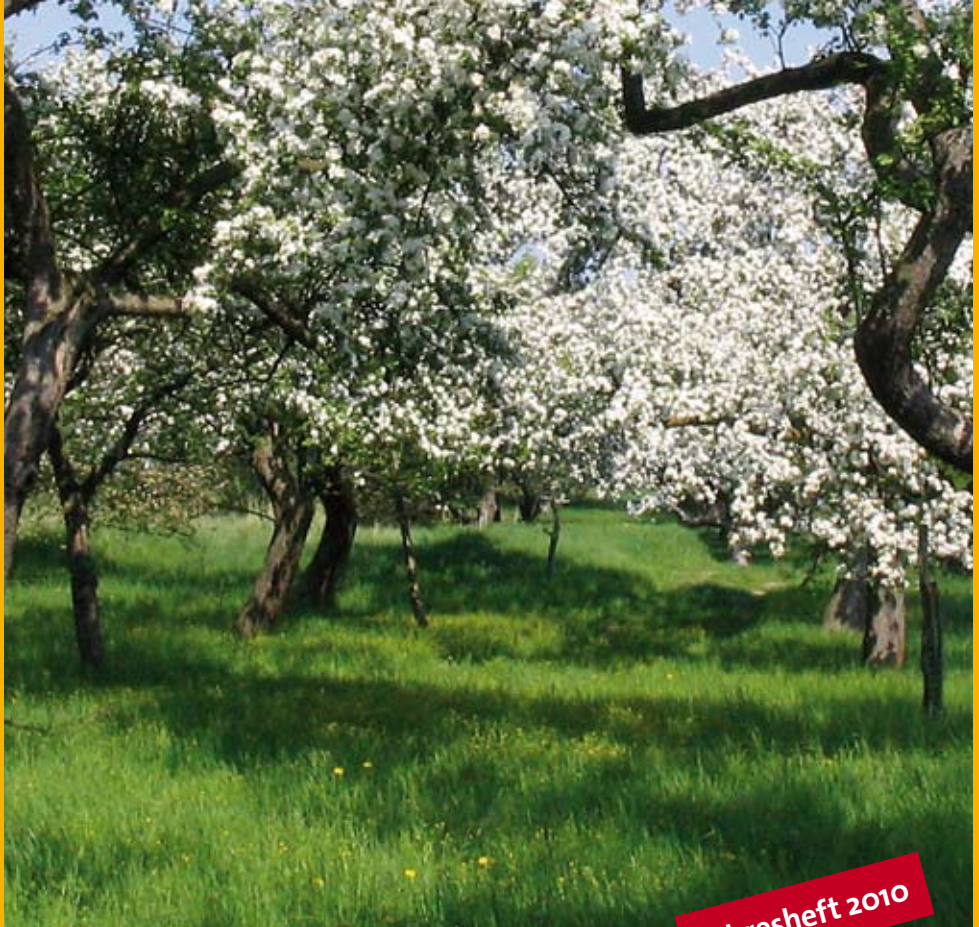


# Pomologen- Verein e.V.



Jahresheft 2010



## Auf Seiten dieser Ausgabe



Mandelkönigin, 13



Weinröschen, 23



Luxemb. Renette, 25



Kanada-Renette, 112



Grasblümchen, 17



Juwel a. Kirchwerder, 24



Jujube, Chin. Dattel, 27



Weißer Wintercalvill, 113



Vereinsdechantsbirne, 19



Kleiner Fleiner, 24



Berleis, 32



Gräfin von Paris, 114



Gestreifter Matapfel, 22



Lohrer Rambour, 25



Greencats, 32

## Vorwort

Liebe Mitglieder,

vor Ihnen liegt das Jahressheft 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 Jahressheftes seit 2005 übernommen hatte, an dieser Stelle noch einmal sehr herzlich für ihre ausgezeichnete Arbeit danken.

Als neue Redakteurin des Jahressheftes 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 Jahressheft dient als Forum für die pomologischen Aktivitäten innerhalb des Vereins. Die einzelnen Beiträge des Jahressheftes sollen in erster Linie aus Ihren Reihen, also aus den Reihen der Mitglieder kommen. Deshalb kann unser Jahressheft nur so gut sein, wie Ihre Arbeit vor Ort und die Berichte darüber.

In diesem Sinne möchte ich Sie ermuntern, mit Sabine Fortak Kontakt aufzunehmen [JAHRESSHEFT@POMOLOGEN-VEREIN.DE](mailto:JAHRESSHEFT@POMOLOGEN-VEREIN.DE) und ihr entsprechende Beiträge zukommen zu lassen. Dankbar wäre die Redaktion außer-



dem für Mitarbeit in der Redaktion und der Anzeigen-Akquisition. Die Anzeigenpreise finden Sie in diesem Heft auf Seite 109.

Die Gestaltung des Jahressheftes 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 Jahressheft 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 inhaltliche Qualität jedoch keinen Abbruch tun, und so wünschen Ihnen das neue/alte Redaktionsteam und ich viel Spaß bei der Lektüre

*Michael Ruhнау*

Michael Ruhнау

## Jahresheft 2010

- 137 Impressum
- 1 Vorwort  
*Michael Ruhнау*
- 136 Autorenverzeichnis

### POMOLOGIE

- 4 Die Verbotene Aprikose  
*Clemens Wimmer*
- 6 Pomologische Untersuchungen an Mandelsorten der Pfalz  
*Philipp Eisenbarth*
- 16 Das Schicksal der unbekannteren Sorten  
*Herbert Ritthaler*
- 19 Die Vereinsdechantsbirne  
*Hans-Jürgen Franzen*
- 22 6 Obstsorten des Jahres auf einen Blick  
*Sabine Fortak*
- 26 Exotisches Obstgehölz: Jujube  
*Steffen Kahl*
- 28 Baum des Jahres: Die Vogelkirsche  
*Werner Schuricht*
- 30 Deutschlands dickster und ältester Kirschbaum  
*Robert Scheibel*
- 32 Neu zugelassen: Sortenporträts  
– Berleis  
– Greencats  
*R. Lebe*

### THEMENSCHWERPUNKT

- 33 Düngung im Streuobstbau  
*Markus Zehnder*
- 38 Die Pflege von Streuobstwiesen durch Beweidung  
*Gerd Bauschmann*
- 54 Erziehung muss sein!  
*Hans-Joachim Bannier*
- 65 Moderne Pflege alter Obsthochstämme  
*Hans-Thomas Bosch*

### PROJEKTE

- 72 Insel Vilm  
*Lutz Grope*
- 78 Die Feststellung möglicher Fäulen und des Wurzelvolumens/Wurzelzustandes an Bäumen durch technische Geräte  
*Hans Letulé*

### HISTORIE UND LITERATUR

- 81 Obstbau in Scherben  
*Klaus Schuh*
- 86 Ganz Bayern ein Garten  
*Hans Niedernhuber*
- 92 Erlebnisse aus der DDR-Geschichte eines großen Obstbaubetriebes  
*Günther Wildenhain, Werner Schuricht*
- 102 Zur Geschichte des Obstbaus in Mitteldeutschland  
*Rezension: Norbert Clement*
- 103 Nachlese zum 125-jährigen Jubiläum des OGV Kronberg e. V.  
*Volker André Bouffier*
- 106 Das Klassenzimmer im Grünen  
*Rezension: Susanne Labus*
- 107 Der Baum – Mittler zwischen Himmel und Erde  
*Rezension: Dr. Werner Schuricht*
- 108 Die Streuobstwiese

### OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

- 109 Apfellagerung in Apfelstiegen  
*Willi Hennbrüder*
- 110 Rezepte  
*Michael Ruhнау*
- 111 Einige Hinweise zum Pflücktermin und der Lagerung von Kernobst für den Hobbygärtner  
*Hans-Jürgen Franzen*

### STREUOBST

- 115 Recht: Kein Ersatz bei Streuobstwiesen  
*Dr. Jörg Friedmann*
- 116 Vögel der Streuobstwiese (3)  
Der Gartenrotschwanz  
*Gerd Bauschmann*

### BERICHTE AUS DEM VEREIN

- 120 Pionierarbeit bei der Bestimmung von Pflaumensorten  
*Claudia Thöne, Hans-Joachim Bannier*
- 122 Eine Reise zur Wiege des Apfels 2009  
*Karl Frieser, Werner Schuricht*
- 129 Einladung zum 5. Treffen der Arbeitsgruppe Obstbaumpflege  
*Rüdiger Brandt*
- 130 Fortbildung Obstgehölze  
*Jan Bade*
- 121 Verfügbare Schriften in der PV-Geschäftsstelle  
*Joachim Brauss*
- 132 Neu: Jahreshefte auf CD
- 132 10. Internationales Pomologentreffen 2010 in Hessen  
*Hans-Joachim Vogler*
- 133 Einladung zur Europom 2010 in Wisley, England  
*Jim Arbury, Übersetzung: Claudia Thöne*

### ZU GUTER LETZT

- 134 Das „Pomo-Klo“  
*Steffen Kahl*
- 136 Beiträge an die Redaktion ...

### KUNST

- 135 Brasilianische Kunst-Früchte-Kollektion „Cores Da Terra“  
*Steffen Kahl*



## Das Schicksal der unbekannteren Sorten

Herbert Rittthaler

Bei jeder Sortenschau und jeder Geländebegehung tauchen sie auf: Äpfel, Birnen und andere Obstsorten, die sich trotz aller Mühe nicht bestimmen lassen. Haben wir nicht schon genug zu tun mit den Hunderten bekannter Sorten? Lohnt sich überhaupt die Erfassung und weitere Untersuchung zahlreicher Typen, denen mit hoher Wahrscheinlichkeit niemals ein offizieller Name zugeordnet werden kann? Die Antwort sollte eindeutig „ja“ lauten, wenn wir die Erhaltung genetischer Vielfalt zu den wichtigen Zielen zählen wollen. Denn das Erfolgserlebnis wieder eine Sorte erkannt und bestimmt zu haben bedeutet nur noch selten einen Erstfund und somit keine Erweiterung des Sortenspektrums. In fast 2 Jahrzehnten „pomologischer Neuzeit“ wurde viel erreicht: zahlreiche historische und Lokal-Sorten sind wiedergefunden, gesichert und aufgearbeitet worden. In den nicht bestimmbar bzw. noch nicht bestimmten Akzessionen dagegen schlummern noch wertvolle, unbekannte Gen-Schätze und spannende Arbeit!

Diese Fälle lassen sich in 4 Gruppen einteilen:

1. **UNERKANNTE BEKANNTE SORTEN:** noch nicht alle Möglichkeiten der Sorten-Bestimmung ausgeschöpft
2. **VERSCHOLLENE SORTEN DER VERGANGENHEIT:** nicht mehr bestimmbar aufgrund unzureichender Informationen
3. **ALTE, NICHT DOKUMENTIERTE LANDSORTEN:** nicht bestimmbar, da einzig durch die Existenz der Bäume dokumentiert

4. **ZUFALLSÄMLINGE:** mitunter recht gute Früchte, die sich naturgemäß nicht klar einordnen lassen

Wenn sogar ein Garten-Ratgeber noch kurz nach 1900 schreibt, dass Sämlinge guter Süßkirschen mitunter ebenfalls gute Fruchtbäume ergeben, so können wir vermuten, dass dies damals von Landwirten und Selbstversorger-Gärtnern auch bei anderen Obstarten so gehandhabt wurde. Das Wissen um Erhaltungs- und Weiter-Züchtung von Tier-Rassen und Pflanzen-Sorten war im bodenständigen, ländlichen Erfahrungsschatz noch aktiv vorhanden. Bei allen Nutztieren und den meisten Nutzpflanzen ist die generative Vermehrung die gängige Methode. Es war also nicht mehr als die pragmatische Konsequenz, diesen ursprünglichen, unkomplizierten Weg dort beizubehalten, wo das Ergebnis es noch rechtfertigte – also auch bei Obst. Die unmittelbaren Folgen dieser Verfahrensweise sind genetische Vielfalt im Bestand und gleichzeitig die Optionen zum Entstehen neuer Sorten.

Unter allen 4 zuvor definierten Kategorien können interessante, erhaltenswerte Besonderheiten vorkommen. Da es nicht möglich und auch nicht sinnvoll ist, jede unbekannte Akzession ausführlich zu dokumentieren, weiterzuvermehren und zu erhalten, bedarf es Kriterien, welche den ehemaligen, aktuellen oder potentiellen zukünftigen Wert einer Sorte bzw. eines Typs begründen. Solche könnten sein:

- ▶ mehrere identische Exemplare
- ▶ erkennbare Veredlungsstelle
- ▶ mündliche o. schriftliche Überlieferungen
- ▶ besondere Eigenschaften, wie Ertrag (Menge, Regelmäßigkeit), Geschmack, Fruchtqualität, Baumgesundheit, Standortansprüche u.a.

Akzessionen, welche eines oder mehrere dieser Kriterien erfüllen, verdienen die Sicherung in der im Aufbau befindlichen Genbank des Pomologen-Vereins einerseits und des weiteren die Aufpflanzung, Nutzung und Bonitierung in weiteren passenden Projekten.

Unerheblich ist es dabei, ob es sich bei einer Akzession tatsächlich um eine anerkannte Sorte handelt oder wie stark sie ursprünglich verbreitet war. Sämlinge können von älteren, verschollenen Sorten abstammen und Landsorten können Relikte verschollener, ehemals weitverbreiteter Sorten sein. Der potentielle Wert der Akzession für die Zukunft ist so nicht messbar. Zahlreiche Aktivisten haben schon Hunderten solcher „Unbekannteren“ das Überleben gesichert. An unterschiedlichsten Standorten

Abb. unten: Grasblümchen, Fotos: H. Rittthaler  
Abb. nächste Seite: Waldapfel

stehen die Nachkommen der Baumveteranen, deren eigener Ursprung sich manchmal noch über mehrere Generationen zurückverfolgen lässt, dann aber meist im Dunst der Vergangenheit verschwindet. Aus Anbauform, Überlieferungen und Frucht-eigenschaften ergeben sich bruchstückhaft die Nutzungsweise und die Beziehungen zum früheren Alltagsleben. Wir haben es sehr oft mit ausgefallenen, ausgeprägten Eigenschaften zu tun. Diese Obstsorten haben Charakter und verdienen deshalb einen Namen.

Zur internen Forschung werden oft Nummern- und Buchstaben-Kürzel verwendet. Auch Arbeitstitel unterschiedlicher Muster sind in Gebrauch – sinnvolle Hilfsmittel für die fachliche Arbeit, die jedoch nicht für die Öffentlichkeit bestimmt sind. Denn es sollen nicht voreilig weitere Synonyme in Umlauf gesetzt werden, die für zusätzliche



## Erziehung muss sein!

Schnitt hochstämmiger Obstbäume – Modifizierter „Oeschbergschnitt“ für einen naturgemäßen Kronenaufbau

Hans-Joachim Bannier



Abb. Discovery, Fotos: (alle dieses Artikels) H.-J. Bannier

Schon seit den 1950er Jahren, spätestens seit den 1960er Jahren, ist in Deutschland der bis dahin noch vorherrschende Hochstamm-Obstbau – oft als Nebenerwerb des landwirtschaftlichen Betriebes geführt – weitgehend zum Erliegen gekommen und wurde durch den wirtschaftlich lukrativeren (und auch meist im Haupterwerb betriebenen) Niederstamm-Obstbau verdrängt.

Mit dieser Entwicklung ist in den letzten Jahrzehnten auch das Wissen – und die Wissensvermittlung – über einen professionellen Obstbaumschnitt hochstämmiger Obstbäume weitgehend verloren gegangen. Die obstbauliche Fachliteratur lehrt heute in der Regel den Schnitt der sog. „Spindel“ – der im heutigen Erwerbsobstbau üblichen Kronenform relativ kleinerer Obstbüsche auf schwach wachsenden Wurzelunterlagen. Fachbücher, die noch detailliert zeigen, wie die Krone eines Obsthochstammes von der Pflanzung bis zum Abschluss der Jugendphase erzogen wird, sind allenfalls noch antiquarisch zu erhalten, so z.B. das Buch „Leitfaden für den Obstbaumschnitt“ von Wilhelm GROH (Landwirtschafts-Verlag Berlin, 1955) oder die Ausführungen „Erziehung und Schnitt der Baumkrone“ von Fritz BIERI bzw. „Die Umstellung vernachlässigter Baumkronen“ von Hans SCHMID (im Buch von Fritz KOBEL und Hans SPRENG, „Neuzeitliche Obstbautechnik“, Bern 1949). Eine systematische Ausbildung für den Schnitt hochstämmiger Obstbäume existiert nicht mehr. Allenfalls Einzelkämpfer (wie z. B. der Obsthändler und Buchautor Helmut PALMER in Baden-Württemberg) waren in den letzten Jahrzehnten noch auf diesem Fachgebiet aktiv.

Seit rund 20 Jahren werden – vor allem unter Gesichtspunkten des Natur- und Landschaftsschutzes – wieder zahlreiche neue Obstwiesen, Obstalleen und Obstlehrpfade angelegt. Manche davon sind jedoch – mangels Pflege – nicht einmal 10 Jahre alt geworden. Denn für den Erfolg einer Obstbaumpflanzung ist eine regelmäßige Pflege gerade in den ersten Jahren unerlässlich. Dazu gehört auch der Obstbaumschnitt.

### Warum überhaupt schneiden?

Hochstämmige Obstbäume sind langlebige Gehölze, die bei guter Pflege ein Ertrags- und Lebensalter von 50 bis 100 Jahren erreichen. Im Vordergrund steht in den ersten Jahren nicht der Fruchtertrag, sondern der **ZÜGIGE AUFBAU DER BAUMKRONE INNERHALB DES VORGEGEHENEN STANDRAUMS** sowie die **FÖRDERUNG EINES STABILEN UND LANGFRISTIG TRAGFÄHIGEN KRONENGERÜSTS**, welches die später einsetzenden Erträge (die bei einem 30jährigen Apfelbaum schon mal bei 300–600 kg und mehr liegen können) ohne Astbruch tragen kann. Auch sollte die Krone so gestaltet sein, dass sie in allen Bereichen gut belichtet und belüftet ist (um Pilzkrankheiten vorzubeugen), dass sie gut beerntbar ist und – wenn sie erst einmal ihre gewünschte Größe erreicht hat – mit wenig Schnittaufwand in stand zu halten ist.

In den ersten Jahren nach der Pflanzung sollten Obsthochstämme einem **JÄHRLICHEN** Schnitt unterworfen werden, damit ihre Wüchsigkeit gefördert wird. Unterbleibt der Schnitt in den ersten Jahren, tragen die Bäume unter



Abb. oben verschnittener, Mitte korrigierter Jungbaum



Abb. ungeschnittener Jungbaum, ca.12 Jahre alt,

## Insel Vilm

### Eine Obstwiese – Teil biologischer Vielfalt auf engstem Raum

Lutz Grope

Die Insel Vilm, von Einheimischen und Liebhabern „der Vilm“ genannt, liegt im Rügischen Bodden südöstlich Putbus und ist über den Hafen Lauterbach erreichbar. Sie ist rund 94 ha groß und erstreckt sich von Südosten nach Nordosten über etwa 2,5 km Länge. Der Große Vilm, der sich bis 37,8 m über NN erhebt, ist als einer der zwei Inselkerne durch den Mittel-Vilm mit dem Kleinen Vilm, dem zweiten Kern, verbunden. Beide sind Endmoränen der spätglazialen Nordrügenstaffel.



Abb. 2 Apfel *Malus domestica*

Auf der Insel ist nahezu das gesamte Spektrum von Küstenformen der südlichen Ostsee entwickelt und bisher von menschlichem Einfluss ungestört geblieben. Bis heute aktiv sind die Küstenausgleichsprozesse Abtragung und Anspülung, (aktive

Kliffs, junge Haken und Sandriffe). Der Name Vilm leitet sich aus dem slawischen *ILUMU* ab und bedeutet Ulme. Die Namensgeberin ist heute in dem seit 1527 unberührten Wald noch zu finden.

Gebüsche und Pionierwälder haben sich auf früherem Sandmagerrasen entwickelt (ABB. 2+3). Hier dominieren vor allem Äpfel *MALUS DOMESTICA* BORKH. und Birnen *PYRUS COMMUNIS* L. in ihren den Wildformen sehr ähnlichen Bastarden bis hin zu sortennahen Kulturformen.

Auch zahlreiche Varianten von Schlehdorn *PRUNUS SPINOSA* L., Weißdorn *CRATAEGUS LAEVIGATA* (POIR.) DC. und *CR. MONOGYNA* JACQ. und verschiedene Wildrosen, vor allem *ROSA CANINA* L., sind präsent. Als weitere, dem Obst, bzw. Wildobst zuzurechnende Arten nennt die 2002 durchgeführte Erfassung im Rahmen des GEO-Tages der Artenvielfalt darüber hinaus Holz-Apfel *MALUS SYLVESTRIS* Mill., Holz-Birne *PYRUS PYRASTER* (L.) BURGSD., Gewöhnliche Traubenkirsche *PRUNUS PADUS* L., Eberesche *SORBUS AUCUPARIA* L., Wein-Rose *R. RUBIGINOSA* L., Kartoffel-Rose *R. RUGOSA* THUNB.,



Abb. 3 Birne *Pyrus communis*



Abb. 1 Insel Vilm, Fotos: (alle d. Artikels) L. Grope

Kratzbeere *RUBUS CAESIUS* L., Brombeere *R. FRUTICOSUS* L. aggr., Himbeere *R. IDAEUS* L., Schwarzer Holunder *SAMBUCUS NIGRA* L., Traubenholunder *S. RACEMOSA* L., Sanddorn *HIPPOPHAE RHAMNOIDES* L. und Heidelbeere *VACCINIUM MYRTILLUS* L..

Noch 1924 schreibt FRAUDE, W. von Vogel-Kirschen, die zusammen mit Rüstern und Ahornen das Innere des Waldes bevorzugen. Da die Anwesenheit von Vogel-Kirschen im Buchenhochwald das gemeinsame Aufwachsen voraussetzt, die Kirschen aber nur etwa 80–100 Jahre alt werden, kann er durchaus solche gemeint haben, die gemeinsam mit den jetzt 250–300 Jahre alten Buchen aufwachsen. Gegenwärtig sind Vogel-Kirschen nicht auf dem Vilm zu finden, obwohl sie in der nahe gegenüber

liegenden Goor und bei Krakvitz vorkommen. Darüber, dass die stille Insel besonders zauberhaft zur Maienzeit ist, wenn die wilden Obstbäume sich über und über mit schimmernden Blüten schmücken und das urtümliche Bild erhabenen Buchenwaldes in einen lieblichen, gartenhaften Rahmen fassen, schwärmt um 1919 ein Besucher der Insel. Sogar im Prospekt der auf dem Vilm gelegenen Pension Thamm wird 1930 als Werbung auf „die jetzt verwilderten Obstbäume“ hingewiesen. Die Rolle der Obstgehölze im ständigen Überlebenskampf der Baumwelt des Vilm gegenüber Stürmen und Erdreichabbrüchen schreibt Lehrer H. FRAUDE aus Putbus 1924 sehr anschaulich: „Wilde Holzäpfel und dornige Birnbäume sind die Vorposten am Waldrand. Weißdornbüsche, Schlehdorndickichte und

## Erlebnisse aus der DDR-Geschichte eines großen Obstbaubetriebes

Günther Wildenhain, Werner Schuricht

2010 feiern wir den 20. Jahrestag der Wiedervereinigung Deutschlands. Aus diesem Grunde sei einmal rückblickend aus der langjährigen Tätigkeit eines parteilosen Leiters der Abteilung Obstbau in einer großen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) berichtet. Es werden die Höhen und Tiefen der Entwicklung als Episoden unter den z.T. kuriosen, aber wahren Bedingungen



Abb. links Schule und Internat der Obstbaumeister- und Baumwartausbildung 1952/54 in Wurzen, Fotos: (alle dieses Artikels) W. Schuricht  
Abb. rechts 1901 errichtetes Schulungsgebäude im damaligen landwirtschaftlich-botanischen Garten, ab 1957 Obstversuchsstation Wurzen

geschildert. Dieser Leiter ist Gartenbau-Ing. und Diplomgärtner G. Wildenhain gewesen. Er begann 1948/51 als Baumschul-Lehrling in Bad Köstritz. Anschließend arbeitete er in der Baumschule Jähler in Schmölln in Thüringen, danach ein Jahr in einer Ronneburger Gärtnerei. Im Obstbauverein organisiert las er im „Brief des Obstbaulehrgartens Wurzen“, dass dort 1954 ein Meisterlehrgang stattfindet. Dieses Angebot nahm er wahr. Als Meister betreute er 1954/57 im Versuchsgut Hohenthurm der Univ. Halle-Wittenberg Obstbauversuche (Bewässerung, Düngung). 1957 begann er in Wurzen als Versuchstechniker. Dort war 1957/62 der Pomologe Herbert Petzold – 2010 wäre er 100 Jahre alt geworden – Leiter der Versuchsstation (VS) Obst der Zentralstelle für Sortenwesen (ZfS) Nossen. 1962/72 wirkte H. Petzold an gleicher Stelle als Referent für Kernobst der ZfS und vervollkommnete in all diesen Jahren seine Obstsortenkenntnisse enorm. Die VS befand sich auf dem Gelände des 1901 vom Obstbauwanderlehrer H. Wolanke, Absolvent des Pomologischen Institutes Reutlingen, eingerichteten und bis 1934 von ihm geleiteten Obstbau-Lehrgartens der Landwirtschaftsschule. Seinen weiteren beruflichen Werdegang schildert nun Herr Wildenhain:

### ■ Tätigkeit beim Sortenamnt

Zu den ersten Aufgaben der VS Wurzen gehörte die Bereinigung der Sortimente, welche in den Kriegs- und Nachkriegsjahren arg vermischt und verwechselt worden waren. Daher stand die Echtheitsprüfung aller Sorten bevor, um die Baumschulen mit echten Reisern bzw. Steckholz zu beliefern sowie das Sortiment zu bereinigen. Jährlich wurden in der VS selbst bis zu 20.000 Unterlagen aufgeschult und veredelt.



Jede Sorte Baum- und Strauchbeerenobst wurde dreifach zur Überprüfung angepflanzt. Die Eigenanzucht der Bäume, die Auslieferung von sortenechtem Material an die Baumschulen sowie die DDR-weite Aufpflanzung von Obst in Muster- und Versuchskleingärten, von der Insel Rügen bis zur Rhön, gehörten zu meinen Arbeitspflichten als Versuchstechniker. (Während meiner Zeit in der VS absolvierte ich als Meister ein komprimiertes Studium an der Ingenieurschule für Gartenbau Erfurt.) 1962 begleitete ich das Ehepaar Petzold auf einer Radtour durch die Pflaumenallee an der Bahnstrecke Wurzen – Eilenburg. Herrn Petzold kam dabei die Idee, dort eine größere Fläche mit Obst zu bepflanzen. Sie wurde zur Keimzelle der Entwicklung des Obstbaus in der LPG Typ III „Karl Marx“ Wurzen-Ost in Roitzsch. Zu jener Zeit bewirtschaftete jene nur 4 Reihen Apfel-Hochstämme und 6 ha Gemüse in 12 Arten. Die Bodenbearbeitung erfolgte noch mit Pferden. In der VS ergab sich oft ein Überhang an Pflanzmaterial. Damit wurden

1962/63 die ersten Obstgehölze in der LPG „Karl Marx“ gepflanzt, u. a. auch 8 Selektionen der ‚Hauszwetsche‘ auf 5 Unterlagen sowie ein Birnen-Stammbildner-Versuch (5 Stammbildner, 6 Sorten, 3 Neuzüchtungen) und 0,5 ha Schattenmorelle.

### ■ Obstbau-Wagnis LPG

Am 1. September 1964 begann ich meine Tätigkeit als Abt.-Leiter Obstbau in der LPG Wurzen-Ost. Obstbau und Tierproduktion teilten sich ein Büro und einen PKW. Vor Vorstand und interessierten Bauern hielt H. Petzold einen Vortrag über modernen Obstbau. Durch Fachkenntnis und Redetalent gelang es ihm, nachhaltiges Interesse für den Obstbau zu wecken. Der LPG-Vorstand und einige Familien förderten fortan den Obstbau. Der Vorstand unternahm mit mir eine Exkursion in das Versuchsgut Prussendorf der Univ. Halle, damals zentraler DDR-Konsultationspunkt für Obstbau. Wir kamen begeistert zurück. 1964 wurden noch 2 ha Äpfel in 4 Sorten, vorwiegend auf Unterlage M II (4,5 m x 2,5 m)

## Rezepte

Michael Ruhnau

### Eve's Pudding

Ein englisches Rezept, dessen Ergebnis wir wohl eher als Auflauf oder Kuchen bezeichnen würden. In England ist so etwas aber ein Pudding. Statt zum Nachtisch kann man es genauso gut zum Kaffee oder Tee genießen. Jedenfalls sind Äpfel, auf diese Weise zubereitet, manche Sünde wert – daher wohl der Name.

115 g Butter, 115 g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 90 g Mehl, ½ Teel.

Backpulver, 40 g gemahlene Mandeln, 115 g brauner Zucker, 675 g Kochäpfel (z. B. Früher Viktoria, Gelber Edelapfel, Bramleys Sämling), 25 g Mandelblättchen

- ▶ Butter und Zucker so lange rühren, bis die Mischung cremig ist.
- ▶ Nach und nach die Eier dazugeben und mit der Buttermischung gut verschlagen.
- ▶ Zitronenschale, das mit Backpulver gemischte Mehl und die Mandeln unterrühren
- ▶ Die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit dem braunen Zucker mischen und in einer gebutterte Auflaufform ausbreiten.
- ▶ Den Teig darüber verteilen, mit Mandelblättchen bestreuen und bei 180° C 40–45 Minuten backen.
- ▶ Warm mit geschlagener Sahne servieren.

### Apple Charlotte

Woher der Name dieses in England bereits seit dem 18. Jahrhundert beliebten Nachtischs stammt, ist nicht genau bekannt. Die Einen sagen, seine Namenspatronin sei die Frau von König Georg III., Sophie Charlotte von Mecklenburg-Strelitz, gewesen, die zumindest in späteren Jahren recht wohlbeleibt gewesen sein muss. Andere führen den Namen auf die gleichnamige Protagonistin aus Goethes *Leiden des jungen Werther* zurück.

Wie dem auch sei, es ist erstaunlich, wie aus relativ simplen Zutaten durch die Art der (nicht ganz unaufwendigen) Zubereitung etwas ganz Eigenständiges – und besonders Delikates – wird.

1200 g Kochäpfel (es sollte eine Sorte sein, die zu einem dicken Mus zerkoht; in England nahm man dafür gerne nicht zu reife Goldrenetten von Blenheim oder die alte Golden Reinette, die wahrscheinlich identisch mit der in deutschen Pomologien beschriebenen Französischen Goldrenette ist), 115 g brauner Zucker, ½ Teel. Zimt, ¼ Teel. Muskatnuss, 7 Scheiben nicht zu lockeres, altbackenes Weißbrot (evtl. mehr), zerlassene Butter

- ▶ Die geschälten, entkernten und in Scheiben geschnittenen Äpfel in einem geschlossenen Topf zu Mus kochen.
- ▶ Zucker, Zimt und Muskatnuss dazugeben und das Ganze ohne Deckel unter ständigem Rühren so lange kochen, bis ein dickes Mus entsteht. Es sollte etwa 750 ml Mus ergeben.
- ▶ Das Brot entrinden und von einer Seite mit Butter einpinseln.
- ▶ Einige Scheiben so zuschneiden, dass sie den Boden einer 1,4 l fassenden Charlotten-

form bedecken (oder einer entsprechend großen, nicht zu flachen Auflaufform). Die Scheiben mit der gebutterten Seite nach unten lückenlos in der Form verteilen

- ▶ Für die Seiten der Form Streifen aus dem Brot schneiden, die so lang sind wie die Form hoch ist. Mit diesen Brotstreifen (gebutterte Seite nach außen) den Rand der Form so auslegen, dass die Brotstreifen etwas überlappen. Dabei darauf achten, dass keine Lücken entstehen.
- ▶ Das Apfelmus in die Form füllen und mit den entsprechend zurecht geschnittenen restlichen Brotscheiben lückenlos bedecken (gebutterte Seite nach oben).
- ▶ Die Apfelcharlotte für 20 Minuten in den auf 200° C vorgeheizten Ofen schieben. Danach die Temperatur auf 180° C reduzieren und weitere 25 Minuten lang backen, bis die Charlotte goldbraun ist.
- ▶ Die Charlotte aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Danach wird die Apfelcharlotte auf eine vorgewärmte Platte gestürzt und heiß serviert, nach Belieben mit Vanillesoße. ▶



## Einige Hinweise zum Pflücktermin und der Lagerung von Kernobst für den Hobbygärtner

Hans-Jürgen Franzen

In jedem Jahr stellt sich für den Hobbyobstbauer und Gartenbesitzer die Frage, wann er seine verschiedenen Apfel- und Birnensorten ernten soll. Der Erwerbsobstbauer kennt die richtige Erntezeit für seine meist wenigen Sorten – Erfahrung und mitunter Labortests helfen ihm dabei – und die Lagerung der Erwerbssorten ist im Zeitalter von CA-Lager (oder auch LO- und ULO-Lagerung) genau festgelegt. Anders geht es dem Hobbyobstbauer, der den richtigen Erntezeitpunkt ohne technische Hilfsmittel ermitteln und die Lagerung in den Räumen, die ihm zur Verfügung stehen (Keller, Dachboden) vornehmen muss.

### Pflücktermin

Einen festen, kalendarischen Erntetermin für die einzelnen Sorten anzugeben, ist nicht möglich, weil dieser von vielen Faktoren wie Bodengüte, Witterungsverlauf des Jahres, örtlichem Klima, Unterlage, Behangdichte u.a. beeinflusst wird. Nähert sich die Frucht der Baumreife, so bildet sich zwischen Fruchstiel und Fruchtholz eine Trennschicht aus.

**KERNOBSTSORTEN SOLLTEN DANN GEPFLÜCKT WERDEN, WENN BEIM ANHEBEN DER FRUCHT DER STIEL SICH LEICHT VOM FRUCHTKUCHEN LÖST, AUCH DIE AUFHELLUNG DER GRUNDFARBE – OFT VON DUNKELGRÜN ZU HELL- ODER FAHLGRÜN – IST EIN ZEICHEN DER REIFE.**



## Vögel der Streuobstwiese (3) Der Gartenrotschwanz

Gerd Bauschmann

### Einleitung

Teil 1 und 2 der Reihe „Vögel der Streuobstwiese“ beschäftigten sich mit Steinkauz und Grünspecht. Beide Arten brüten in alten Bäumen, der erste in hohlen Ästen oder Baumstämmen, der zweite in selbst gehämmerten Höhlen am Stamm. Beide Arten jagen am Boden, die erste nach Mäusen, die zweite nach Ameisen. Sie sind also auf kurzrasige Partien in der Streuobstwiese angewiesen, wo sie ihre Beute erreichen können. In das gleiche Schema – Brut in einer Baumhöhle, Jagdrevier am Boden – gliedert sich auch der Gartenrotschwanz ein.



Abb. oben, rechts Gartenrotschwanz, Fotos: (alle dieses Artikels) G. Bauschmann

### Aussehen und Verhalten

Wie der Name schon sagt, sind die orangefarbenen Schwänze bei Männchen und Weibchen typisch (ebenso wie bei seinem nahen

Verwandten, dem Hausrotschwanz). Selbst die Jungvögel zeigen schon dieses charakteristische Merkmal. Typisch sind auch das fortwährende Schwanzzittern und das unentwegte Knicksen der Vögel.

Das Männchen ist herrlich bunt gefärbt: Die orangerote Brust und die weiße Stirn kontrastieren zu schwarzem Gesicht und Kehle sowie aschgrauem Scheitel und Mantel. Das Weibchen ist braun-grau, wobei Kehle, Brust und Bauch heller und wärmer getönt sind als beim ähnlichen Hausrotschwanzweibchen.

Die Nahrung besteht überwiegend aus verschiedenen Insekten und Spinnentieren (z. B. Käfer, Hautflügler, Zweiflügler; Raupen gerne auch als Nestlingsnahrung), die auf offenen oder kurzrasigen Stellen am Boden oder im Kronenbereich der Bäume erbeutet werden. Von Ästen aus werden die „Jagdflüge“ zum Boden gestartet. Manchmal stehen die Rotschwänze sogar wie Kolibris in der Luft, um ihre Beute von Blättern abzupicken. Nach neuesten Untersuchungen aus der Schweiz wird gut die Hälfte der Nahrung am Boden gesucht, doch in hoher, dichter Vegetation ist die Beute nicht nur schlechter zu entdecken, sondern auch schwieriger zu erreichen und zu fangen. Selbst wenn in der hohen Vegetation mehr Nahrung vorhanden ist, werden immer die Bereiche mit spärlichem Bewuchs als Jagdhabitat bevorzugt. Gelegentlich werden auch Früchte und Beeren verzehrt.

Gartenrotschwänze singen von Singwarten aus oft schon vor der Morgendämmerung. Der Gesang besteht aus klappernden und quetschenden Strophen. Der Gartenrotschwanz beginnt stets mit „i-jik-jik-jik“, es folgen variable Elemente und häufig auch Imitationen anderer Arten.

Gartenrotschwänze sind Langstreckenzieher, die in Savannen südlich der Sahara überwintern. Von Mitte April bis etwa Anfang Mai erreichen sie ihr Brutgebiet wieder. Die Männchen treffen vor den Weibchen ein und beginnen direkt damit, ein Territorium zu besetzen. Mit andauerndem Gesang markiert das Männchen sein Revier und grenzt es ab. Die eintreffenden Weibchen werden durch den Gesang und die Gefiederpracht des Männchens angelockt. Wenn die Paare sich gefunden haben und das Weibchen seine Paarungsbereitschaft signalisiert hat, kommt es zur Paarung und zum Nestbau. Zuvor zeigt das Männchen dem Weibchen die zur Verfügung stehenden Nistmöglichkeiten.

### Verbreitung und Lebensraum

Der Gartenrotschwanz ist mit zwei Unterarten von Europa (im Norden bis zum Nordkap, im Süden bis Italien, Spanien und sogar Nordwestafrika) bis Zentralsibirien verbreitet. Er brütet von der Ebene bis in über 2000 m Höhe.

Sein ursprünglicher Lebensraum sind lichte, aufgelockerte Wälder mit Altholzbeständen, wie er sie heute insbesondere an Waldrändern und auf Lichtungen und in Weidenauwäldern (mit Kopfweiden) findet. Eine Vorliebe hat der Gartenrotschwanz für Streuobstwiesen mit altem Baumbestand und niedriger, lückiger Vegetation darunter. Seltener kommt er auch in Obst- und Kleingärten vor (insbesondere bei entsprechendem Nistkastenangebot), im städtischem Bereich auch in Parks und Friedhöfen mit altem Baumbestand. Das Revier des Gartenrotschwanzes hat im Durchschnitt eine Größe von etwa einem Hektar.



### Brutbiologie

Um erfolgreich brüten zu können, benötigt der Gartenrotschwanz geeignete Nistmöglichkeiten, die er als Höhlen- und Halbhöhlenbrüter vor allem in alten Bäumen (z.B. in Kopfweiden oder Obstbäumen) findet. Nistkästen nehmen Gartenrotschwänze bereitwillig an.

Das Weibchen baut innerhalb von drei bis vier Tagen das Nest aus trockenen Halmen, Stroh, Würzelchen, Fasern, Moos und Blättern. Mit Tierhaaren und Federn wird zuletzt eine Mulde in die Mitte des Nestes gebaut. Kurz darauf beginnt das Weibchen seine Eier zu legen. Erst wenn das Gelege mit 4–7 Eiern komplett ist, brütet das Weibchen. Nach 12–14 Tagen schlüpfen die Jungen, die etwa eine Woche lang gehudert und gewärmt werden. Beide Eltern füttern die Jungen 13–17 Tage lang etwa 30–50 mal pro Tag. Nach dem Füttern tragen die Eltern den Kot der Jungen fort. Auch nach dem Ausfliegen werden die Jungen noch weitere zehn Tage gefüttert, bevor sie völlig selbstständig sind. Bei guten Wetterbedingungen können Gartenrotschwänze eine zweite Brut erfolgreich durchführen.

### Bestandsentwicklung

Deutschland hat mit ca. 150.000 Brutpaaren (30 bis 50 % der mitteleuropäischen Population) eine hohe Verantwortung für

## Pionierarbeit bei der Bestimmung von Pflaumensorten

Falk Kröling (Bielefeld) ist Oberdieck-Preis-Träger 2009

*Claudia Thöne, Hans-Joachim Bannier*

Bürgermeister Stefan Hable (Stadt Naumburg) übergab gemeinsam mit dem Laudator Hans-Joachim Bannier (Pomologen-Verein) am 31. 10.2009 anlässlich der 12. hessischen Pomologentage Herrn Falk Kröling aus Bielefeld den diesjährigen Oberdieck-Preis. Der mit 1500 € dotierte Preis wird gemeinsam vom Pomologen-Verein e.V., Land Hessen und Stadt Naumburg finanziert. Steinmetz Uwe Bächt gestaltete einen individuellen Preis, indem er Pflaumen in Stein meißelte. Stadt Naumburg und Pomologen-Verein e.V. verleihen seit 1999 den Preis für herausragende Leistungen auf dem Gebiet der Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen im Obstbau. Der Preis ist nach dem bedeutenden Pomologen OBERDIECK im 19. Jahrhundert benannt. Das zu fördernde Projekt soll beispielgebend die Bewahrung der Vielfalt durch persönlichen Einsatz, vorausschauende Planung und kooperative Zusammenarbeit demonstrieren. Somit sollte als Maßstab der Bewertung das persönliche Engagement auch in schwierigen Situationen, die durchdachte Konzeption und Methode (z. B. bei dem Aufspüren alter Obstsorten oder der Anlage eines Sortengartens) und die Fähigkeit, mit anderen Personen und Institutionen zusammen zu arbeiten, dienen!

Falk Kröling erhielt den Preis, weil er wertvolle Pionierarbeit geleistet hat auf dem Gebiet der Identifizierung und Erhaltung alter Pflaumensorten. Angeregt durch die Dissertation über Pflaumen von Karl Röder 1940 („Sortenkundliche Untersuchungen an *Prunus domestica*“) hatte er 1999 mit der Bestimmung von Pflaumensorten begonnen und konnte beeindruckend demonstrieren, dass die Bestimmung von Pflaumensorten grundsätzlich allein anhand der Fruchtsteine möglich ist.

Er hat sich daraufhin daran gemacht, in der Berliner Gartenbaubücherei alle antiquarisch verfügbaren Obstsortenwerke auf die Pflaumen- und Zwetschgensorten durchzusehen, und stieß dabei bereits auf einige Ungereimtheiten zwischen einzelnen Sortenwerken bezüglich der Sortenechtheit einzelner Sorten. Daraufhin machte er sich auf die Suche und fand in umfangreicher Recherche heraus, dass die in Röders Werk fotografierten Fruchtsteine aus den 1930er Jahren (seine Arbeiten fanden seinerzeit an der Universität Halle/S. statt) heute noch im Original vorhanden waren. Sie lagerten weitgehend unbeachtet in den Archivkellern des Bundessortenamtes in Marquardt! In den Folgejahren hat er diese Sammlung

*Abb. 1 Falk Kröling (M.) erhielt von Bürgermeister Stefan Hable, Stadt Naumburg (r.) den Oberdieck-Preis; Hans-J. Bannier (l.) hielt die Laudatio.“*



nicht nur gesichtet, um eigene Erkenntnisse für die Sortenbestimmung daraus zu ziehen, sondern gleichzeitig dem Bundessortenamt – ehrenamtlich – die Pflaumensammlung neu geordnet und die dortigen Mitarbeiter dafür sensibilisiert, welchen Wert diese darstellt.

In einer umfangreichen Puzzle-Arbeit hat Falk in den Folgejahren alle Originalsteine im Bundessortenamt mit den diversen Pflaumensammlungen in den Obst-Instituten (z. B. Hohenheim, Geisenheim) und mit in- und ausländischer Literatur, sowie mit Original-Früchten, die diversen Mitglieder des Pomologen-Vereins ihm zur Bestimmung schickten, verglichen. Intensiv hat er sich mit allen durch diese vergleichende Arbeit zutage getretenen Widersprüchen und Fehlern auseinandergesetzt, um eine möglichst authentische Identifizierung der Sorten vornehmen zu können. Nebenher baute er eine eigene Fruchtsteinsammlung auf, mit Hilfe derer er in den letzten 10 Jahren zahlreiche Fruchtproben aus ganz Deutschland identifiziert hat. Durch sein Wirken konnten zahlreiche im Streuobst aufgefundene Sorten endlich eindeutig identifiziert werden. Dies ist eine wertvolle Voraussetzung für ihre Erhaltung. Es gelang ihm auch, einige sehr seltene Sorten wiederzuentdecken, die es in keiner offiziellen Sammlung der Obstinstitute oder Reiser Muttergärten mehr gab, die also als verschollen angesehen werden mussten, z. B. ‚Gute aus Bry‘, ‚Hartwiß‘ Gelbe Zwetschge‘ und ‚Pfirsichpflaume‘. Er vergaß auch nicht, weitere Mitglieder des Pomologen-Vereins mit seinen Erkenntnissen zu begeistern und sein Wissen weiterzugeben. 2001 führte er ein Seminar zur Pflaumenbestimmung durch, an dem neben Mitgliedern des Pomologen-Vereins



*Abb. 2 Der Naumburger Steinmetz Uwe Bächt überreichte Falk Kröling in Stein gemeißelte Pflaumen.*

auch Teilnehmer aus der Schweiz und aus Frankreich zugegen waren. In Zusammenarbeit mit anderen hat er zahlreiche weitere Pflaumensorten wiederentdeckt bzw. wieder identifiziert und diese somit vor dem Vergessen bewahrt. Seine sortenkundliche Arbeit war dabei nicht auf Deutschland beschränkt, sondern er hat auch Fruchtproben aus der Schweiz, aus Luxemburg und aus Frankreich einer Prüfung unterzogen und den Kontakt mit den dortigen Initiativen gepflegt. Sein gesamtes umfangreiches Sortenwissen hat er in einem, als CD verfügbaren, umfangreichen Tabellenwerk zur Sortenbestimmung niedergeschrieben, das allen interessierten Pomologen zur Verfügung steht. In diesem Sortenwerk weist er auch auf Fehler und Widersprüche in der Literatur etc. hin. Er hat begonnen zahlreiche seltene Pflaumensorten zu vermehren und dafür gesorgt, dass die einzelnen Sorten an verschiedenen Standorten in Deutschland „in guten Händen“ sind und die Erhaltung der Sorten gesichert ist. Sein gesamtes, mit wissenschaftlicher Akribie erfolgtes, Engagement ist in all den Jahren ehrenamtlich erfolgt. Der Pomologen-Verein beabsichtigt, das Tabellenwerk von Falk Kröling auch in gedruckter Fassung herauszugeben. ▶

## Das „Pomo-Klo“

Model Frischluft, von 1975

Steffen Kahl



Wer hätte gedacht, dass das stille Örtchen ursprünglich auf der Obstwiese zu finden war. Zumindest bei dieser historischen Form des modernen Dixi-Klos handelt es sich um ein mobiles „Örtchen“, das in den 70er Jahren bei der Erdbeerernte in Langenhain-Ziegenberg eingesetzt wurde. Es ist mit einem „Dreipunkt“ ausgestattet, um am Schlepper befestigt zu werden.

Unser Proband, K. S. aus L., hatte zumindest Freude bei einem Testlauf mit Trockenspülung. Etwas nachteilig ist die zugige Verschalung, die allerdings nach außen einen rustikalen Charakter darstellt. Zumindest ist immer genügend Frischluft garantiert. Unangenehm wird es nur, wenn die Temperaturen sich gen Frostgrenze reduzieren! Auch die grobe Sitzauflage führt bei unsachgemäßer Handhabung zu Splitterbildung, was eine peinliche medizinische Behandlung nach sich ziehen kann. Einen Vorteil hat unser „Pomo-Klo“ aus Ziegenberg – der Liebhaber alter Obstsorten hat zumindest im Herbst auch bei der Verrichtung seiner Notdurft immer frisches Obst zur Hand, das wächst nämlich von oben durch das Dach! ▶

Abb. Pomo-Klo, Foto: S. Kahl

## Brasilianische Kunstfrüchte-Kollektion „Cores Da Terra“

Steffen Kahl

„Cores Da Terra“ steht für „Earth Tones – Erdfarben“. Die brasilianische Keramikünstlerin Selma Calheira hat diesen Namen gewählt um der langjährigen Forschungstätigkeit im Bereich Ton und natürlichen Pigmenten Ausdruck zu verleihen. Sie entwirft fantastische Früchte und andere Kreationen. Ihre Erfolgsgeschichte, die sich mit ihrer künstlerischen Vision für die benachteiligte Bevölkerung im Norden Brasiliens einsetzt, hat sie in die Reihe der international erfolgreichen Keramikünstler befördert.

Jedes Teil wird aufwendig per Hand produziert. Die Herstellung findet in Bahia in einer ländlichen Region Brasiliens statt. Das Team besteht aus talentierten Handwerkern, die hier eine neue Aufgabe gefunden haben und zu professionellen Keramikern ausgebildet wurden. Der rote Apfel ist mit am schwierigsten herzustellen und es erfordert viele manuelle Arbeitsgänge bis er dem natürlichen Vorbild täuschend ähnlich sieht. Apfel- und Birnenstiele werden aus Holz gefertigt und bilden einen schönen Kontrast zu der Keramik. Die Keramiken sind für den Indoor-Gebrauch gedacht. Äpfel und Birnen sind in verschiedenen Größen – von mini bis gigantisch (z. B. Birne: Ø 85 x H 95 cm) sowie in den Farben Grün, Rot, Weiß, Schwarz, Gold, Silber, Bronze erhältlich. Sehr schön sind auch die Haselnüsse, die es in drei Größen gibt. ▶

Bezugsquelle/Vertrieb: arts interior, Petra Lochbaum, An der Pforte 9, 63477 Maintal, [www.artsinterior.de](http://www.artsinterior.de), Fotos: arts interior



## Autorenverzeichnis

BADE, Jan, Kirchweg 1, 34260 Kaufungen  
BANNIER, Hans-Joachim, Humboldtstr. 15, 33615 Bielefeld  
BAUSCHMANN, Dipl.-Biol. Gerd, Staatl. Vogelschutzstation für Hessen, Rheinland-Pfalz u. Saarland, Steinauer Str. 44, 60386 Frankfurt/M, Weidewelt e. V., Verein f. naturschutzkonforme Landnutzung d. Beweidung und Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen, Salzgrafenstr. 13, 61169 Friedberg  
BOSCH, Hans-Thomas, Am Göhren 6, 88662 Überlingen  
BOUFFIER, Volker Andre, Büdinger Str. 47, 57647 Nistertal Ww.  
BRANDT, Rüdiger, Dorfstr. 8, 23923 Petersberg  
BRAUSS, Joachim, Deutschherrenstr. 94, 53177 Bonn  
CLEMENT, Dr. Norbert, Alte Kirchhofgasse 10, 35037 Marburg  
EISENBARTH, Dr. Philipp, Im Röhrich 56, 67098 Bad Dürkheim  
FRANZEN, Hans-Jürgen, Auf Cales 54, 56814 Bremm  
FRIESER, Karl, Bergstr. 16, 86653 Monheim  
GROPE, Dr. Lutz, Helgiweg 57, 13088 Berlin  
HENNEBRÜDER, Willi, Liebigstr. 92a, 32657 Lemgo

KAHL, Steffen, Grabenstraße 25, 35614 Aßlar-Werdorf (voraussichtlich ab 15.9.2010)  
LABUS, Susanne, Tostmannplatz 19 A, 38108 Braunschweig  
LEBE, Roland, Bundessortenamt, Prüfstelle Wurzen, Torgauer Straße 100, 04808 Wurzen  
LETULÉ, Hans, Rathausstr. 14, 78086 Brigachtal  
NIEDERNHUBER, Johann, Hochweg 9, 94342 Irlbach  
RITTHALER, Herbert, Dietschweiler Str. 20, 66882 Hütschenhausen  
RUHNAU, Michael, Zum Brook 1, 27412 Bülstedt  
SCHEIBEL, Robert, Uhlandstr. 3, 61239 Ober-Mörlen  
SCHUH, Klaus, Am Wartweg 8, 35415 Pohlheim  
SCHURICHT, Dr. Werner, Th.-Mann-Str. 13a, 07743 Jena  
THÖNE, Claudia, Natur-Informationszentrum, Magistrat d. St. Naumburg, Burgstraße 15, 34311 Naumburg  
VOGLER, Hans-Joachim, Kreis Ausschuss Odenwaldkreis, Amt für den ländlichen Raum, Scheffelstr 11, 64385 Reichelsheim  
WILDENHAIN, Günther, Roitzscher Weg 68, 04808 Wurzen  
WIMMER, Dipl. Ing. Dr. habil. Clemens Alexander, Potsdamer Str. 187, D 14469 Potsdam  
ZEHNDER, Markus, Landratsamt Zollernalbkreis, Hirschbergstr. 29, 72334 Balingen

### IN EIGENER SACHE

## Beiträge an die Redaktion ...

... bitte rechtzeitig schicken an:

**SABINE FORTAK**

Boimstorfer Straße, 138154 Königslutter  
Tel.: 05365-2430  
jahresheft@pomologen-verein.de

**REDAKTIONSSCHLUSS** Jahresheft 2011, Themenschwerpunkt Kirschen  
**SONNTAG, 1. MAI 2011**

### MEDIENFORMAT

Möglichst digitale Daten schicken als **WORD** (.doc) oder RTF (.rtf) für eingereichte Beiträge, Word-Vorlage zur einfachen Erstellung bei Sabine Fortak anfordern!  
**TIF** oder **JPG** für Fotos (bitte unbearbeitet und nicht in Word eingefügt), Fotos in Papierform werden auch gern entgegen genommen!  
**EPS** für Logos, Anzeigen etc.

**NICHT VERGESSEN** Quellen und Literatur, Bildunterschriften und Namen der Fotografen (Bildrechte unbedingt beachten)

## Impressum

**HERAUSGEBER** Pomologen-Verein e. V.  
Bundesgeschäftsstelle c/o Joachim Brauss  
Deutschherrenstraße 94, 53177 Bonn  
Tel. 0228-336 11 93, Fax -18 07 34 25  
info@pomologen-verein.de  
www.pomologen-verein.de  
**BANKVERBINDUNG** Sparda-Bank West  
Konto 390 92 63, BLZ 370 605 90  
**REDAKTION** Sabine Fortak, Steffen Kahl  
**LEKTORAT** Dr. Werner Schuricht  
**GESTALTUNG UND LAYOUT** Bettina Fortak,  
GrafikDesign Fortak Berlin

**AUFLAGE** 1.500 Exemplare  
**SCHUTZGEBÜHR** € 5,- (kostenlos im Rahmen der Vereinsmitgliedschaft)  
**ANZEIGENPREISE** siehe Seite 109  
**MITGLIEDSANTRAG** siehe Seite 133  
**FOTOS UMSCHLAG** Siegfried Wöbbeking (Titel), sonstige siehe jeweiliger Artikel

© 2010 Pomologen-Verein e.V. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers oder der Autoren; Belegexemplare an den Pomologen-Verein in Bonn erbeten. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht die Meinung der Redaktion oder des Herausgebers wiedergeben.

### ANZEIGE



**AUGUSTUS REX®**  
ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI

*Hochfeine Destillate  
aus längst vergessenen Obstsorten*

Neu: Bischofshut, Lausitzer Nelkenapfel,  
Schöner aus Herrnhut, Schwarze Knorpelkirsche!  
Wir bieten auch das Lohnbrennen an!

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei  
D-01109 Dresden Klotzscher Hauptstr.24  
Tel.: +49 (351) 880 89 89 Fax: +49 (351) 880 89 88  
www.augustus-rex.com



## **STREUOBST**

**Vögel der Streuobstwiese  
Recht: Wildschäden**

## **POMOLOGIE**

**Die Verbotene Aprikose  
Mandelsorten in der Pfalz**

## **THEMENSCHWERPUNKT**

**Pflege von Streuobstwiesen**  
– Düngung  
– Beweidung  
– Baumschnitt

## **HISTORIE UND LITERATUR**

**Obstbau in Scherben  
Buch-Rezensionen**

## **OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG**

**Pflücktermin und  
Lagerung von Kernobst**

## **PROJEKTE**

**Insel Vilm**