

Eckart Brandt

DIE ALTEN SORTEN

Der BOOMGARDEN Park

NEU
AUSGABE

NEUE TIPPS
FÜR DEN
HAUSGARTEN

ÄPFEL
BIRNEN
KIRSCHEN
UND
PFLAUMEN

KJM

Eckart Brandt
Die alten Sorten



Eckart Brandt

Die alten Sorten

Der BOOMGARDEN Park



Empfehlungen
für den Hausgarten

Äpfel

Birnen

Kirschen

Pflaumen und
Zwetschen

 KJM Buchverlag

Die Reihe



wird herausgegeben
von Klaas Jarchow

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung der Urheber unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Verbesserte und ergänzte Neuauflage, August 2019

Copyright © 2016 by Klaas Jarchow Media Buchverlag GmbH & Co. KG

Simrockstr. 9a, 22587 Hamburg

www.kjm-buchverlag.de

ISBN 978-3-96194-085-1

Lektorat: Kay Dohnke

Herstellung und Gestaltung: Eberhard Delius, Berlin

Bildbearbeitung: Reih's Satzstudio, Lohmar

Printed in Europe

Alle Rechte vorbehalten

[Mehr zu den Büchern des KJM Buchverlags](#)

www.kjm-buchverlag.de

Inhalt

Empfehlungen für den Hausgarten

Der Wert der alten Obstsorten 9

Alte Obstsorten im Garten und auf der Streuobstwiese 12

Standort / Moorböden / Empfehlenswerte Apfelsorten für Moorböden/ Sandböden / Höhenlagen / Baumformen und Pflanzabstände / Sortenwahl / Befruchtung / Pflanzung / Pflanzschnitt / Obstbaumschnitt

Der Boomgarten Park Helmste

und wie seine Sortensammlung entstand 37

ÄPFEL Sorten und Geschichten

Äpfel im Hochstamm-Quartier des Boomgarten Parks 47

Der Finkenwerder Herbstprinz und die
andern Prinzen Norddeutschlands 47

Die Prinzen – eine wunderbare norddeutsche
Großfamilie. Kurzporträts 51

Apfel mit Bären dienst. Belumer Falscher Gravensteiner 55

Ein Verschollener taucht auf ... Der Rote Brasilienapfel 58

Brautäpfel – Obst zum Schmeißen 59

Apfel ohne Unhold. Carl-Peters-Apfel 61

Dänisches Rätsel. Signe Tillisch 62

Beliebt, vergessen, entdeckt – und fallen gelassen.

Horneburger Pfannkuchen 63

Die cleveren Bauern von Kirchtimke – Perle von Bützfleth 65

Adeliges Rätsel: Wer ist der Herzog von Cumberland? 69

Der Pastor und das liebe Obst. Oberdiecks Äpfel 71

Obst fürs Volk. Woltmanns Äpfel und Birnen 72

Die Äpfel im Halbstamm-Quartier 76

Äpfel – Rezepte 78

Apfelkuchen aus Rührteig / Lammleber in Holunder-Zwiebelsoße

*mit Apfel-Kartoffelpüree / Matjesrolle auf Apfelscheibe / Herzhafte
Apfel-Kürbissuppe*

BIRNEN Sorten und Geschichten

Zur Wirtschaftsbirne degradiert: Delikatessen im Schattendasein 83

Der Bürgermeister und die Schöne von Charneu: Norddeutsche
Doppelgängerinnen. Bürgermeisterbirne (Köstliche von Charneu)
und »Birne von Echem« 87

Herkunft unbekannt: die Gute Graue 90

Der Schatz der alten Dame. Holländische Zuckerbirne 92

Prinzessin von Lübeck – nur von welchem Lübeck? 94

Erst durchs Kochen für den Genuss erschlossen.

Lange Winterbirne 96

Heimatbirne als Belgierin entlarvt!

Saint Rémy und »Wohnster Graue« 97

Der Koloss und seine Frucht. »Tamme-Hanken-Birne« 99

Birnen – Rezepte 102

*Bohnen, Birnen und Speck / Lange Winterbirnen mit Grünkohl /
Taukokers: Winterlicher Rindfleischartopf mit Birnen / Senfbirnen /
Essigbirnen*

SÜSSKIRSCHEN Sorten und Geschichten

Altländer Süßkirschen: vom Verschwinden regionaler Sorten 107

Heimlicher Renner aus dem Alten Land. Altländer Spitze 113

Aroma aus dem Kochtopf. Bittere Blanke 114

Vergessenes Dutzend. Die »bunten« Kirschen 115

Wiederentdeckung außerhalb des Vaterunser. Rote Maikirsche 117

Kirschen – Rezepte 120

Altländer Kirschartopf / Kirschartopf Hehemann / Kirschart-Chatney

ZWETSCHEN & PFLAUMEN Sorten und Geschichten 123
Sauersüßer Exportschlager von einst. Aromazwetsche 124
Wurzelechte Invasion im Boomgarten Park.
 Otterndorfer Frühzwetsche 125
Das »echt lekker prüümpje«.
 Doppelte Weiße Bauernpflaume 126

Zwetschen und Pflaumen – Rezepte 128

*Ägyptischer Kloß / Pflaumenkuchen nach norddeutscher Art /
Pflaumen im Speckmantel / Backpflaumen / Pflaumenmus*

Anhang

Gesamtsortenverzeichnis des Boomgarten Projekts 133
Empfehlenswerte Literatur 136
Bildnachweis 138
Register der erwähnten Obstsorten 139



Eckart Brandt mit Apfelblüten

Empfehlungen für den Hausgarten

DER WERT DER ALTEN OBSTSORTEN

Warum sollen wir uns mit alten Obstsorten beschäftigen? Ist es nicht beim Obst so, wie es überall ist oder wenigsten zu sein scheint: Das Neue verdrängt das Alte, weil es dem Alten überlegen und damit besser ist? Ist das nicht das Grundgesetz allen Fortschritts?

Wenn ich nun gegen diese Thesen antrete, kann man mir vielleicht vorhalten, als gelernter Historiker hätte ich eben einen getrübbten Blick, verherrliche die in Wirklichkeit gar nicht so goldene Vergangenheit, wie es rückwärtsgewandte Nostalgiker nun einmal tun. Dem habe ich schon mal entgegengehalten, ich sei »Retro-Futurist«, ich verkläre nicht die Vergangenheit mit dem Blick durch die rosarote Brille, sondern ich sehe in dem Erbe der Vergangenheit ein großes Potenzial für die Zukunft, das wir nicht über Bord werfen dürfen, wenn wir die Herausforderungen der Zukunft bestehen wollen.

Dieses Potenzial liegt in den Genressourcen unserer alten Sorten. Die meisten dieser Sorten sind entstanden, als es den ganzen »Segen« des modernen »Pflanzenschutzes« noch nicht gab. Sie mussten von Haus aus robust, vital und widerstandsfähig gegen allerlei Krankheiten und Schädlinge sein, wenn sie überleben wollten. Waren sie es nicht, ließ die Natur sie gnadenlos wieder untergehen. Mein gelderländischer Baumschulfreund Henk ten Elsen pflegte zu sagen, Sorten, die erst nach 1900 entstanden seien, nähme er nicht ins Programm, die hätten sich noch nicht lange genug bewährt. Ganz so hart würde ich es nicht formulieren, bei mir gibt es auch schon mal eine

Sorte aus der Mitte des 20. Jahrhunderts, wenn ich sie für hinreichend gut und stabil halte.

Generell muss man jedoch sagen – und da stimmen mir sogar aufgeschlossene Vertreter des modernen Erwerbsobstbaus bei –, dass bei der Erstellung des modernen Apfelsortiments nach dem Zweiten Weltkrieg gravierende Fehler gemacht worden sind. Man hat bei der Auswahl der Sorten der Zukunft ihre genetische Ausstattung in Hinsicht auf natürliche Gesundheit und Vitalität völlig aus den Augen verloren und nur noch den Faktor Ertragssteigerung im Blick behalten. Ob die Sorte schorf- oder krebsempfindlich war oder nicht, war unwichtig, schließlich lieferte die Chemieindustrie genügend Mittel, um dagegen anzuspritzen. Nur so konnte der anbaumäßig höchst anspruchsvolle **Golden Delicious** zu Hauptstammvater der modernen Obstsortenzüchtung werden. Auch die andern wenigen Sorten, die nun fast ausschließlich züchterisch zum Zuge kamen, waren kaum weniger empfindlich und anfällig: **Cox Orange**, **Jonathan**, **James Grieve**.

Und so haben wir heute im modernen Erwerbsobstbau ein Sortiment, das nur noch spezialisierte Fachleute erfolgreich handhaben können, die sich gut mit den Produkten der Spritzmittelindustrie auskennen und sie auch 20- bis 30-mal pro Saison einsetzen. Der Hausgärtner und Streuobstfreund, der dies alles nicht will, bekommt aus dem Sektor der modernen Sorten allenfalls ein paar schorfresistente Sorten angeboten, die vielfach geschmacklich nicht überzeugen und überdies auch noch häufig dem Ansturm der immer vitaler werdenden Schädlinge nicht standhalten und in ihren Resistenzen zusammenbrechen.

Dieser Weg musste nicht zwangsläufig eingeschlagen werden. Wenn man die Erträge des alten Obstsortiments hätte steigern wollen, hätte man auch robuste, unempfindliche Sorten mit richtig guter Fruchtbarkeit wie z.B. den **Seestermüher Zitronenapfel**, den **Finkenwerder Herbstprinz** oder den **Prinz Albrecht von Preußen** als Ausgangsbasis für Weiterzüchtungen nehmen können.

Weiterhin brauchen wir auch die Gene unserer alten Sorten, um für die Zukunft in einer sich klimatisch verändernden Welt besser gewappnet zu sein. Die Natur hat uns gratis ein großes Füllhorn mit interessanten und wertvollen Genen geliefert, das wir schätzen und

pflegen sollten. In anderen Ländern hat man das bereits besser verstanden als bei uns. So arbeiten z.B. in der Schweiz die Organisationen der staatlichen Obstbauinstitute eng mit denen der Sortenerhalter zusammen, um deren Funde (Resistenzen etc.) für den modernen Obstbau nutzbar zu machen.

Nun sind die Hausgärtner und Streuobstwiesenfreunde nicht die einzigen, die die Vielfalt der alten Sorten zu schätzen wissen. Ein großes Glück stellen diese Sorten auch für die ständig zunehmende Zahl der Apfelallergiker dar, die in der Regel fast alle modernen Sorten nicht ohne allergische Reaktionen verzehren können. Die Allergiker können sehr viele der alten Sorten sehr wohl ohne Beschwerden genießen.*

Eine wichtige Rolle haben verschiedene alte Sorten früher auch auf unserem Speisezettel gespielt. »Wirtschaftssorten«, die als Tafel Früchte wenig aufregend erscheinen, entfalten häufig unerwartet interessante Aromen und Geschmäcker, wenn sie gekocht, gebacken oder anderswie verarbeitet werden. Viele der alten Verarbeitungsweisen sind verloren gegangen oder aus der Mode gekommen. Sie stellen aber auch einen Teil unseres kulturellen und kulinarischen Erbes dar und sollten der Vergessenheit entrissen werden.

Man sieht, es ist eben nicht eine den Blick vernebelnde Nostalgie, die die Beschäftigung mit alten Sorten wieder auf die Tagesordnung setzt. Wer sich mit diesem Thema befasst, kann sein Leben reicher und vielfältiger machen und ist besser aufgestellt für die Bewältigung einer ungewissen Zukunft.

* Siehe hierzu auch mein Buch »*Schmeckt!*« (Seite 78) sowie www.bund-lemgo.de/Apfelallergie. Hier hat man sich seit 2007 mit diesem Thema befasst und Informationen über eine Vielzahl verträglicher Sorten zusammengetragen.



Der Autor bei der Ernte in seiner Apfelplantage

ÄPFEL

im Hochstamm-Quartier
des Boomgarden Parks

Sorten und
Geschichten

Es gibt, auch in Norddeutschland, umfangreichere Sortensammlungen als den Boomgarden Park. Ich habe der Sammlung bewusst regionale Grenzen gesetzt, um innerhalb dieser Grenzen in die Tiefe gehen zu können. Weniger ist mehr. Diese Sammlung umfasst nun die regionalen Sorten-Schätze Zentral-Norddeutschlands, darunter viele Sorten, die erst durch meine jahrzehntelange Feldarbeit wieder- oder neuentdeckt worden sind.

Bei der Fülle der verschiedenen Sorten ist es unmöglich, auf alle im Park vertretenen Sorten einzugehen. Stattdessen möchte ich mich in meiner natürlich sehr persönlichen Auswahl auf eine Anzahl von besonders interessanten und aus den unterschiedlichsten Gründen wichtigen Sorten konzentrieren. Diese Wichtigkeit kann begründet sein in der Qualität der dargestellten Sorte, in ihren genetisch verankerten Eigenschaften, in ihrer Stellung in unserer kulturhistorischen und obstbaulichen Tradition, in ihrem ungewöhnlichen Beitrag zum Thema »Vielfalt der alten Obstsorten« oder einfach in der schönen Geschichte, die sich um sie herum erzählen lässt.

Der ► Finkenwerder Herbstprinz und die andern Prinzen Norddeutschlands

Ohne den **Finkenwerder Herbstprinz** wäre die ganze Sache vielleicht nie in Gang gekommen. Der **Finkenwerder Herbstprinz** ist sozusagen der rote Apfelfaden, der sich durch meine Biografie zieht.

Er stand schon in meiner Kindheit in dem Obstgarten, den mein Vater in Wohnste an seinem 1950 gebauten Siedlungshaus angelegt

hatte, um seine dürftige Kriegsbeschädigtenrente aufzubessern. Sein jüngerer Bruder Hannes hatte in Apensen in einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb eingeheiratet, zu dem auch gut ein Hektar Obstbaufläche gehörte. Er hatte sich autodidaktisch zum Obstbauern weitergebildet und konnte somit meinen Vater in Fragen der Anlage und Betreuung seines etwa 80 Halbstämme umfassenden Obstgartens beraten.

Um 1950 war die ganz große Zeit des **Finkenwerder Herbstprinzen** an der Niederelbe noch nicht gekommen, er spielte noch eine gleichberechtigte Rolle neben **Altländer** und **Horneburger Pfannkuchen**, **Boskoop** und **James Grieve**. Die Obstbäume auf dem Anwesen meines Vaters wurden im Laufe der Jahre zurückgedrängt. Vater versuchte immer, auf die abfahrenden Züge zu springen, und geriet damit in den sogenannten »Schweine-Zyklus«. Hieß es, mit Hühnern könne man Geld verdienen, baute er einen Stall für 300 Legehennen. Bald zeigte sich, dass der Zug der Zeit schon eine Station weiter war; 3.000 Legehennen mussten es nun sein, wenn man Geld damit verdienen wollte. Nur die, die als erste den neuen Trend erkannten, verdienten richtig Geld. Die später Hinzugekommenen hatten das Nachsehen und wurden in ein gnadenloses »Wachsen oder Weichen« hineingeworfen. Vater konnte da nicht mithalten und versuchte sein Glück mit der nächsten tollen Idee.

Als ich nach dem Abitur für über zehn Jahre nach Hamburg zum Studieren ging, verlor ich die ländliche Selbstversorgung und den **Finkenwerder Herbstprinzen** etwas aus den Augen. Da sich aus meiner Studiererei und meinen diversen Ausprobierjobs (Schnapsfahrer auf St. Pauli, Redaktionsassistent bei der Tagesschau, wissenschaftliche Hilfskraft an der Universität u.a.) keine mich begeisternde Berufsperspektive ergab, ging ich zurück aufs Land und kaufte mit meiner damaligen Partnerin einen Resthof in Kehdingen. Zu dem Hof gehörte auch ein halber Hektar Obstbäume, und da war er wieder: der **Finkenwerder Herbstprinz**. Er bot sozusagen eine Orientierungshilfe bei meiner Suche nach beruflicher Orientierung. Er stand für etwas, was ich schon kannte und woran ich anknüpfen konnte. Nachdem ich ein halbes Jahr mit **Herbstprinz** & Co. verbracht hatte, beschloss ich, Obstbauer zu werden, und pachtete meine ersten 3,5 Hektar Obsthof hinzu.



Vater Willy Brandt (gest. 2008)

Als ich 1983 berufsmäßig mit Obstbau begann, war die große Zeit des **Finkenwerder Herbstprinzen** schon über zehn Jahre vorbei. Wie die Geschichte dieser Sorte begann, habe ich 2000 in meinem ersten Buch *Brandts Apfellust* ausführlich erzählt. Hier die Kurzversion:

Auf der Suche nach dem Ursprung der Sorte stieß ich auf eine ausführliche Darstellung des **Finkenwerder Herbstprinzen** in dem Werk *Deutsche Obstsorten*, das ab den 1950er-Jahren in der DDR erschienen war. In

der DDR spielte diese Sorte vor allem im Anbaugebiet um das mecklenburgische Dodow an der Elbe eine Rolle. In diesem Text wurde erwähnt, der erste Anbauer der Sorte sei ein Obstbauer namens Benitt auf der Elbinsel Finkenwerder bei Hamburg gewesen. Auf der Suche nach diesem Benitt fand ich bald dessen Enkel Hinrich Benitt, der mir die Geschichte seines Großvaters Carsten erzählte.

Carsten Benitt, geboren um 1870, war als Halbweise aufgewachsen, der elterliche Obsthof war bis zu seiner Volljährigkeit verpachtet. Als junger Kerl fand er bei seinem Nachbarn Rüter an der Grabenkante einen interessanten Zufallssämling, der sogleich seine Begeisterung weckte. Als er dann endlich volljährig war, pflanzte er sofort die ersten selbstgezogenen Jungbäume dieser neuen Sorte auf, und die Geschichte des **Finkenwerder Herbstprinzen** nahm ihren Lauf.

Zuzeiten des jungen Benitt gab es auch schon Prinzenäpfel an der Niederelbe, der bekannteste war der **Rotprinz** (nicht zu verwechseln mit der modernen marktgängigen **Jonagold**-Mutante **Red Prince**). Bis der **Finkenwerder** es an die Spitze des niederelbischen Apfelsortiments geschafft hatte, vergingen noch Jahrzehnte. Noch in den 1930er-Jahren dümpelt er im Mittelfeld des Sortiments neben **Otterndorfer Prinz**, **Schmalzprinz**, **Holländer Prinz** und **Englischer Prinz**.

Seine große Zeit kommt erst in den 1960er-Jahren, da steigt er auf Platz eins der an der Niederelbe angebauten Sorten auf. Doch bald schon ist auch diese Periode vorbei. In der neu errichteten Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) – dem Vorläufer der heutigen EU – wird ein neues Apfelsortiment für Europa entworfen, und da haben Lokalmatadore, die in den andern Obstbaugebieten unbekannt sind, keine Chance.

Für den **Finkenwerder Herbstprinzen** kommt erschwerend hinzu, dass er sich für die neuen Intensivanbauformen auf schwachwüchsiger Unterlage – Standardapfelbäume, auf die die gewünschte Sorte aufgepropft wird – als ungeeignet erweist. Auf der neuen Unterlage M 9 werden seine Früchte riesig, sind ganz locker im Fruchtfleisch und nicht mehr lange lagerbar. Also erklärt man die Lieblingssorte der Niederelbe für abgeschafft.

Dem Erwerbsobstbau bleibt kaum etwas anderes übrig, als diesem Votum zu folgen; er ist darauf angewiesen, dass der Obsthandel ihm seine Früchte abnimmt. Allerdings habe ich nie ganz verstanden, weswegen diesem Votum nun so konsequent und scheinbar ohne Murren gefolgt wurde. Viele auch auf Wochenmärkten und an Straßenverkaufsständen vermarktende Erzeuger bieten selbst auf diesen Vertriebswegen die Sorte bald nicht mehr an. Ein bisschen mehr eigenständiges Handeln wäre dem eigenen Profil durchaus dienlich gewesen.

Der **Finkenwerder Herbstprinz** bleibt durchaus noch lange beliebt und bekannt. Als wir unser Boomgarden Projekt aufbauten, wurde er ganz natürlicherweise zum Flaggschiff, das stellvertretend für all die andern schönen alten Obstsorten der Region sein Gesicht und seinen klingenden Namen beisteuerte. Als wir 2001 zusammen mit dem *Hamburger Abendblatt* im Rahmen der Aktion »Rettet den Herbstprinz« eine große Info- und Verkaufsveranstaltung in der Hamburger Innenstadt durchführten, konnten wir kaum so viele Äpfel heranschaffen, wie die Leute uns aus den Händen rissen: 1.500 Kilogramm **Herbstprinzen**. Als ernüchternde Klarstellung muss man hier allerdings einfügen: Auch mit dieser Aktion war der **Herbstprinz** nun keineswegs »gerettet«. Der allgemeine Apfelhandel war davon natürlich keineswegs beeindruckt und ging weiter seinen Gang. Viele Kunden waren glücklich, nun doch mal wieder diesen schönen Apfel gegessen zu haben, und kauften dann weiterhin ihren **Elstar**, obwohl



Bürgerprinz



Claus' Winterprinz



Dithmarscher Paradies

wir ihnen Listen mit Bezugsmöglichkeiten in die Hand gedrückt hatten.

Und doch: Einige Kunden nervten fortan ihren Wochenmarkt-Apfelmann so lange, bis er versprach, diese Sorte in ein paar Exemplaren wieder anzupflanzen. Und ganz viele Leute, die einen eigenen Garten besaßen, pflanzten sich die Sorte selbst, um Zugriff auf den begehrten Apfel zu haben. Über Jahre waren die Jungbäume der Sorte in den hiesigen Baumschulen immer zu früh ausverkauft. Er wird also sicher nicht aussterben, auch wenn der gängige Erwerbsobstbau – auch der Bio-Obstbau ist hier keineswegs besser – ihn nicht wahrnehmen will.

Die Prinzen – eine wunderbare norddeutsche Großfamilie.

► Kurzporträts

Der Urvater dieser Sippschaft scheint der alte, echte **Prinzenapfel** zu sein, der schon vor 1800 bekannt war. Über seine Herkunft wissen wir nichts Genaueres. Sicher ist nur, dass sich von ihm ausgehend in Norddeutschland in der Folgezeit mindestens zwei Dutzend Tochter- und Enkel Sorten gebildet haben, es mögen auch Nichten und Cousinen dabei sein. Genaueres weiß man nicht. Vielleicht können in Zukunft einmal genmolekulare Untersuchungen Licht in dieses Beziehungsgeflecht bringen. – Hier die Prinzen des Boomgarden Parks in Kurzporträts: (GR = Genussreife) :

Bürgerprinz: Ein stattlich großer, länglicher, manchmal fast trommelförmiger, roter Apfel, der große, robuste, gesunde Bäume macht. Ich habe ihn vor 20 Jahren in Bendestorf unter diesem Namen bekommen und sonst noch nirgendwo wieder angetroffen. GR Oktober bis Dezember.

»**Claus' Winterprinz**«: Unter diesem Namen bekam ich in Neu-



Krumstedter Paradies



Doppelter Prinzenapfel



Englischer Prinz

enkirchen an der Lühe Ende der 1990er-Jahre diesen sehr großen, länglichen, meist trommelförmigen Prinzenapfeltyp, den ich sonst nirgendwo antraf. Früchte wehen leicht vom Baum, Baum krebsgefährdet. GR Oktober bis Dezember.

Dithmarscher Paradies wurde um 1900 als Zufallssämling in Brunsbüttel/Holstein in einem Knick gefunden. Ein schöner, hellgelber Apfel mit einer feinen rosagestrichelten Deckfarbe, ausgezeichnetes, feinwürziges Aroma, ergibt auch ein tolles weißes Apfelmus. GR September bis November.

Krumstedter Paradies: Eine leuchtend schöne Schwestersorte zur vorigen, ebenfalls von der Dithmarscher Geest, gelb-orangerot, erfrischend fruchtiger Geschmack, Baum eher schwachwüchsig. GR September bis Oktober.

Doppelter Prinzenapfel: Ein großer, länglicher, manchmal walzenförmiger Prinzenapfel. Sehr guter Wirtschaftsapfel, als Essapfel wegen geringen Aromas eher langweilig. GR September bis Oktober.

Englischer Prinz: Ein dicker, etwas gestaucht wirkender Prinz mit schöner orangeroter Deckfarbe, früher im hamburg-nahen Teil des Alten Landes und der anschließenden Geest verbreitet. GR Oktober bis Dezember.

Francoper Prinz: Eine Schwester des Finkenwerder Prinzen, etwas dicker und runder in der Form. Sorte wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine Weile von der Francoper Gärtnerei und Baumschule Jonas vermehrt, setzte sich aber nicht durch, weil er weniger fruchtbar als der Finkenwerder war. GR Oktober bis Dezember.

Goldprinz (Vierlande): Ein schöner, angenehm würziger früher Prinzenapfel, der bald nach dem Klarapfel reift. Baum meist nicht sehr fruchtbar, etwas krebsanfällig. Apfel wird schnell mehlig. GR Anfang September.

(Hadelner) Sommerprinz: Nicht identisch mit dem echten **Prinzenapfel**. Sehr schöner, eiförmiger Prinzenapfel mit einem attrakti-



Francoper Prinz



Goldprinz



Hadelner Sommerprinz



Hansaprinz



Hasenkopf



Holländer Prinz

ven gestrichelten Rosarot als Deckfarbe, süßsauerlich, sehr schnell mehlig. GR Anfang September.

Hansaprinz (= Hansarenette?): Ein sehr untypisch geformter Prinz, der eher wie eine dicke Renette daherkommt. Großer, etwas kantiger, dicker Apfel, saftig, gelb-rot, von gutem Geschmack. Vom Kollegen Fiehn entdeckt. GR Oktober bis November.

Hasenkopf: Das ostdeutsche Synonym für den echten Prinzenapfel. In Brandenburg gibt es aber verschiedene z.T. stark abweichende Typen davon. Meist gelb in der Grundfarbe mit roten Streifen, großes Kerngehäuse, in dem bei der Reife die Kerne klappern, wenn man sie schüttelt. GR September bis Oktober.

Holländer Prinz: Die Holländer kennen diesen Apfel von der Stader Geest nicht. Einst verbreitet im Raum Hollenstedt – Harsefeld – Heeslingen. Untypische Renettenform wie ein **Boskoop**, mild süßsauerlich, etwas mürbe, mit schönem typischen Aroma. GR Ende September bis November.

Pommerscher Langsüßer: Diesen markanten Prinzenapfel, der oft trommelförmig, manchmal sogar zur Blüte hin dicker werdend, fast wie eine Birne geformt ist, erhielt ich vor vielen Jahren von Nachbarn meiner Großeltern in Wohnste. Sie nannten ihn einfach nur **Prinz**, zur Unterscheidung gab ich ihm den Arbeitsnamen »**Wohnster Prinz**«. Erst vor wenigen Jahren stellte sich heraus, dass er identisch ist mit dem **Pommerschen Langsüßen** oder **Süßen Prinz**. Auf



Langsüßer



Ottendorfer Prinz



Rotprinz



Schmalzprinz

Nachfrage erfuhr ich, dass die Reiser der Sorte einstmals von Verwandten aus Heringsdorf auf Usedom gekommen waren. GR September bis Oktober.

Ottendorfer Prinz: Dieser schön feste späte Prinzenapfel, der auch **Hadelner Prinz** genannt wird, darf nicht frisch vom Baum gegessen werden. Er schmeckt erst ab Dezember und hält sich bis in den März. Nicht nur ein guter Back-, sondern auch ein angenehmer Tafelapfel. GR Dezember bis März.

Rotprinz: Dieser kleine rotgestreifte Prinz war vor dem Ersten Weltkrieg die Nummer eins unter den Prinzenäpfeln des Alten Landes. Er ist leicht säuerlich im Geschmack, trägt nur jedes zweite Jahr voll (alterniert), wo man dann den Behang ausdünnen muss, um zu passablen Fruchtgrößen zu kommen. GR Oktober bis Dezember.

Schmalzprinz: Ein schön rot gestreifter Prinz mit etwas fettiger Schale und sehr weißem Fruchtfleisch, das allerdings wenig aromatisch ist. Mein Vater hat seinerzeit den jedes Jahr sehr üppig tragenden Schmalzprinzen neben der Hofauffahrt abgesägt, weil er ihn zu langweilig fand. GR Oktober bis Dezember.

Schöner aus Haseldorf: Diese in der Gegend von Elmshorn auch »**Kölln-Apfel**« genannte Sorte zählt zweifelsohne auch zu den Prinzenäpfeln. Sehr schöne feste, säuerlich-aromatische Früchte, kräftige, gesunde Bäume. Ertrag alternierend. GR Oktober bis Dezember.

Stahls Winterprinz: Eine irreführende Bezeichnung: Stahls Winterprinz hält sich nicht so lange wie Finkenwerder Herbstprinz. Schön große, dunkelrot gestreifte, manchmal etwas melonenförmig verformte Früchte von angenehm süßsäuerlichem Geschmack. GR Oktober bis Ende November.

Wilstedter: Dieser späte Apfel ist ein echter Winterprinz. Er stammt aus Wilstedt im Holsteinischen Stormarn und ähnelt etwas der roten Mutante vom Finkenwerder Herbstprinz. Er muss nicht zu trocken gelagert werden, sonst schrumpelt er leicht. GR Dezember bis März.



Schöner aus Haseldorf



Stahls Winterprinz



Wilstedter



Winterprinz

Winterprinz: Ein fester, länglicher Prinzenapfeltyp, der oft trommelförmig, manchmal auch eiförmig daherkommt. Ich fand ihn in Hüll, Gemeinde Drochtersen, er scheint aber auch sonst in Norddeutschland eine gewisse Verbreitung gehabt zu haben. GR Dezember bis März.

Woltmanns Schlotterapfel, identisch mit »Prinz Visoh« (Arbeitstitel): Die Reiser stammen von einem großen vitalen Baum aus der Nähe von Selsing, Kreis Rotenburg, wo man die Sorte noch unter »Schlotterapfel« kannte. Guter Wirtschaftsapfel. GR Oktober bis Dezember.

Apfel mit Bären dienst ► **Belumer Falscher Gravensteiner**

Kaum eine alte Apfelsorte hat solch ein Renommee wie der **Gravensteiner**. Das liegt sicherlich an zwei Dingen: seinen geschmacklichen Qualitäten und seinem stattlichen Alter. Der Gravensteiner ist zweifelsohne der aromatischste aller Frühäpfel. Hinzu kommen seine süße Saftigkeit, sein freundliches Aussehen und sein fast schon betörender Duft. Und dies alles gibt es schon seit mindestens 1680, seitdem ein dänischer Adelige diese Sorte aus dem französischen Savoyen mit ins heimische Nordschleswig brachte.

Die Rede ist hier immer vom »Original-Gravensteiner«, einem stattlichen Apfel von gelber Grundfarbe, die zum Teil von einem fein gestrichelten Rot überdeckt ist. Nicht von dem **Roten Gravensteiner**, der heute fast ausschließlich im Obsthhandel auftaucht. Dieser ist fast gänzlich von einem flächigen, fast fieberfleckig anmutenden Rot überzogen und reicht im Geschmack meist bei weitem nicht an das Original heran. Das liegt nicht nur in der flauereren Aroma-Ausstattung dieser roten Mutante, sondern auch an der Tatsache, dass die Kollegen in der Obstbauernschaft diesen Apfel immer viel zu früh pflücken, um ihn lange handeln zu können. Damit hat er dann aber

auch leider keine Chance bekommen, ein Optimum an Aroma einzulagern.

Der **Belumer Falscher Gravensteiner** ist kein Gravensteiner, das sagt der Name ja schon. Er hat jedoch vom Äußeren her eine recht große Ähnlichkeit mit dem originalen Gravensteiner, ist aber meistens etwas breiter und platter als dieser. Er ist zweifelsohne ein Zufallssämling der Niederelbe, vielleicht ein Sämling des Gravensteiners. Genaueres weiß man nicht, der Apfel hat keine Geburtsurkunde. Mehr könnte man herausfinden, wenn man ihn in eine gen molekulare Untersuchungen schicken würde, um sozusagen seine DNA mit der des Gravensteiners zu vergleichen. Danach wüsste man, ob dieser von jenem abstammt. Da aber solche Untersuchungen nur in wenigen Ostbauinstituten gemacht werden können und auch richtig Geld kosten, werden wir diese Frage wohl nicht beantwortet bekommen. So unbedingt muss man es ja auch nicht wissen wollen.

Es ist wirklich ein feiner Apfel, gut aussehend, saftig, milde süßlich – nur in puncto Aroma und Duft kommt er bei weitem nicht an den Gravensteiner heran. Dafür ist er aber – im Gegensatz zum Gravensteiner – ein fleißiger und regelmäßiger Träger. Mein (verstorbenen) Pomologen-Kollege Wolfgang Fiehn hat ihn Ende der 1940er-Jahre entdeckt, als er als Flüchtlingsjunge auf einem Obsthof an der Ostemündung arbeitete. 1949 sei aufgrund ungünstiger Witterungsabläufe ein katastrophal schlechtes Obstjahr gewesen. Fast alle Apfelsorten fielen erntemäßig aus, nur eine hing voll: der **Belumer Falscher Gravensteiner**. Schon damals habe er sich vorgenommen, solche Sorten im Auge zu behalten. In den 1980er- und 1990er-Jahren, als er als Gärt-



Wolfgang Fiehn (gest. 1999)

Apfelkuchen aus Rührteig (wahlweise mit Apfelbrand)

ZUTATEN

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker (Bourbon)
- 4 Eier (M)
- 200 g Mehl
- 4 kl. Äpfel (gehackt ca. 250 g)
- 2 gr. Äpfel (Boskoop)
- 1 Pk Backpulver
- 10 EL Milch
- Prise Salz
- Rohrzucker, Zimt, Puderzucker
- 6 cl. Altländer Apfelbrand oder Calvados (wer möchte)

ZUBEREITUNG

Die weiche Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz gut unterrühren. Dann drei Eier – jedes Ei einzeln auf höchster Stufe – unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Milch (und wer mag, den Apfelbrand) zum Teig geben. Die 4 kl. Äpfel schälen und klein hacken, zum Teig geben. Teig durchrühren. Teig in eine Springform (26 Zentimeter Durchmesser) geben, die beiden großen Äpfel darauf geben: Äpfel in Viertel schneiden und am besten der Länge nach noch mehrmals in Scheiben schneiden. Die Viertel kreisförmig und längs von außen nach innen in den Teig stecken. Zimt-Rohrzucker-Gemisch über die Äpfel streuen. Kuchen für ca. 40 Minuten bei 180 Grad fertigbacken. Nach Geschmack den etwas abgekühlten Kuchen mit Puderzucker dekorieren. Zubereitungszeit: 60–70 Minuten.

(Rezept von K.-H. Künne, Horneburg)



Gute Graue

BIRNEN

Zur Wirtschaftsbirne

degradiert:

Delikatessen im Schattendasein

Sorten und
Geschichten

Birnen fristen in der Obstlandschaft Deutschlands eine Art Schattendasein. Es gibt sie zwar sozusagen als eine Art Randsortiment, aber ihre Beliebtheit und das Interesse an ihnen hält sich in engen Grenzen. Auf meinen Obstmarktständen muss ich Kunden oft förmlich zum Kauf von Birnen überreden. Auch wenn sie sich gerade über zu saure Äpfel beklagt haben, folgen sie doch zumeist nur sehr zögerlich dem Rat, es doch mal mit einer süßen Birne zu versuchen. Nein – die Birne ist nicht das Obst der Deutschen.

Das hat sicherlich in erster Linie klimatische Gründe. Bei uns ist es zum Anbau süßer, saftiger Tafelbirnen, die zumeist aus Nordfrankreich und Belgien stammen, um zwei Grad zu kalt, sagt man im Alten Land. Saftig schmelzende Tafelbirnen Frankreichs werden hier zu elendig faden Steckrüben, weil die Wärme nicht reicht und der Sommer nicht lang genug ist. Aber dann können wir ja nun auf den Klimawandel hoffen, 1,5 Grad haben wir ja schon aufgeholt ...

In Frankreich spielen Birnen von alters her eine viel dominantere Rolle. Die pomologischen Werke beginnen traditionell immer mit der Beschreibung von Birnen. Das zweite große Birnenland neben Frankreich ist Belgien. In vielen günstig gelegenen Landstrichen herrscht hier bereits Weinbauklima, das die Tafelbirnen schon voll ausreifen lässt. Den Zeitraum zwischen 1750 und 1875 nennen die Belgier das goldene Zeitalter der Birne. Birnensorten zu kreuzen oder aus Samen zu ziehen, wurde in Belgien eine Art Volkssport. Als herausragender Züchter neuer Birnensorten ist der Apotheker Jean-Baptiste Van Mons (1765–1842) in Leuven zu nennen, der seine eigene Selektionstheorie verfolgte und unzählige neue Sämlinge produzierte, von

denen er über 500 in den Handel brachte. Zählte man um 1805 ungefähr 120 gute Birnensorten, waren es um 1870 schon 915. Einige davon sind durchaus auch heute noch zu finden: **Köstliche von Charneu**, **Doppelte Philippsbirne**, **Josephine von Mecheln**, **Neue Poiteau** u.a.

Je weiter man in Europa nach Norden geht, desto karger wird die Birnenlandschaft. In Deutschland gibt es nur noch im Südwesten noch Lagen, die ein Tafelbirnen zuträgliches Klima haben, wo dann auch süße schmelzende französische und belgische Sorten angebaut werden können. In höheren, kühleren Lagen weicht man aber auch hier schon auf weniger anspruchsvolle Mostbirnen aus, aus denen man z.B. in der westlichen Pfalz – im »Westrich« – traditionell einen beliebten Birnenwein herstellt.

Bei uns in Norddeutschland finden sich alte, pomologisch bekannte Tafelbirnen am ehesten in geschützten städtischen Gartenanlagen, wo sie aber oft in den letzten Jahrzehnten dem Birnengitterrost oder der Ungeduld ihrer Betreuer zum Opfer gefallen sind.

Auf dem Lande habe ich nur recht selten mal alte Exemplare von **Vereinsdechantsbirne**, **Madame Verté** oder **Gellerts Butterbirne** an warmen, windarmen Gartenplätzen angetroffen. Am häufigsten sieht man immer noch die **Köstliche von Charneu**, im weiten Hamburger Umland meistens **Bürgermeisterbirne** genannt.

Auf den norddeutschen Dörfern findet man viel häufiger noch einen andern Typ Birne, »Wirtschaftsbirnen«, die man zum Kochen, Dörren oder zum Konservieren benutzte. Manche von ihnen sind – im richtigen Zeitpunkt erwischt – auch durchaus passable Essbirnen; die meisten allerdings waren am besten »in der häuslichen Oeconomie« aufgehoben, wie man im 19. Jahrhundert zu sagen pflegte. Am häufigsten war die Verwendung als Kochbirne, die sicherlich schon weit in die Zeit vor der Einführung der Kartoffel zurückgeht und damals oft den Platz einnahm, den später die Kartoffel besetzte. Lagerbare Winterkochbirnen oder gedörrte Früchte waren eine willkommene Abwechslung zu den ewigen Getreidegrützen und wurden großzügig mit Kohl oder Hülsenfrüchten kombiniert. Meine alte bäuerliche Nachbarin Käthe Robohm kochte noch auf diese Art in den 1980er-Jahren.

Eingekocht wurden Birnen auch sehr gern und in großen Mengen.

Meine Mutter z.B. hatte in den 1950er- und 1960er-Jahren ihr Kellerregal mit -zig Weckgläsern vollstehen mit geschälten, geviertelten, mit etwas Zucker und einer Kaneelstange eingekochten **Bürgermeisterbirnen**, die sie leckerer fand als unsere Kochbirne. Solch ein Literglas kam dann als Kompott zum Abschluss eines Mittagessens auf den Tisch. Kompott ist in den letzten Jahrzehnten fast völlig von den Tafeln verschwunden, und jüngere Zeitgenossen kennen so etwas gar nicht mehr. Als ich vor einigen Jahren einmal schöne Altländer Einmachkirschen auf meinem städtischen Marktstand anbot, meinten jüngere Kunden, diese Konfitüre sei aber doch etwas arg plörrig geraten ...

Neben dem (süßen) Kompott aus Birnen gab es auch säuerliche und herzhaftere Zubereitungen von konservierten Birnen wie z.B. Senfbirnen oder Essigbirnen (Rezepte siehe Seite 104 u. 105).

Der hannoversche Superintendent Johann Georg Conrad Oberdieck (1794–1880), der größte Pomologe, den wir in Norddeutschland je hatten, schwärmte seinerzeit noch: »Es ist auffallend, wie reich unser Norden an trefflichen Haushaltsbirnen ist«, und lobt in diesem Zusammenhang die **Braunrote Speckbirne** oder **Hangelbirne**, auch **Hamburger Stopfbirne** genannt, die er beschreibt als »bei rechter Reife halbschmelzend oder speckartig, saftreich, in passendem Boden von gezuckertem, durch seine Säure gehobenem Geschmacke« (Ill. Hb. V, S. 209).

Besonders hatte es ihm die **Senfbirne** angetan: Sie ist »sowohl zum Kochen und Welken, als ganz besonders zum Einmachen mit Senf tauglich ..., zu welchem Zwecke ich keine bessere Frucht kenne. Meine Mutter machte jährlich eine beträchtliche Quantität davon ein, die uns an manchem Winterabend erquickten und trefflich schmeckten«. (Ill. Hb. V, S. 103)

Die Lebens- und Essgewohnheiten haben sich stark verändert. Die meisten Menschen müssen keine schwere körperliche Arbeit mehr verrichten und essen daher auch abends keine Bratkartoffeln mit Birnenkompott mehr, wie wir es vor 50 Jahren noch taten.

Die Niederlande sind, was Klima und Bodenverhältnisse anbetrifft, der norddeutschen Tiefebene sehr ähnlich. Ähnlich ist darum auch die dortige Birnenlandschaft. Vielerorts ist es zu kühl und zu windig zum Anpflanzen belgischer und französischer Tafelbirnen; Wirt-

schafts- oder Kochbirnen – hier »Stoofperen« genannt – gibt es aber in großer Zahl. Zwei dieser Sorten, die einheimische **Gieser Wildeman** und die belgische **Saint Rémy**, gibt es monatelang auf jedem guten Obststand auf niederländischen Wochenmärkten zu kaufen. Jahrelang schien der Verkauf von Kochbirnen rückläufig, in letzter Zeit jedoch ist hier von einem Comeback der Kochbirnen die Rede. Die bestehenden, oft stattlichen, über 100 Jahre alten Baumriesen werden als wertvolle Landschaftselemente gewertschätzt und gepflegt, und hier und da werden sogar wieder neue Kochbirnbäume angepflanzt.

Die »Noordelijke Pomologische Vereniging« (npv) als größter von mehreren niederländischen Pomologenvereinen hat unter der Leitung ihres Vorsitzenden Tammo Katuin ein internationales Wirtschaftsbirnenprojekt ins Leben gerufen, an dem auch wir uns mit unsern Kochbirnen der Boomgarden-Sammlung beteiligen werden.



Mit Tammo Katuin am Dokter Larijweg in Ruinen/Drenthe (NL) vor einem großen Kochbirnen-Baum.

Der Bürgermeister und die Schöne von Charneu:
Norddeutsche Doppelgängerinnen
► **Bürgermeisterbirne (Köstliche von Charneu)**
und ► **»Birne von Echem«**

Sie stand schon in meiner Kindheit im Garten meiner Eltern, und sie steht da auch heute noch. Allerdings trägt sie in letzter Zeit nur noch dürrftig, was nicht an der Vitalität des Birnbauums liegt, sondern daran, dass die meisten andern Birnbäume im Dorf gefällt worden sind und dadurch die Bestäubung der Blüte eine reine Glückssache geworden ist. Sie stand früher überall auf den Höfen und in den Gärten meiner norddeutschen Heimat. Sie ist wohl die gute belgische Tafelbirne, die am besten im kühlen Norddeutschland ausreift und schöne süß-saftige, feinfleischige Birnen bringt, die nach der Ernte im September noch einige Wochen lagerbar sind und auch gut zu Kompott etc. zu verarbeiten sind. Hartreif kann man sie auch als Ersatz für Kochbirnen benutzen.



Diese Sorte stammt aus Charneu nahe dem belgischen Lüttich, wo sie um 1800 von Martin Légipont als Zufallssämling in einer Hecke entdeckt wurde. In Belgien und den Niederlanden läuft sie unter dem Namen **Légipont**. Und in der Metropolregion Hamburg unter dem Namen **Bürgermeisterbirne**. Welchem Bürgermeister sie ihren Namen verdankt, habe ich noch nicht herausfinden können.

Soweit scheinen die Verhältnisse ganz klar und einfach zu sein. Nun fand aber mein (verstorbener) Pomologenkollege Wolfgang Fiehn Mitte der 1980er-Jahre in der Nähe von Lüneburg eine interessante Birne, die er nach ihrem Fundort **»Sponagel / Echem«** nannte; ich habe den Namen später zu **Birne von Echem** vereinfacht. Ich habe Bäume davon schon 1990 in meinen Boomgarden in Osten-Altendorf gepflanzt, weil ich diese Sorte interessant fand. Die **Birne von Echem** hat das gleiche schmale, kräftig dunkelgrüne Blatt wie

die **Charneu**, ihre Früchte, die sie immer sehr üppig trägt, sind aber etwas kleiner und dunkelgrüner als die der **Charneu**, außerdem sind sie stets etwa eine gute Woche früher reif und kaum je von Schorf befallen, im Gegensatz zu den 300 Meter entfernt stehenden **Charneu**, die in feuchten Jahren oft so heftig vom Schorfpilz malträtiert werden, dass die Schale an den befallenen Stellen aufreißt, Wasser in die Frucht eindringt und diese dann unreif am Baum verfault.

Sortenbestimmer des Pomologen-Vereins, denen ich Früchte der **Birne von Echem** vorlege, deklarieren sie fast immer zu Früchten der **Charneu**. Meine Hinweise auf die vorhandenen Unterschiede wischen sie großzügig vom Tisch. Damit mag ich mich noch nicht zufrieden geben.

Mir spuken immer noch Erzählungen meines (verstorbenen) Baumschulfreundes Willi Funck im Kopf herum. Willi hat in seiner kleinen Baumschule im Nachbarort Hüll jahrelang junge Obstbäume für mich angezogen. Unabhängig von mir war er auch auf die Idee gekommen, dass es wichtig sei, unsere alten Sorten zu erhalten. »Wenn jemand zu mir kommt, um einen Obstbaum zu kaufen«, pflegte er zu sagen, »dann kann ich ihm doch für seinen Hausgarten keinen Golden Delicious mitgeben. Damit wird er doch nie glücklich. Ich müsste ihm dann doch gleich das Chemiepaket mitgeben, damit er den Apfel 15- bis 20-mal spritzen kann, sonst wird er doch nur Kruppzeug auf dem Baum haben. Der will doch in seinem Hausgarten nicht mit der Spritze rumhantieren. Warum haben wir denn eigentlich nicht mehr die alten Sorten im Programm, die hatten den ganzen Zinnober von »Pflanzenschutz« doch gar nicht nötig...«

Er kannte noch eine ganze Menge alter Sorten, weil er schon jah-



Köstliche von Charneu

relang im Baumschulgeschäft war. Die Landesbauernkammer Kiel, Vorläufer der Landwirtschaftskammer, hat 1950 die Festschrift *50 Jahre Obstbau* veröffentlicht. Darin wird u.a. auch die Krankheitsanfälligkeit der im Laufe der Jahre getesteten 140 Apfelsorten beschrieben: Für Schorf waren 30 Sorten stark, 40 Sorten schwach anfällig, 70 überhaupt nicht, für Obstbaumkrebs waren 26 Sorten stark, 40 mäßig und 74 Sorten überhaupt nicht empfänglich. Das Sortiment der Zukunft wurde dann ab den 1950er-Jahren aufgebaut auf Sorten, die für Krankheiten besonders empfänglich waren z.B. **Golden Delicious, Cox Orange, James Grieve, Jonathan**.

»Das war kein Zufall«, meinte Willi Funck. »Da hat man von interessierter Seite nachgeholfen.« Beweisen kann man das nicht. Doch erscheint es nicht besonders unwahrscheinlich, wenn man bedenkt, wie schön die Kassen der Chemieindustrie klingeln, wenn – wie heute im Erwerbsobstbau üblich – die Obstbauern bis zu 30-mal mit der Spritze durch die Plantagen fahren müssen, um die verlangte makellose Optik ihrer Früchte sicherzustellen? Heute geben selbst die Funktionäre des Erwerbsobstbaus zu, es sei ein Fehler gewesen, bei der



Baumschuler Willi Funck (gest. 2011)

Auswahl der Sorten für das moderne Apfelsortiment so wenig auf die Robustheit und Gesundheit der Sorten zu achten, nach dem Motto: Ist nicht weiter wichtig, spritzen müssen wir doch sowieso. Das Ergebnis: So gut wie alle Sorten des modernen Erwerbsobstbaus sind für einen Hausgärtner, der sein Obst nicht spritzen will, nicht zu gebrauchen.

Es ist das gleiche Modell, das die Chemieindustrie seither weltweit in den Entwicklungsländern praktiziert: Man rät den Anbauern, ihre alten robusten Sorten doch wegzutun, und bietet ihnen neue an, die größer

REZEPTE Birnen

Bohnen, Birnen und Speck

ZUTATEN (für 6–8 Personen)

- 400 g durchwachsenen Speck
oder geräucherte Schweinebacke
- 800 g grüne Bohnen
- 800 g Kartoffeln
- 2 Zweige Bohnenkraut
- 600 g Kochbirnen
(zur Not tun es auch feste
Bürgermeisterbirnen)
- weißer Pfeffer
- 1 EL feingehackte Petersilie

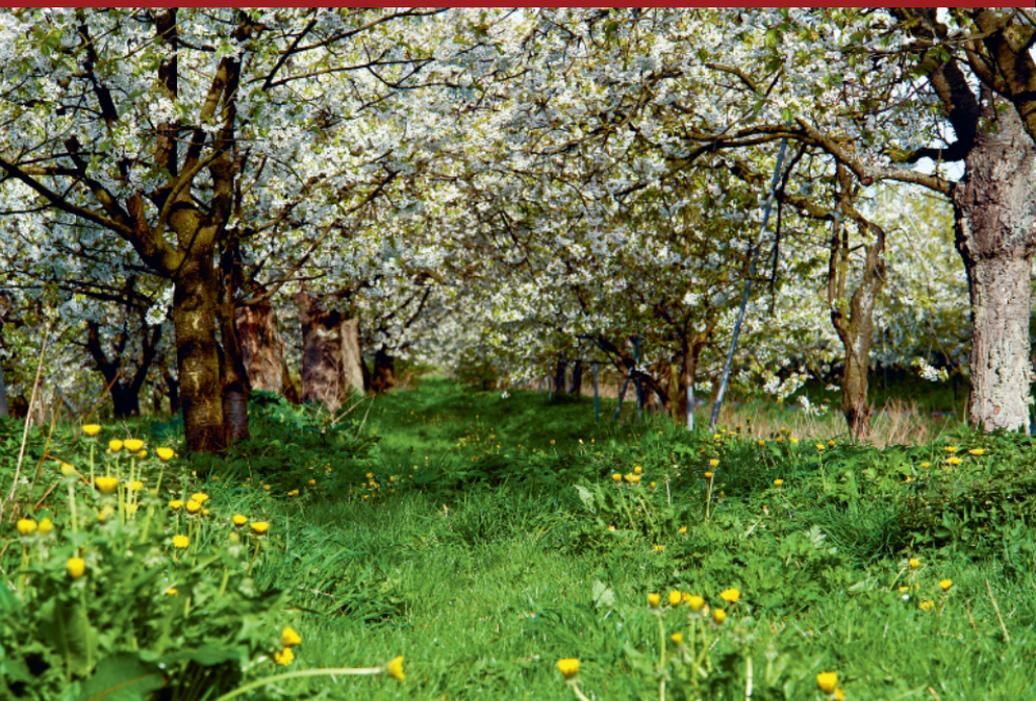
ZUBEREITUNG

Speck oder Schweinebacke in einem halben Liter Wasser zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze eine Stunde garen. Zwischendurch Bohnen waschen, putzen, in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, zum Speck in den Topf geben und 30 Min. mitkochen, Bohnenkraut darüberlegen. Kartoffeln schälen und in separatem Topf als Salzkartoffeln kochen. Birnen waschen, Blüten ausstechen (oder lieber nicht, Alma?) und als ganze Früchte etwa eine halbe Stunde auf den Bohnen mitgaren. Speck herausnehmen und in Scheiben schneiden. Bohnen mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Alles zusammen servieren. Zubereitungszeit: 60–70 Minuten.

Lange Winterbirnen mit Grünkohl

ZUTATEN (für 4 Personen)

- 1 kg Grünkohl gezupft
- 1 l Salzwasser
- 1/2 l Wasser
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln gewürfelt
- 300 g fetter geräucherter
Bauchspeck
- 4 Kohlwürste
- 8 Winterbirnen



Blühender Kirschhof von Eitzen

SÜSSKIRSCHEN

Altländer Süßkirschen:
vom Verschwinden regionaler
Sorten

Sorten und
Geschichten

Die **Süßkirschen** des Boomgarden Parks sind ein ganz besonderer Schatz, in genetischer, kulturhistorischer und kulinarischer Hinsicht. Hier ist zum ersten Mal der Großteil des alten Altländer Kirschsoriments aufgehoben worden, der im »größten geschlossenen Obst- anbauggebiet Deutschlands« selbst gerade endgültig unterzugehen droht.

Kirschen machen im Alten Land zwar traditionell immer nur etwa fünf Prozent des Obstanbaus aus, doch dieser Anteil schien in den letzten Jahrzehnten immer weiter rückläufig zu sein zugunsten des intensiven Apfelanbaus. Bei Kirschen konnte man keine derartige Intensivierungsstufe erreichen, weil geeignete Veredelungsunterlagen zur Erziehung schwachwüchsiger Süßkirschenbäume fehlten. Seitdem diese mit Gisela 5 vorhanden ist, hat der Kirschanbau einen gewaltigen Sprung nach vorn gemacht. Kirschen können nun als schwachwüchsige Bäume von maximal drei Meter Höhe genau so eng gepflanzt werden wie Apfelbäume. Und vor allen können sie nun auch als »Dachkirschen« angebaut werden, d.h. in Anlagen, die einen großen Teil des Jahres unter einem Plastikplanendach verschwinden. So kann man die Kulturen vor allen Unbillen der Witterung schützen. Kirschen müssen nun in witterungsunbeständigen Sommern nicht mehr schon halb unreif vom Baum geholt werden, damit sie nicht im nächsten Gewitterschauer platzen, sondern können in Ruhe am Baum ausreifen. Da der Anbauer sie außer mit einem Dach auch mit einer Bewässerungsanlage versehen muss, laufen die Kosten für die Errichtung einer solchen »Dachkirschen-Anlage« richtig ins Geld: Etwa 40.000 Euro rechnet man als Investition für einen Hektar. Das

kann sich natürlich nur ein Obstbauer leisten, der finanziell relativ gut dasteht.

Dies ist natürlich ein Wendepunkt im Altländer Kirschenanbau. Konnte man früher ein paar Kirschen so nebenher mitlaufen lassen in seinem Obstbaubetrieb, so wird man sich nun bald entscheiden müssen, ob man in Innovationen im Kirschsektor investieren will oder ob man den Kirschanbau sein lässt. Denn der Obsthandel sieht die Größen und Qualitäten des »Dachkirschen-Anbaus« als die neue Norm an. Die bisherigen Qualitäten werden daran gemessen. Zu kleine und zu weiche Kirscharten werden gar nicht mehr an den Handel absetzbar sein. Darum beginnt man jetzt auch die ab 1960 in Jork gezüchteten Kirscharten (**Valeska, Johanna, Annabella** etc.) im großen Stil zu roden.

So werden dann in absehbarer Zeit die letzten großen Hochstamm-Kirschbäume mit älteren Sorten von den Erwerbsobstflächen verschwinden und nur noch als Hausbäume oder auf auslaufenden oder verkauften Resthöfen ein Weilchen weiter ihr Dasein fristen. Mit ihnen werden dann auch die letzten Bäume des alten Altländer Kirschartiments mit seinen interessanten und aufregenden Kirschartomen verschwunden sein.

Die alten Altländer Kirscharten sind größtenteils nach den Altländer Obstbauernfamilien benannt, von denen sie entdeckt oder gezogen worden sind. Man säte einfach von seinen besten Kirscharten Kerne aus und beobachtete, was dabei an Neuem herauskam. Das Beste pflanzte man dann in seinen Kirscharthof als Ersatz für abgängige Bäume. So finden wir dann die Schubacks, zum Feldes, Minners, Stechmanns, Garrns, von Bremens, von Husens, Hauschildts usw. in der Benennung der alten Kirscharten wieder.

Es gibt kaum schriftliche Quellen zum alten Altländer Kirschartiment. Das »Goldene Zeitalter der Pomologie«, das im 19. Jahrhundert die Vielfalt der Obstsorten erfassen wollte, hat im Alten Land nicht stattgefunden. Die vorzugsweise an der materiellen Seite des Obstbaus orientierten, pragmatischen Altländer hatten wohl kein Interesse an den pomologischen Sammeleien und Fachsimpeleien der gebildeten und vielleicht oft auch etwas abgehoben-intellektuellen Hobby-Obstzüchter. Die praktisch tätigen Bauern haben bis zum Ende des 19. Jahrhunderts kaum je über ihren Fachbereich geschrie-

ben – häufig haben sie vielleicht auch gar nicht einmal wirklich viel mehr als ihren Namen schreiben können.

Oberdieck, die Koryphäe der hannoverschen Pomologie, ließ sich um 1870 Früchte von verschiedenen Altländer Kirschsornten zum Testen kommen, die »es selbst schon theils so weit gebracht hatten, daß man ihnen Namen gegeben hatte (z. B. Meta Sumfeld, Sumfelds Beste...« (Anm. des Autors: im Alten Land hieß man immer nur »Sumfleth« und nie »Sumfeld«, Herr Superintendent!!). Keine fand Gnade vor seiner Zunge, »neben unseren besseren Sorten (seien sie) völlig entbehrlich gewesen«, sagte er auf einer Pomologen-Versammlung 1872 in Braunschweig. Die Altländer sollten lieber den Sortenempfehlungen des Deutschen Pomologenvereins folgen, meinte er.

Waren die Altländer Kirschsornten, die sich ja immerhin schon mehr als ein halbes Jahrtausend auf dem Hamburger Markt behauptet hatten, wirklich so mies? Oder war es die Überheblichkeit des pomologisch versierten Akademikers gegenüber den »Bauernsorten« der Niederelbe?

Eine der wenigen halbwegs ausführlichen Quellen zum Thema Altländer Kirschsornten ist ein Aufsatz von Prof. Dr. E. L. Loewel und K. v. Vahl in den Mitteilungen der Obstbauversuchsanstalt in Jork von 1956: *Das Altländer Kirschsorntiment*. Auf knappen sechs kleinformatigen Seiten werden im Schnelldurchgang gut 30 im Alten Land angebaute Kirschsornten und ihr Verhalten in den Jahren 1954 bis 1956 dargestellt.

Im folgenden führe ich die Namen der Altländer Sorten kurz auf, geordnet nach ihrer Reife in den sogenannten »Kirschwochen«. Von »Kirschwochen« redet man, weil die Reifezeit der Kirschen nicht in jedem Jahr zur gleichen Zeit beginnt, sondern – je nach Witterungsverlauf – mal früher oder später. Im Extremfall kann dies von einem Jahr zum andern um zwei bis drei Wochen variieren. So setzt man dann den Beginn der Reife der ersten frühen Sorten als den Beginn der ersten »Kirschwoche« fest, dem die andern Sorten dann in der gewohnten Reihenfolge nachfolgen. Die meisten dieser Sorten sind im Boomgarten Park vorhanden.

1. Kirschwoche

Hier reift zwar die **Früheste der Mark**,
doch ist diese Sorte im Alten Land so gut wie nicht vertreten.)

2. Kirschwoche

Kassins Frühe (vielleicht identisch mit unserer **Heidelberger**)
Holsteiner
Sumfleths Frühe Bunte
Altländer Hedelfinger
(= **Coburger Maiherz Typ Sahlis Kohlen**)

3. Kirschwoche

zum Feldes Frühe Schwarze
Schubacks Frühe Schwarze
Maikirsche
Minners Bunte

4. Kirschwoche

Wesselhöfts
von Husens Frühe Schwarze
Hauschildts Frühe Schwarze
Stechmanns Bunte
Lucien Bunte (= **Lucien-Kirsche**)
Garrns Bunte
von Bremens (Saure)

5. Kirschwoche

Rube
(Altländer) Spitze
Bunte Rube
Zuckerbunte
Große Blanke

6. Kirschwoche

Kleine Blanke = **Kleine Große** = **Foots (Twießeln)**
Hamm Blanke = **Bittere Blanke**
Albers Blanke

7. Kirschwoche

Gehrdener (Späte Spitze) = Mojes Spitze =

Späte Rube = Wasserdichte

Späte Spanische = Lootspoonsche

Allers Späte

Späte Kirsche = Jorker Späte

Im Boomgarden Park haben wir darüber hinaus auch noch einige andere alte Sorten wie die **Spitze Bunte**, die **Lübecker Bunte**, die **Königsspitze**, **Cohrs Frühe Schwarze** und **Wiebusch, Hildesheimer, Lindemanns Frühe Schwarze** u.a. Auch die schon sehr alte Sorte **Blaujener** ist mittlerweile von der Kollegin Dr. Annette Braun-Lülle-mann wieder aufgefunden worden. Sie hat 2015 und 2016 in einem Projekt zur Erfassung des Altländer Kirschsoriments noch einige weitere, allerdings zumeist namenlose alte Kirscharten gefunden.

In seiner Doktorarbeit über die deutschen Kirscharten erwähnt der Berliner Diplom-Gärtner Dietrich Dähne 1965 auf der letzten Seite, es gäbe ja auch noch 65 Kirscharten im Alten Land, auf die er aber in dem von ihm gesteckten Rahmen nicht eingehen könne. Schade eigentlich.

In den 50er-Jahren des 20. Jahrhunderts regte sich zusehends Unzufriedenheit mit dem vorhandenen Sortiment. Der Handel fand die Früchte vieler alter Sorten zu klein (die Blanken und die Frühen Schwarzen), zu weich und damit schlecht transportierbar (**Altländer Spitze**), zu bitter (**Hamm Blanke**), zu sauer (**Maikirsche, von Bre-mens Saure**). **Stechmanns Bunte** war zu frostempfindlich, **Wessel-höfts** und **Blaujener** waren zu faule Träger. Die sog. »Bunten Kir-schen« verkauften sich auch zusehends schlechter. Unkundige Kirsch-interessenten meinten, diese Sorten seien wohl noch unreif, und nah-men vom Kauf Abstand.

Aus anderen Anbaugebieten drängten schon größere und festere Knorpelkirschen auf den Markt, im Alten Land **Knupperkirschen** oder **Knubber** genannt.

Trotz aller züchterischen Bemühungen ging die Anbaufläche bei Süßkirschen von über 1.000 Hektar des Jahres 1965 auf 435 Hektar im Jahr 2002 zurück. Doch seit 2007 mit 541 Hektar wendet sich die-

ser Trend, es ist sogar von einer »Renaissance der süßen Kirsche im neuen Gewand« (*Stader Tageblatt*) die Rede.

Heute werden Süßkirschen im Alten Land auf etwa 500 Hektar angebaut. Diese Zahl ist natürlich nur bedingt aussagekräftig, wenn man bedenkt, dass früher auf einem Hektar 250 Hochstammbäume standen und heute etwa 1500 Dachkirschen-Bäumchen, die deutlich höhere Hektarerträge bringen, nämlich bis zu 12 Tonnen große feste Kirschen, wenn man die kleineren Qualitäten mitzählt sogar bis zu 20 Tonnen.

Mir allerdings scheint dies ein Triumph der Masse über die Klasse zu sein, kommt es bei den modernen Sorten, die vielfach aus Amerika stammen, in erster Linie auf die Größe und die Festigkeit an. An das Aroma vieler alter Sorten reichen sie nach meinem Geschmack nicht heran.

Im Boomgarden Park Helmste sind 34 Süßkirschensorten mit je 1 Hochstamm vertreten, weitere Exemplare der interessantesten Sorten stehen noch an zwei weiteren Standorten. Von den 34 Sorten sind 30 eindeutig Altländer Ursprungs, nur die **Lucien-Kirsche** stammt wohl ursprünglich aus der Baumschule des Majors Üllner aus Alt-Lüneberg bei Bremerhaven, die **Maikirsche** stammt wohl aus Holland, die **Beelitzer Kirsche** aus Mecklenburg und die kleinen halbsäuerlichen **Kassbeern** – eine Art **Amarelle** – stammen vom Hof meines Vaters; meine Mutter kochte immer Kirschsuppe aus den Früchten.

Mehrere Jahre hindurch haben wir drei bis vier der verarbeitungsmäßig interessantesten Süßkirschensorten (**Bittere Blanke, zum Fel-des Frühe Schwarze, Altländer Spitze, Garrns Bunte**) für einen Großabnehmer zu Fruchtaufstrichen verarbeitet, jeweils 80 bis 100 Kilo von Hand entsteint, in 2-Kilo-Portionen auf dem Küchenherd gekocht und in 200-Gramm-Gläser gefüllt. Das ergab geschmacklich interessante Ergebnisse, die durchaus begeisterten. Aber es ist natürlich auch eine Arbeit, die einen mitten im (vielleicht schönen) Sommer wochenlang in die Küche verbannt.

In Jork erzählte mir einmal ein alter Obstbauer, nach Ende des Zweiten Weltkriegs, als manche Lebensmittel schwer zu bekommen waren, habe man wegen der Nicht-Verfügbarkeit von Rosinen sich seinen »Rosinen-Ersatz« selber aus getrockneten, entsteinten Kirschen hergestellt. Vor allem die leicht säuerlich-würzigen »bunten« Kirschen

wären dafür sehr geeignet gewesen. Ein Bremer Kollege bestätigte mir, dass man aus den aromatischen alten Kirschsorten herrliches Dörr-
obst herstellen könne, das so lecker sei, dass man es wie Konfekt weg-
knabbere.

Heimlicher Renner aus dem Alten Land ▶ **Altländer Spitze**

Diese Kirsche traf ich zum ersten Mal bei dem (mittlerweile verstorbenen) Westerjorker Obstbauern Tewes Feindt an. Bei ihm fand ich auch noch weitere äußerst seltene Sorten wie **Cohrs Frühe Schwarze**, **Spitze Bunte** und **Wiebusch**. Feindt arbeitete hauptberuflich als Maurer und betrieb den Obstbau im Neben-



erwerb. Da er keinen Betriebsnachfolger hatte, investierte er auch nicht in Neuanpflanzungen, sondern pflegte nur noch weiterhin die Obstbäume, die teilweise schon sein Großvater gepflanzt hatte. Solche Obsthöfe waren für mich immer potenzielle Fundgruben. Hier standen oft noch Sorten, die die Obstbau-Offiziellen längst für abgeschafft erklärt hatten. Auf seinen Hof war ich gestoßen, als ich in der Kirschenzeit langsam an den bauerlichen Straßen-Verkaufsständen im Alten Land entlangfuhr und nach interessanten Kirschsor-
ten-Angeboten Ausschau hielt und nach älteren Verkäufern, die womöglich Auskunft über alte Sorten geben konnten. Auf dem Stand von Feindt hielt lange Jahre und noch bis kurz vor ihrem Tod Tewes Mutter die Stellung, die auch selbstgemachte Marmeladen und Li-
köre im Angebot hatte.

Die **Altländer Spitze** war neben den modernen Sorten ein heimlicher Renner auf diesem Stand. Alteingesessene Jorker, die selber keine Bäume dieser Sorte hatten, bestellten kistenweise **Altländer Spitze** vor zum Einfrieren und zum Marmeladekochen. Vor allem auch für Altländer Kirschkaffkuchen wurde diese Sorte gern ge-

nommen, weil die recht kleinen herzförmigen Früchte im Pfannkuchenteig in der Pfanne so gut mit durchbackten.

Eine Kirsche mit dem Geschmack des Traums einer Kirsche. Ein Aroma, wie man sich ein ideales Kirscharoma vorstellt. Natürlich führt sie kein Obsthändler mehr in seinem Sortiment: zu klein, zu weich und darum nicht lange transportfähig. Trotzdem: Diese Kirsche darf einfach nicht verschwinden. Auf so etwas sollte man im Alten Land mehr Aufmerksamkeit verwenden, wenn man vom Altländer Weltkulturerbe redet. Lässt man diese Sorte untergehen, wird sie nie mehr rückholbar sein.

Aroma aus dem Kochtopf ► **Bittere Blanke**

Bittere Blanke nennt man diese alte Süßkirschensorte nur in der »1. Meile« des Alten Landes, also im westlichsten Teil, der an Stade und an die Schwinge angrenzt. In der »2. und 3. Meile«, also bis ins Hamburger Gebiet hinein, nennt man sie **Hamm Blanke**, benannt nach einem Hans Hamm, der sie zuerst gezogen hat.

»Eine gewöhnungsbedürftige Sorte«, dachte ich, als ich sie zum ersten Mal bei meinem Bioland-Kollegen Münch in Hollern-Twielenfleth probierte. Eine feste schwarze Sorte mit einem ziemlich bitteren Beigeschmack. »Das gehört so bei dieser Sorte«, erklärte man mir, »wenn man die kocht, geht das Bittere weg«. Also eigentlich keine Kirsche zum Rohgenuss, sondern eine »Kochkirsche«.

Ich bereitete davon einen Fruchtaufstrich, und siehe da: Der schmeckte richtig toll. Das Bittere der rohen Kirsche war einem angenehmen Bittermandel-Touch über einem kräftigen Kirscharoma gewichen. »Da haben wir ja eine echte norddeutsche Amarena-Kirsche«, sagte Dr. Burchard Bösche, seinerzeit Leiter des Slow Food Conviviums Hamburg. Er sorgte dafür, dass diese Kirsche auf die regionale Arche des guten Geschmacks von Slow Food Hamburg kam.

Eine weitere vorzügliche Einsatzmöglichkeit für die **Bittere Blanke** ist die Altländer Kirschsuppe (Rezept siehe Seite 120). Landsleute aus dem mittleren oder südlichen Deutschland können sich darunter gar nichts Rechtes, schon gar nicht etwas Leckeres vorstellen. Wir Norddeutschen hingegen lieben unsere süßen Fruchtsuppen, die man kalt

als Vorsuppe oder Nachtisch servieren kann. Oder muss ich schon sagen: Wir liebten sie? Seit es die passenden Kirschsor-ten fast nirgends mehr zu kau-fen gibt, ist die Kirschsuppe sehr aus der Mode gekommen. Man-che kochen sie jetzt mit Sauer-kirschen. Das geht auch, is abers ein ganz annern Schnack ... Mo-derne Süß- kirschen (**Knupper-kirschen**) eignen sich nicht für diese Zubereitung. Sie haben zu wenig Aroma, ihnen fehlt die leichte Säure der alten Sorte. In der Kirschsuppe aus ihnen, die eher einer fad-süßen roten Tunke ähnelt, treiben sie dann wie deplatzierte blasse Fruchtleichen herum. Das ist nicht die Kirschsuppe, wie wir sie kannten.



Bittere Blanke

Vergessenes Dutzend. Die ►»bunten« Kirschen

»Bunt« nennt man im Alten Land hellchalige Süßkirschen. In frü-heren Zeiten erfreuten sie sich einer gewissen Beliebtheit. Sie waren vor allem für feine Damen in der Stadt bestimmt, die beim Kirschen-essen keine blauen Lippen oder lästige dunkle Flecken auf der weißen Bluse haben wollten. Heutzutage ist dieses Sortiment fast vom Markt verschwunden. Uninformierte Käufer kennen solche Süßkirschen nicht mehr und greifen auch nicht nach ihnen, weil sie sie für unreif oder für Sauerkirschen halten.

Es gab früher wohl mindestens ein Dutzend verschiedene bunte Kirschen, die nach und nach reiften, die meisten von ihnen in der sog. »Bunten Woche«, der 4. Kirschwoche. Die erste war **Sumfleths Frühe Bunte**, die wir bis heute noch nicht wiedergefunden haben, dann fol- gen **Minners Bunte** als auch noch recht frühe Bunte und das große Mittelfeld der um die 4. Kirschwoche herum reifenden Bunten: **Rube Bunte**, **Garrns Bunte**, **Stechmanns Bunte**, **Spitze Bunte**, **Heinrichs**

*Altländer Kirschsuppe***ZUTATEN (für 4 Personen)**

- 1 kg Süßkirschen (am besten Bittere
Blanke oder Altländer Spitze)
- 2 TL Speisestärke
- 3 TL Zucker
- Muskat
- 2–3 Eier

ZUBEREITUNG

Kirschen mit einem halben Liter Wasser aufkochen, solange köcheln lassen, bis die Kirschen bissfest gar sind. Mit Zucker süßen, mit Speisestärke andicken. Je nach Geschmack mit einer Prise Muskat verfeinern. Auf die erkaltende Suppe aus Eiweiß geschlagene Eischäum-Wölkchen setzen, mit Griespudding-Klößen kalt servieren. Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten.

Kirschplotzer Hehemann

Als meine Kollegin Annette Braun-Lüllemann und ich mit Ständen auf dem Kirschmarkt in Hagen a.T.W. vertreten waren, machte uns morgens eine ältere Dame, Frau Hehemann, mit ihrem Rezept für einen Kirschkuchen den Mund wässrig. Über Mittag hatte sie ihn dann extra für uns gebacken, damit wir ihn probieren konnten. Das Rezept – von Annette Braun Lüllemann leicht abgeändert – geht so:

ZUTATEN

- 6 Eier
- 300 g (gute!) Kuchen bzw. Biskuitbrösel oder geriebenes Weißbrot
- 100 g Butter
- 500 ml Kirschsafte oder Weißwein
- 6 EL Zucker
- 1 Likörglas Kirschwasser
- 1 EL Kakao
- 1 kg entsteinte Sauerkirschen (ggf. aus dem Glas)
- ½ TL Zimt
- ein wenig Muskat

Aromazwetschen



ZWETSCHEN & PFLAUMEN

Sorten und Geschichten

Zwetschen und Pflaumen wurden früher bei uns auf dem Land häufig über Wurzelausläufer vermehrt. Wurzelechte Pflaumen beginnen meist etwa ab dem sechsten Standjahr Wurzelschösser zu bilden, die man abgraben und zu neuen Obstbäumen heranziehen kann. Als mein Vater 1950 seinen Siedlungsgarten mit 30 Hauszwetschen bestücken wollte, holte er sich gut die Hälfte der Jungbäume von Zwetschenbäumen aus dem Dorf, wo er die Früchte vorher angeschaut und für gut befunden hatte. Diese wurzelechten Hauszwetschen waren im Gegensatz zu den gekauften bis übers Jugendalter hinaus wehrhaft bedornt, und wir Kinder haben sie immer verflucht, weil wir bei der Ernte jedes Mal verkratzt und zerschunden wieder aus diesen Bäumen hervorkamen.

Die unbestritten wichtigste und universell verwendbare Sorte in dieser Abteilung der Obstarten ist zweifelsohne die **Hauszwetsche**. Sie ist lecker zu essen, aber auch die beste Sorte zum Kuchenbacken und Muskochen. Manche dicke Pflaume mag zum Rohgenuss noch interessanter im Aroma sein, aber in der Verarbeitung können sie fast nie mit der guten alten Hauszwetsche konkurrieren. Viele dicke Pflaumen sind zum Backen nicht zu gebrauchen, da ihr reichlicher Saft den Kuchenteig aufweicht. Viele von ihnen werden überdies durch das Erhitzen so herzhaft sauer, dass man die durch Zugabe großer Mengen Zucker wieder ausgleichen muss.

Zwetschen und Pflaumen spielten in früheren Zeiten eine viel größere Rolle im hiesigen Obstbau als heutzutage. Vor gut 100 Jahren,

in der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg, waren z.B. im Alten Land mehr als die Hälfte aller Obstbäume Zwetschenbäume. Der allergrößte Teil davon entfiel auf die Aromazwetsche.

Sauersüßer Exportschlager von einst ► **Aromazwetsche**



Früher nannte man diesen besonderen Typ der **Hauszwetsche (Altländer) Saure Zwetsche**, später sprach man (aus Marketinggründen ?) mehr von der **Aromazwetsche**. In der Tat ist der Name **Saure Zwetsche** auch irreführend. Zu Anfang der Reifezeit ist diese Sorte zwar herzhaft sauer. Lässt man sie

dann aber noch eine Weile am Baum, bis die Frucht vom Stiel her leicht zu schrumpeln anfängt, entwickelt sie durchaus auch Süße und ein kräftiges Aroma.

Die **Aromazwetsche** wurde im ganz großen Stil angebaut und vor allem in großen Mengen hartreif nach England verschifft, wo sie Ausgangsstoff für allerhand Verarbeitungen war, z.B. zu Plumcake. Mit Beginn des Ersten Weltkriegs brach dieser Absatz schlagartig weg, und **Saure Zwetschen** wurden großflächig gerodet und erlangten nie mehr ihre frühere Bedeutung.

Neben dem Frischverzehr bieten sich bei der **Aromazwetsche** auch diverse Verarbeitungsmöglichkeiten an:

- Einkochen zu traditionellem Pflaumenmus oder zu Pflaumenauflauf (mit Zucker und Pektin, vgl. Seite 131)
- Dörren (der ganzen Frucht) zu Backobst (vgl. Seite 130)
- Saftherstellung durch Dampfensaften oder mit Weinsteinensäure. Der Saft hat einen intensiven, leuchtenden Rotton.
- Likörherstellung (durch Weiterverarbeitung des Saftes)
- Rumtopf-Bestückung (ganze Frucht). Hier wirkt die **Aromazwetsche** als willkommenes Korrektiv zu der leicht pappigen Süße von Erdbeeren, Himbeeren etc.

Wurzelechte Invasion im Boomgarten Park

► Otterndorfer Frühzwetsche

Im Gegensatz zur Aromazwetsche ist die **Otterndorfer Frühzwetsche** eine fast unbekannte Variante der **Hauszwetsche**. Ich erhielt sie Mitte der 1980er-Jahre wurzelecht vom Hadelner Gärtnermeister Fiehn, der sie irgendwo in Otterndorf entdeckt hatte. In meinem Boomgarten in Osten-Altendorf machte sie nach einiger Zeit unzählige Wurzelschösser, die allerdings immer dem Häcksler zum Opfer fielen, soweit sie sich in den Fahrgassen ans Tageslicht gewagt hatten. Sobald sie es jedoch an die ungemähte Grabenkante geschafft hatten, schossen sie dicht an dicht aus dem Boden und bildeten dort bald eine regelrechte Zwetschenhecke, die dann auch bald anfang, die gleichen dicken Früchte zu tragen wie die Mutterbäume.



Die **Otterndorfer Frühzwetsche** gleicht in Form und Farbe einer gewöhnlichen **Hauszwetsche**, nur dass sie etwa um die Hälfte dicker ist als die alten Typen der Hauszwetsche und etwa vier Wochen vor diesen reif ist, also meist schon Anfang August. Sie ist anspruchslos im Anbau, nur gar zu trockene Standorte mag sie nicht, wie alle Zwetschen. Die Erträge sind meist gut, wenn auch nicht überreichlich.

Die Frucht eignet sich gut zum Rohgenuss und auch zum Verarbeiten, wenngleich ich zum Backen und Muskochen doch die Früchte der klassischen Hauszwetsche vorziehen würde. Aber die ist ja erst einige Wochen später reif.

Das »echt lekker prüumpje« ► **Doppelte Weiße Bauernpflaume**

Etwa zur gleichen Zeit wie die **Otterdorfer Frühzwetsche**, also Mitte August, wird auch die **Doppelte Weiße Bauernpflaume** reif. Die Früchte sind mittelgroß, schön rund, gelblich weiß, sehr saftig, süß und von einem feinen Aroma. Die Bäume wachsen mittelstark und formen kugelrunde Kronen. Diese Sorte ist oft nicht sehr reichtragend, sie ist selbst unfruchtbar und braucht daher unbedingt einen Befruchter (z.B. **Hauszwetsche**), um gute Erträge zu bringen.



Baumschuler Henk ten Elsen
(gest. 2008)

se gute, kräftige gesunde Obstbäume an. Außerdem sei er ein echtes Original und der »meest egegnigste boomkweker (Baumschuler) in Nederland«.

Zu Henks »Eigensinnigkeiten« gehörte, dass er nur Sorten ins Programm nahm, die mindestens 100 Jahre alt waren. Die jüngeren hätten sich noch nicht lang genug bewährt. Und nur Hochstamm ließ er als vertretbare Baumform gelten. Zu Anfang war die sprachliche Verständigung mit Henk für mich eine kleine Herausforderung. Ich verstehe und spreche recht gut Niederländisch, aber Henk sprach nichts, was meiner gelernten holländischen Hochsprache nahe kam, er sprach eine Art äußerst westliches münsterländer Platt. In der Tat war sein Heimatdorf Neede über lange Zeiten eine katholisch-münsterländische Exklave auf protestantisch-niederländischem Gebiet gewesen. »Wir haben oft echte Probleme, ihn zu verstehen, aber es hat

Ich traf diese schon sehr alte Pflaumensorte zum ersten Mal bei meinem Baumschulfreund Hendrik (»Henk«) ten Elsen in der »Achterhoek« der niederländischen Provinz Gelderland, etwa zehn Kilometer hinter der deutschen Grenze. »Een echt lekker prüumpje«, meinte er, sei das. Henk war mir von meinen Utrechter Freunden empfohlen worden. Er ziehe da auf leichten Heideböden auf naturnahe Wei-

keinen Sinn, ihn zu bitten, Hochsprache zu sprechen, Henk spricht nichts anderes«, sagten meine Utrechter Freunde.

In seinen letzten Lebensjahren hatte Henk seinen Sohn Johan schon gut in den Betrieb integriert. Er schien sich irgendwie schon in den Hintergrund zurückzuziehen, obwohl er doch erst Anfang 60 war. Er ließ Johan freie Hand, Akzente neu zu setzen und z.B. auch Halb-



Doppelte Weiße Bauernpflaume

und Viertelstämme in Anzucht zu nehmen. Er wusste wohl, dass sein Sohn nicht einfach würde in seine großen Fußstapfen treten können, sondern den Weg auf seine eigene Weise würde fortsetzen müssen.

Im Frühsommer 2008 ist er dann ziemlich plötzlich mit 62 Jahren gestorben. Er war vorher schon nicht ganz gesund gewesen, litt z.B. unter einer Nervenschädigung, die er sich in der Zeit seiner Arbeit im konventionellen Gartenbau zugezogen hatte. Wahrscheinlich hatte das seine große Aversion gegen alle Chemie im Obstbau mitbegründet. Nach dem, was wohl eine Art Herzinfarkt war (aber nicht rechtzeitig als solcher erkannt wurde), konnte Henk noch in Ruhe und Gelassenheit seinen Abtritt aus einer Welt regeln, die ihm auch zunehmend fremd geworden war: Er wollte in seinem besten Anzug mit seinen besten Klumpen (Holzschuhen) aufgebahrt und von einem Pferdegespann auf den Friedhof gebracht werden. Eine große Trauergemeinde folgte seinem Sarg. Sicherlich ruht er nun auf dem Nee-der Friedhof sanft und mit sich in Einklang, wie er gelebt hat.

Ägyptischer Kloß

Auch wenn die Beziehung zu Ägypten bei den Zutaten dieses Rezeptes nicht recht deutlich wird, ist es ein wunderbares herbstliches Pflaumendessert, das ich als Kind von einer Saarländer Nachbarin bekam. Klassischerweise wird es mit Hauszwetschen zubereitet. Aber auch mit Wangenheims Frühzwetschen oder der neuen Sorte Opal ergeben sich geschmacklich interessante Varianten.

ZUTATEN (für 6 Personen)

Kloß:

- 10 Zwiebäcke (110 g), im Mixer zerkleinert
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 75 g gehackte Mandeln
- 40 g Zucker (am besten Rohrzucker)
- 1 TL Zimt

Pflaumenkompott:

- 1,5 kg Pflaumen
- Zucker und Zimt nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier, gehackte Mandeln und zerkleinerten Zwieback hinzugeben, mit Zimt abschmecken. Aus dem Teig einen runder Kloß formen.

Pflaumen entsteinen, in einen Topf geben. Kloß in die Mitte legen, so dass er ganz von Pflaumen umhüllt und bedeckt ist. Das Pflaumenkompott mit Zucker und Zimt nach Geschmack würzen, das Ganze ca. 30 bis 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Der Kloß muss erkalten, bevor er gegessen wird. Zubereitungszeit: 45–60 Minuten. (Rezept nach A. Braun-Lüllemann)

Register der erwähnten Obstsorten

Namen in Anführungszeichen sind vorläufige, keine offiziellen Sortenbezeichnungen. **Fette rote** Seitenzahlen verweisen auf Abbildungen.
Vgl. auch das Gesamtsortenverzeichnis des Boomgarten Projekts ab Seite 133

Äpfel

- »Achimer Goldrenette« 73
Alkmene **23**, 76
Altländer Pfannkuchen 15, 16, 39, 48, 69
Altmärker Goldrenette **23**
»Bardowicker Sommerkönig« 72
Belumer Falscher Gravensteiner 55ff.
Berlepsch 76
Berliner 15
Biesterfeld Renette 15, 17, 39
Bohnapfel 15
Boskoop 15, 17, 19, 28, 39, 42, 48, 53, 64
Brautapfel 59f.
Bürgerprinz **51**
Carl-Peters-Apfel 58, **61f.**
Celler oder Krügers Dickstiel 15, 16, 19, 28, **73**
Claus' Winterprinz **51**
Coulons Renette 15
Cox Orange 10, 20, 23, 38, 76, 89
Danziger Kantapfel 15
Dithmarscher Paradiesapfel 22, **51**, 52
»Donnerhorst« (Nordheide) 73
Doppelter Prinzenapfel 17, **52**
Dülmener Rosenapfel 16, 17
Echemer Sommerapfel 57, **71**
Edelborsdorfer 17
Elstar 50
Englischer Prinz 49, **52**
Fiessers Erstling 17
Finkenwerder Herbstprinz 10, 15, **20**, 22, **24**, 39, 39, 47ff.
Francoper Prinz 52, **53**
Geheimrat Dr. Oldenburg 15
Gelbe Schleswiger Renette 16, **24**
Gelber Edelapfel 17
Gelber Richard 39, 76
Gloster 38
Golden Delicious 10, 38, 76, 89
Goldprinz (Vierlande) 52, **53**
Grahams Jubiläumsapfel 15, 17, 42
Gravensteiner 15, 25, 28, 42, 55, 62
Groninger Krone 15, 16
(Hadelner) Rotfranch **24**, 66, 76
(Hadelner) Sommerprinz 52, **53**, 57
Hansaprinz **52**, 53
Hasenkopf **52**, 53
Herzog von Cumberland **69f.**
Holländer Prinzenapfel 15, 39, 49, **52**, 53
Holsteiner Cox 28
Horneburger Pfannkuchen 15, 39, 39, 48, **63ff.**
Hoyaischer Goldrenette 72
Ingol 15
Ingrid Marie 38,
Jakob Fischer 17
Jakob Lebel 15, 17, 28, 42,
James Grieve 10, 48, 67, 89
Juwel aus Kirchwerder 25
Jonagold 49
Jonathan 10, 89
Kaiser Wilhelm 18
Knebusch 16, 19, 24, **24**
Klarapfel 17, 18, 39, 52
»Köln-Apfel« **54**
»Kontorapfel« 58
Krautsander Boiken 39
Krumstedter Paradies **52**
Landsberger Renette 15
Langsüßer **54**

- Lüneburger Dauerapfel 66
 Luxemburger Renette 17, 18
 Martens Sämling / Peter-Martens-Apfel
 25
 Mutterapfel = Lavantthaler Bananen-
 apfel 15
 Nienburger Süße Herbstrenette 72
 Oberdiecks Taubenapfel 72
 Otterndorfer Prinz 49, **54**
 Perle von Bützfleth **65f.**
 Perle von Kirchtimke 65, 67f.
 »Pfannkuchen Linah« 69
 Pfothenhauers Renette 72
 Pommerscher Langsüßer 53
 »Pregens Dicke Boom« 68
 Prinz Albrecht von Preußen 10, 15,
 17, 18, 19, **25, 76**
 »Prinz Visoh« 55, 73
 Prinzenapfel 17, 18, 51, 74
 Purpurroter Cousinot 15
 Rheinischer Bohnapfel 15, 18
 Rheinischer Winterrambur 18
 Riesenboiken 18
 Rote Sternrenette 18, 19
 Roter Bellefleur 18
 Roter Boskoop **26**
 Roter Eiserapfel 15
 Roter Brasilienapfel **58**
 Rotfranch 39
 Rotprinz 49, **54**
 Ruhm aus Vierlanden 25
 Ruhm von Kirchwerder 15, 25
 Schmalprinz 49, **54**
 Schöner aus Hadeln 57
 Schöner aus Haseldorf (»Kölln-Apfel«)
 54, 55
 Schöner aus Nordhausen 18
 Schöner aus Wiedenbrück 17
 Schöner von Herrnhut 15
 Seestermüher Zitronenapfel 10, 19, **27,**
 39, 76
 Signe Tillisch **62f.**
 Sommerkönig 72
 Stahls Winterprinz 17, 54, **55**
 Stina Lohmann 17, 19, **26**
 Süßer Prinz 53
 Trinchen Adelheid 66
 Uelzener Kalvill 17
 Uelzener Rambur 17
 Uphuser Tietjenapfel 17
 Weißer Winterkalvill 62
 Westfälischer Gulderling 18
 Wildeshauser (Gold-)Renette 17, **26, 27**
 Wilkenburger Währapfel 71
 Wilkenburger Zitronenrenette 71
 Wilstedter **54, 55**
 Winterprinz **55**
 Wohlschmecker aus Vierlanden **27**
 Wohnster Prinz 53
 Woltmanns (Herbst-)Reinette 73
 Woltmanns Schlotterapfel
 (»Prinz Visoh«) 55, **74**
 Zabergäu Renette 15
 Zuccalmaglio Renette 15, 76
- ## Birnen
- Baljer Zuckerbrine 93
 Bergamotte Frau Hey 57
 »Beurée grise« 90
 Birne von Echem 57, 87f., 90
 Böhmisches Jakobsbirne 75
 Braunrote Speckbirne 85
 Bürgermeisterbirne 84, 85, 87f., 90,
 97ff.
 Doppelte Philippsbirne 84
 Erzbischof Honz 91
 Gellerts Butterbirne 84
 Gieser Wildeman 86
 Gute Graue **82, 90f.**
 Hamburger Stopfbirne 85
 Hangelbirne 85
 Hannoversche Jakobsbirne 75
 Herbstbutterbirne 90
 Holländische Zuckerbirne 92ff., **93, 94**
 Jakobsbirne 75
 Josephine von Mecheln 84
 Köstliche von Charneu 84, 87f., **88, 90,**
 98, 100
 Lange Winterbirne **97f.**
 Légipont 87
 Madame Verté 84
 Monseigneur des Hons 91

Neue Poiteau 84
Noord-Hollandsche Zuikerpeer 93
Prinzessin von Lübeck 94f., **95**
Rode Wangetjes 96
Saint Rémy 86, 97f.
Senfbirne 85
»Tamme-Hanken-Birne« 99f.
Vereinsdechantsbirne 84
»Wohnster Graue« 97ff.
Woltmanns Eierbirne 75

Kirschen

Albers Blanke 111
Allers Späte 111
Altländer Hedelfinger 110
Altländer Spitze 111, 112, **113**, 117,
118
Amarelle 112
Amarena-Kirsche 114
Annabella 108
Beelitzer Kirsche 112
Bittere Blanke 110, 112, **114f.**
Blaujener 111
Bunte Kirschen 115f.
Bunte Rube 110
Cobuger Maiherz 110
Cohrs Frühe Schwarze 111, 113
Foots (Twisseln) 110
Früheste der Mark 110
Garrns Bunte 110, 112, 115
Gehrdener (Späte Spitze) 111
Große Blanke 110
Hamm Blanke 110, 111, 114
Hauschildts Frühe Schwarze 110
Heidelberger Holsteiner 110
Heinrichs Bunte 115
Hildesheimer 111
Johanna 108
Jorker Späte 111
Kassbeern 112
Kassins Frühe 110
Kleine Blanke 110
Kleine Große 110
Knubber, Knupperkirsche 111, 115
Knubber Bunte 116
Königsspitze 111

Lindemanns Frühe Schwarze 111
Lootspoonsche 111
Lucien Bunte 110, 116
Lucien-Kirsche 110, 112, 116
Lübecker Bunte 111
Maikirsche 110, 111, 112
Minners Bunte 110, 115
Mojes Spitze 111
Rote Maikirsche **117ff.**
Rube 110
Rube Bunte 115
Schubacks Frühe Schwarze 110
Späte Kirsche 111
Späte Rube 111
Späte Spanische 111
Spansche Knorpelkirsche 116
Spitze Bunte 111, 113, 115
Stechmanns Bunte 110, 111, 115
Sumfleths Frühe Bunte 110, 115
Valeska 108
von Bremens Saure 110, 111
von Husens Frühe Schwarze 110, 117,
118
Wasserdichte 111
Wesselhöfts 110, 111
Wiebusch 111, 113, 116
Zuckerbunte 110, 116
zum Feldes Frühe Schwarze 110, 112

Zwetschen

(Altländer) Saure Zwetsche 124
Aromazwetsche **124f.**
Doppelte Weiße Bauernpflaume
126f.
Hauszwetsche 28, 123, 125, 126
Nancy Mirabelle 28
Opal 128
Otterndorfer Frühzwetsche 57, **125**,
126
Victoria-Pflaume 28
Wangenheims Frühzwetschen 128