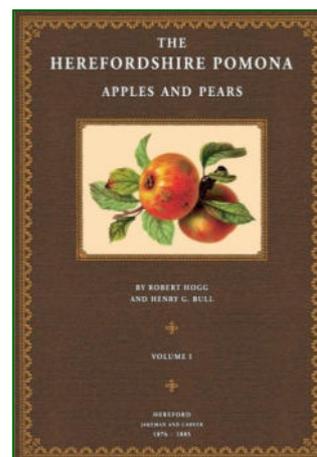
Dr. Robert Hogg, Dr. Henry Graves Bull

The Herefordshire Pomona – Volume I

Containing coloured figures and descriptions of the most esteemed kinds of Apples and Pears

Die Herefordshire Pomona ist ein Katalog von Äpfeln und Birnen aus dem 19. Jahrhundert, die in der englischen Grafschaft Herefordshire angebaut wurden. Es war eines der ersten Versuche, die existierenden englischen Obstsorten vollständig zu katalogisieren, und wurde als „ein Klassiker der spätviktorianischen Naturgeschichte“ bezeichnet.

- VIII, XII p. introduction, 414 pages, XI p. index,
- 30 Plates



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Jakeman und Carver/Journal of Horticultural Office, 1876-1885 in London.

Verlag Fines Mundi, 2020

414 Seiten mit 30 Farbtafeln, Hardcover

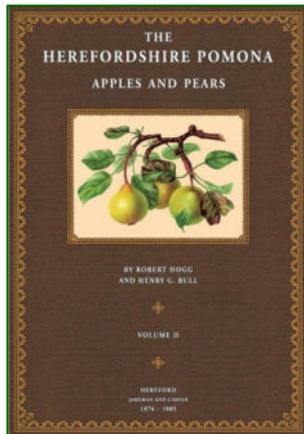
Format: 43,0 x 30,2 cm

Sprache: Englisch

Schrifttyp: Modernes Schriftbild

Artikelnr. 328

139,00 €



Dr. Robert Hogg, Dr. Henry Graves Bull

The Herefordshire Pomona – Volume II

Containing coloured figures and descriptions of the most esteemed kinds of Apples and Pears

Die Herefordshire Pomona ist ein Katalog von Äpfeln und Birnen aus dem 19. Jahrhundert, die in der englischen Grafschaft Herefordshire angebaut wurden. Es war eines der ersten Versuche, die existierenden englischen Obstsorten vollständig zu katalogisieren, und wurde als „ein Klassiker der spätviktorianischen Naturgeschichte“ bezeichnet.

- VI, 360 pages, XXVI p. index and list
- With 46 Plates (XXI - LXXVI)



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Jakeman und Carver/Journal of Horticultural Office, 1876-1885 in London.

Verlag Fines Mundi, 2020

360 Seiten mit 46 Farbtafeln, Hardcover

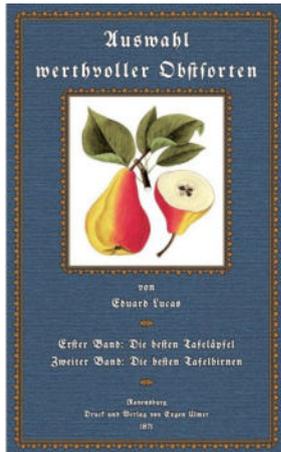
Format: 43,0 x 30,2 cm

Sprache: Englisch

Schrifttyp: Modernes Schriftbild

Artikelnr. 329

139,00 €



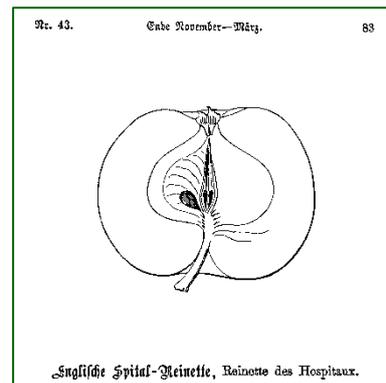
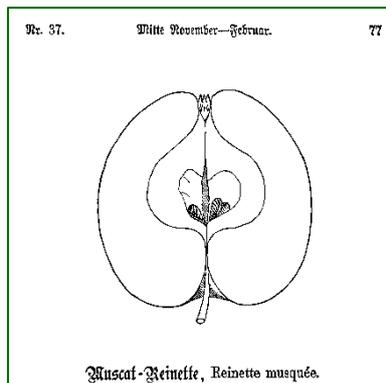
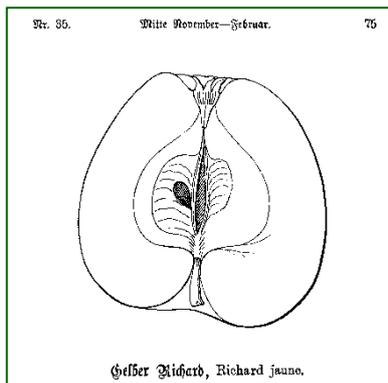
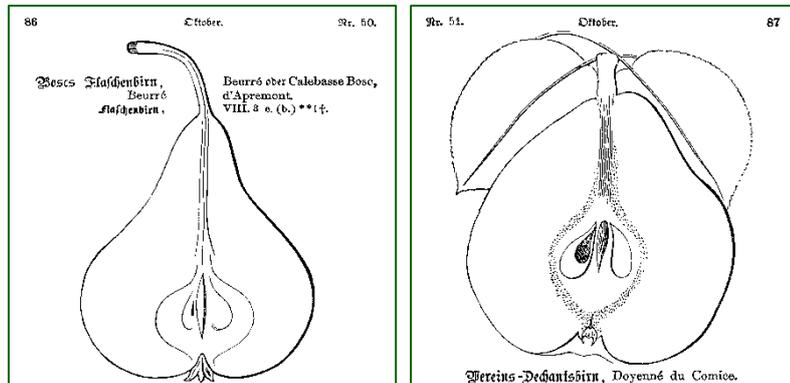
Eduard Lucas

Auswahl werthvoller Obstsorten – 1 und 2

Auswahl werthvoller Obstsorten, nebst kurzer Angabe ihrer Merkmale und Cultur

2 Bände in einem Buch:

- Band 1: Die besten Tafeläpfel
- Band 2: Die besten Tafelbirnen



Produktinformationen:

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Eugen Ulmer, 1871 in Ravensburg.

2 Bände in einem Buch:

- Band 1: VIII S. Vorwort, 148 Seiten Inhalt
- Band 2: VIII S. Vorwort, 144 Seiten Inhalt
- Mit über 220 Holzschnitten

Verlag Fines Mundi, 2020

292 Seiten mit über 220 Holzschnitten, Hardcover

Format: 23,0 x 14,8 cm

Sprache: Deutsch

Schrifttyp: Fraktur

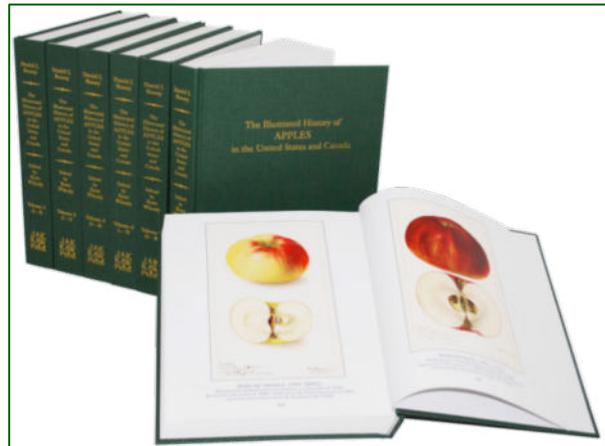
Artikelnr. 332

59,00 €

Daniel J. Bussey, edited by Kent Whealy

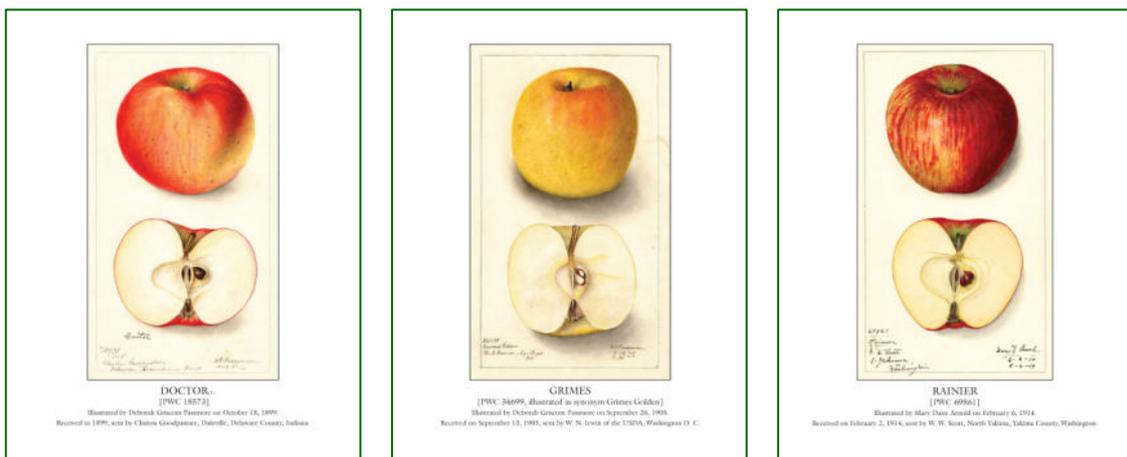
The Illustrated History of Apples in the United States and Canada

Nach 30 Jahren Forschung und sieben Jahren Bearbeitung sind endlich Exemplare von „The Illustrated History of Apples in the United States and Canada“ von Daniel J. Bussey erhältlich, herausgegeben von Kent Whealy und veröffentlicht von JAK KAW Press, LLC. Der aufwändig illustrierte Hardcover-Satz von sieben Bänden dokumentiert umfassend alle Apfelsorten, die bis zum Jahr 2000 in Publikationen in den Vereinigten Staaten und Kanada erschienen sind.



- 16.350 Sortenaufstellungen (Beschreibungen, Ursprünge und Geschichte)
- 9.700 Synonyme (andere Namen, unter denen die Äpfel an verschiedenen Orten bekannt waren)
- 1.650 zitierte Referenzen (zwei Jahrhunderte pomologische Literatur über Äpfel)
- 1.400 lebensgroße Aquarelle (vor einem Jahrhundert für die Farbdokumentation gemalt)

Dieses beispiellose Kompendium ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen Daniel J. Bussey und Kent Whealy. Seit 30 Jahren hat Dan Bussey, wann immer es die Zeit erlaubte, unzählige Bibliotheken nach allem durchsucht, was in den letzten zwei Jahrhunderten in den Vereinigten Staaten und Kanada über Äpfel veröffentlicht wurde. Dan hat bei seinen Recherchen Informationen über Äpfel in 1.650 pomologischen Publikationen gefunden, die er zu 16.350 Sortenlisten und 9.700 Synonymen zusammenstellte.



In den letzten sieben Jahren hat Kent Whealy eine umfangreiche Forschung und Notizen herausgegeben. Die sieben Bände, die Kent Whealy entworfen hat, enthalten die vollständigste Katalogisierung der pomologischen Literatur über Äpfel, die jemals zusammengestellt wurde. Darüber hinaus beschäftigte das USDA (United States Department of Agriculture = Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten) von 1886-1942 21 Künstler, um 7.584 Aquarelle von 38 Obstfamilien, darunter 3.820 Äpfel, zu malen. Die Sammlung pomologischer Aquarelle des USDA lieferte eine Dokumentation, bevor es die Farbfotografie gab, und ist ein wenig bekannter nationaler Schatz. Über 1.400 dieser wunderschönen Gemälde sind als Illustrationen enthalten, um ein beispielloses Identifikationsinstrument für Apfelschnüffler zu schaffen, die nach verlorenen Sorten suchen.

“The Illustrated History of Apples in the United States and Canada will be the most important book on apples ever published in English. There has never been anything like it.”
John Bunker (Maine apple historian)

JAK KAW Press LLC.

1 Satz bestehend aus 7 Bänden, jeweils 500-600 Seiten, 1.400 Aquarelle, Hardcover, Format: 8½" x 11" (ca. 21,5 x 27,9 cm)

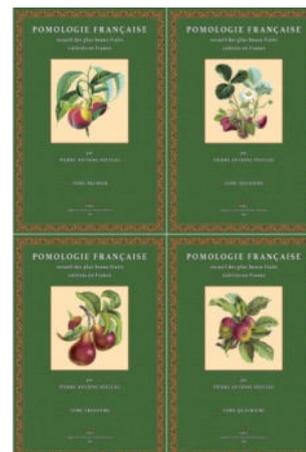
Artikelnr. 339

290,00 €

Pierre Antoine Poiteau

Pomologie Française – Tome 1-4

- Pomologie Française recueil des plus beaux fruits cultivés en France.
- Ouvrage orné de magnifiques gravures avec un texte descriptif et usuel
- rédigé par A. Poiteau, botaniste du roi, membre des sociétés royales d'agriculture de la Seine, etc., ancien jardinier en chef du château royal de Fontainebleau, des pépinières royales de Versailles, directeur des habitations de sa majesté a la Guyane Française, rédacteur en chef du Bon Jardinier.
- Tome 1: 58 pages introduction, 3 p. explication et table, 112 planches, dont 2 planches pas colorées
- Tome 2: V pages, 97 planches colorées, 1 planche non colorée
- Tome 3: IV pages, 127 planches colorées
- Tome 4: IV pages, 86 planches colorées
- Avec description générique, histoire usages et culture



Tome 1 - 4:

- **Tome 1:** 14 planches amandier, 39 planches pecher, 9 planches abricotier, 49 planches prunier
- **Tome 2:** 27 planches cérisier, 1 planche olivier, 9 planches citronnier, 1 planche arbousier, 5 planches épine-vinette, 13 planches vigne, 2 planches pavia, 1 planche cornouiller, 1 planche asiminier, 4 planches framboisier, 26 planches fraisier, 2 planches murier, 2 planches plaque minier, 1 planches grandier, 2 planches pistachier, 1 planche airelle
- **Tome 3:** 4 planches groseilles, 16 planches avec 27 illustrations groseilles épineux, 107 planches poirier
- **Tome 4:** 58 planches pommier, 3 planches cognassier, 4 planches néflier, 4 planches azerolier, 3 planches noyer, 8 planches noisetier, 2 planches châtaignier, 2 planches pin, 2 planches figuier

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Langlois et Leclercq, Libraires-Éditeurs, 1846 in Paris.

Verlag Fines Mundi, 2020

Hardcover

Format: 43,0 x 30,2 cm

Sprache: **Französisch**

Schrifttyp: Modernes Schriftbild

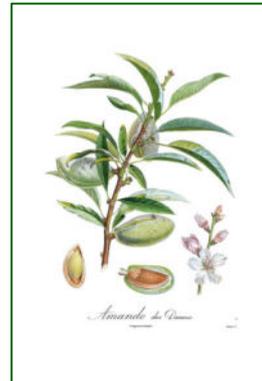
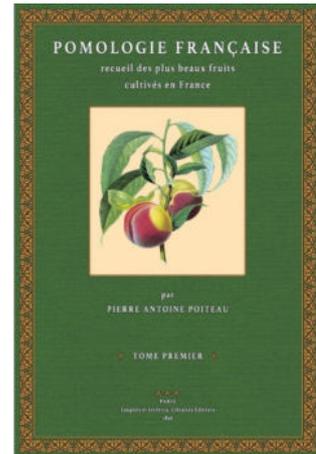
Artikelnr. 357

499,00 €

Pierre Antoine Poiteau

Pomologie Française – Tome 1

- 58 pages introduction, 3 p. explication et table
- 112 planches, dont 2 pas colorées
- avec description générique, histoire usages et culture
- Pomologie Française recueil des plus beaux fruits cultivés en France.
- Ouvrage orné de magnifiques gravures avec un texte descriptif et usuel
- rédigé par A. Poiteau, botaniste du roi, membre des sociétés royales d'agriculture de la Seine, etc., ancien jardinier en chef du château royale de Fontainebleau, des pépinières royales de Versailles, directeur des habitations de sa majesté a la Guyane Française, rédacteur en chef du Bon Jardinier.
- Tome 1:
14 planches amandier, 39 planches pêcher, 9 planches abricotier, 49 planches prunier



Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Langlois et Leclercq, Libraires-Éditeurs, 1846 in Paris.

Verlag Fines Mundi, 2020

60 Seiten Einleitung, 112 Tafeln mit je 1-2 Seiten Beschreibung, Hardcover

Format: 43,0 x 30,2 cm

Sprache: **Französisch**

Schrifttyp: Modernes Schriftbild

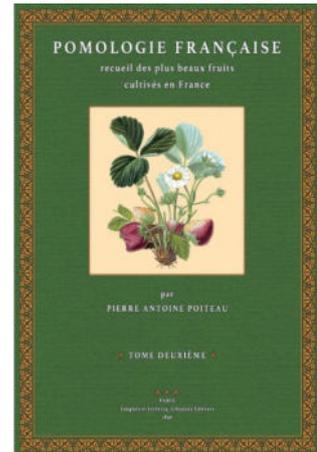
Artikelnr. 358

139,00 €

Pierre Antoine Poiteau

Pomologie Française – Tome 2

- V pages
- 97 planches colorées avec description générique, histoire usages et culture, 1 planche non colorée
- Pomologie Française recueil des plus beaux fruits cultivés en France.
- Ouvrage orné de magnifiques gravures avec un texte descriptif et usuel
- rédigé par A. Poiteau, botaniste du roi, membre des sociétés royales d'agriculture de la Seine, etc., ancien jardinier en chef du château royal de Fontainebleau, des pépinières royales de Versailles, directeur des habitations de sa majesté a la Guyane Française, rédacteur en chef du Bon Jardinier.
- Tome 2:
27 planches cérisier, 1 planche olivier, 9 planches citronnier, 1 planche arbusier, 5 planches épine-vinette, 13 planches vigne, 2 planches pavia, 1 planche cornouiller, 1 planche asiminier, 4 planches framboisier, 26 planches fraisier, 2 planches murier, 2 planches plaque minier, 1 planches grandier, 2 planches pistachier, 1 planche airelle



Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Langlois et Leclercq, Libraires-Éditeurs, 1846 in Paris.

Verlag Fines Mundi, 2020

5 Seiten Inhaltsverzeichnis, 97 Farbtafeln, 1 Tafel nicht farbig, mit je 1-2 Seiten Beschreibung, Hardcover

Format: 43,0 x 30,2 cm

Sprache: **Französisch**

Schrifttyp: Modernes Schriftbild

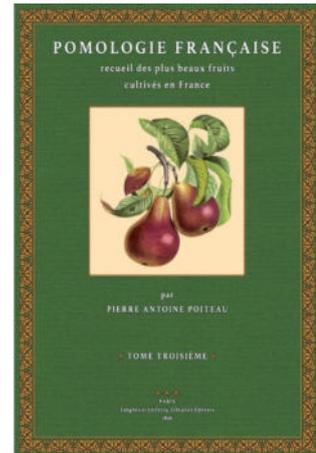
ArtikelNr. 359

139,00 €

Pierre Antoine Poiteau

Pomologie Française – Tome 3

- IV pages
- 127 planches colorées avec description générique, histoire usages et culture
- Pomologie Française recueil des plus beaux fruits cultivés en France.
- Ouvrage orné de magnifiques gravures avec un texte descriptif et usuel
- rédigé par A. Poiteau, botaniste du roi, membre des sociétés royales d'agriculture de la Seine, etc., ancien jardinier en chef du château royal de Fontainebleau, des pépinières royales de Versailles, directeur des habitations de sa majesté a la Guyane Française, rédacteur en chef du Bon Jardinier.
- Tome 3:
4 planches groseilles, 16 planches avec 27 illustrations groseilles épineux, 107 planches poirier



Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Langlois et Leclercq, Libraires-Éditeurs, 1846 in Paris.

Verlag Fines Mundi, 2020

4 Seiten Inhaltsverzeichnis, 127 Farbtafeln mit je 1-2 Seiten Beschreibung, Hardcover

Format: 43,0 x 30,2 cm

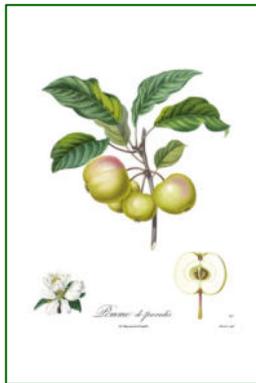
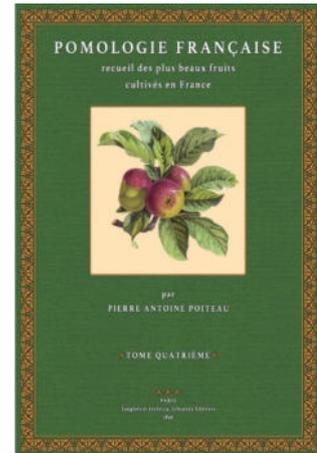
Sprache: **Französisch**

Schrifttyp: Modernes Schriftbild

Pierre Antoine Poiteau

Pomologie Française – Tome 4

- IV pages
- 86 planches colorée avec description générique, histoire usages et culture
- Pomologie Française recueil des plus beaux fruits cultivés en France.
- Ouvrage orné de magnifiques gravures avec un texte descriptif et usuel
- rédigé par A. Poiteau, botaniste du roi, membre des sociétés royales d'agriculture de la Seine, etc., ancien jardinier en chef du château royal de Fontainebleau, des pépinières royales de Versailles, directeur des habitations de sa majesté a la Guyane Française, rédacteur en chef du Bon Jardinier.
- Tome 4:
58 planches pommier, 3 planches cognassier, 4 planches néflier, 4 planches azerolier, 3 planches noyer, 8 planches noisetier, 2 planches châtaignier, 2 planches pin, 2 planches figuier



Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Original erschienen bei Langlois et Leclercq, Libraires-Éditeurs, 1846 in Paris.

Verlag Fines Mundi, 2020

4 Seiten Inhaltsverzeichnis, 86 Farbtafeln mit je 1-2 Seiten Beschreibung, Hardcover

Format: 43,0 x 30,2 cm

Sprache: **Französisch**

Schrifttyp: Modernes Schriftbild

Helmut Ecker-Eckhofen , Josef Klement, Dr. Thomas Rühmer,
Johannes Schantl

Die Edelkastanie (PDF-Datei)

Waldbaum und Obstgehölz

Jetzt als PDF-Datei!

Das Anliegen dieses Buches ist, die Edelkastanie als Waldbaum, landschaftsprägenden Solitärbaum und auch als Ertragsbaum im südlichen Österreich, aber auch darüber hinaus, wieder vermehrt erfolgreich zu kultivieren.

Das Buch ist für jene geschrieben worden, die über die Edelkastanie fachlich fundierte Auskünfte suchen - von der Bedeutung dieses Baumes über den Anbau und die Vermarktung bis zu den Gefährdungen. Gleichzeitig sollen auch alte Kastanienbäume - welche z.T. in der Endphase ihres Lebens sind - vorgestellt werden, um sie so zumindest bildlich der Nachwelt zu erhalten.
*Johannes Schantl, Obmann der ARGE Zukunft Edelkastanie
November 2018*



Die Autoren

Dipl. Ing. Helmut Ecker-Eckhofen Matura HIB Graz-Liebenau, Sponsion zum Diplomingenieur an der Hochschule für Bodenkultur, Wien 1993 (Diplomarbeit über die Okulation der Edelkastanie), 1996 Übernahme der elterlichen Baumschule in Mellach, Spezialisierung des Unternehmens auf die Zucht und Vermehrung von Edelkastanien. Kastanienveredler in dritter Generation.

Ing. Josef Klement Absolvent der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg (Niederösterreich). Seit 1996 Tätigkeit zuerst als Obstbauberater (mit Schwerpunkt Holunder, Edelkastanien und Strauchbeeren), seit 2007 Berater für Weinbau bei der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Dr. Thomas Rühmer Studium der Biologie in Innsbruck und Graz. Referent für Obstbau am landwirtschaftlichen Versuchszentrum des Landes Steiermark in Graz/Haidegg. Im Rahmen seiner Dissertation erforschte er in den Jahren 1998 bis 2002 praktische Bekämpfungsmöglichkeiten des Edelkastanienrindenkrebsses basierend auf dem Prinzip hypovirulenter Pilzstämme. Seither beschäftigt er sich mit dem Thema „Krankheiten und Schädlinge der Edelkastanie“, welches er in seiner Vortragstätigkeit aufarbeitet.

Dipl. Ing. Johannes Schantl Matura HIB Graz- Liebenau, Studium Forstwirtschaft Universität für Bodenkultur Wien, 1985-1987 Referent im Waldbaureferat der Forstabteilung/ Landwirtschaftskammer Steiermark, 1987-2000 Forstlehrer in der Landw. Fachschule Alt-Grottenhof in Graz. Von 2000 bis 2011 Direktor der Landw. Fachschule Stainz, von 2011 bis 2017 Direktor der Landw. Fachschule Grottenhof-Hardt. Seit 2017 Leiter des Fachteams Versuchstätigkeit der steirischen Landw. Fachschulen

Dem Verein *ARGE Zukunft Edelkastanie*, der sich seit 2006 bemüht, Wissen und Knowhow zur Edelkastanienkultur zu sammeln und zu verbreiten, ist es erfreulicherweise gelungen, für die Publikation eine Förderung aus dem Programm „Natürliches Erbe“ der Europäischen Union, des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus sowie des Landes Steiermark/Abt. 10 zu erhalten, durch die die Druckkosten abgedeckt werden konnten.

Das Buch liegt nun in elektronischer Form als PDF-Datei vor. Der Versand der PDF-Datei erfolgt nach Zahlungseingang per E-Mail. Es fallen keine Versandkosten an.

ARGE Zukunft Edelkastanie – Verein zur Erhaltung und Förderung der Kastanienkultur, 2018

PDF-Datei: 112 Seiten mit vielen Farbabbildungen

Format 14,8 x 21,0 cm

Artikelnr. 334

13,00 €



Andreas Bärtels

Wild- und Zieräpfel – Üppige Pracht für Gärten und Parks

Es gibt wohl kaum robustere, anpassungsfähigere und in Wuchsform, Farbe, Blüte und Frucht vielfältigere Bäume als Wild- und Zierapfelbäume. Die Blüten strahlen weiß, rosa, rot oder violett und auch die Früchte im Herbst sind sehr auffallend gefärbt.

Andreas Bärtels - einer der namhaftesten Dendrologen Deutschlands - stellt in diesem Buch zahlreiche Wild- und Zierapfelarten, Hybriden und Sorten vor. Er beschreibt in Europa heimische Wildäpfel und außereuropäische Wildapfelarten sowie Zierapfelsorten. Jedes Porträt informiert über Habitus, Zweige, Blätter, Blüten und Früchte. Brillante Bilder und handkolorierte Zeichnungen von Äpfeln aus dem "Archiv Fischer" machen das Buch zu einem ästhetischen Blickfang.

Deutscher Gartenbuchpreis



Das Buch „Wild- und Zieräpfel – Üppige Pracht für Gärten und Parks“ wurde mit dem **Deutschen Gartenbuchpreis 2021** ausgezeichnet. Es belegte den **1. Platz** in der Kategorie „**Bestes Gartenportrait**“.

Begründung der Jury:

Manche Pflanzengruppen sind weit verbreitet und geschätzt, aber haben bislang wenig Niederschlag in der Gartenliteratur gefunden. So stehen zum Beispiel in sehr vielen Gärten diverse Zier- und auch Wildapfelsorten, die nicht selten sehr attraktive und reich blühende Gartengehölze sind. Ein entsprechendes Buch zu diesem Thema fehlte

aber bislang. Diesem Thema hat sich nun einer der bekanntesten Dendrologen angenommen und ein Grundlagenwerk erstellt, das seinesgleichen sucht. Das Kompendium ist zudem mit zahlreichen sehr guten Farbfotografien versehen und ist sowohl für den Laien als auch für den Fachmann empfehlenswert.

Quelle & Meyer Verlag, Oktober 2020
528 Seiten, 592 farbige Abbildungen, Hardcover, 16,5 x 24 cm
ISBN: 978-3-494-01830-0

Artikelnr. 343

29,95 €

Sofia Blind

Die alten Obstsorten – Von Ananasrenette bis Zitronenbirne

Geschichten, Rezepte und Anbautipps

Früchte mit Vergangenheit

›Seidenhemdchen‹ und ›Schweizerhose‹, ›Forellenbirne‹ und ›Weinapfel‹ - die Namen alter Obstsorten sind ebenso vielfältig und ausgefallen wie ihr Aussehen und ihr Geschmack, ebenso poetisch wie die vielen Geschichten, die sich um sie ranken: von der Birne, die zweimal per Schiff nach Amerika reiste. Von der Kirsche, für die Friedrich der Große einen halben Monatslohn zahlte. Von dem Apfel, der Newton zu seiner Gravitationstheorie inspirierte.



Über fünfzig heimische alte Obstsorten werden in diesem Band anhand von historischen Illustrationen und unterhaltsamen Texten ausführlich, mehr als hundert weitere kurz vorgestellt: Äpfel und Birnen, Kirschen und Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche, Beeren und Nüsse - darunter Klassiker wie ›Gravensteiner‹ oder ›Schattenmorelle‹, Raritäten wie der ›Weiße Winterkalvill‹ und außergewöhnliche Arten wie Maulbeere, Quitte oder Mispel. Tipps zu Anbau und Sortenauswahl sowie Rezepte regionaler Spezialitäten ergänzen die Sortenporträts. Eine kurze Einführung beschreibt die

wechselhafte Geschichte der alten Sorten, die Wiederentdeckung ihrer einmaligen Aromen und die immense ökologische Bedeutung, die ihnen heute zukommt.

Die Autorin

Sofia Blind, geboren 1964, lebt als Autorin, Übersetzerin und Gärtnerin im Lahntal. In ihrem historischen Garten pflegt sie über dreißig Obstbäume - seltene alte Sorten wie ›Champagner-Renette‹, ›Schöner von Bath‹ oder ›Große Grüne Reneklade‹, aber auch Maulbeere, Kaki und Brustbeere. Bei DuMont erschien zuletzt ihr Buch ›Wörter, die es nicht auf Hochdeutsch gibt‹ (2019), außerdem übersetzt sie u.a. die Werke von John Lewis-Stempel und Nigel Slater ins Deutsche.

Stimmen zum Buch

»Eine Fülle unterhaltsamer und lehrreicher Geschichten rund um zig alte Obstsorten kann man von [Sofia Blind] schriftlich bekommen, Hausmacher-Rezepte [...] inklusive.«
Susanne Leimstoll, DER TAGESPIEGEL

»Sofia Blind hat mithilfe unterhaltsamer Anekdoten über alte Obstsorten ein Plädoyer für den Erhalt von Artenvielfalt verfasst.«
Sissy Rabl, Die PRESSE

»In über fünfzig Porträts heimischer alter Obstsorten beweist ihre Spurensuche, wie viele Geschichten in diesen Sorten stecken und dass es sich lohnt, sie zu retten oder wiederzuentdecken.«
Elke Schröder, NEUE OSNABRÜCKER ZEITUNG

»Rundum ein gelungener Band«
John Micelli, DER SONNTAG/DOPPELPUNKT

»Wer selbst alte Obstsorten in seinem Garten beherbergt, findet im vorliegenden Band wichtige Merkmale dazu und viele Anregungen zum Wert der alten Obstsorten!«
Herbert Pardatscher-Bestle, BÜCHERRUNDSCHAU

DuMont Buchverlag, Oktober 2020
192 Seiten, 55 farbige Abbildungen, Hardcover, 16,5 x 24 cm
ISBN: 978-3-8321-9988-3

Artikelnr. 344

25,00 €



Philipp Eisenbarth

Einheimische Mandeln

**Kulturgeschichte des Mandelbaums
Mandelanbau in Deutschland**

Mit 28 Sortenporträts

Es ist in der Pfalz jedes Jahr das gleiche Spiel: Im Spätwinter - meistens im Februar - liefern sich die lokalen Zeitungen und Medien ein Wettrennen, wer den ersten blühenden Mandelbaum an der Weinstraße vermelden kann.

Der allgemeine Trend zu mediterranen Gehölzen in Gärten und der Landschaft hat das öffentliche Interesse auch an Mandelbäumen verstärkt. Und die derzeitige Klimaerwärmung trägt zusätzlich dazu bei.

Wer sich näher mit diesem Fruchtgehölz befasst, ist schnell fasziniert einerseits von der reichen Kulturgeschichte, die in Südwestdeutschland wahrscheinlich 2000 Jahre zurück bis in die Römerzeit reicht, aber auch von der Vielfalt an Varietäten und Sorten.

Seit 2004 beschäftigt sich Philipp Eisenbarth intensiver mit Mandeln. Zu diesem Zeitpunkt gab es in Deutschland so gut wie niemanden, der sich ernsthaft pomologisch mit Mandeln beschäftigte. Wer in Bad Dürkheim an der Weinstraße aufgewachsen ist und weiß, dass es sogar zwei Mandelsorten gab, die den Namen der Stadt tragen, kann sich der Suche nach Ihnen nicht entziehen.

Doch wo existierten noch sortenechte Bäume gerade dieser beiden Sorten? Es ergab sich dabei das Dilemma, dass unterschiedliche Sorten unter diesen Namen firmieren und es keine detaillierten

Beschreibungen gab. Schnell war dem Autor klar, dass hier etwas getan werden musste. Die Zeit drängte, denn Leute, die noch über entsprechendes Wissen verfügten, waren schon älter.

In einem Prozess über Jahre, der auch heute noch nicht abgeschlossen ist, wurden Informationen gesammelt, Zeitungsaufrufe gestartet, ältere Leute befragt, Einrichtungen und Sammlungen besucht, die gesamte Weinstraße von der französischen Grenze bis Bockenheim sowie auch die Bergstraße und den Rheingau bereist und vor allem alte Mandelbäume kartiert.

Mit 66 Farbfotos reich bebildert beschreibt das Buch umfassend und verständlich alles Wissenswerte über Mandelbäume, z.B.

- Botanische Einordnung und Herkunft
- Unterschiede zwischen (echten) Süßmandeln, Bittermandeln und Pfirsichmandeln
- Kulturgeschichte des Mandelbaums / Aktueller Mandelanbau weltweit
- Nutzungsmöglichkeiten und Genusswert / Standortansprüche des Mandelbaums, Pflege

Im zweiten Teil des Buches werden dem Leser 28 Mandelsorten, darunter auch viele internationale Sorten, mit genauen pomologischen Beschreibungen und sortentypischen Fotos vorgestellt. Sie sollen Pomologen und interessierten Laien ermöglichen, Mandelsorten anhand der Frucht- und Baumeigenschaften zu erkennen.

Das Buch richtet sich an

- Freizeitgärtner, Obstliebhaber und Pomologen
- Personen und Einrichtungen im Bereich Tourismus, die mit Mandelbaum-Projekten zu tun haben und Hintergrundwissen benötigen sowie Fachberater in Behörden und Verbänden
- alle Interessierten, die einfach von leckeren Mandeln und blühenden Mandelbäumen fasziniert sind und mehr darüber wissen möchten

Pomologen-Verein e.V., Dezember 2020
132 Seiten, 66 Farbfotos, Broschur, 15,5 x 22 cm
ISBN 978-3-943198-39-3

15,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 347

16,50 €

Waldemar Wimmer

Alte Apfelsorten und neue Sorten der Zukunft

In seinem Buch beschreibt Waldemar Wimmer 340 Sorten und zeigt diese anhand von 3 Bilder je Sorte: ganze Frucht, Frucht im Querschnitt und die Kerne.

Ein Sortenverzeichnis in Taschenbuchform, das Obstfreunden sowohl Anregung als auch Entscheidungshilfe für den Kauf neuer Sorten sein soll.

Der Autor

Waldemar Wimmer ist Preisträger der Johann-Evangelist-Fürst Medaille des Bezirksverbands für Gartenbau und Landschaftspflege Niederbayern. Der Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege Niederbayern vergibt seit 2009 jährlich die Johann-Evangelist-Fürst-Medaille an besonders verdiente Mitglieder, um Fürst zu Ehren und um sein Werk nicht in Vergessenheit geraten zu lassen.

Die Wurzeln Wimmers großen Leidenschaften – dem Obstanbau und der Imkerei – liegen in seiner Kindheit, in der bereits sein Vater ein aktiver Obstanbauer, Sortenkennner, Gartenfreund und Imker mit über 100 Völkern war. Er hat das Interesse in Wimmer geweckt, ihn an die Materie herangeführt und das nötige Handwerkszeug dafür vermittelt. Auslöser für Wimmers Begeisterung aber waren neue Sorten, wie Alkmene, Melrose und Teser, die er in den 80er-Jahren kennen- und schätzen gelernt hat. Daraus erwuchs eine Leidenschaft, die letztlich dazu führte, dass auf seinem etwa 5



Tagwerk großen Obstgarten mittlerweile 325 Apfelsorten sowie 60 Birnen- und Quittensorten stehen. Es ist das Interesse an der Eignung der Obstsorten – seien es alte oder neue – welches ihn antrieb, einen derart großen Obstbestand anzubauen.

Waldemar Wimmer, 2019
348 Seiten, alle Abbildungen in Farbe, kartoniert
Format: 21 x 14,85 cm (DIN A5)

Artikelnr. 345

39,50 €



Adele & Helmut Pirc

Besondere Obstarten

Anbau und Rezepte von Indianerbanane, Jujube, Apfelbeere & Co.

Aronia, Berberitze, Kornelkirsche, Feige, Felsenbirne und Maibeere, Kirschkpflaume, Andenbeere, Minikiwi, Koreakirsche und Mahonie, Maulbeere, Sanddorn, Schlehe, Weinbeere, Weißdorn und viele mehr sind winterharte, pflegeleichte Wildobst- und besondere Obstarten, die auch in kleineren Gärten angebaut werden können.

Ihre Früchte bieten besondere Geschmackserlebnisse voller wertvoller Vitamine und Spurenelemente. Auch Saft, Sirup und Likör, Konfitüren, Chutneys und Kompotte, selbst Kuchen und Kekse lassen sich aus ihnen zubereiten - Köstlichkeiten, die in Supermärkten kaum erhältlich sind!

Über 40 Obstarten, ihr Anbau und ihre Pflege, Ernte, Lagerung und Verarbeitung ihrer Früchte werden hier in Bild und Text detailliert beschrieben.

- 40 Arten, über 100 Rezepte
- 300 Farbfotos
- Pflegeleicht und auch für kleinere Gärten geeignet

Die Autoren:

Adele Pirc: Betriebsleiterin eines landschaftlichen Betriebes mit integrierter Wildobstanlage, Verarbeitung der Früchte sowie Verkauf der Produkte im Wildobstladen und im Online-Shop, Vorträge und Seminare.

Helmut Pirc: Gärtner, Biologe und Gehölzexperte, 30 Jahre lang Lehrer & Abteilungsleiter an der HBLFA für Gartenbau in Wien Schönbrunn. Vortragender und Autor zahlreicher Fachpublikationen.

Leopold Stocker Verlag, 2021
175 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover
Format: 18,5 x 25 cm
ISBN: 978-3-7020-1922-8

Artikelnr. 365

19,90 €

Monika Klock, Thorsten Klock

Zitruspflanzen

Zitrone, Orange, Kumquat & Co.

Erinnerungen an Urlaub im Süden: Zitruspflanzen sind die Stars im Garten, auf Balkon und Terrasse. Hier sind die empfehlenswerten, im Handel erhältlichen Arten und Sorten porträtiert – von Orange und Mandarine über Pomeranze und Grapefruit bis zu Zitrone, Limette und Kumquat. Sie erfahren alles Wichtige zur Pflegepraxis und erhalten Profitipps und Rezepte zur Verwendung von Zitrusfrüchten in Küche, Kosmetik und zu Heilzwecken.

- Kleine Kulturgeschichte der Zitruspflanzen und Orangerien sowie ein kurzer Exkurs in die Botanik
- Die schönsten Zitruspflanzen: alle wichtigen Arten im Porträt mit Herkunft, Wuchs, Früchten und Kulturhinweisen
- Pflegepraxis: Standort, Gefäße und Erde, Umtopfen, Gießen, Düngen, Schnitt, Überwintern, Anzucht aus Samen, Pflanzenschutz
- Rezepte für Getränke und Speisen, für Aromatherapie und Kosmetik

(Klappentext)

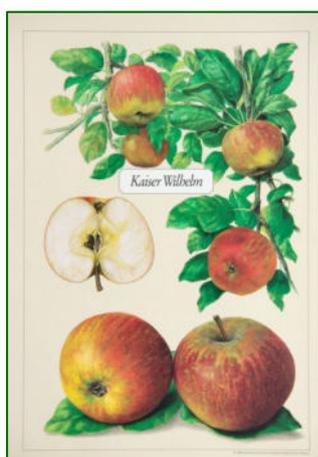
Monika Klock gründete mit ihren Ehemann Peter Klock 1980 den auf Topfobstgehölze und Kübelpflanzen spezialisierten Betrieb "Südflora" in Hamburg, den sie über 30 Jahre gemeinsam führten. Beide haben bereits mehrere Bücher zu Pflanzen- und Gartenthemen verfasst.

Thorsten Klock hat nach einer Gärtnerlehre im Botanischen Garten Hamburg ein Studium an der Fachhochschule Osnabrück zum Dipl. Ing. agr. abgeschlossen. Heute führt er die 1980 von seinen Eltern gegründete Baumschule "Südflora". Er ist Buchautor und leitet Seminare, u. a. über Obstbaumveredlungen, Obstbauschneid und mediterrane Gehölze.

BLV, 6. Ausgabe, Juli 2015
128 Seiten, 122 Abbildungen, Broschur,
Format: 22,0 x 16,8 cm
ISBN: 978-3-8354-1435-8

Artikelnr. 392

12,99 €



Ottfried Schreiter (Hrsg.)

Kunstdrucke „Alte Apfelsorten“

Sonderedition „Alte Apfelsorten“

Meisterhafte Abbildungen im Set (16 Stück) mit außergewöhnlicher Detailgenauigkeit in hervorragender Qualität.

Die Zeichnungen stammen von Berthold Faust (* 1935 in Hofheim am Taunus; † 8. Oktober 2016, in Kriftel).

Berthold Faust war ein deutscher Maler und Grafiker. Er ist insbesondere bekannt für seine realistischen Tierzeichnungen. Um selbst kleinste Details exakt wiederzugeben, dienten ihm eigene sorgfältige Naturbeobachtungen, daneben aber auch Fotografien, Präparate und das Mikroskop.

Diese Kunstdrucke im DIN A4 Format kommen gerne in einem passenden Rahmen zur Geltung.



Ottfried Schreiter, 2021
 Set bestehend aus 16 Abbildungen, durchgängig farbig,
 DIN A4, gedruckt auf 240 g Qualitätspapier

Artikelnr. 382

39,90 €

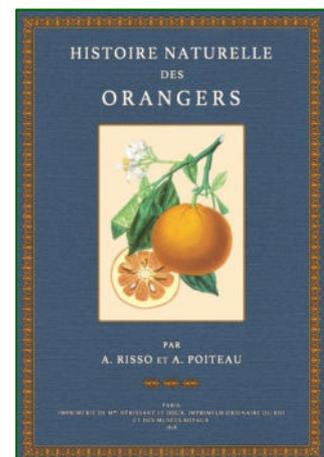
Joseph Antoine Risso, Pierre Antoine Poiteau

Histoire Naturelle des Orangers

Das historische pomologische Werk „Histoire Naturelle des Orangers“, also Naturgeschichte der Orangen, von Joseph Antoine (Giuseppe Antonio) Risso und Pierre Antoine Poiteau erschien 1818 in Paris und wurde 2021 als unverändertes Faksimile bei Fines Mundi herausgebracht. Der großformatige Bildband (36,4 x 25,7 cm) umfasst 280 Seiten, ist mit 135 Farbtafeln ausgestattet und kostet 129 €.

Die beiden Autoren stellen in einleitenden Kapiteln die Herkunft, die morphologischen und physiologischen Besonderheiten und die Nomenklatur der Orangen vor. Die Bezeichnung Orangen wird hier als Synonym für alle Agrumen, also Zitrusfrüchte, verwendet. In den folgenden Kapiteln werden die Süßen Orangen (43 Sorten), die Bitteren Orangen oder Pomeranzen (32 Sorten), die Bergamotten (5 Sorten), die Limetten (8 Sorten), die Pampelmusen (6 Sorten), die Lumien oder Süßen Zitronen (12 Sorten) die Zitronen (46 Sorten) und die Zedraten (17 Sorten) vorgestellt. Insgesamt werden in dem Werk also 169 verschiedene Agrumen beschrieben.

Nach diesen Sortenbeschreibungen wenden sich Risso und Poiteau der Kultur und Pflege der Zitruspflanzen unter nördlichen, d. h. in diesem Falle Pariser Klimabedingungen zu sowie ihren Krankheiten inklusive geeigneter Gegenmaßnahmen, um das Buch mit einem Kapitel über die Nutzungsmöglichkeiten von Holz, Blättern, Blüten und Früchten der Agrumen zu beschließen.



Mit der „Histoire Naturelle des Orangers“ hat Fines Mundi eine der wichtigen Zitruspomologien des 19. Jahrhunderts nachgedruckt, und auch wenn der französische Text des Werkes manch einem den Zugang zum Inhalt des Buches erschweren wird, so wiegen die prächtigen Farbabbildungen diesen Umstand sicherlich auf und lassen das Herz eines jeden Pomologen höherschlagen.
(Rezension: Michael Ruhнау, Landessprecher der Landesgruppe Niedersachsen/Bremen)

Über die Autoren:

A. Risso, ancien Professeur des Sciences physiques et naturelles au Lycée de Nice, membre associé des Académies de Turin, d'Italie, de Genève, de Marseille, de Florence, des Sociétés philomatique de Paris, des naturalistes de Genève, d'histoire naturelle d'Arau, etc.

A. Poiteau, Botaniste, peintre d'histoire naturelle, jardinier en Chef des Pépinières royales de Versailles, membre de la Société d'agriculture et des arts de Seine et Oise

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückenprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Erscheinungsort und Erscheinungsjahr (Original): Paris, 1818

Fines Mundi, 2021

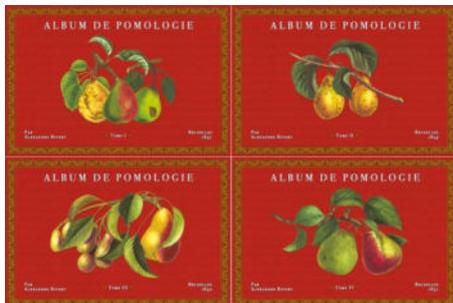
Sprache: Französisch, modernes Schriftbild

280 Seiten, 139 Farbtafeln

Format: 36,4 x 25,7 cm

Artikelnr. 396

129,00 €



Alexandre Bivort

Album de Pomologie – Tome 1-4

Par Alexandre Bivort, Membre de la Société Royale d'Agriculture et d'Horticulture Linnéenne de Bruxelles, et de la Société d'Horticulture d'Anvers; membre honoraire de la Société Centrale d'Horticulture du département de la Seine-Inférieure; membre correspondant de la Société Centrale d'Agriculture de Nancy, et de la Société d'Agriculture des Sciences et des Arts d'Angers.

- Tome 1: avec 1 planche de fraises, 2 planches de pêches, 42 planches de poires, 1 planche de pommes, 1 Planche de prunes, 1 planche de vignes
- Tome 2: avec 1 planche de fraises, 1 planche de framboisier, 1 planche de néflier, 2 planches de pêches, 35 planches de poires, 3 planches de Pommes, 2 planches de prunes, 2 planches de vignes
- Tome 3: avec 4 planches de cerises, 1 planche de fraises, 2 planches de groseilliers épineux, 33 planches de poires, 2 planches de pommes, 3 planches de prunes, 1 planche de pêche et prune, 2 planches de vignes
- Tome 4: avec 3 planches d'abricots et de pêches, 1 planche de cerises, 1 planche de fraises, 1 planche de framboise, 1 planche de groseilliers épineux, 26 planches de poires, 10 planches de Pommes, 5 planches de prunes

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.

- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Erscheinungsort und Erscheinungsjahr (Original): Bruxelles, 1847-1851

Fines Mundi, 2021

Sprache: Französisch, modernes Schriftbild

Tome 1: 179 pages explication, 4 p. table, 48 planches colorées

Tome 2: 172 pages explication, 6 p. table, 47 planches colorées, dont 1 planche sur une double page

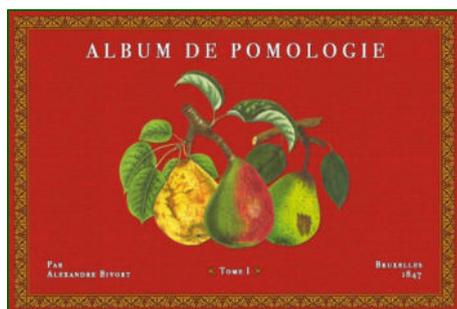
Tome 3: 163 pages explication, 4 p. table, 48 planches colorées et 1 frontispice

Tome 4: 170 pages explication, 4 p. table, 48 planches colorées et 1 frontispice

Format: 36,4 x 25,7 cm

Artikelnr. 397

399,00 €



Alexandre Bivort

Album de Pomologie – Tome 1

Par Alexandre Bivort, Membre de la Société Royale d'Agriculture et d'Horticulture Linnéenne de Bruxelles, et de la Société d'Horticulture d'Anvers; membre honoraire de la Société Centrale d'Horticulture du département de la Seine-Inférieure; membre correspondant de la Société Centrale d'Agriculture de Nancy, et de la Société d'Agriculture des Sciences et des Arts d'Angers

Avec 1 planche de fraises, 2 planches de pêches, 42 planches de poires, 1 planche de pommes, 1 Planche de prunes, 1 planche de vignes

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Erscheinungsort und Erscheinungsjahr (Original): Bruxelles, 1847

Fines Mundi, 2021

Sprache: Französisch, modernes Schriftbild

179 pages explication, 4 p. table, 48 planches colorées

Format: 36,4 x 25,7 cm

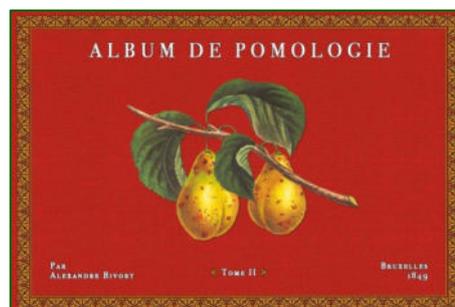
Artikelnr. 398

89,00 €

Alexandre Bivort

Album de Pomologie – Tome 2

Par Alexandre Bivort, Membre de la Société Royale d'Agriculture et d'Horticulture Linnéenne de Bruxelles, et de la Société d'Horticulture d'Anvers; membre honoraire de la Société Centrale d'Horticulture du département de la Seine-Inférieure; membre correspondant de la Société Centrale d'Agriculture de Nancy, et de la Société d'Agriculture des Sciences et des Arts d'Angers



Avec 1 planche de fraises, 1 planche de framboisier, 1 planche de néflier, 2 planches de pêches, 35 planches de poires, 3 planches de Pommes, 2 planches de prunes, 2 planches de vignes

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Erscheinungsort und Erscheinungsjahr (Original): Bruxelles, 1849

Fines Mundi, 2021

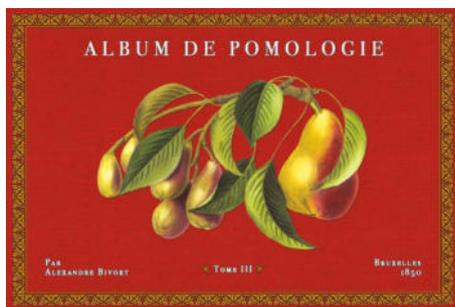
Sprache: Französisch, modernes Schriftbild

172 pages explication, 6 p. table, 47 planches colorées, dont 1 planche sur une double page

Format: 36,4 x 25,7 cm

Artikelnr. 399

89,00 €



Alexandre Bivort

Album de Pomologie – Tome 3

Par Alexandre Bivort, Membre de la Société Royale d'Agriculture et d'Horticulture Linnéenne de Bruxelles, et de la Société d'Horticulture d'Anvers; membre honoraire de la Société Centrale d'Horticulture du département de la Seine-Inférieure; membre correspondant de la Société Centrale d'Agriculture de Nancy, et de la Société d'Agriculture des Sciences et des Arts d'Angers

Avec 4 planches de cerises, 1 planche de fraises, 2 planches de groseilliers épineux, 33 planches de poires, 2 planches de pommes, 3 planches de prunes, 1 planche de pêche et prune, 2 planches de vignes

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Erscheinungsort und Erscheinungsjahr (Original): Bruxelles, 1850

Fines Mundi, 2021

Sprache: Französisch, modernes Schriftbild

163 pages explication, 4 p. table, 48 planches colorées et 1 frontispice

Format: 36,4 x 25,7 cm

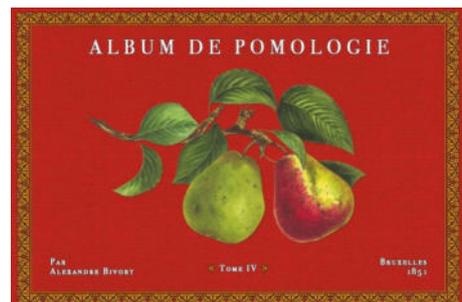
Artikelnr. 400

89,00 €

Alexandre Bivort

Album de Pomologie – Tome 4

Par Alexandre Bivort, Membre de la Société Royale d'Agriculture et d'Horticulture Linnéenne de Bruxelles, et de la Société d'Horticulture d'Anvers; membre honoraire de la Société Centrale d'Horticulture du département de la Seine-Inférieure; membre correspondant de la Société Centrale d'Agriculture de Nancy, et de la Société d'Agriculture des Sciences et des Arts d'Angers



Avec 3 planches d'abricots et de pêches, 1 planche de cerises, 1 planche de fraises, 1 planche de framboise, 1 planche de groseilliers épineux, 26 planches de poires, 10 planches de Pommes, 5 planches de prunes

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Erscheinungsort und Erscheinungsjahr (Original): Bruxelles, 1851

Fines Mundi, 2021

Sprache: Französisch, modernes Schriftbild

170 pages explication, 4 p. table, 48 planches colorées et 1 frontispice

Format: 36,4 x 25,7 cm

Artikelnr. 401

89,00 €

Johann Hermann Knoop

Pomologia

Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel und Birnen

Die Pomologie, die Obstbaukunde, ist die Lehre von den Arten und Sorten von Obst, sowie deren Bestimmung und systematischer Einteilung. Der holländische Mathematiker und Naturwissenschaftler, Johann Hermann Knoop, verfasste bereits im Jahr 1758 ein umfangreiches Werk mit Beschreibungen und Abbildungen zu den besten Sorten der Äpfel und Birnen, welche in Holland, Deutschland, Frankreich, Engeland und anderwärts in Achtung stehen, und deswegen gebauet werden. Sein Werk wurde schon zwei Jahre später, 1760, ins Deutsche übersetzt und erfreute sich schon bald steigender Beliebtheit, da es großes Interesse an der Züchtung neuer Sorten gab. Besonders eindrucksvoll sind die in diesem Band abgebildeten farbigen Zeichnungen der Früchte, die in ihrer Brillanz heutigen Abbildungen in nichts nachstehen. Interessant für den heutigen Naturfreund und Gärtner ist ebenfalls die Vorstellung der alten Obstsorten, die sich verstärkter Popularität erfreuen.

Ein Schatz für Gärtner und Hobby-Pomologen.

- Beschrieben, nach dem Leben abgebildet und mit ihren natürlichen Farben erleuchtet
- von Johann Hermann Knopp, Hortulanus (in tempore,) Mathematicus et Scientiarum Amator
- Aus dem Holländischen in das Deutsche übersetzt von D. Georg Leonhart Huth

Inhalt der kolorierten Abbildungen

- 1. Theil: Verlegts Johann Michael Seligmann anno 1760
12 Tafelbilder mit zahlreichen Abbildungen von Äpfeln und 8 Tafelbilder mit zahlreichen Abbildungen von Birnen
- 2. Theil: Im Verlag der Seligmännischen Erben anno 1766
13 Tafelbilder mit zahlreichen Abbildungen von Äpfeln, 10 Tafelbilder mit zahlreichen Abbildungen Birnen und 1 Tafelbild mit Abbildungen von Kirschen und Pflaumen

Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint:

- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückenprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

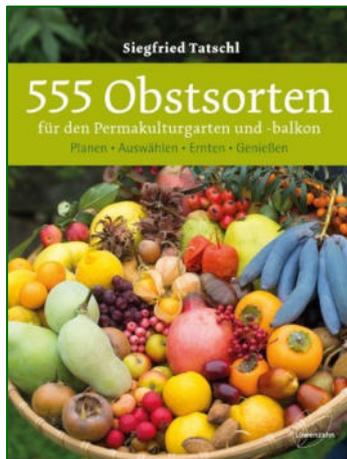
Verlag Fines Mundi, 2023

4 Seiten Inhaltsverzeichnis, 86 Farbtafeln mit je 1-2 Seiten Beschreibung, Hardcover

Format: 36,4 x 25,4 cm
 Sprache: Deutsch
 Schrifttyp: Fraktur

Artikelnr. 484

129,00 €



Siegfried Tatschl

**555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon
 Planen. Auswählen. Ernten. Genießen**

Obstsortenvielfalt im Einklang mit der Natur!

Nachhaltig anbauen, staunen und genießen: Permakulturpionier Siegfried Tatschl zeigt in 555 Sortenporträts, wie abwechslungsreich und kulinarisch interessant das Angebot an Obst und Nüssen in unseren Gärten sein kann - von A wie Alpenjohannisbeere über S wie Schneeglöckchenbaum bis Z wie Zimthimbeere, von alten heimischen Sorten bis zu anpassungsfähigen Exoten. Im Wohnzimmer, auf der Terrasse, am Balkon oder im eigenen Biogarten - nahezu überall und ganzjährig lassen sich köstliche Früchte anbauen und ernten.

Sortenvielfalt erhalten und für das Leben sorgen

Der Naturgärtner beschäftigt sich seit Jahren mit Permakultur und der Idee von „Essbaren Lebensräumen“. Egal ob auf Brachflächen oder im eigenen kleinen Hinterhof - es gibt zahlreiche Orte um uns herum, um kleine Paradiese zu schaffen. Kurz gesagt: um zu säen, zu pflegen und zu ernten. Richtiges Planen und Gestalten und der sorgsame Umgang mit der Natur stehen dabei ebenso im Mittelpunkt wie der Erhalt der erstaunlichen Sortenvielfalt.

Siegfried Tatschl ist Träumer und Visionär zugleich: Seinen Wunsch, möglichst alle in unserem Klimabereich wachsenden Obst- und Nussarten anzupflanzen, konnte er bei der Gestaltung im „Alchemistenpark“ in Kirchberg am Wagram mit derzeit ca. 150 Sorten umsetzen. Dieses umfassende Praxishandbuch fasst seinen reichen Erfahrungsschatz zusammen und macht Lust auf das Entdecken und Experimentieren im eigenen Garten.

- die besten Sorten für drinnen und draußen, für Topf und Freiland
- zahlreiche Raritäten, mediterrane und exotische Früchte
- Informationen zu Standort, Pflege und erfolgreicher Vermehrung
- leicht verständliche Einführung in die Grundlagen der Permakultur
- ausführlich recherchierte Bezugsquellen für Pflanzen und Samen
- Verarbeitungstipps und Rezepte
- zusätzlich: Exkurse zu Gewürzen, Gemüse, Pilzen, Bambus
- das Praxisbuch für Anfänger*innen, Fortgeschrittene und Profis
- mit über 500 Farbfotos und Zeichnungen

„Permakultur heute ist aus meiner Sicht nicht weniger als die Vision von einer lebenswerten Zukunft für die künftigen Generationen auf der Erde.“

Siegfried Tatschl

Loewenzahn Verlag, 2015
 424 Seiten, Hardcover
 Format: 18 x 23 cm
 ISBN: 978-3-7066-2553-1

Artikelnr. 461

39,90 €

Hans-Jürgen Mortag

ApfelMarktSorten

Der Thüringer Hans-Jürgen Mortag, einst im bäuerlichen Umfeld mit Obstbau im Raum Rudolstadt aufgewachsen, ist seit Jahren im Pomologen-Verein sehr aktiv in öffentlichen Veranstaltungen zu Baumschnitt, Veredlung und Sortenbestimmung. Er stellte dabei fest, dass zunehmend Proben von Apfelsorten des Erwerbsobstbaues zur Bestimmung vorgelegt werden, die käuflich erworben wurden oder sogar durch mangelhafte Beratung im eigenen Garten landeten. Diese Marktsorten werden von den Pomologen bisher weitgehend gemieden und es gibt dazu auch kaum Spezialliteratur.

[...]

Das war für den Autor ein hinreichender Grund, deutschlandweit eine aufwändige Umfrage bei den zahlreichen Discountern und Supermärkten zu starten, um die Breite dieses Angebotes, das zwischen den Landesteilen z. T. erheblich variiert, zu registrieren. Überraschend stellte sich heraus, dass viele Sorten das vermeintlich begrenzte Sortiment bilden.

[...]

In diesem Buch werden 50 solcher Sorten erfasst. Wie in seinen „Pillnitzer Obstsorten“ (2020) werden die Sorten in Originalgröße und mit den Fruchtschnitten sowie den Samen abgebildet, wobei der Autor einen besonderen Wert auf den Querschnitt legt und teilweise dafür eine eigene Nomenklatur prägte.

[...]

Das Buch soll helfen, die Apfel-Sortenbestimmung zu unterstützen. Das ist schwer genug, denn der internationale Handel und die moderne, teilweise sortenspezifische Lagertechnik (CA- und ULO-Lagerung) lassen die natürliche Lagerdauer schwinden und machen die Sorten nahezu ganzjährig verfügbar. Hinzu kommen bezüglich der Fruchtausfärbung die zunehmende Verwendung von Farbmitteln, der Anbau in anderen Weltregionen und die generelle Klimaerwärmung, wodurch die äußeren Fruchteigenschaften beeinflusst werden. Dieses Werk ist sowohl eine Hilfe für Pomologen als auch eine willkommene Information für Käufer, Anbauer und Händler von Äpfeln.

(Auszug aus dem Vorwort von Dr. Werner Schuricht, Jena)

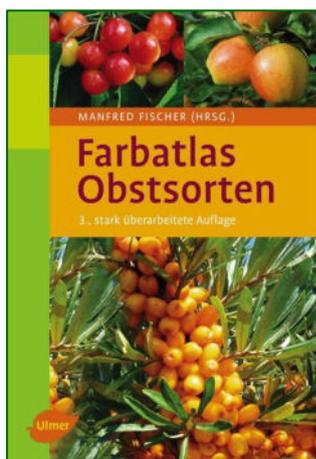
Hans-Jürgen Mortag, 2023

104 Seiten, durchgängig farbig, Brochur

Format: ca. 21 x 24 cm

Artikelnr. 467

25,00 €



Manfred Fischer

Farbatlas Obstsorten

Der Farbatlas Obstsorten gibt Ihnen einen Überblick über mehr als 300 Obstsorten. Die gängigsten Obstsorten von Apfel, Birne, Quitte, Süß- und Sauerkirsche, Pflaume, Aprikose, Pfirsich und Beerenobstarten werden detailliert beschrieben. Neben den gängigsten Marktsorten, Obstsorten für den Streuobstbau, resistente Obstsorten für den ökologischen Anbau, Verarbeitungssorten und Liebhabersorten enthält der Farbatlas Obstsorten ein großes Sortiment an Wildobstsorten und gegen Pilzkrankheiten resistente Tafeltraubensorten. Es werden Herkunft, Abstammung, Anbaueignung, Wuchs- und Ertragseigenschaften sowie die wichtigsten Fruchtmerkmale und Verwertungseigenschaften der Obstsorten beschrieben.

Der Autor

Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden-Pillnitz, war Leiter der Abt. Obstzüchtung am Institut für Obstforschung Dresden-Pillnitz und Leiter der Arbeitsgruppe „Genbank Obst“ am IPK Gatersleben in Dresden-Pillnitz.

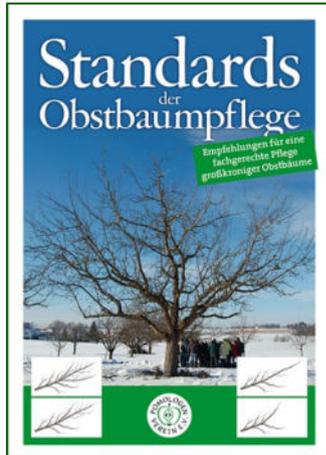
Ulmer Verlag, 3., überarbeitete Auflage 2010
320 Seiten, 336 Farbfotos, Hardcover
Format: 19,5 x 14 cm
ISBN 978-3-8001-6965-8

Artikelnr. 474

29,90 €

A photograph of an elderly man with grey hair and glasses, wearing a blue and white plaid shirt and dark shorts, using a scythe to mow grass in a field. In the background, several sheep are grazing near a wooden fence and a large tree. The scene is set in a rural, pastoral environment.

Obstkultur & Wiesenpflege



Pomologen-Verein e.V. (Hrsg.)

Standards der Obstbaumpflege

Empfehlungen für eine fachgerechte Pflege großkroniger Obstbäume

Streuobstwiesen mit ihren großkronigen Obstbäumen erfahren eine neue öffentliche Beachtung und Wertschätzung. Als Reaktion auf den gravierenden Rückgang der Bestände werden vermehrt Streuobstwiesen neu angelegt und alte Obstbaumbestände wieder in Pflege genommen - oft unterstützt durch Förderprogramme. Allerdings können diese Bemühungen nur erfolgreich sein, wenn die dafür erforderlichen Pflanz-, Pflege- und Schnitarbeiten fachgerecht ausgeführt werden. Die hier vorliegenden Standards der Obstbaumpflege formulieren Mindestanforderungen an eine fachgerechte Pflege großkroniger Obstbäume. Sie reichen von der Pflanzung über die Pflege und den Aufbauschnitt von

Jungbäumen bis zu unterschiedlichen Pflege- und Schnitarbeiten an Ertrags- und Altbäumen - immer unter Berücksichtigung ihrer besonderen Eigenschaften als Kulturpflanzen. Das Werk wendet sich an Obstbaumpflegerinnen und Obstbaumpfleger, Kommunen, Behörden, Verbände und auch an Privatpersonen - somit an alle, die Pflanz- oder Pflegearbeiten an Obstbäumen ausschreiben, ausführen oder abnehmen. Die Standards werden ergänzt durch einen ausführlichen Anhang, der die Anforderungen an eine gute fachliche Praxis bei der Pflege großkroniger Obstbäume begründet und erläutert. Weitere Anhänge regeln den Aufbau einer Oeschbergkrone oder geben Hinweise für die Ausschreibung von Pflegearbeiten an Obstbäumen. Ein umfangreicher Katalog von Musterleistungsbeschreibungen erleichtert die Erstellung von Ausschreibungstexten und Leistungsverzeichnissen. Detaillierte Checklisten bieten Hilfestellungen für die Überprüfung und Abnahme ausgeführter Arbeiten. Abschließend werden in einem umfangreichen Glossar alle in der Obstbaumpflege relevanten Begriffe definiert und erläutert.

Hinweis:

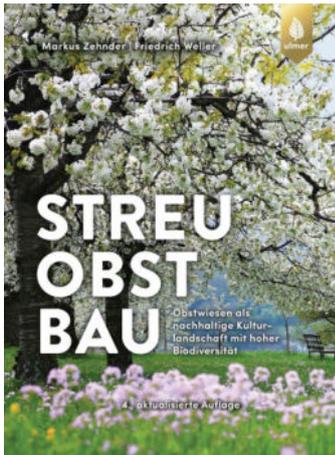
Sie können die "Standards der Obstbaumpflege" in verschiedenen Formaten bestellen:

- **Print**
Das Buch wird inkl. Rechnung per Post/DHL versendet.
- **Achtung: Wiederverkäferrabatt!**
Bei Abnahme von mindestens 5 Exemplaren der Printversion erhalten Sie einen Wiederverkäuferabatt von 15 %. Geben Sie im letzten Schritt Ihrer Bestellung bitte an, dass die Bücher für den Wiederverkauf bestimmt sind.
- **Digital (passwortgeschützte PDF)**
Bei dieser Version erhalten Sie eine Vorkasse-Rechnung per E-Mail. Nach Zahlungseingang wird die PDF-Datei schnellstmöglich an Sie per E-Mail versandt.
- **Kombi (Print & Digital)**
Bei dieser Version erhalten Sie ebenfalls eine Vorkasse-Rechnung per E-Mail. Nach Zahlungseingang werden Sie beide Versionen schnellstmöglich per Post/DHL (Print) und per E-Mail (Digital) erhalten.

Geben Sie bei Ihrer Bestellung bitte die gewünschte Version an.

Pomologen-Verein e.V., 1. Auflage, September 2023
142 Seiten, farbig, mit 9 Zeichnungen und 14 Fotos, Print-Version: Broschur,
Format: DIN A4, 21,0 x 29,7 cm
ISBN: 978-3-943198-40-9

Print: Artikelnr. 480	39,00 €
Digital (PDF): Artikelnr. 481	39,00 €
Kombi (Print & Digital): Artikelnr. 482	59,00 €



Markus Zehnder / Friedrich Weller

Streuobstbau. Obstwiesen als nachhaltige Kulturlandschaft mit hoher Biodiversität

Streuobstwiesen sind traditionelle Formen des heimischen Obstbaus und zeichnen sich durch ihre Sortenvielfalt und ihren landschaftlichen Reiz aus. Erläutert wird Ihnen die Bedeutung der Streuobstwiese als Kulturlandschaft und als Hotspot der Artenvielfalt. Neben der Anleitung zur Neuanlage und Pflege einer Streuobstwiese mit Hinweisen zu Standort- und Sortenwahl, Baumschnitt sowie Verwertung der Früchte werden auch ökologische Aspekte herausgestellt. Viele Streuobstgebiete sind herrliche Urlaubsgebiete wie der Albtrauf, das Mostviertel, das Biosphärenreservat Rhön, die Hessische Apfelwein- und Obstwiesensroute und Mostindien.

Um auch Kinder und Jugendliche frühzeitig für die Natur zu begeistern, sind Vorschläge wie „Das Klassenzimmer im Grünen“ ebenfalls im Buch enthalten.

Markus Zehnder studierte Gartenbau und ist Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau am Landratsamt Zollernalbkreis in Balingen.

Prof. Friedrich Weller war bis 1993 Professor für Landschaftsökologie an der Fachhochschule Nürtingen.

Ulmer Verlag, 4., aktualisierte Auflage 2021,
192 Seiten, 135 Farbfotos, 11 sw-Zeichnungen, 7 Tabellen, Hardcover
Format: 27 x 20 cm
ISBN 978-3-8001-0810-7

Artikelnr. 372

29,95 €

Helmut und Margit Hintermeier

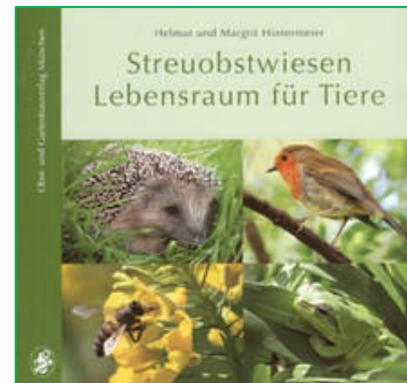
Streuobstwiesen - Lebensraum für Tiere

Durch ihren nahezu einmaligen Struktureichtum, ihre extensive Bewirtschaftung ohne Spritzmittel und Mineraldüngereinsatz zählen hochstämmige Streuobstwiesen zu den artenreichsten Lebensräumen. Bis zu 3000 Tierarten konnten beobachtet werden, wovon in dieser Broschüre eine Auswahl in Wort und Bild vorgestellt wird.

Für Arten, deren ursprüngliche Lebensräume zerstört oder stark verändert wurden, stellen Streuobstwiesen heute wichtige Ersatz- und letzte Rückzugsgebiete dar. Stark gefährdete und z. T. vom Aussterben bedrohte Insekten-, Vogel- und Säugetierarten finden oft nur noch hier ihre spezielle Ökonomie. Ausgereifte Streuobstwiesen mit höhlenreichen Altbäumen zählen jedoch heute selbst zu den gefährdeten Lebensräumen. Zahlreiche Erhebungen belegen seit 1950 einen Rückgang um 70 %. Das gilt sowohl für die Fläche als auch für die Anzahl der Obstbäume. Seit den 1980er Jahren bemühen sich daher Gartenbauvereine, Naturschützer, Landwirte, Keltereien und die öffentliche Hand um den Schutz und die Förderung von Streuobstbeständen. Durch den Kauf von Obst und Obstprodukten aus dem Streuobstanbau kann auch jeder Einzelne seinen Beitrag zur Erhaltung dieses für Mensch und Tier gleichermaßen wertvollen Lebensraumes leisten.

In der neu überarbeiteten Auflage von 2017 werden mehr Vögel und Säugetiere beschrieben als in der ersten Auflage. Komplett neu ist das Kapitel „Streuobstwiesen im Herbst und Winter“.

Helmut Hintermeier ist Jahrgang 1939, verheiratet und hat eine Tochter und einen Sohn. Aus seiner über 40-jährigen Lehrtätigkeit sind zahlreiche Veröffentlichungen in pädagogischen Zeitschriften hervorgegangen. Noch größer ist die Zahl insektenkundlicher Beiträge in Tages-, Garten- und Bienenzeitungen über Lebensweise, Gefährdung und Schutz von Honigbienen, Wildbienen, Hummeln, Wespen, Hornissen, Schwebfliegen, Schmetterlingen und Käfern. Neben Vorträgen in Gartenbau-



und Imkervereinen waren auch im Bayerischen Rundfunk schon einige Beiträge zu hören. Hinzu kommen mehrere Buchveröffentlichungen, darunter ein über 400 Seiten umfassendes Lehrerhandbuch über Artenschutz mit 130 vom Verfasser gezeichneten, ganzseitigen Grafiken im D1N-A4-Format. Helmut Hintermeier ist aktives Mitglied im Deutschen Imkerbund und bei mehreren Naturschutzorganisationen.

Obst- und Gartenbauverlag, 2. Auflage 2017,
216 Seiten, 403 Farbfotos, 30 Bildtafeln, 13 Zeichnungen, Broschur
Format: 21 x 20 cm
ISBN 978-3-87596-122-5

Artikelnr. 077

14,50 €



Bernhard Lehnert

Einfach mähen mit der Sense

Mähen mit der Sense wird zunehmend beliebter: Da gibt es die Hobbylandwirte, Kleintierhalter und Selbstversorger, die ihr Grünfutter für Kaninchen, Schafe, Ziegen und Pferde mit der Sense einbringen.

Auch Naturfreunde und Gärtner, die bunt blühende Wildblumenwiesen lieben, schätzen die Sense, weil diese problemlos hohes wie auch nasches Gras schneidet. Und für Menschen, die sich ihren Naturgenuss während der Gartenarbeit nicht durch den Lärm und Benzingeruch ihres Rasenmähers verderben lassen wollen, ist das Mähen mit der Sense eine gute Alternative.

Für alle, die einmal gelernt haben, locker und leicht mit diesem uralten Werkzeug umzugehen, wird das Mähen zur entspannten Körperbetätigung an der frischen Luft, mit angenehm rhythmischen Bewegungen, wenn der rauschende Schnitt der Sense durch das taunasse Gras klingt.

Sensen sind in sehr unterschiedlichen Ausführungen und Qualitäten erhältlich. Der Autor gibt Hinweise und Tipps zum Kauf, beschreibt anhand vieler Abbildungen detailliert die vielen kleinen Kniffe zum leichten Mähen und zeigt ausführlich, wie Sensen richtig geschärft werden.

Der Autor

Bernhard Lehnert arbeitet nach Handwerkslehre und Studium der Sozialarbeit/Sozialpädagogik heute als Fachautor für eine pädagogischen Zeitschrift. Daneben betreibt er eine Sensen-Museumswerkstatt und gibt Mäh- und Dengelkurse.

Ökobuch Verlag, 6. Auflage 2022
96 Seiten, durchgehend farbig, Hardcover
Format: 17 cm x 24 cm
ISBN 978-3-936896-34-3

Artikelnr. 439

16,95 €

Eduard Lucas

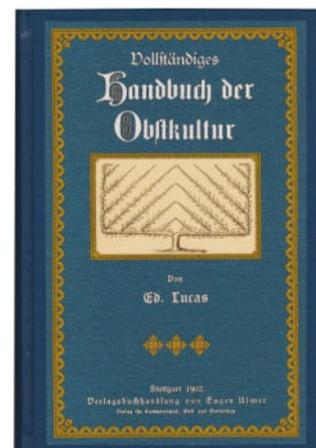
Vollständiges Handbuch der Obstkultur

Vierte, wesentlich vermehrte Auflage

XII, 519, 5 Seiten Verlagsanzeigen
mit 343 Abbildungen

Sprache: Deutsch
Format: Oktav (23 x 15 cm)
Schrifttyp: Fraktur

Original erschienen 1902 bei der Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer (Stuttgart)



- Verlagsfrischer, bibliophil ausgestatteter Faksimile-Reprint.
- Gedruckt auf einem schönen alterungsbeständigen und säurefreien Werkdruckpapier, das den Originaleindruck am besten wiedergibt.
- Gebunden als robuste Bibliotheksversion in Ganzleinen mit Rückengoldprägung.
- Bibliophil ausgestattet mit rundem Rücken und Lesebändchen.
- Ein dem Stil der Zeit entsprechender Umschlag wurde auf dem Vorderdeckel aufgezogen.

Artikelnr. 252

49,00 €



Johannes Maurer / Bernd Kajtna / Andrea Heistingerm

Handbuch Bio-Obst

Sortenvielfalt erhalten. Ertragreich ernten. Natürlich genießen

Von Apfel bis Marone, von der Wurzel bis zur Krone - alles, was Sie über den Anbau von Obst wissen müssen!

In einzigartig umfassender Weise stellt das „Handbuch Bio-Obst“ alles Wissen zur Verfügung, das Sie für den **ganzjährigen Anbau von Früchten, Beeren und Nüssen** brauchen. Die Vielfalt an verschiedenen Sorten und Geschmacksrichtungen von Stein-, Beeren- und Schalenfrüchten ist dabei schier unendlich.

Alle Grundlagen zu Pflege, biologischer Schädlingsbekämpfung sowie Standort- und Sortenwahl

In ausführlichen Porträts stellen die Autoren einige hundert Sorten vor, mit detaillierten Anleitungen zu Pflege, biologischer Schädlings- und Krankheitsbekämpfung sowie Standort- und Sortenwahl. Wer aus der Fülle geschickt auswählt, kann beginnend mit den ersten roten Erdbeeren im Mai bis zu den Mispeln im Dezember frische Früchte ernten.

Schritt für Schritt: Anlage eines Obstgartens, Obstbaumschnitt, Veredelung

Alle Schritte zur Anlage eines Obstgartens werden genau erklärt, aber auch, wie alte Obstbäume durch gekonnten Schnitt wieder verjüngt und in reichtragende Bäume verwandelt werden können.

- einmalig umfassend: viele hundert Sorten in ausführlichen Beschreibungen
- alte Sorten und heimische Wildobst-Arten für den Anbau im Garten wiederentdeckt
- Obstanbau für Profis: Streuobstwiesen, Hochstammbäume und geeignete Pressobstsorten
- Veredelung und Obstbaumschnitt Schritt für Schritt erklärt
- Lösungen für kleine Gärten: Bäume können verschiedene Sorten tragen oder schlank gezogen werden
- ganzjährig versorgt: zahlreiche Rezepte und Hinweise, wie Sie die Ernte am besten konservieren und lagern
- jahrzehntelange Erfahrung: mit wertvollen Praxis-Tipps der Arche Noah-VielfaltsgärtnerInnen
- über 800 Farbfotos und Zeichnungen

Mit dem umfassenden Know-how der Arche Noah-VielfaltsgärtnerInnen steht dem eigenen Paradies-Obstgarten nichts mehr im Weg. Und wer ein geeignetes Lager hat oder die Früchte konserviert, hat das ganze Jahr hindurch Obst aus dem eigenen Garten bei der Hand!

Über die Autoren:

Johannes Maurer ist Gärtnermeister und Biologe und beschäftigt sich seit über 20 Jahren mit Obst und Obstbaumschnitt. Seine Erfahrungen gibt er in Seminaren an HausgärtnerInnen und BäuerInnen weiter. Er ist bei Arche Noah für die Absicherung und Erhaltung der Obstsammlung zuständig.

Bernd Kajtna beschäftigt sich bei Arche Noah seit 1999 mit der Obstbaukunde und der Suche nach seltenen Obstsorten. Er konzipierte mehrere Sortenausstellungen und ist jedes Jahr bei Obstsortenbestimmungs-Tagen in Niederösterreich, Wien und der Steiermark im Einsatz.

Andrea Heistingerm schätzt das Land und das Unterwegssein. Seit dem Jahr 2000 ist sie als Freie Agrarwissenschaftlerin, Beraterin und Autorin tätig und begeistert mit ihren Büchern rund um biologisches Gärtnern, u.a. mit den Bestsellern "Handbuch Samengärtnerei" (2004), "Handbuch Bio-

Gemüse" (2010), "Handbuch Bio-Balkongarten" (2012), "Das große Biogarten-Buch" (2013) sowie zuletzt "Kräuter richtig anbauen" (2016).



Deutscher Gartenbuchpreis

Das *Handbuch Bio-Obst* wurde mit dem **Deutschen Gartenbuchpreis 2017** ausgezeichnet. Es belegte den **1. Platz** in der Kategorie „**Bester Ratgeber**“.

Begründung der Jury:
 Das *Handbuch Bio-Obst* ist gleichzeitig ein wahrer Wissensschatz und ein praktischer Ratgeber. Jahrelang wurde das Werk von den Autoren vorbereitet, bis es schließlich in die vorliegende Publikation mündete. Der Erhalt und Anbau einheimischer und seltener Obstsorten liegt schon länger im Trend - auch der Bio-Anbau von Obst. Nun gelingt es dem Autorenteam um Andrea Heistingering, die in den vergangenen Jahren schon mehrere preisgekrönte Publikationen zum Nutzpflanzenanbau im Kontext mit dem österreichischen Verein Arche Noah zum Erhalt historischer Nutzpflanzensorten verfasste, zusammen mit ihren Co-Autoren dazu ein entsprechendes Standardwerk vorzulegen. Zweifellos eine beachtenswerte Leistung.

Löwenzahn

528 Seiten, mit über 800 Farbfotos und Zeichnungen, gebunden

Format: 23,5 x 18 cm

ISBN 978-3-7066-2578-4

Artikelnr. 217

39,90 €



Ulrike Persen u.a.

Pflanzengesundheit im Obstbau - Krankheiten, Schädlinge, Nützlingseinsatz

Übersichtlich gegliedertes Buch für die wichtigsten Probleme im Obstbau mit der Zielgruppe Erwerbs-, aber auch Streuobst- und Liebhaber-Obstbau.

An eine Schadbild-Übersicht schließen sich die Themen Krankheiten und Schädlinge an. Aufgegliedert in allgemeine Erreger und die Bereiche Kern-, Stein- und Beerenobst werden Auftreten und Bedeutung, Krankheitsbild und -erreger mit Hilfe von 40 Illustrationen und etwa 130 Farbbildern besprochen.

CADMOS Verlag, 2005

208 Seiten, Broschur

Format: 17 x 24 cm

ISBN: 978-3-7040-2096-3

Artikelnr. 071

29,90 €

Peter Fischer-Colbrie / Michael Groß / Milan Hluchy / Uwe Hofmann / Mathilde Knoll / Sabine Pleininger / Michaela Stolz

Atlas der Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge

Mit umweltschonenden Strategien für gesunde Kulturen

Schädlinge und Krankheiten verursachen in Obst- und Weinkulturen teils beträchtliche Schäden bis hin zum Totalausfall. Das ausschließlich aus Experten bestehende Autorenkollektiv beschreibt im Atlas der Obst- und Weinkrankheiten ausführlich sämtliche Viren, Bakterien, Pilze und tierischen Schädlinge sowie die durch sie hervorgerufenen Krankheiten und Beeinträchtigungen. Über 1.500 Farbabbildungen erleichtern die genaue Diagnose.

Behandelt werden Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Nussobst und Weinreben. Schädigenden Baumpilzen ist ein eigener Abschnitt gewidmet.

Faktoren, die das Auftreten von Krankheiten und Schädlingen verhindern helfen, wie die Standort- oder Sortenwahl, die optimale Bodenbearbeitung oder Düngung sowie die entsprechende Pflege, werden umfassend behandelt. Bei der Erörterung gezielter Gegenmaßnahmen gehen die Autoren auf aktuellste integrierte Pflanzenschutzstrategien sowie den Einsatz von Nützlingen ein. Mit den beschriebenen Methoden, abseits vom klassischen Pestizideinsatz, zeigen sie umweltschonende Wege im Pflanzenschutz auf.

Der Atlas wendet sich an professionelle biologisch sowie konventionell wirtschaftende Obst- und Weinbauern, bietet aber auch Hausgartenbesitzern die Möglichkeit, Schädlinge und Krankheiten schnell und treffsicher zu erkennen und die optimalen Gegenmaßnahmen zu ergreifen.

Die Autoren:

Der vorliegende Atlas der Obst- und Weinkrankheiten wurde vom Autorenkollektiv DI Dr. Peter Fischer-Colbrie, Dr. Michael Groß, Dr. Milan Hluchy, DI Dr. Uwe Hofmann, DI Dr. Mathilde Knoll, DI Sabine Pleininger und Mag. Dr. Michaela Stolz erarbeitet. Sie alle sind ausgewiesene Experten im Obst- und Weinbau bzw. im Pflanzenschutz mit langjähriger Erfahrung in Österreich, Deutschland und Tschechien.

Leopold Stocker Verlag, 2., aktualisierte und erweiterte Auflage 2023

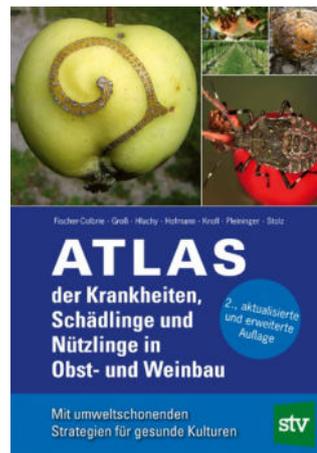
532 Seiten, ca. 1.250 Abbildungen, Hardcover

Format: 16,5 x 24 cm

ISBN: 978-3-7020-1489-6

Artikelnr. 155

49,90 €



Manfred Büchele (Hrsg.)

Lucas' Anleitung zum Obstbau

In diesem Obstbaulehrbuch erfahren Sie als Praktiker, Student oder Lehrender alles, was Sie über den modernen Obstbau wissen müssen. Angefangen bei den biologischen Grundlagen erhalten Sie Informationen wie eine naturschonende Obstproduktion durchgeführt werden kann und wie moderne Züchtungsmethoden angewendet werden. Neben der Beschreibung der einzelnen Obstarten, Obstsorten und Sortenunterlagen werden die Anbausysteme und Kulturmaßnahmen wie Kronenerziehung, Fruchtausdünnung, Bodenpflege, Düngung, Bewässerung angesprochen. Wichtige Aspekte sind auch Pflanzenschutz, Ernte, Lagerung und Aufbereitung von Obst sowie Qualitätsmanagement und Obstbaubetrieb.

Der Autor

Dr. Manfred Büchele leitet seit 2000 das Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee in Bavendorf. Das Kompetenzzentrum ist die führende Forschungseinrichtung Süddeutschlands und Sitz der Sortenerhaltungszentrale Baden-Württembergs.

Ulmer Verlag, 33., erweiterte Auflage, Januar 2018
528 Seiten, 180 Farbfotos, 2 S/W-Fotos, 48 farbige Zeichnungen, 28 S/W-Zeichnungen, 107 Tabellen, Hardcover,
Format: ca. 24,3 x 18 cm
ISBN: 978-3-8186-1868-1

Artikelnr. 473

75,00 €

Josef Weimer

Gestaltung von Landschaftsobstbäumen

In diesem Buch geht es einerseits um das Verständnis des Obstbaumes, aber auch um die praktisch detaillierten Anwendungen im Umgang mit dem Baum. Der Text und die Bilder gehören zusammen und sollten gleichermaßen zum Verständnis und zur Vertiefung beitragen.

Meine Beschäftigung mit dem Obstbaum ist immer mit der Zielsetzung verbunden: was ist Baumgesundheit und Fruchtqualität, und durch welche umweltverträglichen Maßnahmen entstehen sie?

Es geht mir als Seminarleiter für Landschaftsobstbau nicht darum, Rezepte zu geben, sondern darum, dass jede Tätigkeit im Umgang mit der Lebenswelt Baum aus einem Baumverständnis erfolgen sollte. Voraussetzung dafür ist, dass ich mich in den Baum hineinversetzen kann. Nur so werde ich dem Obstbaum gerecht. Ich möchte ihn nicht erklären, sondern verstehen. Dies ist mir ein wichtiges Anliegen und das sehe ich als eigentliche Aufgabe. Es ist wichtig mit dem Obstbaum ins Gespräch zu kommen.

*„Das Buch überzeugt durch seine Ausführlichkeit und seinen ganzheitlichen Ansatz.“
Aus der Rezension von Sabine Fortak*

Josef Weimer, 2., erweiterte Neuauflage April 2024
184 Seiten, mit vielen Farbfotos, Zeichnungen und Skizzen, Hardcover
Format: 30,5 x 21,5 cm
ISBN: 978-3-00-070187-0

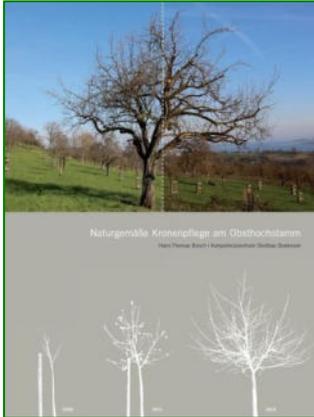
Artikelnr. 493

42,00 €



A photograph of several pruned tree branches against a soft, out-of-focus green background. The branches are brown and have been cut at various points, with some showing fresh, light-colored wood. Small white flowers with pinkish centers are visible on some of the branches, particularly on the right side. The overall scene is bright and natural, suggesting a spring or early summer setting.

Schnitt & Veredeln



Hans-Thomas Bosch

Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm

Fünf Jahre nach der Herausgabe der ersten Auflage des Leitfadens „Kronenpflege alter Obsthochstämme“ ist die stark erweiterte Auflage „Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm“ erschienen.

Besonders gefreut haben uns die vielen positiven Rückmeldungen auf die erste Auflage. Gestatten Sie uns, eine Rückmeldung zu zitieren: „Besonders gut gefällt mir die Bilddokumentation. Ich selber mache nun Bilder vor und nach dem Schnitt und schaue mir beim nächsten Schnitt die Reaktion des Baumes auf meinen Schnitt vor einem Jahr an.“

Das haben wir als Ansporn genommen, den Schnitt des Obsthochstamms jeglichen Alters detailliert zu bebildern. Reichte die Zeitspanne damals lediglich über zwei Jahre, so liegen nun viele Bilderfolgen über 6 bis 7 Jahre vor, in einem Beispiel sind es bereits 10 Jahre. Nun wird auch die Jungbaum-Erziehung sehr viel detaillierter bebildert. Die Fotos sind bestens dazu geeignet, sich ein Bild davon zu machen, wie der Schnitt durchgeführt wird und vor allem, wie er sich in Zukunft auswirkt. Entsprechend stieg die Anzahl der Bilder und Grafiken von etwa 140 auf weit über 500 Stück an. Dennoch wird sich auch der weniger spezialisierte Leser weiter zurechtfinden. Die zahlreichen Abbildungen, das verbesserte Layout und ein Register erlauben es, sich auch bei einer weniger intensiven Lektüre über verschiedene Schnittmaßnahmen zu informieren.

Darüber hinaus wird auch das Thema Mistelbefall, ein zunehmendes Problem an alten Obsthochstämmen, ausführlich behandelt. Das führt nun dazu, dass sich die Seitenzahl des neuen Leitfadens mehr als verdoppelt hat. Beibehalten haben wir die robuste Ausstattung mit Spiralbindung, die sich bewährt hat.

Aus dem Inhalt:

- „Naturgemäße Krone“ – die Suche nach der idealen Kronengestalt
- Der junge Obsthochstamm – die Schnittpraxis
- Der alte Obsthochstamm – Grundsätzliches zum Schnitt
- Der alte Obsthochstamm – die Schnittpraxis

Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee (Hrsg.)
192 Seiten, über 500 Bilder und Grafiken, Spiralbindung
Format: DIN A4

Artikelnr. 057

28,00 €

Alexander Vorbeck

Pflanzung & Pflege von Streuobstbäumen -Naturgemäßer Obstbaumschnitt für die Praxis

Eine praxisbezogene Hilfe für alle, die Obstbäume pflanzen und pflegen und die speziell für hochstämmige Streuobstbäume erarbeitet wurde.

Es werden praxiserprobte Schnitttechniken für Hochstämme empfohlen, deren Anwendung den Baum gesund erhalten und gleichzeitig den Arbeitsaufwand bei der Baumpflege minimieren.

Erst das Verständnis des Wachstums der Obstbäume und ihrer Reaktion auf die Schnittmaßnahmen gewährleisten einen naturgemäßen Obstbaumschnitt.

Landschaftspflegeverband Aschaffenburg e.V. (Hrsg.)
60 Seiten, mit 98 Farbfotos und 61 Grafiken, geheftet
Format: DIN A4

Artikelnr. 072

12,00 €





Hans Walter Riess

Obstbaumschnitt in Bildern

Das handliche Büchlein ist immer noch ein Klassiker zum Thema Obstbaumschnitt.

Mit seinen zweifarbigen Zeichnungen erklärt es knapp und einfach, wie ein fachgerechter Schnitt in den verschiedenen Entwicklungsstadien der Obstgehölze durchgeführt wird.

Alle gebräuchlichen Erziehungsformen bei Kern-, Stein- und Beerenobst werden behandelt.

Obst- und Gartenbauverlag, 39. Auflage 2023

80 Seiten, 91 Abbildungen, broschiert

Format: 17 x 12 cm

ISBN: 978-3-87596-045-7

Artikelnr. 069

5,00 €

Rolf Heinzelmann, Manfred Nuber

1 x 1 des Obstbaumschnitts

Obstbaumschnitt leicht gemacht.

Kennen Sie das? Sie wollen Ihren Apfelbaum schneiden, wissen aber nicht wie? Dieses handliche Buch vermittelt die Grundlagen für den richtigen Obstbaumschnitt und erläutert für jede Gehölzform das passende Vorgehen. Viele aussagekräftige Zeichnungen helfen Bild für Bild, die einzelnen Schritte beim Schnitt von Obstbäumen und Beerensträuchern besser zu verstehen und direkt beim Apfel-, Kirsch- oder Birnbaum schneiden erfolgreich umzusetzen.

Beurteilen Sie bereits vor dem Schnitt, wie die Pflanze auf bestimmte Eingriffe reagieren wird und sorgen Sie mit gezieltem Obstbaumschnitt für gesundes Wachstum und eine leckere Ernte.

Die Autoren

Rolf Heinzelmann ist gelernter Gärtner und Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau. Er ist Geschäftsführer des Landesverbandes für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e. V. (LOGL) sowie verantwortlicher Schriftleiter der Zeitschrift Obst & Garten. Außerdem ist er Autor zahlreicher Fachartikel und bekannter Vortragsredner.

Manfred Nuber hat nach einer Gärtnerlehre und dem Gesellenjahr Landespflege studiert. Seit 1997 ist er als Fachberater für Obst- und Gartenbau im Landratsamt Böblingen tätig. Er bietet regelmäßig Seminare zum Thema Obstgehölzschnitt an und bewirtschaftet einen Obstbaubetrieb im Nebenerwerb.

Ulmer Verlag, 4., aktualisierte Auflage 2020

96 Seiten, 70 Schwarz-Weiß-Zeichnungen, kartoniert

Format: 12,2 x 18,8 cm

ISBN: 978-3-8186-0950-4

Artikelnr. 325

7,00 €





Spornberger/Böck/Filipp/Kaltenberger/Letzbör-Kalusch

Der professionelle Obstbaumschnitt

Inkl. Vermehrung & Veredelung

Wann und wie schneidet man Obstbäume? Vor dieser Entscheidung stehen Jahr für Jahr nicht nur professionelle Obstbauern, für die die Frage überlebensnotwendig werden kann, sondern auch viele Hausgartenbesitzer, denen die fachlich richtige Pflege ihrer Gehölze ganz einfach ein aufrichtiges Anliegen ist.

Ob Kern-, Stein- oder Beerenobst, ob Spindelbusch, Viertel- oder Halbstamm, ob freistehend oder am Gerüst wachsend, mit dem Praxisbuch „Der professionelle Obstbaumschnitt“ von Andreas Spornberger liegt für Profis und Hobby-Gärtner nun ein nützlicher Ratgeber zum korrekten

Schnitt vor. Neben den Wachstumsphasen unterschiedlicher Obstarten werden die entsprechenden „Erziehungsschritte“ aufgezeigt, um die gewünschte Form und gleichzeitig den besten Ertrag zu erzielen. Sowohl für Bäume als auch für Sträucher und Beerenobst werden die erforderlichen Schnittmaßnahmen in Wort und vielen Bildern dargestellt.

- Die Entwicklung jedes Baumes wird über mehrere Jahre in zahlreichen Farbfotos dokumentiert!
- Extrateil Veredelung und Umpfropfen von Obst!

Leopold Stocker Verlag, 3. Auflage
160 Seiten, über 400 Farbfotos und Grafiken, Hardcover
Format: 12,2 x 18,8 cm
ISBN: 978-3-7020-1432-2

Artikelnr. 335

19,90 €

Martin Stangl

Obstgehölzschnitt

Die richtigen Techniken

Obstgehölze, die sich selbst überlassen bleiben und wild wuchern, erschöpfen sich schnell. Die Neutriebe bleiben schwach – und durch dichte Belaubung sind Obstbäume, Beerensträucher und Früchte anfällig für Pilzkrankheiten. Mit dem korrekten Schnitt können Sie Ertrag und Qualität Ihrer Ernte erheblich verbessern.

- Mit diesem Ratgeber profitieren Sie vom fundierten Wissen und der jahrzehntelangen Erfahrung eines verlässlichen Obstbaumexperten
- Sie finden alle wichtigen Informationen zu Werkzeug, den Grundregeln des Baumschnitts und zu den verschiedenen Triebformen
- Für jede Obstart, auch für Spalierobst, wird der Schnitt in allen Phasen Schritt für Schritt beschrieben – vom Pflanzschnitt über den Aufbau- und Erziehungsschnitt bis zum Instandhaltungsschnitt

(Klappentext)

Martin Stangl war nach der Gärtnerlehre und seinem Gartenbau-Studium bei der Bayerischen Landesanstalt für Pflanzenbau und Pflanzenschutz sowie an den Regierungen für Unter- und Mittelfranken und als Landesfachberater der Bayerischen Kleingärtner tätig. Zudem arbeitete er als vereidigter Sachverständiger für verschiedenste Fachfragen zum Thema Garten. Als freier Gartenschriftsteller veröffentlichte er sein Wissen in zahlreichen Büchern und Zeitschriften.

BLV, 1. Ausgabe, Januar 2018
128 Seiten, 155 Abbildungen, Broschur
Format: 22,1 x 16,8 cm
ISBN: 978-3-8354-1803-5

Artikelnr. 393

12,00 €





Herbert Ritthaler

Obstbäume kräftig aufbauen und vital erhalten - Leitfaden für Praktiker

Kurz & kompakt: Praktischer Leitfaden rund um Obstbäume. Die biologischen Grundlagen des Baumwachstums werden ebenso leicht verständlich vorgestellt wie die Pflege von Obstbäumen jeder Altersstufe mit besonderer Berücksichtigung des Öschberg-Schnitts.

Jetzt neu:
Mit beiliegenden Check-Karte zu den Themen

„Junge Obstbäume kräftig aufbauen“ und „Erwachsene Obstbäume vital erhalten“ (wetterfest auf Kunststoff gedruckt).



34 Seiten, durchgängig farbig mit zahlreichen Fotos, geheftet; Taschenformat: 11 x 23 cm

Artikelnr. 068

5,00 €

Peter Klock

Veredeln

Wenn zwei verschiedene Pflanzen, Arten oder Sorten dauerhaft miteinander verbunden werden, dann spricht man von veredeln. Die eine Sorte bildet die Unterlage, d.h. Wurzel und Stamm, die zweite, edlere Sorte sorgt für Blüten und Früchte.

Veredeln lassen sich nicht nur Obstgehölze und Beerensträucher, sondern auch Zimmerpflanzen, Rosen, Gurken, Melonen oder Kürbisse. Schritt für Schritt erläutert Gärtnermeister und Vereins-Mitglied Peter Klock das Reiserveredeln, das Augenveredeln, das Veredeln von Gemüsearten und das Pfropfen von Kakteen. Spezialfälle, wie Obstgehölze im Kübel oder das Veredeln von Hochstämmen sowie jede Menge Praxistipps und Handwerkszeug beschreibt das letzte Kapitel.



G+U-Verlag, 4., durchgesehene Auflage 2018

128 Seiten, 130 Farbfotos, 25 Zeichnungen, Laminiertes Pappband

Format: 17,0 x 22,6 cm

ISBN: 978-3-8354-1826-4

Artikelnr. 080

14,95 €

Pomologen-Verein e.V. / Baumschule Ritthaler

Veredelungsset „Erweitert“ – 9 Teile

Komplette Ausstattung in praktischer Scharnierdeckel-Dose aus Weißblech für ein erfolgreiches Veredeln.

Inhalt:

- 1 Veredelungsleitfaden
mit allen wichtigen Informationen für die erfolgreiche Praxis
- 50 g Fleicoband Veredelungsgummi
180 x 6 mm, abbaubares Kautschukgummi, für alle Methoden geeignet
- 30 Stück Medi-Film Veredelungsband
geeignet für Okulation & Kopulation
- 250 g Baumwachs
in praktischer Pinselflasche, kalt streichbar
- 50 Stück Tyvek® Schlaufenetiketten
220 x 25 mm, orange, witterungsbeständige Kunststofffaser
- 1 Etikettenstift
schwarz, witterungsbeständig
- 5 m Hohlschnur
zum pflanzenfreundlichen Anbinden, schwarz, Kunststoff/PVC
- 1 Kopulier- & Okuliermesser
- 1 Abziehstein, 2-seitig fein/grob



Alles drin für die erfolgreiche Veredelung.

Maße der Scharnierdeckel-Dose (LxBxH): 26 x 13,5 x 7,5 cm

Artikelnr. 417

82,90 €



Pomologen-Verein e.V. / Baumschule Ritthaler

Veredelungsset „Standard“ – 7 Teile

Komplette Ausstattung in praktischer Scharnierdeckel-Dose aus Weißblech für ein erfolgreiches Veredeln.

Inhalt:

Wie Veredelungsset „Erweitert“, aber ohne Messer und Abziehstein.

Maße (LxBxH): 26 x 13,5 x 7,5 cm

Artikelnr. 416

52,90 €

Veredelungsgummi „Fleicoband“

160 mm x 6 mm, auf Kautschuk-Basis, elastisch, verwittert unter UV-Strahlung nach 2-3 Monaten

Inhalt: ca. 50 g

Artikelnr. 122



3,80 €



Tyvek®-Schlaufen-Etiketten (50 Stück)

Schlaufen-Etiketten / Schlaufen-Anhänger aus Tyvek®-Material (papierähnliches Kunstfasergewebe).

Tyvek® zeichnet sich durch eine hohe Reißfestigkeit und sehr gute wasserabweisende Eigenschaft aus. Es ist besonders widerstandsfähig – auch bei kalten oder heißen Temperaturen. Die Schlaufen-Etiketten sind sehr robust und witterungsbeständig.

Die Einweg-Schlaufenetiketten verfügen über einen praktischen Schnellverschluss und können

beidseitig mit jedem Stift beschriftet werden – es ist kein Spezialstift erforderlich.

Lieferung in Falzlage – einzeln perforiert zum leichten Abtrennen.

Die Etiketten sind in weiß oder orange erhältlich.

Maße je Etikett: L 220 mm x B 25,5 mm

Einheit: 50 Stück

Orange: Artikelnr. 438

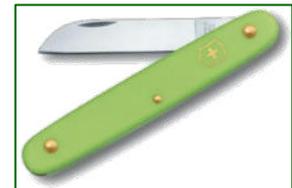
Weiß: Artikelnr. 451

5,80 €

Victorinox

Veredelungsmesser für den Kopulationsschnitt mit gerader Klinge

Dieses Allzweckmesser der Marke Victorinox dient als verlässliches Werkzeug bei der Veredelung. Es verfügt über eine scharfe, starke, gerade 55 mm lange Klinge und einen 100 mm langen Nylon-Griff. Die einseitig angeschliffene Klinge ermöglicht den für viele Veredelungsmethoden erforderlichen korrekten Kopulationsschnitt.



Hauptmerkmale

- Universalmesser
- Für Floristen und Gärtner
- Für Garten- und Veredelungsarbeiten
- Swiss Made
- Mit widerstandsfähiger rostfreier Stahlklinge
- Klingenlänge: 55 mm
- Griff aus Nylon, 95 mm

Höhe: 14 mm

Länge: 95 mm

Gewicht: 34 g

Artikelnr. 402



16,00 €



Alu-Hängeetiketten (50 Stück)

Zur langlebigen Auszeichnung von Pflanzen, da sich die Schrift in das Etikett einprägt. Die prägende Beschriftung ist beispielsweise mit einem einfachen Kugelschreiber möglich. Verzinkte Befestigungs-Drähte sind der Packung beigelegt.

Maße (L x B): 76 x 22 mm, Doppel-Lochung

Inhalt/Pckg.: 50 Stk. + verzinkter Draht für die Befestigung

Artikelnr. 447

24,50 €

Maße (L x B): 100 x 76 mm, Doppel-Lochung

Inhalt/Pckg.: 50 Stk. + verzinkter Draht für die Befestigung

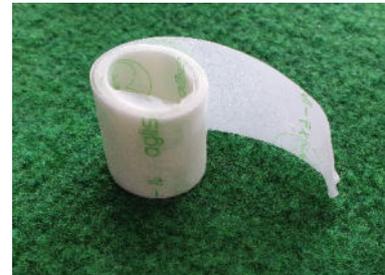
Artikelnr. 450

59,50 €

Medifilm, selbsthaftendes Veredelungsband

Baumschulqualität für die Obstbaumveredelung

Das dehnbare Veredelungsband kann auf das dreifache seiner ursprünglichen Länge gezogen werden. Ungezogen beträgt die Größe 30 x 70 mm. Das Verbinden der Veredelungsstelle mit Veredelungsgummi kann vorab zusätzlich durchgeführt werden, ist aber bei diesem Material nicht notwendig. Das Ende wird nicht verknotet, die Wicklungen halten von allein.



Nach dem Anbringen hält es je nach Wetterbedingungen etwa 5-6 Monate am Ast. Die Knospen wachsen durch das Material. Es braucht nach der Veredelung nicht entfernt zu werden. Das Medifilm-Veredelungsband kann für die Sommer- und Winterveredelung eingesetzt werden.

Die Veredelungsstelle braucht nach dem Verbinden mit dem Medifilm-Veredelungsband nicht mehr mit Baumwachs abgedichtet zu werden. Die Veredelungsstelle wird durch das Band komplett umschlossen und schützt so das Edelreis vor dem Austrocknen und dem Eindringen von Krankheitserregern.

Maße (L x B): 70 x 30 mm, 3-fach dehnbar

abdichtend und selbsthaftend, abbaubar

Inhalt/Rolle: 30 Stk. – 2,1 m

Artikelnr. 448

3,50 €

Pomologen-Verein e.V. / F. Schacht GmbH & Co. KG



Veredelungsleitfaden

Der Veredelungsleitfaden ist eine kleine Broschüre, in der auf 28 Seiten die wichtigsten Grundlagen für ein erfolgreiches Veredeln von Obst- und Ziergehölzen erklärt werden. Anhand knapper Texte und anschaulicher Abbildungen werden die folgenden Themen erläutert:

- die biologischen Grundlagen
- der Umgang mit Edelreisern
- das geeignete Material und Werkzeug
- die einzelnen Veredelungsverfahren
- das Umveredeln von Bäumen und
- die Weiterkultur der Veredelungen

Der Veredelungsleitfaden kann im Rahmen von Schnittseminaren hervorragend als Lehrmaterial verwendet werden.



Der Veredelungsleitfaden ist außerdem Bestandteil der Veredelungssets (siehe Seite 116), das über unseren Online-Shop bestellt werden kann.

Der Veredelungsleitfaden steht kostenlos zum Download in unserem Online-Shop bereit.

28 Seiten, PDF-Datei
Format: DIN A 6

Artikelnr. 281

0,00 €

A photograph of a man in a blue jacket carrying a child on his shoulders. The child is wearing a yellow hat and a patterned jacket, and is eating an apple. They are standing in an orchard with many red and yellow apples on the trees. The man is looking up at the trees. The text 'Kinder & Pädagogik' is overlaid on the image in a large, bold, black font.

Kinder & Pädagogik



Markus Zehnder / Beate Holderied

Das Klassenzimmer im Grünen – Leitfaden für ein Schuljahr mit Obstwiesen

Das Klassenzimmer im Grünen - Leitfaden für ein Schuljahr mit Obstwiesen entstand auf Initiative des Kreisverbandes für Obstbau, Garten und Landschaft e.V. und des Landratsamtes Zollernalbkreis als modellhaftes Jahresprogramm.

Die Unterrichtseinheiten, bestehend aus einem theoretischen und einem praktischen Teil, richten sich an Kinder im

Grundschulalter, aber mit Sicherheit werden sich auch jüngere und ältere Kinder von den Anregungen und praktischen Aufgaben, wie Baum pflanzen, Pflanzen bestimmen, Nisthilfen bauen, Apfelsaft pressen und Tierspuren suchen mitreißen lassen.

Inhaltlich vermittelt das Heft zunächst grundlegende Kenntnisse über Streuobstwiesen, Arten und Sorten, Baum, Baumpflanzung und -schnitt, nicht zu vergessen die Insekten, ohne die es keinen Fruchtansatz gäbe. Danach geht es um den Lebensraum Streuobstwiese. Es werden die verschiedenen Wiesentypen mit ihren Pflanzen vorgestellt, auf die Bewirtschaftung der Wiesen wird eingegangen und die Tiere, die in einer Streuobstwiese leben, werden benannt. Schließlich kommt der Herbst - die Zeit der Fülle - nun geht es um Ernte und Verwertung. Die praktischen Tätigkeiten umfassen die Apfelernte, das Herstellen von Dörrobst und Saft verbunden mit dem Besuch einer Mosterei.

Der Praxisteil des Heftes informiert die Lehrpersonen genau über den Zeitaufwand, die benötigten Materialien und gibt Hilfen für die Durchführung und den Ablauf der vorgeschlagenen Aufgaben.

Das Heft ist Leitfaden und Fundgrube für Schulen, Kindergärten und Vereine, die Kindern das Kultur- und Naturerbe nahe bringen wollen, denn „das, was man als Kind kennen und lieben gelernt hat, ist man später auch bereit zu schützen!“

Text: Susanne Labus

Landratsamt Zollernalbkreis, Obst- und Gartenbauberatung Kreisverband für Obstbau, Garten und Landschaft Zollernalb e.V. (Hrsg.), Balingen 2009

64 Seiten, durchgehend farbig, zahlreiche Abbildungen, spiralisiert

Format: DIN A4

Artikelnr. 037

8,00 €

Holger Haag, Lars Baus (Illustr.)

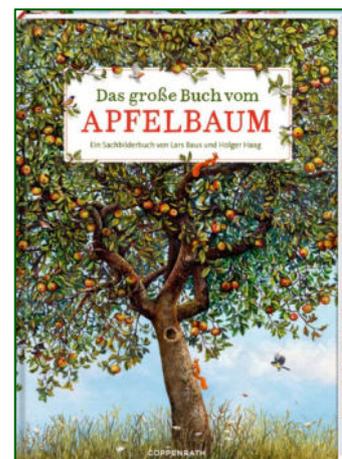
Das große Buch vom Apfelbaum

Wie verändert sich der Apfelbaum im Laufe eines Jahres? Welche Tiere leben auf ihm und um ihn herum? Und was lässt sich alles aus Äpfeln machen? Dieses detailreich illustrierte Sachbuch nimmt Groß und Klein mit auf eine faszinierende Reise durch alle Jahreszeiten in die wunderbare Welt unseres Lieblingsbaums.

„Das große Buch vom Apfelbaum“ ist Umwelt-Buchtipps des Monats Juli



Die Deutsche Akademie für Kinder- und Jugendliteratur empfiehlt das Sachbilderbuch als Umwelt-Buchtipps des Monats Juli. Der Titel darf nun also mit dem Gütesiegel „Klima-, Umwelt- und Natur-Buchtipps“ beworben werden.



„Die Faszination der Bäume wird in dem großformatigen Bilderbuch exemplarisch an einem Apfelbaum gezeigt. Man folgt den Jahreszeiten, lernt den Baum in unterschiedlichen Stadien kennen und begegnet den Tieren, die auf ihm und um ihn herum leben. Eine Entdeckungsreise mit detailreichen Illustrationen und gut recherchierten Texten!“ lautet die Begründung der Akademie.

Autor/Illustrator

Holger Haag ist begeisterter Vogelgucker und Pflanzenfreund. Sein besonderes Interesse liegt darin, Jung und Alt für die Natur zu begeistern. Er hat bereits viele Naturführer für Kinder geschrieben. Holger Haag hat Biologie studiert, arbeitete an der Umweltakademie und heute im Naturkundemuseum Stuttgart und begeistert sich für die heimische Tier- und Pflanzenwelt.

Lars Baus, 1981 geboren, aufgewachsen in Unterfranken, studierte in Münster Design und lebt und arbeitet heute in Leipzig. Mit seinem Talent widmet er sich der Bühne, der Musik, dem Bild, dem Buch. Als Illustrator reizen ihn vor allem Kinderbuch- und Sachthemen. Bei Copenrath ist, von ihm bebildert, unter anderem „Das Wendebilderbuch“ und „Mein Herbarium Blütenzauber“ erschienen.

Copenrath Verlag, 2023

Altersempfehlung: ab 5 Jahren

56 Seiten, Hardcover, Einband mit Spotlack

Format: 24,8 x 34,7 cm

ISBN 978-3-649-63775-2

Artikelnr. 477

22,00 €



Rolf Heinzelmann, Manfred Nuber

Unsere erste Obstwiese

Nachhaltig bewirtschaften und Vielfalt erleben

Sie sind plötzlich Besitzer einer Obstwiese und wissen nicht was Sie damit anfangen sollen? Dann hilft Ihnen dieses Buch garantiert weiter! Das Buch möchte Familien, die sich für eine Obstwiese interessieren und Menschen die eine Obstwiese / ein Obstgrundstück geerbt haben und damit überfordert sind, abholen, fachlich begleiten und motivieren. Die Autoren zeigen im Buch auf, was für eine erfüllende Aufgabe es sein kann, eine Obstwiese als Kulturlandschaft zu erhalten - auch im Hinblick auf die Themen Biodiversität, Sortenerhaltung und Klimawandel. Gleichzeitig bietet das Buch wichtige Anregungen und Tipps zur Bewirtschaftung. Vom Obstbaumschnitt, der Ernte und Verwertung bis hin zur Wiesenpflege und Sortenkunde gibt das Buch

wertvolle Einblicke in eine spannende Aufgabe.

Die Autoren:

Rolf Heinzelmann ist gelernter Gärtner und Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau. Er ist Geschäftsführer des Landesverbandes für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e. V. (LOGL) sowie verantwortlicher Schriftleiter der Zeitschrift Obst & Garten. Außerdem ist er Autor zahlreicher Fachartikel und bekannter Vortragsredner.

Manfred Nuber hat nach einer Gärtnerlehre und dem Gesellenjahr Landespflege studiert. Seit 1997 ist er als Fachberater für Obst- und Gartenbau im Landratsamt Böblingen tätig. Er bietet regelmäßig Seminare zum Thema Obstgehölzschnitt an und bewirtschaftet einen Obstbaubetrieb im Nebenerwerb.

Ulmer-Verlag, 2019

144 Seiten, 84 Farbfotos, 26 farbige Zeichnungen, Klappenbroschur

ISBN: 978-3-8186-0522-3

Artikelnr. 499

16,95 €

Undine Westphal

Hallo Wildbiene

Eine kleine Einführung in die Welt der Wildbienen

Begleiten Sie Undine Westphal in die faszinierende Welt der Wildbienen!

Wie schon in ihren bisher erschienenen Büchern über das Imkern mit der Honigbiene, geht es auch hier darum, besonders Kinder für dies spannenden und zugleich weithin unbekanntes und stark bedrohten Insekten zu sensibilisieren.

Das vorliegende Buch nimmt für sich nicht in Anspruch, ein wissenschaftliches Bestimmungsbuch zu sein. Vielmehr möchte es die Leser und Leserinnen dazu anregen, diese wunderbaren kleinen Geschöpfe mit offenen Augen zu entdecken und zu erkennen, wie wichtig ihre Existenz für das ökologische Gleichgewicht ist.

Dazu stellt Westphal überaus spannend und anschaulich die Lebensweisen und teilweise kuriosen Besonderheiten der häufigsten Wildbienen unserer Umgebung dar und macht uns auf die wichtigsten Faktoren aufmerksam, warum die Wildbienen so gefährdet sind.

Besonders schön sind die zahlreichen kreativen und praktischen Aufgaben, die den Forscherdrang von Kindern und Jugendlichen, aber auch interessierten Erwachsenen anregen, den Wildbienen spielerisch und mit viel Spaß auf die Spur zu kommen.

Der umfangreiche Praxisteil bietet mit seinen zahlreichen Ideen und Projekten eine wahre Fundgrube sowohl für Schulen als auch anderen pädagogischen Einrichtungen und naturinteressierten Familien.

Marion Wagner

(Imkerin und Lehrerin an der Fachschule für Heilerziehungspflege - Hamburg)

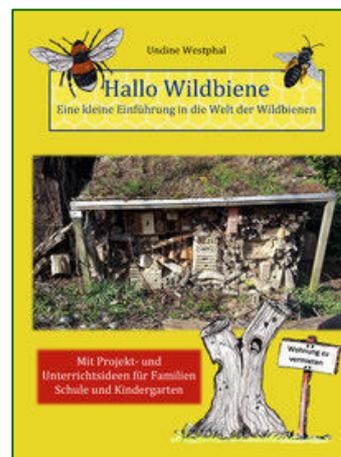
1. Auflage, Mai 2018

153 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, Hardcover

Format: 21,5 x 15,5 cm

Artikelnr. 260

25,95 €



Undine Westphal

Bienen und Blumen

Bienenschutz im eigenen Garten

Wissenswertes aus dem Reich der Bienen, Botanik für Imker, Bienenerreter, Gartenfreunde

Haben Sie sich nicht schon einmal dabei ertappt, über solides Halbwissen zu einem Themengebiet zu verfügen und dann schlaue dahergeredet? - Ist uns schon mal allen passiert, peinlich natürlich, wenn es auffällt.

Diese Lücken, in Sachen Bienen und Blumen zu schließen, kann Ihnen dieses Buch helfen. Die Autorin arbeitet schon lange mit Kindern und Bienen und wie jeder weiß, stellen Heranwachsende oft verblüffende Fragen, auf die man nicht auf Anhieb die korrekte Antwort geben

kann, ohne Fachliteratur zu wälzen. Dieses Buch beschreibt, in einer gut zugänglichen Sprache, Zusammenhänge zwischen Nektar sammelnden Blütenbesuchern aus dem Reich der Honigbienen, Hummeln und Solitärbienen und deren Besuch verschiedener Blühpflanzen.

Das Leben der Honigbienen wird, ohne große imkerliche Handlungsanweisungen beschrieben. Wie macht sie Honig, wie findet sie die Nahrungspflanzen und was geschieht, wenn das große Blühen zu Ende geht?

Im Vergleich dazu die Lebensstrategien der Mitbewerber:

Auch Pflanzen haben Strategien, um bestäubt zu werden. Ohne Bestäuber keine Fortpflanzung. Blumen geben nicht nur Nahrung, sondern bieten auch Wohnraum oder Witterungsschutz. An Regentagen bieten Glockenblumen bed and breakfast für Wildbienen. Blüten können auch hören und geben besonders viel Nektar ab, wenn Nektarsommer und -brummer vorbeischauchen. Doch was brauchen Glockenblumen, damit sie wachsen und gedeihen?

In unserer Kulturlandschaft gelten Sie als Unkräuter, die in der modernen Landwirtschaft bekämpft werden. Hecken und Bäume sind rar geworden. Flächen im urbanen Bereich, oft versiegelt. Folge davon ist Nahrungs- und Wohnraumangel, besonders für Wildbienen und Hummeln.

Die Lebenszyklen und Ernährungsgewohnheiten, werden an einzelnen Arten, exemplarisch beschrieben. Hier wird schnell klar, dass diese Tiere besondere Ansprüche an ihren Lebensraum haben und wie wir sie dabei unterstützen können: 10 Garten-Todsünden und 10-mal Gutes zum Fördern von Blütenbesuchern.

Die Autorin gibt einfach zu bewältigende Tipps, Nektarsuchern zu helfen, auch für den Stadtmensch, mit kleinem Balkon. Für den Menschen entstehen dabei ganz nebenbei leckere Früchte oder auch frische Kräuter, die nahezu ohne Pflege auskommen.

Botanische Vorkenntnisse zum Anschaffen und Pflanzen sind nicht erforderlich.

Die Autorin versteht es, Lust auf Balkon- und Gartengestaltung zu machen. Viele Tipps zum Bepflanzen und Vorbereiten des Bodens. Hier ist für jeden etwas dabei: Für den der gerne in der Erde wühlt und für den, der gerne dabei zuschaut.

Weiterführende Literatur, zum Erlangen von Spezialkenntnissen, wird hier und da empfohlen.

Wer Kindern spielerisch Wissen vermitteln möchte, der findet tolle Unterrichts- und Projektideen im letzten Kapitel, die mit geringem Budget umzusetzen sind.

1. Auflage, Februar 2020
168 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, Hardcover
Format: 21,5 x 15,5 cm

Artikelnr. 389

25,95 €

Undine Westphal

Imkern mit Kindern und Schülergruppen

Früher war Imkerei eher etwas für ältere Herren, die mit Imkerpfeife im Mund unter ihrem Imkerschleier versteckt sich im Bienenhaus mit ihren Bienen alleine beschäftigten. Kinder kamen allenfalls dann mit Bienen in Kontakt, wenn ihr Lehrer oder der Dorfpfarrer Bienen hielt. Das steigerte noch das Mystische um diese ausgefallene Beschäftigung. Gefesselt von den besonderen Gerüchen und dem Gesumme der Bienen stand man als Kind allenfalls staunend daneben. Das war einmal. Heute öffnet sich diese phantastische Welt für eine stetig steigende Zahl von begeisterten Menschen - Jung und Alt. Und auf einmal zeigt sich, dass es gar nicht so schwer ist diese friedvollen Lebewesen zu führen, was man Imkern nennt. Will man das Wissen dann an Kinder weitergeben, braucht man Anleitungen und Tipps. Das bietet das vorliegende Buch einer Kinder-erfahrenen Imkerin. Schritt für Schritt ist alles Notwendige erklärt und mögliche besondere Situationen, die man mit Kindern an den Bienenvölkern erleben kann, bedacht. Viele Tipps für das Imkern mit Kindern, die begeistert werden und dennoch das richtige Imkern lernen sollen. Dabei verspricht dieses Buch, dass Sie durch die Wissensvermittlung und das sehr korrekte Arbeiten automatisch ein besserer Imker bzw. Imkerin werden. Davon bin ich überzeugt.

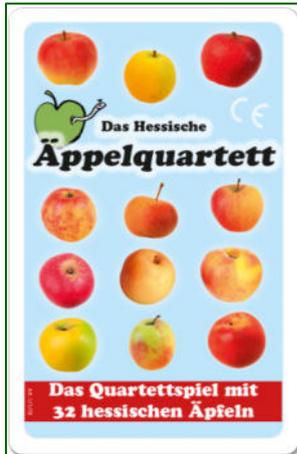
Dr. Otto Boecking, Celle

Undine Westphal
156 Seiten, zahlreiche Fotos und Abbildungen

Artikelnr. 390

25,95 €





Ottfried Schreiter / Boris Borm / Hubert Gloss
 Unter Mitwirkung von Steffen Kahl (Pomologen-Verein e.V.)

Das Hessische Äppelquartett

Farnenfroh kommen sie daher, unsere heimischen Früchte, im Hessischen Äppelquartett, das nun pünktlich zur Apfelernte erhältlich ist. Entwickelt und produziert von drei engagierten Fotografen und Naturschutzaktiven. Ottfried Schreiter, Boris Borm und Hubert Gloss kommen aus der Mitte von Hessen und Frankfurt am Main. Die drei verbindet das Interesse an unseren hessischen Streuobstwiesen, sowie deren Erhalt. Durch die Nutzung der Früchte einer Obstwiese, bekommen die Menschen wieder eine engere Beziehung zu der typisch hessischen Kulturlandschaft.

Die hessischen Äpfel haben klangvolle Namen, wie „Friedberger Bohnapfel“, „Roter Herbstkalvill“ oder „Ruhm aus Kelsterbach“. Diese seit Jahrhunderten angebauten bodenständigen Apfelsorten der Streuobstwiesen können auf vielfältige Weise genutzt werden. Ob als Kelterapfel, Backapfel oder Brennfrucht, jede Sorte hat etwas zu bieten, wie die verschiedenen Kategorien des Quartetts belegen. Auch die geschmackliche Vielfalt der alten Sorten übersteigt die der heutigen Handelssorten deutlich. In Punkto Lagerfähigkeit ist der im Spiel beschriebene Boikenapfel mit bis zu 210 Tagen ein echter Spitzenreiter. Leider müssen immer noch viele dieser alten Apfelbäume Baugebieten oder dem Straßenbau weichen, andere werden nicht mehr genutzt und verwildern allmählich. Auch außerhalb Hessens sind die schützenswerten Streuobstwiesen in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen, was nicht zuletzt auch auf ein verändertes Kaufverhalten zurückzuführen ist. So verschwinden leider immer mehr dieser wertvollen Apfelsorten.

<p>H4 Carpentin</p>  <table border="1"> <tr><td>Entstehung</td><td>vor 1700</td></tr> <tr><td>Fruchtertrag</td><td>6,5</td></tr> <tr><td>Fruchtgröße</td><td>55 mm</td></tr> <tr><td>Lagerfähigkeit</td><td>160 Tage</td></tr> <tr><td>Gefährungsgrad</td><td>10</td></tr> <tr><td>Äppelweitauglichkeit</td><td>9</td></tr> <tr><td>Verföhrungsfaktor</td><td>2,5</td></tr> </table> <p>Pomologische Rarität</p>	Entstehung	vor 1700	Fruchtertrag	6,5	Fruchtgröße	55 mm	Lagerfähigkeit	160 Tage	Gefährungsgrad	10	Äppelweitauglichkeit	9	Verföhrungsfaktor	2,5	<p>G1 Roter Herbstkalvill</p>  <table border="1"> <tr><td>Entstehung</td><td>1617</td></tr> <tr><td>Fruchtertrag</td><td>5,5</td></tr> <tr><td>Fruchtgröße</td><td>75 mm</td></tr> <tr><td>Lagerfähigkeit</td><td>70 Tage</td></tr> <tr><td>Gefährungsgrad</td><td>9</td></tr> <tr><td>Äppelweitauglichkeit</td><td>3</td></tr> <tr><td>Verföhrungsfaktor</td><td>10</td></tr> </table> <p>Schaufrucht</p>	Entstehung	1617	Fruchtertrag	5,5	Fruchtgröße	75 mm	Lagerfähigkeit	70 Tage	Gefährungsgrad	9	Äppelweitauglichkeit	3	Verföhrungsfaktor	10	<p>D4 Friedberger Bohnapfel</p>  <table border="1"> <tr><td>Entstehung</td><td>vor 1930</td></tr> <tr><td>Fruchtertrag</td><td>10</td></tr> <tr><td>Fruchtgröße</td><td>70 mm</td></tr> <tr><td>Lagerfähigkeit</td><td>120 Tage</td></tr> <tr><td>Gefährungsgrad</td><td>7</td></tr> <tr><td>Äppelweitauglichkeit</td><td>9</td></tr> <tr><td>Verföhrungsfaktor</td><td>7</td></tr> </table> <p>Mostapfel</p>	Entstehung	vor 1930	Fruchtertrag	10	Fruchtgröße	70 mm	Lagerfähigkeit	120 Tage	Gefährungsgrad	7	Äppelweitauglichkeit	9	Verföhrungsfaktor	7	<p>E1 Gravensteiner</p>  <table border="1"> <tr><td>Entstehung</td><td>1669</td></tr> <tr><td>Fruchtertrag</td><td>6,5</td></tr> <tr><td>Fruchtgröße</td><td>70 mm</td></tr> <tr><td>Lagerfähigkeit</td><td>70 Tage</td></tr> <tr><td>Gefährungsgrad</td><td>4,5</td></tr> <tr><td>Äppelweitauglichkeit</td><td>2</td></tr> <tr><td>Verföhrungsfaktor</td><td>7,5</td></tr> </table> <p>Brennfrucht</p>	Entstehung	1669	Fruchtertrag	6,5	Fruchtgröße	70 mm	Lagerfähigkeit	70 Tage	Gefährungsgrad	4,5	Äppelweitauglichkeit	2	Verföhrungsfaktor	7,5
Entstehung	vor 1700																																																										
Fruchtertrag	6,5																																																										
Fruchtgröße	55 mm																																																										
Lagerfähigkeit	160 Tage																																																										
Gefährungsgrad	10																																																										
Äppelweitauglichkeit	9																																																										
Verföhrungsfaktor	2,5																																																										
Entstehung	1617																																																										
Fruchtertrag	5,5																																																										
Fruchtgröße	75 mm																																																										
Lagerfähigkeit	70 Tage																																																										
Gefährungsgrad	9																																																										
Äppelweitauglichkeit	3																																																										
Verföhrungsfaktor	10																																																										
Entstehung	vor 1930																																																										
Fruchtertrag	10																																																										
Fruchtgröße	70 mm																																																										
Lagerfähigkeit	120 Tage																																																										
Gefährungsgrad	7																																																										
Äppelweitauglichkeit	9																																																										
Verföhrungsfaktor	7																																																										
Entstehung	1669																																																										
Fruchtertrag	6,5																																																										
Fruchtgröße	70 mm																																																										
Lagerfähigkeit	70 Tage																																																										
Gefährungsgrad	4,5																																																										
Äppelweitauglichkeit	2																																																										
Verföhrungsfaktor	7,5																																																										

Manche dieser Apfelsorten, wie beispielsweise der im Äppelquartett beschriebene Carpentin sind inzwischen extrem gefährdet, lediglich 3 Altbäume dieser Sorte stehen noch in unserer hessischen Landschaft. Grund genug also, mit einem durchdachten Quartettspiel auf die genetische Vielfalt dieser alten Apfelsorte aufmerksam zu machen.

Ungenutzt fallen auch dieses Jahr wieder tonnenweise saftige Äpfel auf den Boden, aus denen man doch hervorragend Apfelsaft und Apfelwein herstellen könnte. Natürlich wurden die Früchte des *Hessischen Äppelquartetts* auch der Prüfung unterzogen, ob sie zum Apfelwein-Keltern geeignet sind.

Steffen Kahl von der Landesgruppe Hessen des Pomologen-Vereins e.V. hat das 32 Spielkarten umfassende Kult-Spiel unterstützt. Erdacht und fotografiert in Hessen, gedruckt im Nachbarland Thüringen. Qualität aus Altenburg. „MADE IN GERMANY“

Das ideale Mitbringsel, nicht nur an Nikolaus oder zur Weihnachtszeit!

32 Spielkarten, durchgehend farbig

Artikelnr. 263

9,95 €

Miklas Staiger, 2022

Alte Obstsorten – Ein Quartett

Eine schöne Geschenkidee für Groß und Klein – nicht nur zu Weihnachten!

Dieses Quartett richtet sich sowohl an Erwachsene als auch an Kinder. Auf großformatigen Spielkarten werden 44 Obstsorten über 6 Vergleichskategorien ansprechend nähergebracht. 'Supertrumpf' stellt eine Spielvariante dar, die von den klassischen Autoquartetts bekannt ist und auch in größeren Runden gespielt werden kann. Bei dieser Spielart erlangen die Spieler in kürzester Zeit ein Gefühl für die Vielfalt, Qualitäten und unterschiedlichen Eigenschaften der Obstsorten. Insbesondere für die Streuobstpädagogik ermöglicht dies, Erholungspausen mit spielerischer Vermittlung zu verbinden.



Überraschende Sonderkarten ermöglichen weitere Spielvarianten, die auch jüngere Spieler miteinbezieht, die noch nicht lesen können.



Ergänzende Sorteninformationen sowie ansprechende, vom Autor angefertigte Fotografien (die bereits im Artikel über Obstsorten-Beschilderungskonzepte im Jahresheft 2020 vorgestellt wurden) veranschaulichen die Diversität und machen Lust, die Sorten zu kosten.

Ein Quartett verlangt konkrete Zahlen, um eine Vergleichbarkeit zu gewährleisten. Die Natur unterliegt jedoch vielen unterschiedlichen Faktoren und saisonalen Schwankungen. So sind Fruchtqualität, Fruchtgröße und Reifezeiten von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Das ist also ein Widerspruch. Insofern sind viele Werte in den Tabellen auf den Karten ausschließlich als Annäherung zu verstehen: Hier wurden lediglich Durchschnittswerte zugrunde gelegt, die mit den diesjährigen Gegebenheiten nicht übereinstimmen müssen. Dies wird im einleitenden Text in der Spielanleitung ausreichend zur Sprache gebracht, damit niemand auf die Idee kommt, die 'Garrns Bunte' pünktlich am 17. Juni zu pflücken.

- Einzigartiges Quartett in extra großem Tarotkarten-Format.
- In Stülpfach mit robustem Leinenpapierüberzug.
- 44 Spielkarten stellen eine Auswahl alter Obstsorten dar.
- Sechs verschiedene Vergleichskategorien können in der Spielvariante Supertrumpf ausgespielt werden. Sie heben die unterschiedlichen Qualitäten und die große Vielfalt alter Obstsorten hervor.

- Ergänzende Informationen zu den Sorten steigern das Interesse an Obst, Obstbäumen und Streuobstwiesen.
- Überraschende Extra-Karten ermöglichen weitere Spielvarianten.
- Daten und Fotografien wurden von Mitgliedern der Pomologischen Kommission geprüft und überarbeitet.

Mit einem Teil der Einnahmen wird die Inwertsetzung von Streuobstwiesen auf lokaler Ebene gefördert.

ObstBaumStaiger, Oktober 2022
44 Spielkarten, durchgehend farbig
Format der Spielkarten: 12 x 7 cm

Artikelnr. 415

18,60 €



IKU - Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturraumes e.V.

EPIC APPLE - Das Streuobstwiesen-Spiel

Ein Brettspiel zum Thema Nachhaltigkeit und Artenvielfalt für die ganze Familie!

Das Spiel wurde in Zusammenarbeit mit der Freien Oberschule Baruth entwickelt und verbindet Spaß mit Wissenspöppchen zu Alten Obstsorten und Tieren, die auf Streuobstwiesen zuhause sind. Dazwischen gilt es Hindernisse zu überwinden und schneller zu sein als die Mitspieler. Wer als erster ans Ziel kommt, hat gewonnen!

- Würfelspiel für bis zu 6 Personen zwischen 9 und 99 Jahren
- Das Spielfeld ist 50 x 50 cm groß mit über 120 Spielfeldern
- 32 illustrierte Spiel- und Lernkarten informieren über Alte Obstsorten und Tiere auf der Streuobstwiese
- Für max. 6 Spieler zwischen 9 und 99 Jahren geeignet
- Spieldauer ca. 30 Minuten

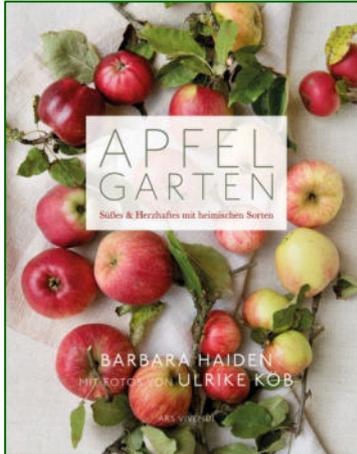


Artikelnr. 490

19,50 €



Kochbücher



Barbara Haiden, Ulrike Köb

Apfelgarten

Süßes & Herzhaftes mit heimischen Sorten

Das Standardwerk mit Rezepten, Geschichten und Informationen rund um den Apfel - Apfelrezepte für das ganze Jahr, von herzhaft bis süß!

One apple a day ... Unter all den Früchten, die im Jahr an unseren heimischen Obstbäumen wachsen, ist der **Apfel** mit eine der vielfältigsten und ausdauerndsten. Von August bis Oktober hat er in Mitteleuropa Saison, doch die meisten Sorten sind lagerfähig und schmecken auch im Rest des Jahres hervorragend. Barbara Haiden und Ulrike Köb zeigen in diesem **Kochbuch** mit über **60 süßen und herzhaften Rezepten**, dass mehr als Apfelmus und Apfelkuchen (nichts gegen Apfelkuchen!) in unseren knackigen Freunden steckt, und geben allen, die sich für **alte Obstsorten und den Erhalt der natürlichen Vielfalt** interessieren, **viele hilfreiche Informationen zu Verbreitung, Haltbarmachung, Botanik, Apfelsorten und -züchtungen** mit auf den Weg.

ben allen, die sich für **alte Obstsorten und den Erhalt der natürlichen Vielfalt** interessieren, **viele hilfreiche Informationen zu Verbreitung, Haltbarmachung, Botanik, Apfelsorten und -züchtungen** mit auf den Weg.

- mit **5 Kapiteln** zu Vorspeisen und Suppen, Hauptspeisen, Nachspeisen, Kuchen und Gebäck sowie Vorrat und Getränke
- **ausführliche Apfelkunde** über neue Züchtungen und alte Sorten
- mit vielen Zitaten und Geschichten zum Apfel

Über die Autorinnen

BARBARA HAIDEN ist inmitten von Streuobstwiesen mit vielen alten Apfelbäumen in einem Dorf in Niederösterreich aufgewachsen. Sie war Kulinarik-Redakteurin des Magazins »Gusto«, ist Autorin mehrerer Kochbücher und leidenschaftliche Köchin. Sie lebt in Wien und Niederösterreich.

ULRIKE KÖB ist passionierte Food- und Still-Life-Fotografin aus Wien. Mit einem feinen Gespür für Farben, Licht und Styling erzeugt sie mit ihren Bildern eine besondere Stimmung. Es sind bereits zahlreiche Bücher mit ihren Fotografien erschienen.

ars vivendi, 1. Auflage, 26.04.2022

205 Seiten

Format: 25,3 x 19,6 cm

ISBN: 978-3-7472-0344-6

Artikelnr. 410

26,00 €

Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer

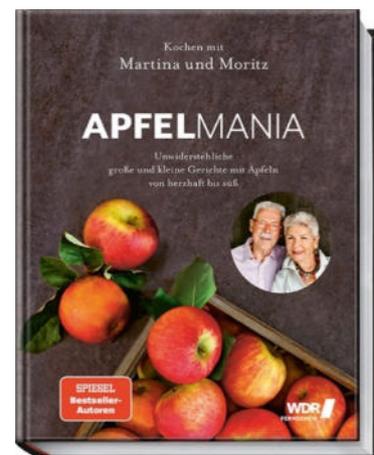
Apfelmania

Unwiderstehliche große und kleine Gerichte mit Äpfeln von süß bis herzhaft – Kochen mit Martina und Moritz

Apfel gut - alles gut

Ob knackig grün, goldgelb oder verführerisch rot - Äpfel sind mit Abstand das Lieblingsobst der Deutschen. Dass nun endlich Martina und Moritz, das beliebte TV-Kochpaar aus der bekannten WDR-Fernsehsendung „Kochen mit Martina und Moritz“ ein Apfelbuch machen, ist längst überfällig. Denn was die wenigsten wissen: Die beiden leben im Schwarzwald auf einem traumhaften Apfelgut, das sie mit Herz und Seele bewirtschaften. Dort ziehen und ernten sie ihre 18 liebsten Apfelsorten und verarbeiten diese auch selbst in unzähligen Variationen.

Lieben Sie auch Äpfel oder haben Sie sogar einen Apfelbaum im Garten und fragen sich jeden Herbst, wohin mit der kistenweisen Ernte? Und was wird dann daraus? „Kuchen, Kompott und Pfannkuchen“, werden die meisten antworten. Doch da geht weit mehr! Wie wäre es mit einem Apfel-



Curry-Cremesüppchen zur Vorspeise, Coq au Vin aux Pommes als Hauptgericht und einer unvergleichlichen Tarte Tatin zum Dessert? In „Apfelmania“ teilen Martina und Moritz ihr Wissen über die gesunde Frucht und insbesondere über die schier unerschöpflichen Möglichkeiten der Zubereitung – von süß bis herzhaft, von heiß bis kalt und von Heimat- bis zu moderner Crossover-Küche. Wie immer liefern Martina und Moritz Rezepte, die Spaß beim Kochen machen und den Gaumen verwöhnen. Zusätzlich gibt es viele Tipps rund um die Lagerung und das Haltbarmachen von Äpfeln.

Über die Autoren:

Martina Meuth (Jahrgang 1948, in Stuttgart geboren, aufgewachsen in Kaiserslautern und Mannheim, dort 1968 humanistisches Abitur) hat die Deutsche Journalistenschule in München besucht, bei „Eltern“ und der „freundin“ gearbeitet – dort zunächst im Text-, später im Kochressort, das sie von 1980 bis 1985 leitete. Seither selbstständige Autorin.

Bernd Neuner-Duttenhofer (Jahrgang 1943, geboren in Sulz-Hopfau, 1962 naturwissenschaftliches Abitur in Horb/Neckar) studierte in München Theater- und Kunstgeschichte sowie Soziologie (ohne Abschluss; das Kochbuchschreiben kam dazwischen!), leitete ab 1975 bei Meine Familie & ich das Kochressort und wurde 1981 zudem stellvertretender Chefredakteur. Seit 1985 selbstständig.

Becker Joest Volk Verlag, 1. Auflage September 2022

192 Seiten, 124 Fotos, Hardcover

Format: 24 x 19 cm

ISBN: 978-3-95453-271-1

Artikelnr. 433

32,00 €

James Rich

Äpfel – Rezepte aus dem Obstgarten

Im Garten unter ausladenden Apfelbäumen genüsslich tafeln. Auf die Bäume klettern und die prallen, rotbackigen Früchte direkt vom Baum pflücken. Solche Erinnerungen beschwört dieses Buch mit wunderschönen Stimmungsbildern aus Hof und Garten herauf. Äpfel schmecken immer, sind äußerst wandlungsfähig und bei allen beliebt. Und sie bieten unendlich viele Möglichkeiten der Verwendung. Dieses Buch macht die bescheidene Obstsorte zur Hauptdarstellerin und zeigt, was jenseits der Klassiker Apfelkuchen, Kompott und gedörrte Apfelschnitze in ihr steckt. 100 Rezepte entfalten die ganze Bandbreite der süßen und pikanten Gerichte, nicht nur Kuchen, Torten und Desserts, sondern auch interessante neue Kreationen wie originelle Salate, würzige Pasten, interessante Kombinationen mit Fleisch und Fisch und süffige, erfrischende Getränke. Ein Loblied auf den beliebten Alleskönner in modernen, zeitgemäßen Rezepten.

- 100 Rezepte von pikant bis süß: kreative Ideen und neue Geschmackskombinationen
- Das beliebteste und meistgegessene Obst der Welt
- Mit Extra-Kapitel zum Thema Drinks

Der Autor

James Rich stammt aus einer Familie in Somerset, die seit Generationen Äpfel anbaut und daraus Cider herstellt. Selbst leidenschaftlicher Koch, hat er im farmeigenen Restaurant gearbeitet und ist heute als Foodautor und Berater tätig.

Pressestimmen zum Buch

«Dieses Kochbuch ist das perfekte Apfel-Rundum-Paket.»

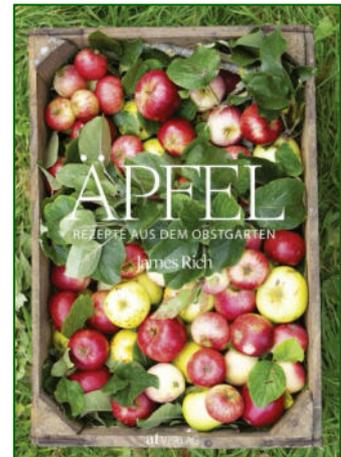
Kaisergranat.com

«Es ist ein Loblied auf das rote und grüne Obst, ein Erinnerungsgemälde an Richs Kindheit in der Apfelplantage und Mosterei in der Grafschaft Somerset sowie ein Plädoyer für regionale und natürlich hergestellte Gerichte.»

Gastrofacts

at-Verlag, 2019

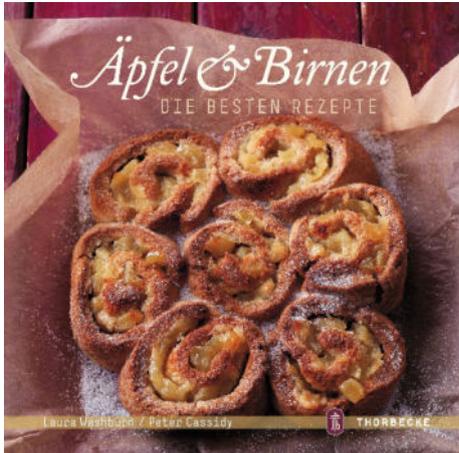
224 Seiten, mit zahlreichen farbigen Fotos, Hardcover



Format: 19 x 24,8 cm
ISBN 978-3-03902-026-3

Artikel-Nr. 309

25,00 €



Laura Washburn / Peter Cassidy

Äpfel & Birnen – Die besten Rezepte

Fast alle Menschen mögen Äpfel, und die Geschmacksvielfalt der erhältlichen Sorten ist erstaunlich. Mit ihnen wie auch mit Birnen lassen sich viele köstliche Mahlzeiten auf den Tisch bringen.

Die fünf Kapitel dieses Buches spiegeln die unglaubliche Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten von süß über herzhaft und pikant wider und machen Lust auf diese fruchtigen Genüsse. Einfach unwiderstehlich beim Kochen mit Äpfeln und Birnen ist der Geruch. Er wärmt, tröstet und verlockt. Es gibt kaum etwas Schöneres als den Duft eines Obstkuchens im Backofen. Worauf warten Sie noch?

- Viele tolle Rezepte mit Äpfeln und Birnen
- Süß, herzhaft und pikant
- Sommergenuss für die Küche

Über die Autoren:

Laura Washburn, geboren in Los Angeles, hat in Paris studiert und dort die namhafte »École de Cuisine La Varenne« besucht. Heute lebt sie als Kochbuch-Autorin in London.

Peter Cassidy ist einer der bekanntesten europäischen Food- und Reisefotografen. Er arbeitet unter anderem für »Country Living« und weitere renommierte Magazine.

Thorbecke, 2. Auflage 2009

64 Seiten, mit zahlreichen farbigen Abbildungen, Hardcover mit Schutzumschlag

Format: 19 x 19 cm

ISBN 978-3-7995-3563-2

Artikel-Nr. 302

4,99 €

Monika Haspel

Fränkische Birn in der Küchn

Reich bebildertes Kochbuch rund um die fränkische Birne.

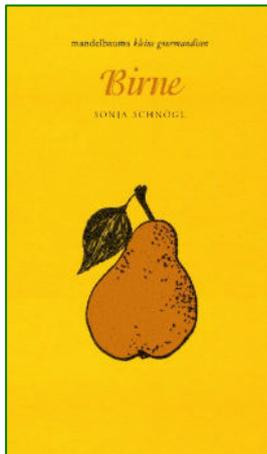
Die Idee für dieses Buch entstand im Frühjahr 2019 aus einer Initiative heraus, die sich in der Stadt und im Landkreis Ansbach um den Erhalt mächtiger, freistehender Birnen als Flurbäume bemüht. Veränderte Flächennutzung und in Vergessenheit geratene Fruchtverwendung lassen diese Landmarken allmählich verschwinden.

Dabei sind Birnbäume, die bis zu 300 Jahre alt werden können, nicht nur Lebensraum für Tier- und Pflanzenarten, sondern auch Kulturgut und Zeitzeugen fränkischer Landschaft. Würden sie verschwinden, dann verlören wir damit ein Stück Identität.

Ein Buch zur Birnenküche beschäftigt sich - primär über den Gaumen - mit Wohlbefinden und Genuss. Aber auch wenn die Liebe zu den Birnbäumen zunächst durch den Magen gehen mag, so wirkt sie sich vielleicht auch auf Landschaftspflege, Biotoperhaltung, Heimat und Kultur aus.

(Aus dem Vorwort)

Wifa Verlag, 2019
120 Seiten, Spiralbindung
Format: 20 x 24 cm
ISBN: 978-3-93288-434-4

**Artikelnr. 301****14,90 €**

Sonja Schnögl

Birne

Aus der Reihe „mandelbaum's kleine gourmandisen“, Nr. 8

Was für eine sinnliche Frucht! Birnen bezaubern mit ihren anmutigen, üppi-gen Formen und ihren Farben aus der Palette des Herbstes von mattem Grün über mildes Gelb bis zu Zimtbraun und rostigem Rot. Weltweit gibt es mehrere tausend Birnensorten, in den Handel kommen nur fünf bis zehn.

Es ist Zeit, diesem vielversprechenden Obst wieder mehr Platz in unseren Gärten und Küchen einzuräumen. Kulinarisch umsetzen lässt sich das zum Beispiel in Form von Birnensenf, Salaten mit Birnen, Birnen-Tarte mit Ziegenkäse, Birnenmostbraten, geschmorten Ofenbirnen mit Marsala, Kletzenbrot, einer Torte mit Birnen und Safran ...

Pressestimmen

Die Zeitschrift "Brunnenviertel" berichtet in der Ausgabe vom Dezember 2016:

"... wenn Sie sich nicht selbst die Birne darüber zerbrechen wollen, was Sie aus den Birnen, die Ihnen am Brunnenmarkt angeboten werden, Köstliches zubereiten könnten: Sonja Schnögl hat das für Sie bereits getan. Weltweit, sagt sie, gibt es mehrere tausend Birnensorten, in den Handel kommen nur fünf bis zehn. Schade, aber vielleicht finden wir am Bauernmarkt die ein oder andere alte Sorte. Jedenfalls erfahren wir in ihrem Buch viel über die Geschichte der Birne und 34 Rezepte, vom Birnensenf, Salat und Suppe mit Birnen, Birnenmostbraten bis zu ofengeschmorten Birnen mit Marsala. Ein weiteres feines Büchlein in der Reihe 'Mandelbaum's kleine Gourmandisen'."

mandelbaum, 1. Auflage September 2016
60 Seiten, Hardcover
Format: 11 cm x 19 cm
ISBN: 978-3-85476-513-4

Artikelnr. 199**14,00 €**

Inge Fasan

Quitte

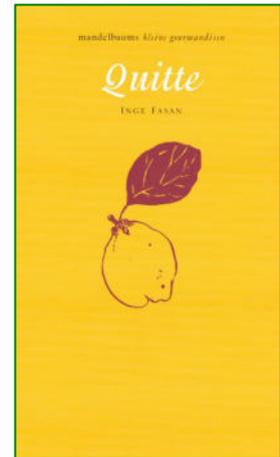
Aus der Reihe „mandelbaums kleine gourmandisen“, Nr. 1

Das kleine, feine Kochbuch, in dessen Mittelpunkt eine Gourmandise steht. Das Buch bietet unbekannte Rezepte und Klassiker, Warenkunde und kochtechnische Hinweise genauso wie eine Übersicht über Herkunft und Kulturgeschichte dieser Delikatesse.

Pressestimmen

„Quitte“ auf *Babette's Hotlist 2015*

Gleich der erste Band aus der neuen Reihe "mandelbaums kleine gourmandisen" schafft es unter die 10 besten Kochbücher des Jahres, ausgewertet von "Babette's – Spice and Books for Cooks", den Spezialisten schlechthin für Kochbücher und Gewürze. Autorin Inge Fasan befindet sich damit in (bester) Gesellschaft von Nigel Slater, Leo & Karl Wrenkh, Tanja Grandits, Katharina Seiser, Barbara van Melle oder Yotam Ottolenghi! Wir gratulieren herzlich!

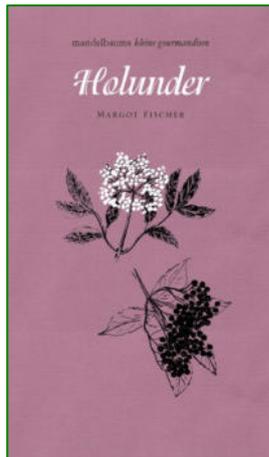


mandelbaum, 1. Auflage September 2015

60 Seiten, Hardcover

Format: 11 cm x 19 cm

ISBN: 978-3-85476-476-2

Artikelnr. 200**14,00 €**

Margot Fischer

Holunder

Aus der Reihe „mandelbaums kleine gourmandisen“, Nr. 5

Der Holunder wurde bereits von den Kelten verehrt, seit jeher ranken sich Sagen und Mythen um ihn. Er sucht die Nähe des Menschen, ungerufen besiedelt er die stillen Ecken des Gartens.

»Rinde, Beere, Blatt und Blüte, jeder Teil ist Kraft und Güte.« Das Sprichwort besagt, dass jeder Teil des Holunderstrauchs verwendbar ist: als Lebensmittel, Farbstoff oder Heilmittel. Wie so oft sind die Übergänge fließend. Saft, Beeren und Tees aus Blüten und Rinde stärken das Immun- sowie das Nervensystem. Er enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, ätherische Öle und viele andere.

Nicht zuletzt ist dieser kleine gourmandisen-Band ein Schatzkästchen voll raffinierter Rezepte: Holunderblüten-Parfait mit Weichseln und Mohn, Holunder-Risotto mit Parmaschinken, Forelle mit Holunder und Variationen vom Kürbis, Kaninchen mit Holunder und Weingartenpflirsichen ...

Pressestimmen**Sternchenweiß und Samtviolett**

Margot Fischer, die Autorin der Holunder-Gourmandise, hat viel historisches Wissen und Aberglauben über diese alte Kulturpflanze zusammengetragen. Kein Wunder, gilt Holunder auch heute noch in der Naturmedizin als ein vielseitiger Helfer. Dazu gibt es im Buch Rezepte für Tee und Salben die gegen Falten, Sommersprossen und Altersflecken helfen sollen.

Doch das Hauptaugenmerk liegt auf der Verwendung der Holunderblüten und der Holunderfrüchte in der Küche. Rezepte für Holunderblütenhonig, -sekt und -likör profitieren vor allem von dem betörenden Duft der Blüten. Gebackene Holunderblüten etwa, gehören zu den bekannten süßen Rezepten, doch auch zu pikanten Zutaten wie Avocado oder Roten Rüben passt das Blütenaroma. (Helga Gartner: Tageszeitung „Der Standard“ vom 14.05.2016)

Die Autorin:

Margot Fischer ist Anglistin, Ernährungswissenschaftlerin, Autorin, Übersetzerin und Beraterin, Coach im ernährungswissenschaftlichen Bereich. Hier widmet sie sich dem Holunder.

mandelbaum, 1. Auflage März 2016
60 Seiten, Hardcover
Format: 11 x19 cm
ISBN: 978-3-85476-503-5

Artikelnr. 206**14,00 €**

Michael Baiculescu

Marone/Esskastanie

Aus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 3

Das kleine, feine Kochbuch, in dessen Mittelpunkt eine Gourmandise steht. Das Buch bietet unbekannte Rezepte und Klassiker, Warenkunde und kochtechnische Hinweise genauso wie eine Übersicht über Herkunft und Kulturgeschichte dieser Delikatesse.

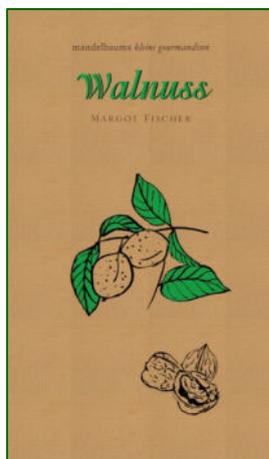
Die kleinen gourmandisen wollen verborgene Schätze heben, die ein wenig in Vergessenheit geraten sind.

Pressestimmen

»Der sympathische Mandelbaum Verlag kreiert eine neue Reihe: Kleine Gourmandisen. Ohne Fotos, nur mit kluger, knapper Kulturgeschichte und Rezepten zu jeweils einem Lebensmittel, zuerst Rote Rübe, Maroni und Quitte. [...] Lesenswert.« (Armin Thurnher in FALTER 41/2015 vom 09.10.2015 (S. 54))

"Rendezvous mit Gourmandisen - Quitte, Maroni und Roter Rübe" titelt Helga Gartner am 23.10.2015 in der Tageszeitung *Der Standard* und schreibt weiter: "Der Herbst macht sich mit bunten Blättern und mehr Zeit zum Lesen bemerkbar. Die drei neuen Büchlein aus dem Verlag Mandelbaum sind ein gelungenes Angebot dafür. Sorgfältig recherchiert, launig beschrieben und wunderschön anzusehen, nehmen sie sich dreier herbstlicher Lebensmittel an."

mandelbaum, 3. Auflage September 2024
60 Seiten, Hardcover
Format: 11 x 19 cm
ISBN: 978-3-85476-477-9

Artikelnr. 207**14,00 €**

Margot Fischer

Walnuss

Aus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 28

Schon im Tertiär war die Walnuss in Europa verbreitet. In der römischen Mythologie war der Walnussbaum der Juno geweiht und daher der Baum der Fruchtbarkeit. Heute findet man seine Nüsse in jedem Studentenfutter, denn dank ihrer reichhaltigen Nährstoffe gelten sie als »Gehirnnahrung« und heben überdies die Stimmung. Ihre geschmackliche Raffinesse bereichert auf vielfältige Weise seit Jahrhunderten die Küchen der ganzen Welt.

Mandelbaum Verlag, Erschienen: September 2019
60 Seiten, Hardcover
Format: 11x19 cm
ISBN: 978385476-847-0

Artikelnr. 383**14,00 €**

Margot Fischer

MandelAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 14

Mandeln sind heute alltäglich, man rührt sie morgens ins Müsli und knabbert sie abends in der Bar zum Cocktail. Ohne Marzipan würde man viel seltener an Lübeck denken, ist die Stadt doch das deutsche Mekka dieses Haremskonfekts, wie Thomas Mann es nannte.

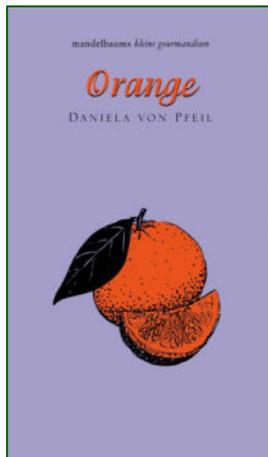
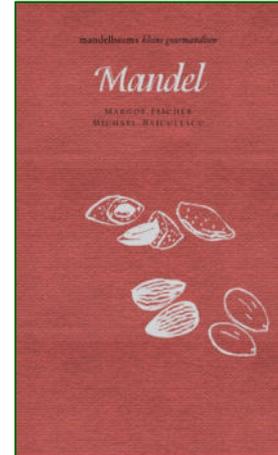
Im Mittelalter waren Mandeln noch die schönen und sehr teuren Exoten aus dem fernen Morgenland, der Kaviar unter den Nüssen und Kernen und Mandelmilch die Allzweckwaffe zur Veredlung unzähliger Speisen. Das Buch enthält zahlreiche Rezepte, von Suppen, Fleisch- und Fischgerichten bis zu Desserts und Getränken. Die Mandel ist nicht nur nahrhaft, sondern auch vielseitig - und die Geschichte europäischer Mandelrezepte gelegentlich kurios.

Mandelbaum Verlag, Erschienen: September 2017

60 Seiten

Format 11x19 cm, gebunden

ISBN: 978385476-539-4

Artikelnr. 383**14,00 €**

Daniela von Pfeil

OrangeAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 33

Orangen gelten seit Langem als wichtige Vitaminspender auf dem Speisezettel. Tatsächlich können Sie mit zwei Orangen Ihren Tagesbedarf fast decken. Süß, sauer, bitter, sinnlich, erfrischend, kaum eine Frucht ist so vielseitig und wandlungsfähig wie die Orange. Egal ob Bitterorange, süße Orange oder Kumquat, mit ihnen zu kochen ist immer ein Geschmackserlebnis.

Daniela Gräfin von Pfeil wuchs mit Orangen und vielen Geschichten dazu auf. Die promovierte Kunsthistorikerin und Gastrosophin liebt gute Küche und kreierte mit Begeisterung neue Rezepte. In München fertigt sie mit ihrem Mann nach altem Familienrezept einen Aperitif aus Pomeranzen.

www.vindorange.de

mandelbaum verlag, September 2020

60 Seiten, gebunden

Format: 11x19 cm

ISBN: 978-3-85476-875-3

Artikelnr. 395**14,00 €**

Bruno Ciccaglione

ZitroneAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 22

Die zur großen Familie der Rautengewächse zählende Zitrone stammt vermutlich aus Hinterindien. Schon Römer und Griechen kannten die Zitrone, so richtig populär wurde sie jedoch erst im 16. Jh.

Zitronensaft würzt Saucen und Marinaden. An zartem Gemüse sowie Fisch und Krustentieren darf die Zitrone ebenso wenig fehlen, wie an Marmeladen, Gelees, Desserts und Obstsalaten sowie Mixgetränken. Dieses Buch zeigt die Zitrone aber auch als wandlungsfähigen kulinarischen Hauptdarsteller.

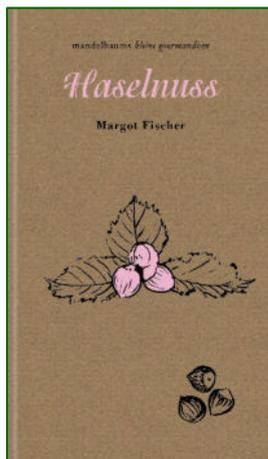
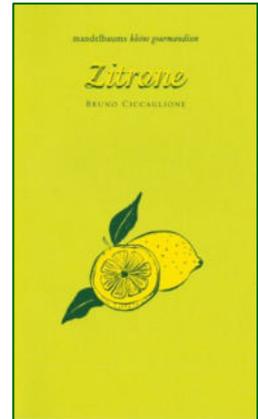
Bruno Ciccaglione studierte Wirtschaft, hat langjährige Erfahrung als Aktivist und in internationalen Sozialbewegungen. Seine Leidenschaft für die Küche verwandelte er in den Beruf Privatkoch. Ein reflektierter Blick auf die italienische Tradition und eine gesellschaftspolitisch kritische Position zur Welternährung sind für ihn genauso wichtig wie kulinarischer Genuss. Seit 2008 lebt und arbeitet er in Wien. www.saporito.at

mandelbaum verlag, September 2018

60 Seiten, gebunden

Format: 11x19

ISBN: 978-3-85476-571-4

Artikelnr. 394**14,00 €**

Margot Fischer

HaselnussAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 47

Warum ist es tatsächlich kein Aberglaube, dass die Hasel unterirdische Schätze aufzufinden hilft? Wieso versteckt sich in der christlichen Legende Maria unter einem Haselstrauch - hat es mit den Kindern zu tun, die den Haseln entspringen? Wie revolutionierte Napoleons Kontinentalsperre die Confiserie? Und aus welchem Grund dient es dem Klimaschutz, wenn man Kühe mit Haselnussblättern füttert? Antworten auf diese und noch mehr Fragen verrät dieses Büchlein, dazu zahlreiche hervorragende und oft überraschende Rezepte.

mandelbaum verlag, März 2023

60 Seiten, gebunden

Format: 11x19 cm

ISBN: 978399136-008-7

Artikelnr. 485**14,00 €**

Simone J. Taschée, Klaus Postmann

Tafeltraube

Aus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 49

Auch wenn Sie jetzt an Wein denken - hier geht es ausschließlich um die Speisetraube. Und diese unterscheidet sich von den Weintrauben in vielerlei Hinsicht, wie die kleine gourmandise zur Tafeltraube zeigt. Der Anbau von Trauben als spezielles Speiseobst hatte bis in die 1970er-Jahre in Mitteleuropa keine Tradition. Erst die Urlaubsreisen in südliche Länder wie Italien, Griechenland oder Nordafrika brachten die Mitteleuropäer auf den Geschmack. Die Geschichte der Tafeltraube, und wie und was man mit ihr kochen kann, erläutern Simone J. Taschée und Klaus Postmann in diesem Buch.

Über die Autoren

Simone J. Taschée ist promovierte Handelsexpertin mit Schwerpunkt Food & Beverages. Als freie Redakteurin schreibt sie für österreichische Fachmagazine im Kulinarikbereich, zudem ist sie Autorin zahlreicher Fach- und Kochbücher rund um Kräuter und Gewürze. In Wien betreibt sie ihren eigenen Gewürz- und Chilihandel, wo sie auch regelmäßig Genussworkshops abhält.

Klaus Postmann ist promovierter Wirtschaftshistoriker mit Schwerpunkt Handel & Marketing. Als diplomierte Weinakademiker ist er in der Weinbranche tätig, wo er als freier Redakteur für bekannte Fachmagazine schreibt. Er ist Autor zahlreicher Fachbücher rund um Wein und Lebensmittel, zudem betreibt er in Wien eine Kommunikationsagentur für Food & Beverages.

mandelbaum verlag, März 2023

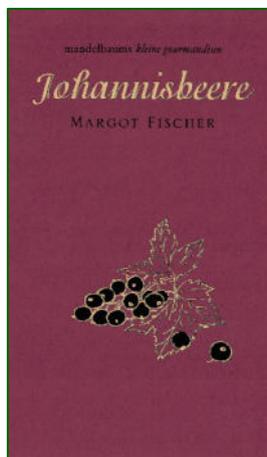
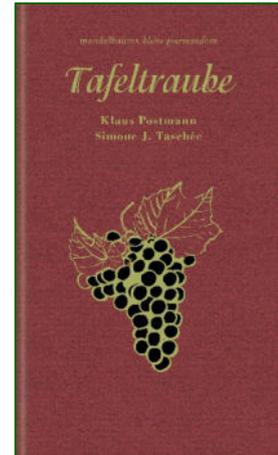
60 Seiten, gebunden

Format: 11x19 cm

ISBN: 978-3-99136-010-0

Artikelnr. 486

14,00 €



Margot Fischer

Johannisbeere

Aus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 30

Wussten Sie, warum der Anbau von Johannisbeeren in einigen Staaten der USA bis heute verboten ist und wie man aus den Früchten ausgesprochen süßigen Diesel zubereiten kann? Margot Fischer lüftet zahlreiche Geheimnisse, auch das von Chanel No 5.

Über die Autorin

Margot Fischer ist Ernährungswissenschaftlerin und Anglistin. Nach vielen Jahren in der Forschung und der Gastronomie widmet sie sich nun vorwiegend dem Schreiben von Büchern und Artikeln, die neben kulturhistorischen Aspekten die unkomplizierte Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse in die genussreiche Praxis gesunder und umweltschonender Ernährung darlegen.

mandelbaum verlag, März 2020

60 Seiten, gebunden

Format: 11x19 cm

ISBN: 978385476-866-1

Artikelnr. 487

14,00 €

Tatiana Y. Silla

FeigeAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 25

Dass in der Bibel Adam und Eva ihre Scham gerade mit einem Feigenblatt bedeckten, ist nicht ohne Grund: Eine der ersten kultivierten Pflanzen war der Feigenbaum, der schon vor rund 11.000 Jahren im Westjordanland gezüchtet wurde. Seit der biblischen Episode steht die Feige als Symbol der Unkeuschheit wie auch der Erotik. Von Feigenrisotto über Fischgerichte mit Feigen bis hin zu Feigenmarmelade zeigt Autorin Tatiana Y. Silla ein weites Spektrum an Rezepten.

Über die Autorin

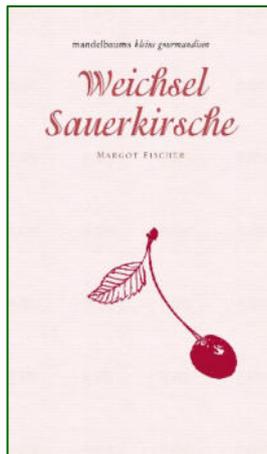
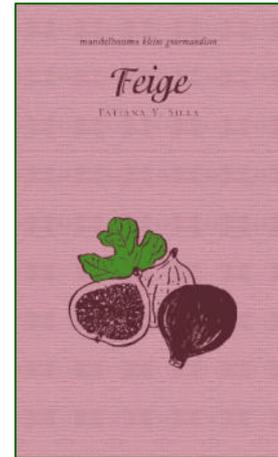
Tatiana Y. Silla ist 1968 in Triest geboren, wo sie Philosophie studiert hat. Seit 1995 lebt sie in Wien und beschäftigt sich mit der Geschichte der Gastronomie, insbesondere der Gastronomie ihres Heimatlandes, Friaul und Triest. Sie ist Übersetzerin und Herausgeberin (Bücher von Jacques Derrida, Placide Tempels und Wilhelm Speyer) sowie Mitarbeiterin der italienischen Zeitung »Cheese Time«.

mandelbaum verlag, September 2019

60 Seiten, gebunden

Format: 11x19 cm

ISBN: 978385476-844-9

Artikelnr. 488**14,00 €**

Margot Fischer

Weichsel SauerkirscheAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 18

Beim Gedanken an Weichseln oder Sauerkirschen steigt vor dem geistigen Auge ein warmer Sommertag auf, ein Garten mit diesem schrulligen, kompakten Baum, seinen ausladenden Ästen voll mit dunkelroten, fast schwarz funkelnden, etwas glasigen Früchten. Das weiche Fruchtfleisch, der herrlich säuerliche Geschmack, Kinderlachen - es schwingt ein Hauch von Nostalgie mit. Das liegt wohl auch daran, dass viele Weichselbäume in den letzten Jahrzehnten Straßenerweiterungen weichen mussten und die Frucht, eine lange ungeliebte Stiefschwester der süßeren Kirsche, von den Gemüseständen verschwand. Doch der Fokus vieler GärtnerInnen richtet sich seit einiger Zeit erneut auf dieses Steinobst, das dank seiner Genügsamkeit, seiner Widerstandsfähigkeit und nicht zuletzt seines großartigen Fruchtgeschmacks

wieder entdeckt wurde. Rund 270 Sorten werden derzeit kultiviert, ihre Inhaltsstoffe sind wertvoller als die so mancher exotischer Wunderbeere und auch über heilende Wirkung verfügt sie. So dienen die Früchte im Iran traditionell zur Behandlung hoher Blutfettwerte und Diabetes. Kulinarisch eignen sich Weichseln hervorragend als feinaromatische Säurespender für schwere Speisen, ob pikant oder süß.

mandelbaum verlag, März 2018

60 Seiten, gebunden

Format: 11x19 cm

ISBN: 978385476-557-8

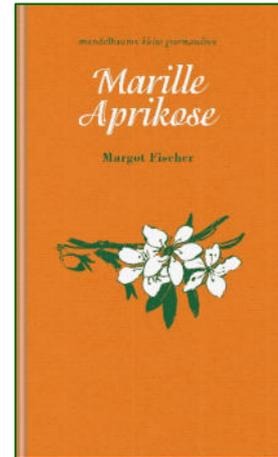
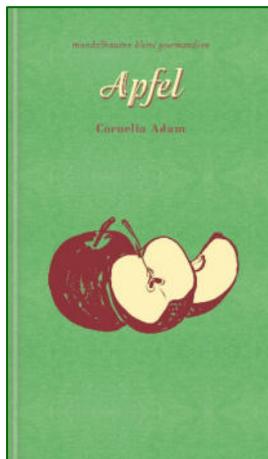
Artikelnr. 489**14,00 €**

Margot Fischer

Marille/AprikoseAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 55

Bereits in der Antike waren Marillen und Erotik verbunden, wie das Hohelied Salomos zeigt. Im Gegensatz zur deutschen Einheitsübersetzung gelangten Botaniker und Linguisten zur Ansicht, dass nicht von Äpfeln, sondern Marillen die Rede ist, wenn der Liebste mit einem Baum verglichen wird, in dessen Schatten die Schöne sitzt, dessen Früchte sie genießt und auf die sie gebettet werden will. Wie Autorin Margot Fischer zeigt, kann man der Marille aber auch auf dem Teller kaum widerstehen.

mandelbaum verlag, März 2024
60 Seiten, gebunden
Format 11x19
ISBN: 978399136-038-4

**Artikelnr. 494****14,00 €**

Cornelia Adam

ApfelAus der Reihe „mandelbaums *kleine gourmandisen*“, Nr. 50

Der Apfel ist das einzig Paradiesische, das uns geblieben ist, vielleicht macht ihn das zum unumstrittenen Liebling vor allen anderen Früchten.

Äpfel haben schon immer die Fantasie beflügelt, in Mythen, Märchen, Liedern und Gedichten steht die »Paradiesfrucht« oft im Mittelpunkt. Auch in der Naturheilkunde waren Äpfel schon bei Hildegard von Bingen, durch ihre Vielseitigkeit von Bedeutung, und kulinarisch sind sie wahre Allrounder.

Über die Autorin

Ausbildung zur Hotelfachfrau. Anschließend Sprachschulen in England, Frankreich, Italien und Spanien. Zwei Jahre Hotelstätigkeit in Genf. Von 1979-1985 in der Kochredaktion der Zeitschrift »Freundin«. Von 1986 bis 2015 freie Food Journalistin und Kochbuch Autorin. Von 2005-2017 Ressort-Leitung Food der Zeitschrift *Myself* im Condé Nast Verlag. In der Zwischenzeit erschienen von ihr über 50 Kochbücher.

mandelbaum verlag, Oktober 2023
60 Seiten, gebunden
Format: 11x19 cm
ISBN: 978399136-032-2

Artikelnr. 495**14,00 €**

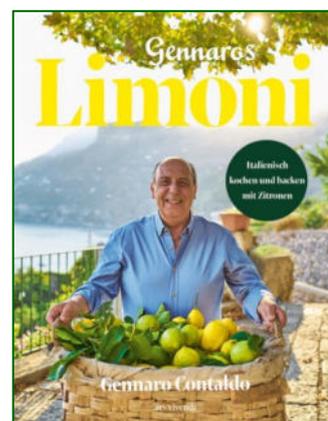
Gennaro Contaldo

Gennaros Limoni

Italienisch kochen und backen mit Zitronen

Über 80 original italienische Rezeptideen mit der wahrscheinlich beliebtesten Frucht Italiens!

Wer Amalfiküste hört, denkt an kristallblaues Wasser, Sommerurlaub, mittelalterliche Dörfer - und natürlich an Zitronen! **Gennaro Contaldo**, der bekannte Starkoch und Mentor von Jamie Oliver und Tim Mälzer, ist an der berühmten Küste in **Süditalien** aufgewachsen und hat die von dort stammende Sfusato Amalfitano – die **Amalfi-Zitrone** – praktisch im Blut. Mit diesem wunderschönen **Kochbuch** lässt er seine Lieblingsfrucht hochleben und zeigt in über **80 Rezepten**, dass sie mehr kann als sauer. Dabei werden, ganz nach Art der Amalfitaner, alle Teile der gelben Frucht verwendet, seien es Schale, Häutchen, Fruchtfleisch oder sogar Blätter.



Von Gefüllten Zitronen mit Sardellen über Kräuter-Hähnchen mit Zitronensauce bis hin zu Zitronengebäck und original italienischem Limoncello und Granita – Gennaro holt die Sonne Italiens in die eigene Küche!

- Traditionelle Rezepte zu Vorspeisen, Gemüse, Fisch, Fleisch, Desserts, Getränken & Einge-machtem sowie Saucen & Dressings
- Mit Informationen zu Geschichte, Anbau, Inhaltsstoffen und Anwendungsbereichen

Über den Autor

GENNARO CONTALDO wuchs an der Amalfiküste auf. Mit zwanzig ging er nach Großbritannien, wo er mittlerweile als Kochbuchautor und Fernsehkoch bekannt ist.

ars vivendi, 2. Auflage, 24.02.2022

192 Seiten

Format: 25,3 x 19,6 cm

ISBN: 978-3-7472-0346-0

Artikelnr. 409**28,00 €**

Gisela Tubes

Die köstliche Wildkräuterküche

Gesundes aus Natur und Garten

Gisela Tubes stellt in diesem Buch 125 erprobte Rezepte – von Giersch-Cashew-Pesto über Wildkräuter-Quiche und Brennnessel-Butter bis zum Löwenzahn-Schnaps – vor, mit deren Hilfe sich 22 Wildpflanzen und Wildkräuter zu schmackhaften Köstlichkeiten verarbeiten lassen. Pflanzenporträts, wertvolle Tipps zum richtigen Umgang mit den gesammelten Pflanzen und Kräutern sowie ein Kalender mit den besten Sammelzeiten runden dieses Buch ab.

Quelle & Meyer Verlag, 2., aktualisierte Neuauflage 2023
176 Seiten, ca. 190 farbige Abbildungen, Hardcover

Format: 16,5 x 24 cm

ISBN 978-3-494-01924-6

Artikelnr. 436**16,95 €**

Claudia Lorenz-Ladener

Dörren – Aroma pur

Alle Basics und viele einfache Rezepte für Chips, Obstleder, Dörrobrot und Cracker, Gemüsepulver, Jerky und mehr

Eines der natürlichsten und ältesten Verfahren, um Nahrungsmittel länger haltbar zu machen, wird hier für unsere heutige Lebensweise neu interpretiert:

Wie kann die Ernte aus dem Hausgarten so schonend gedörst werden, dass ihre wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten bleiben? Und auch Menschen, die keinen Garten haben, legen zunehmend Wert darauf, ihre Nahrung frei von künstlichen Geschmacksverstärkern und anderen ungesunden Zutaten zu halten. Sie alle schätzen die aromatische Vielfalt und den unverfälschten Genuss sanft getrockneter naturbelasener Lebensmittel.

Neben dem traditionellen Trocknen und Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern können in Rohkostqualität auch Brote, Fladen und Cracker, Pizzaböden, gehaltvolle Energieriegel, knackige Gemüschips, aromatisches Obstleder und Fruchtpulver hergestellt werden, im Dörngerät, im Backofen und manchmal sogar einfach an der Luft. Auch Trockenfleisch wird in Form von fein gewürzten Jerkys immer beliebter, nicht nur für Trekkingtouren, sondern als eiweißreicher, fett- und kohlenhydratarmer Snack im Büro, vor dem Fernseher oder beim Fitnessstraining. Wohlschmeckende Jerkys aus pflanzlichen Zutaten selbst zu machen, ist übrigens auch kein Problem!

Die Autorin beschreibt in diesem Buch detailliert und anhand vieler Fotos, was es beim Dörren von Lebensmitteln zu beachten gilt, um die Qualität zu erhalten, das Aroma zu konzentrieren und das Getrocknete zum feinen Geschmackserlebnis werden zu lassen. Ihre Hinweise und Tipps aus eigener Erfahrung lassen sich nicht nur einfach und preiswert umsetzen, die vielen Rezepte sind auch so gehalten, dass mit wenigen Zutaten Köstliches und Gesundes leicht gelingt.

Die Autorin

Dipl.-Ing. Claudia Ladener studierte Architektur und Industrie-Design. Sie ist heute Geschäftsführerin in einem Verlag und Autorin mehrerer Sachbücher zum Thema Bauen. In ihrer Freizeit beschäftigt sie sich auch mit dem Konservieren von Lebensmitteln. Nach „Milchsauer eingelegt - Gemüse gesund und schnell haltbarmachen“ gilt ihr Interesse nun dem Trocknen und Dörren. Daraus entstand dieses Buch.

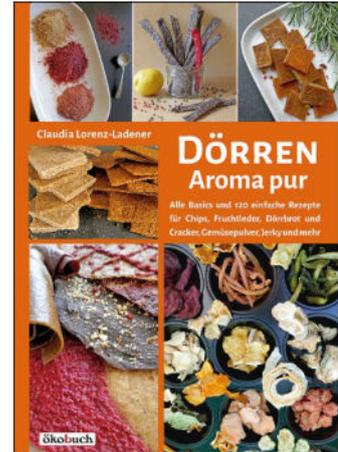
ökobuch Verlag GmbH, 2. Auflage 2019

125 Seiten, mit vielen farbigen Abbildungen, Hardcover

Format: 17 cm × 24 cm

ISBN 978-3-936896-99-2

Artikelnr. 264



17,95 €

Karin Sidak

Mit Holunder durchs Jahr

Blüten, Beeren, Blätter & Rinde
Genussvoll und heilsam

Die „Wunderkraft“ des Holunders und seine vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten werden seit jeher geschätzt und überliefert. Seit tausenden Jahren nutzt man Früchte, Blüten, Blätter und Rinde als gesundes Lebensmittel, als altes Volksheilmittel, als Färbemittel und in Ritualen als Räucherstoff.

Um den „magischen Holunder“ ranken sich seit jeher Legenden; er soll negative Energie aufnehmen und ins Erdreich ableiten, die Kelten sahen ihn als das Tor zur „Anderswelt“.

Aus den Blüten und Beeren des Strauches lassen sich zahlreiche köstliche Gerichte und Schätze für die Vorratskammer zaubern. Die Autorin spannt den Bogen von Klassikern wie in Tropfteig gebackene Holunderblüten, Hollerröster oder Hollerbeerensaft bis hin zu kreativen Törtchen mit Holundercurd, Chili con Holunder, eingelegten grünen Holunderbeeren oder Holunderblütenessig.

Auch zahlreiche Hausmittel wie Tees oder Tinkturen, die bei Erkältungskrankheiten und vielen anderen Leiden helfen, aber auch Naturkosmetikprodukte lassen sich mit den Rezepten in diesem Buch ohne großen Aufwand selbst herstellen.

Wunderpflanze Holunder

- 60 Rezepte für Küche, Kosmetik und Heilkunde
- Ernte am Wegrand
- Blüten, Beeren, Blätter & Rinde sinnvoll verwerten



Wunderpflanze Holunder

Bereits bei den Kelten war der Holunderbusch eine überaus bedeutende Pflanze: in der Ernährung, in der Volksmedizin, aber auch im Volksglauben und in der Mythologie. Heute sind viele seiner gesundheitlichen Wirkungen bewiesen und sein kulinarischer Wert ist ohnehin unbestritten.



Holunder - Tausendsassa in Küche

Aus Holunderblüten und -beeren lassen sich Köstlichkeiten zaubern, die weit über Holunderblütensirup hinausgehen. Chili con Holunder, Holunderblüten in Tropfteig oder Eis aus Holunderblüten sind nur einige Beispiele für die kreativen Rezepte der Autorin.



Magischer Holunder

Seit Jahrhunderten wird der Holunder von den Menschen wegen seiner Heilkraft verehrt. Aus Blüten, Beeren, Blättern und Rinde werden Tees, Räuchermischungen, Salben u. v. m. hergestellt. Mit ausführlichen Beschreibungen und Rezepturen ist das Buch eine Fundquelle für Interessierte!

Die Autorin

Karin Sidak ist Foodbloggerin, ausgebildete Kräuterpädagogin, begeisterte Hobbygärtnerin und bäckt und kocht für ihr Leben gern.

Leopold Stocker Verlag, 1. Auflage Juli 2023
 184 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, Hardcover
 Format: 18,5 x 25 cm
 ISBN: 978-3-7020-2055-2

Artikelnr. 470

22,90 €

Karl Stückler

CIDER, MOST & APFELWEIN

Selbst gemacht

Ob als lieblicher Süßmost, alkoholhaltiger Most, Apfelwein oder prickelnder Cider: Aus Äpfeln und Birnen lassen sich wohlschmeckende Getränke herstellen. Gärmost hat längst das Image des ländlichen Hastrunks abgelegt. Mostprämierungen heben den Qualitätsanspruch der Erzeuger und Genießer. Karl Stückler vermittelt in diesem Buch das Basiswissen der Herstellung von Gärmost, Süßmost und Cider für Einsteiger und Profis. Die einzelnen Kapitel beginnen bei der richtigen Sortierung des Obstes, erklären die Möglichkeiten der Presssaftbehandlung und enden bei der Abfüllung und Lagerung. Der Autor zeigt auf, welche Stolpersteine es auf dem Weg zu einem harmonisch schmeckenden Getränk zu überwinden gilt. Dabei geht er auch auf Mostfehler und -krankheiten ein. Ablaufgrafiken, Tabellen, Skizzen und Abbildungen veranschaulichen die Arbeitsschritte nachvollziehbar. Praktische Tipps und wertvolle Hinweise helfen dabei, selbstgemachten Cider, Most und Apfelwein zum Geschmackserlebnis zu machen.

- Tipps zur Herstellung von Gärmost, Süßmost und Cider
- Anschauliche Ablaufgrafiken
- Ausführliche Schritt-für-Schritt-Erklärung



Gut sortiert, ist halb gewonnen

Schon bei der Obsternte legen Sie den Grundstein für hochwertige Endprodukte.



Zapffrischer Genuss

Cider lässt sich im Druckmostfass herstellen, lagern und einfach genießen.



Geschmackvoll genießen

Wenn Farbe, Geschmack und Geruch stimmen, steht dem selbstgemachten Genuss nichts mehr im Wege.

Der Autor:

Karl Stückler ist Lehrbeauftragter an der landwirtschaftlichen Fachschule Warth in Niederösterreich. Er leitet dort die Fachbereiche Obst, Obstverarbeitung und Bienenkunde sowie das Mostlabor.

Leopold Stocker Verlag, 1. Auflage Juli 2023
 152 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover
 Format: 16,5 x 22 cm
 ISBN: 978-3-7020-2077-4

Artikelnr. 471

21,90 €



Kathrin Salzwedel, Ramin Madani

Äpfel, Birnen & Quitten

Herzhaftes und Süßes für Herbst und Winter

Wir lieben es, die Schätze des Herbstes in all ihren Formen zu genießen: Äpfel, Birnen und Quitten - ob säuerlich, süß oder salzig, warm oder kalt: unter den beliebten herbstlichen Obstsorten ist für jedes Gericht und jeden Geschmack etwas Passendes dabei.

Dieses Buch bietet von Apfelgalette und Apfel-Sellerie-Salat über Birnen- Kardamom-Kuchen und Birnen-Mirabellen-Porridge bis hin zu Kürbis-Quitten-Eintopf und Marzipanwaffeln mit Quittenkompott eine umfangreiche Rezeptsammlung des erfolgreichen Autorenduos.

Über die Autoren:

Kathrin Salzwedel lebt mit ihren Zwerghühnern am Rande des Nordschwarzwaldes. Aus der Leidenschaft für das Fotografieren und Backen ist der Food-Blog »klaraslif« entstanden. Ihr liebster Platz ist die Küche. Hier entwickelt sie fast täglich neue Rezepte. Kathrin ist zudem beruflich als Foodstylistin tätig. Energie tankt sie beim Wandern in der Natur.

Ramin Madani lebt mit seinen Zwerghühnern am Rande des Nordschwarzwaldes. Aus der Leidenschaft für das Fotografieren und Backen ist der Food-Blog »klaraslif« entstanden. Hier entwickelt er fast täglich neue Rezepte. Energie tankt er beim Wandern in der Natur.

Jan Thorbecke Verlag, 2023

ca. 184 Seiten, mit zahlreichen Fotos, Hardcover

Format: 19 x 26 cm

ISBN: 78-3-7995-1559-7

Artikelnr. 483

32,00 €



Kalender & Geschenk- artikel





Pomologen-Verein e.V.

Shop-Gutschein

Machen Sie Ihren Lieben eine Freude!

Ob für Glückwünsche, als Dankeschön, zum Geburtstag oder einfach so als Überraschung – der Shop-Gutschein ist immer genau das Richtige. Damit verschenken Sie ganz viel Auswahl und noch mehr Freude.

Gutschein-Wert

Sie selber legen den Wert des Shop-Gutscheins fest - jeder Betrag ist möglich. Der Gutschein muss jedoch mindestens einen Wert von **25,00 €** haben. Geben Sie den gewünschten Gutschein-Wert einfach im letzten Bestellschritt im Feld „Bemerkung“ ein.

Gutschein-Versand

Nachdem Ihre Bestellung bei uns eingegangen ist, erhalten Sie von uns per E-Mail eine Rechnung. Sobald Sie die Rechnung bezahlt haben, drucken wir den Gutschein für Sie aus und versenden ihn mit der Post. **Für den Ausdruck fällt eine Service-Gebühr in Höhe von 3,50 € an.** (Dieser Betrag kann aus technischen Gründen nicht in der Bestellbestätigung ausgewiesen werden.)

Format (gefaltet): DIN A5

Einlösebedingungen

Einlösung

- Shop-Gutscheine (im Folgenden „Gutscheine“ genannt) sind bis zum Ende des dritten Jahres nach Kauf des Gutscheins einlösbar.
- Der Gutschein kann im Online-Shop des Pomologen-Vereins unter <https://www.pomologen-verein.de/online-shop.html> eingelöst und für das gesamte Shop-Sortiment verwendet werden. Eine andere Einlösemöglichkeit besteht nicht.
- Sollte der Wert des Gutscheins für Ihre Bestellung nicht ausreichen, erhalten Sie zusammen mit Ihrer Lieferung eine Rechnung über die Differenz. Die Rechnung ist innerhalb von 14 Tagen zu bezahlen.
- Teileinlösungen sind möglich. Sollte durch eine Bestellung der Wert des Gutscheins nicht erreicht werden, erhalten Sie mit Ihrer Lieferung einen neuen Gutschein über das Restguthaben. Der eingelöste Gutschein verliert damit seine Gültigkeit.
- Bei einer Bestellung kann mehr als ein Geschenkgutschein verwendet werden.

Allgemeines

- Für die Einlösung des Gutscheins finden die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Schriftenverbands des Pomologen-Vereins e.V. Anwendung, die auf der Website des Online-Shops abrufbar sind.

Einschränkungen

- Gutscheine können nicht für den Kauf von weiteren Gutscheinen eingelöst werden.
- Gutscheine oder deren Gutschein-Guthaben können nicht bar ausbezahlt, aufgeladen, gegen Wert übertragen oder mit offenen Forderungen verrechnet werden. Ein Weiterverkauf von Gutscheinen ist ebenfalls nicht zulässig.

Teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung bitte mit, welchen Wert der Gutschein haben soll.

Artikelnr. 233

ab 25,00 €

Pomologen-Verein e.V.

Shop-Gutschein „Drucke selbst“

Machen Sie Ihren Lieben eine Freude!

Ob für Glückwünsche, als Dankeschön, zum Geburtstag oder einfach so als Überraschung – der Shop-Gutschein ist immer genau das Richtige. Damit verschenken Sie ganz viel Auswahl und noch mehr Freude.

Gutschein-Wert

Sie selber legen den Wert des Shop-Gutscheins fest - jeder Betrag ist möglich. Der Gutschein muss jedoch mindestens einen Wert von **25,00 €** haben. Geben Sie den gewünschten Gutschein-Wert einfach im letzten Bestellschritt im Feld „Bemerkung“ ein.

Gutschein-Versand

Nachdem Ihre Bestellung bei uns eingegangen ist, erhalten Sie von uns per E-Mail eine Rechnung. Sobald Sie die Rechnung bezahlt haben, senden wir Ihnen den Gutschein ebenfalls per E-Mail. So entfallen die Versandkosten, und Sie können sich den Gutschein bequem selber ausdrucken.

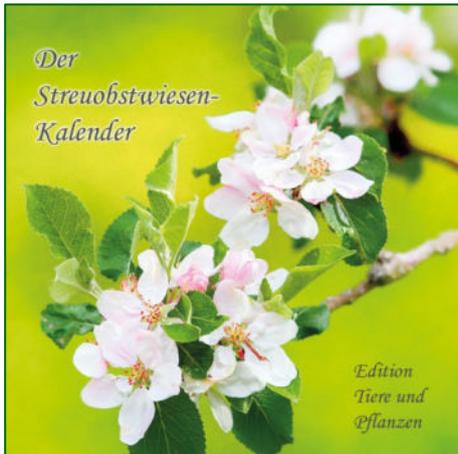
Format (gefaltet): DIN A5

Einlösebedingungen siehe „Shop-Gutschein“ auf Seite 146.

Teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung bitte mit, welchen Wert der Gutschein haben soll.

Artikelnr. 251

ab 25,00 €



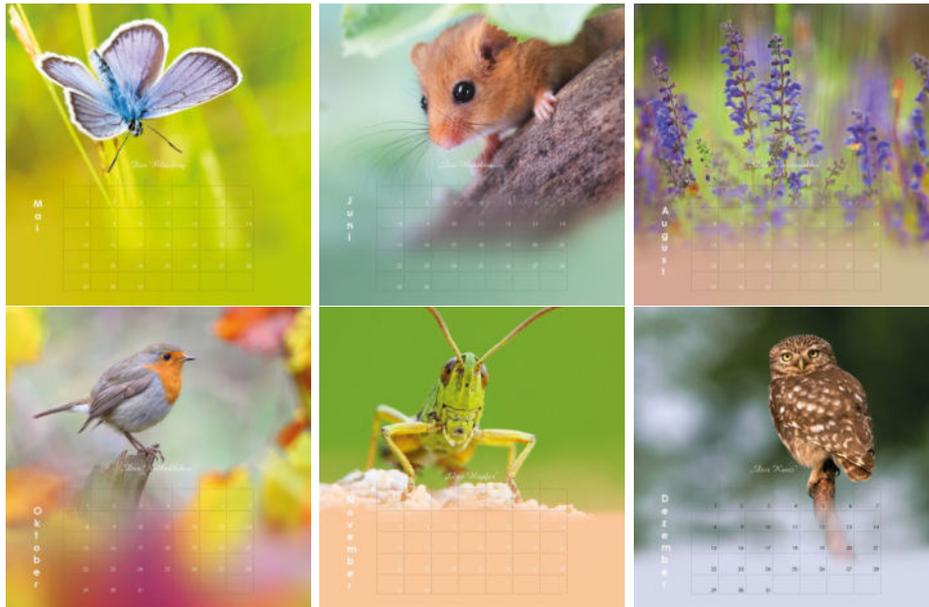
Ottfried Schreiter

Der Streuobstwiesenkalender

Edition Tiere und Pflanzen

Immerwährender Kalender zum Eintragen von Terminen. Der Kalender zeigt Fotos von Tieren und Pflanzen, die auf der Streuobstwiese beheimatet sind.





Ottfried Schreiter, 2021
 12 Monate plus Deckblatt, durchgängig farbig, Spiralbindung
 gedruckt in Frankfurt am Main

Artikelnr. 381

14,90 €



Pomologen-Verein e.V.

Postkarten-Set „Deutschlands Obstsorten“

Vier Motive aus »Deutschlands Obstsorten« sind jetzt als hochwertige Bildpostkarten des Vereins erhältlich:

- Deutscher Goldpepping
- Violetter Perdrigon
- Dankelmann
- Colomas Herbst-Butterbirne

Die Postkarten verweisen in prächtigen Abbildungen auf die Vielzahl von vergessenen oder bereits verschollenen Sorten.

vier hochwertige Drucke, Format DIN A6
 Verpackt in einer Zellophantüte

Artikelnr. 257

2,50 €

Pomologen-Verein e.V.

Postkarten-Set „Malus-Wildartenzeichnungen“

Malus-Wildartensammlung in einmaligen Handzeichnungen dargestellt



Postkarten-Set mit acht Postkarten

- Format DIN A6
- Verpackt in einer Zellophantüte
- 8 hochwertige Drucke (je 4 Blüten und passende Früchte)



Artikelnr. 177

4,50 €

Verband der Gartenbauvereine Saarland/Rheinland-Pfalz e.V. (Hrsg.)



Obstbecher – Sammlerstücke

Der Verband der Gartenbauvereine Saarland / Rheinland-Pfalz e.V. lobt seit dem Jahr 2000 die Saarländische Streuobstsorte des Jahres aus. Die Benennung der Saarländischen Streuobstsorte des Jahres ist Teil des Obstsortenerhaltungskonzeptes des Verbandes.

Das Sortenerhaltungskonzept ist ein wichtiger Bestandteil der Arbeit des Verbandes, denn die Obstsortenvielfalt ist bedroht. Durch den in den letzten Jahrzehnten zu verzeichnenden, bedauerlichen Rückgang der landschaftsprägenden Streuobstwiesen ist auch die Sortenvielfalt - ein bedeutendes Kulturgut - gefährdet. In kurzer Zeit kann so der in den letzten beiden Jahrhunderten gemachte Aufschwung des Obstbaus und der damit verbundenen Sortenvielfalt zu nichte gemacht werden.

Mit dem **OBSTBECHER** möchte der Verband der Gartenbauvereine Saarland / Rheinland-Pfalz e.V. einmal mehr auf die Problematik aufmerksam machen.

Alle „Obstbecher“ wurden in limitierter Auflage von 500 Stück von Villeroy & Boch speziell für den Verband der Gartenbauvereine Saarland / Rheinland-Pfalz e.V. hergestellt.



Obstbecher 2013 –
'Weißer Trierer Weinapfel'

Artikelnr. 132

15,00 €



Obstbecher 2016 –
'Porzenapfel'

Artikelnr. 196

15,00 €

Hinweis:

Die Obstbecher werden direkt von unserem Kooperationspartner „Unser Garten Verlag GmbH“ versendet. Für die Lieferung fallen folgende Versandkosten an:

1 Becher: 3,95 €

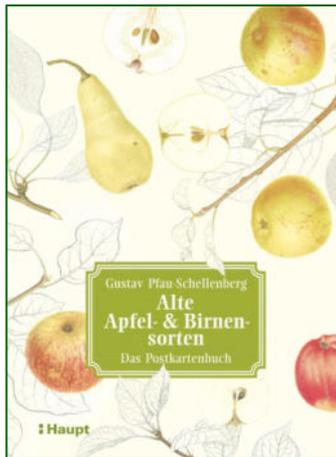
2-4 Becher: 4,95 €

Ab fünf Bechern bzw. einem Bestellwert von 75,00 € erfolgt die Lieferung versandkostenfrei. Ab einer Bestellung von 10 Bechern beträgt der Einzelpreis pro Becher 14,00 €. Die Becher können gemischt bestellt werden. Der reduzierte Preis wird in der Rechnung automatisch berücksichtigt.

Mit Abgabe Ihrer Bestellung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Ihre Anschrift zum Zwecke der Lieferung an unseren Kooperationspartner weitergeben.

Die Rechnung für die Obstbecher erhalten Sie zusammen mit der Lieferung direkt von „Unser Garten Verlag GmbH“.

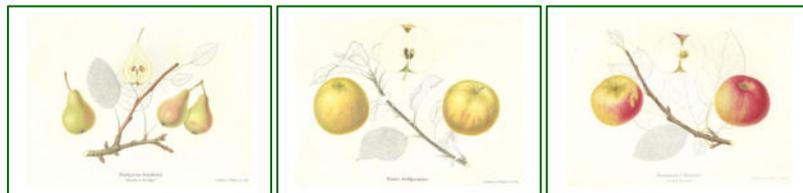
Sollten Sie zusammen mit den Bechern weitere Artikel aus unserem Online-Shop bestellen, fallen zusätzliche Versandkosten an.



Gustav Pfau-Schellenberg

Alte Apfel- & Birnensorten – Das Postkartenbuch

Dieses Postkartenbuch enthält 40 Ansichtskarten mit Bildtafeln aus dem preisgekrönten Buch „100 alte Apfel- und Birnensorten“, dem bibliophilen Nachdruck von Gustav Pfau-Schellenbergs „Schweizerische Obstsorten“ aus dem Jahr 1872 (siehe Seite 47). Die Schönheit der Illustrationen vermag die Betrachter noch heute zu begeistern.



Bildnachweis: Deutsche Gartenbaubibliothek e.V.

40 Ansichtskarten in edlem Einband: gebunden, aber einfach heraustrennbar.
Bibliophil ausgestattet, vielseitig verwendbar und wunderbar geeignet als Geschenk.

Haupt Verlag, 1. Auflage 2019
84 Seiten, 40 Ansichtskarten
Postkartenbuch, 12 x 16,5 cm
ISBN: 978-3-258-08110-6

Artikelnr. 271

19,90 €

Pomologen-Verein e.V.

Jubiläums-Tasse „Malus zumi calocarpa“

25 Jahre Pomologen-Verein – ein Grund zum Feiern!

Für Latte-Macchiato oder selbst gepressten Saft – konische Keramiktasse mit Wildobstzeichnungen von 1949/50 und Jubiläumslogo.

Auf der Tasse sind sowohl Blüte als auch Frucht abgebildet.



Höhe: 10,5 cm,
Durchmesser (oben): 9 cm
Spülmaschinenfest

12,50 € | **Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V.** (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 174

14,00 €

Pomologen-Verein e.V.

Malus-Wildartenzeichnungen

Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden-Pillnitz

Die frühere Malus-Wildartensammlung in Naumburg/Saale in einmaligen Handzeichnungen dargestellt

Deutschland verfügt über die größte geschlossene *ex situ* Sammlung an Apfelwildarten (*Malus spec.*) in Europa. Diese Genbank steht gegenwärtig im JKI in Dresden-Pillnitz.





Die Ursprünge dieser wertvollen Sammlung liegen in Naumburg/Saale und in Müchberg, wo seit Mitte der 30er Jahre des vorigen Jahrhunderts ausländische Sorten und in Naumburg vor allem Malus-Wildarten aus aller Welt zusammengetragen wurden, um für die Züchtung neues Ausgangsmaterial zur Verfügung zu haben.

Eine effektive Nutzung dieser genetischen Ressourcen ist nur möglich, wenn eine genaue Dokumentation dazu vorliegt. Heute dienen dazu elektronische Medien einschließlich entsprechender Bilddokumentationen sowie biotechnologische Verfahren.

In den 40er Jahren bis Anfang der 50er Jahre des vorigen Jhd. wurden Wachsfrüchte und Handzeichnungen angefertigt, die insbesondere die für eine Bestimmung notwendigen typischen Merkmale hervorhoben. Dies gelang in dieser Zeit damit oft besser als durch fotografische Aufnahmen. Für die Naumburger Sammlung fertigten die Pflanzenzeichner Müller-Bindewald, Renner, Hein, Dr. Saß, Mühlmann und weitere diese Belege mit Akribie an. Einige davon sind erhalten, eine kleine Auswahl daraus wird hier vorgestellt.

Abb. Privatsammlung Fischer (Naumburg/Pillnitz)
Original-Bezeichnungen der Arten von 1940/50,
nicht in allen Fällen der neuesten Nomenklatur entsprechend

- 10 hochwertige Drucke (je 5 Blüten und passende Früchte)
- Format DIN A4
- mit Begleitheft (DIN A5)
- in stabiler Mappe (schwarz oder weiß) mit Innenlaschen

15,00 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 176

18,00 €



Pomologen-Verein e.V.

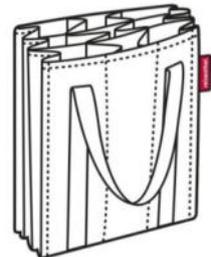
Jubiläums-Bottlebag oder Klaub sack

25 Jahre Pomologen-Verein – ein Grund zum Feiern!

Diese schöne und praktische Flaschentasche ziert das Jubiläumslogo des Pomologen-Vereins. Statt Flaschen passen hier auch z.B. 9x5 Äpfel für die Sortenbestimmung rein. So eignet sich die Flaschentasche hervorragend als Klaub sack für das Einsammeln und Transportieren von Äpfeln.

Diese hochwertige und stabile Flaschentasche von reisen thel passt dabei perfekt in handelsübliche Fahrradkörbe. Leer lässt sie sich praktisch zusammenfallen und nimmt so wenig Platz weg.

- Farbe: schwarz mit silberner Bedruckung
- Maße (B x H x T): 24 x 28 x 24 cm
- 9 Fächer für Flaschen à 0,75 Liter, Äpfel o.ä.
- 2 reißfeste Trageriemen mit Klettband-Kopplung
- Das Bodenmaß ist auf handelsübliche Fahrradkörbe zugeschnitten
- Material: hochwertiges Polyestergewebe, wasserabweisend



12,50 € | Vorzugspreis für Mitglieder des Pomologen-Verein e.V. (Bitte Mitgliedschaft bei der Bestellung angeben – in Ihrer Rechnung wird der reduzierte Preis berücksichtigt.)

Artikelnr. 173

14,00 €

Pomologen-Verein e.V.

Button „Pomologen-Verein“

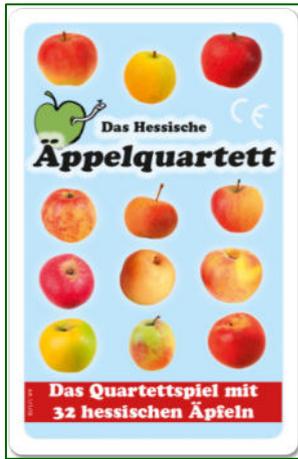
Sie wollen Ihre Leidenschaft für den Pomologen-Verein möglichst „ansteckend“ rüberbringen? Mit unserem PV-Button geben wir Ihnen die Möglichkeit dazu.

Durchmesser: 3,5 cm
Mit Sicherheitsnadel zum Anstecken.



Artikelnr. 216

Stück: 1,50 €
10 Stück: 13,00 €



Ottfried Schreiter / Boris Borm / Hubert Gloss
Unter Mitwirkung von Steffen Kahl (Pomologen-Verein e.V.)

Das Hessische Äppelquartett

Farbenfroh kommen sie daher, unsere heimischen Früchte, im Hessischen Äppelquartett, das nun pünktlich zur Apfelernte erhältlich ist. Entwickelt und produziert von drei engagierten Fotografen und Naturschutzaktiven. Ottfried Schreiter, Boris Borm und Hubert Gloss kommen aus der Mitte von Hessen und Frankfurt am Main. Die drei verbindet das Interesse an unseren hessischen Streuobstwiesen, sowie deren Erhalt. Durch die Nutzung der Früchte einer Obstwiese, bekommen die Menschen wieder eine engere Beziehung zu der typisch hessischen Kulturlandschaft.

Weitere Abbildungen und Infos zu dem Quartett finden Sie auf Seite 125.

Artikelnr. 263

9,95 €

Miklas Staiger, 2022

Alte Obstsorten – Ein Quartett

Eine schöne Geschenkidee für Groß und Klein – nicht nur zu Weihnachten!

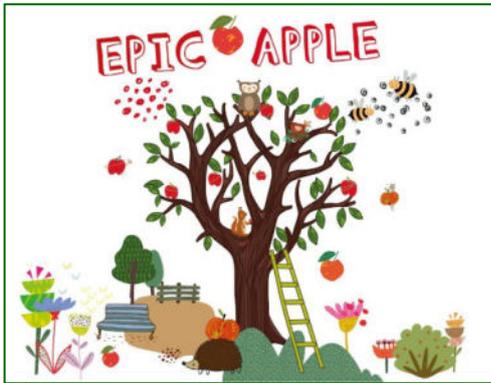
Dieses Quartett richtet sich sowohl an Erwachsene als auch an Kinder. Auf großformatigen Spielkarten werden 44 Obstsorten über 6 Vergleichskategorien ansprechend nähergebracht. 'Supertrumpf' stellt eine Spielvariante dar, die von den klassischen Autoquartetts bekannt ist und auch in größeren Runden gespielt werden kann. Bei dieser Spielart erlangen die Spieler in kürzester Zeit ein Gefühl für die Vielfalt, Qualitäten und unterschiedlichen Eigenschaften der Obstsorten. Insbesondere für die Streuobstpädagogik ermöglicht dies, Erholungspausen mit spielerischer Vermittlung zu verbinden.



Weitere Abbildungen und Infos zu dem Quartett finden Sie auf Seite 126.

Artikelnr. 415

18,60 €



IKU - Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturraumes e.V.

EPIC APPLE - Das Streuobstwiesen-Spiel

Ein Brettspiel zum Thema Nachhaltigkeit und Artenvielfalt für die ganze Familie!

Das Spiel wurde in Zusammenarbeit mit der Freien Oberschule Baruth entwickelt und verbindet Spaß mit Wissenshäppchen zu Alten Obstsorten und Tieren, die auf Streuobstwiesen zuhause sind. Dazwischen gilt es Hindernisse zu überwinden und schneller zu sein als die Mitspieler. Wer als erster ans Ziel kommt, hat gewonnen!

Weitere Abbildungen und Infos zu dem Spiel finden Sie auf Seite 127.

Artikelnr. 490

19,50 €

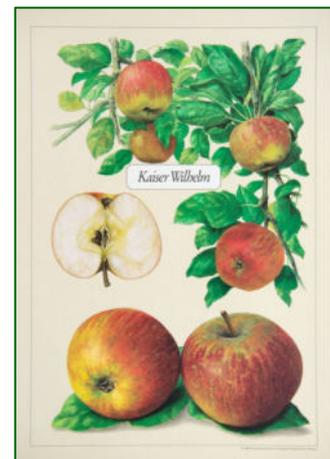
Ottfried Schreiter (Hrsg.)

Kunstdrucke „Alte Apfelsorten“

Sonderedition „Alte Apfelsorten“

Meisterhafte Abbildungen im Set (16 Stück) mit außergewöhnlicher Detailgenauigkeit in hervorragender Qualität. Diese Kunstdrucke im DIN A4 Format kommen gerne in einem passenden Rahmen zur Geltung.

Weitere Abbildungen und Infos zu den Kunstdrucken finden Sie auf Seite 94.



Artikelnr. 382

39,90 €

Heimische Vögel

der Gärten und Parkanlagen



Poster

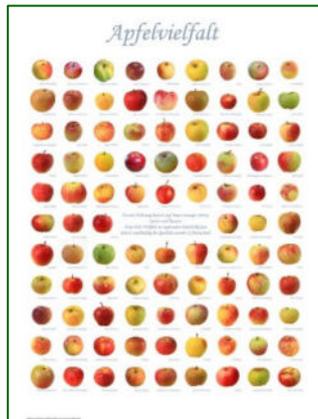
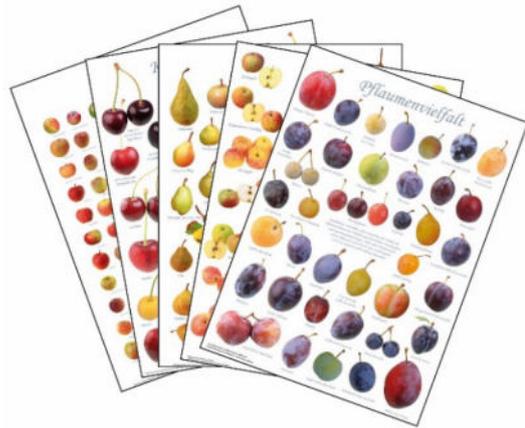
Ottfried Schreiter

Poster "Obstsortenvielfalt"

Seit Ende 2022 bieten wir für unseren Kooperationspartner diese schönen Obstsorten-Poster an – einzeln oder als Set:

Alle Poster sind in zwei verschiedenen Größen verfügbar:

- Klein: 60 x 42 cm
- Groß: 80 x 57 cm



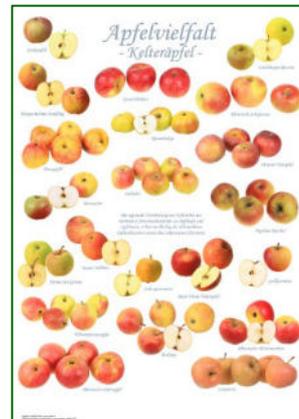
Poster „Apfelvielfalt“

Groß: Artikelnr. 418

9,90 €

Klein: Artikelnr. 419

7,90 €



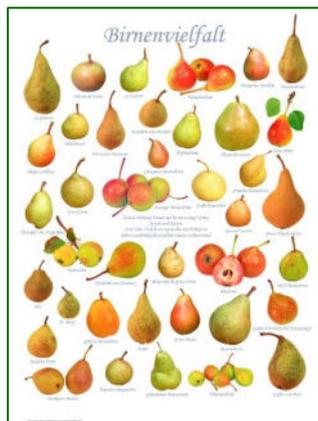
Poster „Apfelvielfalt – Kelteräpfel“

Groß: Artikelnr. 420

9,90 €

Klein: Artikelnr. 421

7,90 €



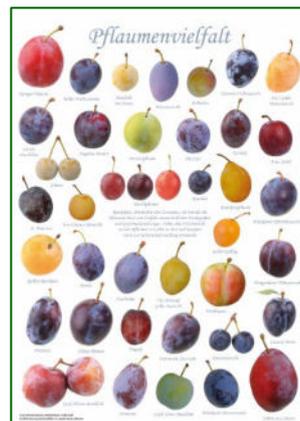
Poster „Birnenvielfalt“

Groß: Artikelnr. 422

9,90 €

Klein: Artikelnr. 423

7,90 €



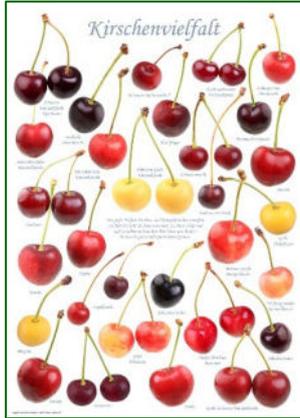
Poster „Pflaumenvielfalt“

Groß: Artikelnr. 424

9,90 €

Klein: Artikelnr. 425

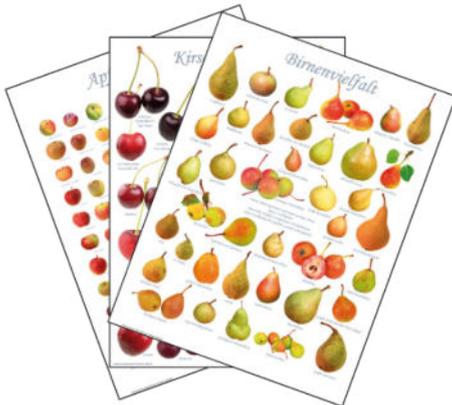
7,90 €



Poster „Kirschenvielfalt“

Groß: Artikelnr. 426 9,90 €
Klein: Artikelnr. 427 7,90 €

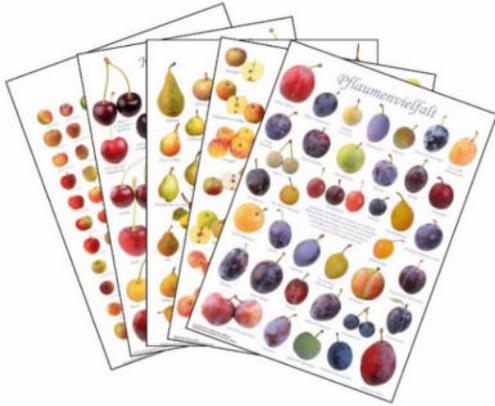
3er-Set „Obstsortenvielfalt“



Stellen Sie sich Ihr eigenes Poster-Set zusammen und wählen Sie aus den oben aufgeführten Postern drei beliebige Poster.

Groß: Artikelnr. 428 24,90 €
Klein: Artikelnr. 429 19,90 €

5er-Set „Obstsortenvielfalt“



Stellen Sie sich Ihr eigenes Poster-Set zusammen und wählen Sie aus den oben aufgeführten Postern fünf beliebige Poster.

Groß: Artikelnr. 430

Klein: Artikelnr. 431

38,90 €

29,90 €

Hinweis zum Versand der Plakate:

Die Plakate werden direkt von unserem Kooperationspartner versendet. Für die Lieferung fallen Versandkosten in Höhe von 5,90 € an. Diese können aus technischen Gründen leider nicht in der Bestellbestätigung ausgewiesen werden. **Versand ins Ausland auf Anfrage.**

Mit Abgabe Ihrer Bestellung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Ihre Anschrift zum Zwecke der Lieferung an unseren Kooperationspartner weitergeben.

Die Rechnung für die Plakate erhalten Sie zusammen mit der Lieferung direkt von unserem Kooperationspartner.

Sollten Sie zusammen mit den Plakaten weitere Artikel aus unserem Online-Shop bestellen, fallen **zusätzliche** Versandkosten an. Die Versandkosten für diese Artikel werden in der Bestellbestätigung ausgewiesen, die Sie per E-Mail von uns erhalten.

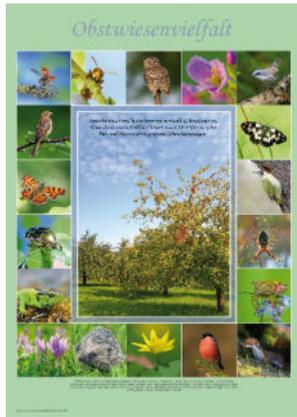
Ottfried Schreier

Poster "Tiere und Pflanzen der Streuobstwiesen und Gärten"

Auch diese schönen Tier- und Pflanzen-Poster gibt es einzeln oder als Set in zwei verschiedenen Größen:

- Klein: 60 x 42 cm
- Groß: 80 x 57 cm





Poster „Obstwiesenvielfalt“

Groß: Artikelnr. 454 9,90 €
 Klein: Artikelnr. 455 7,90 €



Poster „Vögel der Obstwiese“

Groß: Artikelnr. 456 9,90 €
 Klein: Artikelnr. 457 7,90 €



Poster „Heimische Vögel“

Groß: Artikelnr. 458 9,90 €
 Klein: Artikelnr. 459 7,90 €



3er-Set „Tiere und Pflanzen der Streuobstwiesen und Gärten“

Groß: Artikelnr. 452 24,90 €
 Klein: Artikelnr. 453 19,90 €

Siehe Hinweis zum Versand der Plakate auf Seite 157.



Weitere Themen



Eckart Brandt

Die erste Hälfte meines Lebens

Vom Land in die Stadt - und wieder zurück

Autobiographie, mit vielen Dokumenten und Fotos

Was hat Eckart Brandt zu dem Menschen gemacht, der er heute ist? Wo liegen seine Wurzeln? Was hat ihn begleitet und bewegt? Erstmals erzählt er über sein bisher unbekanntes Vorleben.

Mit dem Moped durch Europa, Schnapsfahrer auf St. Pauli, Assistent bei der „Tagesschau“, Model für Magazine und Werbung ... zahlreiche Überraschungen sind in Brandts Autobiographie zu entdecken.



Ein Lebensweg – heiter und erhellend erzählt.



KJM Buchverlag, 1. Auflage 2020
168 Seiten, mit vielen Dokumenten und Fotos, Hardcover
Format: 13,5 cm x 20,4 cm
ISBN: 978-3-96194-117-9



Artikelnr. 340

15,00 €

Janina Voskuhl / Herbert Zucchi

Wildbienen in der Stadt

entdecken, beobachten, schützen

Wo es in Städten summt und brummt: Wildbienen entdecken - und schützen.

Mit Anregungen zum Wildbienenchutz und Projektideen für Familien und Schulen.

Zahlreiche Tipps für städtische Erkundungstouren.

Mit ihren Parkanlagen und Gärten, Brachflächen, Böschungen oder alten Gebäudemauern bieten Städte einen vielfältigen Lebensraum für zahlreiche Wildbienenarten.

Mit ihrem Buch begeben sich Janina Voskuhl und Herbert Zucchi auf die Spuren dieser faszinierenden Tiere und zeigen auf, wo Sandbienen, Mauerbienen und andere Arten im städtischen Raum zu entdecken sind. Sachkundig und unterhaltsam geben sie neben spannenden Einblicken in die Lebensweisen verschiedener Wildbienenarten praktische Tipps, wie diese fleißigen, aber auch gefährdeten Tiere in der Stadt unterstützt werden können.

Zahlreiche Vorschläge für städtische Erkundungstouren und den Wildbienenchutz sowie Projektideen für Familien und Schulen machen das Buch zum praxistauglichen Begleiter.

Über die Autoren:

Janina Voskuhl studierte an der Hochschule Osnabrück Landschaftsentwicklung (B. Eng.) und an der Carl von Ossietzky-Universität Oldenburg Landschaftsökologie (M. Sc.). Seither widmet sie sich mit besonderem Interesse den Wildbienen, der heimischen Vogelwelt sowie der Flora und Fauna der



niedersächsischen Nordseeküste. Bis 2018 arbeitete sie in Bienenprojekten der Hochschule Osnabrück. Als Freiberuflerin begeistert sie auch weiterhin mit Vorträgen und Exkursionen Jung und Alt für Wildbienen, Wattenmeer und vieles mehr.

Herbert Zucchi hat an der Philipps-Universität in Marburg an der Lahn Biologie studiert und dort auch promoviert sowie an der Carl von Ossietzky-Universität in Oldenburg habilitiert. Als emeritierter Professor für Zoologie/Tierökologie lehrt und forscht er nach wie vor an der Hochschule Osnabrück. Seit seiner Jugend ist er im Naturschutz aktiv. Herbert Zucchi ist Autor zahlreicher Publikationen, darunter etliche Bücher.

Haupt Verlag, 1. Auflage 2020
256 Seiten, ca. 200 Farbfotos, Flexobroschur
Format: 15,5 x 22,5 cm
ISBN: 978-3-258-08195-3

Artikelnr. 326

29,90 €



Friedhelm Kemmeter

Reiche Ernte durch professionelle Bestäubung

Praxisbuch für Imker, Landwirte und Gärtner. Mit Honigbienen, Hummeln und Wildbienen Erträge optimieren

Mit Honigbienen, Hummeln und Wildbienen Erträge optimieren.

Bis zu 40 % mehr Ernte bei Stein-, Kern- und Beerenobst, Raps, Kürbis oder Zucchini? Bei gleichzeitigem Rückgang vieler Insektenarten? Mit Hilfe der Bestäubungsimkerei ist dies möglich! Bestäubungsimker stellen gezielt Honigbienen-, Wildbienen- oder Hummelvölker in landwirtschaftlichen und gärtnerischen Kulturen auf, um eine optimale Bestäubung zu gewährleisten. Alle wichtigen Fragen rund um die Bestäubungsimkerei, die Bestäubungsinsekten und die zu bestäubenden Kulturen werden beantwortet: Wie arbeiten Bestäubungsimker, was haben Landwirte/Gärtner davon? Wie sollte die optimale Zusammenarbeit zwischen Imker und Landwirt/Gärtner gestaltet sein? Mit Steckbriefen der wichtigsten Kulturen.

Der Autor

Friedhelm Kemmeter, Diplombiologe, seit 2007 aktiver Bestäubungsimker in einer Vielzahl von Kulturen im Freiland, Gewächshaus und Folientunnel. Seit 2013 Vorsitzender der Vereinigung der Bestäubungsimker in Deutschland e.V. Autor, Referent und Schulungsleiter rund um die Bestäubungsimkerei.

Ulmer Verlag, Juli 2023
192 Seiten, 105 Farbfotos, 8 farbige Zeichnungen, Hardcover
Format: ca. 24 x 17,8 cm
ISBN 978-3-8186-1452-2

Artikelnr. 472

32,00 €

Eckart Brandt

DAS BIENENBUCH vom Apfelmann

Geschichte & Mythos + Tradition & Aktuelle Trends + Haltung & Tipps

Das Insektensterben ist in aller Munde, das neue Interesse an eigener Bienenhaltung auch.

Apfelmann Eckart Brandt hat das Imker-Handwerk von seinem Vater gelernt. Seine alten Sorten gäbe es ohne die Bienen in den Plantagen nicht. Hier gibt er sein großes Wissen zur Bienenhaltung weiter.

Aus dem Inhalt:

- Herkunft und Rassen



- Bienenhaltung einst und heute
- Die Lüneburger Heideimkerei
- Biologie der Bienen
- Mythologie und Religion
- Imkerei heute
- Wie steht es um die Bienen?
- Tipps für Jungimker

Eckart Brandt ist Apfelbauer und Autor. Er wurde auf dem Land groß, doch dann ging erstmal zum Studium und zur Arbeit in die große Stadt. Nach zehn Jahren in Hamburg führte der Weg zurück aufs Land - diesmal, um zu bleiben. Zunächst war Brandt Imker, bald aber wandte er sich dem Obst zu. Seit 1983 beschäftigt er sich mit alten Apfelsorten und ihrem Erhalt. Sein jüngstes Projekt ist die Errichtung des Boomgarden Parks Helmste.

KJM Buchverlag, 1. Auflage 2018

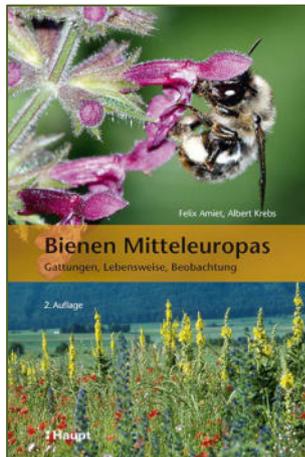
128 Seiten, vierfarbig mit vielen Abbildungen, Hardcover mit Schutzumschlag

Format: 13,5 x 20,4 cm

ISBN 978-3-96194-047-9

Artikelnr. 261

16,00 €



Felix Amiet / Albert Krebs

Bienen Mitteleuropas

Gattungen, Lebensweise, Beobachtung

Wildbienen sind eine vielfältige und faszinierende Insektengruppe. Dieses reich bebilderte Buch bietet einen Einstieg in die Bienenkunde: Alle 40 mitteleuropäischen Großgattungen und rund 170 Arten werden ausführlich in Wort und Bild vorgestellt. Der umfassende Einleitungsteil informiert über Biologie und Ökologie der Bienen, über Gefährdung und Schutzmaßnahmen, über Beobachtungs- und Untersuchungsmethoden und wird durch einen Bestimmungsschlüssel für Gattungen abgerundet.

«Bienen Mitteleuropas» ist Feldführer und Nachschlagewerk zugleich. Mit außergewöhnlichen Bildern und verständlichen Texten weckt und fördert dieses Buch das Interesse für diese faszinierende Insektengruppe, zeigt

deren Bedeutung auf und regt zu eigenen Beobachtungen an.

Über den Autor:

Felix Amiet, Biologe und Lehrer in Solothurn. Er hat sich über fünfzig Jahre lang intensiv mit Bienen und Wespen beschäftigt und mehrere Fachbücher zu diesem Thema publiziert.

Albert Krebs, bekannter Naturfotograf, seine Bilder wurden in unzähligen Artikeln und mehreren Fachbüchern veröffentlicht. Seine Fotosammlung wird heute von der ETH Zürich (e-pics-ethz.ch) betreut.

Pressestimmen:

«Die Stärke des Buches liegt in seiner großzügigen Bebilderung, mit deren Hilfe es gut gelingen kann, im Feld beobachtete Wildbienen zu identifizieren.»

ADIZ/die biene/Imker Freund, 7/2012

«Mit außergewöhnlichen Bildern und verständlichen Texten weckt und fördert dieses Buch das Interesse für diese faszinierende Insektengruppe, zeigt deren Bedeutung auf und regt zu eigenen Beobachtungen an.» *Bienenaktuell, 4/2012*

«Das Buch, das mehr ist als ein Bestimmungsbuch mit außergewöhnlichen Bildern und verständlichen Texten: Ein Naturfotograf und ein pädagogisch geschulter Fachmann zeigen die Bedeutung der Wildbienen auf und geben kluge Anregungen zu eigenen Beobachtungen an.» *Naturgucker, August/September 2013*

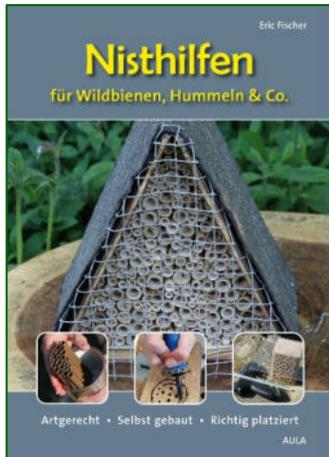
Haupt Verlag, 3. Ausgabe 2019

424 Seiten, über 310 Farbfotos, 75 Zeichnungen, Flexibroschur

Format: 13,8 cm x 21 cm
ISBN: 978-3-258-08104-5

Artikelnr. 150

39,90 €



sachsteEric Fischer

Nisthilfen für Wildbienen, Hummeln & Co.

Artgerecht – Selbst gebaut – Richtig platziert

Wildbienen, Hummeln und zahlreiche weitere Hautflügler sind wichtig für ein funktionierendes Ökosystem. Sie sind aber zunehmend gefährdet und daher dringend auf unsere Unterstützung angewiesen. Von einfachen Holzblöcken mit Löchern bis hin zum anspruchsvollen Hummelkasten werden in diesem Praxisbuch detaillierte Schritt-für-Schritt-Bauanleitungen für die verschiedensten Arten von Nisthilfen vorgestellt.

Zahlreiche Bilder sowie exakte Material- und Werkzeugangaben erleichtern die sichere Umsetzung.

Informationen zu den wichtigsten heimischen Wildbienen- und Wespenarten sowie Hinweise zu geeigneten Stand- und Einsatzorten der selbst gebauten Nisthilfen runden das Werk ab.

AULA-Verlag, 2024
132 Seiten, 360 farbige Abbildungen, kartoniert
Format: 16,5 x 23 cm
ISBN: 978-3-89104-858-0

Artikelnr. 497

16,95 €

Rolf Witt

Kompakte Bestimmungshilfe „Bienen & Wespen in Nisthilfen“

Projekte mit Wildbienen sind inzwischen fester Bestandteil der Naturschutzarbeit geworden. Immer mehr Privatpersonen kaufen die in vielfältigen Formen angebotenen Nisthilfen, die oft fälschlich als „Wildbienenhotel“ bezeichnet werden. Dass hier auch viele solitäre Wespenarten nisten, ist weniger bekannt. Leider sind all diese Arten nicht einfach zu bestimmen. Die zum Thema erhältlichen Naturführer oder Bauanleitungen helfen hier kaum weiter. Diese Lücke schließt diese Bestimmungshilfe. Sie bietet gerade Anfängern einen kompakten Einstieg. Der 10-seitige Faltplyer ist mit einer wetterfesten Schutzfolie bezogen und passt gut in eine Jackentasche.



- Bestimmung der wichtigsten in Nisthilfen vorkommenden Arten der Wildbienen, Grabwespen, u. a.
- Farbiger Text zur schnellen Orientierung.
- Unterschiede zwischen Bienen, Kuckucksbienen, Grabwespen, solitären Faltenwespen und Schlupfwespen.
- Die ausgewählten Merkmale sind gut mit dem bloßen Auge zu erkennen und ermöglichen auch Einsteigern eine Bestimmung.

Sehr gut zum Mitnehmen geeignet.

3. überarbeitete und erweiterte Auflage 2015
12-seitige, hochwertige Falttafel mit 70 Fotos
robust und bedingt wetterbeständig durch Kaschierung
Format (gefaltet): 10,5 x 21 cm

Artikelnr. 056

4,50 €

Michael Papenberg

Bestimmungshilfe – Wildbienen und Wespen

36 verschiedene Arten

Typische Arten an oberirdischen Insektennisthilfen beobachten und erkennen – mit Darstellung von Nestverschlüssen



Vorstellung der wich-

tigsten Gruppen:

- Sandbienen
- Hummeln
- Blattschneiderbienen
- Maskenbienen
- Blutbienen
- Schmal- und Furchenbienen
- Wegwespen
- Feldwespen
- Dolchwespen
- Echte Wespen
- Wespenbienen
- Mauerbienen
- Grabwespen
- Rollwespen
- Goldwespen
- solitäre Faltenwespen



Schemazeichnung vom Körperbau einer Wildbiene

Hergestellt mit wetterfester Polyester-Laminierung.

Verlag Ulbrich & Papenberg

6 Seiten, Farbe

Format: 29,7 x 21 cm (9,9 x 21 cm gefalzt)

Artikelnr. 330

3,50 €



Helmut und Margit Hintermeier

Bienen, Hummeln, Wespen im Garten und in der Landschaft

In jedem giftfrei gehaltenen Garten - und sei er noch so klein - lassen sich abwechslungsreiche Lebensräume schaffen, die als möglichst vernetzte Ökozellen zu einem Refugium schutzbedürftiger Arten werden, die in der intensiv genutzten freien Landschaft kaum mehr Existenzmöglichkeiten finden. Überlebenshilfen jeglicher Art sind besonders für Insekten wichtig, da sie, von den Schmetterlingen und einigen Käferarten abgesehen, erst Mitte der achtziger Jahre verstärkt in das Blickfeld des Artenschutzes rückten. Es verwundert daher nicht, dass man den in dieser Broschüre angesprochenen Solitärbienen,

Solitärwespen und Hornissen selbst in Kreisen engagierter Naturschützer lange Zeit nur wenig oder gar keine Beachtung schenkte. Wissenswertes über die Gäste und Helfer im Garten findet man in dieser Broschüre. Nicht nur für Fachleute, sondern für alle interessierten Garten- und Naturfreunde ist sie eine wahre Fundgrube.

Obst- und Gartenbauverlag, 7. Auflage, 2012

160 Seiten, 204 Farbbildungen, 38 Zeichnungen, 7 Farbtafeln, Broschur

Format: 21 x 20 cm

ISBN 978-3875961232

Artikelnr. 031

15,00 €

Rolf Witt

Kompakte Bestimmungshilfe „Plüschbrummer – Die Hummeln Deutschlands“

In bewährter wetterfester Qualität werden auf 10 prall gefüllten Seiten (DIN A5) die nicht-alpinen Hummelarten Deutschlands bearbeitet. Mit der gefalteten Bestimmungshilfe können die meisten heimischen Arten im Freiland lebendig bestimmt werden. Übersichtliche und kompakte Darstellung mit 148 Grafiken.



Zur Bestimmung werden so weit wie möglich Farbmerkmale herangezogen, um eine Lebendbestimmung unter Freilandbedingungen zu ermöglichen. Bei den stark variablen Arten werden viele Farbvarianten gezeigt. Daneben werden viele weitere morphologische Merkmale erläutert, die teilweise den Lebendfang und den Einsatz einer Lupe erfordern. Damit werden fortgeschrittene Hummelfreunde in die Lage versetzt, ihre Bestimmung besser abzusichern. Ebenso werden weitere biologischen Daten (Flugzeit, Nistweise) als Unterscheidungshilfen mit berücksichtigt.

Da Hummeln teilweise sehr schwer zu bestimmen sind, bleibt ein Teil der Tiere/Arten im Freiland allerdings nicht bestimmbar. Die nur in den Alpen vorkommenden Arten Deutschlands sind nicht berücksichtigt, um die Bestimmungspraxis für die restlichen Gebiete zu erleichtern und eine Übersichtlichkeit zu gewährleisten.

- Basisbestimmungstabelle Hummeln, Kuckuckshummeln mit Unterscheidung der Geschlechter und Abgrenzung zu ähnlichen Wildbienen und Schwebfliegen.
- Bestimmungsteil mit allen in Deutschland vorkommenden Arten mit Ausnahme der neun alpinen Arten. Ergänzend wird noch eine Art berücksichtigt, die ein potentieller Einwanderer in den nächsten Jahren ist. Eine farbige Gliederung erleichtert eine schnelle Grobeinordnung der Hummelarten.
- Tabelle aller Arten Deutschlands mit Rote-Liste-Status aller Bundesländer, aus denen eine Rote Liste vorliegt. Einstufung der Bestimmungsschwierigkeit im Freiland.
- 10-seitiger Faltplyer, robust und bedingt wetterbeständig durch Cellophanierung, gefalzt auf DIN A5 (14,8 x 21 cm, auseinandergefaltet 74 x 21 cm)
Ideal in der Handhabung, da alle Arten eines Geschlechts nebeneinander zu betrachten sind.
Sehr gut zum Mitnehmen geeignet.

Die Bestimmungshilfe wurde in diversen Hummelbestimmungsseminaren vor allem im Projekt "Hummschutz in Niedersachsen" getestet.

1. Auflage März 2017
10 Seiten, gefalzt auf DIN A5
Format: 14,8 x 21 cm
ISBN: 978-3-9813284-5-2

Artikelnr. 205

5,95 €



Rolf Witt

Hummel-Card – Die häufigen Sieben

Schnellbestimmung der häufigsten sieben Hummelarten in Deutschland im Visitenkartenformat.

Ideal für umweltpädagogische Hummelprojekte. Passt in jedes Portemonnaie.

1. Auflage Mai 2017, 4-seitiger Faltplyer
robust und bedingt wetterbeständig durch Cellophanierung
gefalzt auf 5,5 x 8,5 cm

Artikelnr. 218

1,00 €

Ernst Rieger

Die Insektenwiese

So summt & brummt es garantiert!

Wildblumen-Experte Ernst Rieger gibt die besten 55 Tipps und Tricks, wie man eine Bienen- oder Insektenwiese richtig anlegt und pflegt.

Das große Bienen- und Insektensterben ist in aller Munde. Dabei ist es gar nicht so schwer, Oasen für die nützlichen Insekten anzulegen und ihnen so beim Überleben zu helfen! Wenn man ein paar Dinge bei der Anlage einer Insektenwiese beachtet, ziehen die Bienen und Schmetterlinge garantiert schon bald ein - ob im Garten, auf dem Balkon oder auf dem Grünstreifen vor der Haustür.

Wildblumen-Fachmann Ernst Rieger verrät, welche Blumen für die schützenswerten Insekten wichtig sind, wie man den Boden richtig vorbereitet und anschließend die fertige Insektenoase pflegt, damit sie den kleinen Lebewesen lange Freude macht. Denn jeder kann etwas beitragen!

Der Autor

Ernst Rieger ist ausgebildeter Landwirt und Gründer der Rieger-Hofmann GmbH mit Sitz im baden-württembergischen Blaufelden. Die Vermehrung von gebietsheimischen Wildblumen und -gräsern ist der Schwerpunkt seines Unternehmens, das auf ca. 70 ha 200 Wildpflanzenarten kultiviert. Deutschlandweit baut Rieger-Hofmann zusammen mit 60 Anbauern auf ca. 400 ha Wildpflanzenarten an. Zudem kultiviert die Firma zwei alte Weizenarten und -sorten (Urweizen). Bereits seit 1983 beschäftigt sich Ernst Rieger mit dem Thema Wildpflanzenvermehrung. Er initiierte die Gründung des „Verbands deutscher Wildsamens- und Wildpflanzenproduzenten“ und ist Mitinitiator des „Netzwerks Kräuter Baden-Württemberg“. Und auch privat ist die Familie Rieger ständig im Dienste der Artenvielfalt unterwegs: Ernst Rieger unterhält Streuobstwiesen, von deren Erträgen unter anderem selbst Schnaps gebrannt wird. Und seine Frau pflegt einen Bauerngarten, in dem für den Eigenverbrauch Gemüse, Beeren, Früchte und Kartoffeln angebaut werden. Zudem versorgt sich die Familie selbst mit Puten, Schwäbisch-Hällischen Schweinen, Hirschen und Fischen aus eigener Haltung.

frechverlag, 3. Auflage 2021

144 Seiten, alle Abbildungen in Farbe, Broschur

Format: 21 x 16 cm

ISBN: 978-3-7724-4373-2

Artikelnr. 351

12,99 €



Andreas H. Segerer, Eva Rosenkranz

Das große Insektensterben

Was es bedeutet und was wir jetzt tun müssen

Die „Krefeld-Studie“ hat gezeigt: Das Artensterben ist auch bei uns angekommen. Wenn bislang irgendwo in Afrika eine unbekannte Art verschwand, konnte man dazu vielleicht noch mit den Schultern zucken. Aber nun sterben Bienen, Schmetterlinge und Käfer vor unserer Haustür - und mit ihnen verschwinden Vögel, Frösche und vieles mehr.

Was wir mit den Insekten verlieren, ist nicht allein das Fundament eines intakten Ökosystems; mit dem Aussterben der Bestäuber steht die Nahrungsmittelversorgung für unzählige Menschen auf dem Spiel. Wozu brauchen wir Insekten? Ist ihr Verschwinden nur eine kurzfristige Laune der Natur? Wer oder was ist dafür verantwortlich?

Der Insektenforscher Andreas Segerer erläutert die Zusammenhänge und zeigt auf, was jetzt passieren muss. Dazu liefert Eva Rosenkranz viele praxisnahe Tipps und nennt Initiativen, die sich dem Insektensterben entgegenstellen – nach dem Motto: Wir fangen schonmal an! Denn jeder kann seinen

Beitrag leisten, damit die Welt nicht verstummt, sei es durch einen insektenfreundlichen Garten oder durch Engagement im eigenen Umfeld.

»So bildhaft, wie man es sich damals gern von seinem Biologielehrer gewünscht hätte.«

Ralf Julke, Leipziger Internet Zeitung

oekom verlag München, 2018

208 Seiten, broschiert

Format: 22,5 x 15 cm

ISBN-13: 978-3-96238-049-6

Artikelnr. 269

20,00 €

Markus Dietz, Dirk Dujesiefken, Thomas Kowol, Janina Reuther, Thomas Rieche, Claus Wurst

Artenschutz und Baumpflege

Ein Fachbuch für Baumpfleger, Baumpflegebetriebe, Dendrologen, Garten- und Landschaftsbauer, Baumliebhaber, Baumbiologen, Forstwissenschaftler, Naturschützer.

Der Naturschutz in urbanen Landschaften hat in den letzten Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen.

Bäume erbringen diverse ökologische Leistungen, prägen die Stadtlandschaft und sind wichtig für den Artenschutz: Baumhöhlen, Astabbrüche, Spalten und Stammfußhöhlen bieten ebenso wie Kappstellen, Totäste und Baumstümpfe Lebensräume für Vögel, Fledermäuse, Insekten u.a.

Der verantwortungsvolle Umgang damit ist nicht nur gesetzlich vorgegeben, sondern auch für alle mit der Baumpflege beauftragten Fachleute ein ernsthafter Anspruch. Gleichzeitig ist die Verkehrssicherheit ein hohes Gut, denn Menschen müssen sich sicher im Umfeld von Bäumen aufhalten können. Dabei haben weder Verkehrssicherheit noch Natur- und Artenschutz generell Vorrang.

Vor diesem Hintergrund ist es den Autoren in anschaulicher und praxisrelevanter Weise gelungen, alle bedeutsamen Aspekte des Spannungsfeldes Baumpflege und Artenschutz aufzugreifen. Hier wird die Ja-Nein-Entscheidung zwischen der Fällung oder Nicht-Fällung von Bäumen zugunsten anspruchsvoller und ausgewogener Einzelfalllösungen und -maßnahmen aufgelöst.

Allen Praktikern aus den Bereichen Baumpflege, Forst und Naturschutz in Behörden, Firmen und Verbänden sei dieses Buch daher ausdrücklich empfohlen, das sich speziell mit dem Artenschutz und der Baumpflege befasst - einem potenziellen Konfliktfeld. Erstmals werden von einem Autorenteam aus verschiedenen Disziplinen für alle Beteiligten Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt.

Folgende Themenschwerpunkte werden behandelt:

- Perspektiven für eine moderne Baumpflege
- Rechtliche Grundlagen
- Wie entstehen Baumhöhlen?
- Lebensräume an Bäumen
- Baumbewohnende Arten
- Herstellen der Verkehrssicherheit von Bäumen mit Lebensstätten geschützter Arten
- Lösungsansätze aus rechtlicher Sicht
- Hinweise zur Markierung, Kartierung und Kontrolle von Baumhöhlen
- Hinweise für den Notfall

Im Vorwort mit Beiträgen von Prof. Dr. Beate Jessel (Präsidentin des Bundesamtes für Naturschutz) und Heiner Baumgarten (Präsident der Deutschen Gartenamtsleiterkonferenz - GALK e.V.)

Heymarket Media, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage, August 2019

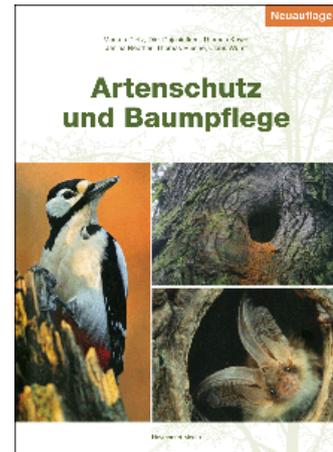
160 Seiten, 114 Farbfotos und Zeichnungen, 2 Tabellen, Softcover

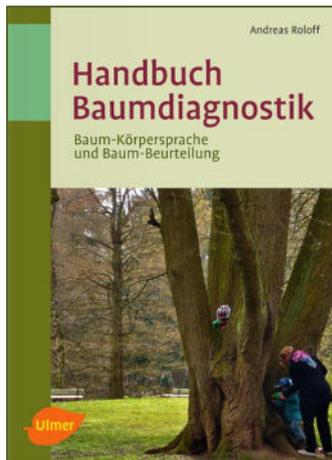
Format: DIN A 5

ISBN 978-3-87815-268-2

Artikel-Nr. 288

17,80 €





Andreas Roloff

Handbuch Baumdiagnostik

Baum-Körpersprache und Baum-Beurteilung

Über den Inhalt

In diesem Buch geht es nicht um Obstbaumschnitt, doch das, was hier beschrieben wird, gilt für Obstbäume genauso wie auch für andere Bäume. Das Handbuch Baumdiagnostik ist ein Buch, welches das nötige Wissen zur Baumdiagnostik und Baumkörpersprache vermittelt, und damit ein grundlegendes Baumverständnis für alle, die die Körpersprache von Bäumen deuten können müssen und wollen.

Rezension: Michael Ruhнау (Vorsitzender des Pomologen-Vereins)

Über den Autor

Professor Dr. Andreas Roloff, international bekannter und anerkannter Baumsachverständiger, ist Inhaber des Lehrstuhls für Forstbotanik an der TU Dresden in Tharandt.

Ulmer-Verlag, 2015

207 Seiten, 305 Farbfotos und -zeichnungen, 2 Tabellen, kartoniert

Format: 24,5 x 17,5 cm

ISBN 978-3-8001-8360-9

Artikelnr. 163

39,90 €

Thomas Sinn

Handbuch Baumstatik

Schadssymptome und Messverfahren zur Feststellung der Stand- und Bruchsicherheit

Dieses umfassend recherchierte Fachbuch gibt all jenen eine Antwort, die sich schon immer gefragt haben, was den Baum bewegt, ihn zusammenhält und welche Maßnahmen ergriffen werden müssen, um ihn und seine Bewohner zu schützen. Der Autor, ein ausgewiesener Kenner der Materie, gibt einen Überblick über die Stand- und Bruchsicherheit der „natürlichen Konstruktion Baum“. Schadssymptome, die Baumstabilität sowie das Baumfundament sind dabei ebenso Thema wie Kontrolle, Pflege und bewährte Prüf- und Messverfahren in der Praxis. Exkurse zur Verkehrssicherheit, zum Artenschutz sowie zahlreiche weitere Aspekte zum Schutz von Bäumen runden dieses fundierte Grundlagenwerk ab.

Aus dem Inhalt:

- Die „natürliche Konstruktion Baum“
- Verkehrssicherungspflicht bei Bäumen
- Baumkontrollen (Entwicklung - Schadssymptome - Artenschutz)
- Baumstabilisierungen
- Baumschutz auf Baustellen
- Ermittlung der Stand- und Bruchsicherheit von Bäumen
- Statik- und Festigkeitslehre

Quelle & Meyer Verlag, 2023

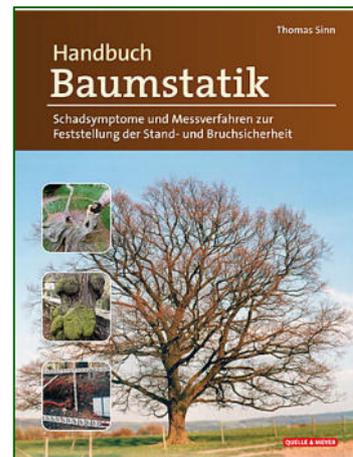
616 Seiten, 820 farbige und schwarz-weiße Abbildungen, 40 Tabellen, Hardcover

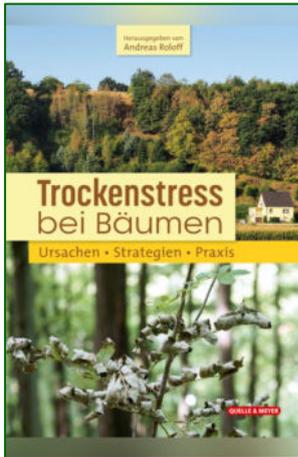
Format: 21 x 28 cm

ISBN 978-3-494-01922-2

Artikelnr. 435

98,00 €





Andreas Roloff (Hg.)

Trockenstress bei Bäumen

Ursachen, Strategien, Praxis

Seit den aktuellen Klima-Diskussionen und den Trockensommern 2018 bis 2020 ist „Trockenstress“ DAS Thema. Viele Gemeinden und Städte sowie Wald- und Parkplaner sehen sich vor die Aufgabe gestellt, geeignete Bäume zu finden, die den erwarteten Klimaveränderungen trotzen und auch in 50 - 100 Jahren noch ihre Funktionen erfüllen können. Genau an diesem Punkt setzt dieses neuartige Buch an. Nach einer genauen Definition von Trockenstress und Trockenstress-Anpassung und ausführlichen Beschreibungen von Anpassungsprozessen werden Handlungsempfehlungen geliefert, wie diesem Problem begegnet werden kann. Abschließend erfolgt eine Bewertung von 250 Baumarten, und 33 angepasste Favoriten werden vorgestellt. Ein praktischer Leitfaden für

Dendrologen, Landschaftsarchitekten, damit befasste Behörden und Planer sowie all jene, die ihre Gartenbäume schützen wollen.

Quelle & Meyer Verlag, 2021

288 Seiten, 190 farbige Abbildungen, 22 Tabellen, Hardcover

Format: 16,5 x 23 cm

ISBN: 978-3-494-01858-4

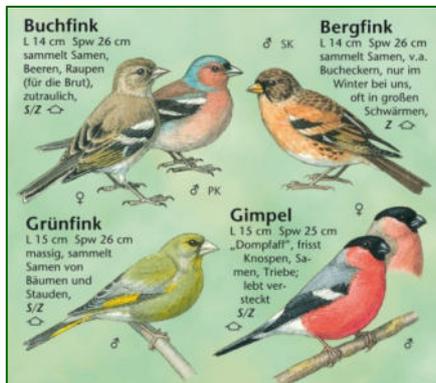
Artikelnr. 369

29,95 €

Michael Papenberg

Bestimmungshilfe –Vögel in Garten und Park

Die 45 wichtigsten Arten, die meist auch am Futterhaus anzutreffen sind, teils mit Jungvögeln und beiden Geschlechtern.



Mit Kennzeichnung Zugvogel/Standvogel

Hergestellt mit wetterfester Polyester-Laminierung.

Verlag Ulbrich & Papenberg

6 Seiten, Farbe

Format: 29,7 x 21 cm (9,9 x 21 cm gefalzt)



Artikelnr. 386

3,50 €

Christoph Bachmann / Eva Bühler / Kurt Forster

Permakultur

Grundlagen und Praxisbeispiele für nachhaltiges Gärtnern

Selbstversorgung aus dem Garten, Gemüse vom Balkon, gemeinschaftliches Gärtnern in der Stadt oder landwirtschaftliche Produktion – Permakultur ist vielfältig realisierbar, und die Idee, die dahintersteckt, ist ganz einfach: Wenn wir sorgsam mit der Erde umgehen, sorgt sie für uns!

Dieses Buch stellt die Grundlagen der Permakultur vor und zeigt anhand von zehn Grundsätzen, wie Permakultur funktioniert und welche Elemente sie einsetzt. Das Entwickeln eines Permakultur-Systems wird anschaulich erklärt und Schritt für Schritt gezeigt, wie erste Ideen in Planung und konkrete Umsetzung übergehen. In einem zweiten Teil stellen erfahrene Permakultur-Designer verschiedene Praxisbeispiele vor – einen Gemeinschaftsgarten in der Stadt, einen Waldrandgarten, einen urbanen Klimagarten, eine ausgedehnte Wasserlandschaft im Hausgarten oder die Ziegenhaltung in einer Wohnsiedlung.

Christoph Bachmann (geb. 1968) pflanzte bereits während der Schulzeit Bäume. Auch heute noch spielen Bäume in seinem Garten (und in seinem Leben) eine wichtige Rolle. Überall, wo er wohnte, gab es zudem einen Gemüsegarten. Seit seinem Studium in Nachhaltiger Entwicklung befasste er sich intensiv mit der Permakultur. Heute erteilt er Kurse und versucht, die Prinzipien der Permakultur kreativ umzusetzen.

Eva Bühler (geb. 1948) interessierte sich schon seit Jugendtagen für indigene Völker und deren respektvollen Umgang mit der Natur. Ihr Weg führte über den biologischen Gemüseanbau für den Eigengebrauch zur Permakultur. Als Permakultur-Designerin liegt ihr vor allem der urbane Raum am Herzen.

Kurt Forster (geb. 1939) wurde schon als Kind mit dem Selbstversorgungsgarten vertraut. Kreislaufdenken, biologische Vielfalt, Aquaponic-Systeme und Paradiesgärten sind seine Lebensthemen. Als Lehrer und als Politiker engagierte er sich für Umwelterziehung und grüne Themen. Er bildete sich in Neuseeland, Australien und Sri Lanka zum Permakultur-Designer aus. Seit Jahrzehnten ist er journalistisch, als Permakultur-Kursleiter und Gartengestalter tätig.

Haupt Verlag, 2. Auflage 2022

286 Seiten, 194 Farbfotos, 34 Illustrationen, 7 Tabellen, Hardcover

Format: 19,5 x 23,5 cm

ISBN 978-3-258-08278-3

Artikelnr. 276

34,00 €



Michael Papenberg

Bestimmungshilfe – Bunte Streuobstwiese

24 Pflanzen- und 30 Tierarten

Die wichtigsten einheimischen

- Blütenpflanzen und Gräser
- Säugetiere
- Vögel
- Amphibien
- Reptilien
- Spinnen und Insekten



im vielfältigen Lebensraum Streuobstwiese; mit vielen Detailzeichnungen

Hergestellt mit wetterfester Polyester-Laminierung.

Verlag Ulbrich & Papenberg

6 Seiten, Farbe

Format: 29,7 x 21 cm (9,9 x 21 cm gefalzt)



Artikelnr. 331

3,50 €

Michael Papenberg

Bestimmungshilfe – Leben im Boden

Die wichtigsten Tiergruppen in der Laubstreu und der obersten Bodenschicht

Auf der Bestimmungshilfe werden die wichtigsten Lebewesen in der Laubschicht und der obersten Bodenschicht vorgestellt.

Die Zahl der Beinpaare dient zur Gliederung und Orientierung der zahlreichen Arten und Artengruppen:



- Ohne Beine: Schnecken, Würmer, Maden
- Mit 3 Beinpaaren: Insekten, Springschwänze
- Mit 4 Beinpaaren: Spinnentiere, Milben
- 7 und mehr Beinpaare: Asseln und Tausendfüßer

Schematische Darstellung zu den Abbauprozessen in der Laubstreu

Naturfreunde, Familien und Schüler lernen mit dieser Bestimmungshilfe die wichtigsten Arten in ihrem Lebensraum kennen.

Bestimmungshilfe für jedes Wetter! Dank der strapazierfähigen Laminierung sind die Bestimmungshilfen für den Einsatz im Freien bestens geeignet. Für jedes Wetter und als Unterlage für feuchte Funde - die Polyester-Laminierung macht's möglich!

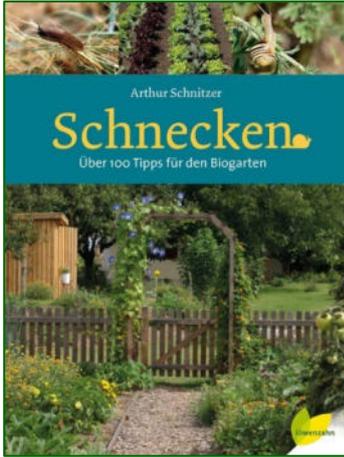
Verlag Ulbrich & Papenberg

Geöffnet: 29 x 21cm, problemlos faltbar auf ca.10 cm Breite, laminiert

Artikelnr. 354

3,50 €





Arthur Schnitzer

Schnecken

Über 100 Tipps für den Biogarten

Biogarten ohne Schneckenschäden - natürliche und hilfreiche Tipps zur Prävention!

Wer kennt sie nicht, die kleinen Plagegeister im Garten? Sie knabbern unseren Salat an, fressen Löcher in unsere Erdbeeren und ziehen ihre Spur durch den ganzen Gemüsegarten. Die Freude am Eigenanbau wird dadurch oft getrübt, dabei muss das gar nicht sein!

Viele Tipps und Tricks vom Experten

Bioexperte Arthur Schnitzer hat sich des Problems angenommen und einen umfassenden Ratgeber geschaffen, der zahlreiche Tipps und Tricks liefert, um Schnecken erfolgreich von Gemüse und Obst im

Hausgarten und auf landwirtschaftlichen Großflächen fernzuhalten. Dabei legt er großen Wert auf ein Vorgehen im Einklang mit der Natur, weshalb alle Methoden geeignet für den Biogarten und Biolandbau sind. Lass dich also nicht ärgern, wenn du wieder mal ungebetene Besucher im Garten findest. Du wirst sehen, mit Hilfe dieser natürlichen und hilfreichen Tipps wird auch dein Gemüsebeet bald schneckenfrei sein!

- alles, was du rund ums Thema Schneckenprävention wissen musst
- geballtes Knowhow vom Bioexperten Arthur Schnitzer
- altbewährte Tricks und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse
- rein biologische Maßnahmen für eine dauerhafte Regulierung
- hilfreiche Ratschläge vom Profi
- Prävention im Privatgarten und auf Großflächen
- reich bebildert

Löwenzahn Verlag, 2017

128 Seiten, gebunden, viele farbige Abbildungen und Fotos

ISBN: 978-3-7066-2631-6

Artikelnr. 498

19,90 €



Michael Papenberg

Bestimmungshilfe – Tiere im Garten

Die wichtigsten Arten beobachten und bestimmen

Die Bestimmungshilfe zeigt 61 repräsentative Gartenbewohner, mit naturgetreuen Illustrationen und Kurzbeschreibungen zum Aussehen und zur Biologie der Tiere. Natur-

freunde, Familien und Schüler lernen mit dieser Bestimmungshilfe die wichtigsten Arten in ihrem Lebensraum kennen.



Bestimmungshilfe für jedes Wetter! Dank der strapazierfähigen Laminierung sind die Bestimmungshilfen für den Einsatz im Freien bestens geeignet. Für jedes Wetter und als Unterlage für feuchte Funde – die Polyester-Laminierung macht's möglich!

Verlag Ulbrich & Papenberg

Geöffnet: 29 x 21cm, problemlos faltbar auf ca.10 cm Breite, laminiert

Artikelnr. 371

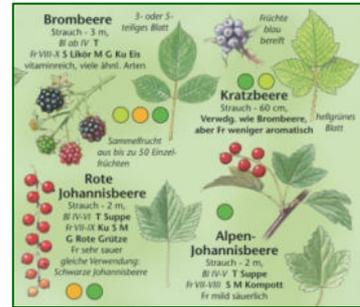
3,50 €

Michael Papenberg

Bestimmungshilfe – Essbare Früchte

Die Bestimmungshilfe zeigt 47 essbare Früchte von Wildsträuchern und Bäumen.

Neben den Zeichnungen der Früchte werden die Wuchsform, die Wuchshöhe, die Reifezeit, die Lebensräume und Hinweise zur Essbarkeit und zur Verwendung in der Kü-



che angegeben.

Viele Detailzeichnungen zu markanten Merkmalen der einzelnen Arten.

Hergestellt mit wetterfester Polyester-Laminierung.

Verlag Ulbrich & Papenberg

6 Seiten, Farbe

Format: 29,7 x 21 cm (9,9 x 21 cm gefalzt)

Artikelnr. 387

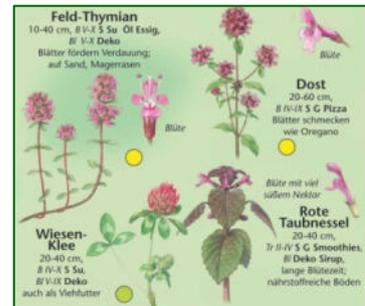
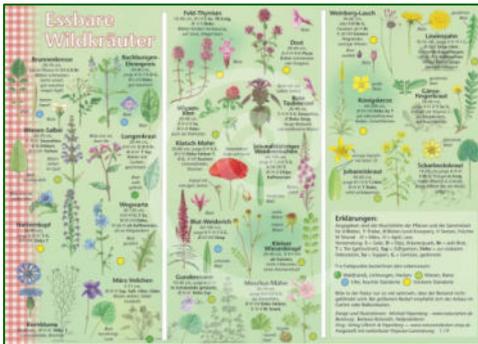
3,50 €

Michael Papenberg

Bestimmungshilfe – Essbare Wildkräuter

Die Bestimmungshilfe zeigt 54 essbare Wildkräuter.

Neben den Zeichnungen werden die Wuchshöhe, die Blütezeit, die Lebensräume und Hinweise zur Essbarkeit und zur Verwendung in der Küche angegeben.



Viele Detailzeichnungen zu markanten Merkmalen der einzelnen Arten.

Hergestellt mit wetterfester Polyester-Laminierung.

Verlag Ulbrich & Papenberg

6 Seiten, Farbe

Format: 29,7 x 21 cm (9,9 x 21 cm gefalzt)

Artikelnr. 388

3,50 €

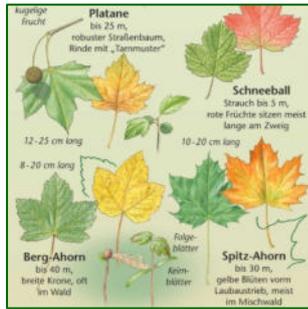
Michael Papenberg

Bestimmungshilfe – Blätter von Bäumen und Sträuchern

52 Baum- und Straucharten.

Die Bestimmungshilfe zeigt die wichtigsten einheimischen und eingebürgerten Arten; abgebildet sind das Blatt im Sommer und Herbst, der Blattrand und teilweise die Jungpflanzen; im Text werden wichtige Bestimmungsmerkmale genannt.





Hergestellt mit wetterfester Polyester-Laminierung.

Verlag Ulbrich & Papenberg

6 Seiten, Farbe

Format: 29,7 x 21 cm (9,9 x 21 cm gefalzt)

Artikelnr. 496

3,50 €

Annekathrin Schmid

Obstbäume verstehen

Was alle Gärtnerinnen und Gärtner wissen sollten

- Warum trägt mein Apfelbaum keine Früchte? Das geheime Leben der Obstbäume.
- Von der Wurzel bis zur Krone: Alle Teile und Lebensvorgänge des Baums werden reich illustriert, leicht und verständlich beschrieben.
- Alles Wichtige zu den Obstbaumarten Apfel, Birne, Kirsche und Pflaume.

Botanik einfach erklärt - von der Wurzel bis zur Krone

Warum braucht ein Apfelbaum einen Partnerbaum, während ein Pflaumenbaum „single“ bleiben kann? Warum wird aus dem Kern eines „Boskop“-Apfels nicht wiederum ein „Boskop“? Warum fallen im Juni viele Birnen vom Baum?

Annekathrin Schmid macht uns mit botanischen Grundlagen vertraut und erklärt anhand von zahlreichen Bildern und Illustrationen die Phänomene des Wachstums und Gedeihens von Apfel-, Kirsche-, Pflaumen- und Birnbaum. Wussten Sie zum Beispiel, dass Obstgehölze innerhalb von etwa sechs Wochen den Großteil ihres Wachstums abschließen, dass sie schwitzen oder dass sie bereits im Juli beginnen, sich auf das folgende Frühjahr vorzubereiten? In diesem Buch finden Sie diese und viele weitere Informationen, die Gärtnerinnen und Gärtnern dabei helfen, ihre Obstbäume besser zu verstehen.

Auch wenn die Fotos nicht immer ganz glücklich gewählt sind, handelt es sich um ein nützliches und informatives Buch für Neueinsteiger und botanische Laien in das Thema Obstbaumpflege und -schnitt.

Die Autorin

Annekathrin Schmid ist promovierte Pädagogin und lehrt an der Ostbayerischen Technischen Hochschule Regensburg. Seit vielen Jahren ist sie Besitzerin eines großen Biotops mit Streuobstbäumen, Bienen, Teich und Wiese. Lange stand sie vor den Regalen mit Obstbau-Fachliteratur und fand nicht, was sie suchte: ein Buch mit verständlich aufbereitetem, theoretischem Wissen für Hobby-Obstbauern. So beschloss sie, das Buch, das sie nicht fand, selber zu schreiben.

Haupt Verlag, 1. Auflage 2021

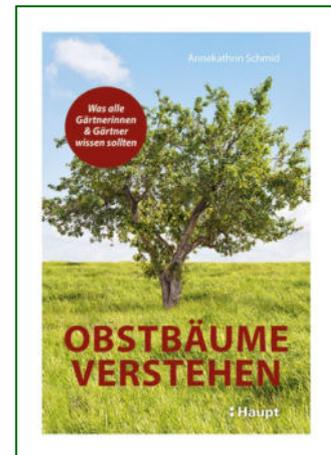
128 Seiten, 165 Fotos, 33 Illustrationen, Klappenbroschur

Format: 15,5 x 22,5 cm

ISBN: 978-3-258-08218-9

Artikelnr. 355

22,00 €





Martin Barde, Lars Hochmann

Streuobstwirtschaft

Aufbruch zu einem neuen sozialökologischen Unternehmertum

Unser Umgang mit Natur im Rahmen der Land- und Ernährungswirtschaft zeigt: Wenn heute von »Wirtschaft« die Rede ist, geht es allzu oft nur um eine effizienzgetriebene Aus- und Übernutzung. Eine derartige Wirtschaft vernichtet Vielfalt und hegt Lebendigkeit ein.

Als Gegenbeispiel bringen Martin Barde und Lars Hochmann ihre Streuobstwirtschaft ins Spiel - als ein die sozialökologische Vielfalt beförderndes Unternehmertum. Sie möchten inspirieren und Mut machen für neue Wirtschaftsformen, die um eine aktive Arbeit mit und involvierte Pflege von Natur kreisen.

Dabei geht es ihnen nicht nur um die Ideen dahinter, sondern vor allem auch um die unternehmerische Praxis; entsprechend wird jedes Kapitel mit Praktiker*innen im Gespräch reflektiert. Die Autoren stellen eine alternative Obstbaupraxis vor, die nach einem neuen sozialökologischen Unternehmertum ruft - nach Menschen, die Missstände nicht länger hinnehmen, sondern etwas unternehmen, damit es besser wird!

Die Autoren:

Martin Barde ist Forschungskordinator, Unternehmensberater sowie Gründer und Geschäftsführer eines der größten Streuobstunternehmen in Europa. Mit der Bewirtschaftung alternativer Obstbaupraktiken beschäftigt er sich auch wissenschaftlich.

Lars Hochmann ist kritischer Ökonom und glaubt fest daran, dass eine andere Welt noch immer möglich ist. Er forscht und lehrt zu ökonomischen Natur- und Weltverhältnissen sowie Politischer Theorie der Unternehmung an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg und der Cusanus Hochschule.

Auf der Website www.streuobstwirtschaft.de finden Sie weitere Informationen zu Veranstaltungen der Autoren.

oekom verlag München, 1. Auflage, 2019
192 Seiten, Hardcover
Format: 21 x 13,5 cm
ISBN-13: 978-3-96238-092-2

Artikelnr. 287

24,00 €

Ralf Worm

Die Wiesenfibel

Blume und Gräser nach Farben erkennen

Deutschlands Wiesen und Weiden sind unglaublich vielfältig und artenreich. Margerite, Klee, Vergissmeinnicht oder Herbst-Zeitlose gehören wohl zu den bekanntesten Wiesenpflanzen. Es gibt aber noch viele mehr, wie diese nun in der 5. Auflage vorliegende Wiesenfibel zeigt.

Ralf Worm führt darin anhand eines leicht zu handhabenden Farbleitsystems zu 350 Blumen und Gräsern, die unter anderem auf Glatthaferwiesen, Fettweiden, Parkrasen, Bergwiesen oder Nasswiesen vorkommen. Jedes Pflanzenporträt informiert über die wichtigsten Erkennungsmerkmale, ähnliche Arten sowie Wissenswertes. Gut einprägsame Piktogramme zeigen sofort, ob die jeweilige Pflanze eher trockene oder feuchte, saure oder basische Böden bevorzugt. Kurze Hinweise zur Funktion der Wiese als wichtiger Lebensraum für Insekten runden diese bewährte Fibel ab.



Quelle & Meyer Verlag, 6., überarbeitete Auflage
152 Seiten, ca. 750 farbige Abbildungen, kartoniert
Format: 14,8 x 21 cm
ISBN 978-3-494-01857-7

Artikelnr. 403

9,95 €



Gisela Tubes

Kostbare Wildpflanzen für Gesundheit und Küche

sicher sammeln – gekonnt verwenden

Dieses praktische Buch führt Sie zu jeder Jahreszeit zu den köstlichsten und gesündesten Wildpflanzen, die uns die Natur zu bieten hat! Sortiert nach den Lebensräumen Wegrand, Wiese/Weide, Hecke/Waldrand/Gebüsch, Brach- und Ruderalfläche, Wald, Bach/Graben und Garten stellt die Autorin über 70 Wildpflanzen ausführlich und mit brillanten Bildern illustriert vor. Von den Portraits ausgehend, erfolgt eine Verzweigung zu den vielfältigsten Verwendungsmöglichkeiten, u. a. zu vielen leckeren Rezepten und zahlreichen Anwendungsbeispielen für Küche und Gesundheit.

Hilfreiche Tipps zum Sammeln, Trocknen und Konservieren sowie ein nützlicher Kalender mit idealen Sammelzeiten runden dieses handliche

und bewährte Praxisbuch ab.

Quelle & Meyer Verlag, 2023

368 Seiten, ca. 410 farbige Abbildungen, 2 Tabellen, Hardcover

Format: 12 x 19 cm

ISBN 978-3-494-01923-9

Artikelnr. 437

19,95 €

Claudia Lorenz-Ladener (Hrsg.)

Trocknen & Dörren mit der Sonne

Bau und Betrieb von Solartrocknern

Knusprige Apfelchips, aromatisches Fruchtleder, würzige Gemüsepulver, getrocknete Tomaten ... die meisten Obst- und viele Gemüsearten lassen sich durch Trocknen einfach und naturbelassen konservieren. Ob Zucchini-Schwemme oder gutes Apfeljahr: Was liegt näher, als einen Teil der Gartenernte durch die älteste Konservierungsmethode der Welt haltbar zu machen? Im selbstgebauten Trockner und mit der Kraft der Sonne ist das auch in unseren Breiten leicht möglich.

In diesem Buch werden detailliert und mit vielen Abbildungen Solartrockner beschrieben, die im Hausgarten oder auf dem Balkon gute Dienste leisten und sich bewährt haben. Sie verbrauchen weder Strom noch Gas, sind robust zu handhaben und langjährig nutzbar. Alle vorgestellten Solartrockner können mit einfachem Werkzeug und geringem materiellen Einsatz gebaut werden.

Ein Buch für alle, die einen funktionstüchtigen Solartrockner kostengünstig bauen möchten, um Obst, Gemüse, Kräuter und Pilze naturbelassen und qualitativ hochwertig haltbar zu machen. Außerdem: Grundsätzliche Informationen zur Praxis des Trocknens mit vielen Tipps aus langjähriger Erfahrung.

ökobuch Verlag, 7. Auflage 2022

95 Seiten, durchgehend farbig, Broschur mit Fadenheftung

Format: 17 x 24 cm

ISBN: 978-3-936896-48-0

Artikelnr. 370

16,95 €





Andreas Kranz

CRAFT WINE selbst gemacht

Das große Buch der Fruchtweinbereitung

Wein aus Beeren, Blüten & Dörrobst ...

Aus fast allen Früchten – buchstäblich von der Ananas bis zur Zwetschge – lassen sich Fruchtweine zubereiten, die in ihrer geschmacklichen Vielfalt viele konventionelle Traubenweine hinter sich lassen.

Der besondere Reiz fachkundig hergestellter Fruchtweine liegt in der geschmacklichen Vielfalt, die jene von konventionellen Weinen aus Trauben in den Schatten stellt. Denn aus nahezu allen Früchten lässt sich wundervoll aromatischer Wein bereiten, sofern man weiß, was dabei zu beachten ist. Im ausführlichen Einleitungsteil vermittelt der

Autor dem Leser grundlegendes und weiterführendes Wissen sowie Tricks und Kniffe der modernen Oenologie. Dazu gehört die Kontrolle des Säuregehalts, der Restsüße und des Alkoholgehalts, denn nur bei perfekter Abstimmung dieser Parameter können harmonische, fruchtige und haltbare Weine entstehen, die intensiv nach Frucht und weder zu süß noch zu sauer schmecken.

Mit derart konkreten Anleitungen kann jeder Hobby-Winzer rundum gelungenen Craft Wine aus Erdbeeren, Ebereschen, Schlehen, Mirabellen, Rhabarber und Johannisbeeren, aus Bananen, Mangos und Kürbissen, aber auch Wein aus Dörrfrüchten oder mit Extrakten, Tee und Kaffee, Gewürzen, Kräutern und Blüten aromatisierte Fruchtweine herstellen.

- 60 Rezepte
- Verständnis, Kontrolle und Steuerung des Herstellungsprozesses
- Herstellung „klassischer“ und „exotischer“ Fruchtweine

Leopold Stocker Verlag, 2021

200 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover

Format: 18,5 x 25 cm

ISBN: 978-3-7020-1925-9

Artikelnr. 366

39,90 €

Peter Ripper

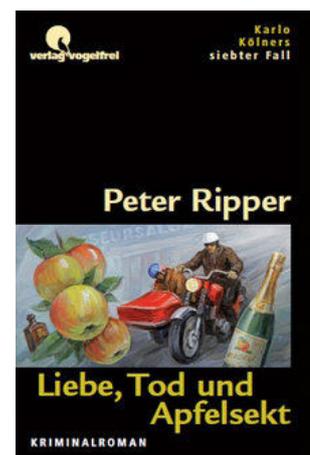
Liebe, Tod und Apfelsekt (Roman)

Der Frankfurter Krimiautor mit dem vielsagenden Namen Peter Ripper hat wieder zugeschlagen: Der siebte Band um den verwegenen Karlo Kölner, seines Zeichens Ex-Knacki und Privatdetektiv wider Willen, ist erschienen. Dieses Mal stolpert der chaotische Karlo in einen besonders skurrilen Fall:

Eine liebestolle ältere Dame macht Starfriseur Belmondo den Hof. Kurz darauf findet Karlo Kölner ihre Leiche im Salon des Haarkünstlers in Frankfurt-Höchst und begeht eine große Dummheit. Mysteriöse Äpfel, ein silbernes Medaillon und eine Flasche Apfelsekt geben Kommissar Reichard und seinem hypochondrischen neuen Chef Schönhals Rätsel auf. Doch auch Georg Gehring, Ex-Hauptkommissar und frischgebackener Privatdetektiv, beginnt zu ermitteln.

Da geht Karlos Freundin Jeannette einem Autoschwindler auf den Leim. Empört wird nun auch Karlo Kölner aktiv. Bald glaubt er, auf Zusammenhänge zwischen den Ereignissen gestoßen zu sein, und es wird brandgefährlich für ihn.

Auch dieses Mal ist Peter Ripper wieder eine außergewöhnliche Geschichte geglückt. Mit offenkundiger Freude treibt Ripper den schnellen Wechsel zwischen spannender Action und kuriosen Szenen, zwischen dramatischem Verlauf und skurriler Situationskomik auf die Spitze.



Verlag Vogelfrei, 1. Auflage, April 2014
212 Seiten, Paperback
Format: 18 x 12 cm
ISBN 978-3-9812188-8-6

Artikelnr. 058

10,95 €

Pomologen-Verein e.V.

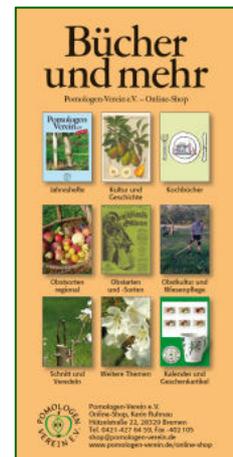
Werbeflyer Online-Shop

Sie finden unser Shop-Angebot so vielfältig und interessant, dass Sie uns gerne weiterempfehlen möchten? Dann ist dieser Werbeflyer genau das Richtige, um ihn auf Märkten, bei Seminaren/Vorträgen oder anderen Veranstaltungen auszulegen.

Wir stellen Ihnen den Werbeflyer gerne kostenlos und versandkostenfrei zur Verfügung und freuen uns über Ihre Empfehlung.

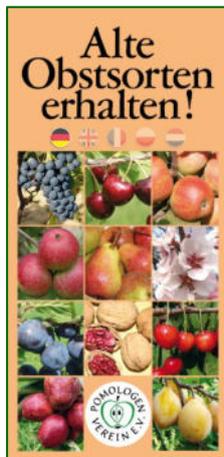
Format: DIN-Lang (21 x 9,9 cm)

1 Pack = **ca. 25 Stück**



Artikelnr. 272

0,00 €



Pomologen-Verein e.V.

PV-Flyer „Alte Obstsorten erhalten!“

Sie möchten Werbung für den Pomologen-Verein machen? Dann ist dieser Flyer genau das Richtige, um ihn auf Märkten, bei Seminaren/Vorträgen oder anderen Veranstaltungen auszulegen, oder ihn einfach an Freunde und Bekannte zu weiterzureichen.

Der Flyer beinhaltet neben dem Portrait des Vereins sämtliche Kontaktdaten der Ansprechpartner aus den jeweiligen Landesgruppen, der Geschäftsstelle, des Vorstands und des Online-Shops. Darüber hinaus enthält der Flyer auch einen Mitgliedsantrag, mit dem Interessierte schnell und unkompliziert Mitglied werden können.

Wir stellen Ihnen den Flyer gerne kostenlos und versandkostenfrei zur Verfügung und freuen uns über Ihre Empfehlung.

Der Flyer kann in anderen Sprachen über die Website des Pomologen-Vereins kostenlos als PDF heruntergeladen werden.

Format: DIN-Lang (21 x 9,9 cm)

1 Pack = **ca. 25 Stück**

Artikelnr. 273 0,00 €

AGB des Online-Shops des Pomologen-Verein e.V.

unter Berücksichtigung des Gesetzes über die Preisbindung für Bücher (Buchpreisbindungsgesetz vom 2. September 2002)

1. Bestellungen

Alle Bestellungen werden zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen angenommen. Unsere Angebote sind freibleibend. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die von uns zum Kauf angebotenen Waren auch tatsächlich und zu den genannten Preisen lieferbar sein werden.

2. Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert beträgt 9,80 €.

3. Lieferung

Lieferfristen sind nur so weit verbindlich, als sie von uns schriftlich bestätigt worden sind. Die Lieferung erfolgt ab Bremen. In allen Fällen trägt der Käufer die Versandkosten. Unsere Versandkosten schließen eine handelsübliche und für den Versand von Büchern geeignete Verpackung ein.

4. Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail an shop@pomologen-verein.de) oder durch Rücksendung der Ware widerrufen, es sei denn, Sie haben in Ausübung Ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit gehandelt (Bestellungen durch Unternehmer). Das Widerrufsrecht besteht nicht für Waren, die nach Ihren Spezifikationen angefertigt wurden oder eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Ebenso wenig besteht ein Widerrufsrecht für digitale Erzeugnisse (CDs, DVDs, PDF-Dateien).

Die Frist für den Widerruf beginnt frühestens mit Erhalt der Ware und einer ausführlichen Belehrung in Textform. Zur Wahrung der Frist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Ware. Der Widerruf ist zu richten an: Pomologen-Verein e.V., Online-Shop, Hützelstraße 22, 28329 Bremen (shop@pomologen-verein.de).

5. Widerrufsfolge

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen herauszugeben.

Können Sie uns die empfangene Leistung nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit Wertersatz leisten. Dies gilt nicht, wenn die Verschlechterung der Ware ausschließlich auf deren Prüfung, wie sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre, zurückzuführen ist. Im Übrigen können Sie die Wertersatzpflicht vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt.

Sie haben die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht. Entspricht die gelieferte Ware nicht der bestellten, senden Sie uns diese ausreichend frankiert in der Originalverpackung zurück. Legen Sie der Sendung bitte eine Kopie der Rechnung bei, auf der Sie den Rücksendegrund und Ihre Bankverbindung vermerken. Wir erstatten Ihnen nach Erhalt der Rücksendung umgehend die Portokosten. Bitte wählen Sie die kostengünstigste Versandart.

6. Eigentumsvorbehalt

Alle Waren bleiben unser Eigentum, bis der Kaufpreis einschließlich Zinsen und sonstigen Auslagen bezahlt ist oder solange wir noch Ansprüche an den Käufer haben.

7. Zahlung

Rechnungsbeträge sind 14 Tage nach Erhalt ohne Abzug fällig.

Bestellungen aus dem Ausland wickeln wir per Vorkasse ab. Auch hier gilt eine Zahlungsfrist von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung. Sollte nach 14 Tagen kein Zahlungseingang auf unserem Konto erfolgt sein, wird die Bestellung automatisch storniert, da wir dann davon ausgehen, dass kein weiteres Interesse am Zustandekommen des Vertrags besteht.

8. Geistige Eigentumsrechte

Die geistigen Eigentumsrechte für unsere Internet-Seiten einschließlich ihrer Gestaltung und Inhalte unterliegen dem Urheberrecht und dürfen ohne vorherige ausdrückliche Einwilligung nicht vervielfältigt, verbreitet, bearbeitet oder öffentlich wiedergegeben werden. Die Reproduktion oder sonstige Verwendung der veröffentlichten Dokumente ist nur zum persönlichen Gebrauch zulässig, jede andere Reproduktion und jeder andere Gebrauch ist untersagt.

Kundeninformation

Die Abbildungen in unserem Katalog sind unverbindlich. Sie können sich in Farbe, Form und Größe etwas von den Originalprodukten unterscheiden. Änderungen, Druckfehler und Irrtümer jeglicher Art behalten wir uns vor. Der Vertrag unterliegt deutschem Recht. Die Unwirksamkeit einzelner Punkte dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen berührt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht.

Wir weisen darauf hin, dass wir im Rahmen des üblichen Geschäftsverkehrs anfallende personenbezogene Daten unserer Kunden im Sinne des Datenschutzgesetzes lediglich zur Rechnungstellung speichern und verarbeiten.

Versandkostenübersicht

Deutschland

Gewicht	Versandkosten
bis 500 g	3,20 €
bis 1 kg	3,50 €
bis 2 kg	6,80 €
bis 5 kg	8,50 €
bis 10 kg	11,00 €
bis 20 kg	15,50 €
bis 31,5 kg	18,50 €

Zone 1 (EU)

Gewicht	Versandkosten
bis 500 g	5,30 €
bis 1 kg	8,70 €
bis 2 kg	15,50 €
bis 5 kg	19,10 €
bis 10 kg	24,20 €
bis 20 kg	34,40 €
bis 31,5 kg	46,10 €

Länder- und Zoneninformationen

Belgien, Dänemark, Frankreich, Luxemburg, Monaco, Niederlande, Österreich, Polen, Tschechische Republik

Zone 1 (non EU)

Gewicht	Versandkosten
bis 500 g	5,30 €
bis 1 kg	8,70 €
bis 2 kg	22,00 €
bis 5 kg	26,50 €
bis 10 kg	33,00 €
bis 20 kg	45,80 €
bis 31,5 kg	60,60 €

Länder- und Zoneninformationen

Schweiz, Liechtenstein

Zone 2

Gewicht	Versandkosten
bis 500 g	5,30 €
bis 1 kg	8,70 €
bis 2 kg	16,00 €
bis 5 kg	19,90 €
bis 10 kg	25,25 €
bis 20 kg	35,90 €
bis 31,5 kg	48,25 €

Länder- und Zoneninformationen

Andorra, Großbritannien, Italien, San Marino, Schweden, Slowakei, Slowenien, Spanien, Ungarn, Vatikanstadt*

** Zuzüglich 4,49 € Zuschlag pro Sendung in das Vereinigte Königreich, auf die Isle of Man und die Kanalinseln*

Stichwortverzeichnis

1 x 1 des Obstbaumschnitts	114
100 alte Apfel- und Birnensorten	48
300 Obstsorten	40
555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon	101
Abbildung von Rieser Obstsorten	
Teil 1: Gartenbeschreibung und Apfelsorten	24
Teil 2: Birnen- und Steinobstsorten	24
Abbildungen württembergischer Obstsorten	36
Abhandlung von den Obstbäumen	
Band 1	69
Band 1-3	71
Band 2	70
Band 3	70
Apfel und Birnen – Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten	52
AGB	182
Album de Pomologie	
Tome 1	98
Tome 1-4	97
Tome 2	98
Tome 3	99
Tome 4	99
Altbewährte Apfel- und Birnensorten	49
Alte Apfel- & Birnensorten (Postkartenbuch)	173
Alte Apfelsorten im Norden	28
Alte Apfelsorten und neue Sorten der Zukunft	93
Alte Obstsorten – Ein Quartett	127, 175
Alte Obstsorten für Südniedersachsen neu entdeckt	31
Alte Obstsorten neu entdeckt für Niedersachsen-Bremen	27
Alte Obstsorten neu entdeckt für Westfalen und Lippe	33
Alte Süßkirschensorten	62
Alu-Hängeetiketten	119
Apfel	141
Äpfel – Rezepte aus dem Obstgarten	132
Äpfel & Birnen – Die besten Rezepte	133
Äpfel & Birnen – Schätze der Streuobstwiesen	39
Äpfel und Birnen aus Luxemburg	38
Äpfel, Birnen & Quitten	146
Apfelgarten	131
Apfelmania – Kochen mit Martina und Moritz	131
ApfelMarktSorten	102
Apfelsorten in Deutschland	37
Artenschutz und Baumpflege	155
Atlas der Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge	110
Auswahl werthvoller Obstsorten – 1 und 2	83
Becher „Malus zumi calocarpa“	173
Besondere Obstarten	94
Bestellformular	191
Bestimmungshilfen	
Bienen & Wespen in Nisthilfen	151
Blätter von Bäumen und Sträuchern	162
Bunte Streuobstwiese	159
Essbare Früchte	161
Essbare Wildkräuter	161
Hummel-Card – Die häufigen Sieben	154

Leben im Boden	159
Plüschbrummer – Die Hummeln Deutschlands	153
Tiere im Garten.....	160
Vögel in Garten und Park.....	158
Wildbienen und Wespen	152
Bienen	
Bestimmungshilfe „Wildbienen und Wespen“	152
Bienen Mitteleuropas - Gattung, Lebensweise, Beobachtung	150
Bienen, Hummeln, Wespen im Garten und in der Landschaft	153
Hallo Wildbiene.....	124
Kompakte Bestimmungshilfe „Bienen & Wespen in Nisthilfen“	151
Bienen Mitteleuropas - Gattung, Lebensweise, Beobachtung	150
Bienen und Blumen	124
Bienen, Hummeln, Wespen im Garten und in der Landschaft.....	153
Birne.....	134
Bottlebag.....	174
Brandt, Eckart	
Das Bienenbuch vom Apfelmann	150
Die erste Hälfte meines Lebens	148
Button „Pomologen-Verein“	175
CD „Sortenschilder Äpfel“	60
CIDER, MOST & APFELWEIN.....	145
CRAFT WINE selbst gemacht	165
DAS BIENENBUCH vom Apfelmann.....	150
Das große Buch vom Apfelbaum	122
Das große Insektensterben	155
Das Hessische Äpfelquartett.....	126, 175
Das Klassenzimmer im Grünen	122
Das Appel-Bookje - Äpfel in Ostfriesland	30
Der professionelle Obstbaumschnitt.....	115
Der Streuobstwiesenkalendar	170
Deutsche Pomologie	
Band 1 – Äpfel 1.....	54
Band 1-6 – Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche und Weintrauben.....	53
Band 2 – Äpfel 2.....	55
Band 3 – Aprikosen, Pfirsiche, Wein	56
Band 4 – Birnen 1	57
Band 5 – Birnen 2	58
Band 6 – Kirschen, Pflaumen.....	59
Deutschlands Kernobstsorten	
Band 1-3	51
Dritter Band	50
Erster Band	49
Zweiter Band.....	50
Deutschlands Obstsorten	
1. Lieferung – Äpfel (Reprint).....	42
10. Lieferung – Kirschen (Reprint)	42
5. Lieferung – Birnen (Reprint)	42
Band 1 – Äpfel 1.....	43
Band 1-6 – Äpfel, Birnen, Kirschen und Steinobst, Beeren und Trauben	46
Band 2 – Äpfel 2.....	43
Band 3 – Birnen 1	44
Band 4 – Birnen 2	44
Band 5 – Kirschen und Steinobst.....	45
Band 6 – Beeren und Trauben.....	45
Die alten Obstsorten – Von Ananasrenette bis Zitronenbirne	91
Die Edelkastanie (PDF-Datei)	90
Die erste Hälfte meines Lebens	148

Die Geschichte des Apfels	25
Die Haselnuss – Arten, Botanik, Geschichte, Kultur	68
Die Haselnuss – Kulturgeschichte - Nutzung - Verwendung im Garten	68
Die Insektenwiese – So summt und brummt es garantiert.....	154
Die Kernobstsorten Württembergs.....	35
Die köstliche Wildkräuterküche	142
Die Obst- und Traubenzucht an Mauern, Häuserwänden und im Garten	20
Die Obstmodelle aus dem Provinzial-Museum Hannover	17
Die Vielfalt unserer Streuobstwiesen	36
Die Walnuss – Arten, Botanik, Geschichte, Kultur	67
Die Wiesenfibel.....	164
Dörren – Aroma pur	143
Einfach mähen mit der Sense.....	107
Einheimische Mandeln	92
Enzyklopädie der Wildobst- & seltenen Obstarten	47
EPIC APPLE - Das Streuobstwiesen-Spiel.....	128, 176
Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau (Nachdruck).....	63
Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen	34
Farbatlas Obstsorten	102
Feige.....	140
Flyer	
Online-Shop	166
Pomologen-Verein „Alte Obstsorten erhalten!“	167
Fränkische Birn in der Küchn	134
Früchte, Beeren, Nüsse.....	65
Frutteti.....	20
Geisenheimer historische Farbzeichnungen alter Apfelsorten.....	73
Gennaros Limoni	142
Geschenk-Gutschein.....	169, 170
Gestaltung von Landschaftsobstbäumen.....	111
Gutschein.....	169, 170
Hallo Wildbiene.....	124
Handbuch Baumdiagnostik	156
Handbuch Baumstatik	157
Handbuch Bio-Obst.....	108
Handbuch der Fruchtbaumzucht.....	22
Handbuch Obstsorten	46
Haselnuss	
Die Haselnuss – Arten, Botanik, Geschichte, Kultur	68
Die Haselnuss – Kulturgeschichte - Nutzung - Verwendung im Garten	68
Haselnuss	138
Histoire Naturelle des Orangers	96
Holunder	135
Hummel-Card – Die häufigen Sieben.....	154
Imkern mit Kindern und Schülergruppen.....	125
Impressum	2
Jahreshefte	
25 Jahre Pomologen-Verein (2016)	9
Beeren (2007)	14
Birnen (2008).....	13
Birnen (2023).....	5
Edelreiser (2019)	7
Kirschen (2011)	11
Kiwi (2014)	10
Nüsse (2017).....	8
Obstbau international (2021)	6
Obstbaugeschichte (2015).....	9

Pflaumen (2009)	13
Pomologie in Europa (2006)	15
Reben (2012)	11
Sortenzüchtungen (2013)	10
Streuobst - heute und morgen (2020)	7
Streuobst (2010)	12
Urban Pom (2022)	5
Veredelungsunterlagen für Obstbäume (2018)	8
Vergriffene Jahreshefte auf CD	15
Johannisbeere	139
Jubiläumsangebote	
Bottlebag	174
Klaubsack	174
Malus-Wildartenzeichnungen	173
Postkarten-Set „Malus-Wildartenzeichnungen“	172
Tasse „Malus zumi calocarpa“	173
Klaubsack	174
Kompakte Bestimmungshilfe	
„Bienen & Wespen in Nisthilfen“	151
„Plüschbrummer – Die Hummeln Deutschlands“	153
Kostbare Wildpflanzen für Gesundheit und Küche	164
Kunstdrucke „Alte Apfelsorten“	95
Liebe, Tod und Apfelsekt (Roman).....	166
Lieferbedingungen	2
Lucas‘ Anleitung zum Obstbau	110
Malus-Wildartenzeichnungen	173
Mandel.....	137
mandelbaums kleine gourmandisen	
Apfel	141
Birne.....	134
Feige	140
Haselnuss	138
Holunder	135
Johannisbeere	139
Mandel	137
Marille/Aprikose	141
Marone/Esskastanie	136
Orange	137
Quitte	135
Tafeltraube.....	139
Walnuss	136
Weichsel Sauerkirsche	140
Zitrone	138
Marille/Aprikose	141
Marone/Esskastanie	136
Medifilm-Veredelungsband	119
Mit Holunder durchs Jahr.....	144
Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm.....	113
Nisthilfen für Wildbienen, Hummeln & Co.	151
Oberschwäbische Früchtchen	34
Obstatlas der Russischen Kolonie Alexandrowka.....	19
Obstbau in Ostpreußen.....	18
Obstbäume kräftig aufbauen und vital erhalten - Leitfaden für Praktiker.....	116
Obstbäume verstehen	162
Obstbaumschnitt in Bildern	114
Obstbecher	171
Obstgärten Frutteti	20
Obstgehölze	64

Obstgehölzschnitt	115
Obstsortenquartett	127, 175
Orange	137
Permakultur	158
Pfälzer Obstkultur	17
Pflanzengesundheit im Obstbau - Krankheiten, Schädlinge, Nützlingseinsatz	109
Pflanzung & Pflege von Streuobstbäumen - Naturgemäßer Obstbaumschnitt für die Praxis	113
Pillnitzer Apfelsorten	31
Pomologia.....	100
Pomologie Francaise	
Tome 1	86
Tome 1-4	85
Tome 2	87
Tome 3	88
Tome 4	89
Pomona Austriaca	
Band 1	77
Band 1-2	76
Band 2	78
Pomona Franconica	
Band 1	74
Band 1-3	73
Band 2	75
Band 3	76
Pomona Herefordiensis	72
Poster "Obstsortenvielfalt"	178
"Apfelvielfalt – Kelteräpfel"	178
"Apfelvielfalt"	178
"Birnenvielfalt"	178
"Kirschenvielfalt"	179
"Pflaumenvielfalt"	178
3er-Set "Obstsortenvielfalt"	179
3er-Set "Tiere und Pflanzen der Streuobstwiesen und Gärten"	181
5er-Set "Obstsortenvielfalt"	179
Poster "Tiere und Pflanzen der Streuobstwiesen und Gärten"	180
"Heimische Vögel"	181
"Obstwiesenvielfalt"	180
"Vögel der Obstwiese"	180
Postkartenbuch "Alte Apfel- & Birnensorten"	173
Postkarten-Set	
„Deutschlands Obstsorten“	172
„Malus-Wildartenzeichnungen“	172
PV-Flyer	
„Alte Obstsorten erhalten!“	167
Quartett	
Alte Obstsorten	127, 175
Das Hessische Äppelquartett	126, 175
Quitte	135
Ratgeber Alte Apfelsorten Hamburg	30
Reiche Ernte durch professionelle Bestäubung	149
Revival der Walnuss	67
Sachsens historische Apfelsorten	32
Schnecken	160
Schweizer Rebsorten	38
Shop-Gutschein	169
Shop-Gutschein „Drucke selbst“	170
Sortenschilder	61
Stachelbeeren	63

Standards der Obstbaumpflege	105
Streuobstbau. Obstwiesen als nachhaltige Kulturlandschaft mit hoher Biodiversität	106
Streuobstwiesen - Lebensraum für Tiere	106
Streuobstwirtschaft.....	163
Summer Queen & Maiden Blush	21
Tafeltraube.....	139
Taschenatlas Alte Obstsorten.....	47
Tasse „Malus zumi calocarpa“	173
The Herefordshire Pomona	
Volume I	81
Volume I and II.....	79
Volume II	82
The Illustrated History of Apples in the United States and Canada.....	84
Trockenstress bei Bäumen	157
Trocknen & Dörren mit der Sonne	165
Tyvek®-Schlaufen-Etiketten.....	118
Unsere erste Obstwiese.....	123
Veredeln	116
Alu-Hängeetiketten	119
Medifilm-Veredelungsband	119
Tyvek®-Schlaufen-Etiketten	118
Veredelungsgummi „Fleicoband“	117
Veredelungsgummi „Fleicoband“	117
Veredelungsleitfaden.....	120
Veredelungsmesser für den Kopulationsschnitt mit gerader Klinge	118
Veredelungsset	117
„Erweitert“ (9 Teile).....	117
„Standard“ (7 Teile)	117
Versandkostenübersicht	184
Vollständiges Handbuch der Obstkultur	107
Vom Wildapfel zum Kulturapfel	19
Von Angelner Borsdorfer bis Triumph de Vienne	27
Von der Kunst die Früchte zu zähmen	22
Walnuss	
Die Walnuss – Arten, Botanik, Geschichte, Kultur	67
Jahresheft 2017: Nüsse	8
mandelbaums kleine gourmandisen: Walnuss	136
Revival der Walnuss	67
Weichsel Sauerkirsche	140
Weinbirnen-Kultur in der Westpfalz.....	33
Werbeflyer	
Online-Shop	166
Pomologen-Verein	167
Wild- und Zieräpfel – Üppige Pracht für Gärten und Parks	91
Wildbienen in der Stadt.....	148
Zitrone	138
Zitruspflanzen	95
Zwerg- und Säulenobst.....	65
Zwetschen, Pflaumen, Renekloden, Mirabellen.....	62

Per Fax an: +49 (0)421 / 40 21 05
Per E-Mail an: shop@pomologen-verein.de
Telefonnummer für Rückfragen: +49 (0)421 / 4 27 64 59



Bestellformular

Pomologen-Verein e.V.
Online-Shop
Hützelstraße 22
28329 Bremen

Hiermit bestelle ich zu den im Katalog/Internet genannten AGB die folgenden Artikel:

Artikelnr.	Artikelbezeichnung	Anzahl	Einzel-Preis	Gesamt-Preis
Bemerkungen:				

Name: _____

Mitglied:

ja:

nein:

Anschrift: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Datum und Unterschrift: _____